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 MIÉRCOLES

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 XVI || **Miércoles 6 de Septiembre de 1893** || **NÚM. 1600**

El nuevo impuesto

sobre los vinos

Contando con la indulgencia de los lectores de este importante periódico para mi lenguaje árido y vulgar, propio de un rural falto de ilustración, por hallarse dedicado toda su vida á las faenas agrícolas, voy á permitirme, sin duda para hacer bueno aquello de que la ignorancia es atrevida, exponer mi pobre opinión en asunto tan espinoso y delicado, por tratarse de un asunto que afecta á nuestra principal riqueza, y pudiera ser, según mi juicio, confeccionando los reglamentos para su administración y cobranza de una manera práctica y adaptada á las circunstancias, origen de prosperidad para la misma.

Siempre han sido las pasiones malas consejeras para definir imparcialmente una cuestión, y las políticas no son ciertamente las que menos ciegan y trastornan el buen criterio de quien fatalmente se ve influído por ellas: así vemos á los políticos en la oposición combatir, considerándolos perjudiciales, todos los proyectos presentados por los Ministros, muchos sin antes estudiarlos detenidamente, y algunos que conceptuaron excelentes estando sus amigos en el poder.

Algo de esto ha sucedido, á mi parecer, con el nuevo impuesto sobre el vino en sustitución del siempre odioso y odiado de consumos. Las pasiones políticas no dejan de ejercer su pernicioso influjo sobre muchas inteligencias, exaltándolas y haciendo perder á los individuos la serenidad de ánimo para estudiar el impuesto con toda imparcialidad y rectitud de criterio; y decimos esto al ver combatido tan rudamente el impuesto de referencia, antes de conocer los citados reglamentos, que son, en nuestro humilde concepto de viticultor en ínfima escala, los puntos culminantes que han de hacer fallar en este pleito sobre la mayor ó menor bondad del nuevo tributo.

Indudablemente, al sustituir el Sr. Gamazo el impuesto de consumos sobre el vino, ha obedecido á la poderosa voz de la opinión pública, que viene reclamando en todas las formas muchos años hace, la modificación ó reforma de tan desdichada contribución, y accediendo al mismo tiempo á los vehementes deseos de los viticultores, que solicitaban como uno de tantos medios propuestos para conjurar la tremenda crisis vinícola, una considerable ventaja en los excesivos derechos que hoy pesan sobre los vinos á su introducción en las poblaciones de alguna importancia.

Estos dos fines se consiguen con el impuesto de reciente creación; los escandalosos chanchullos de los fielatos desaparecerán desde luego, no dándose, por consiguiente, los casos de pagar justos por pecadores, matándose de esta manera y de un solo golpe la lucrativa industria del matute, cuyas mermas en los fondos de recaudación siempre van en perjuicio del comerciante honrado.

Otra nociva industria llevará también golpe mortal, y es la adulteración de los vinos, pues aunque se cotiza este caldo á precios ruinosos para los productores, se sospecha que muchos industriales de poca aprensión *aumentan* el vino dentro de sus establecimientos con agua y materias colorantes para eludir el pago de los exorbitantes derechos de puertas, y claro está, rebajando en considerable manera estos derechos, desaparece el principal aliciente de esta manipulación, y disminuirá en gran parte en beneficio de la producción vinícola y de la salud pública.

Otra ventaja obtendrían los viticultores, si se establece esta reforma con moderación y buen sentido, es decir, si el Sr. Ministro de Hacienda, en cumplimiento de su palabra, no intenta recaudar del vino más que hoy produce al Erario por derecho de consumos. De este modo, calculando el consumo de vino en España, según los calculadores menos exagerados, en 16 millones de hectolitros, con 8 ó 9 reales próximamente que se impongan á dicha unidad, aun recaudaría el Gobierno en esta forma algunos millones más que actualmente percibe por derecho de puertas, y consiguiéndose la natural rebaja por el comerciante, éste á su vez lo ofrecería al público bonificando el precio, siendo la inmediata consecuencia el aumento de consumo, llegando sus beneficiosos resultados hasta los centros productores.

Confiando francamente en la ilustración y patriotismo del Sr. Gamazo, y comprendiendo no se le ocultará el precario estado de nuestros viticultores, esperamos que los reglamentos se inspirarán en su buen criterio, y partirán, poco más ó menos, de las siguientes bases: 1.ª No se impondrá el tipo máximo de 5 pesetas hectolitro, por ser excesivo, sino próximamente la cantidad antes mencionada.—2.ª Se facilitará la recaudación de manera que el productor no se vea en el caso de adelantar por este concepto capital alguno. Y 3.ª No se dificultará ni entorpecerá por esta causa la destilación ni la exportación.

Si se consiguen estos resultados, cual creemos, es de esperar que los productores de las regiones vinícolas, hoy en actitud hostil al impuesto, reconocerán toda su bondad, y aplaudirán la reforma, comprendiendo que al establecer la recaudación como arriba queda indicado, deja reducido el ahora enorme impuesto de consumos, á la más mínima expresión, redundando, según la buena lógica, parte de esta mejora en beneficio del viticultor.

Esto es de sentido común: un negociante en vinos de Madrid, ó de cualquier otro centro consumidor de importancia, al comprar una partida de este género, ha de contar con una importante reserva para satisfacer los derechos de puertas. Ahora bien; el traficante de buena fe á quien se le facilita su negocio, puesto que para él necesita menos capital, abonará al comprar el vino, 30 ó 40 céntimos por arroba con más satisfacción y mejor deseo, que 10, 12 ó 14 reales que hoy le cuesta introducir esta mercancía en las poblaciones más consumidoras, y aunque por esta causa se elevara el precio del vino en la bodega 2 ó 3 reales por arroba, aun quedaba un beneficio considerable en favor suyo y del consumidor.

G. MILANO.

Arganda 26 de Agosto de 1893.

La crisis vinícola en Francia

Durante los quince años transcurridos entre 1858 y 1873, la producción media de vino en la vecina República fué de 56 millones de hectolitros.

En esta cifra no van incluídas las importaciones de dicho caldo, que, si bien no habían adquirido el grandísimo desarrollo que llegaron á alcanzar en estos últimos años, tenían, sin embargo, bastante importancia.

Estos 56 millones de hectolitros de vino, por muchos que parezcan á primera vista, respondían perfectamente á las necesidades del consumo, y encontraban salida muy fácilmente y á un precio remunerador, como lo probaba el valor cada vez más creciente que iban adquiriendo los viñedos, y el desarrollo constante de las plantaciones.

Desde 1873 las condiciones cambiaron de una manera notable: la filoxera invadió la mayor parte de los viñedos, y la producción fué disminuyendo de año en año: en 1887 bajó á 24.333.000 hectolitros; en 1889, á 23.224.000, y hoy día, á pesar de que se han ido reconstituyendo continuamente los viñedos con plantas americanas, las estadísticas acusan para 1892 próximamente unos 29 millones de hectolitros; cifra bien inferior á la obtenida los años antes de la plaga del terrible insecto.

Si á estos 29 millones se añaden las importaciones de Argelia, que suman 2.353.000; las de España, Italia y demás naciones, que forman un total en la producción de vinos de 6.723.000, obtenidos por la adición de azúcar á los mostos pobres, que representan 1.853.000 hectolitros, y los vinos de pasas, que se elevan á 1.055.000, tendremos un total de 41 millones de hectolitros en números redondos.

Si se compara, pues, esta cifra con la que representa el consumo de vino antes del año 73, resulta una diferencia de 15 millones de hectolitros.

Ante tan enorme déficit, la razón indica que los vinos debían ser cada vez más buscados; que el precio de los mismos debía mantenerse elevado, y la venta de ellos no había de ofrecer ninguna dificultad. ¿Sucede esto? Todo lo contrario: las transacciones se dificultan de día en día; los precios disminuyen continuamente, y los propietarios, que después de grandes sacrificios y tantos esfuerzos han llegado á restablecer una parte de sus viñedos, y que esperan una abundantísima cosecha para el próximo otoño, preguntan con temor si serán recompensados sus desvelos, y si podrán reembolsarse de los adelantos que han tenido que hacer.

Semejante situación no ha podido menos de preocupar hondamente al mundo vinícola, y los periódicos, revistas enológicas, Sociedades agrícolas, y últimamente el Congreso de Montpellier, se han ocupado en estudiar las causas de la depreciación del vino. ¿Cuáles son las causas de la presente crisis? ¿De dónde proviene la disminución continua del precio del vino en Francia? Si hemos de creer á Froin, Tourrel y demás compañeros proteccionistas, las desdichas que afligen á la vinicultura de la nación vecina sólo obedecen á una causa: la competencia que nuestros caldos hacen á los vinos comunes franceses.

De aquí la célebre proposición que estos señores, secundados por 80 Diputados proteccionistas, presentaron en la Cámara que acaba de cerrar sus puertas. Por fortuna, la famosa proposición de los ochenta, que trataba de cerrar en absoluto la frontera á nuestros caldos, no pasó, y sus autores la trasladaron al Congreso de Montpellier; pero aquí les salió al encuentro un hombre de verdadera autoridad en materias vitícolas, el Dr. Cot, quien rebatió uno por uno los peregrinos argumentos de los proteccionistas de la cuerda de Tourrel.

En efecto; dicho eminente doctor probó con datos irrecusables que la depreciación de los vinos comunes franceses no proviene de las importaciones españolas.

Las estadísticas aduaneras, añadió, prueban que en los cuatro primeros meses de 1893 entraron en Francia 1.900.000 hectolitros de vino, cuya fuerza alcohólica era de 12°, mientras que en el período correspondiente de 1891 entraron 3.800.000 hectolitros que acusaban 15°. Si los vinos franceses se venden mal, hay que atribuir la causa de ello; primero, al *stock* considerable introducido en 1892; segundo, al fraude engendrado por la fabricación clandestina de los vinos fabricados con pasas, y á la producción de vinos preparados añadiendo azúcar á los mostos pobres.

Las estadísticas oficiales demuestran que el derecho de fabricación sobre las pasas es impotente para impedir el fraude.

Ante las justas razones expuestas en su notable discurso por el Dr. Cot, los viticultores franceses, reunidos en Congreso, votaron por unanimidad la siguiente proposición: «Que el régimen arancelario inaugurado por la ley de 11 de Junio del 92, sea regularmente mantenido; pero que la tarifa sobre las pasas se eleve de 15 á 50 francos los 100 kilos.»

Sin negar las atinadas afirmaciones de tan notable doctor, y si estudiamos las causas de la depreciación de los vinos comunes en la nación vecina bajo el punto de vista de la inevitable ley de la oferta y la demanda, resulta que si la oferta, en lugar de aumentar disminuye, y si, sin embargo, el precio del producto está en baja, es que la demanda es menos activa; en una palabra: se bebe menos vino.

Esta es, y no otra, la verdadera causa que se trata de atenuar; en 1892 Francia consumió 15 millones de hectolitros de vino menos que en 1872, y eso que su número de habitantes ha aumentado bastante en el intervalo de estas dos fechas.

A pesar de esta disminución tan enorme en el consumo, no se ha dejado de beber; todo lo contrario, se bebe tanto ó más que antes; pero lo que ha resultado es que la escasez y la carestía del vino por una parte, y las continuas sofisticaciones á que se le ha sometido por otra, han desacreditado por completo tan precioso alimento.

Cansado del mal vino que le vendían y de lo caro que le hacían pagar, el consumidor ha sustituído su bebida favorita por el alcohol: primero, por necesidad; luego, por gusto, y hoy día, por vicio.

Menos mal si el alcohol que ha venido á reemplazar al vino procediese de la destilación de éste, ó por lo menos estuviese bien rectificado; pero no, todo lo contrario, el que priva es el de remolacha, patatas y granos. Estos detestables alcoholes invaden el comercio bajo diferentes formas, perfectamente coloreados y muy bien presentados ante la vista del consumidor; pero no por eso dejan de ser siempre la bebida insalubre y homicida, que en lugar de darle fuerzas al que la consume, lo que hace es envenenarle lentamente hasta caer en el horrible *delirium tremens*.

Esta es, pues, la verdadera causa, y no la importación de vinos españoles, como lo han sostenido los proteccionistas vecinos, de que una pequeña producción de vino, relativamente, baste y sobre para las necesidades del consumo, así como de que tan saludable líquido se venda con dificultad, y su precio, en lugar de subir, vaya bajando continuamente.

V. LAFFITE.

El cultivo del tabaco

En distintas ocasiones se ha hecho por la prensa indicación de lo conveniente que sería dejar libre el cultivo del tabaco en la Península; mas á pesar de las ventajas que redundarían en beneficio del Tesoro, los distintos Ministros de Hacienda que se han sucedido en el poder no han tenido en cuenta tales indicaciones.

El hecho de permitirse el libre cultivo del tabaco en una nación que monopoliza la venta de tal producto, no es nuevo; Francia é Italia lo consienten, y no les va mal; al contrario, les va tan bien que la renta de tabacos produce en la primera de dichas naciones 380 millones de pesetas y en la segunda 200; mientras que en España, donde la prohibición del cultivo es absoluta, no produce más que 90.

Bien es verdad que Francia é Italia tienen más habitantes que España; pero también es cierto que los españoles consumimos al año mayor cantidad de tabaco que un italiano ó un francés.

El cultivo del tabaco podía ser para nuestra decaída agricultura fuente de riqueza que la sacara de su postración, y para el Tesoro público motivo de entradas extraordinarias que hoy no tiene, y que concurrirían con los demás impuestos al mejoramiento de la Hacienda.

Según los experimentos hechos en los Estados Unidos, un acre de terreno produce: sembrado de trigo, 8 á 9 duros; sembrado de algodón, 43, y sembrado de tabaco, 69. La diferencia entre los productos de una plantación de trigo y otra de tabaco es de 61 duros; y bajo este supuesto, y aunque la diferencia fuera menor, bien podrían sobrellevar los cultivadores del tabaco una contribución extraordinaria de 20 á 25 pesetas por hectárea, sin que les fuera gravosa. Al contrario, los agricultores realizarían pingües ganancias, y el Tesoro tomaría de ellas una buena parte.

En el proyecto de bases presentado al Ministro de Hacienda por la Asociación de Ingenieros agrónomos para el cultivo del tabaco en España, se fija una contribución por hectárea de 20 pesetas, y cuando personas tan peritas creen que se pueden pagar, es porque tienen bien estudiado el asunto, y no lo creen perjudicial para el cultivador.

El tabaco cultivado libremente en España nos daría además la ventaja de poderlo vender á las naciones europeas en mejores condiciones de baratura que las en que lo pueden adquirir en los Estados Unidos ó en las demás naciones americanas; con lo cual habríamos matado el contrabando extranjero, pues no nos tendría cuenta comprarlo á los mismos á quienes lo habíamos vendido.

Dícese que entonces el contrabando se haría en el interior; pero este temor es pueril, porque organizando bien la vigilancia y no permitiendo la elaboración más que en lugares determinados, allí tendrían que acudir los productores á vender la cosecha ó parte de la misma, teniendo que vender el resto á los extranjeros.

De todos modos, no equivaldría ese contrabando, por mucha importancia que tuviese, al que en ciertas épocas se ha hecho y es posible que se haga todavía, que, según un estadista, es el 33 por 100 del consumo total.

El cultivo libre del tabaco redundaría, al par que en favor de los agricultores y del Tesoro, en favor de la Compañía Arrendataria de Tabacos; pues además de librarla del contrabando y de los gastos que la persecución del mismo le ocasiona, le evitaría tener que comprar la planta en el extranjero, en donde le cuesta más cara y tiene que pagar los gastos de transporte, amén de la diferencia del cambio; como aquí lo adquiriría en mejores condiciones de baratura, podría rebajar los precios, desarrollando de este modo el consumo.

El Gobierno se ha resistido hasta ahora á declarar libre el cultivo. A lo más que se ha atrevido ha sido á pensar en hacer un ensayo en alguna provincia del Mediodía; pero no será extraño que alguna vez piense en la conveniencia de producir tabaco español, porque en la base 12 del contrato celebrado en Abril de 1887 con la Tabacalera, se reservó el derecho de poder conceder, transcurridos los dos primeros años del arrendamiento, autorización para el cultivo del tabaco en la Península é islas adyacentes.

Aunque el plazo está ya cumplido con exceso, no se ha otorgado permiso alguno para cultivar la productiva planta.

Y es lástima, porque el cultivo del tabaco en España proporcionaría ganancia á los propietarios de tierras, ocupación á millares de braceros, recursos grandes al Tesoro y mataría la emigración.

Congreso vitícola de Montpellier

(*Continuación*) (1)

Quinta Sección. *Fermentos y fermentaciones*, por M. Kayser. Conclusiones.—El empleo de levaduras seleccionadas en las cubas de vendimia debe aconsejarse. Este empleo asegura una fermentación regular, rápida y normal; puede dar lugar á un cambio de gusto y á un mejoramiento del bouquet. Se debe tener en cuenta, algo más de lo que se ha hecho hasta ahora, las cualidades del mosto; cada levadura tiene sus exigencias propias y especiales. No deben emplearse más que las levaduras perfectamente conocidas. Las levaduras indígenas darán probablemente más á menudo mejores resultados que las levaduras retiradas de heces de otras regiones; su estudio queda todavía por hacer.

Procedimientos nuevos de vinificación, por M. Bouffar. Conclusiones.—El ponente pasa revista á las diversas fases de la vinificación, y recomienda el empleo del ácido tártrico, siempre que el vino tenga una acidez, por litro, inferior á 9 gramos (en ácido tártrico). Para la cubación prefiere los envases medianos ó pequeños á los grandes. Aconseja la aereación del mosto. Recuerda que la temperatura del mosto, durante la fermentación, debe estar comprendida entre 25 á 30 grados, y recomienda se enfríe el mosto si es superior. La *maceración* debe ser de corta duración, para evitar el gusto á terreño; debe agitarse el sombrero y verificarse de preferencia en cubas de madera. Recomienda lavar los envases con agua salada, corriente de vapor y luego azufrarlos; deben tenerse completamente llenos. La *suelta* debe verificarse al aire libre, pues oxigenando el vino, lo defeca después por reposo y durante tres veces al año. La *filtración* puede reemplazarse por un buen colaje, y en caso de efectuarla, debe hacerse al abrigo del aire. Para *colar* los vinos preconiza la gelatina de huevos. Aconseja *colar y agitar* perfectamente el vino.

Habla después del *enyesado*, reconociendo sus ventajas, y de los medios para reemplazarle, diciendo que el *fosfatado* da resultados inciertos. Respecto al azucarado del mosto, opina que de una manera leal pueden añadirse 1.500 de azúcar de caña (primera calidad) por grado y hectolitro.

Describe sumariamente las enfermedades de los vinos, recomendando el calentarlos á 60°, añadiendo una ligera cantidad de alcohol (sin llegar á encabezarlos) y la congelación del vino, según los casos.

Vinos blancos.—Debe quitarse la raspa

(1) Véase el número 1.598.

y operar rápidamente, siguiendo los buenos procedimientos de la Champagne. Para decolorar el vino rosa, hay que emplear con prudencia suma el ácido sulfuroso, pues de lo contrario se para la fermentación. Separar siempre los depósitos y aerear el mosto; la *fermentación* se verifica en barrica llena, y la *suelta* al aire. *Colar* con 10 á 15 gramos de tanino y gelatina por hectolitro. Los residuos se aprovechan para destilarlos en seguida y obtener alcoholes de buen gusto.

Utiles de bodega, por M. Crassous.—Pasando por alto los diversos útiles por todos conocidos, fija su atención en las prensas continuas, de las que es partidario, sobre todo para los vinos blancos, en que se puede obtener mayor cantidad que con las otras, y cree son preferibles las de gran superficie, y con esto se da fin á las conclusiones aprobadas por el Congreso.

Terminado el *Congreso Vitícola* en la mañana del 15 de Junio, por la tarde hubo una reunión económica en el teatro de Montpellier, organizada por los miembros de las Asociaciones agrícolas del Sud-Este y Sud-Oeste, de la Sociedad de Agricultores de Francia y la de Viticultores. Esta reunión no forma parte del Congreso.

Orden del día, fué la siguiente: 1.° Régimen aduanero.—2.° Votos relativos al régimen interior de bebidas.—3.° Votos relativos á la reforma de consumos.—4.° Representación legal de la agricultura. Monsieur Ducos, Presidente, después de aconsejar la unión para defender la vinicultura, concede la palabra á M. Cot para tratar la primera cuestión.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 3.—Ha aflojado la demanda de aceite, después del alza que ha tenido dicho líquido, el cual se cotiza en los molinos de la campiña de 36,50 á 37 reales la arroba, y á 38 el superior de la sierra.

Los olivares de esta provincia y las de Sevilla, Málaga y Huelva, han perdido mucho fruto, y la cosecha en general será muy pobre; en la provincia de Jaén queda todavía aceituna para conseguir una regular recolección.

Se importa mucho trigo de Castilla, y gracias á esto no suben los precios, que hoy fluctúan entre 47 y 48 reales fanega. La cebada se paga en los graneros de la campiña de 20,50 á 21, y de 17,50 á 18,50 en los pueblos de la sierra. Las habas están de 31 á 32; el alpiste, de 70 á 73, y los garbanzos, de 120 á 140, 105 á 115 y 85 á 90, según tamaño y cochura.

Malas las viñas de la provincia.—*El Corresponsal.*

⁂ **Málaga** 4.—Sigue la firmeza en este mercado de aceites, pagándose con animación á 38 reales arroba en puertas y 40 en bodega.

La entrada de almendras es regular, detallándose á 90 reales arroba en limpio y á 70 fanega en cáscara.

Las pasas alcanzan la siguiente cotización: Caja imperial, á 75 reales; royaux, á 60; de 4.ª, á 48; de 5.ª, á 38; mejores francesas, á 30; bajas, á 26; grano reviso, á 42; ídem medio reviso, á 32; ídem aseado, á 26; ídem corriente, á 22; lechos corrientes, á 22.

Los granos se cotizan así: Trigos recios del país, á 56, 55 y 53 reales fanega; ídem blanquillos, á 48 y 46; ídem del extranjero, á 54 y 50; cebada, de 24 á 25 la del país, y 20 á 22 la embarcada; habas cochineras, á 42; ídem mazaganas, á 40; altramuces, á 26; maíz, á 44; alpiste, á 82; matalahuga, á 106; garbanzos, á 180, 140 y 100, según la clase.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Estercuel (Teruel) 2.—Ninguna variación notable puedo comunicarle. El vino, aunque lentamente, se va vendiendo, y creo quedarán pocas existencias al recolectar la nueva cosecha. Esta, como no llueve, están las uvas bastante delgadas, pero adelantadas cual no se ha visto.

Cotizamos: Trigo, á 30 pesetas cahiz; cebada, de 16 á 17; judías, á 6 la fanega, y todo esto casi nominal; corderos, 15 pesetas uno; aguardiente de orujo, á 7 la arroba.

Vinos: En ésta y Crivillén, á 0,85 pesetas cántaro; Montalbán, 0,75; Obón, 0,65, y Arcaine, 0,45 y 0,50.—*B. S.*

⁂ **Alhama** (Zaragoza) 1.°—La cosecha de cereales ha sido muy corta en el monte y bastante regular en las vegas; las clases son superiores, no obstante la pertinaz sequía é intensos calores.

Como este pueblo tiene abundantes manantiales, se riegan las vegas como otros años; pero las que son fertilizadas por el río Jalón están muy malas, secándose las hortalizas.

La demanda de vinos encalmada; sólo opera una casa de Zaragoza á los ruinosísimos precios de 4,50 y 4,75 pesetas el alquez (120 litros) sobre vagón. Si en el próximo año no mejora la situación, nos veremos obligados á abandonar el cultivo de las viñas.

La cosecha de uvas prometió ser abundante, pero por la sequía ha mermado mucho.

Poca demanda de cereales, cotizándose: Trigos blancos, á 3,75 pesetas la media; ídem hembrilla, 3,50; centeno, 2,50; cebada, 1,75. El panizo, las judías y patatas tardarán algo en recolectarse.

Los ganados se cotizan con firmeza; he presenciado una venta para Zaragoza á 20 pesetas cada andasco (14 kilos próximamente) y al detall á 1,75 kilo. Por las ovejas buenas ofrecen á 14 pesetas una.

Mal año de pastos; las grandes ganaderías que cuentan con buenas dehesas podrán mantener la mitad de sus ganados, pero las que viven con los pastos forestales y la poca propiedad que tengan, perecerán si sus dueños no hacen grandes acopios de alimentos.—*A. E.*

De Castilla la Nueva

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 1.°—No parece, Sr. Director, sino que el espíritu destructor se cierne sobre el globo para reducirlo á la nada. Ya no sólo hay que lamentar las plagas de insectos que devoran las plantas; hay otros *insectos peores*, mucho *peores*, los *insectos sociales*, que no otro nombre merecen. Hace unos días, por desgracia, me avisaron que ardía rápidamente un montecito, por cierto hermosísimo, de chaparros y pinos, de un pariente, y aun los colindantes, y en seguida marché con ocho hombres, á la par que iban muchos más, mandados por el Sr. Alcalde, con los guardas de monte, pues también ardía el magnífico monte de Villa, mata de pinos de lo bueno que pueda haber, y á las puertas de Madrid.

Pues bien; llegamos al sitio del incendio, y aquello era un horno enrojecido de más de un kilómetro de longitud, en que las llamas subían al cielo y el humo ennegrecía la atmósfera.

El aire, en aquella gran altura, hacía correr las llamas por el pasto, como un cohete encendido corre por los aires; llegaba á las grandes matas de chaparro, y ardían como si estuvieran empapadas en petróleo; lo mismo sucedía con los pinos, pareciendo rayos esparcidos sobre nuestras cabezas, y en fin, era tal la intensidad del fuego destructor, que hacía el ruido de una gran nube. Todos los allí reunidos trabajaban como héroes, entre el fuego y el humo, con gran exposición de sus vidas y faltos de agua, que tanta falta les hacía. Yo también hacía lo que podía, y les prodigaba consuelos por su arrojo y valentía, hasta dominar el voraz elemento.

Una encantadora y feraz campiña ha quedado arrasada en pocas horas, llevando la desolación y el hambre á muchas familias en particular y á todos en general.

De esos montes incendiados se surte la población de leñas muertas, sin pagar nada, y como no todos pueden traerlas, se empleaban muchos con caballerías en trasportarlas y venderlas á los demás. Se hacían además cortas de pinos y encinas para atender á los gastos del Municipio, siendo una riqueza para la población, y muy especialmente para los pobres, pero una mano criminal ha sembrado la desolación en muchos cientos de hectáreas, ocasionando daños que se elevan á miles de duros.

Antes, además de los guardas, había uno en verano, llamado guarda observa fuegos, puesto por el Sr. Ingeniero de la provincia, con objeto de avisar tan pronto como notase algún incendio; pero ese guarda se quitó hace tiempo por economía.

Las pocas uvas que dejaron las nubes se secan, y las contadas aceitunas que tienen los olivos se caen, así como están perdidos los escasos higos que dejaron los papahigos, insecto muy voraz.

Los cereales que dejó también la nube ya están recogidos en pequeña cantidad. El riquísimo vino, de 8 á 9 reales arroba, va saliendo, gracias á estos vecinos que, ingeniándose, han puesto almacenes en Madrid, Escorial, La Granja y Segovia, quedando una existencia de 30.000 arrobas, costando de todos gastos llevarlo á la estación de Robledo, línea del Norte, 3 reales arroba. La uva albilla está mediana por la granizada, que hizo mucho daño, y la tinta, más dura, está mejor, pero la cosecha es corta.

Trigo, 40 reales fanega; cebada, 20; centeno, 24; algarrobas, 15, y garbanzos, de 22 á 30 la arroba, según clase.—*A. M.*

⁂ **Arganda** (Madrid) 3.—Las invasiones de mildiu y black-rot se contuvieron por la sequía; gracias á esto, podremos hacer una cosecha de vino algo más de mediana y menos de regular.

La extracción de vinos no cesa, por lo que las existencias van quedando reducidas; cotízase la arroba á 12 reales.

Nula la cosecha de aceituna y en alza pronunciada el aceite.—*Un Subscriptor.*

De Castilla la Vieja

Villamediana (Palencia) 2.—Terminada por completo la recolección de cereales, el rendimiento ha sido escaso, pues si bien es de buena calidad, en cantidad se reduce á la mitad de una cosecha regular.

El viñedo, ya sea por causa de la sequía, ó ya porque la lluvia que cayó en fin de Junio dañó el fruto, no dará la cosecha que se creía, pues hay muchas cepas sin uva.

Llevamos dos semanas con concurrencia de compradores de vino, que al precio de 5 reales cántaro lo nuevo y 4 el añejo, exportan á Vigo, Orense y otros varios puntos de Galicia importantes partidas.

El trigo se vende á 42 reales fanega el añejo, y á 39 el nuevo.—*E. M.*

⁂ **Aranda de Duero** (Burgos) 3.—Como la recolección de cereales ha terminado, habiendo sido muy buena, se van animando los mercados. A continuación los precios: Trigo, á 36 reales fanega; centeno, 22; cebada, 18; algarrobas, 20; yeros, 26; alubias, 40; avena, 12; garbanzos, 170, 100 y 80; habas, 30; harinas, á 15, 14 y 13 reales arroba, según la clase.

El vino ha tenido importante alza de precios, tanto aquí como en los demás pueblos de la ribera alta y baja; los claretes superiores se pagaban en la primera quincena de Agosto de 6 á 6,50 reales cántaro, y ahora alcanzan el tipo de 10 reales y con tendencia á subir más. Este movimiento débese á los grandes daños que hizo la sequía en los viñedos, y al mucho vino que se consume este año en esta provincia y las limítrofes, que han tenido muy buena cosecha de cereales.

Ha llovido, pero el agua ha llegado tarde para muchas viñas.

Prometen estar muy concurridas las ferias, que comienzan el sábado próximo.—*El Corresponsal.*

⁂ **Mota del Marqués** (Valladolid) 3.—Ha llovido abundantemente, con cuyo benéfico y oportuno riego las viñas, cuyos frutos se secaban á toda prisa, se rehacen, y no resultará la cosecha de uva tan mermada como era de temer.

El vino se vende á 9 reales cántaro; el trigo, á 40 fanega; la cebada, á 20, y los garbanzos, de 100 á 120.—*F. M.*

⁂ **Ríoseco** (Valladolid) 3.—Ayer se vendieron al detall 1.400 fanegas de trigo, á 39,25 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 40.

Bueno el tiempo.—*G. M.*

⁂ **Palencia** 3.—Las lluvias han beneficiado á los viñedos, pero para muchos han llegado algo tarde, y es general la creencia de que en esta provincia la cosecha de vino será bastante inferior á la del año pasado. Por esto, sin duda, han subido los precios.

Los granos se cotizan: Trigo, á 39 reales las 92 libras; centeno, á 26 fanega; cebada, á 20.—*El Corresponsal.*

⁂ **Tordesillas** (Valladolid) 4.—Se han vendido 150 reses vacunas, de 52 á 54 reales arroba.

El mercado de cereales va estando concurrido, detallándose como sigue: Trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, á 23; cebada, de 21 á 22; algarrobas, de 23 á 24; garbanzos, de 100 á 140; harinas, á 17 reales arroba las primeras clases y 16 las segundas.

El vino blanco, de 10 á 12 reales cántaro, y el tinto, á 10.—*El Corresponsal.*

⁂ **Fuentespina** (Burgos) 3.—La recolección de cereales ha terminado en medio de los más sofocantes calores. Esta cosecha ha sido buena en pequeño aquí, y grande en la provincia de Segovia. No será así la del vino, que con la sequía y los excesivos calores ha mermado mucho. La deseada lluvia ha venido, aunque tarde y poca, á remediar las necesidades de los campos y á evitar mayores daños en el viñedo.

La abundante cosecha de pan en la provincia de Segovia y Sigüenza, ha favorecido á este país del vino. Tal ha sido la saca en medio de este verano, que después de haberse agotado la existencia de lo nuevo, se han visto precisados á llevar lo añejo, que creíamos haber tirado. La cotización osciló, cuando no se preveía lo que tenía que suceder, entre 4 y 5 reales la cántara del nuevo, y lo añejo entre 2 y 3, y hoy se cotizan las cortas existencias á 7 lo nuevo y lo añejo á 4,50.—*El Corresponsal.*

⁂ **Piedrahita** (Avila) 3.—La feria celebrada en este pueblo del 24 al 27, ambos inclusive, de Agosto, ha estado menos concurrida de ganados que otros años, habiendo regido los siguientes precios: Novillos de tres años, á 1.400 rs. cabeza; erales, de 700 á 800; añojos, de 500 á 600; carneros, á 75; ovejas, á 40; cerdos al destete, á 60; ídem de ocho meses, á 200.

Animados los mercados de cereales, cotizándose con firmeza como sigue: Trigo, á 36 reales fanega; centeno y algarrobas, á 23; cebada, á 20; garbanzos, á 120, 70 y 58 fanega, según la clase.—*El Corresponsal.*

⁂ **Villada** (Palencia) 2.—Los trigos han rendido de 6 á 7 por una de simiente. Cotizamos: Trigo, 39,50 á 40 reales las 92 libras; centeno, 25 á 26 fanega; cebada, 21 á 22; alubias, 54 á 66; lentejas, á 45; harinas, á 17 reales arroba las primeras clases y 16 las segundas.

Se han vendido unas 200 reses vacunas de 50 á 60 reales arroba.

Ha llovido, por lo que el viñedo va mejorando.—*El Corresponsal.*

⁂ **Grijota** (Palencia) 2.—Las lluvias de estos últimos días favorecen los viñedos, que presentaban ya un aspecto deplorable, y aunque no pueden ya resarcir los daños ocasionados por la sequía, siquiera los aminorarán.

Los precios corrientes en este mercado son: Trigo, á 40 reales las 92 libras; cebada, á 20 fanega; paja, á 1 arroba sobre vagón; vino, á 8 y 9 cántaro.

Terminada completamente la recolección de cereales, ha dado aquí en general el siguiente resultado:

Trigo, á 10 fanega por hectárea; cebada, á 40.

Las clases son bastante buenas.—*S. B.*

⁂ **Medina del Campo** (Valladolid) 4.—Las lluvias han hecho prodigios en los viñedos; de haber tardado una semana más en llover, hubiera sido mala la cosecha de vino. Este caldo se cotiza, sin embargo, en alza; el tinto se vende á 13 reales cántaro, y el blanco á 11.

El trigo sostiene los precios de 40,25 y 40,50 reales las 94 libras.—*M. M.*

⁂ **Villalón** (Valladolid) 3.—Comienza el estercoleo y prepáranse las tierras para la siembra, cuya operación se hará en buenas condiciones si se repiten las lluvias.

Las compras de cereales principian á ser activas á los siguientes precios: Trigo, 39 á 39,50 reales fanega; centeno, 27,50 á 28; cebada, 19 á 19,50; garbanzos, 100 á 110.

El queso largo, de 38 á 40 reales arroba, y el redondo, de 58 á 60; patatas, de 4 á 4,50; vino, de 10,50 á 11 cántaro.—*El Corresponsal.*

⁂ **Roa** (Burgos) 1.°—La demanda de vinos viene siendo grande, y como consecuencia han mejorado los precios, quedando de 6 á 7,50 reales cántaro. Se han secado muchas uvas por los fuertes calores, y aun cuando éstos han cesado y ha llovido, se cogerá en este país menos vino que el año pasado.

La cosecha de cereales ha sido superior y mediana la de legumbres.

Precios: Trigo, 38 reales fanega; centeno y cebada, 20; avena, 14; algarrobas, 24; garbanzos, 60 á 120; alubias, 35; yeros, 26; garbanzos, á 15, 14 y 13 arroba. *El Corresponsal.*

De Cataluña

Reus (Tarragona) 1.°—Sigue encalmado el negocio de vinos, por más que nos encontramos en una época en que otros años todo era movimiento.

En vinos nuevos se ha presentado alguna que otra muestra de la villa de Vilaseca, y alguna de la parte de la provincia de Lérida. Unas y otras bonitas de color. Pedían los tenedores por las partidas presentadas á la venta, á 10 y 11 pesetas la carga de 121,60 litros, á cuyos precios no ha sido posible colocarlos.

A pesar de estar en plena vendimia, son muy contados los compradores de uva, si bien es verdad que á los precios de 2,25 y 2,50 pesetas el quintal (41,60 kilos) por la blanca y 2 pesetas ídem por la negra, hay pocos vendedores.

En Vilaseca se paga la blanca de 2,50 á 2,75 pesetas, y la negra de 1,75 á 2 pesetas quintal.

En Riudoms y Castellvell, cuyos términos, al igual que el de Vilaseca, lindan con el de nuestra ciudad, se paga la uva blanca á 3 pesetas el quintal y la negra de 2,50 á 2,75 pesetas.

En Montbrió se cotiza la negra á 3 pesetas el quintal. Se ha pagado una buena partida de blanca, con destino á la fabricación de mistelas, á 4 pesetas quintal.

La uva moscatel se detalla á 5 pesetas.

La cosecha es muy inferior en cantidad á la del año pasado, no llegando á la mitad. Por esto confían algunos, si como se espera son buenas las clases, se anime la demanda y se repongan un poco los precios. Buena falta nos hace á todos.

Cesó la sequía, y llovió cuando sólo perjuicios podía causar ya el agua en el viñedo, esto es, después de comenzar la vendimia.—*El Corresponsal.*

⁂ **Vendrell** (Tarragona) 3.—Continúa la vendimia, operación que algunos ratos ha sido contrariada por la lluvia.

Los vinos viejos han dado lugar á ventas de alguna importancia, á los precios de 12 á 16 pesetas la carga (121,60 litros). También se ha operado ya algo en vinos blancos nuevos, al precio de 12 pesetas carga.

La cosecha resulta en general bastante menor á la anterior, pero de mejor clase.

Precios de otros artículos: Trigo, á 15 pesetas la cuartera de 72 kilos; cebada, á 7; maíz, de 10,50 á 11,50; algarrobas, de 4 á 4,25 pesetas el quintal; aceite, de 4 á 4,50 el cuartán.

Como las cosechas de almendras y avellanas son abundantes, los precios de ambos artículos han bajado.—*El Corresponsal.*

⁂ **Ulldecona** (Tarragona) 4.—Ha comenzado la vendimia, y los rendimientos son tan escasos como se temía por los pedriscos, el mildiu y otras plagas. No hay venta de uva, y los negociantes en vino se han dado de baja por lo mucho que la Hacienda ha subido la contribución industrial. Estamos perdidos.

Regular la cosecha de algarrobas.—*Un Subscriptor.*

De Extremadura

Villanueva del Fresno (Badajoz) 2.—Los fuertes calores y los grandes incendios han destruído parte de la cosecha de aceituna y bellota, que en este término prometen lo contrario de lo que ocurre en otros muchos de Extremadura.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 11; habas, á 30; garbanzos, de 90 á 100.

El precio del ganado lanar y vacuno se presenta alto.—*El Corresponsal.*

⁂ **Sierra de Fuentes** (Badajoz) 3.—Las cosechas de caldos serán muy escasas en la región extremeña, pues tanto las vides como los olivos tienen poco fruto.

De la cosecha de cereales puedo asegurarle que los sembrados de cebada dieron regulares rendimientos, y medianos los de trigo.

A continuación puede V. ver los precios que rigen en esta plaza: Trigo, de 44 á 48 reales fanega; cebada, de 18 á 20; avena, á 14; garbanzos, á 100; lana negra sucia, á 65 arroba; aceite, á 44; vino, de 18 á 24.—*El Corresponsal.*

De León

Fermoselle (Zamora) 1.°—Con el agua que descargaron las tormentas ha mejorado el viñedo, pero la cosecha de vino será corta, porque hay pocas uvas.

Precios: Trigo, 40 reales fanega; centeno, 24; cebada, 20; garbanzos, 80 á 90; harinas, á 17, 16 y 14 arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; vino tinto, á 9 cántaro; aguardiente, á 40 el anisado y 20 el común.—*El Corresponsal.*

⁂ **Béjar** (Salamanca) 3.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se citan: Trigo, 39 reales fanega; centeno, 24; cebada, 22; avena, 15; algarrobas, 26; garbanzos, 140, 100 y 60; harinas, 17, 16 y 15 arroba, según la clase; patatas, á 2; aceite, á 65 cántaro.—*El Corresponsal.*

⁂ **Alba de Tormes** (Salamanca) 2.—Los pasados calores han perjudicado á la ganadería, así como á la cosecha de bellota. Ha llovido, pero conviene llueva mucho más.

El trigo se cotiza á 38 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 19; algarrobas, á 26; avena, á 13; garbanzos, de 80 á 110.—*El Corresponsal.*

De Murcia

Ontur (Albacete) 2.—Hay una escasez de dinero extraordinaria, y así es que todos procuran reducir sus gastos hasta en lo más preciso; y como la esperanza más valiosa era el vino, y éste, por no tirarlo, se está dando á 13 perras los 15,60 litros de que se compone la arroba, nadie se ocupa de las viñas, hasta el punto de haber ya quien haya pensado en no vendimiar y venderlas para que se las coman los ganados. Si á esto se agrega el que puedan imponer los 5 céntimos por litro, figúrese V. cómo estaremos por aquí, que el labrador que más ha cogido ha sido dos simientes, por no haber llovido desde Abril hasta ayer, que cayó un mata polvo y nada más.

El aceite se ha vendido á 11,25 pesetas la arroba; trigo, 12,50 fanega; cebada, 4,50; patatas, 1 arroba, estando á punto de perderse las tardías por falta de agua del cielo, lo mismo que la aceituna, que se está secando en el árbol.—*B. M.*

De Navarra

Corella 3.—El estado de este pueblo es muy aflictivo. La cosecha de cereales fué mala por la sequía, y por esta misma causa es tan fatal la de hortalizas, que en vez de exportarlas como de ordinario, se traen de Tudela y Calahorra; á dichos pueblos van todos los días tres ó cuatro carros á por patatas, pimientos, alubias, etc.

La vid mostró mucho fruto, pero como en tantos meses no ha llovido, será muy corta la cosecha de uvas.

Además, sólo se vende vino para los alambiques al precio de 20 céntimos decalitro, para cuyo resultado hubiera sido preferible no haber vendimiado, dejando las uvas en las cepas.

La cosecha de oliva es casi nula, efecto tam bién de la asoladora sequía.

Para colmo de males, se ven por las calles tres cuadrillas de recaudadores, acompañados de serenos y alguaciles, con la pretensión de sacar dinero de donde no lo hay; así es que el recaudador de la contribución territorial se ha visto dos veces amenazado por cuchillo en mano, y otras dos ó tres con palos.—*P. S.*

De las Riojas

Gimileo (Logroño) 3.—En este término ha llovido poco, por lo que se resienten las uvas de la sequía. El fruto está adelantado, esperándose regular cosecha, que sería buena si vinieran pronto las tan necesarias aguas.

Las existencias de vino en esta bodega no exceden de 6.000 cántaras; en los últimos días se han ajustado cuatro cubas para Galicia al precio de 5 reales la cántara (16,04 litros).

En Briones está animada la exportación de vinos.

En Haro se está cortando el fruto de algunos viñedos para elaborar vinos finos.

En los viñedos de Montecillo, pago del término municipal de Cenicero, hace ya diez ó doce días que comenzó la vendimia en las cepas de tempranillo.—*El Corresponsal.*

⁂ **Uruñuela** (Logroño) 1.°—En la tarde del 25 de Agosto último descargó un horroroso pedrisco que en pocos minutos destruyó los viñedos de varios pagos de este pueblo. Esta desgracia es doblemente sensible, porque ya estábamos preparando los envases para la recolección, la cual iba á comenzar en la primera decena del corriente mes. Después de año y medio que venimos vendiendo el vino de 25 á 95 céntimos de peseta la cántara, sólo nos faltaba el desastre de que le doy cuenta. Hemos hecho grande sacrificio para cultivar y defender las vides del mildiu, oidium y otras plagas, y al final de la jornada nos quedamos sin dinero, vino ni uvas. ¡Triste vida la del agricultor! Mientras tanto, se presentan por aquí los agentes de la recaudación como señores de vidas y haciendas. ¿No comprenden los Gobiernos que así no podemos seguir, que la vida es imposible?

Los viñedos que ha respetado la piedra se vendimiarán uno de estos días.—*El Corresponsal.*

⁂ **Casalarreina** (Logroño) 4.—Las uvas avanzan en su maduración, pero hay muy pocas. Según labradores entendidos, sólo se recolectará la tercera parte que el año pasado. Una casa de Haro se prepara para adquirir fruto graciano y tempranillo con objeto de elaborar vino fino.

Las existencias de vino no llegan á 14.000 cántaras, no faltando demanda para la montaña de Santander, á los precios de 6 á 7,50 reales.

Bueno el tiempo.—*Un Subscriptor.*

De Valencia

Carlet (Valencia) 3.—Llevamos cuarenta días de vendimia; al principio se pagó la uva á 2 y 3 reales arroba, elaborándose más de 1.200 pipas, pero como el mercado francés está muy malo, y sólo se vende á precios ruinosos, ahora se paga el poco fruto que se está recolectando á 25 y 30 céntimos de peseta, no siendo culpable el comercio de una situación tan calamitosa. Muchos cosecheros, sin penetrarse del estado de los negocios, han vendimiado por su cuenta, y se encuentran con que únicamente les pagan el vino en los lagares á 15 céntimos, cuyo precio inconcebible no es debido á que el caldo sea de mala clase.

Los vinos viejos se cotizan de 18 á 25 céntimos el cántaro, y las pasas, de 15 á 18 pesetas el quintal.—*V. B.*

⁂ **Agullent** (Valencia) 2.—La cosecha de cereales ha sido algo más de mediana en toda clase de especies, y de superior clase. Lo mismo se espera ocurra con las producciones de algarrobas, aceituna y vino.

Las cepas, debido á un brusco cambio atmosférico sentido el 9 del pasado Julio, sufrieron un fuerte chispazo de mildiu, y de no haber reinado el Poniente, los daños serían de suma consideración, hasta el extremo de que acaso habríamos perdido toda la cosecha. Tal vez, dada la situación del mercado de vinos, nos convendría no tener vendimia.

El año pasado no recolectamos un octavo de cosecha, y por más que el vino tiene de 13 á 14° de alcohol, se cede de 40 á 50 céntimos de peseta el cántaro de 10,77 litros.

En todo el término de Onteniente, donde la cosecha fué regular y los vinos son de color, secos, sin yeso, francos de gusto y con más de 14°, se hallan todos en las bodegas; así es que el conflicto es tremendo por falta de envases para colocar la nueva cosecha, que es bastante regular, por no decir completa.

Las circunstancias nos obligan á abandonar las viñas, porque no es lo malo que aquí se cotice, como he dicho, á 40 y 50 céntimos el cántaro; lo peor es que ni aun á esos precios hay extracción, y no faltan cosecheros que en todo el año han visto en sus bodegas ni un solo comprador.

Si no vendemos los productos, ¿cómo hemos de pagar las contribuciones, señor Gamazo?

El domingo último sentimos un fuerte temblor de tierra, que impresionó mucho á este vecindario; tan brusca fué la sacudida, que llegaron á tocar las campanas de la torre. No ha habido desgracias.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

La vendimia está dando medianos resultados en Cataluña; los rendimientos no exceden, por regla general, de la mitad que el año pasado. Sin embargo de la corta producción, está muy desanimada la compra de uvas y mostos.

En Andalucía, según tenemos dicho, es muy pobre la cosecha.

En las regiones valenciana y murciana resulta buena en conjunto, pero no iguala en cantidad á la de 1892.

Las Riojas se cree recolecten un tercio menos que el año pasado.

En Navarra será exigua la producción por el mucho daño que ha hecho la pertinaz sequía.

Castilla la Nueva cuenta con una buena cosecha.

En Castilla la Vieja prometió ser abundante, pero ha desmerecido tanto por la sequía, que aun cuando ha llovido bien en la última semaua, es indudable que dicha región elaborará menos vino que el año anterior.

Extremadura lamenta enorme déficit por el mildiu y la sequía.

La actual cosecha de vino en España sólo puede, pues, calificarse de regular; las clases, en cambio, prometen mucho.

Las noticias que hasta ahora se tienen del resultado de las elecciones que se han celebrado en Francia en la pasada semana, no permiten abrigar esperanza alguna respecto á un cambio favorable en las relaciones comerciales entre aquella nación y la nuestra.

El considerable número de proteccionistas que han resultado elegidos, hace sospechar, por el contrario, que en definitiva, la política económica de Francia no ha de cambiar por ahora, y que continuará predominando en aquella Cámara el mismo espíritu de protección que ha distinguido á la anterior, no obstante haber conseguido resultar elegidos algunos caracterizados partidarios del librecambio.

Se ha publicado el Reglamento de alcoholes, cuya importante disposición la publicaremos en el próximo número.

En Castilla la Vieja y la Rioja Alta está animada la exportación de vinos con destino al consumo interior, habiendo mejorado los precios en la mayoría de las bodegas.

El sábado de la anterior semana descargó un tremendo pedrisco por la parte de Cervera y Rajadell. Cuentan los viajeros que á mitad del camino, entre Manresa y Rajadell, empezó el pedrisco, que azotaba con furia los coches. La piedra era espesa, dura y grande; la generalidad era como huesos de aceituna; había muchísimas como avellanas y bastantes como nueces.

La piedra abundaba, y se veían más sus desastrosos efectos hasta las cercanías de Rajadell.

Hacia Segués no había casi llovido.

Más adelante volvió á llover; al llegar á Sanguím llovía á cántaros, y hacia Cervera se veían grandes rimeros de piedra, aunque no tantos destrozos en las vides y olivos como entre Rajadell y Manresa.

El pedrisco citado habrá causado inmensos perjuicios á extensas comarcas.

También en Calatayud, Sevilla y pueblos limítrofes, y en Castellón, han descargado nubes de granizo.

De la Rioja sabemos que Uruñuela, Navarrete, Fuenmayor, Nalda, Albelda, Entrena, Cenicero, Rodezno y Zarratón, han sufrido pérdidas de más ó menos consideración en sus viñedos, huertas y olivares, á consecuencia de la tempestad de que ya hablamos en el número anterior.

Ha comenzado la vendimia en varios pueblos de la Rioja, donde se esperan ricas clases por el buen estado de las uvas.

Telegrafían de París que la magnífica comarca vinícola que se extiende desde Maçon hasta Lyon hállase completamente asolada y arruinada, á consecuencia de dos espantosos huracanes que estallaron en la región de Villefranche.

Se ha perdido toda la cosecha de vinos.

En Yunquera se han presentado casos de carbuncos, á consecuencia de pastar en su término ganado enfermo.

Se han dictado disposiciones para evitar se propague el mal, y á fin de que no se aprovechen las carnes de reses lanares que mueren enfermas.

Según parece, en vista de la creciente alza de los cambios sobre el extranjero, algunos importantes industriales ingleses, alemanes y suecos piensan establecer fábricas en Cataluña para surtir los mercados españoles.

Escríben de Sueca que continúan con gran actividad en aquel pueblo los trabajos de la recolección del arroz. Los labradores se hallan muy animados por el resultado de la cosecha, y calculan que el día 8, fecha en que comienzan las fiestas que se celebran en aquel pueblo á la Virgen de Sales, quedará terminada la siega y colocado todo el arroz en los graneros. Unicamente los labradores de la partida denominada del Caball no se hallan tan animados, porque el arroz, por causas que nadie puede explicarse, no ha fructificado en aquel terreno con la abundancia y lozanía que en otros puntos.

MM. Prillieux y Delacroix acaban de descubrir en los castaños una nueva enfermedad llamada *javarh*, que ataca sobre todo á los castañares en explotación, cortados para la fabricación de aros y duelas. Según dichos señores, aquella enfermedad es debida á un hongo microscópico. La especie parece nueva y no había sido observada hasta aquí.

Por lo que respecta á ventas de vinos en el mercado de Londres, no pueden señalarse sino las de muy pequeñas partidas, hallándose los compradores al por mayor retraídos y á la espectativa hasta saber de un modo positivo si las cosechas de España y Francia serán tan abundantes como se ha dicho en un principio.

Según noticias de Portugal, la cosecha no será todo lo próspera que se habían prometido hasta hace poco, pues el *mildiu* ha hecho su aparición atacando de un extremo al otro del país grandísimas extensiones de viñedo; de suerte que, á juzgar por el aspecto que aquél presenta, no esperan este año más que una corta cantidad de vinos, y éstos de muy mediana calidad. Si en este relato no hay exageración, es de suponer que los vinos de Tarragona, sustitutos en Londres de los Oportos de clase común, experimenten un aumento de demanda en el próximo invierno.

El Ayuntamiento de Bruselas ofrece á los agricultores las basuras y escombros de la ciudad á 2 pesetas los 1.000 kilogramos.

El análisis de aquellas substancias demuestra que contienen una regular proporción de nitrógeno, potasa y ácido fosfórico, y en cantidad menor: cal, magnesia, sosa, óxido de hierro, sulfatos, carbonatos y cloro.

Según dicen de Morella (Castellón), ha ocasionado grandes estragos en aquel término municipal una manada de hambrientos lobos que merodeaba por las inmediaciones del pueblo. Los labradores han organizado una batida, consiguiendo matar cuatro de aquéllos.

En Villar del Arzobispo, pueblo del distrito de Chelva (Valencia), han colocado en la puerta de la casa en que habita el recaudador de contribuciones un cartel que dice:

«Al que pague la contribución, pena de la vida, y después lo que venga.»

En Chulilla, pueblo del mismo distrito, un grupo de cuarenta hombres ha impedido á los contribuyentes que entrasen en casa del recaudador para pagar los impuestos.

En algunas poblaciones del partido judicial de Reus se promueven pequeños motines al presentarse en ellas los recaudadores para hacer efectiva la contribución.

En Corella han sido amenazados los recaudadores con cuchillos y palos.

Aumenta la exportación de cereales por el puerto de Huelva, procedentes en su mayoría de Extremadura, teniendo en ocasiones el ferrocarril de Zafra á Huelva que poner trenes extraordinarios de mercancías por no bastar los del servicio ordinario.

Cada semana salen cargados de granos, con destino á los puertos de Levante, dos y tres vapores con carga completa.

Con destino á Francia ha sido acaparada casi toda la avena producida en Extremadura y Huelva, alcanzando este grano un precio altísimo.

Dícese que la filoxera ha invadido los viñedos de los Arcos y Trebugena, términos de la provincia de Cádiz, próximos al de Jerez.

Se calma en seguida el dolor producido por la picadura de las avispas, derramando sobre la herida algunas gotas de zumo de puerro, y aplicándole luego una porción de la misma planta machacada.

La fábrica de kirchs asturiano (aguardiente de cerezas), de D. Máximo Labastida, situada en Los Callejos (Llanes), ha tenido este año un aumento considerable en la producción, no bastando todavía para servir los grandes pedidos que se hacen de este artículo; los precios por cajas de 12 botellas puestas sobre vagón, son de 50 pesetas.

Las existencias de sidra del año anterior son muy escasas en Asturias, y la cosecha que se espera ha de ser muy abundante, no habiendo en los lagares vasijas suficientes para contenerla.

De un interesante estudio comparativo publicado por la *Neue Militarische Billalter* sobre la alimentación de los caballos, se deduce que la fuerza de resistencia de estos animales depende de la naturaleza de los alimentos que se les da. Bajo este punto de vista, el heno es menos apreciado que la paja.

En efecto, si en una ración se aumenta la cantidad de heno comparada con la de paja, los caballos se muestran perezosos y sudan con facilidad, aun trabajando moderadamente. Por el contrario, se obtiene distinto resultado si se aumenta en la ración la cantidad de paja; en este caso los caballos, aun cuando se les obligue á efectuar un trabajo fatigoso, llegan con el pelo seco á la cuadra.

El aumento de la ración de avena y la disminución de la cantidad de heno produce ventajosos resultados.

Mientras el heno de buena calidad produce excelentes efectos si se da á las vacas lecheras, su empleo es poco ventajoso para la alimentación de los caballos.

La *Gaceta* de ayer ha publicado un real decreto cuyo conocimiento es útil en sumo grado á los pueblos rurales, por lo cual damos de él el siguiente extracto:

Dice así:

«Conforme al art. 42 de la Ley de Presupuestos, se concede á los roturadores de terrenos desamortizables no exceptuados de la venta, que carezcan de título de las tierras que lleven en cultivo, el derecho de legitimar su posesión cuando los hayan cultivado por lo menos diez años, bien sea por sí mismos ó por sus ascendientes, descendientes, cónyuges ó colaterales hasta el tercer grado, sin haber sido interrumpidos en la posesión.

La concesión no puede exceder de 10 hectáreas; pero si el terreno fuera mayor y viniera cultivándose por la misma familia, los individuos de ésta podrán obtener la adjudicación total de la finca en parcelas que no excedan cada una de 10 hectáreas, siempre que el roturador primitivo fuese ascendiente común de los solicitantes, y prefiriéndose los parientes de línea y grado más próximos al causante común.

El precio de la concesión será el 60 por 100 del valor de la finca en tasación, pagado en diez plazos anuales.

Para presentar las solicitudes se concede un plazo improrrogable de seis meses, y transcurrido éste la Hacienda ejercitará con el mayor rigor la acción investigadora contra los poseedores de bienes desamortizables que no hayan solicitado la legitimación de su posesión.

En lo sucesivo, los registradores de la propiedad no pueden inscribir informaciones posesorias de fincas que afecten al Estado sin que los interesados acompañen un recibo de la Delegación de Hacienda, que acredite que se le ha dado conocimiento de dicha información.

La posesión inscrita de otro modo, no perjudicará al Estado.

***

También tienen un plazo de seis meses, según la Ley de Presupuestos, los compradores de bienes nacionales ó sus causahabientes para pedir que, en proporción al precio de venta, se les adjudique por el Estado la propiedad del exceso de cabida que puedan tener las fincas, aunque sea ese exceso superior á la quinta parte de la total extensión de éstas, quedando libres de toda responsabilidad con la Hacienda.

Los precios de los ganados están flojos en la Coruña; los ganaderos desean asegurar el tráfico con Inglaterra, y que se aplique el tratado con Portugal, que tantos beneficios ha de reportar á Galicia.

De Lugo nos dicen que la contratación se hace en pequeña escala, respecto á bueyes y vacas secas, sosteniéndose la cotización en las vacas paridas y en las terneras, así como en el ganado de cerda.

La feria de Orense estuvo poco concurrida y muy desanimada. El precio máximo del ganado vacuno fué de 250 pesetas por cabeza; este precio se refiere á los bueyes de trabajo medianos y vacas que estaban en octavo mes de gestación.

Los novillos de raza superior se cotizaron á 125 y 130 pesetas; también los hubo á 60, 70, 80, 85, 90 y 100 pesetas.

Las vacas se cotizaron á 185, 175, 150 y 140 pesetas.

Las de leche con crías de diez días se cotizaron á 225, 215, 210 y 200 pesetas.

El ganado de cerda se vendió á 55 pesetas cabeza, y los lechones de 20 á 12, según calidad.

El ganado que más se vendió de la especie vacuna, fueron los novillos y las vacas secas gordas para el degüello, así como las de leche para los criadores.

Se exportó para el interior y Portugal, y algo para Barcelona. Los precios á que se cotizaron los ganados fueron módicos y tienden á la baja por carecer de pastos, efecto de la gran sequía.

La Cámara Agrícola del Alto Aragón, domiciliada en Barbastro, no ceja en su laudable empeño de procurar por todos los medios posibles el mejoramiento de la agricultura, cuya representación dignamente ostenta.

En el curso de 1892-93 muchos son los trabajos de toda clase hechos en pro de tan agobiada clase, y firme en su propósito, propónese finalizar los de este curso de una manera digna.

Para el día 7 del próximo mes de Septiembre tiene preparado dicha Cámara un concurso de arar, en el que podrán tomar parte los labradores y mozos de labranza de la provincia. La labor podrá hacerse con toda clase de arados y caballerías, disponiéndose premios de 80, 60 y 40 pesetas para arados modernos, y 30 y 20 para los antiguos, y 1.000 pesetas para la mejor labor de desfonde con arado de vapor.

También tendrá lugar el citado día una gran reunión pública de agricultores y ganaderos, en la plaza de la Constitución.

El día 8, en el local que se designará, tendrá lugar el *meeting* científico, en el que usarán de la palabra muchos conocidos agricultores de la provincia, exponiendo temas de interés general para los productores. También se celebrará Junta general de socios.

Para todos estos actos hemos recibido atenta invitación de los señores Presidente y Secretario D. Joaquín Costa y D. Enrique Porta, á quienes agradecemos tanta deferencia.

Según algunos colegas de Barcelona, pronto saldrá para Panadés el General Martínez Campos para ver de cerca y estudiar la cuestión de los *rabassaires*.

Por algo nos dijeron que el Comandante general de los somatenes, Sr. Fuentes, que regresó hace pocos días de una excursión á aquella comarca, vino muy mal impresionado, y que indicó al Capitán general la conveniencia de mandar allí fuerza armada, en previsión de lo que pueda ocurrir.

Verdaderamente parece que la cosa es grave, aunque no salga al exterior toda la gravedad.

Los *rabassaires* están muy excitados, y algunos propietarios hánse alejado de la comarca por miedo á lo que pueda sobrevenir.

Se nos dijo también que el General Fuentes creía peligroso el que estuviera armado el somatén en dicha comarca.

Total, que el caso reviste gravedad, y que es necesario estudiarlo seriamente para darle solución cuanto antes, beneficiando con ello á *rabassaires* y propietarios, que bastante perjudicados están con la filoxera y las demás plagas naturales, para que se apresten á una guerra que ha de redundar en perjuicio de todos.

Todavía están lamentándose en Barcelona de las seis fábricas de café falsificado que, al estilo de las de Sevilla, se han descubierto recientemente en la capital del principado catalán, y ya se ha encontrado otra de azúcar de *pega*, perfectamente imitado al natural, pero que sabe Dios el efecto que éste producirá en el organismo de los consumidores. Se trata de un preparado de substancias amiláceas, especialmente maíz y trigo, que á fuerza de lejías fuertes y manipulaciones químicas, se convierte en una materia dulce que parece azúcar, pero no lo es.

Azúcar falsa, café falso, manteca falsa, harina falsa, leche falsa, aceite falso, y hasta huevos falsos, pues hasta los huevos se falsifican. Por este procedimiento llegará día en que, al sentarnos á la mesa, tendremos que dirigir á Dios la siguiente oración contra la Química. «¡Oh Dios, cuya omnisciencia todo lo ve; dignáos dirigir una mirada sobre los alimentos que tenemos á la vista, cuyas adulteraciones son tantas, que no cabe defendernos de ellas, y dadnos instinto suficiente para poder contrarrestar los progresos de la Química, y descubrir los venenos con que el prójimo trata de quitarnos la vida, para hacerse rico á costa de nuestro pellejo!»

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 5

París á la vista	20 80
Idem 8 d/v: Beneficio por 100	» »
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.	30 60
Idem 90 d/f (ídem) íd	» »

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS
DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)
DEL
EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

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

Todos los envases se envían precintados.

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), 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.

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.

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.

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

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

Bodega de C. Fernández Bazán
FUENMAYOR (Rioja)

Cuenta con existencias de **vinos finos tintos**, de varios años, cuyas clases, por su esmerada elaboración y condiciones, tienen gran aceptación en España y varios puntos de América, donde son conocidas.

Medalla de bronce en la Exposición Nacional Vinícola, celebrada en Madrid en 1877; ídem de plata en la Universal de París de 1878; ídem de oro en la Universal de Barcelona de 1888.

Para muestras y precios, dirigirse á su dueño Cipriano Fernández Bazán, en FUENMAYOR (Rioja).

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. Ricardo Navarrete: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

J. SARIOL Y COLL
Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados

Proveedor de la Real Casa.—Premiado con diferentes medallas en varias Exposiciones

MEDALLA DE ORO

en la Exposición Universal de París de 1880

SITGES (provincia de Barcelona)

NUEVOS PULVERIZADORES
sistema BOURDIL

provistos de boquillas para el sulfatado de viñas, patatas y árboles altos, con bombas niqueladas. Completos, precio: 50 pesetas.

SEGADORAS sistemas WOOD

de uno y dos caballos, las más perfectas, económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agrícola, pídanse á los depositarios

LARREA, LANDALUCE Y COMPAÑÍA

Hurtado de Amézaga, núm. 20

BILBAO.

DUELAS AMERICANAS
ALCOHOLES DE VINO

Depósito en Pasajes (Guipúzcoa)

SALAZAR Y COMPAÑÍA

Comisionistas y Agentes marítimos

Aviso á los propietarios
Y COMERCIANTES EN VINOS

P. LARDY CHAPUIS

vende y alquila pipas de todas clases en sus almacenes de Pasajes, Logroño, Calahorra y Calatayud.

Dirigir la correspondencia: *P. Lardy Chapuis*, San Martín, AA, San Sebastián.

DESYESADOR FRANCÉS

El único producto legal y eficaz (cuya fórmula poseemos), que sustituye al yeso en los vinos y es empleado con éxito constante en Francia, Italia y otras naciones.

Corrección, arreglo y mejora de vinos que tuercen, turbios, picados alterados y defectuosos.

CONSERVACIÓN DE LOS VINOS,

corrección de mostos, consultas y análisis. Dirigirse, con sello, á D. F. Montero, (farmacéutico), Mota del Marqués (Valladolid).

BODEGA DE REINA
SAN VICENTE (RIOJA)

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

Para muestras y precios dirigirse al propietario D. César Reina, Paseo de Recoletos, 8, Madrid, ó á su Administrador D. Ildefonso Hernáez en San Vicente, Rioja.

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

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

SULFATO DE COBRE
de la Compañía de Riotinto

Para pedidos dirigirse á los agentes generales

Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede 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, cuarterolas, 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 casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO
CRÉMOR TÁRTARO

Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO

DE LOS

Sres. Díez, Salazar y Compañía

HARO (Rioja)

SEGADORAS MECÁNICAS

Sres. Elizalde y Compañía.

Rivaforada 23 de Junio de 1893.

Muy señores míos: Deber mío es desde luego apresurarme á significarles el magnífico y singular resultado que está dando en el regadío su **Segadora Universal**, que excede y sobrepuja á toda esperanza.

Es la admiración de todo el que la contempla.

(Sigue la carta con asuntos de interés privado.)

Firmado: *Juan Sanz de Ayala.*

Lo que damos al público sin comentario alguno, como informe espontáneo que los inteligentes apreciarán en lo que vale.

Burgos 26 de Junio de 1893.—*Elizalde y Compañía.*

Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

Arboricultura, Floricultura
Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

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

Planteles de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas 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 dasee 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.

Grandes existencias de madera de roble afresnado para cubas y tinas. La mejor clase que se conoce. Dirigirse á *D. José Martín Arana*, en *Beasain* (Guipúzcoa).

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.

BODEGA DE ZAITIGUI
EN

CUZCURRITA (Rioja)

Buenas existencias de vinos *finos tintos* de varios años, y de los especiales *claretes*, que tanta aceptación tienen en Burgos, Santander y otras provincias.

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.

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

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

ARADO PALACÍN

Con *patente de invención por veinte años*. Es el mejor arado timonero de vertedera giratoria construído hasta la fecha.

Se halla de venta al precio de **40 pesetas** en casa del constructor

EUSEBIO PALACÍN

en Puibolea, provincia de Huesca

Se factura á todas las Estaciones de ferrocarril de España.

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ıa

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

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

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

MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.

PULVERIZADORES contra el mildew.

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

Concesionarios en España

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

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

ARADOS GIRATORIOS

SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO

Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos á disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.

Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado á modelo.

Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRODÓN *(provincia de Gerona)*.

De los muchos testimonios que va recibiendo el Sr. Tubert sobre las ventajas que reporta su arado, reproducimos el siguiente:

«*Sr. D. Martín Tubert.—Camprodón.*—Muy señor mío y de mi mayor consideración: Tengo el gusto de manifestarle que hace dos años vengo usando los arados de su sistema perfeccionado, dándome excelente resultado en las labores de toda clase de cereales como para las de los olivos; su construcción verdaderamente sólida, le pone en condiciones de funcionar en las tierras más fuertes que haya y por muchas raíces que contenga; por otra parte, su sencillo manejo y economía en la labor, me determina á manifestar á V., con la mayor espontaneidad, estas observaciones respecto á los arados giratorios perfeccionados que V. construye. Tiene el gusto de ofrecerse á la consideración de V. atento seguro servidor, q. b. s. m., *Andrés Hidalgo de Torralba*.—Ubeda (Jaén) 6 de Mayo de 1893.»

Marca depositada

INSTITUTO LA CLAIRE

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

Químicos microbiológicos

Director: D. JAMES BURMANN

LE LOCLE (Suiza)

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

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

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

Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido *gratis y franco* á todo el que se servirá pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—*(Se admiten Agentes con buenas referencias.)*

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 Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 30 de Agosto.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Enrique*, el 6 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 13 de íd.

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

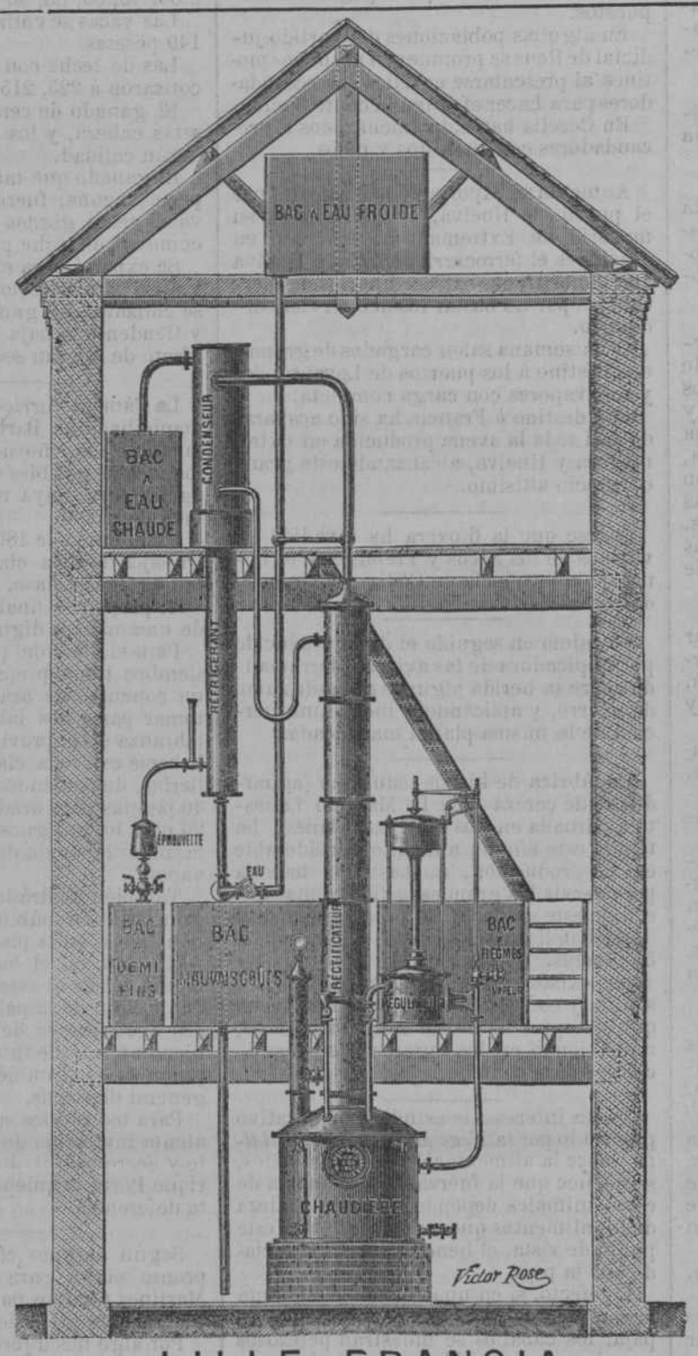
LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

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



LILLE, FRANCIA

WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS

de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

COLUMNA 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 97°

Precio todo completo: 5.000 francos

Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

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 23 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, etc.

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, etc., 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

AVISO

En Don Benito (Badajoz), se ha establecido un honrado corredor de cereales que desea servir á todos los que se dediquen á comprar granos.

Dirigirse á **Jose Parejo Romero**, residente en **Don Benito**.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

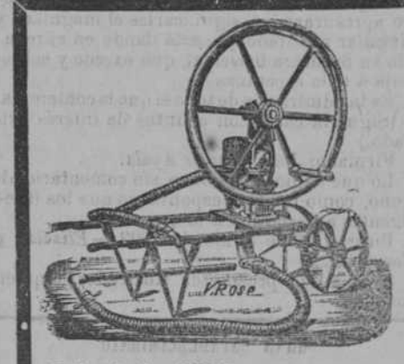
Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

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

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

Enfermedades de la vid

Cartilla práctica para reconocerlas y combatirlas, por F. Montero. Obra premiada, muy completa y utilísima al viticultor. Precio 2 pesetas. Al autor, farmacéutico, Mota del Marqués.



GRAN DEPOSITO

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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
— RELAMPAGO núm. 1.	45 »	Aparatos de tracción.....	100 »
— — núm. 2.	35 »	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 »

ALBERTO AHLES—*Paseo de la Aduana*, 15, *Barcelona*

Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)

Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

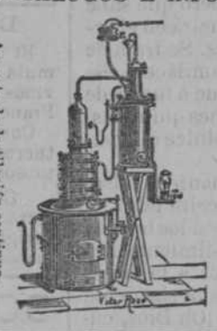
NOTA. *Todas las máquinas son garantizadas.*

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR
establecido en 1780
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICAR de DESTILACIÓN CONTINUA, y EXTRACCIÓN DEL TÁRTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 **Dos medallas de oro**, en la de Paris de 1889 **Cruz de la Legion de Honor** y *Miembro del Jurado* y en la de Viena (Austria) 1890 **Diploma de honor**

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Aparato de destilación continua, con horno. Da aguardientes rectificados ó anisados

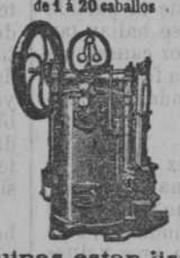
Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin repaso espíritus de 94 grados

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL — LOCÓMOBIL O SOBRE PATINES — caldera á llama directa de 3 á 50 caballos

MAQUINA VERTICAL — de 1 á 20 caballos



MAQUINA HORIZONTAL — LOCÓMOBIL O SOBRE PATINES — caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos

Todas estas maquinas estan listas para expedirse

Envio franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPELLE

J. BOULET & Cie, Sucesores

Ingenieros-Mecanicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

EL GERMINADOR

es el salvador de la Agricultura. Aumento seguro y positivo de *una tercera parte* mas de las cosechas, empleándolo al sembrar trigos, cebadas, centeno, avena, garbanzos, maíz, arroz, patatas, remolacha y toda clase de granos y legumbres.

Con este maravilloso producto, recientemente descubierto por el Dr. Quarante, pueden tener los esquilmados agricultores de España un recurso poderoso para neutralizar la triste situacion por que está atravesando la Agricultura nacional. Al efecto, invitamos á los labradores á que ensayen los asombrosos efectos de este producto de la química moderna, sembrando en sus terrenos una cantidad de simiente mezclada con **EL GERMINADOR**, y otra igual sin él, pudiéndose de este modo apreciar en su dia los portentosos efectos de **EL GERMINADOR**.

Precio de la dosis para la siembra de 10 hectolitros de simiente, 9 pesetas. Dirigir los pedidos, acompañados de su importe, al Director de la Agencia Mercantil é Industrial, Rambla de Cataluña, 128, Barcelona, Depositario exclusivo de **EL GERMINADOR** en la Península.

EL LUGAR DE BELZUNEGUI (NAVARRA)

Se vende ó arrienda para su explotación el lugar de BELZUNEGUI con su término, formando todo un coto redondo. Consta de tres casas y cerca de 4.000 robadas de tierra, de las que unas 900 están dedicadas al cultivo, 1.000 cubiertas de pinos, otras 1.000 de robles, 800 de hayas y las restantes de barrancos, peñascales y matorrales. El terreno es muy á propósito para ganadería.

Belzunegui pertenece al valle de Esteribar, y dista de la carretera de Zubiri una legua, y de la estación de Pamplona dos y media.

Los que deseen interesarse en la compra ó explotación de Belzunegui pueden dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

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

Arboles maderables, de paseo y adorno.

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

VIDES AMERICANAS

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.

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, Horno de la Mata; *Valencia*, Hijos de Blas Cuesta; *Zaragoza*, Ramón Jordán; *Málaga*, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de *mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium-septogylindrium* y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

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.