

# 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 XVIII

Miércoles 17 de Abril de 1895

NÚM. 1684

## EXCMO. SEÑOR MINISTRO DE HACIENDA

Si arduos y de solución difícil han sido siempre los asuntos encomendados al departamento ministerial de cuya dirección se hizo V. E. cargo recientemente, esa dificultad sube de punto en la época actual, por la terrible crisis económica que nuestra desdichada nación viene atravesando, cuya crisis se agrava de día en día por el estado de aniquilamiento y ruina en que se encuentra la viticultura, que es, sin duda alguna, nuestro principal elemento productor, pues tanto y tanto incremento llegó a tomar en años anteriores, que bien se pudiera considerar como la raíz que sostenía, nutriendo de savia vivificante, el árbol nacional.

Si se tomaran por exageradas estas afirmaciones acerca de la importancia de la viticultura en nuestra patria, podemos observar que en la época de mayor desarrollo de esta riqueza se reflejaba ese estado de prosperidad y relativo bienestar en todo el país; en cambio, ahora que soplan vientos contrarios para la citada producción, á nadie se le oculta el estado de postración y ruina en que lentamente nos vamos consumiendo.

Otro ejemplo nos demostrará también la preponderancia que en esta nación llegó á adquirir la producción vinícola. Cuando principió la invasión filoxérica en España, el Gobierno, alarmadísimo, considerando la trascendente gravedad de la situación, declara la tal epidemia CALAMIDAD NACIONAL, convoca una asamblea de hombres peritos y competentes, á fin de discurrir con la mayor urgencia los medios más eficaces para combatir tan devastador insecto, y facilita á este objeto cuantos recursos se consideran necesarios.

Ahora bien: V. E., con la superior inteligencia que le distingue, ya habrá observado que las presentes circunstancias no son menos graves y críticas que las anteriormente citadas. Hoy, como entonces, amenazadas de muerte están las vides, y si temible es la destrucción de las viñas por una plaga de insectos, quizá sea de peores consecuencias la necesidad de su abandono por la constante depreciación de sus productos.

La nación en general confía en que V. E., tan versado en estudios económicos y de rectitud y de patriotismo reconocidos por todos, considerará también la actual situación de la viticultura como una verdadera calamidad nacional, y sin necesitar excitaciones de ningún género, dedicará su actividad é inteligencia á salvar de una muerte segura nuestra riqueza más considerable é importante.

Ya habrá notado V. E. que en vista de las dificultades que ofrece la creación de nuevos mercados para nuestros vinos sobrantes, la opinión pública, manifestada en los recientes meetings celebrados en muchos é importantes centros productores, indica, en primer lugar y con gran insistencia, la supresión del impuesto de consumos sobre el vino y la persecución activa é incansable de los vinos adulterados, aunque la adulteración sea con agua solamente, como medio eficaz de aumentar considerablemente el consumo interior del referido artículo y poder conjurar la presente crisis.

En verdad que da pena y amargura, Excmo. Sr., considerar que á un producto hoy tan menospreciado como es el vino, que, aun siendo de excelente calidad, se ofrece en las bodegas á precios ridículos, se le imponga con sarcástica crueldad en las más importantes capitales de provincia, es decir, en los principales centros consumidores, hasta el duplo de su valor solamente por derechos de consumo.

Cierto es que el Erario se encuentra bien pobre y exhausto para desprenderse de algunos ingresos, pero también lo es que, de continuar desatendida y sacrificada la producción vinícola, pronto, pero muy pronto, se verá de todo punto imposibilitada de satisfacer los cuantiosos tributos con que está gravada, causando la total ruina de la Hacienda pública.

Así, pues, es de esperar que V. E., que tan envidiables dotes de hacendista posee, concederá á la cuestión vinícola la importancia que realmente tiene, y apelando á

recursos extraordinarios cual lo requieren las circunstancias, dará nueva vida á esta decadente riqueza, dejándola en condiciones de seguir rindiendo cuantiosos tributos al Tesoro.

Esta es la opinión de los viticultores en general, y así la expongo respetuosamente á la elevada consideración de V. E., cuya vida guarde Dios muchos años.

GREGORIO MILANO.

Arganda del Rey 13 de Abril.

## RECUERDO OPORTUNO

Lo es realmente el que, en la sesión celebrada por el Congreso de los Diputados el sábado 6 del mes actual, hizo al señor Ministro de Hacienda el Sr. Conde de Retamoso.

Al presentar este digno Diputado por Tarancón, que tantísimo se preocupa de la crisis vinícola, varias exposiciones de su distrito pidiendo protección para aquella riqueza, en las que se expresa el anhelo con que desearían ver que se suprimiese el impuesto de consumos, y hasta indican la conveniencia de la sustitución por el impuesto sobre la renta, recordó, con mucha oportunidad, la Comisión nombrada por el anterior Ministro de Hacienda (el Sr. Canalejas), con objeto de estudiar los medios de favorecer la destilería de la uva, así como la solicitud, ha ya tiempo formulada por muchos Diputados, á fin de que la interpretación del art. 46 de la Ley de Presupuestos, referente al actual tributo sobre alcoholes, se hiciera en determinado sentido y se aclarase debidamente, porque el reglamento publicado para la aplicación del mencionado artículo, no sólo no interpreta su verdadero sentido, sino que desvirtúa y tergiversa, en daño sobre todo de la producción alcohólica de la uva, el carácter de ese mismo impuesto.

«Por el indicado artículo de la Ley de Presupuestos—añadió el Sr. Conde de Retamoso—el alcohol vinico debe pagar una patente de elaboración, que puede llegar, como máximum, hasta el triple del tributo que se satisface por industrial, y el alcohol industrial queda sujeto al gravamen de 37,50 pesetas por hectolitro. Pues bien: se han establecido conciertos con los fabricantes de alcohol industrial, y con tales ventajas para esos fabricantes, que, según los cálculos de personas muy competentes, llegan á pagar por cada hectolitro de alcohol industrial, no 37,50 pesetas, sino ¡setenta y cinco céntimos nada más! Así lo prueban las cotizaciones que del alcohol industrial publican los Boletines oficiales del Ministerio de Fomento, por ejemplo, del alcohol que se vende en Tarragona, en Reus y en otros puntos del litoral.»

«Como he dicho antes, el espíritu del artículo 46 de la ley citada, como el de la Asamblea, es el de colocar en una desigualdad favorable respecto del alcohol industrial al alcohol vinico, y hemos consignado como el primero de nuestros deseos y necesidades, que se den por caducados esos conciertos con los fabricantes de alcohol industrial; con tanto mayor motivo, cuanto que, además de que yo entiendo que la ley no falcuta de ninguna manera para celebrar esos conciertos, la supresión de ellos favorecería de un modo notable los ingresos del Tesoro, al mismo tiempo que se obtendrían las ventajas que deseamos para el alcohol vinico. Y esto, que no sé si por una interpretación equivocada ó viciosa que ha dado la Administración, ha venido sucediendo, dejo también á la consideración de S. S. si cree que puede modificarse por una aclaración de la misma Administración, ó si sería mejor que quede aclarado por un precepto de la Ley de Presupuestos.»

El Sr. Ministro de Hacienda declaró que realmente la agricultura española atraviesa momentos precarios, difíciles y angustiosos.

Según sus cálculos, desde hace cinco años la agricultura nacional pierde anualmente de 240 á 260 millones de pesetas, y claro es que un ramo tan importante de la producción nacional que está en tan gravísimas circunstancias, requiere la atención del Gobierno, y los cuidados de la Cámara, más que ningún otro.

El Sr. Navarro Reverter manifestó después que rogaría al Sr. Oya reuniera en seguida la Junta ó Comisión de alcoholes, prometiendo asistir á las sesiones como el último de sus Vocales, con el objeto de contribuir á que los resultados de dicha Comisión sean fructíferos.

También ofreció el Sr. Ministro de Hacienda pedir inmediatamente el expediente sobre la interpretación del art. 46 de la Ley de Presupuestos, con objeto de no perdonar medio alguno para que sea resuelto en justicia.

## IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importados en el Reino Unido durante el mes de Marzo último suma 1.645.172 galones (74.780 hectolitros), de los cuales 946.223 galones (43.010 hectolitros) han sido de tinto y 698.949 galones (31.769 hectolitros) de blanco, y distribuidos, por procedencias, de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	157.360
—    blanco.....	461.019
Francia, vino tinto.....	393.394
—    blanco.....	163.270
Portugal.....	284.271
Madera.....	7.555
Australia.....	51.601
Holanda.....	48.056
Alemania.....	36.088
Italia.....	10.138
Poseciones británicas del Sur de África.....	2.282
Otras comarcas.....	30.138
<b>Total.....</b>	<b>1.645.172</b>

Comparando estas cifras con sus correspondientes del mismo mes de Marzo del año pasado, se observa: 1.º Que la importación total de vino tinto acusa en este año un descenso de 164.845 galones (7.493 hectolitros), y la del blanco un aumento de 17.158 galones (780 hectolitros) en la importación general. 2.º Que ha subido considerablemente la importación de los blancos españoles, y un poco los vinos australianos, bajando todos los demás, principalmente los tintos franceses y los vinos italianos y portugueses.

La nota característica de la importación en el mes de Marzo pasado ha sido la cifra correspondiente al Jerez, la cual es más del doble de su correlativa del mes de Marzo del año pasado. Este aumento en la importación del Jerez procede del gran cargamento de 2.500 botas de la casa González, Byas y Compañía, destinado á la gran venta de 24 y 25 del corriente mes de Abril.

Las cantidades entradas para el consumo durante el mismo mes de Marzo, previo el pago de los derechos de Aduana correspondientes, suman 1.274.465 galones (57.930 hectolitros), de los cuales galones 913.673 (41.530 hectolitros) han sido de tinto y 360.792 galones (16.400 hectolitros) de blanco y de las procedencias siguientes:

	Galones
España, vino tinto.....	121.223
—    blanco.....	136.223
Francia, vino tinto.....	376.785
—    blanco.....	141.214
Portugal.....	308.907
Otras comarcas.....	190.114
<b>Total.....</b>	<b>1.274.465</b>

Comparando estas cifras con sus correspondientes al consumo del mismo mes de Marzo del año pasado, resulta: 1.º Que el consumo del vino tinto ha aumentado en 46.664 galones (2.122 hectolitros) y el del blanco, en cambio, ha disminuido en 88.734 galones (4.033 hectolitros), resultando, en definitiva, una disminución en el consumo general de 42.070 galones (1.911 hectolitros). 2.º Que hay alza en el consumo de los tintos españoles, en el de los portugueses y en el de los comprendidos en la denominación de «Otras comarcas», y disminución en las demás procedencias, especialmente en los franceses tintos y blancos.

## CONTRA EL OIDIUM

De todos los numerosos tratamientos ensayados contra el oidium, el del azufre, esparcido en polvo fino y en estado seco sobre la vid enferma, es el único que ha llegado á ser general y cuyo uso todos han seguido y siguen con buen éxito. Su empleo ha entrado de tal modo en la costumbre, que en el Mediodía de Francia los viticultores le emplean aun cuando el oidium no se haya presentado. La ausencia actual, y afortunadamente casi completa, de esta enfermedad en muchos viñedos, es debida á dicho tratamiento reiterado anualmente. El azufre produce además excelentes efectos sobre la vegetación de la vid, y á ellos principalmente se debe la generalización de su empleo. Se creyó en un principio que los tratamientos contra el mildiu serían también eficaces contra el oidium, y que por consiguiente podría renunciarse al empleo del azufre. Los numerosos experimentos hechos han demostrado que el caldo bordelés, agua celeste, las disoluciones simples de sulfato de cobre, etc., etc., no tienen acción alguna contra el oidium. Tal vez en algunos puntos llegarán á mezclar el azufre con polvos de sulfato de cobre para combatir á la vez el oidium y el mildiu, y disminuir, por lo tanto, los gastos de aplicación. Creemos, sin embargo, que estos puntos serán poco extensos, y que el azufre, empleado solo á causa de su indiscutible eficacia contra el oidium y de sus efectos sobre la vegetación de la vid, será, como ha sido, empleado generalmente sin modificaciones en los procedimientos.

ACCIÓN DEL AZUFRE SOBRE EL OIDIUM.— Los polvos de azufre, solos ó mezclados, actúan por contacto sobre el hongo, que desorganiza. Para ello es necesario que la temperatura alcance 25º centígrados; y como la temperatura óptima para la vegetación del parásito es de 30º centígrados, aquélla es suficiente para que el azufre produzca sus efectos. Cuando el oidium encuentra los medios favorables á su desarrollo, los filamentos fructíferos del hongo empiezan á arrugarse y marchitarse; luego las esporas caen y se deforman; la desorganización de todo lo que está en contacto con los granos de azufre se realiza sucesivamente y con mayor ó menor rapidez, según sea la temperatura más ó menos elevada. De modo que (según el Sr. H. Mares) con una temperatura que varie de día entre 32 y 35º y descienda de noche á 20º, la desorganización del hongo comienza á las veinticuatro horas próximamente y es completa á los cuatro ó cinco días. Si la temperatura no pasa de 35º, la alteración no se verifica hasta los siete días. Cuando la temperatura alcanza máximas muy elevadas, la destrucción se produce rápidamente; con una máxima de 42º es completa á los dos días. En las hojas de la vid se obtiene su extinción cuando el termómetro señala 32º á la sombra y 51º en el suelo.

La transformación del azufre es mucho más intensa en el suelo, por la elevada temperatura que éste alcanza y el mayor tiempo que le conserva. Todos estos hechos explican el fuerte olor de azufre que se percibe en verano en un viñedo tratado recientemente, olor que se hace más notable cuanto más calurosa sea la época.

En Argelia, donde la temperatura alcanza en el suelo máximas muy elevadas, dicha transformación es rápida y enérgica; los vapores del azufre envuelven las cepas hasta una altura bastante para que en su vista se hayan resuelto allí á hacer el tercer azufrado sobre el suelo y no sobre la planta, con objeto de evitar que se quemen los frutos.

Las vides enfermas, á los diez días del tratamiento comienzan á recobrar su color verde; nacen nuevas hojas, y los sarmentos se alargan sin echar muchas ramificaciones secundarias; pero aun después de una acción enérgica del azufre, se encuentran en las partes que estaban muy atacadas fragmentos del parásito, que conservan su vitalidad cuando están algo apartados de los granos de azufre, y no es posible, por perfecta que la difusión sea, el evitar que quede algún punto sin azufre. Cuando todo el azufre ha desaparecido, si las condiciones de temperatura

y humedad son favorables, la planta vuelve á ser invadida. La invasión puede producirse además por el transporte de semillas de otros viñedos. El Sr. Marés ha observado y sentido que el nuevo desarrollo se efectúa veinte ó veinticinco días después del tratamiento. Si no se le ataja, sus efectos pueden ser funestos.

Notemos estos dos hechos importantes: que el azufre, actuando principalmente por contacto sobre el oidium, lo destruye, pero deja siempre subsistentes esporas que originan la reinvasión veinte ó veinticinco días después del tratamiento, y que la temperatura necesaria á la acción del azufre sobre el oidium y también la más favorable al desarrollo de éste, están comprendidas en tre 25 y 35º centígrados.

¿Cuál es la causa íntima de la acción del azufre sobre el oidium? El Sr. Marés cree que, además de la acción del contacto, propiamente dicha, el azufre esparcido por el suelo ó sobre las hojas, se vaporiza y actúa por las infinitas moléculas que resultan de su vaporización.

Cuando se penetra en un viñedo recientemente azufrado, se percibe, como ya hemos dicho, un olor fuerte de azufre, que persiste bastante tiempo si las lluvias ó los rocíos no vienen á abatir los vapores. Las temperaturas que hemos consignado, áson suficientes para producir una vaporización tan intensa del azufre? La de su ebullición es de 44º centígrados; pero es sabido que muchos cuerpos pueden emitir vapores en mayor ó menor cantidad, á temperaturas normales, sin pasar por la ebullición; el azufre está en este caso.

El primer tratamiento debe ser aplicado cuando los nacientes brotes de la vid alcanzan una longitud de 16 á 20 centímetros; el segundo, después de la floración, y el tercero, un poco antes de que las uvas comiencen á enverar. Deben escogerse días despejados, y sobre todo, serenos; las lluvias y los vientos perjudican los tratamientos.

## EXPOSICIÓN DE BURDEOS EN 1895

Los trabajos de construcción de la Exposición de Burdeos se llevan adelante activamente, y ya es indudable que se verificará su inauguración en la fecha fijada. Los varios palacios destinados á los productos de la Industria, de la Agricultura, de las Colonias y de las Artes, se erigen rápidamente alrededor de la cúpula central.

La Exposición, internacional para la generalidad de los productos, es universal para los vinos espirituosos y bebidas fermentadas. Se organiza con el concurso del Estado, del Departamento, de la Municipalidad y de la Cámara de Comercio de Burdeos, y se explica fácilmente el grande favor que obtiene por parte de los industriales y los agricultores, por la situación excepcional de Burdeos, y también por sus relaciones con los países ultramarinos.

El palacio de los vinos, espíritus y bebidas fermentadas, es una maravilla arquitectónica, y está de manera que se ven bien todos los productos expuestos.

Los exponentes tienen la facultad de exponer un mínimum de seis botellas, sea como propietarios, sea como negociantes. Se hará la clasificación por provincias, y se tomará cierto número de los miembros de los jurados en cada región. A fin de facilitar á los propietarios y á los negociantes su participación en la Exposición, ha decidido la Sociedad Filomática que sean recibidas las demandas de admisión hasta fin de mes.

Pueden dirigirse las demandas al señor Alfred Vigé, miembro de la Sociedad Filomática, 8, rue Desbry, Burdeos, quien dará á los exponentes todos los particulares necesarios y los representará ante los jurados.

## NUESTROS VINOS EN SUIZA

Para conocimiento de los viticultores, publicamos á continuación el decreto del Consejo federal suizo, concierne á los

certificados de origen para las mercaderías extranjeras importadas en Suiza:

«El Consejo federal suizo, dando más amplia ejecución a sus decretos con fecha 27 y 28 de Diciembre de 1892, en virtud de las cuales las mercaderías de origen francés ó de las colonias francesas quedan sujetas á los aforos del arancel general de Aduanas de 10 de Abril de 1891, con más los adicionales aplicados á dicha tarifa, según el art. 34 de la legislación de Aduanas de 27 de Agosto de 1851, hoy además decreta:

Artículo 1.º Por toda mercancía introducida en Suiza, y cuyos derechos de importación varían según el país de donde vengan, hay que presentar un certificado de origen, debidamente establecido, según formulario adjunto. Excepcionalmente pueden admitirse en el departamento de Aduanas, como certificado de origen y en lugar del formulario prescrito, otros documentos que, claramente y sin lugar á duda alguna, manifiesten el origen de la mercadería.

Art. 2.º Estos certificados de origen no son necesarios para las mercancías cuyos derechos de Aduana no han sufrido alteración alguna por los tratados comerciales ó por la tarifa de derechos adicionales en aplicación con Francia.

Art. 3.º Las mercaderías de la clase mencionada en el art. 1.º, y por las que no puede producirse ni certificado de origen válido ni otro documento equivalente y admitido por la Administración de Aduanas, quedan sujetas á los aforos más altos del arancel suizo, conforme están vigentes para mercaderías de procedencia francesa.

Art. 4.º Mercaderías originarias de los estados más favorecidos que, con certificados de origen, lleguen á Suiza, pasando por Francia en tránsito directo y con sello de la Aduana, serán aforadas según la más baja vigente; pero con la condición expresa de que Francia observe estricta reciprocidad para con la Suiza.

Igual cosa sucede con mercaderías que vienen directamente, y con sellos de plomo, de depósitos libres de Aduanas francesas, con tal que sea certificado por la Autoridad competente francesa, ó por otro documento fehaciente, que dicha mercadería es originaria de un país que está tratado por la Suiza sobre el pie de nación más favorecida.

Art. 5.º Las disposiciones del art. 4.º entran inmediatamente en vigor; las de los artículos 1.º y 3.º, con fecha 1.º de Marzo de 1893 no más. Mientras tanto, la Administración de Aduanas está autorizada para exigir certificado de origen, conforme lo hecho desde el 1.º de Enero de 1893.

Art. 6.º El departamento de Haciendas y Aduanas está encargado de la ejecución de este decreto.

Berna 14 de Febrero de 1893.—El Canciller de la Confederación suiza, Ringier. En nombre del Consejo federal, el presidente, Schenk.

Según resolución del Consejo federal de 8 de Enero de 1895, los certificados de origen necesarios para la importación de vinos españoles han de ser establecidos conforme el presente formulario especial:

Adminstr. des douanes suisses

Certificado de origen para los envíos de vinos de España á Suiza.

El abajo firmado... certifica: que según los documentos auténticos presentados por la firma... en... los vinos aquí designados y destinados para la Suiza...

Marcas y número	Envase	Clasificación de la mercadería conforme el arancel	Litros	Peso bruto

son exclusivamente *producto español*, y que una mezcla de estos vinos con otros españoles no ha tenido lugar. Además se certificará que estos vinos no han sido, ni tampoco serán, depositados en almacenes fiscales en donde es permitido depositar, libre de derechos, *vinos franceses* destinados á la mezcla con otros.

... el... de... —(Firma).

El certificado de origen ha de ser otorgado por una Autoridad local, Cámara de Comercio, autoridad de policía ó una Aduana, y en seguida legalizado por el Cónsul suizo de Barcelona. Declaraciones inexactas dan lugar á la aplicación de los aforos más altos del arancel suizo, y además enjuiciamiento por defraudaciones de derechos de Aduana.

Visto por legalización, Barcelona.—El Cónsul suizo, Verte.»

Correo Agrícola y mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

La Rambla (Córdoba) 14.—Las lluvias perjudican mucho á los sembrados. Por los persistentes temporales se ha mermado mucho la cosecha. Precios: Trigo, á 36 reales fanega; cebada, á 24; escanda, á 16; habas, á 34; alpiste, á 52; garbanzos, á 80; aceite, á 36 reales la arroba.—B. M.

Olvera (Cádiz) 14.—Las muchas

humedades (en mi vida las he conocido tan grandes, ni seguidas), han malogrado la cosecha de cereales, la cual no puede ya pasar de mediana.

A continuación los precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 20; garbanzos, de 80 á 120; aceite, á 38 reales la arroba. Un lector de la CRÓNICA.

Bujalance (Córdoba) 14.—La cosecha de aceituna ha sido escasa por la pertinaz sequía del año pasado. En cambio se espera una abundante en este año porque ha llovido mucho.

Los sembrados de algunos pagos han desmerecido, pero en conjunto ofrecen regular aspecto y pueden dar, si el tiempo les acompaña, buenos rendimientos.

El aceite se cotiza de 35 á 38 reales la arroba.—El Corresponsal.

Sevilla 14.—Muy concurridas las fiestas de Semana Santa, siendo extraordinario el número de forasteros que han venido. La mayor parte se quedan á la feria, que promete estar animadísima.

En el mercado de la Calzada entraron ayer 1.700 arrobas de aceite, detallándose de 37 3/8 á 38 1/8 reales una.

Los granos se cotizan: Trigos fuertes, pintones y blanquillos, de 36 á 38 reales fanega; idem mezcillas, de 34 á 36; idem barbilla, de 33 á 34; idem tremés, de 32 á 33; cebada del país, de 21 á 22; avena negra, de 18 á 19; idem rubia, de 16 á 17; centeno, de 27 á 28; escanda, de 17 á 18; yeros, de 36 á 38; maíz, de 34 á 35; mijo, de 85 á 100; alpiste, de 62 á 63; altramuces, de 22 á 23; habas tarragonas, de 44 á 46; idem chicas, de 33 á 34; idem maza-ganas, de 32 á 33; garbanzos, de 104 á 116, 82 á 94 y 64 á 70, según tamaño y cochura; cañamones, de 72 á 76.

Las harinas, á 16, 15 y 13 reales arroba, por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Muy hermoso el tiempo en los últimos días, contra lo que se esperaba; temblase siguieran las lluvias que tanto daño han causado en los sembrados. El arbolado, inmejorable.—El Corresponsal.

Loja (Granada) 13.—Precios de esta plaza: Trigo, á 39 reales fanega el reco y 36 el blanquillo; cebada, á 24; maíz y yeros, á 34; habas, á 40; habichuelas, á 100; garbanzos, á 140, 100 y 60; aceite, á 38 reales arroba.—J. P.

De Aragón

Tarazona (Zaragoza) 14.—Continúa muy encalmado este mercado de vinos, y como hay necesidad de vender, las ofertas son grandes y los precios descendien; vino muy bueno se conseguirán hoy de 10 á 11 pesetas el alquez de 120 litros.

El trigo también ha bajado medio real en anega, quedando á 14 el superior de monte y á 13 el de huerta.

El estado de los campos es bueno.—Un Subscriber.

Zaragoza 15.—A continuación los precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 33 pesetas el cahiz de monte y 28 el de huerta; cebada, á 18; avena, á 14; maíz, á 22; vino tinto común, á 1 peseta el cántaro; idem blanco, á 2,50; alcohol de vino, á 1 peseta el litro.—A. C.

De Castilla la Nueva

Almagro (Ciudad Real) 14.—Los sembrados están medianos por las abundantes y aburridas lluvias y los intensos frios de los primeros días de Abril; se han helado las cebadas. Sin embargo, si tenemos muchos días primaverales como los últimos, espero se repongán y pueda hacerse regular cosecha. Si siguen las aguas, todo se perderá.

Precios: Candeal, á 37 reales fanega; cebada, á 14; azafrán, á 80 reales la libra; vino tinto, á 7; aceite, á 40; patatas, á 3,50.—A. M.

Granácula (Ciudad Real) 13.—Precios corrientes: Trigos, de 34 á 35 reales fanega; jeja, á 32; centeno, á 26; cebada, á 14; habas, á 32; garbanzos, á 100; vino tinto y blanco, á 6 reales arroba; aceite, á 44; lanas sucias, á 40; ovejas, á 80 cabeza.—P.

Valdepeñas (Ciudad Real) 14.—No decae la animación de este mercado de vinos, como lo prueba el hecho de que en la última semana, no obstante las festividades religiosas, se hayan facturado 143 vagones. Los precios no han tenido variación; se detallan, pues, como sigue: tintos y blancos del 93, de 10 á 12 reales la arroba; tintos nuevos, de 9 á 10; blancos idem, de 8 á 9.

La cebada es activamente solicitada de 15 á 17 reales fanega, habiéndose contratado buenas partidas.

Los demás artículos se cotizan: Candeal, de 34 á 35 reales fanega; jeja, á 32 idem; patatas, á 4 reales la arroba; aceite, á 40 idem; lanas, á 46 idem; azafrán, de 140 á 144 reales la libra; aguardientes anisados de 26, á 34 reales arroba; alcohol, de 40 á 60 idem, según clase y graduación.

Para compras y ventas diríjase á don Carmelo Vasco Gallego.—El Corresponsal.

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 14.—Hemos tenido, en los primeros días del actual, una granizada, á la que siguió un fuerte hielo y después una buena nevada, que convirtió el término en blanca sábana, viéndose como palomas hoy día las cúspides de los cerros que nos rodean. Este tiempo, ya en Abril, ha dado lo que era de esperar: perderse los árboles y las flores y, por consiguiente, el fruto, así como también muchos brotes de las cepas que se habían adelantado, siendo en conjunto un daño de consideración.

El vino, único recurso con que hoy se cuenta, no se vende ni caro ni barato, á pesar de sus buenas cualidades y de ser conocido ya, lo mismo en varias provincias de España, que en Francia, y algo en América.

Así es que, según noticias de persona que está bien enterada, en el segundo trimestre de la contribución territorial, de unos 1.146 contribuyentes quedaron sin pagar sobre 700, á los que se está formando expediente para la adjudicación de fincas, y en el tercer trimestre se acercarán á 800 los que no han pagado tampoco, lo cual da la más completa idea de lo que por aquí pasa.

Así es que, si esto no varía, no sé qué será lo que pase en breve tiempo; las viñas, en su mayoría, están sin labrar y muchas quedan del todo perdidas, y cuando en esta época se necesitaban muchos braceros de fuera del pueblo, hoy sobran

con los de la población, y el hambre y la miseria siguen aún en muchas familias. El vino se ofrece á 5 y 6 reales los 16 litros, cuyos precios son nominales, pues no se vende; gastos hasta la estación de Robledo (línea del Norte), 2,50 reales en arroba.

El trigo, que se trae de fuera, se cotiza de 40 á 42 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 23.—R. M.

Villarrubia de Santiago (Toledo) 15. Nada nuevo puedo comunicarle desde mi última.

El tiempo tan tenaz, siempre lloviendo; las labores y trabajos del campo paradas, ó poco menos, y los labradores manteniendo toda la población rural, y muy crítica su situación económica. Si se hiciera justicia á esta clase, sólo por serlo se les premiaría.

De la nueva situación política apenas se habla, porque, como pueblo esencialmente agrícola y trabajador, mira como cosa muy secundaria la política.

El trigo, de 38 á 40 reales fanega; cebada, á 18, buscada; vino, de 7 á 7,50 reales arroba.—M. de L.

De Castilla la Vieja

Ceberos (Ávila) 14.—La cotización de estos riquísimos vinos, que, como es sabido, tienen un fortísimo color grana, franco y buen gusto y fuerza alcohólica de 15 y 16º naturales, lejos de mejorar, como con cierto fundamento esperábamos, tiende á la baja, á pesar de que la demanda es regular; hoy se vende la arroba de 16 litros á 7 reales, y algo, si bien lo inferior, á 6,50. Tiene de coste entre corretaje y medida unos 12 céntimos de peseta y real y medio de arrastre á la estación de Navalperal de Pineros (á 22 kilómetros) que es la más próxima.

Para muestras y más detalles diríjase al que suscribe.—Eusebio González.

Cuellar (Segovia) 12.—Las ventas revisten más importancia que anteriormente, sobre todo las de granos para piensos, los cuales tienden á mejorar, á pesar de los altos precios que alcanzan; valen tanto como el trigo. De este cereal se han hecho varias partidas de 33,50 á 40 reales fanega; el centeno, á 27; cebada, á 26; algarrobas, á 28; yeros, á 26 y 26,50; las harinas, á 12, 11 y 10 reales arroba.—El Corresponsal.

Lerma (Burgos) 14.—Muy encalmado el mercado de vinos, temiéndose no puedan realizarse todas las existencias, que seguramente no bajan hoy de 60.000 cántaros. Los precios fluctúan entre 6 y 8 reales cántaro.

Precios de otros artículos: Trigo, de 34 á 36 reales fanega; centeno y cebada, de 26 á 27; avena, de 18 á 19; garbanzos, de 110 á 140; cerdos cebados, en vivo, á 44 reales arroba; idem lechazos, de 46 á 60 cada uno.

El estado de los campos es bueno, así como el tiempo.—Un Subscriber.

Villalón (Valladolid) 14.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 34,25 á 34,50 reales las 94 libras; centeno, de 26,50 á 27; cebada, de 23,50 á 24; avena, de 16,50 á 17; yeros, de 32,50 á 33; garbanzos, de 112 á 116; lentejas, de 32,50 á 33; muelas, de 25,50 á 26; queso, de 34 á 35 reales la arroba; patatas, de 5 á 5,50 idem; vino, de 10,50 á 10,75 reales cántaro.—El Corresponsal.

Valladolid 14.—En la última semana se han exportado por ferrocarril 32 vagones de harinas, cotizadas á 12,50 y de 11 á 11,50 reales arroba, y otros 32 vagones de trigo, que se han pagado de 36 á 36,25 reales las 94 libras.

El centeno se sostiene de 27 á 27,50 reales fanega, habiéndose expedido un vagón para Galicia.—El Corresponsal.

Santander 15.—Las harinas de piedra se pagan con flojedad, de 14,75 á 15 reales arroba, y las de piedra, de 16 á 17,50. En la última semana se han exportado 1.124 sacos para las Antillas y otros 3.354 para diversos puntos de la Península. La cebada se cotiza á 28 reales las 70 libras si procede de Castilla, y á 27 si es del Danubio.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 15. Al mercado de ayer entraron 2.000 fanegas de trigo, que se cotizaron á 36 reales las 94 libras. Por partidas sobre vagón se ofrece á 37 reales, y á este precio se han contratado en la semana última dos docenas de vagones, de los que 22 han ido á Cataluña.

El centeno, á 25,50 reales fanega; cebada, de 24 á 24,50; algarrobas, á 24; garbanzos para sembrar, de 120 á 130.

El vino tinto y el blanco se cotiza para fuera á 10 reales cántaro, habiéndose expedido cuatro vagones, y para el consumo local, de 11 á 12.

Animadas las compras y buenos los campos. Se está haciendo la sementera de garbanzos.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 15.—Se han ajustado unas 10.000 fanegas de trigo en panera á 34,75 reales las 94 libras; al detall se vende á 34 reales, siendo muy cortas las entradas. En la última semana se han expedido 7.000 fanegas de trigo y más de 100.000 kilos de harina.—J. L.

Arévalo (Ávila) 15.—Precios del mercado al detall: Trigo, de 36 á 36,25 reales fanega; centeno, á 25,50; algarrobas, á 25; cebada, á 24.

Se han expedido en partidas 10 vagones de trigo, de los que 6 se han facturado á Barcelona y 2 á esa corte. Por partidas se cotiza á 36,50 y 36,75.—El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 14.—Continúa nuestro mercado sin sucesos de cuantía de que poder dar cuenta, pues la inactividad persiste, y es la nota dominante de la plaza.

Las transacciones hechas han sido exclusivamente para el consumo, pero sin que haya en ello actividad, á causa de ser considerable el aprovisionamiento.

Esperaban que el alza del cambio reanimase los negocios, pues han resultado favorecidos los géneros de procedencia extranjera que hay almacenados en nuestra plaza, así como también en la salida de los productos del país que se prestan á la exportación, pero sin embargo apenas ha variado la tendencia.

Trigos.—Los extranjeros siguen encalmados, pues las transacciones son casi nulas, aunque los precios siguen sostenidos y se cotizan, aunque nominalmente,

como sigue: Río de la Plata, de 23,85 á 25,45; Burgos, á 24,50; Alexandroff, de 24,50 á 25; Sebastopol, de 25,45 á 25,90, y Nozarosiski, de 25 á 25,45 pesetas por 100 kilos.

Del país continúa recibiendo candeal de Castilla, ajustado directamente al precio de 13,75 á 14 los 54,800 kilos, y los de Aragón á 13,25. Creo que con los nacionales se negociará más dentro un par de meses que las existencias extranjeras en nuestra plaza se habrán reducido algo, y entonces los cosecheros obtendrán el precio que hoy por ellos se pretende, y que en la actualidad resultan exagerados.

Maíz.—Sigue este género sin otras transacciones que las corrientes al detall, y como las existencias son muchas, los precios siguen siendo bajos: Benicarló, á 10 pesetas; Aragón, de 8,75 á 9,25; Brailo, de 9,75 á 10; Salonico, á 9,75; Rotti, á 9,50, y Cincuantin, á 11,50 los 70 litros.

Cebada.—Halla bastante solicitud del consumo, sin que sus precios hayan sufrido alteración, creyendo que en esto habrá influido el que dentro de poco dejarán de consumir las fábricas de cerveza. Se cotiza de 6,50 á 7 pesetas, y la extranjera, de 6,37 á 6,75 por 70 litros.

Alpiste.—Sin variación; las existencias continúan siendo regulares y los precios estacionados: el de Sevilla, de 33 á 34 pesetas, y el extranjero, de 32 á 33 los 100 kilos.

Garbanzos.—Como son muchos los partidos en nuestra plaza y el consumo no pasa de regular, los precios han declinado, cotizándose: Andalucía, grandes, de 45 á 53 pesetas; regulares, de 32 á 42,50; canarios, de 30,60 y 34,50 á 35,50, y Esminra, á 26,32 los 100 kilos.

Habas.—Van detallándose con lentitud, pues la demanda es poca y los precios sostenidos: Comarca, de 8,75 á 9; Mahón, de 12,50 á 14; Andalucía, de 9 á 9,50, é Italia, de 8,50 á 8,62 por 70 litros.

Algarrobas.—No hay fluctuaciones; el negocio es escaso y las entradas reducidas, por ser pequeñas las exigencias del consumo, pues resulta género de temporada: valen de 9 á 9,25 pesetas los 70 litros.

Alubias.—Con falta de existencia, como ahora pocas veces se encontró nuestro mercado, pues no habiendo tenido arribos y solicitando el consumo dos existencias almacenadas, se han agotado y los precios están muy firmes: Valencia, de 42 á 43 pesetas; Braila, de 32 á 34; Hamburgo, de 39 á 40; Corcorros, de 35,50 á 36, y Trieste, de 32 á 38 por 100 kilos.

Arvejones.—Regulares existencias, así como también es regular la demanda, pero los precios firmes. Se detallan: Sevilla, de 14,13 á 14,25 pesetas, é Islas, 16,75 á 17 por hectolitro.

Avena.—Sin variación, y los precios continúan siendo bajos como sigue: Extremadura, de 5,50 á 5,62, y de Cartagena, de 4,75 á 5 pesetas por los 70 litros.

Arroz.—Debido á haber aumentado la demanda para nuestras Antillas, los precios revelan mayor firmeza y se detallan: Florete, de 18,50 á 19 pesetas; de primera, de 17,50 á 18; de segunda, de 16,50 á 17, y de tercera, de 15,50 á 16 por 100 kilos.

Harinas.—Las ventas son muy activas, lo que hace que los precios estén muy sostenidos.

Primera extra blanca, de 15,25 á 15,5 pesetas; primera superfinas, de 14,50 á 15; idem núm. 2, de 13,25 á 13,35; idem número 3, de 11,50 á 12; idem núm. 4, de 7,50 á 8; segunda, de 7 á 7,55; tercera, de 6 á 7; primera extra fuerza, de 14,50 á 15; primera superfinas, de 13,35 á 14,25; idem núm. 2, de 11,50 á 11,75; idem número 3, de 10,75 á 11,13; idem núm. 4, de 8 á 8,35; segunda extra fuerza, de 7,35 á 8,15; tercera, de 5,5 á 7; todas por los 41,600 kilos.

Acites.—Aunque las entradas han sido escasas, han bastado para sostener la flojedad y marasmo de nuestra plaza. Se vende: Andalucía, de 86 á 87 pesetas; Urgel, de 88 á 89; Lérida, de 85 á 86; Aragón, de 84 á 100, y Tortosa, corriente, de 82 á 87, y finos hasta 109 por 100 kilos, sin consumos.

Aguardientes.—Insignificante es lo que se puede decir, pues el negocio ha sido escaso en todas las clases; si reducidas han sido las entradas, más limitadas han sido las ventas, y los precios sin firmeza: Rectificados 40º, corrientes, de 65 á 66 pesetas, y superiores, de 69 á 71 el hectolitro, con bocoy; destilados 35º de vino, de 48 á 49; de orujo, de 39 á 40, y de residuos, de 38 á 39, sin envase.—Amador Torner.

Bruch (Barcelona) 12.—Reinan fuertes vientos que secan la tierra, siendo así que ésta necesita agua por aquí, lo contrario que ocurre en las demás comarcas de la Península. La cosecha de aceite no ha pasado de regular, cotizándose las clases buenas, de 22 á 24 duros la carga (121 litros).

El vino sin demanda; sólo el claro da lugar á pequeñas ventas para el consumo interior. Este país se va arruinando, es que es grande la emigración.—Un Subscriber.

De Extremadura

Ribera del Fresno (Badajoz) 14.—Tengo el sentimiento de participarle que la oruga ha invadido los sembrados de habas, por lo que tememos acabe con dicha cosecha. Dicha plaga es terrible, no sabiendo cómo combatirla con éxito.

Flojo el mercado, en el que, como ocurre hoy ya largo tiempo, es mayor la oferta que la demanda.

Cotízase: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 16,50; avena, á 15; habas, á 24; chícharros, á 38; garbanzos, á 80 los blandos y 68 los duros; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 14; lanas, á 46.—L.

Mérida (Badajoz) 14.—De día en día aumenta el movimiento en este mercado; las operaciones en trigos y demás granos y otros artículos son ya importantes. Buena falta hace se sostenga esta animación, pues durante varios meses reina profunda calma.

Con el buen tiempo se reponen los campos. He aquí los precios de esta plaza: Trigo, á 36 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 16; habas, á 30; garbanzos blandos, á 80; idem duros, á 48; aceite, á 50 reales arroba; lanas, á 44.—El Corresponsal.

Fuente del Maestre (Badajoz) 13.—Después de los temporales de lluvias y nieves y cuando eran de esperar días primaverales, vemos que sigue la revolución atmosférica y agravada, por cuanto se han desencadenado fuertes tempestades é impetuosos vientos que han hecho muchos daños.

Precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 18; habas, á 28; avena, á 13; chícharros, á 36; garbanzos blandos, á 100; idem duros, á 60; aceite, á 38 reales arroba; vino, á 8.—El Corresponsal.

De León

Toro (Zamora) 14.—Siguen rigiendo en este mercado, para los vinos y cereales, los mismos precios que registré en mi anterior correspondencia, pero como encascan las ventas, obsérvese tendencia á la baja.

Los campos continúan en buen estado, prometiendo satisfactorias cosechas de frutas y cereales.—J. A. P.

Cacabelos del Bierzo (León) 14.—La flojera destruyó nuestros viñedos, y hoy son varios los propietarios que principian á reconstituirlos por medio de vides americanas, resistentes á la flojera; pero esta labor es muy dispendiosa, que no todos pueden emprender.

Los sembrados están inmejorables, y si no hay contratiempos tendremos por aquí abundantísima cosecha de cereales.

Los trigos se cotizan de 44 á 45 reales fanega, y el centeno á 32.—Un Subscriber.

De Murcia

Montalegre (Albacete) 15.—La cosecha de cereales se presenta bajo un aspecto favorable, pues los sembrados, gracias á las benéficas lluvias que á menudo los rocían, se encuentran en general tiernos y lozanos. ¡Dios quiera que se siguen en tan buenas condiciones como hoy se encuentran y no tengamos que lamentar otro nuevo desastre!

Precios: Trigo claro, á 41 reales la fanega; blanco, á 38; cebada, á 18 y 19; patatas, á 6 reales la arroba; vino, á 3 los 16,14 litros, para las destilerías.—El Corresponsal.

De Navarra

Mendavia 14.—Se nota mayor venta de cereales, así como tendencia á mejorar la cotización. En cambio los vinos están muy paralizados, no obstante haber descendido su precio á 4 reales el cántaro (11,77 litros); hay en este pueblo unos 60.000 cántaros.

El trigo está á 18 reales el robo (28,13 litros), y las habas á 13.—Un Subscriber.

Valterra 11.—Después de un invierno como no se ha conocido hace algunos años, de hielos, nieves y lluvias, era de esperar que nuestros campos con el tiempo propiamente primaveral de que hoy gozamos presentarían buen aspecto, y no nos hemos equivocado, pues puede decirse que están inmejorables. Todo conduce á creer que este año la cosecha será abundantísima, tanto en el regadio como en el monte. Bien lo necesitamos todos, si hemos de reintegrarnos por la cantidad de los precios verdaderamente ruinosos que hoy tienen los frutos, y muy especialmente los cereales.

Algunos propietarios han dado ya fin á la labor de las viñas, pagándose los jornales á 6 reales y el vino.

Existencias de trigo quedan muy pocas; su precio no ha variado desde su principio, sosteniéndose siempre á 4 pesetas robo, es decir, al mismo á que se ha cotizado el maíz; vergüenza da el decirlo.

Tenemos, como en todas partes, vino á tirar, que se va vendiendo lentamente y para el consumo de la localidad á diversos precios; el más caro á peseta el decalitro.—J. Z.

Barasoain 15.—Sigue la calma en la venta de vinos; la cosecha de cereales se presenta buena.

Precios: Vino, á 1 peseta cántaro de 11,77 litros; trigo, á 4,50 idem el robo de 28,13 litros; cebada, á 3 idem; avena, á 2,25 idem.—P. de C.

Pamplona 14.—Cortas entradas en el mercado, detallándose: Trigos, de 18 á 18,25 reales el robo de 28,13 litros; cebada, á 12,25; avena, á 9; habas, á 15,50; yeros y muelas, á 14; maíz, á 15. Buenos los campos.—El Corresponsal.

De las Rijoas

Alfaro (Logroño) 14.—Abundan las existencias de vino, trigo y habas.

Las demandas son pequeñas. Los precios los siguientes: Trigos

NOTICIAS

La Diputación provincial de Zaragoza ha aprobado una proposición para que los alcoholes industriales procedentes de mieles, melazas, etc., que se elaboren en la Península, paguen, como es justo, las 37,50 pesetas por hectolitro, conforme a lo dispuesto en el art. 45 de la Ley de Presupuestos. Según nos participan, el informe que con tal motivo redactó el ponente de la Comisión, Sr. D. Ignacio Garchitorena, es un trabajo notabilísimo en el que se estudian con gran lucidez la crisis vinícola y los remedios que urge aplicar para conjurarla.

También la referida Diputación, á instancia de los Sres. Lamaña, Garchitorena, Gaspar y Caballero, ha aprobado otra proposición, declarando el sumo agrado con que había visto la celebración de *meetings* en diversos partidos de la provincia para solicitar las medidas que se consideran indispensables á fin de evitar la total ruina de la viticultura.

Igualmente ha acordado dirigir una exposición á los Poderes públicos en demanda de protección para aquella riqueza. Los Sres. Garchitorena y Lamaña, iniciadores del movimiento que reina entre los viticultores de Aragón, merecen bien de la patria por sus incansables y felicitos trabajos en pro de la agricultura nacional.

En cumplimiento del acuerdo del Consejo de Ministros del sábado, el Ministro de Hacienda ha redactado el decreto referente á la rebaja de contribuciones para las viñas filoxeradas y olivares y naranjales destruidos por las plagas y heladas. En dicho decreto se concede un plazo hasta Julio próximo para que los interesados puedan hacer sus reclamaciones, y se establecen trámites breves para los expedientes de comprobación, con el fin de que todos estén resueltos antes de que comience el cobro de las nuevas contribuciones.

Conforme lo tenemos anunciado, el domingo próximo se celebrará el gran *meeting* de Cariñena.

Asistirán los Sres. Moret, Monares y otros Diputados, así como estarán representados en aquella Asamblea de viticultores todos ó casi todos los pueblos productores de Aragón.

El *meeting* promete ser grandioso.

El Ministro de Hacienda se ocupa actualmente en la redacción del decreto que ha de acompañar á la publicación de la ley de condonaciones y moratorias de los débitos de las Diputaciones y Ayuntamientos.

Los reglamentos é instrucciones para la ejecución de la misma ley, están ya casi ultimados. El Ministro es partidario de dar al asunto la mayor publicidad, y al efecto dispondrá que se publique en la *Gaceta* relación nominal de los débitos de dichas Corporaciones.

Una Compañía inglesa ha presentado á la Diputación provincial de Burgos el proyecto de construcción de un ramal de vía férrea, de la misma anchura que el de Madrid, por Burgos á Santaña, destinado á la explotación de la riqueza minera de los pueblos de la sierra de Burgos que, partiendo de aquella capital desde el punto de enlace con dicho ferrocarril, llegue hasta el límite de la provincia con la de Logroño, pasando por los términos municipales de Villayuda, Ibeas de Juarros, Villasar de Herreros, Urquiza, Villarobe, Pineda y Monterrubio.

Los ríos Segura, Caravaca, Quipar y Guadalentín, han experimentado considerable crecida, inundando las vegas de Cieza y otros pueblos de la provincia de Murcia.

Se da como seguro que para el mes de Septiembre se inaugurará el ferrocarril de Salamanca á Béjar, abriéndose á la explotación el día 1.<sup>o</sup> del citado mes.

El Senador Sr. Ramírez Guinea ha reproducido en la alta Cámara una proposición de ley cuya lectura fué autorizada por las Secciones en la legislatura anterior sobre concesión de un ferrocarril de Soria á Logroño.

Algunos industriales de Málaga han empezado ya á enviarse mutuamente las notas de sus deudores insolventes, con el fin de estar alerta y no vender al fiado á ninguna persona que, con arreglo á dichas notas, goce de mal concepto.

Si la medida se generaliza, la industria y el comercio se librarán de los efectos terribles de esa gran plaga, que constituye la polilla de los establecimientos mercantiles.

Proyéctase en Oviedo por el conocido exportador de sidra asturiano D. José Cima y García, el establecimiento de una fábrica de botellas de vidrio, para la cual se han designado ya los terrenos necesarios.

En París, más que en parte alguna, se dejan sentir los efectos de la crisis por que atraviesa la producción de los alcoholes de industria. Los precios resultan hoy verdaderamente desastrosos para los productores. En París la liquidación de Febrero se ha hecho sobre el pie de 30 francos hectolitro de alcohol á 90 grados. A este precio no se pagan ni con mucho los gastos de destilación; así es que no es extraño que todos los días se vayan cerrando mayor número de fábricas.

Después de la invasión de la filoxera la fabricación de alcoholes de industria tomó gran incremento, pero hasta 1893 no se ha notado exceso de producción, viniendo á ocupar la plaza de los alcoholes de granos y de remolacha, los alcoholes de vino y de orujo.

Este estado de cosas ha determinado una violenta perturbación en los departamentos del Norte, ya afectados también por la crisis que pesa sobre la industria azucarera. Las regiones que cultivan la remolacha están pasando, en efecto, días de prueba.

Toda la actividad del mercado de Cete descansa en la actualidad sobre los vinos de Argelia y del Mediodía. Los de España quedan relegados, cuando menos por aho-

ra, á segundo término. Se opina, no obstante, que como las clases superiores van desapareciendo y se hacen cada vez más raras, nuestros vinos han de verse solicitados más ó menos pronto para suplir las de los franceses. Por el momento tienen más estima, y se venden con facilidad las calidades que pueden cederse á bajos precios, sin determinarse procedencia, pues cuando se trata de cotizaciones un poco elevadas, por más que sean buenas clases, los negocios se hacen difíciles y las ventas resultan de poca importancia.

El Sr. D. Victoriano Odrizola, ilustre Director de la Escuela práctica de Agricultura de la provincia de Alava, ha publicado un interesante folleto sobre la *Alimentación del ganado vacuno en invierno, la remolacha y el maíz forrajero y los ensayos hechos con la torta de coco.*

La Diputación de Alava ha tomado el plausible acuerdo de repartir tan útil folleto entre los Ayuntamientos de dicha provincia.

La Asociación general de ganaderos de España, celebrará junta general el día 25 del actual, á las diez de su mañana, en la casa de la Asociación, Huertas, 30, Madrid.

En la última semana se han recibido en Londres, Liverpool, Manchester y Hull, 40.000, 17.203, 16.028 y 9.527 cajas de naranjas respectivamente, procedentes todas de Valencia y Denia.

Muchas de las partidas llegadas á dichos mercados ingleses, presentan los efectos de las heladas; así es, que esos lotes se realizan á precios muy bajos, no pasando por lo general de 5 á 6 chelines la caja de 420 naranjas. El fruto bueno se cotiza de 8,50 á 11 chelines.

Nótase animación en los mercados de ganados de la provincia de La Coruña.

Durante los meses de Enero y Febrero últimos se exportaron por ferrocarril 746 bueyes y 492 terneras; estas últimas, casi en su totalidad, para Barcelona, y para Madrid los primeros.

El precio de cada 10 kilogramos de carne, en vivo, es de 9 á 9,50 pesetas para las de ternera y de 10 á 11 para las de vaca, cuya cotización rige en la capital.

También en Lugo se ha contratado con regular actividad de 200 á 300 pesetas cada res vacuna y de 500 á 600 las yuntas de labor.

En Orense no se opera en la escala que anteriormente, porque los compradores encuentran algo elevados los precios.

Dice *El Diario de Huesca*:

«Desde la tarde de ayer se ha notado un cambio muy favorable para la agricultura, con los nublados que revelan tendencia á la lluvia. De continuar así el tiempo aún podrían tener cierta esperanza en algo de cosecha los pueblos situados en la zona baja de Huesca, donde precisa una labor de agua para que prosperen un tanto los sembrados.

El nublado esta madrugada era extenso, y todo el día se ha ido sosteniendo con marcada propensión á la lluvia.»

A pesar del recargo arancelario sobre los trigos, sigue siendo considerable la importación. Desde que se aplica el impuesto transitorio han entrado en España cerca de 4.000 toneladas de trigo extranjero.

Los precios han mejorado poco y distan mucho de ser remuneradores para el agricultor.

La subida arancelaria de 2,50 pesetas por hectolitro es insuficiente para impedir la ruina de la agricultura.

Los *Bastier Nachrichten*, documentos estadísticos, publican los datos siguientes relativos á la importación de vinos en Suiza en 1894.

Suiza importó el año pasado 412.347 hectolitros de vino español en pipas, contra 252.096 en 1893, y 129.312, término medio, de 1890 á 1892.

Italia, en 1894, ha importado 275.446 hectolitros, contra 470.427 en 1893.

De Francia, en 1894, recibió Suiza 28.198 hectolitros, contra 26.681 en 1893, y 272.827 hectolitros, término medio, en 1890 á 1892, ó sean diez veces más. Desde el período de guerra aduanera, ó sea en dos años, las compras de vinos en Francia han disminuido un 90 por 100, mientras que las hechas en España han doblado en 1893 y casi cuadruplicado en 1894.

La importación italiana en Suiza, por el contrario, ha sufrido una disminución de 40 por 100 el año pasado en comparación á 1893.

España ocupa ahora el primer lugar para el aprovisionamiento de vinos en Suiza. Hasta 1886 era Francia quien iba á la cabeza; después fué reemplazada por Italia en 1887. Por su parte, Italia ha tenido que ceder el sitio á España el año pasado. La citada publicación suiza añade: «El enorme aumento de nuestra importación de vinos españoles, debe sobre todo atribuirse á la guerra aduanera existente entre Francia y Suiza, á las grandes cosechas de vino en España y la situación del cambio favorable á nuestros importadores.»

La prensa francesa al hacer resaltar la importancia de la pérdida que sufre su comercio de vinos finos, y en particular el de la Gironda, á contar de Febrero 1892, agrega:

«Muchas veces lo hemos dicho y la ocasión se presenta de repetirlo; un arreglo se impone á breve plazo entre los dos países. En Francia, un número considerable de Cámaras de Comercio, entre otras la de Burdeos, Sindicatos profesiones y Asociaciones diversas, acaban de agruparse bajo el nombre de «Unión franco-suiza» para alcanzar ese fin; un Comité ejecutivo se ha encargado de dirigir la marcha. De desear es que sus esfuerzos se vean coronados con el éxito.»

A esto añadiríamos nosotros que ahora más que nunca conviene redoblar nuestros esfuerzos, pues, si España quiere, á lo menos tal como están las cosas en la actualidad, es difícil y casi imposible que nadie nos arrebatase dicho mercado.

La exportación de naranjas por el Grao de Castellón, se elevó durante la primera quincena de Marzo, á 1.822.450 kilogra-

mos con destino á los mercados de Liverpool, Londres, Manchester, Hull y Bristol.

Este fruto se cotiza en Castellón, como precio corriente, á 20 pesetas millar, si bien variando según la calidad y condiciones de venta, pues algunas partidas se pagaron de 14 á 15 pesetas, mientras que otras alcanzaron hasta 25.

La venta de cáñamos es allí algo más activa que en semanas anteriores, pagándose de 12,50 á 13,50 pesetas el cáñamo en hoja y á 11 pesetas en simiente, por arroba.

El aspecto de las cosechas es regular y el de la ganadería bueno en toda aquella provincia.

Los vinos en completa paralización, pues sólo se efectúan transacciones para el consumo interior, siendo nula la exportación.

He aquí un procedimiento sencillo y rápido para reconocer la falsificación del vinagre por la adición de un ácido mineral.

Se prepara una solución diluida de violeta de metilina, después se echa en un plato un poco del vinagre sospechoso y se le dejan caer algunas gotas de la solución, removiéndolo todo con una varilla de vidrio ó de madera, con el objeto de facilitar la mezcla. Si el vinagre contiene ácidos minerales, no tarda en desaparecer el color violeta y adquiere una coloración azulada característica si el vinagre contiene ácido nítrico, y verde si el ácido que contiene es el clorhídrico ó sulfúrico, siendo este último el que con más frecuencia se emplean las falsificaciones.

Preocupa vivamente la opinión en Alemania el proyecto de Kanitz, recientemente sometido al Consejo de Estado, y que se encamina al monopolio de la adquisición y venta del trigo extranjero por el Estado, á fin de elevar considerablemente el precio del trigo alemán. Entiendo Kanitz, que todo otro género de protección arancelaria ó de límite de precio resultaría ineficaz; añade que si la agricultura alemana continúa así, no podrá pronto resistir el peso de los impuestos, trocándose la actual pobreza en miseria; y termina las alegaciones en favor de su proyecto, estimando inicuo que un Estado que se alimenta del trabajo y el capital de los agricultores, los entregue indefensos á la concurrencia irresistible de la producción americana.

También en el Senado francés, y por cierto en el domingo de Ramos, se ha discutido el presupuesto del Ministerio de Agricultura, solicitándose disminución de tributos, rebaja del precio de transporte, elevaciones arancelarias y enseñanzas nomadas agrícolas de carácter práctico.

Es tanta la paralización de la venta y compra de la almendra y avellana en la plaza de Valls, que hay almacén que tiene de existencias más de 100 sacos de rica almendra mollar y más de 2.000 de avellana en cáscara.

De vinos muy pocas transacciones, por el bajo precio que alcanzan.

Se ha celebrado en Moraleja del Vino (Zamora) una reunión de viticultores, acordándose elegir Diputado á Cortes á quien lo merezca y defienda los intereses de sus electores y no al primer caballero que salga de éste ó del otro partido político.

Parece que imitarán la acertada resolución de los electores de Moraleja, los de Fermoselle, Toro, Fuentesauco y otros pueblos; y si el ejemplo cundiese, otra fuera la suerte de la producción en España.

Entre los propietarios de la isla de Puerto Rico es grande la preocupación por la enfermedad que sufre la caña, asunto de transcendental interés para aquellas hermosas regiones agrícolas. La prensa ha dedicado á esta cuestión notables trabajos. En uno de ellos, que es una carta de un ilustre hombre político del país, don Narciso Soler, asegura éste que la causa de la enfermedad es el gusano blanco, cabeza prieta, el cual se reproduce extraordinariamente en los años de seca. El gusano come toda la raíz de la caña. Se ha observado que es menos frecuente el mismo parásito en la tierra muy roturada antes de la siembra. Y el Sr. Soler, que es también un importante agricultor, terminaba sus observaciones con la siguiente noticia:

«Pero no es esta sola ni la única enfermedad que sufre la caña: existe otra causa de proporciones tan graves y alarmantes, producida también por otro gusano ú hormiga negra, que se introduce en el interior de la caña, entrando especialmente por el cogollo, y cuando no se seca, da lugar á que brote con alguna extensión por todas sus yemas, y al molerse, el resultado en parte sacarina es nulo; muy conveniente sería para la agricultura que se estudiara también esta segunda enfermedad, tan grave como la primera.»

En virtud de estas y de otras observaciones que de Puerto Rico han comunicado, y por iniciativa del celoso Diputado por la capital Sr. García Molinas, se va á nombrar una Comisión de agricultores que estudie esa enfermedad y proponga al Gobierno los remedios para extinguirla.

Mañana comienza la renombrada feria de Sevilla. Espérase sea muy fecunda en transacciones á juzgar por el gran número de vendedores y compradores que van llegando á aquella importante plaza.

En Sueca y demás pueblos de la Ribera baja del Júcar se cotiza el arroz *bombeta* á 24 pesetas, los 100 kilos y á 22 y 22,50 el *amonquíl*; en Silla el arroz *bombeta*, á 25; en Alcira el *bombeta*, á 25,50, y el *tronchón*, á 24 y 24,50. Nótase en todos estos pueblos alguna animación en las transacciones y tendencia al alza.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 16

París á la vista..... 10 40  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 28 20



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	PESO aproximado en Kilos
	2. <sup>o</sup> AÑO Pesetas	3. <sup>er</sup> AÑO Pesetas	4. <sup>o</sup> 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
Idem > 6 botellas.....	>	>	>	>	18

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.

AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»

DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECANADURAS  
*Obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el oídium, el mildiu, la clorosis, la antracnosis, los pirálidos, las alelaxias, las orugas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pteridos, los hormigas, los caracoles, las arañas, los dorjeferos, etc., e indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres.*

El azufre *Regenerador* ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una gran economía.

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bisdard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libra, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40, sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos anticriptogámicos é insecticidas.

El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercadería en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

¡ A LOS VINICULTORES Y HORTICULTORES

Azufre líquido y concentrado, con privilegio de invención

Nuevo producto curativo para las enfermedades de la vid, frutales, hortaliza, etc. Este producto, experimentado con gran éxito, cuyas condiciones superan á las del azufre ordinario, no sólo por su pronta y eficaz curación, cuanto por su economía, se expende al precio de 2 pesetas franco, para preparar 15 litros de agua curativa, en los puntos siguientes: Depósito principal: Laboratorio del Dr. Pera Cortina, Vélez Rubio (Almería).—Depósito central: D. Luis Ante, Pelayo, 3, Madrid. Representantes en todas las provincias de España. Se facilitan prospectos y folletos.

LUIS DE MERGELINA

Cosechero de ricas manzanillas, productos de sus viñas, con antiguos almacenes de diversas clases y precios, todos en rama, sin ningún género de combinaciones.

Escritorio: calle de Don Francisco de P. Rodríguez, núm. 7.

Sanlúcar de Barrameda (CÁDIZ)

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

BODEGA DE ZAITIGUI

EN CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

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

BODEGAS

del Marqués de Reinosca, 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.

BODEGA DE REINA

SAN VICENTE (RIOJA)

Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *corada* y *medios* para las Provincias Vascongadas. También conserva *vinos finos* de varias cosechas.

Para muestras y precios dirigirse al propietario D. César Reina calle del Almirante, número 9, Madrid, ó á su Administrador, en San Vicente (Rioja).

También se vende un ALAMBIQUE de 30 cántaras de cabida, con calentavinos.

VINICULTORES

LOS VINOS que TUERCEN ó pierden su transparencia y color al aire libre; los vinos picados, turbios, dulces alterados, etc., se corrigen y disponen para la venta. Éxito completo y economía.

CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de sus similares. Alambiques Sallerón, para reconocer la riqueza alcohólica de los vinos.—Dirigirse, con sello, á D. F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

Se solicitan Agentes.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS  
Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE  
Málaga—Manzanares

VINOS SUPERIORES DE MESA

de EUSTASIO SIERRA propietario de grandes viñedos en *Alesón* (Rioja), y de la bodega «La Salud».

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

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores pueda interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarteros, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purificación á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que es así todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendar esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

GEREALES Y LEGUMBRES

Diríjense ofertas sobre vagón á CAAMAÑO HERMANOS VALLADOLID

SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata.

Precio: 400 pesetas

Se remiten informes y prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MERITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles varios para paseos y carreteras.

Planteles de olmo (véase álamo negro), aceca común, de tres pies y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines.

Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

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

BOCOYES

Fabricados mecánicamente, superiores; cabida 620 litros. Precio 35 pesetas.

Fabricantes: Zuricalda y Echevarría y Compañía, Bilbao.

Bocoyes de roble americano

Madrid, Sucs de Cuesta, Cava-alta, 5

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, de orujo, patatas, cereales, patacas, manzanas, higos y demás materias feculentas y azucaradas, por Vera y López. Un grueso tomo de 544 páginas y 107 grabados intercalados en el texto, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago; cualidades y reconocimientos analíticos, por D. E. Abela. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Construcciones e industrias rurales. Disposiciones que presentan y mejoras de que son susceptibles, etc., por don J. Bayer. Dos tomos con 259 grabados, 10,50 en Madrid y 12 en provincias, certificada.

Manual del tintorero. Ó arte de teñir toda clase de tejidos y fieltros, nuevos y usados, según el arte del quitamanchas, por D. Marcelino García López, con los procedimientos más recientes y prácticos. Un tomo en 8.º con grabados, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Manual completo del herrero y cerrajero: contiene los más modernos procedimientos del arte en sus aplicaciones a la cerrajería y herrería de construcción, de taller, armadura, romería y mecánica, por García López. Un tomo con 114 grabados, y por separado un álbum con 16 grandes y excelentes láminas, conteniendo dibujos variados y del mejor gusto artístico de balaustres, antepechos, balcones, y toda clase de obra concerniente a la cerrajería y herrería, 7 pesetas en Madrid y 8 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 a provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar; certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.

El Agrimensor práctico, ó sea guía de agrimensores, peritos agrónomos y labradores, por D. Joaquín Escoda; 4,50 pesetas en Madrid y 5 en provincias.

Apuntes sobre los vinos españoles, por González Alvarez. Un tomo, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Manual del licorista, ó arte de destilar y componer licores. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual del pintor, dorador y charolista, por Sáenz. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual práctico de análisis de los vinos, por Balaguer; 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual del secretario español, ó nuevo estilo de escribir toda clase de cartas y sus respuestas, modo de extender pagarés, letras, etc. Un tomo en 8.º 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual de urbanidad, cortesana, decoro y etiqueta, ó el hombre fino. Arte de presentarse en todos los casos que ocurren en la sociedad, como visitas, convites, reuniones filarmónicas, matrimonios, bautizos, duelos, lutos, etcétera, con un tratado sobre el arte cisorio. Un tomo de 224 páginas, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Notas para la Cartera del viticultor ó fabricante de vinos, cervezas y licores, por Calvo; 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.

Tratado de oza, por Hidalgo; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarina, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

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, Nuevitás y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para:

Habana, Matanzas, Cárdenas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 6 de Marzo.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba, y Cienfuegos, Vivina, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 20 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 27 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 3 de Abril.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a 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 29 de Abril saldrá el vapor español Ida, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadillo 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**



**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estuñar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar ó injertar, etc.

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

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



**ALAMBQUES DEROY**  
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR de **DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, París  
MEDALLA de ORO, Exposición Universal París 1889  
**GUIA PRACTICA del Destilador.**  
Catálogo é informes en Castellano, enviados gratis

**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.

**NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENTA DE LA ACEITUNA**  
CON PATENTE DE INVENCIÓN POR VEINTE AÑOS  
**DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOEDORA SALVATELLA**  
Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tremp de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

En la misma Casa hallarán:

Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), Prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor  
**MARCELINO SALVATELLA**  
Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

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

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

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

MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.  
PULVERIZADORES contra el mildew.  
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

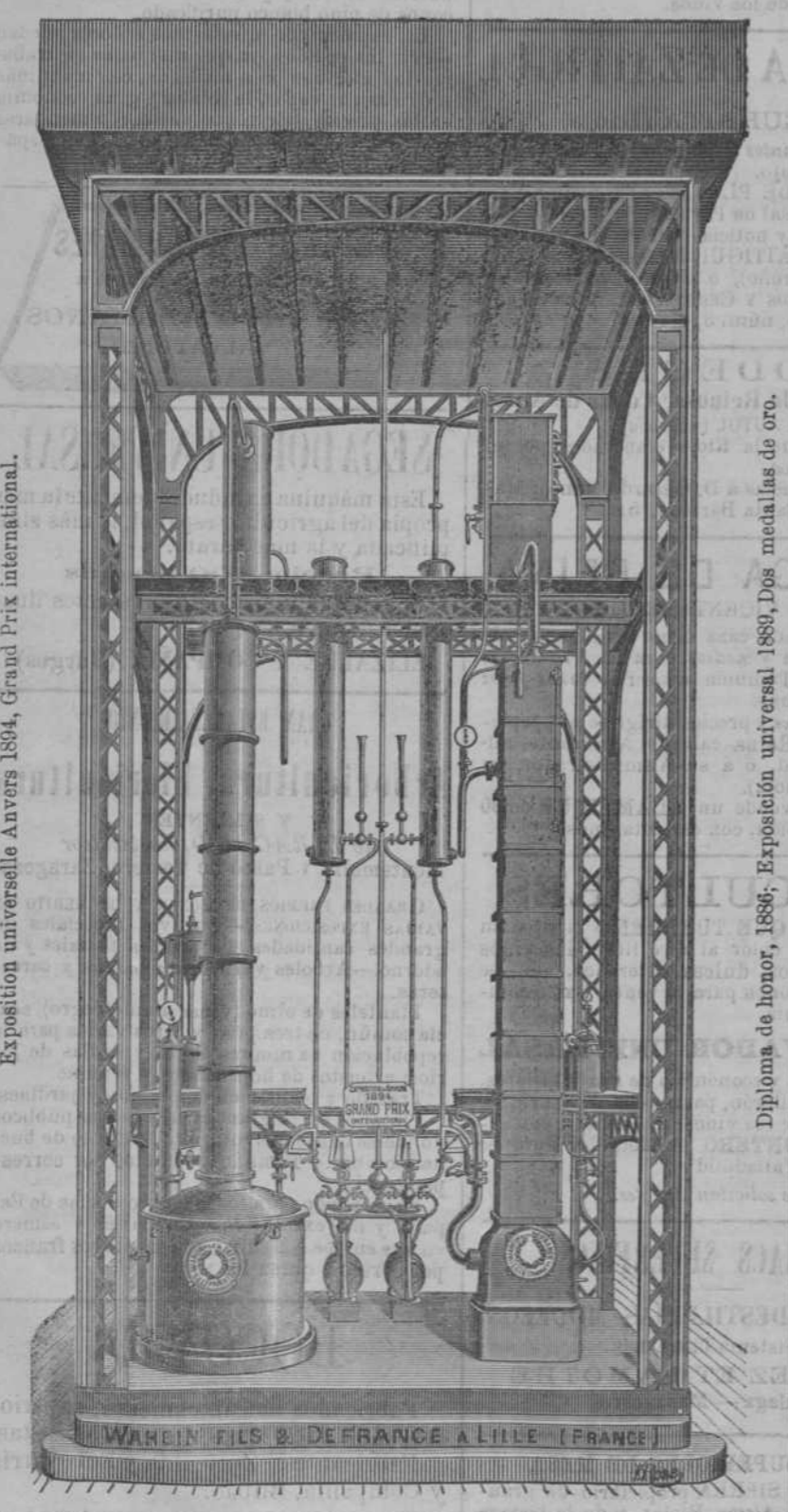
Concesionarios en España  
de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.  
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.  
Se remiten prospectos al que los pida.

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

El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

**WAREIN FILS & DE FRANCE**  
ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.  
COLUMNAS PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.  
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97º  
Precio todo completo: 5.000 francos  
**LILLE, FRANCIA**



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

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.  
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.  
Arboles maderables, de paseo y adorno.  
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

**VIDES AMERICANAS**  
de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.



**ALAMBIQUE EGROT**  
AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR  
CATÁLOGOS, FRANCO  
[GUÍA DEL DESTILADOR  
Aparatos especiales para orujos

ING.º CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS.  
EXPOSICIÓN UNIVERSAL PARIS 1889  
FUERA DE CONCURSO EN EL JURADO  
EXPOSICIÓN BARCELONA 1888  
2 MEDALLAS DE ORO



APARATOS DE DESTILAR y RECTIFICAR  
ALCOHOL á 40º SIN REPASAR  
APARATOS PARA LA CONSERVACIÓN del vino  
Catálogos é informes, franco.

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

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

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para ceñir las harinas, elevadores, rodos 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 máquinas.

**ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA**  
CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRÁCTICA DE INJERTADEROS, la primera creada en España.

Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá á quien lo solicite.

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á  
**DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario TARRASA**

**LA VITÍCOLA CATALANA**  
de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor  
DESPACHO, DE DIEZ A DÓCE  
Calle de la Aoequia, 9, 1.º, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro  
**BARCELONA**

Calculómetro de Mr. A. Bernard Ingeniero inventor  
Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.

ABONOS QUÍMICOS Y VEGETALES  
los de mejor resultado para viñas  
Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cine, azufradora modelo, tutores, etc.

Importación directa de Rafia de Madagascar y Tamatave; grandes y acreditadísimos viveros de vides americanas perfectamente seleccionadas. Provedor de centros, Cámaras agrícolas y viveros oficiales y particulares de la Península y Baleares.—Catorce años de práctica.—Primeros premios en todas las Exposiciones, y primera colección en España para uvas de postres, ornamentación, embarque, conservación, emparrar, etc.—Se manda gratis nota de precios.

**VINICULTORES ENOSOTERO**  
PARA CONSERVAR y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, Y EN OTRAS DROGAS  
El vino con enosotero jamás se vuelve agrío y siempre mejora.

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

**OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID** conocidas con los nombres de mildu, antracnosis, erínosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Dr. D. F. GARAGARZA Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**VALLS HERMANOS**  
INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN 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 motor.  
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 á 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

CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya. Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.

Diploma de honor, 1889; Exposición universal 1889; Dos medallas de oro.