

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Pasco de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico a 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 17 de Febrero de 1897

NÚM. 1780

## LA MOSCA DE LA ACEITUNA

Son sumamente desconsoladoras las noticias que se reciben de las regiones olivícolas, dando cuenta de los daños que está causando en las mismas el insecto vulgarmente conocido con el nombre de mosca de la aceituna; y si siempre son de lamentar las calamidades que afligen al campo, lo son más en el momento de crisis por que atraviesa nuestro desdichado país, al que parece afligir en la actualidad toda suerte de desdichas y sinsabores.

El olivo, árbol cuya patria primitiva puede considerarse la región septentrional del África, y de antigüedad tan notoria que ya se le menciona en el Génesis, siendo posteriormente objeto de tan alta estima en Grecia, que el primer uso á que le destinaron fué para confeccionar coronas como premio de los generales victoriosos, considerando sus ramas como enseña de gloria y emblema de paz de las naciones, se encuentra en el momento actual atacado de una de las enfermedades que más daño producen en su fruto, originando esto, como es natural, la consiguiente pérdida en los intereses agrícolas de muchas provincias, que en nuestro país tienen como principal producto el fruto de este árbol.

Los repentinos cambios de temperatura en la época de circulación de la savia, las prolongadas sequías, tan frecuentes en España, debidas á causas que no son del momento explicar, venían ya perjudicando en varias provincias las producciones olivícolas; y como si esto no fuese bastante, aparece la mosca de la aceituna para dar el golpe de gracia al fruto del olivo.

La mosca de la aceituna es un insecto perteneciente al orden díptero, suborden braquiceros, tribu muscíneos, género *Dacus*, especie *Dacus olea*, de Fabricius.

Este insecto, en estado de larva, vive alimentándose del fruto del olivo en vías de maduración.

Los individuos de esta especie son muy pequeños, de 4 á 5 milímetros de longitud; las patas, la frente y las antenas son de color amarillo ó amarillito aleonado; corselete de color agrisado ó gris, marcado en su centro por una cruz de color amarillito, poco distinta; abdomen negrozco, con una faja longitudinal amarilla, dilatada posteriormente; este abdomen, de extremidad obtusa en el macho, termina en punta en la hembra con el taladro ó oviscapo saliente; las alas son transparentes señaladas en el vértice por una pequeña mancha oscura.

Larva ávida, de color blanco amarillento, los anillos del cuerpo un poco salientes, pareciéndose á un gusano de 5 á 6 milímetros de longitud, con la cabeza puntiaguda, retractil y mandíbulas negras.

La pupa en barrilillo muy regular de 4 milímetros de longitud en la piel endurecida de la larva, acortada, de forma de óvalo perfecto, color amarillento, con las incisiones de las anillas más oscuras. Estos son los caracteres del insecto en sus tres formas de evolución.

Las hembras de este insecto pasan el invierno, la primavera y los comienzos del verano en distintos sitios, ya entre las cortezas resquebrajadas del olivo, ya en los molinos aceiteros, entre el polvo y detritus de las moliendas del año anterior, esperando el momento oportuno de los primeros grados de evolución de la aceituna.

Llegados éstos, que varían en tiempo según los climas y según las variedades de olivo cultivadas en la localidad, las hembras pican la aceituna, y en la picadura introducen el huevecillo; éste avivado, la pequeña oruga penetra en el citado fruto, se aloja en su pulpa, que empieza á devorar; no es raro encontrar aceitunas en cuyo interior se hallan dos ó tres larvas por cada una.

Se observa que la aceituna picada madura más pronto que la que está sana. El crecimiento de la larva de que nos venimos ocupando, es bastante rápido, sobre todo si la temperatura exterior es elevada; puede, por consiguiente, haber dos y hasta tres generaciones en el espacio de tiempo en que tiene lugar la evolución total del fruto del olivo, y verse éste en dos ó

tres fases invadido por estas larvas. Según Mr. Bonafons, se observa que los destrozos que ocasionan las larvas comienzan siempre en las regiones más cálidas, y el mismo afirma no es la mosca de la aceituna indígena de Francia, sino que procede de Italia.

La transformación de la larva en pupa tiene lugar, ya en el interior del fruto de que se ha alimentado, y en el que ha adquirido todo su desarrollo, ya en el suelo si el fruto se desprendió y cayó del olivo, ó si ella lo ha dejado después de haber devorado todo su mesocarpio (esto es, su pulpa), ó también en los molinos aceiteros, en las cámaras de éstos en que se atroja la aceituna y donde fué llevado con el fruto.

De la pulpa sale el adulto, ó sea la pequeña mosca, y comienzan de nuevo, allá por el mes de Julio del año siguiente, todo el ciclo que acabamos de indicar.

Como procedimiento natural de extinción de la mosca de la aceituna, podemos indicar la protección que debe el labrador otorgar al tordo y mirlo, pájaros pertenecientes á la familia de los motacílidos, y que si bien es cierto cambian, por razón de higiene, de sistema alimenticio, y se hacen frugívoros en diferentes momentos de su vida, comiendo la aceituna como otros frutos, compensan este daño con el servicio que prestan destruyendo en el olivo la mosca de este árbol que destruye el fruto, así como también ataca á la *lirra* que devora sus hojas, y en la vid á la *piral* que aniquila hoja y fruto.

Las hormigas son igualmente enemigas de la mosca de la aceituna, pues ávidas de los huevecillos que aquella deposita, los buscan y aun extraen del sitio en que los colocó.

El medio que á mi entender daría resultado para destruir el insecto en la actualidad consiste en acabar con él por un sistema indirecto, quitándole el medio de vida; y esto no se logra sino obligando á todos los propietarios hagan la recolección de la aceituna antes de que esté en disposición de que sirva de medio de vida al insecto, y la época variará, como es natural, según la región de que se trate y la variedad cultivada.

Este medio lo considerarán perjudicial para sus intereses algunos olivicultores, é indudablemente produce una pérdida pequeña; sin embargo, si se compara con lo que resultaría si la mosca de la aceituna persistiera durante cinco ó más años, quizás no tendrían que lamentar tres años de pérdida de fruto en la provincia de Cádiz y dos en la de Córdoba y Sevilla, si desde que apareció la mosca se hubiera empleado este procedimiento por todos los olivicultores. En el orden científico no creo haya en el momento otro medio.

Si este sistema lo encuentran perjudicial á sus intereses, esperen á que causas que el hombre no puede prevenir ni vaticinar se encarguen de extinguir la mosca de la aceituna.

Y terminaré dando un leal consejo á los olivicultores al recomendarles no presten atención á industriales que les ofrecen *aguas, polvos, agentes químicos, plantas que obran como cebo ó por sus olores*, y hasta máquinas para destruir el insecto; pues no hay que olvidar que los problemas agrícolas, no sólo son científicos, sino también económicos; por lo tanto, mediten la parte económica del problema antes de decidirse á emplear la que les propongan para no experimentar decepción al par que perjuicio en sus intereses, no dando crédito á los que intenten explotar la calamidad, sino, que por el contrario, antes de decidirse por ningún procedimiento consulten á cualquiera de mis dignos compañeros, que podrán ilustrarles con mayor caudal de conocimientos científicos y con mucha mayor práctica que pudiera hacerlo el autor de este mal perfeñado artículo.

FRANCISCO DE CHAVARRI Y ROMERO.  
(Ingeniero agrónomo)

## PURIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN de los vinos

Sabido es por todos que los vinos que Francia importa están destinados á la operación denominada *coupage*; pero es

preciso que los caldos lleguen bien esterilizados y purificados de los fermentos que suelen contener, pues sin esta operación previa, los compradores han de resistirse á admitirlos, ofreciendo dificultades para el tráfico. Hoy estas dificultades han desaparecido, porque los vinos pueden ser esterilizados perfectamente por medio del filtro Chamberland.

En efecto; el sencillo aparato ideado por el sabio Jefe de servicio microbiológico del Instituto Pasteur, que se usa tanto en la purificación del agua, fué modificado por su autor, con objeto de aplicarlo á la filtración y esterilización de los vinos, que, así tratados, presentan perfecta limpieza, sin que sufran alteración alguna en su sabor y color, y sin que disminuyan en nada ni el alcohol ni el extracto seco que contienen.

La radical eliminación de los microbios ó fermentos asegura la conservación de los vinos, dándoles, por esto mismo, mayor valor en el mercado, en términos que, según los cálculos deducidos de las operaciones de venta realizadas ya en Argelia por varios productores, el beneficio llega á ser de 5 francos por hectolitro sobre el precio corriente de los vinos ordinarios.

Esta ventaja de la seguridad de la conservación de los vinos, acarrea á los productores otra de gran transcendencia, pues que siendo los vinos esterilizados una mercancía bien garantida y no expuesta á perderse, pueden servir y sirven de verdadera garantía al capital, y los establecimientos de crédito no tienen inconveniente en adelantarlo, cuando los productores lo necesitan; lo que no ocurría antes, porque siendo muy eventual y pasajera la duración de los vinos en buenas condiciones, nadie se decidía á prestar dinero sobre un artículo cuyo valor podía desaparecer con facilidad. Tratándose de negocios, estas seguridades y ventajas revisten extraordinaria importancia en la producción y tráfico de los vinos.

Esta aplicación no es hipotética, ni discutible siquiera, porque estos progresos en la fabricación y venta están perfectamente demostrados.

Uno de los consocios de la Compañía de los filtros Chamberland, M. Strenbel, instaló á sus expensas un centro de filtración de vinos en los depósitos de Argel, y logra esterilizar al año de 36 á 40.000 hectolitros. Al presente, la instalación podía extender sus trabajos hasta 150.000 hectolitros, una vez adquirida, como lo ha sido, por la *Compagnie des Entrepreneurs d'Alger*, que se propone esterilizar cuantos vinos le envíen los productores, adelantándole el capital que se convenga; facilitar y realizar las ventas, creando un mercado de vinos para Francia y otros países; y crear, en fin, una fábrica de hielo para esterilizar por el frío aquellos vinos que se destinan á la fabricación de *vermouths* y licores análogos.

El problema de la esterilización y conservación de los vinos, por un procedimiento tan sencillo como el de Chamberland, merece ser estudiado y ensayado entre nosotros, pues buena falta hace que nuestra riqueza vitícola adquiera la garantía necesaria, para que no deje de serlo al través de los mares y al través del tiempo, y podamos contar con una base más para asegurar nuestros mercados en cuantos países deseen consumir el vino español, superior en alto grado á los vinos que la Argelia produce.

## LAS PIPAS CILÍNDRICAS

Las pipas cilíndricas de madera de haya, muy distintas de las construidas con duelas sujetas por aros de hierro ó madera, se componen de un cuerpo curvado en forma de cilindro y de dos fondos.

Tanto aquel como éstos, están formados según tamaño por tres ó más chapas de madera sobrepuestas y comprimidas de tal modo que forman un solo cuerpo más resistente que cualquier madera del mismo grueso.

Las extremidades del cilindro están pegadas con un cemento especial hidrófugo é inalterable y por medio de una fuerte presión hidráulica.

Los fondos de una forma ligeramente

cóncava colocados en las extremidades del cilindro, están sujetos á éste por aros de acero.

Según el objeto á que se les destine y sus dimensiones, estas pipas están provistas de dos á cuatro aros, lo que facilita su manejo.

Los agujeros de boca y fasete están forrados con un anillo metálico, liso si el tapón es de madera, y con rosca si éste es igualmente de metal.

**Impermeabilidad.**—Las pipas construidas de este modo son de completa impermeabilidad y gracias á su construcción y á la composición del tejido de madera de que están formadas, son insensibles á la influencia del calor y del frío. Pueden sin cuidado ninguno dejarse meses enteros expuestas al sol, á la lluvia y en una palabra á la intemperie, sin que el líquido que contienen sufra lo más mínimo.

**Solidez.**—Siendo tan elásticas como resistentes las chapas que forman el cuerpo de las pipas cilíndricas, éstas pueden sufrir, sin romperse, los golpes más violentos.

La armadura de acero que cubre completamente el empuje de las pipas las preserva de todo accidente ó rotura al descargarse. Se puede dejarlas caer llenas ó vacías de varios metros de altura sin temor á que se rompan. En una palabra, puede decirse que estas pipas son inrompibles, pues ha podido verse que después de un año de circulación en ferrocarril y vapores estaban como nuevas ó en perfecto estado de conservación.

**Peso.**—Su peso es aproximadamente el 75 por 100 del de una pipa ordinaria de igual cabida. Una barrica de antigua fabricación y que pueda contener 225 litros pesa 33 kilos, mientras que una de forma cilíndrica de igual cabida no pesa más que 26. Mucha es la importancia que tiene el peso, bajo el punto de vista de gastos de transporte.

**Volumen.**—Gracias á su forma cilíndrica estas pipas constituyen el mínimum de volumen, pudiéndose colocar sobre vagones ó vapores un 25 por 100 más que con pipas ordinarias.

Esto tiene igualmente gran importancia para los que cargan por vagones ó vapores completos.

**Empleo de las pipas.**—Las pipas cilíndricas pueden contener toda clase de líquidos menos los corrosivos. Su empleo es indispensable para aquellos que sirven á la alimentación como vinos, alcoholes, aguardientes, licores, etc., por no comunicables olor, color, ni malos gustos. Su impermeabilidad permite expedirlas y conservarlas sin cuidado al más mínimo derrame y con muy poca merma.

Para los aceites minerales, esencias varias, bencina, creosota, petróleo, etc., etc., pueden competir con ventajas con las pipas de acero ó hierro.

Existen para las materias semi-fluidas ó en polvo pipas cilíndricas especiales, muy sencillas aunque muy resistentes, con un fondo que se puede fácilmente desmontar, constituyendo un embalaje económico.

## IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad de vinos importados en el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda, durante el pasado mes de Enero del año actual, ha sido de 1.214.551 galones (55.207 hectolitros) valorados en 413.515 libras esterlinas, correspondiendo á los vinos tintos 829.184 galones (37.695 hectolitros) y á los blancos 385.367 galones (17.516 hectolitros), distribuidos, por procedencias, de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	158,460
— blanco.....	192,144
Francia, vino tinto.....	223,026
— blanco.....	116,497
Portugal.....	338,284
Madera.....	10,218
Australia.....	68,334
Holanda.....	26,935
Italia.....	10,547
Alemania.....	28,658
Poseiones británicas del Sur de África.....	327
Otros países.....	52,121
Total.....	1,214,551

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes al mismo mes de Enero del año 1896, resulta que:

1.º La importación total de vinos en la Gran Bretaña é Irlanda, durante el mes de Enero del año actual ha tenido un aumento de 108.012 galones (4.910 hectolitros), á cuyo aumento han contribuido los vinos tintos con 44.420 galones (2.019 hectolitros) y los blancos con 63.592 galones (2.891 hectolitros.)

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias, se observa que han aumentado los vinos tintos españoles en 3.628 galones (169 hectolitros); los blancos del mismo país en 60.943 galones (2.770 hectolitros); los vinos de Australia en 3.946 galones (179 hectolitros); los de Holanda en 2.579 galones (117 hectolitros); los de Portugal en 40.491 galones (1.841 hectolitros); los de Madera en 5.057 galones (229 hectolitros), y los de otros países en 34.167 galones (1.553 hectolitros), habiendo en cambio bajado la importación de tintos franceses en 12.098 galones (549 hectolitros); de blancos del mismo país en 7.350 galones (335 hectolitros); la de vinos de Alemania en 2.496 galones (113 hectolitros); la de los de Italia en 19.987 galones (909 hectolitros), y la de los procedentes de las posesiones británicas del Sur de África en 868 galones (40 hectolitros.)

La cantidad total de vinos librados al consumo en todo el Reino Unido, durante el pasado mes de Enero, después de pagar los correspondientes derechos de Aduanas, ha sido de 1.173.234 galones (53.328 hectolitros), de cuya cantidad corresponden 833.293 galones (37.876 hectolitros) á los vinos tintos y 339.941 galones (15.452 hectolitros) á los blancos, distribuidos, por procedencias, de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	164,347
— blanco.....	163,611
Francia, vino tinto.....	240,819
— blanco.....	118,526
Portugal.....	315,206
Otros países.....	180,725
Total.....	1,173,234

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes al consumo total del mes de Enero del año pasado, resulta que:

1.º El consumo total de vinos en este país, durante el pasado mes de Enero del año actual ha sido menor en 45.032 galones (2.046 hectolitros) que el consumo en el mes de Enero de 1896, de cuya cantidad corresponden á los vinos tintos 43 galones (2 hectolitros) y á los blancos 44.989 galones (2.044 hectolitros.)

2.º Particularmente consideradas las procedencias se observa que ha aumentado el consumo de vinos de Portugal en 20.270 galones (921 hectolitros) y los de otros países en 5.633 galones (256 hectolitros), al paso que ha disminuido el consumo de los tintos españoles en 4.103 galones (189 hectolitros); el de los blancos del mismo país en 25.512 galones (1.159 hectolitros); el de los tintos franceses en 28.730 galones (1.306 hectolitros), y el de los blancos de la misma procedencia en 12.590 galones (572 hectolitros.)

## Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Baena (Córdoba) 14.—El aspecto de los campos es inmejorable; han cesado las lluvias y las grandes heladas; los sembrados ofrecen una abundante cosecha, y si continúa el tiempo bueno, la crisis en las clases trabajadoras está conjurada, porque tienen ocupación todos en las escardas, ganando de jornal hasta 5 reales.

Los precios de los cereales y aceites continúan firmes siendo en granero: Trigo, de 54 á 57 reales fanega; cebada, á 29; habas, á 37; escaña, á 24; garbanzos menudos duros, á 60; alpiste, á 48; el aceite, clase corriente en bodega, á 45 reales, pero con muy poca oferta; la harina de piedra cernida sobre los vagones de Luque Baena, á 18 reales arroba.

Dirigirse al que suscribe.—Higinio de los Ríos.

Arjona (Jaén) 14.—Se hacen ahora algunas transacciones, sobre todo en aceites y trigos.

Ubeda (Jaén) 14.—Ofrezco aceite

sobre vagón en la estación de Baeza, con pieles de esta casa, á 49 reales la arroba de 11,50 kilos. Dicho líquido está en alza. El jabón duro se cotiza á 25 idem; el trigo, á 50 reales fanega de 55,50 litros; cebada, á 32; garbanzos, de 70 á 85 reales la fanega de 69,37 litros; anís, de 80 á 100.

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.*

**Bonares (Huelva) 14.**—Llevamos un tiempo primaveral, y los campos, después de las abundantes lluvias del mes pasado, presentan buen aspecto.

Los jornales han subido dos reales, y hasta las mujeres se ocupan en la escarda de los trigos.

Los vinos que tienen menos de los dos gramos de sulfato de potasa por litro, son solicitados para Francia, lo contrario de lo que ocurre con los que tienen más peso. Sin embargo, aquellos no suben de 8 reales arroba.

Precios de este mercado: Trigo, de 54 á 56 reales fanega; cebada, de 26 á 28; avena, de 24 á 26; habas, de 48 á 50; aceite, de 48 á 50 reales la arroba; vino, á 8.—*B. M.*

**Huésca (Granada) 11.**—Precios, en pesetas, de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 12 fanega; idem candela, á 11; centeno, á 8; cebada, á 7,50; maíz, á 7; cañamones á 10; harina fuerte de primera, á 3,75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 3,50; idem candela de primera, á 3,75; idem de segunda, á 3,50; jamones, á 20; alquitrán 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 11°, á 3 los 16,50 litros; anisados superiores, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras, dirigirse al Corresponsal.—*Isidoro Monzón.*

**La Rambla (Córdoba) 14.**—Con el buen tiempo se ha conjurado la crisis obrera, pues se han reanudado las labores en el campo, y tienen jornal los trabajadores.

Los sembrados están buenos. Precios: Aceite, á 45 reales arroba; trigo, á 54 idem fanega; cebada, á 31; habas, á 38; escaña, á 24; zaina, á 36; alpiste, á 38; garbanzos, á 68.—*El Corresponsal.*

#### De Aragón

**Calaceite (Teruel) 14.**—La ya terminada recolección de la oliva me permite afirmar que no estaba equivocado al decir que tal cosecha, como todas las del mismo año, sería muy insignificante y casi nula, como así ha resultado; pues que, excepción hecha de alguna corta zona, apenas se han cubierto los gastos de recolección, que ha tenido que hacerse por el medio más costoso (el del jornal) para evitar los mayores inconvenientes que en años parecidos lleva cualquier otro medio de recolectar.

Aunque ni una gota más ha caído después de las abundantes lluvias de Noviembre, sigue la tierra con la humedad suficiente para toda vegetación; los campos sembrados se presentan alfombrados de hermoso verde; los labradores todos pueden ocuparse, y se ocupan constantemente, en dar á sus tierras las convenientes labores, que dicho sea de paso, resultan á toda perfección; árboles y arbustos van dejando ver el abultamiento de sus fructíferas yemas, anunciando la próxima entrada en su período anual de activa vida y fructificación; y todo hace creer que este término municipal, donde con ser de seco se crea cuanto el clima permite, presentará en la próxima primavera el aspecto que la feracidad de su suelo requiere, y nos hará vivir con esperanza de cosechas.

En cambio, nuestra ganadería ha carecido de pastos y nos ha propinado abundancia de pieles, privándonos á la vez, y casi en absoluto, de sus crías, como ya en mi última carta anunciaba, y esto ha contrariado bastante á cuantos nos hallamos interesados en tal industria.

A la vez, y sin embargo del cuadro agrícola de color de rosa arriba pintado, sospecho que nuestro inmenso olivar, que ocupa más de los dos tercios del total del término (5.000 hectáreas), no ha de verse libre en el presente año del gusano y demás insectos que tanto lo han castigado en el anterior, de cuyas causas me ocuparé otro día con mi pobre y humilde criterio; pero que ya desde luego me atrevere á decir que la falta de helos y nieves durante el invierno y el albergue seguro que les proporcione la falta general de limpieza exterior de los troncos ó pies, ha de permitir á sus huevecillos y larvas más que suficiente vida para reproducirse nuevamente y repetir en nuestro arbolado los mismos ó mayores perjuicios que los ya sufridos.

Al llamarme la atención los fundados lamentos que acerca del deplorable estado de diferentes comarcas aragonesas publica *El Herald de Aragón, La Derecha de Zaragoza, el Eco de Teruel* y otros, comentando á la vez los terribles episodios á que da lugar la crueldad de los recaudadores de la forzosca, causando verdaderos saqueos á nombre de la ley, repetida y frecuentemente barnada por los encargados de cumplirla, aunque nunca castigados, me creo en el caso de añadir alguno de los tristes detalles aquí ocurridos en los últimos días con los morosos en el pago de cédulas y otras contribuciones, detalles que horripilan, no sólo á los que de ellos son objeto, sino á todos los que siempre vamos al corriente de todo pago y hasta tenemos interés en que la recaudación se moralice y quede el menor resto posible.

Hay que contar que esta villa y su comarca no son de las que están peor, ni mucho menos, y sin embargo, en el tiempo que aquí llevan tales recaudadores, ha habido casas que en días no han probado el pan, porque aquellos han embargado y tomado la única canasta de harina amasada que tenían para llevarla al horno y alimentar á una inmensa familia; hay mujeres y hombres que no pueden mudarse la camisa, por habérsela embarga-

do todas, menos la que llevaban puesta; mujeres que no van á misa por habérsela embargado la única mantilla que tenían; hay casas donde se ha embargado hasta las viejas mantas de cama que por caridad les habían dado personas particulares, y nadie se ha escapado de pagar, no sólo las cédulas y su duplo de multa por cédula y recargos, sino otros nuevos y caprichosos recargos, so pretexto de gastos de comisión, auxilio de parejas de Guardia civil, etc., etc. En fin, está el pueblo irridadísimo, y no habrá que extrañar que algo grave pueda ocurrir.

Nuestra cotización es la siguiente: Trigos, á 5,25 pesetas doble decalíto; cebada, á 2,75; avena, á 2; maíz, á 2,75; vino, á 1,75 pesetas doble decalíto; aceite superior, á 11,25; ganados, lanar y cabrio, sin precio ni demanda.—*P. V. P.*

**Zaragoza 13.**—Continúa el tiempo hermosísimo y de temperatura primaveral, viéndose, como vulgarmente se dice, crecer los frutos y semillas de los campos.

Trigo, de 22,30 á 25,10 pesetas el hectolitro; centeno, á 20; cebada, de 12 á 13; maíz, de 11,75 á 13; avena, de 12,50 á 13; garbanzos, de 70 á 100 pesetas clases medianas; y los superiores, de 110 á 150 pesetas los 100 kilos; habas, á 14,45 pesetas el hectolitro; alubias, de 40 á 46 pesetas los 100 kilos, según clase; arroz, de 40 á 48; piñones, á 1,30 pesetas el kilogramo; harina de primera, de 41 á 43 pesetas los 100 kilos; idem de segunda, de 37 á 39; idem de tercera, de 34 á 36; idem de cuarta, de 20 á 26; cabezuela, de 6 á 6,50 pesetas el hectolitro; menudillo, de 3,75 á 4; salvado, de 2,75 á 3; tástara, de 2,25 á 2,50; patatas, á 1,25 pesetas arroba de 36 libras; vino tinto, de 25 á 35 pesetas el hectolitro; idem blanco dulce, de 75 á 125; aceite, de 14,75 á 15 pesetas arroba de 36 libras, fuera de puertas, andaluz, porque en la tierra apenas si los cosecheros han cogido para su consumo ordinario.—*C. M.*

**Barbastro (Huesca) 13.**—El estado de los campos es magnífico y el tiempo benigno. Firme el mercado. A continuación los precios: Trigos, á 48, 46 y 44 pesetas los 170 litros (cahiz); cebada, á 24 y 25 pesetas los 190 litros (cahiz); harinas, á 48 pesetas superior; idem de primera, de 44, de segunda, y 40, de tercera; bajas, á 38 y 36 pesetas los 100 kilos; vinos, no han variado los precios de 32 á 34 pesetas los 200 litros, clase Terreta, y de 30,35 los 160 litros las clases somontanos; aceite, á 60 pesetas los 50 kilos.—*El Corresponsal.*

#### De Castilla la Nueva

**Belmonte (Cuenca) 13.**—Poco ó nada tengo que añadir á mi anterior, pues el mercado continúa en el mismo estado. Ofrezco 300 fanegas sobre vagón en Socuellamos, á 33 reales; el trigo candela, á 46 reales fanega; centeno, á 9; vino, á 12 reales los 16 litros.

Encalmado el mercado, y bueno el estado de las cosechas pendientes. Cuesta poner el vino en la estación de Socuellamos 40 céntimos de peseta la arroba y el trigo 75 la fanega.

Dirigirse, para compras, al que suscribe.—*Amós López.*

#### De Castilla la Vieja

**Pozaldez (Valladolid) 14.**—Los sembrados ofrecen buen aspecto, esperándose satisfactoria cosecha. El tiempo ha sido superior durante toda la semana. Precios: Vino tinto, á 12 reales cántaro con pocas existencias, de 8 á 12; idem idem nuevo, de 9,50 á 11; trigo, á 49 reales fanega; cebada, á 33; algarrobas, á 45; aguadiente común, 19, á 26 reales cántaro; idem anisado, 19, á 24.—*T. G.*

**Palencia 14.**—Al detalle sigue cotizándose el trigo á 48,50 reales las 92 libras, y por partidas se han ajustado buen número de vagones á 49,50. La cebada se detalla á 32 reales fanega. Los sembrados adelantan mucho, pues el tiempo no puede ir mejor.—*El Corresponsal.*

**Segovia 13.**—Con los días secos y de grata temperatura que llevamos, mejoran los campos, pues las excesivas humedades los perjudicaban. Al mercado de ayer entraron 400 fanegas de trigo, habiéndose cotizado á 49 reales una. El centeno, á 36; las algarrobas, á 48; y la cebada, á 32.—*El Corresponsal.*

**Avila 12.**—Para Andalucía han salido algunos vagones de harina á 17 reales arroba. Para Barcelona son pocas las expediciones. Se ha inaugurado la nueva y bien montada fábrica de harinas titulada *San Jacobo*, del moderno sistema cilindrico, en cuyas obras ha invertido su propietario unos 40.000 duros.

Los precios á que hemos cotizado en el mercado de hoy, han sido los siguientes: Trigo, de 48,50 á 49,50 reales la fanega; centeno, de 35 á 36; cebada, de 32 á 34; algarrobas, de 42 á 43; garbanzos, de 100 á 170, según clase; harina, de primera, á 17,50 reales la arroba; idem de segunda, á 16,50; idem de tercera, á 14,50; patatas, 3,6 reales la arroba; huevos, á 4 reales la docena; vino tinto, de 22 á 24 reales el cántaro, con derechos.—*C. M.*

**Villalón (Valladolid) 13.**—Compras indecisas. Tendencia sostenida. Tiempo bueno. Estado de los campos, bueno. He aquí la nota de precios corrientes á que hemos cotizado en el mercado celebrado hoy: al detall, trigo, de 46,50 á 47 reales las 94 libras; centeno, á 34 reales fanega; cebada, de 30 á 31.

En partidas hay ofertas de 4.000 fanegas de trigo, á 49,50 reales una, sobre vagón en la estación de Villada; pagan á 49 reales, y se vendieron 920 fanegas á 49 reales en la referida estación. Entraron 500 fanegas; queso, entraron 400 arrobas que se vendieron á 54 reales una; lechazos, á 45 céntimos libra; pieles, á 5 y 6 reales una.—*El Corresponsal.*

**Medina del Campo (Valladolid) 14.**—El temporal continúa anubarrado, pero desde ayer suave, muy favorable para el campo. En el mercado celebrado hoy han entrado 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 reales una; de centeno 200, á 35; de cebada 300, de 33 á 34; de algarrobas 200, de 47 á 48; de avena 80, de 23 á 24; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, de 4 á 5 reales arroba; vino blanco, de 11 á 12 reales cántaro; idem tinto, de 12 á 13; vinagre, á 14.—*El Corresponsal.*

**Santander 15.**—Harinas.—Cotizamos las harinas en nuestra plaza á 18 reales arroba por las de piedra y 18,50 á 19 las de cilindro, según clase. Las remesas á la Península durante la semana, fueron de 4.662 sacos y para las Antillas se expidieron 8.371 sacos. Centeno.—En nuestra plaza continúa completamente olvidado, sin que haya existencias ni demanda alguna. Cebada.—Se cede este grano en pequeñas partidas á 18 y 17 pesetas los 80 kilos con envase, según se trate, de la de Andalucía ó del extranjero. Maíz.—Las ventas están muy paralizadas, siendo muy lento el detall á 18 pesetas el saco de 100 kilos, incluso envase. Las existencias de la plaza se reforzaron con 416 sacos que trajo de Londres el vapor *Niña*.

**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, á 16 y 18.—*El Corresponsal.*

**Burgos 13.**—Por efecto del mal tiempo ha quedado mucho terreno sin sembrar. Las compras están animadas y el tiempo bueno. Hoy han entrado 700 fanegas de todo grano, que se han vendido: Trigo blanco, de 48 á 49 reales las 92 libras; idem rojo, á 47; idem álaga, á 48 las 94 libras; cebada, de 29 á 30 los 32 kilos; harina de primera, á 17,50 reales la arroba; idem de segunda, á 16,50; idem de tercera, á 14.—*El Corresponsal.*

#### De Cataluña

**Porrera (Tarragona) 14.**—Son muy desconsoladoras las noticias que recibo sobre los enormes daños que causa la filoxera en nuestra comarca. Al hacer las nuevas plantaciones, se ve que las cepas, que al parecer tienen buen aspecto, tienen podridas las raíces á dos palmos del pie de la planta. Las existencias de vino tinto se estiman en unas 9.000 cargas, siendo el precio más general el de 27,50 pesetas. Las brisas se pagan á 6 pesetas los 60 kilos, y las avellanadas, con una existencia de 4.600 cuarteras, á 14,25 pesetas los 37 kilos. Mercado en alza.—*R. V.*

**Lérida 13.**—El último mercado ha estado animado, cerrando con firmeza á los siguientes precios: Trigo monte, clase superior, de 20 á 20,50 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem id., corriente, de 19,25 á 19,50; idem id., floja, 18,50 á 19,25; idem huerta, idem id.; cebada, 9,25 á 10 idem; maíz, 9,25 á 10 id.; habones, 12 á 13 id.; habas, idem id.; judías, 20 á 23 idem; aceites, de 11,56 á 12 pesetas la arroba.—*El Corresponsal.*

**Tortosa (Tarragona) 13.**—Este mercado de aceites sigue bastante encalmado, no operando más que en clases superiores para el extranjero, y algunas partidas de medianos para Valencia. Con la continuada extracción van agotándose las existencias de este artículo, pagándose el superior de 19 á 20 pesetas el cántaro de 15 kilogramos; de 17 á 17,50 los medianos; de 15 á 16, los ordinarios. Aroz.—Quedan aún bastantes existencias, que no se venden por considerar sus propietarios demasiado bajos los precios que se ofrecen, de 8,50 á 9 pesetas quintal de 41,600 kilogramos en cáscara; número 4, á 14,50; número 5, á 15,25; número 6, á 16; el florete número 9, á 17,50. Cebada.—Del país, de 8 á 9 pesetas cuartera. Encalmada.

**Algarrobas.**—Han sufrido una pequeña baja, pagándose de 5 á 5,50 pesetas el quintal. Harinas.—En alza, de 19 á 20 pesetas el quintal la clase extra; de 18 á 19 la redona; de 17 á 18 estremuelas; la cuarta, los 60 kilogramos, de 11 á 11,50. Habas.—De 14 á 18 pesetas cuartera. Maíz.—De 9,50 á 10,25 pesetas cuartera.—*El Corresponsal.*

**Vendrell (Tarragona) 13.**—En el mercado de vinos se nota bastante calma; y si se hacen algunas compras, obtienen variedad los precios por las distintas clases del mismo, debiendo mencionarse que las superiores, ó sean las de 11 á 12°, se pagan de 18 á 20 pesetas. Empiezan á llegar algunas partidas de azufre, que se piden al precio de 6 pesetas el saco de 40 kilos. Las algarrobas han subido á 5,75 pesetas el quintal.—*El Corresponsal.*

#### De Extremadura

**Puebla de la Calzada (Badajoz) 14.**—Le participo que los precios de los cereales en ésta son los siguientes: Trigos fuertes, de 58 á 60 reales la fanega, con peso de 44 á 45 kilogramos; cebada, á 28 con peso de 32; avena, á 20, con peso de 27; garbanzos regulares, de 60 á 70, con peso de 57. El estado de la cosecha bueno, pues el tiempo es inmejorable. Para compras dirigirse al que suscribe.—*Casimiro Domínguez.*

**Baños (Cáceres) 14.**—La última cosecha de vino fue así como en la generalidad de los pueblos de la nación, la mitad que ordinariamente. La clase es superiorísima cual jamás se ha conocido. Se cotiza á 12 reales con muy lenta salida para la provincia de Salamanca por varias causas y razones. Los habitantes viven pobremente y el estado de los jornaleros es muy lastimoso.—*J. B.*

**Medellina (Badajoz) 14.**—Muy solicitados los trigos, á pesar de lo cual las ventas son escasísimas. Los sembrados están muy buenos. Precios: Trigo rubio superior, á 56 reales fanega; idem blanco, á 54; idem albar, de 52 á 53; cebada, á 28; avena, de 19 á 20; habas, á 38; garbanzos regulares, á 80; labichuelas, á 54; altramuces, de 28 á 30. Para compras dirigirse al que suscribe.—*J. Soldevilla.*

**Don Benito (Badajoz) 14.**—Sigue el tiempo variable y frío. Los campos en estado satisfactorio, prometiéndome grandes esperanzas. Precios corrientes: Trigo rubio ó fuerte, de 55 á 56 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 54 á 55; idem albar ó blanquillo, de 53 á 54; cebada, de 28 á 29; avena, de 19,50 á 20; habas, de 37 á 38; altramuces, de 28 á 30; carillas, á 54; linaza, de 50 á 52; garbanzos gordos, de 100 á 110; idem regulares, de 80 á 90; idem menudos, de 70 á 75; lana fina negra, de 55 á 56 reales arroba; idem blanca, de 54 á 56; idem basta, de 50 á 52; lino en rama, á 50; hierba cuajo, á 50; aceite, á 50; vino, de 10 á 12; sacos envases, de 2,50 á 3. Este mercado de cereales sigue con cotizaciones firmes; los trigos alcanzan precios altos á causa del gran retraimiento por los vendedores. Para compras dirigirse al que suscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

#### De León

**Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 11.** Desde hace unos días llevamos un tiempo muy bueno; así es que los campos han mejorado bastante, y buena falta hace, pues los ganados lo pasan mal y se mueren de miseria. En el mercado celebrado en el día de la fecha se han presentado 800 fanegas de trigo, que se pagaron de 48,50 á 49 reales; de centeno 100, de 36,50 á 37; de cebada 200, de 32 á 33; de algarrobas 150, de 46 á 47; de avena 30, á 23; garbanzos cocheros superiores, á 180; regulares, á 145; medianos, á 120; guisantes, de 40 á 41; harina de primera, á 18 reales la arroba; de segunda, á 17; de tercera, á 14; harinilla, á 9; cabezuela, á 8,50; salvadillo, á 8; patatas, á 4,50 la arroba; vino tinto, á 14 reales cántaro; blanco, á 14; cerdos cebados, de 30 á 43 reales la arroba, según clase y peso.—*El Corresponsal.*

**Ledesma (Salamanca) 13.**—Precios del último mercado: Trigo, á 50 reales la fanega; centeno, de 37 á 38; cebada, á 36; algarrobas, á 52; patatas, á 5 reales la arroba; buyes de labor, á 2.300 reales uno; novillos de tres años, á 2.400; vacas cotrales, á 1.000; añojos y añojas, á 600; cerdos al destete, á 60; de seis meses, á 95; de año, á 120; de año y medio, á 200; cebados, al vivo, de 36 á 40 la arroba.—*El Corresponsal.*

**León 13.**—El tiempo hermoso para el campo. Los precios al detall á que hemos cotizado en el mercado de hoy han sido los siguientes: Trigo, de 46 á 47 reales la fanega; centeno, de 34 á 35; cebada, de 33 á 34; avena, de 24 á 25; garbanzos, de 90 á 120; habas, de 63 á 66; titos, de 48 á 49; vino de la tierra, á 11 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

**Yecla (Murcia) 13.**—Tiempo primaveral, esperándose mejoren los campos. Precios del último mercado: Trigo, de 56 á 58 reales la fanega; cebada, de 30 á 31; avena, de 22 á 24; harina de primera, á 18,50 reales la arroba; idem de segunda, á 17,50; idem de tercera, á 16; vino tinto, de 8 á 8,50 reales, y para la caldera según grado; idem claro, de 9 á 10; aceite, de 49 á 50 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

**Caravaca (Murcia) 14.**—Los vinos son excelentes, con cuya circunstancia se compensa en parte el déficit que tuvimos en la producción; hoy se vende la arroba á 12 reales. La cosecha de aceite ha sido nula, vendiéndose este líquido á 60 reales la arroba. Buenos los sembrados. El trigo fuerte se cotiza á 56 reales fanega, y el candela y jeja á 50; centeno, á 32; cebada, á 28; cáñamo, á 36 reales la arroba; patatas, á 4, con extraordinaria exportación.—*El Corresponsal.*

**Madrigueras (Albacete) 15.**—El mercado en ésta se encuentra muy paralizado, rigiendo los siguientes precios: Vino, de 2,25 á 2,50 pesetas la arroba, según la clase; aceite, de 11 á 11,50; candela, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 7,75; avena, á 6. Hay pocas existencias de todos los artículos citados.—*C. G.*

#### De Murcia

**Yecla (Murcia) 13.**—Tiempo primaveral, esperándose mejoren los campos. Precios del último mercado: Trigo, de 56 á 58 reales la fanega; cebada, de 30 á 31; avena, de 22 á 24; harina de primera, á 18,50 reales la arroba; idem de segunda, á 17,50; idem de tercera, á 16; vino tinto, de 8 á 8,50 reales, y para la caldera según grado; idem claro, de 9 á 10; aceite, de 49 á 50 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

**Caravaca (Murcia) 14.**—Los vinos son excelentes, con cuya circunstancia se compensa en parte el déficit que tuvimos en la producción; hoy se vende la arroba á 12 reales. La cosecha de aceite ha sido nula, vendiéndose este líquido á 60 reales la arroba. Buenos los sembrados. El trigo fuerte se cotiza á 56 reales fanega, y el candela y jeja á 50; centeno, á 32; cebada, á 28; cáñamo, á 36 reales la arroba; patatas, á 4, con extraordinaria exportación.—*El Corresponsal.*

**Madrigueras (Albacete) 15.**—El mercado en ésta se encuentra muy paralizado, rigiendo los siguientes precios: Vino, de 2,25 á 2,50 pesetas la arroba, según la clase; aceite, de 11 á 11,50; candela, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 7,75; avena, á 6. Hay pocas existencias de todos los artículos citados.—*C. G.*

#### De Navarra

**Mendavia 14.**—Esta villa de Navarra hállase situada á orillas del Ebro, famoso por la abundancia de sus líquidos cristales, el sosiego de sus cursos y la amenidad de sus riberas. Aquí, la cosecha del regadío es casi indefectible, merced al Ebro; no así la de secano, efecto de las escasas lluvias. Y es la causa, según personas competentes, que como es este horizonte tan dilatado, sin un árbol ni montaña próxima, rara vez los vapores acuosos llegan á su punto de saturación para producir la lluvia; que si así fuese, no tendrían necesidad nuestros braceros de emigrar á Buenos Aires en pos de aquella imaginaria prosperidad, tan fabulosa como las *Atlántidas* de Platón. Este año el campo presenta un aspecto fascinador, y nuestros labriegos auguran una fértil y abundante cosecha. Lluvias copiosas, cielo azulado, sol brillante, viento apacible y elevada temperatura, hacen que la vegetación se presente exuberante y lozana, y hasta los eriales se ven cubiertos de un hermoso verdor, que hace las delicias de los ganaderos. Y quién sabe si será este año una de las vacas grasas que salen del caudaloso Nilo!

¡Dios lo haga, que bien lo hemos merecido, después de tantas calamidades como afligen á nuestra madre patria! Precios: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada y avena, á 2,50; vino, á 2,50 pesetas cántaro (11,77 litros); aceite, á 5 idem docena.—*El Corresponsal.*

#### De Rioja

**Lagunilla (Logroño) 14.**—Después de dos meses de lluvias y nieves continuadas que han beneficiado bastante los sembrados, con la entrada del mes presente se han podido emprender otra vez los trabajos ó faenas del campo, llevando ahora un tiempo primaveral. La siembra, aunque tardía, se ha hecho en las mejores condiciones, habiendo nacido bien todo lo sembrado, y como es consiguiente, beneficiando mucho al arbolado y ganadería. Como el pasado año fué malo en general, tanto los labradores como la gente jornalera vienen padeciendo bastante, pues además de la crisis metélica están todos los artículos muy caros, haciendo imposible la satisfacción de las necesidades más precisas; esto sin contar los grandes impuestos y gabelas que hay que satisfacer al Estado. A remediar en parte estas necesidades puede contribuir la nueva carretera que se ha empezado á construir desde Ribafrecha á Munilla en su primer trozo que termina en la villa de Juberu, después de atravesar nuestra jurisdicción. Esta vía creemos que contribuirá al aumento de riqueza y transacciones entre todos estos pueblos. Los vinos de la nueva cosecha, que ha resultado una mitad de lo ordinario, son en su mayoría muy verdes por falta de madurez del fruto, no habiendo extracción ninguna hasta el día, fuera de lo que se vende para el consumo del pueblo, detallándose de 10 á 11 reales cántara de 16 litros. Precios corrientes de algunos artículos:

**Tafalla 14.**—Estamos en plena feria; hay concurrencia de todos los países; cada uno trae su negocio, y contará de la feria según le haya ido en ella. Hay ganado francés muy bueno, de 6.000 reales mula para abajo, y troncos de caballos fuertes. Hay aragoneses y de Castilla criados, y en su clase también bueno; según la edad, de 7 onzas abajo machos y mulas. Hay caballos montañeses de poca alzada, bonitos cuanto cabe. Hay ganado vacuno de labor, joven, asturiano, y mucho para destinarlo á carne para Cataluña y Aragón; las parejas jóvenes de 10 á 12 onzas; los buyes viejos y vacas, de 30 á 50 duros. El tiempo inmejorable. Los precios de los vinos siguen sin alteración, de 9 á 11 reales cántaro (11,77 litros).

Los aguardientes en calma. Las brisas, de 20 á 24 reales comporta, sin prensas. Los trigos, cebadas y avenas sostenidos en sus precios: Trigos, á 6,25 pesetas el robo; cebada, á 3,75; avena, á 3,50; jornales, á 10 y 11 reales.—*J. U. U.*

**Falces 10.**—Nunca nos falta por qué quejarnos; antes por la pertinaz sequía, y ahora por la gran abundancia de aguas; están retrasadas todas las labores del campo, pero el labrador muy satisfecho de perder mucho tiempo por humedades que sabe le han de reportar grandes beneficios. Los braceros pasan un invierno largo y penoso, pero ya ganan á dos pesetas y esperan que pronto subirá el jornal. Las destilerías están en constante actividad pagando las brisas á precios fabulosos como nunca se han conocido; pero á pesar de esto deben ganar bastante, pues son los únicos que tienen dinero en los pueblos. Precios de esta plaza: vino, de 2 á 2,25 pesetas cántaro (11,77 litros); trigo, á 6,25 robo; cebada, á 4; habas, á 4,50; ajos, á 4 pesetas docena de horcas.—*El Corresponsal.*

**Cascante 14.**—Terminada la recolección de oliva; en general ha sido tan corta, que la mayor parte de los propietarios no han cogido ni para el consumo de sus casas, porque este año no da más que por cada robo de 20 almudes, docena de aceite, y el año anterior dió docena y media, pero el aceite es siempre de buenas condiciones. Ha terminado la elaboración. Disfrutamos un buen tiempo de sol, pero con escasez de lluvias; el día 19 del pasado nevó un poco, y la nieve fué de mala calidad; aquí en vez de lluvias tenemos vientos. Hasta ahora está buena la sementera, pero como siga tan sereno como ahora, desmerecerá.

Estamos en la poda de viña y limpia de oliva, y como sucede en otras provincias, en ésta el ganado lanar está sufriendo una horrible pérdida, porque hay pastoreo que ha perdido más de 300 reses; la miseria ha llegado á todos, pero si aquí llueve, todavía llegaría á tiempo, y habría esperanzas de coger una abundante cosecha de cereales. El agua escasea ya para el primer riego de la viña. Precios: Aceite, de 60 á 62 reales arroba; vino, de 7 á 7,50 decalíto; trigo, á 25 reales robo; cebada, á 16; maíz, á 19; cáñamo, á 38 reales arroba; patatas, de 4 á 4,50; lana, á 40.—*F. Y.*

**Obanos 9.**—Llevamos un invierno cual deseábamos de buenas y abundantes humedades, y por consiguiente, todas las plantas se repondrán para brotar con vigor. Venos con satisfacción los propósitos y esperanzas que abriga el periódico en la nueva campaña contra la filoxera con la aplicación del carburo de calcio; si este es un hecho positivo nos habremos salvado; pronto llegará el plazo de su demostración y entonces reconozcamos el singular beneficio que nos dispensa la Providencia para apiadarse de nosotros, inspirando á un ilustre hijo de España tan esperado bien. La sementera se encuentra en buenas condiciones y hace concebir magníficas esperanzas. La campaña vinícola en esta hodega está bastante animada, pero aun hay grandes existencias de venta; los caldos son finos, buena grana y de una graduación de 12° á 15°.

Precios corrientes: nuevos, de 2 á 2,25 pesetas cántaro (11,77 litros), y de 2,25 á 2,50 para los viejos; aguardientes, escasas existencias, de 3,50 á 4; anisados, de 5 á 10; trigo, á 6,25 robo (28,13 litros); cebada, á 4,75; avena, á 3,50; maíz, á 4,50; patatas, á 1 la arroba; sal, á 0,70 robo.—*C. A.*

**Obanos 9.**—Llevamos un invierno cual deseábamos de buenas y abundantes humedades, y por consiguiente, todas las plantas

Trigos, de 47 á 49 reales fanega; cebada, de 31 á 33; centeno, de 34 á 35; avena, poquisima existencia, de 22 á 23; habas, á ningun precio, porque no hay; aceite, á 14 pesetas cántara y con tendencia al alza; nueces, de 28 á 30 reales fanega colmada. M. G. de T.

De Valencia

Onil (Alicante) 14.—Las lluvias han sido abundantes en casi toda España; pero aquí, y en la provincia de Murcia, han escaseado mucho, hasta el punto que hay pagos que no se han podido sembrar por la sequía.

Por la falta de aguas está mediano el campo. El trigo se cotiza de 17 á 18 reales barquilla.

La cosecha de vino fué corta; se cogió poco más de la mitad que en los años normales. Apenas se han vendido seis partidas; así es que conservamos casi toda la cosecha; ofrecen 5 reales por cántara (11 litros).

Muy pobre la cosecha de aceite, detallándose el de Valencia de 64 á 68 reales la arroba. (F. V.)

Utiel (Valencia) 14.—Encalmado el mercado de vinos y deseos de vender. Por esto acusan flojedad los precios, que hoy oscilan entre 7 y 8 reales la arroba de 15,25 litros.

Buen tiempo y magníficos los campos. Precios: Trigo claro, á 54 reales fanega; idem candela, á 53; idem jeja, á 50; cebada, á 30 la del país y 27 la rusa; avena, á 22.—Un Subscriber.

Utiel (Valencia) 14.—Por aquí continúa la calma relativa de vinos de embarque, única clase que se elabora en este país; á pesar de la bondad de las existencias, pues la generalidad puede decirse que son superiores en coloración cuerpo y fuerza alcohólica, sus precios están bien bajados, porque ahora sólo llegan á 8 reales, cuando habían llegado á 9,50. Sin embargo de ello, parece que entre los cosecheros todavía hay esperanzas de que suban los precios, fundándose en el poco vino que existe en nuestra nación.

Dios lo haga, ya que habiendo sido tan corta este año la cosecha, venga á remunerar el déficit el mayor precio que se alcance, pues en otro caso, los labradores que dependen exclusivamente de la tierra, al tener corta cosecha de vino y ninguna de cereales, lo pasarán bastante mal este año.

De lluvias, aun cuando no hayan sido tan abundantes como en el resto de la nación, creo serán lo necesarias para una mediana cosecha.—El Corresponsal S. B.

COTIZACIÓN DE VINOS NUEVOS

Andalucía.—Bonares, Almonte, Bolbullos y otros pueblos del Condado de Niebla, á 8 reales la arroba de 18 litros los blancos; Huescar, á 12 idem la arroba de 16,50 litros; Lucena, de 14 á 16; Aguilar de la Frontera, á 28; Alcalá la Real, de 16 á 18; pueblos de la provincia de Sevilla, á 17 pesos la bota de 30 arrobas.

Aragón.—Tarazona, de 21 á 22 pesetas el alque (119 litros), los tintos; carfena, de 20 á 21,50; Morata de Jalón, á 20; Ateca, á 19; Aniñón, de 17 á 18; Ainzón, de 18 á 19; Terrer, á 16; Valdehorna, á 14; Sariñena, á 30 pesetas el nietro (160 litros); Almodóvar, de 27 á 28 idem; Huesca, de 34 á 36; Argüdes, de 36 á 38; Loarre, á 1,75 pesetas el cántara (9,91 litros); Esteruel, á 1,50; Tauste, á 2; Híjar, á 1,50.

Castilla la Nueva.—Tomelloso, á 10 reales arroba (16 litros) los tintos y á 9 los blancos; Alcázar de San Juan, de 11 á 12 y á 9, respectivamente; Menasalbas, á 12 tintos y blancos; Quintanar de la Orden, á 10; San Clemente, de 9 á 10; Los Navalmorales, á 14; Navalcarnero, á 14 los tintos; Mora de Toledo, Ocaña, Chinchón, Villarrubia de Santiago y Belmonte, á 10; Fuensalida y Ciudad Real, á 10; Valdepeñas, de 14 á 16; Tarancón, Tielmes de Tajuña y Puebla de Don Fadrique, á 11; Vellisca, á 10.

Castilla la Vieja.—Medina del Campo, de 12 á 13 reales cántara (16 litros) los tintos, y de 11 á 12 los blancos; La Nava del Rey, de 14 á 15 y á 13, respectivamente; La Seca, á 13 y á 10; Villalpando, á 12 y á 13; Pozaldez, á 12 y de 9,50 á 11; Ferrnosa, á 11 y de 12 á 14; Tordesillas, de 11 á 12 y de 8 á 12; Toro, de 12 á 17 reales los tintos; Moraleja del Vino, Madridanos y Fuensalida, á 14; Peleagonzalo, de 11 á 15; Zamora, de 13 á 14; Cigales, La Orta y Covarrubias, á 13; Villar del Ciervo, á 16; Castrillo de Onielo, Roa y Mota del Marqués, á 12; Dueñas y Peñafiel, de 11 á 12; León y Valoria la Buena, á 11; Ceveco de la Torre, de 10 á 10,50; Valdeiras, de 11 á 11,25; Astudillo y Cebreiros, á 10; Torquemada, de 8 á 9.

Cataluña.—Tarragona, de 30 á 35 pesetas carga (121,60 litros); los tintos superiores del Priorato, de 25 á 30; los Bajo Priorato, de 18 á 24; los de Montblanch y Urgel, de 16 á 22; los de Vilaseca, de 20 á 25; los de Canonja y comarca de Reus, y los blancos, de 14 á 24; Reus, de 28 á 34; los tintos del Priorato, de 25 á 27; los la-

mados pie de Montaña, de 20 á 25; los de Tarragona y Valls, de 22 á 26; los del término municipal, de 16 á 22; los de Lérida y Montblanch y los blancos, de 17 á 25; Porrera, de 27 á 28 los tintos; Vals, de 15 á 20 los tintos, y de 19 á 20 los blancos; Villafranca del Panadés, de 18 á 20, y de 17 á 21 respectivamente; Roquetes, de 14 á 17 los tintos.

Extremadura.—Villalba de los Barros, á 11 reales arroba (16,64 litros) los tintos, y á 12 los blancos; Aldeanueva del Camino, de 12 á 13 y de 13 á 14 respectivamente; Baños, á 12 los tintos; Don Benito, de 10 á 12; Jerte, á 9,50; Guareña, á 10; Fuente del Maestre, de 11 á 11,50; Torre de Don Miguel, de 10,50 á 12; Hervás, á 12; Zafra, Santa Marta, Alange, Calzadilla de Hinojosa del Valle, á 12; Acenchar, á 10; Solana de los Barros, á 9; Ceclavin, á 17 reales los 17,50 litros.

Murcia.—Tarazona de la Mancha, á 10 reales arroba (16 litros) los tintos; Madrigueras, de 9 á 10; La Roda, á 11,50; El Bonillo, á 11; Casas-Ibáñez, á 8; Caravaca y Moratalla, á 12; Chinchilla, á 10; Yecia, de 8 á 10.

Navarra.—Sangüesa, de 10 á 11 reales el cántara (11,77 litros) los tintos; Tafalla, de 9 á 11; Mendavia, á 10; Andosilla, de 9 á 9,50; Allo y Miranda de Arga, á 9; Puente la Reina, Falces, Obanos, Villafranca y Larraga, de 8 á 9; Los Arcos, á 8; Estella, de 7 á 8; Cascaute, de 7 á 7,50 reales el decalitro; Corella, á 7,25; Fitero, de 7 á 7,25.

Riojas.—Quel, de 8 á 9, 10 á 11 y 24 reales cántara (16,04 litros) los tintos; Laguardia, á 16; Elciego, de 14 á 15,50; San Vicente, de 10 á 14; Aldeanueva de Ebro, de 13 á 14; Fuenmayor, de 13 á 13,50; Arnedo, á 12; Cenicero, de 12 á 13; Treviana y San Asensio, de 11 á 12; Lagunilla, de 10 á 11; Villamediana, á 10; Autol, de 12 á 13,50; Ollauri, de 8,50 á 9,50; Uruñuela, de 9 á 10,50; Alesanco, de 7 á 8.

Valencia.—Benicarló, de 5 á 7 reales el decalitro los tintos; Segorbe, á 6; Vina-roz, de 4 á 6; Alcalá de Chisvert, de 4 á 5; San Jorge, á 4; Onil, á 5 reales el cántara (11 litros); Elche, á 6; Játiva, á 5; Onteniente, de 4 á 5; Castalla, Benilloba y Central, á 6; Biar, de 6 á 7; Fuente la Higuera, á 5; Requena y Utiel, á 8 reales la arroba.

NOTICIAS

Como lo temíamos y habíamos anunciado, los efectos de la abundante cosecha de vinos en Francia se sienten cada vez con más fuerza en el mercado.

He aquí lo que sobre este particular escribe el Sr. Blavia, director de nuestra Estación Enotécnica en Cette:

«La síntesis de la presente situación vinícola en este país, y de un modo especial para los vinos exóticos de todas clases y procedencias, puede resumirse en los siguientes conceptos: año malo para el comercio vinícola en general, y como tal lleno de calamidades. Importación escasa, difícil y poca venta; precios muy poco remuneradores, si se tiene en cuenta los peligros de la exportación, alguna que otra quiebra que acaba de estropear los negocios, y para colmo de desdichas la regie y las aduanas interpretando las leyes con un rigorismo y una susceptibilidad que constituyen el nuevo virus crónico del negociante vinatero.

Por lo que dejamos transcrito se comprenderá fácilmente como está, por el momento al menos, el negocio de vinos en Francia, debiendo sólo añadir, por lo que toca á los mercados de esta última semana, que la más desesperante calma reina en todas partes y para toda clase de vinos, y sin que, por lo que hace relación á los nuestros, se hayan modificado en nada los precios que consignábamos en nuestro Boletín anterior y que siguen imperando en las pocas transacciones que se realizan en París, Burdeos y Cette.

En el importante mercado de Bercy, en París, otra rápida crecida del Sena ha vuelto á inundar los almacenes y entrepôts, causando bastantes daños. A consecuencia del crecimiento de las aguas, la navegación de los transportes se suspendió en absoluto, y muchos cargamentos de vinos extranjeros han tenido que pararse en los diferentes puertos del río esperando vuelvan las aguas á su nivel ordinario para llegar á París.

Por lo que toca á Cette hemos de consignar un hecho que ha sorprendido por lo raro y desusado. Generalmente, los vapores que traen aquí los vinos salen cargados de pipería vacía. Pues bien, estos últimos días se han devuelto de España y Argelia un gran número de pipas vacías que habían sido enviadas á dicho punto para venir llenas de vino, pero que con motivo de los precios que reinan en Francia y de la poca y difícil venta, los exportadores han creído prudente, y en nuestro concepto han hecho muy bien, guardar sus vinos para enviarnos en mejor ocasión, pues opinamos que en circunstancias como la presente la abundancia, siquiera sea relativa de mercancía, contribuye á la mala venta y retiene á los escasos compradores esperando se transigirá con sus

exigencias, lo que por desgracia no pocas veces consiguen.»

Durante la última semana han estado muy animados en Inglaterra los mercados de frutas frescas y hortalizas; los arribos han aumentado y á la vez, cosa extraña, han subido los precios.

En Londres se han pagado las naranjas de Valencia de 6 á 9 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> chelines la caja, y las de Denia de 6 á 18, habiendo conseguido algunos lotes selectos el precio de 20 chelines. Las cebollas de Valencia están de 5 á 8 idem.

A fin de mes se celebrará en Tudela (Navarra) la «Fiesta del Arbol». Las representaciones de los campos de aquella ciudad destinarán alguna cantidad para contribuir al mayor esplendor de dicha fiesta.

Las esperanzas de que la próxima cosecha de cereales sea muy abundante en Europa, han producido un descenso en el precio del trigo en los mercados de Londres, Berlín, Viena y Budapest. También en París se ha acentuado la baja.

En España, por más que la cosecha promete mucho, están muy firmes los mercados de cereales.

En los primeros días de Marzo comenzarán los trabajos topográficos para rectificar la cartillas evaluativas en Almería, Alicante, Badajoz, Cáceres, Guadalajara, Huelva y Murcia.

La Reina ha enviado al Alcalde de Sevilla un alfiler de corbata con un topacio orlado de brillantes, para que sirva de premio en la próxima Exposición de ganados.

El presupuesto francés comprende tres reformas importantes: suprimir la contribución personal mobiliaria; rebajar para varios contribuyentes, el impuesto sobre puertas y ventanas; entregar á los Ayuntamientos la cuarta parte del impuesto territorial sobre propiedades no edificadas.

El Ministro renuncia con pena al impuesto sobre la renta y valores extranjeros; pero impone á éstos un crédito timbre y eleva además el impuesto sobre ventas de valores al portador, aumento del que espera conseguir quince millones quinientos mil francos.

Tiene el Ministro el propósito de aumentar el impuesto de timbre sobre créditos quirográficos.

La tendencia general del proyecto es á favorecer la agricultura gravando más los valores mobiliarios y á reducir las cargas de los pequeños contribuyentes declinandolos en los importantes.

La Cámara de Diputados de Francia ha aprobado un proyecto de ley encaminado á castigar con el mayor rigor las falsificaciones ó adulteraciones de las mantecas destinadas al consumo público.

Se exigirán marcas y embalajes especiales para las mantecas á fin de poder comprobar en todas ocasiones su procedencia.

El ganado de cerda ha tenido alguna mejora de precio en los mercados de Extremadura.

La rifa de máquinas agrícolas que ha acordado celebrar el Centro de Labradores de Valladolid, está dando un resultado muy importante.

A la fecha se han vendido ya más de 8.000 papeletas, y aún hay muchos labradores deseados de tomar parte en la rifa.

En muchos puntos de Aragón y otras regiones, se ven ya en flor los almendros.

Una Comisión compuesta de ganaderos y agricultores ha visitado al Ministro de la Guerra para exponerle la necesidad de exceptuar del servicio militar á los pastores y mozos de labranza, ó que se fije en 1.500 pesetas el precio de su redención.

La suma se reuniría en las localidades que lo desearan, imponiendo 20 pesetas á cada uno de los mayores contribuyentes.

La Comisión que ha visitado á Azcárraga le ha manifestado que es muy grande el perjuicio que la falta de brazos ocasiona á la agricultura.

En tres comarcas filoxeradas de Navarra se harán, durante la primavera próxima, por orden de la Diputación de aquella provincia, aplicaciones de carburo de calcio.

Dichos experimentos se llevarán á cabo anunciando previamente los sitios designados, y nombrando una Comisión que examine antes de las operaciones, y después de practicadas, el estado del viñedo tratado en las cepas infestadas, y en las de las zonas contiguas que se determinen.

El mercado de lanas en la Península acusa en general poca animación en las ventas, notándose en los precios bastante variación, según sean los mercados de producción; en las *segovianas*, los precios cotizados en el mes de Enero, comparados con los mismos de igual fecha del último Diciembre, se observa un alza de 3 reales

en la clase negra, y de 4 en las blancas, cotizándose: Negra nueva, á 42 reales arroba; blanca, á 46.

Las negras *palencianas* siguen cotizándose al precio de 40 reales por arroba, y las blancas el de 42, ó sea una baja de 2 reales. Baja también acusan los precios de las *salamaguinas* que se cotizan en 31 de Enero á 40 reales arroba las negras sucias y á 43 las blancas, ó sea una baja de 2 reales y de 7 respectivamente.

En Sidney (Australia) se han pagado últimamente 27.500 francos por un carnero merino, criado en los pastos de Nueva Gales del Sur. Afírmase que este carnero mantiene el *record* del paso, de la hermosura de formas y del precio. En Australia, donde la ganadería da produc-

tos maravillosos, los carneros de raza cuestan extremadamente caros, y no es raro pagar ciertos ejemplares entre 10 y 15.000 francos. En la última venta de Melbourne se vendieron varios carneros Vermont á 20.000 francos cada uno, y dos compradores se disputaron un carnero fenomenal, llamado «El Presidente», cuyo precio llegó á 26.000 francos.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 16

París á la vista..... 26 00  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 31 75

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

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO, VINO EN SU (2º AÑO, 3er AÑO, 4º AÑO), PESO aproximado (Kilos). Rows include BARRICA, BARRIL, IDEM, etc.

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 precinta á la botella y á la media botella.

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

H. PÉRIÉ Y F. RICHON

COMISIONISTAS JURADOS

3, CALLE LAFAYETTE, 3

BURDEOS

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

Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

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 cabida, 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 Zuricalday Echevarría y Compañía, BILBAO.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.

TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.

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

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

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 buenos 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).

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.

BODEGAS

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

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.

Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel, núm. 1, á 45 pesetas.

PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas y bombas para trasego.—Catálogo gratis.

ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.

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

M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT

BILBAO

Compra y venta de minerales.

Botellas, fabricación francesa especial para vinos y licores.

Duelos de todas procedencias, clases elegidas y bien secas.

Cementos de Portland legítimos.

Adeudo, 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

garantizado para la vendimia

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

REVOLUCION TONELERA

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

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

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

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

LOGROÑO

OBRAS DE UTILIDAD

**El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación;** medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia, 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 135 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, maderas, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador,** 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 maderas, 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 aparatos 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 »	Fuertes para azufar.....	De 5 á 12 »

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

**VINOS SUPERIORES DE MESA**

**EUSTASIO SIERRA**

propietario de grandes viñedos en Alzosa (Rioja), y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

**DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA**

**NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS GRADOS**

FUNCIONAMIENTO A VAPOR 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. 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... 3.000 —	Enrique, de... 4.500 —	Felicio, 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 MARÍA.

El 24 de Febrero saldrá el vapor español María, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, 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**

**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 plantas á los Agricultores españoles que deseen hacer la experiencia.

Con este fin envía gratuitamente y franco de porte á quien lo solicite, un folleto de 25 páginas, ilustrado con fotografías, que contiene todos los informes relativos al cultivo de este forraje. Su origen, fuerza de producción, método de cultura, cuidados, multiplicación de la planta y tarifa de precios, etc.

Dirigirse á M. le Directeur de l'Établissement Agricole d'Aroue, par St.-Palais, Basse-Pyrénées (Francia).

**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.

**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

**OPÚSCULO**

**SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID**

conocidas con los nombres de mildiu antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporiun, septoporiun, septogynidriun 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.

**PERMANENT NITRATE COMMITTEE**

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

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

El nitrato de sosa en agricultura: su empleo en el cultivo de la vid, por el Dr. D. L. Grandeau, Director de la Estación Agronómica del Este, Francia.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos» precedido de una reseña sobre «la nutrición de la planta según los modernos conocimientos.» Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El Permanent Nitrate Committee no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos no son intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes, expendedores y demás antecedentes requeridos para el comercio del nitrato de sosa.

**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 cochinas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fécos 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

**EGROT**

ING.º CONSTRUCTOR

19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS

EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889

PREMIER CONCOURS DU JURY

EXPOSICION BARCELONA 1888

EXPOSICION DE BRUXELLES 1889

**APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR**

ALCOHOL Á 40º SIN REPASAR

APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO

Catálogos é informes, franco.

**INSTITUTO LA CLAIRE**

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

Químicos microbiológicos

Director: D. JAMES BURMANN

**LE LOCLE (Suiza)**

**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 gema 1º y 2º de alcohol.

Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico 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.)

**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.

**VINOS TINTOS FINOS**

DE LAS

**BODEGAS DE ZAITIGUI**

CUZCURRITA (RIOJA)

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

AÑEJO.....	Barril de 16 litros (una arroba).....	9 »	
	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:

AÑEJO.....	Pipa de 505 litros.....	160 »	195 »
	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 CRONICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

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

**AÑO XX CRONICA DE VINOS Y CEREALES**

La Crónica aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 correspondientes informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se mandan un número á los que lo piden.

Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

**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 caballería 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.

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

**VINICULTORES**

**ENOSOTERO**

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

SIN EMPLEAR

ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

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

Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio 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.

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

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**

Varietades 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 Santstelles», 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.