

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XX

Miércoles 5 de Mayo de 1897

NÚM. 1791

## LA FILOXERA EN NAVARRA

Los focos filoxéricos que el verano pasado indicaban la presencia del insecto, dan al presente, en general, ostensibles pruebas de su existencia. Hojas amarillentas, brotes raquíticos y perezosos, y cual que otra cepa muerta al lado de otras que destacan por su lozanía y verdor, son claros síntomas del mal.

Había incredulidad, mantenida por el deseo de alejar la plaga y pocos creían en ella, atribuyéndola con marcado error, á fenómenos atmosféricos, á la sequía y otras causas pasajeras, que al no producirse en lo sucesivo desaparecería la enfermedad y se normalizaría la vida de la planta. Pero al presente vase imponiendo la triste realidad, y los incrédulos ya dudan, los que dudaban creen, y los creyentes se han afirmado en sus anteriores pareceres. Y experiencias propias y ajenas, y los hechos con su fuerza incontrastable, acabarían necesariamente por unificar las contrapuestas opiniones, encaminándolas, cuando sea preciso, en la dirección de la gradual y ordenada reconstitución del viñedo filoxerado, cual cumple á las energías del pueblo navarro, que no se abate ante la desgracia ni ceja ante los obstáculos.

Para el logro de tales intentos hay que recurrir á la viña americana, ya que los insecticidas conocidos no resuelven las dificultades económicas y curativas conjuntamente, y los que están en ensayo, como el carburo de calcio, no han demostrado aún su eficacia en el terreno experimental.

Pero como para proceder con acierto, aprovechando tiempo y dinero, hay necesidad de poner en juego medios adecuados, como son: conocimiento del terreno, labores para la plantación, elección acertada de variedades americanas, etc., etc., urge que se difunda con la mayor presteza, no ya libros voluminosos impregnados de abundante doctrina, sino sencillas *Cartillas filoxéricas ilustradas*, en las que se consignen reglas para conocimiento del mal, y se enseñen al labrador los métodos que ha de seguir cuando tenga que apelar á la reconstitución de su viñedo filoxerado. Y aun esto no será bastante, porque, sin contar por ahora con los establecimientos oficiales para la enseñanza teórico-práctica de la viticultura en sus diferentes aspectos, lo que más precisa por el momento es que se establezca también la enseñanza nomada en días festivos, para ver de lograr el concurso de todos y de unificar el parecer de los agricultores. Porque cuando, como al presente, se trata de calamidades públicas que por ser tales afectan á todos, los remedios para que sean eficaces y decisivos han de ser colectivos. Verdad es que, afortunadamente, hasta ahora la filoxera abarca limitado número de hectáreas, hoy imposible de determinar; pero la extensión que van adquiriendo los focos del año pasado hace temer, con fundada razón, el estrago de tan terrible enemigo de la vid.

Ante situación tan delicada y difícil precisa redoblar los esfuerzos y no desperdiciar el tiempo, encaminando el común esfuerzo á la defensa de los preciados intereses de la viticultura. Y como el movimiento tiene que partir de la acción oficial para llenar deficiencias colectivas y particulares, la Diputación de Navarra haría un gran bien si pusiera en juego los medios de que dispone para ilustrar á los agricultores, y de esta suerte establecer racional defensa contra la plaga, á fin de localizar en lo posible el mal y reconstituir con economía y acierto los viñedos, en el triste caso de que el parásito vaya destruyéndolos. Por eso es que pedimos para Navarra «Cartillas» que deberán repartirse con profusión y «Confederaciones nomadas» que conviene prodigarlas sin tasa.

Las dudas son mortificantes, y más aún cuando afectan al problema de la vida, y como las filoxeras no cesan de producir y multiplicarse indefinidamente, el silencio que se emplea no es lección provechosa para los pueblos que tengan el funesto azote, ni es ninguna garantía para los que están libres de ella. Por el contrario, examinar con cuidado los viñedos, estudiar el desarrollo del mal y decir cla-

ramente á los pueblos interesados todo lo que necesitan saber é informarse de lo que tienen que hacer, es labor que además de fructuosa resultaría muy meritoria y digna de toda alabanza. Verdad es que en días de epidemia no se puede acudir á todas partes; pero no es mentira que cruzarse de brazos en días de peligro resulta censurable. Por otra parte, la primavera se ha apresurado á ofrecernos mucho antes la sorprendente belleza de sus grandiosas renovaciones; la vid ha adelantado en más de un mes su vegetación, y el parásito, igualmente, participa de la precocidad característica en este año, según hemos observado hace ya días en el campo del microscopio; razón demás para apresurar trabajos de defensa contra la plaga, que si puede acrecentar rápidamente sus incontables legiones, hay que oponerle para neutralizar sus destructores efectos todos los medios que la ciencia preconiza y los recursos que largas experiencias enseñan.

NICETO OCHOA.

29 Abril.

## LOS VINOS EN INGLATERRA

Por el presente, el mercado continúa presentando el mismo tono de calma que ha venido reinando en las semanas precedentes. Las fiestas del próximo mes de Junio espérase produzcan bastante animación en las transacciones mercantiles, pero como las existencias en depósito son bastante considerables, y se anuncian además en el transcurso del mes de Mayo ventas públicas muy importantes, las casas importadoras proceden con mucho cuidado y lentitud en la introducción de nuevas partidas, esperando la marcha de los acontecimientos.

Con respecto á los claretos de mesa, la marcha del comercio ha de experimentar necesariamente gran efecto con las tres excepcionales subastas que en Londres van á verificarse, á saber: una, el 6 de Mayo en que el corredor Sr. J. W. Bashford presenta 6.561 docenas de botellas de claretos de Burdeos, primeras marcas de la cosecha de 1893; otra en que los señores W. y T. Restell presentarán el 11 y 12 de Mayo 32.000 docenas de botellas de Burdeos, clases superiores de las cosechas de 1889, 1890 y 1894, y, por último, los Sres. Southard y Compañía ofrecen para el mes de Junio 22.000 docenas de Châteaun Margaux de la cosecha de 1894, y 7.000 docenas de Châteaun Montrose de la misma cosecha.

Resulta, pues, que con estas y algunas otras ventas de menor importancia se presentarán á pública subasta en el transcurso de un mes, y solamente en la plaza de Londres, unas 70.000 docenas de botellas de clarete de Burdeos, lo cual no puede menos de afectar, como antes queda dicho, á la marcha corriente de esta rama del mercado.

Además, esta afluencia de vinos embotellados de grandes casas de Burdeos, demuestra que en aquel mercado existen en depósito grandes cantidades procedentes de las cosechas pasadas que se realizan con dificultad; y como la demanda para los claretos de muy alto precio ha disminuido considerablemente en todas partes, se comprende que las casas que poseen grandes existencias deseen realizarlos del modo más rápido posible.

Però esto no puede menos de afectar por varios conceptos, como consecuencia, al comercio general de vinos tintos de mesa semifinos y ordinarios.

Con referencia á los vinos de Oporto, y sus similares, se advierte una regular demanda, principalmente para los baratos y de precio medio.

El mercado está, sin embargo, pendiente también de la venta anunciada por los Sres. Southard y Compañía, que se verificará en breve, y en la que se presentarán 2.000 pipas de Oporto de 1891, y 600 pipas de cosechas anteriores.

En la plaza de Liverpool se empieza á notar alguna actividad con los tintos dulces españoles y los vinos importados de Hamburgo, habiendo aumentado la demanda en casi todos los distritos que se abastecen en aquella plaza, excepto en los Midlands, en donde el negocio continúa encalmado.

Los tintos españoles que se demandan han de tener buen estilo, y ser ricos en cuerpo y en color, procurando, en cuanto á la riqueza alcohólica, que no pasen de 17 por 100, pero que se aproximen lo más posible á este tipo.

El objeto es introducir vinos de bastante cuerpo, dulces y de fuerza alcohólica, sin que pasen de 1 chelín por galón en los derechos de Aduanas.

Según los datos suministrados por la Aduana de la misma plaza de Liverpool, la cantidad total de vinos introducidos para el consumo en aquel puerto en el mes de Marzo último, ha ascendido á 69.404 galones (3.155 hectolitros), distribuidos, por procedencias, del modo siguiente:

|                        | Galones |
|------------------------|---------|
| Vinos españoles.....   | 25.605  |
| — portugueses.....     | 23.828  |
| — franceses.....       | 13.873  |
| — de otros países..... | 6.093   |
| Total.....             | 69.404  |

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes al mes de Marzo del año 1896, se observa una ligera disminución en el consumo total, habiendo en particular aumentado el de los vinos españoles y el de «Otros países», y disminuido el de los portugueses, no advirtiéndose diferencia sensible en los procedentes de Francia.

## LA LEY FRANCESA contra los vinos artificiales

El texto de dicha ley, con las modificaciones introducidas por el Senado, y aprobadas definitivamente por la Cámara de Diputados, es como sigue:

«Artículo 1.º La fabricación industrial, la circulación y la venta de vinos de pasas ó otros artificiales, á excepción de los vinos de licor y espumosos, y de los vinos de orujo y de azúcar, regidos por el artículo 3.º, son excluidos del régimen fiscal de los vinos, y sometidos á los derechos y régimen del alcohol por su riqueza alcohólica total adquirida ó en potencia.

Art. 2.º Las pasas para bebidas no podrán circular más que en virtud de permisos ó recibos especiales, garantizando el pago del derecho general de consumo á razón de 30 litros de alcohol por 100 kilogramos, si son destinadas á los fabricantes, y el pago de derecho de circulación, á razón de 6 francos por 100 kilogramos, si se destinan á los particulares para el consumo en familia.

Art. 3.º La fabricación y la circulación que tenga por objeto la venta de los vinos de orujo y de los vinos de azúcar, están prohibidas. Esta interdicción es aplicable á las sidras y á las peradas producidas de otra manera que por la fermentación de las peras y de las manzanas frescas, con ó sin azúcar.

La detención, á un título cualquiera, de estos vinos, sidras y peradas, está prohibida á todo negociante, depositario ó vendedor de líquidos. Las bebidas de sidra de un grado inferior á 3º, no estarán comprendidas en esta interdicción.

La posesión, visada por el párrafo 3.º del presente artículo, no está prohibida, cuando ella no tiene por objeto la venta. La circulación de las bebidas de orujo, llamadas *piquettes*, proviniendo del agotamiento de los orujos por el agua, sin adición de alcohol, de azúcar ó de materias azucaradas, es autorizada, si estas bebidas son destinadas á particulares para el consumo familiar, y no estarán sometidas más que á un derecho de circulación de 1 franco por hectolitro.

Art. 5.º Son castigados con las penas prescritas en el artículo 1.º de la ley del 18 de Febrero de 1872: 1.º Todas las infracciones á las disposiciones de los artículos 1.º, 2.º y 3.º de la presente ley.— 2.º Toda declaración de sustracción de bebidas, hecha bajo un nombre supuesto ó bajo el nombre de un tercero sin su consentimiento, y toda declaración que tenga por objeto simular un levantamiento de bebidas, no efectivamente realizado.

Art. 5.º Las disposiciones del art. 463 del Código penal son aplicables á las infracciones de la presente ley.

Art. 6.º La presente ley es aplicable en Argelia y en las colonias y no entrará en vigor hasta el 15 del próximo Agosto.»

## QUESOS BLANDOS

El azúcar de leche se concentra más en la cuajada que en el suero, que, además, contiene la caseína y el fosfato de cal soluble.

En las leches ácidas, la proporción de fosfato de cal soluble es mayor que en la leche normal, porque el ácido ha solubilizado una parte del fosfato de cal primitivamente insoluble.

Algunas sales tienen la propiedad de coagular la leche sin el concurso del cuajo, como por ejemplo, el sulfato de magnesia, el cloruro de calcio, el sulfato de soda, las sales de barita, de estroncia, etc. En general, estas sales empleadas en pequeñas dosis aceleran la coagulación, mientras que la retardan en el caso contrario. Las sales alcalinas, carbonato de potasa, carbonato de soda, bórax, etc., tiene una acción retardatriz; con un milésimo de carbonato, la coagulación se hace diez veces más lentamente.

Lo mismo sucede con las bases; 1 milésimo de cal necesita cuatro veces más tiempo para producir la formación de la cuajada. En cuanto á los ácidos, coagulan la leche tanto más pronto cuanto más elevada es la temperatura. El ácido bórico algunas veces se agrega á la leche para retardar la evolución de los fermentos lácticos, que son los agentes de la coagulación natural de este líquido. El bórax ó borato de soda se emplea á menudo para el mismo objeto; á medida que los fermentos de lactosa transforman este azúcar en ácido láctico, este último reacciona sobre el bórax; se forma una sal neutra, el lactato de soda, mientras que el ácido bórico puesto en libertad obra como anti-séptico.

La cantidad de leche que habitualmente se emplea en Francia para la preparación del *Camembert* es de 190 á 196 litros en invierno, y 210 en verano para 100 quesos.

La razón principal por que se emplea más leche en verano que en invierno, es que en verano la leche es más acuosa y sobre todo, más ácida.

La coagulación de la leche para la confección del *Camembert* exige, término medio, 2 horas de tiempo. La cuajada para estos quesos debe ser blanda, acuosa, poco coherente, es decir, la resultante de la coagulación lenta que se obtiene empleando una pequeña cantidad de cuajo.

Para evitarse los inconvenientes que en la práctica se encuentran, no se deben cuajar más de 100 litros de leche á la vez, así se tendrá siempre la cuajada en excelentes condiciones, es decir, que producirá un queso de pasta fina, blanda y con excelente sabor.

Aun cuando es conveniente, siendo la cuajada acuosa, calentar la lechería, no debe elevarse mucho la temperatura, pues los quesos se pondrían duros, se curvarían y se cubrirían de una capa glutinosa que les impediría tomar la sal. Además, más tarde, se notaría que los quesos sometidos á un calor exagerado estarían en condiciones desventajosas para favorecer el desarrollo de las vegetaciones criptogámicas que preparan su madurez.

No debe tampoco ponerse de una sola vez la cuajada en los moldes, pues el escurrimiento se hace con demasiada lentitud y sólo se obtienen malos productos.

La primera cuajada depositada en el molde, que, como se comprende, formará más tarde la costra del queso, debe ser un poco más dura y un poco más madura que la demás del queso, para facilitar la *vuelta*, operación que se hará tanto más fácilmente, cuanto menos esté adherido á la *coladera*. Esto se obtendrá con facilidad, si se ha tenido la precaución de lavar bien este aparato con agua caliente.

Los Sres. Métalnikoff y Houdet juzgan conveniente hacer la cuajada en seis veces, y la preparación de los quesos en cinco horas. Pero entre nosotros, donde no se conocen aún los fenómenos que se han de producir, debidos á la diferencia de leche, clima, etc., etc., no debemos

(1) Véase el número anterior.

esperar obtener buenos quesos; siguiendo al pie de la letra las instrucciones que transcribo, se debe estudiar, experimentar, y así llegar á adquirir por completo el dominio de esta industria.

En Francia, en invierno, el primer sexto de leche se pone á cuajar con una temperatura de 31º, cuando hace mucho frío, y 30º en tiempo normal; jamás debe trabajarse á menor temperatura, excepto en verano, en que se calienta la leche hasta 29º. El segundo, tercero y cuarto sexto de leche, que se cuaja una, dos, tres horas después del primer sexto, se calienta á 30º en invierno y 28,05º en verano; el quinto sexto se calienta á 29º en invierno y 27º en verano; y el último sexto de leche debe alcanzar 28º en invierno, y 27, y algunas veces 26º, en verano.

Estas diferencias de temperatura en la leche que se va á cuajar, tienen por objeto obtener que al principio de la operación el cuajo sea más duro, y cada vez más blando, á medida que se llega al final.

Se reconoce que la cuajada está á punto, cuando al aplicarse la mano sobre ella, ó introduciendo el dedo, se notan algunas gotas de suero incoloro sin grumos blancos.

Se procede entonces á sacar la crema, que ha subido á la superficie de la cuajada mientras se ha formado. Después de esto, ha llegado el momento de colocar la cuajada en los moldes, que se encuentran sobre las mesas, provistas de sus respectivas rejillas, para dar salida al suero. Los moldes son de hierro estañado, de una altura de 11 á 12,50 centímetros, y de un diámetro de 11,50 á 12 centímetros, agujereados en hélice.

Para colocar la cuajada en los moldes, debe procederse con mucho cuidado, pues de las precauciones que se tomen depende que las diferentes capas se suelden entre sí.

La cuajada, que se ha sacado con un cucharón, teniendo cuidado de no romperla, se deposita en el molde, sin regarla y, sobre todo, sin darle vuelta.

Cuando hace calor, la cuajada se aplasta con rapidez y entonces no hay necesidad de esperar la hora que antes se ha indicado como tiempo intermediario entre cada una de las seis cucharadas. En invierno, el escurrimiento es mucho más lento, y aun cuando puede esto remediarse calentando el local, no es una práctica recomendable, y es preferible esperar pacientemente.

Una temperatura de 17º centígrados es la que se considera más conveniente en el local donde la cuajada se escurra, y si esa temperatura fuera excedida en el verano, es necesario fomentar su descenso por medio de corrientes de aire.

Cuando se ha terminado de llenar los moldes y que la cuajada ha bajado 2 ó 3 centímetros, se cubren éstos con una lámina redonda de hierro estañado, provista de un agujero en el centro. Por este medio se obtiene que el queso esté al abrigo de la acción del aire y del calor, se escurra sin secarse mucho y su superficie quede plana, en vez de cóncava.

Si suponemos que se ha comenzado á preparar los quesos á las diez de la mañana, esta operación terminará á las tres y á las cinco de la tarde respectivamente en verano y en invierno. Los quesos continúan escurriéndose toda la noche, y al otro día por la mañana pueden darse vuelta, ayudándose para ello el operador con un disco de caoutchouc; se necesita para hacerlo bien mucha práctica.

DR. GALL.

(Se continuará.)

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 30.—Por fin, quiso la Providencia favorecernos con las tan deseadas lluvias, que han remediado mucho en esta zona las siembras.

La esperanza ha renacido por completo, y se espera, á no venir ningún otro contratiempo, que la cosecha de cereales sea buena y que puedan hacerse buenos negocios en la próxima campaña.

Los trigos, por esta causa y á pesar de las pocas existencias que quedan, han bajado 2 ó 3 reales en fanega, cotizándose hoy de 52 á 54.

Las cebadas, dentro de la capital, de

30 á 31 reales fanega las extranjeras, y á 32 las del país.

De los demás granos no hay contratación, por falta de existencias.

Los aceites, habiendo presentado los olivos una muestra abundantísima, han bajado de precio no poco, esperándose una gran cosecha si no sobreviene ningún contratiempo desfavorable.

Cotizanse hoy de 43 á 44 reales arroba los buenos, comestibles; de 38 á 40 los corrientes, con gusto; y de 32 á 33 los inferiores, para industria y fábricas de jabones.—*Viqueira Hermanos.*

**Hinojosa del Duque (Córdoba) 27.**—Grande ha sido la satisfacción de este vecindario al ver colmadas sus esperanzas por la benéfica lluvia con que Dios nos ha socorrido en los días de ayer y antayer, con cuyo elemento los campos tomarán nuevos giros y la cosecha, que se temía casi perdida, se recobrará en parte, pudiendo ser un año abundante en cereales y legumbres, así como, si no sobreviene una helada tardía, las viñas y olivos pueden madurar la tan crecida cosecha que presentan hoy.

Precios corrientes: Trigo rubio, á 15 pesetas la fanega de 48 kilos; idem candela, á 14,50 la de 17; aceite, á 14 pesetas la arroba.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—*Santiago García.*

**Ubeda (Jaén) 1.º**—Ofrezco hoy, salvo extinción y variación de precio: Aceite, á 40 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 27; vino, á 10 los 16,08 litros; cebada, á 30 la fanega de 55,50 idem; trigo, á 48; garbanzos, de 60 á 80 los 69,37 litros; anís, de 8 á 100 idem.

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.

Con la lluvia ha mejorado el campo, y se espera regular cosecha.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—*Angel Fernández y Fernández.*

**Berja (Almería) 27.**—Por efecto de la sequía tan pertinaz se han perdido todas las sementeras de los secanos que en este pueblo y los inmediatos consituyen la base del estado económico de los labradores, y particularmente los de pequeña propiedad; los trigos, á 66 reales; maíz, á 42; cebada, á 32, lo que viene á encarecer la subsistencia de un modo tal, que se hace imposible este estado de cosas. Las lluvias ya no remedian aquí nada y si perjudicarán mucho á las parras de uva, que no se cultivan para vino, sino para su exportación á los mercados extranjeros, como fruto verde para postre; así, pues, ya no se fia en el agua, y más bien se teme por el perjuicio que, como dejo dicho, sufrirán las parras, porque principian á hacer la operación de encarpe en los racimos y está expuesto á ser perdido, si lloviera ó reinaran vientos templados.

Los minerales, que en otro tiempo hicieron á este pueblo emporio de riqueza, hoy no constituyen nada, pues aunque tienen buenos precios, están muy escasos y agotados los grandes criaderos que otras veces dieron mucho producto.

El aceite aquí no es considerado, por lo mismo de ser de poco producto, y así se ve que todos los años arrancan muchos centenares de olivos, por lo poco productivo y perjudicial que es para las parras. Aquí está el aceite hoy á 60 reales, con alguna baja con relación al precio que tenía hace quince días, que era á 64 reales, teniendo en cuenta que los propietarios de este caldo guardan en sus almacenes grandes cantidades, esperando obtener más alto precio, como si el que tiene no fuese bastante.

**Almendras.**—Este fruto se cotiza (el que queda de la anterior cosecha), á 110 reales arroba de 5 cuartillas, en cáscara, ó 25 libras de 111 kilos si está en pepita; la cosecha se presenta muy escasa con relación á la anterior, por lo cual los que tienen de este fruto se abstienen de vender, pues es de suponer que suba en la próxima cosecha.

Para compras dirigirse á *José Castilla González.*

#### De Aragón

**Zaragoza 2.**—Por fin, después de tantos días esperando la tan deseada lluvia, pues de no llegar pronto, muy pronto, en esta comarca se pierden completamente las cosechas, hoy hemos amanecido lloviendo; pero, por desgracia, ha cesado pronto, pues á las nueve de la mañana ya había terminado, si bien el cielo continúa encapotado, manteniendo, en los oprimidos pechos de estos sufridos labradores, la esperanza de que volverá á llover.

¡Quiera Dios que así sea!

Los precios que han regido en el mercado de hoy son los siguientes: Trigo, de 22,25 á 23,50 pesetas el hectolitro; centeno, de 14 á 15; cebada, de 10,50 á 13,50; maíz, de 10,50 á 12,50; avena, de 10,50 á 11,50; garbanzos, de 70 á 110 pesetas los medianos, y los superiores de 110 á 150 los 100 kilos; habas, á 14,50 el hectolitro; alubias, de 40 á 46 los 100 kilos, según clase; arroz, de 40 á 48; piñones, á 1,30 el kilogramo; harina de primera, de 41 á 43 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, á 5,50 el hectolitro; menduño, á 3; salvado, á 2,75; tástara, á 2,50.—*El Corresponsal.*

#### De Castilla la Nueva

**San Clemente (Cuenca) 2.**—La lluvia general que cayó en 23 del pasado Abril ha hecho mejorar á la siembra de un modo inconcebible. Aún les hace falta más agua; y sería conveniente lloviese otro tanto para que fuera un buen año.

Las viñas se han adelantado mucho y ha salido abundante uva.

Los cereales y vinos en baja. El candela se detalla á 48 y 49 reales fanega, y el vino á 9 la arroba.—*B. S.*

**Puebla de Don Fadrique (Toledo) 2.** Ha llovido en abundancia, se salvó la situación ¡Aleluya! Tendremos cosechas. Tendremos pan.

Precios sobre vagón en la estación de Villacañas: aceite andaluz, á 11,50 pesetas los 11,50 kilos; paja de trigo, á 35 céntimos idem, ofreciéndose 2 vagones; vino tinto, á 2,75 pesetas los 16 litros; idem blanco, á 2,25 idem; trigo, á 12,25 pesetas los 43 kilos; tinos, á 17 pesetas los 100 kilos.

Para compras dirigirse á los que suscriben.—*Pedro V. y López Bravo y Compañía.*

**Lillo (Toledo) 30.**—Con motivo de las benéficas lluvias que tan á tiempo han venido se han reanimado los abatidos ánimos de estos labradores que veían con tristeza consumirse sus sembrados por falta de agua. Para los centenos ha llegado tarde, pues de este grano sólo se podrán coger dos ó tres simientes. Las viñas muy adelantadas y con mucha muestra en general. Los precios descienden muy poco, pues los labradores continúan retraídos en las ventas; las últimas operaciones han sido á 48 reales el candela; jejar, no hay; cebada, á 28, y avena, á 24. En vinos poco movimiento, vendiéndose para la localidad á 12 reales arroba el tinto, y á 11 el blanco. Para comprar dirigirse al que suscribe.—*Francisco R. Valencia.*

**Mora de Toledo 2.**—Con inmensa alegría cojo la pluma para decirle, Sr. Director, que ya vino aquello que tanto deseábamos, el agua. Tenemos ya los campos regados, los labradores están de enhorabuena y con ellos estamos todos, porque todos dependemos del campo, y del campo sale todo; es como una noria en que el eje, como llevo dicho, es el campo, y los canchilones que sacan el agua somos nosotros todos; si el eje se rompe, todo cae al pozo y queda perdido. Pues eso nos pasa á nosotros; si la agricultura no produce y se pierde, todo queda perdido, todos quedamos parados, el comerciante, el industrial, el artista, el jornalero y, en fin, todos en general.

Se puede decir que el año está asegurado siempre que no tengamos algún contratiempo (Dios quiera que no) y promete ser abundante en cereales, aunque de algunas semillas sea escaso. Los viñedos presentan una abundante cosecha, y el olivo también se presenta bien por más que están flojos en ciertos pagos. Las ganaderías han mejorado notablemente y han tomado algo de precio por las muchas cabezas que se han desgraciado.

Mercado con tendencia á la baja. He aquí los precios: Trigo bueno, de 11 á 12 pesetas fanega; cebada, á 7; algarrobas, á 12; aceite nuevo, á 11,75 pesetas arroba; idem viejo, á 12; vino tinto, á 2,75; idem blanco, 2,25; aguardientes superiores, de 12 á 12,50; alcoholes buenos de vino, de 20 á 25; vinagre, á 1,75; Jabón del renobrado de Mora, á 8, 9, 10 y 11 pesetas arroba según clase. También se fabrican en esta plaza romanas, navajas, cuchillos, hoces y toda clase de cencerros chicos y grandes, así como muchas redes para el ganado lanar y muchísimos atillos y cordelillos para ataderos de mieses, todo de esparto. Para compras dirigirse al que suscribe.—*M. Muñoz.*

#### De Castilla la Vieja

**Madrigal de las Torres (Ávila) 2.**—Las lluvias, y no escasas, de la última quincena de Abril, hicieron concebir esperanzas á los labradores de que los sembrados se repondrían, y que los días largos y calurosos de Mayo se encargarían de ponerlos frondosos. Así ha sucedido en parte con las ya agronizadas algarrobas; presentándose buena la cosecha de cebada y centeno. Pero lo más importante de esta región, el trigo, en vez de desarrollarse, le estamos viendo perder cada día terreno y secarse muchas plantas.

Algunos creen que tenemos delante la plaga de los insectos del año pasado en mayor escala. Las plantas secas y las heridas no presentan á la vista ninguna clase de insecto, por lo tanto hemos de convenir con los que creen que las muchas y excesivas aguas de este invierno y el calor exagerado del pasado mes de Marzo pusieron á la planta en condiciones tan delicadas, que los fríos y escarchas de la primera decena de Abril la dejaron malparada.

El que ha resistido dichas escarchas como no creíamos, es el viñedo, con motivo de reinar en estos días el viento. Sin esto, la madrugada del arroyo la hubiéramos pagado.

El trigo se vende con arreglo al balance que parece preside en el mercado de Medina, de 46 á 50 reales fanega; cebada, de 28 á 30. En vinos pocas existencias, se vende blanco del año, de 12 á 13 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

**Palencia 1.º**—Ayer se ha cotizado como sigue: Trigo, á 48 reales las 92 libras; centeno, á 34 fanega; cebada, de 22,50 á 23; centeno, á 34; avena, á 19; habas, á 40; garbanzos regulares, á 80; yeros, á 46.

Buenos los campos.—*El Corresponsal.*

**Cuéllar (Segovia) 29.**—En casi todos los pueblos de esta comarca se viene de poco tiempo acá observando que la mayor parte de las plantaciones de trigo están invadidas por el *coco* que tantos daños causó el año anterior, razón por la que opinan labradores prácticos é inteligentes que la próxima cosecha de trigo por aquí ha de ser relativamente más corta que la de centeno, aun suponiendo que ésta no ha de ser abundante.

Los precios que han regido en este mercado en el día de la fecha son los siguientes: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; algarrobas, á 30; avena, á 16; garbanzos, de 80 á 120; yeros, á 30; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 14; harinilla, á 24 la fanega; cabezuela, á 16; salvadillo, á 8; patatas, á 4 la arroba; piñones blancos de sol, á 54 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

**La Seca (Valladolid) 2.**—Continúan las lluvias, por lo cual es de esperar que se reponga mucho el campo, que está bastante atrasado.

De trigo han salido 50 fanegas, que se pagaron á 49 reales una; de cebada, entraron 190, de 20 á 24.

De vino tinto han salido 3.000 cántaros, que se vendieron al precio de 14 á 15,50 reales uno; de blanco 5.000, de 11 á 13.—*El Corresponsal.*

**Medina del Campo (Valladolid) 2.**—El día de hoy ha sido de mucha agua, envolviendo algún granizo menudo.

En el mercado celebrado hoy han entrado 1.200 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 reales una; de centeno 200, á 33; de cebada 300, de 27 á 29; de algarrobas 200, de 30 á 32; de avena 100, á 24; de garbanzos 500, de 5 á 7 duros, según clase.

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.—*El Corresponsal.*

**Flores de Ávila 1.º**—Durante los últimos ocho días, no ha habido uno que no haya llovido con abundancia unas veces agua temporal y otras de nublado; ayer descargó uno con bastante fuerza y arrojó algunas piedras que afortunadamente no hicieron daño.

Tantas aguas ya perjudican algo á los sembrados y se ha puesto la tierra tan pesada, que se han suspendido las labores de barbechera.

Los precios de este mercado en la semana que acaba de terminar son: Trigo, de 47 á 48 reales fanega; centeno, de 26 á 28; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 28 á 30; avena, de 18 á 20; garbanzos, de 100 á 180.—*El Corresponsal.*

**Rioseco (Valladolid) 2.**—El tiempo húmedo, cayendo algunas lloviznas y los campos en buen estado.

La tendencia de los precios en el mercado de hoy floja.

Entraron 800 fanegas de trigo, de las cuales, 500 se vendieron á 47 reales las 94 libras, quedando el resto en depósito para escoger precio.

En partidas hay ofertas á 48,50 pero sin tomador.—*El Corresponsal.*

**Villalón (Valladolid) 2.**—Ayer entraron al mercado 300 fanegas de trigo que se han pagado á 47 reales las 94 libras; centeno, á 32; cebada, á 22,50.

En partidas se ofrecen 5.000 fanegas de trigo á 50 reales una, pero no se han vendido más que 2.000 á 49,50 sobre vagón en Villada.

De ganado lanar han entrado como unas 4.000 cabezas, vendiéndose las ovejas emparejadas de 80 á 90 reales; carneros, de 56 á 60; corderos, de 32 á 36; queso, á 30 reales arroba.

Muy buenos los campos, y el tiempo con tendencia á llover más.—*El Corresponsal.*

**Villada (Palencia) 2.**—En el mercado celebrado hoy han entrado 200 fanegas de trigo, que se han pagado de 46,50 á 47 reales las 92 libras.—*El Corresponsal.*

**Valladolid 3.**—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla, 100 fanegas de trigo, que se pagaron de 47,75 á 48 reales las 94 libras (27,60 á 27,75 pesetas los 100 kilos ó 21,79 á 21,91 pesetas hectolitro); y en los del Canal entraron 150, que se cotizaron á 47,75 reales (27,60 pesetas los 100 kilos ó 21,79 hectolitro).

Harina de primera, á 17,50 reales arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de segunda, á 16,50; idem de tercera, á 15; idem 000, á 15; idem terciaria, á 9,50.

Harina de cuarta, á 20 reales fanega sin saco; comidilla, á 13; salvados, á 8; abejas, á 22, y triguillo, á 22.—*El Corresponsal.*

#### De Cataluña

**Villafranca del Panadés (Barcelona) 2.**—Encalmados los vinos, detallándose los tintos de 17 á 18 pesetas carga (121,60 litros), y los blancos, de 18 á 19.

Los alcoholes de vino, 35º, están á 91 duros los 516 litros, y los rectificados, 39 á 40º, de 96 á 100 duros, sin casco.

Los trigos, de 16,50 á 17 pesetas cuartera.—*Un Subscriptor.*

**Montblanch (Tarragona) 1.º**—Vinos tintos.—A 1,40 pesetas el grado para el embarque, y á 1 para la destilación.

**Añisados.**—De 13 á 14 duros carga de 19,50º, y de 11 á 12, los de 17,50º.

**Holandias.**—A 11,50 duros carga de 17,50º.

**Espirítus.**—De vino, á 88 duros los 68 cortés de 35º; refinado, á 14,50 carga de 24,50º; orujo, á 13 duros carga idem id.—*El Corresponsal.*

**Falses (Tarragona) 30.**—Trémula la mano sigue en sus vaivenes propios para escribir, al tener que narrar tantas desgracias, las que no se pueden apreciar debidamente sin tocarlas; las que este país sufre debido á la terrible fíloxa que en su agigantada devastación excede á los cálculos de los hombres más pesimistas; á no venir una mano prodigiosa para salvarnos, dentro de breve tiempo se verá sumido en la más completa miseria; y tracemos un camino por el que trabajando podamos comer, que entiendo que la humanidad honrada nada más desea.

Los precios de las mercancías objeto de venta producto del país se sostienen como indiqué en mi anterior; pero sigue con más persistencia la calma en las operaciones mercantiles; para pedidos dirigirse al que suscribe.—*José Cubells.*

**Reus (Tarragona) 1.º**—Alcoholes.—En este importante renglón se ha iniciado una alza, debido sin duda al clamoreo de algunos centros vinícolas, que están viendo con malos ojos el desarrollo que ha adquirido la fabricación de alcoholes artificiales, cuyo factor perjudica la riqueza vinícola española. Los fabricantes de dicho líquido están un poco retraídos de fabricar, en vista de las justas protestas; y próxima la época de formular contratos, se ha iniciado una alza, detallándose: el de 35º, de 450 á 460 pesetas los 516 litros, sin casco; y el de 39 á 40º, de 500 á 510 idem, respectivamente, y con tendencia al alza.

**Vinos tintos.**—Persisten la calma y las pretensiones de propietarios y especuladores, que se resisten á ceder sus vinos á los precios á que se opera. Cotizamos: Prioratos superiores, de 26 á 29 pesetas; pie de montaña, de 22 á 25; Montblanch, de 14 á 17.

**Vinos blancos.**—A 1,50 pesetas grado. **Mistelas.**—Tintas, de 40 á 44 pesetas; blancas, de 35 á 38, según clase, dulce y fuerza.

**Avellana.**—Mercado flojo. Cotizamos: Negreta escogida primera, de 27,50 á 28 pesetas saco; de 38,50 á 39 pesetas quintal de 41,600 kilos.

**Almendra.**—Mollar, á 30 pesetas el saco

de 50,400 kilos; esperanza en grano, de 47,50 á 50.—*El Corresponsal.*

**Camprodón (Gerona) 1.º**—Precios corrientes: Trigo, de 14 á 15 pesetas la cuartera de 75 litros; centeno, de 9,50 á 10; maíz, de 10 á 11; judías, de 18 á 20; patatas amarillas, de 3,50 á 4 pesetas el saco de 6 arrobas; idem encarnadas y blancas, de 3,50 á 3,75; huevos, á 60 céntimos docena.—*El Corresponsal.*

#### De Extremadura

**Badajoz 1.º**—Precios corrientes de la última semana de Abril: Trigo, de 13,25 á 14,25 pesetas fanega; cebada, de 7,75 á 8,75; centeno, de 7,25 á 8,25; avena, de 5,25 á 5,75; judías, de 22 á 28; habas, de 9,75 á 11; garbanzos, de 20 á 25; harinas del país, á 44,40 y 36 pesetas el quintal métrico por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; idem de todo pan, á 40; idem primera de Castilla, á 46,50; vino tinto de pasto, 12 á 14º, de 3,75 á 4,75 pesetas la arroba; aguardientes, de 11,50 á 12,50 y 18,50 á 20,25, según graduación; aceite, de 12,50 á 13,50; quesos, de 16,75 á 34,75; mantecas, de 13,25 á 15,25; patatas, de 0,90 á 1,50 la arroba; lana blanca, de 22 á 24; idem negra, de 20 á 21; heno, de 0,85 á 0,95; paja, de 0,95 á 1,13; potros de remonta, dos á tres años, de 550 á 750 pesetas uno; yeguas de vientre, cuatro á seis años, de 350 á 450; caballos de tiro de lujo, cuatro á seis años, de 500 á 1.200; idem de labor, seis á ocho años, de 325 á 375; mulas de tiro de lujo, de 750 á 1.200; idem de labor, de 500 á 700; vacas de leche, de 350 á 500; idem de cía, de 200 á 250; bueyes de trabajo, de 300 á 350; ganado para el matadero, de 325 á 400; lechones, de 5,50 á 7; cerdos de un año, de 16,50 á 22; idem de dos años, de 25 á 40; idem cebados, de 9,25 á 10,50 pesetas la arroba.

Para más informes dirigirse al perito agrícola, Corresponsal que suscribe.—*Juho de la Cierca y Soto.*

**Don Benito (Badajoz) 2.**—El tiempo fresco y lluvioso continúa siendo favorable para la agricultura y las sementeras, que se encuentran en estado muy satisfactorio.

El mercado de cereales acusa gran firmeza en los precios, con activa demanda para la exportación.

Precios corrientes sobre vagón en esta estación (salvo variación): Trigo rubio fuerte, de 55 á 57 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 54 á 56; idem albar ó blanquillo, de 52 á 54; cebada, de 26 á 28; avena, de 19 á 19,50; habas, de 36 á 38; altramuces, de 24 á 26; linaza, de 50 á 52; garbanzos gordos, de 100 á 110; idem regulares, de 80 á 100; idem menudos, de 70 á 80; lana fina negra, de 54 á 56 la arroba; idem id. blanca, de 52 á 54; idem basta blanca, de 50 á 52; lino en rama, á 50; hierba cuajo, de 46 á 48; aceite, de 48 á 50; vino, de 10 á 12; sacos envases, de 2 á 3 reales uno.

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

#### De León

**Peñaranda de Bracamonte (León) 1.º**—Llevamos una docena de días con buen tiempo y lloviendo algo, así que los campos han mejorado bastante y lo mismo los pastos, con lo que los ganados comen ya lo que quieren.

Los precios sostenidos, especialmente en trigos, el que va escaseando en tales términos que en lo sucesivo tienen que pagarse con estimación.

He aquí la cotización del último mercado: Trigo, de 48 á 48,50 reales fanega; centeno, de 29,50 á 30; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 30 á 32; avena, de 20 á 22; garbanzos, á 180, 150 y 110. Las harinas, á 18 y 17 reales arroba y las patatas á 4,50.—*El Corresponsal.*

**Salamanca (30 de Abril).**—En la presente semana se han facturado algunos vagones de trigo para Barcelona, al precio de 50 reales las 94 libras, sobre vagón en esta estación.

Si continuase la demanda un par de semanas más, el precio se elevaría, por lo poquísimo que quedaría y hallarse en buenas condiciones.

Se está terminando la sementera de garbanzos.

He aquí la nota de los precios á que hemos cotizado hoy, y que son los siguientes: Trigo de rental, á 50 reales la fanega; idem al detall, á 49; centeno, á 34; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 32 á 33; avena, á 21; garbanzos para sembrar, de 100 á 180; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 14; bueyes de labor, de 1.700 á 2.400 reales uno; novillos de tres años, de 1.500 á 2.200; cerdos al destete, á 50; idem de seis meses, á 110; idem de un año, á 190; pieles de cabrito, á 60 reales la docena.—*El Corresponsal.*

#### De Murcia

**Moratala (Murcia) 30.**—Ha llovido pero no lo suficiente para saciar la falta de agua que tenían los sembrados, tanto que para algunos ha venido ya demasiado tarde, sobre todo para las cebadas que en los terrenos flojos se han secado.

Pero está visto que la suerte nos ha dejado de su mano pues por más que el tiempo estaba preparado para llover mucho, acaso más de lo necesario, á las dos ó tres horas de estar lloviendo se inició un viento Nordeste que arreció de tal modo y con tal fuerza que á más de retirar el tiempo ha hecho grandísimos estragos en la huerta, sobre todo en los viñedos que les ha derribado infinidad de vástagos.

También ha derribado algunos árboles y ha tirado al suelo infinidad de frutas de todas clases.

El tiempo sigue preparándose para llover, pero el viento del Este no le deja.

El aspecto de los campos, aun con tanto contratiempo, es bueno en general y promete ser muy abundante en vinos y sobre todo en aceite, pues están los olivos sellados completamente de cuajada muestra.

Bien es verdad que nadie puede hablar mal ni bien del año hasta que sea pasado; pero á lo menos, por esta comarca, son muy buenas las apariencias.

El mercado, aunque hay más animación que anteriormente, está bastante encalmado y los precios acusan firmeza actual.

**Trigos.**—Quedan pocas existencias, pero de muy buena clase, detallándose á 58 reales fanega el claro y 56 el jeja, con tendencia al alza.

**Cebada.**—También quedan muy pocas existencias, siendo muy buscada; su precio es actualmente 34 reales.

**Maíz.**—Pocas existencias, siendo también muy solicitado; su precio, de 35 á 37 reales.

**Alubias.**—Quedan regulares existencias, con tendencia á la baja; hoy se detallan de 70 á 75 reales.

**Aceites.**—Quedan bastantes existencias; siendo poco solicitado, á pesar de ser de clase superior, y acusa tendencia á la baja, siendo su precio actual de 49 á 50 reales arroba de 25 libras (11,50 kilos).

**Harinas.**—Son bastante solicitadas, siendo de superiores clases; hoy se cotiza la de primera á 22 reales arroba de 25 libras, y la de segunda á 20.

**Vinos.**—Quedan bastantes existencias, habiendo poca exportación, á pesar de quedar vinos de clases exquisitas, tanto en graduación como en paladar; se detallan con firmeza en sus precios, á 11 reales arroba de 17 litros los tintos de 14º, y los blancos á 12. Hay deseos de vender.

**Aguardientes.**—Son de clases superiores, y son algo buscados, siendo los precios de 32 reales arroba de 17 litros el de 18º, á 42 el de 20º y así sucesivamente, según graduación y clase.

Para compras y más detalles dirigirse al Corresponsal.—*Donaciano García Sánchez.*

**Yecla (Murcia) 1.º**—El día 22 de Abril llovió copiosamente y después se ha repetido el beneficio temporal. Los sembrados que no estaban perdidos han mejorado extraordinariamente, así como los viñedos y olivares.

El mercado vinícola poco animado. Reducida la exportación al consumo del país, las operaciones se suceden con mucha parsimonia, á pesar de que la oferta es mayor que la demanda y de la limitada cosecha última. Los precios, no obstante, se sostienen firmes, oscilando entre 9 y 10 reales cántaro de 11,77 litros.

Las destilerías trabajan poco á causa de la escasez de las primeras materias, lo cual hace que las heces se paguen á 9 pesetas la comporta y los vinos para quemar, de 5 á 6 reales cántaro.

Los demás artículos se han vendido en el mercado de ayer á los siguientes precios: Trigo, á 24 reales; cebada, á 14; habas y maíz á 18 el robo; patatas, á 3,50 arroba.—*El Corresponsal.*

**Mendavia 30.**—Precios de los siguientes artículos: Trigo, á 6 pesetas robo; cebada, á 3; patatas, á 0,75; vino, á 2,25 cántaro; aceite, á 5 docena.

Las viñas están muy buenas y prometen una buena cosecha. Los campos de cereales están bastante buenos, pero si no llueve no serán lo que prometían en el mes de Marzo, porque en el secado ó monte se resienten mucho de la falta de agua, y en el regadío hay bastante balleaca ó arena mala como aquí se la llama. La siembra de patatas que se ha practicado en algunas heredades, se ha hecho en medianas condiciones, y con más gusto que otros años por la falta de aguas.

Los jornales pocos, y éstos se pagan á 1,50 pesetas á seco.—*El Corresponsal.*

**Azagra 27.**—Aquí los sembrados se resienten ya de la falta de agua, y si no acude ésta luego, se perderán las cosechas, que, á haber asistido ahora, prometían mucho. Estos días tenemos el cielo encapotado y propenso á nublados. ¡Quiera Dios que descargue alguna nube de agua, para que vayan tirando los frutos y puedan desollar! De no acudir luego las aguas, se perderá todo, dejando á los pobres labradores en la miseria.—*P. C.*

**Estella 2.**—El año promete ser abundante, pues el estado de los sembrados, huertas, viñedos y olivares es magnífico. Si no hay contratiempos, las cosechas pueden ser grandes.

El trigo se ha pagado, en el último mercado, á 23 reales robo (28,13 litros); maíz á 16, y la cebada de 13 á 14.—*El Corresponsal.*

**Cascante 1.**—Desde mi última estampos esperando la lluvia; pasó Marzo sin agua; Abril se ha despedido con cuatro gotas, y hoy, 1.º de Mayo, amanece con aspecto de llover.

Deséo comunicarle noticias halagüeñas, pero no puedo, por faltar las aguas. El monte perdido por completo; en la huerta hay sembrados regulares y medianos.

Las viñas están fuertes, pero la mayor parte no se han podido trabajar por falta de tempero; hasta la fecha no se ve en ellas ninguna plaga.

Los olivares no presentan cosecha. La mayoría de los jornaleros sufren terribles necesidades; muchos hace tres meses que no encuentran trabajo; no puede hacerse nada en el campo con tan pertinaz sequía.

Precios: Vino, de 6,50 á 7 reales decalitro; aceite, de 60 á 62 reales arroba; patatas, á 5; trigo, de 19 á 20 robo (28,13 litros); maíz, á 18; cebada, á 15.—*P. Y.*

**De las Ríojas**

**Hormilla (Logroño) 29.**—Atravesamos terrible crisis porque la horrosa nube de piedra que descargó el 4 de Agosto último nos dejó sin cosecha de vino y destruyó parte de la de trigo.

Cuando esperábamos con ansia la lluvia, pues iban tres meses de sequía, nos hemos encontrado hoy con una tormenta formada en las montañas de San Lorenzo que ha descargado tanta cantidad de piedra que el suelo se ha puesto blanco cual si hubiera nevado. Dicha nube ha empezado á descargarse piedra en San Millán, cogiendo parte de los términos de Alesanco y Azofra. En nuestra jurisdicción ha destruido el pago denominado el Monte las Cumbres y casi todo el dilatado de Valpierre, que era donde más uva había. Esto lo he visto yo, pues me cogió la tempestad en Valpierre. Las cepas han quedado completamente desnudas. La nube marchó en dirección á Briones y Labastida, en cuyos pueblos no sé si les habrá causado tanto daño como en éste.

La nube ha cogido pocos sembrados. Ahora estamos muchos propietarios sulfatando los viñedos.

Paralizada la venta de vino; para el consumo del pueblo se cotiza á 8 reales cántara (16,04 litros). El trigo de 47 á 49 reales fanega; cebada, de 26 á 28; avena, de 18 á 20.—*L. F.*

**Treviana (Logroño) 29.**—Llevamos una quincena de aparato de lluvias contentándonos con alguna que otra reñebla que viene muy bien para los sembrados tempranos; para los tardíos nada, y ya por mucho que llueva tendremos malísima cosecha.

Las labores, tanto de viñas como de tierra blanca, paralizadas, hallándose muchos braceros sin jornal.

En estos días han salido para Pancorbo unas 800 fanegas de trigo á los precios de 47 á 49 reales, según peso; la cebada lo poco que se vende, de 24 á 25, y el vino, de 6 á 12 cántara.

Como la vegetación está tan adelantada, algunos cosecheros están sulfatando, supongo que con la lección que recibimos el año pasado, habrá más animación que otros años.—*F. V.*

**Fuenmayor (Logroño) 1.**—Llegaron por fin las deseadas lluvias y con ellas la alegría de los labradores que ven casi asegurada una buena cosecha de cereales.

En el mercado de vinos continúa reinando la abrumadora calma que comenzó con el año corriente. Últimamente se ha vendido para Vizcaya una cuba de vino, de una de las bodegas más acreditadas del pueblo, al precio de 12 reales cántara, y hay fundados temores de que se acentúe la baja porque la oferta es mayor que los pedidos.—*C. F. B.*

**Avalos (Logroño) 1.**—Después de tres meses de sequía, se ha cumplido lo anunciado por Noherlesoom, pues el 29 de Abril descargó agua abundante, como igualmente ayer, toda de tormenta. También por dos veces cayó algo granizo, pero no ha hecho daño. Hoy ha llovido de temporal toda la mañana, aunque con poca fuerza y con viento Norte.

Con la sequía se retrasaron los sembrados, pero sin perder su verdor natural. Creo que estas aguas serán suficientes para hacer una regular cosecha.

Las viñas brotaron con un mes de anticipación; el 29 de Marzo ya relucían los viñedos de garriacho, lo cual nunca se había visto, pero el frío de los dos primeros decenas de Abril ha contenido el desarrollo de los brotes; de lo contrario, tendrían ya medio metro de longitud. Hasta ahora vamos librándonos de los hielos.

La venta de vino marcha lentamente, siendo mayor la oferta que la demanda; los precios de 7 á 9 reales cántara para la provincia de Burgos; para Bilbao sólo se han vendido 600 cántaras, á 10,50 reales.—*P. A.*

**De Valencia**

**Manuel (Valencia) 30.**—Aquí se nota gran animación en las faenas agrícolas, puesto que empieza la temporada de trasladar el arroz desde los viveros á los campos.

Los trigos marchan bastante bien sin embargo de haber algunos algo dañados del *cmz*.

Respecto á los precios corrientes son: el arroz se tasa á 26 pesetas los 100 kilos, con tendencia al alza; la demanda de la naranja ha cesado por completo, por lo que no rigen precios; las pocas que se venden al por menor son las que caen en tierra y tienen un precio ínfimo y variable.

La escasez de agua, tan necesaria en estos terrenos, tenía preocupados á los labradores, pero afortunadamente días pasados llovió algo con lo que vino á quedar resuelta la cuestión de la llena de los canales de arroz.—*C. E.*

**NOTICIAS**

En los últimos días de Abril y los tres primeros del corriente mes, se ha acentuado y generalizado el temporal de lluvias. Las aguas han sido abundantes en casi todas nuestras provincias, y son muy contadas las comarcas en que persiste la sequía.

Con tan benéfico temporal, han mejorado extraordinariamente los campos, considerándose asegurada la cosecha de cereales.

En muchas regiones se han desencadenado tormentas, pero en pocas, por fortuna, han causado daños. Hasta la fecha sólo tenemos noticia de que hay ocasionado pérdidas en ciertos pueblos de Valencia y Logroño y en Ontur (Albacete).

En este último término ha destruido el granizo la mitad de la cosecha de uva.

En los de Hormilla, Azofra, Alesanco y algunos otros de la Rioja Alta, descargó en la tarde del 29 de Abril tremendo pedrisco. El extenso pago de Valpierre, cuyos viñedos habían mostrado gran cosecha de uva, ha quedado assolado.

En Beniganim, Puebla de Rugat, Cuatretonda, Ollería, Ayelo, Luchente, Benicolet, Otos y Alfarrasi, pueblos todos de la provincia de Valencia, cayó el sábado último tan terrible nube de piedra, que alcanzó en no pocos puntos hasta tres centímetros de altura. Innesario es añadir que las cosechas han sido destruidas.

Hace poco tiempo dimos cuenta del interés con que se estudiaba en Francia, en los Congresos agrícolas, la cuestión del alimento del ganado, en particular respecto á las vacas de leche.

En la última sesión, M. Martin ha combatido la tendencia en los ganaderos de sacrificar, en la producción de la leche, la calidad de ésta á la cantidad, por ejercer tal propósito una influencia nefasta sobre la fabricación de los productos de la lechería.

Por su parte, M. Nourry demostró evidentemente hasta qué punto actúa la

alimentación de las vacas sobre la composición de la leche, y, por lo tanto, sobre la salud de los consumidores, sobre todo respecto á la de los niños.

Por último, M. Le Conte expuso datos notables sobre el empleo de la fécula de patata para la alimentación de los chotos, que produce excelentes resultados al destinarse éstos al consumo de carnes; y, gracias á la iniciativa de M. Grandeau, se formuló un mensaje rogando á los Poderes públicos la promulgación de leyes que repriman y castiguen los fraudes en los alimentos destinados al ganado.

Hemos tenido el gusto de recibir la Memoria anual de nuestra Estación Eno-técnica en Cete.

Dicha Memoria contiene, entre otros interesantes trabajos, un notable estudio sobre la creación y desarrollo de las bodegas cooperativas, asociaciones de viticultores y sindicatos agrícolas en las principales naciones de Europa.

En el número próximo comenzaremos á reproducir en la CRÓNICA lo que acerca de tan oportuno y utilísimo tema acaba de escribir el Sr. D. Antonio Blavia, competentísimo y celoso director de aquella Estación española.

En el Cabo de Buena Esperanza la *vindepest* venía haciendo grandes estragos en los ganados, y estimulado el Dr. Koch por aquellos ganaderos para que estudiara asunto para ellos de tan vital interés, se dedicó con tanto acierto como perseverancia el sabio doctor á dicha labor, habiendo descubierto ya la fórmula para combatir la *vindepest*.

La medicina está formada especialmente del suero y de la sangre de animales enfermos, y asegura el Dr. Koch que la inyección de esta mezcla basta para hacer al ganado inmune contra los efectos de la referida enfermedad.

Catorce días se han necesitado hasta ahora para que la inyección surta sus efectos; pero se espera que pronto se abreviará ese plazo.

En el Centro de Labradores de Valladolid se han tenido noticias que en algunos predios de la capital, y en los pueblos de Bamba, Moraleja, Lomoviejo, Valdestillas, Pozaldez, y otros muchos, se ha presentado recientemente una nueva plaga que ataca á los cereales, produciendo en ellos grandes destrozos.

El nuevo insecto, que se parece á la pulga común, ha sido ya entregado para su examen al Laboratorio químico municipal, con el objeto de que sea analizado, y proponer los medios para su extinción.

Las noticias que recibimos de la construcción del ferrocarril de Catalunya á Valencia no pueden ser más satisfactorias, pues en todas las secciones se están imprimiendo gran actividad á los trabajos, tanto por parte de los contratistas, como los que está llevando á cabo por administración la Sociedad.

La feria de Jerez de la Frontera ha estado muy concurrida de toda clase de ganados. Se presentaron 5.042 cabezas de ganado caballar, 1.820 de mular, 2.059 de asnal, 1.972 de vacuno, 2.216 de cabrío, 14.125 de lanar y 7.080. Total, 34.314.

Las ventas, lo mismo que ocurrió en la feria de Sevilla, han sido pequeñas relativamente.

Los borregos son los que han tenido buena demanda, pagándose algunos hasta 53 reales.

El ganado de cerda se ha cotizado de 37 á 42 reales arroba.

La epidemia de las gallinas continúa causando muchas víctimas en Navarra.

Como resolución á una consulta de la Comandancia de Carabineros de Lérida, la Delegación de Hacienda de aquella provincia ha acordado declarar como no habilitado para el tránsito de ganado extranjero que se conduzca para adendar en la Aduana de Benasque, el camino que, partiendo de Bagneres de Luchon (Francia), se interna en dicha provincia, atravesando la demarcación del puesto de las Bordas y continúa por esta de Huesca hasta el citado punto de Benasque.

Ha sido muy animada la feria—muy renombrada—que se ha celebrado en los últimos anteriores días en la villa de Verdú. Han concurrido numerosos tratantes de Cataluña y Aragón. Han abundado los rebanos de ganado lanar de Aragón y los paquetes de mulas de la Cerdeña.

Entre las industrias nacionales derivadas de la ganadería, una de las que más rápidos progresos ha hecho en estos últimos años ha sido la de la elaboración del queso en la región manchega. Hoy los quesos de aquella comarca hacen verdadera competencia á los de bola, Gruyer, Roquefort y demás extranjeros, siendo muy solicitados por el comercio en general y servidos en todas las mesas de hoteles, restaurantes y casas de alto tono. Una de las marcas más acreditadas es el que se fabrica en Villarrobledo, de cuyo importante pueblo se calcula que salen todos los años de 6 á 8.000 arrobas de dicho artículo. Al dar esta noticia, creemos pres-

tar un buen servicio de información á nuestros subscriptores y abonados, facilitándoles el medio de que puedan comprar directamente cuanto necesiten, sin especuladores intermediarios, lo cual pueden conseguir dirigiéndose á nuestro Corresponsal en aquel punto D. Manuel Ramos, que sabemos trabaja en comisión este negocio.

Según datos que nos suministra la Secretaría del Comité de Cataluña para fomentar la concurrencia á la Exposición de Bruselas, los productos de la provincia de Tarragona que han de figurar en aquella son los siguientes:

Manuel Porcar y Tió, aceite de oliva, aceitunas, vinos, aguas minero-medicinales.

Romagosa y Ventosa, vinos de mesa, moscatel y otros varios.  
Baron de Purroy, aceite de oliva y algarrobas.  
C. Fumaña y C.ª, vinos moscatel, rancho y otros varios.  
Antonio Romagosa (Arbós), vinos finos del Panadés y vino clarete.  
Antonio Torres Fuster, pinturas al óleo.

**CAMBIOS**  
**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**  
Día 4  
París á la vista..... 28 45  
Londres, á la vista (lib. ester.) pta. 32 25  
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

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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 pismo 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.

**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.

**El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE LORENZO RACAUD**  
Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA  
Remittirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten.  
Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.  
Confianza y esmero en sus envíos

**H. PÉRIÉ Y F. RICHON**  
COMISIONISTAS JURADOS  
3, CALLE LAFAYETTE, 3  
BURDEOS  
Encárganse de la venta á la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían.  
Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

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

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

**EL CONSUELO**  
Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.  
TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.  
Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro solo se abonarán dos pesetas por la 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.

**Los vinos que tuercen**  
ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios picados, etc., se corrigen  
**Conservación y mejora**  
de los vinos débiles y de exportación, dirigirse con sello á  
**F. MONTERO**  
en Mota del Marqués (provincia de Valladolid)  
Faltan agentes

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

**MILDIO** El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.  
**PRESAS** para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para traseigo.—Catálogos gratis.  
**ALAMBIQUES** de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.  
**TUBOS** de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para traseigo, 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.  
Aduado, tránsito y consignación de mercancías.  
Seguros marítimos y terrestres.  
Abonos fosfatados garantizados.  
Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases.  
Anti-sornoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado lanar.

**ACIDO TARTRICO**  
garantizado para la vendimia  
Pidanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

**REVOLUCION TONELERA**

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS  
MÉNOS 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 8,50 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.

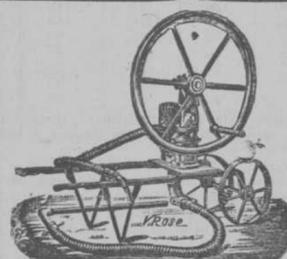
**Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderas, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador,** por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de maderas, 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 prateses. Las alfalfas y los tréboles,** estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

**Cría y multiplicación de las palomas, por Aragón.**—Contiene cuanto se relaciona con la cría 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.

**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VIÑICOLAS**



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 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**

DE  
**EUSTASIO SIERRA**

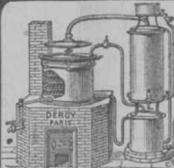
propietario de grandes viñedos en Aleson (Rioja), y de la bodega «La Salud».

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

**DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA**

**DEROY FILS AINÉ**

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, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para:

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alava*, el 28 de Abril.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Francisca*, el 5 de Mayo.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alicia*, el 12 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 19 de id.

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 12 de Mayo saldrá el vapor español *Benita*, 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

## CONSUELDA FORRAJERA GIGANTE DE AROUE

(Selección de la Consuelda 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 *Consuelda* 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, Basses-Pyrénées (Francia).

**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

## 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, Capracio Gutiérrez, Hornos 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, cladoporum, septoporum, septogylindrium 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.

**Arboricultores, vinicultores y propietarios en general**

Destrucción completa de todos los insectos, parásitos ó vegetales que perturban el buen desarrollo de los viñedos y árboles frutales

**SULFURAL (Patente JUAN JARRIJOU)**

*Destrucción radical del oidium, black-rot, de la antracnosis, de la piral, de la altisa, en los viñedos, y de la oruga, la negrilla, los gusanos, los piojos, etc. en los frutales.*

**ÉXITO SEGURO Y GARANTIDO**

Pídanse los prospectos, que se mandan gratis

**VIUDA Y SOBRINO DE ANTONIO DELMAS**

DIRECCIÓN GENERAL: Poniente, 61, BARCELONA SURDIRECCIÓN: Mar, 46, VALENCIA

CASA FUNDADA EN 1860

**INSTITUTO LA CLAIRE**

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

Director: D. JAMES BURMANN LE LOCLE (Suiza)

**A. M. GASCHEN-KOLLER** Agente general para España y Portugal, en Barcelona.

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

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

## PERMANENT NITRATE COMMITTEE DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

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

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 cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, 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.

## SUCEORES 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.

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

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

|   | Pesetas | Cénts. |
|---|---------|--------|
| 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:

|                                     | Sin envase |      | Con envase |      |
|-------------------------------------|------------|------|------------|------|
|                                     | Pesetas    | Cts. | Pesetas    | Cts. |
| AÑEJO.... (Pipe 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 á ocho días vista sobre Haro ó Madrid

**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.

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

AÑO XX CRONICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX

La CRONICA 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 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PSETAS 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.