

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 10 en el extranjero y Ultramar.
Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, NUM. 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 XV

Miércoles 21 de Diciembre de 1892

NÚM. 1562

La Diputación provincial

de Navarra y la riqueza vinícola

La Diputación provincial de Navarra, que tanto viene distinguiéndose en la defensa de la producción vinícola, acaba de dar nuevo testimonio de lo mucho que le preocupa la tremenda crisis que sufre tan importantísima riqueza nacional, al proponer á las demás Diputaciones de España, en muy bien razonada y sentida circular, que de común acuerdo y en la forma más ajustada á las disposiciones legales vigentes, expongan al Gobierno la conveniencia de que el impuesto de consumo sobre los vinos en todas las poblaciones de la Península no exceda en ningún caso del 25 al 40 por 100 del valor medio de dicho producto.

Como desde luego se advierte, la iniciativa de la Diputación de Navarra es justa y oportuna en alto grado, y por ella merece bien de la patria, no dudando nosotros que las de las demás provincias aceptarán el benéfico pensamiento, y todas reunidas, trabajarán con entusiasmo para verle presto realizado y salvar de la ruina millares de pueblos que viven de la riqueza viti-vinicola.

He aquí la circular que, acompañada de atenta comunicación, nos ha remitido la Excm. Diputación foral y provincial de Navarra:

«La Diputación foral y provincial de Navarra, inspirándose en los altos intereses cuya administración y defensa le están confiadas, tiene la honra de dirigirse á la que V. S. con tantos merecimientos preside, para exponer á su ilustrada consideración, si quiera sea muy someramente, la oportunidad de determinados procedimientos que, á su juicio, contribuirán á disminuir, ya que no los curen por completo, graves males que pesan sobre nuestra postrada agricultura.

Es ésta la fuente principal de riqueza en España; el único recurso de subsistencia para gran número de nuestras provincias; de su desarrollo depende casi exclusivamente el bienestar nacional, y por causas de todos conocidas que, ora reflejan la crisis general por que atraviesa la producción europea, ora la negligencia y el abandono de nuestro propio temperamento, y más que nada el exceso de las cargas tributarias y la frecuencia de gravísimos errores económicos, es lo cierto que vive con vida tan lánguida y difícil, que en muy contados casos recompensa los esfuerzos de una labor penosa y de inciertos resultados, originándose de aquí el malestar que con tanto imperio se deja sentir en todas las clases sociales, y sobre todo en aquellas que más directamente dependen de la agricultura.

La elevación de las tarifas aduaneras en la vecina República, que hace poco menos que imposible la introducción de nuestros caldos en los mercados franceses, ha venido á agravar el mal en términos que, por ser tan conocidos, no necesitan encarecimiento. Nadie ignora, en efecto, que nuestros ricos vinos permanecen estancados en las comarcas productoras por falta de toda demanda, no obstante la depreciación que han sufrido, y que esta situación angustiosa, sobrevenida cuando la viticultura había ya alcanzado enormes proporciones en nuestros campos, se ha producido en forma tan perentoria, que no permite el ensayo, siempre lento, de nuevos mercados ni la paulatina transformación del cultivo, como soluciones de tan inminente conflicto.

He aquí la necesidad, al principio indicada, de adoptar procedimientos rápidos que salven á la agricultura de la ruina que la amenaza, y de su obligada secuela de descrédito y de miseria, ya que, por fortuna, la ejecución de tales medidas depende exclusivamente de la voluntad

nacional y no de concertos con otros países. Y en sentir de esta Corporación, bastará para alcanzar, si quiera en parte, tan beneficiosos fines, la supresión de esas fronterizas levantadas en cada localidad, y sobre todo en los grandes centros de población, al libre tránsito de los vinos; barreras cuya existencia, está reñida con los principios más elementales de la ciencia económica, que constituyen un verdadero atentado contra la salud pública, por las sofisticaciones á que da ocasión propicia el aliciente de la excesiva ganancia y la carestía de los primeros artículos, y que responderían mejor á su objeto de levantar las cargas nacionales y municipales, mediante distintas tarifas que, gravando menos las materias sobre que pesan, facilitarían su adquisición á las clases proletarias y aumentarían en grande escala su consumo.

La exacción de este impuesto, tal como hoy se practica, resulta un verdadero absurdo, puesto que aumenta en más del doble el precio de adquisición de los productos naturales, mermando notablemente su venta y privando al labrador de cuantiosos beneficios que cosechan los expendedores de vinos adulterados y artificiales, cuya nociva influencia en la salud atestiguan á cada paso el Hospital, el Manicomio y el Presidio.

Atendiendo á tales consideraciones, y usando de las facultades que le son propias, esta Diputación expidió há poco tiempo la circular adjunta, fijando las tarifas de introducción de los vinos en todos los pueblos de Navarra, y convenida por la experiencia en esta provincia de los beneficiosos resultados que daría su aplicación á las restantes de España, tiene el honor de proponer á las demás Diputaciones que, de común acuerdo, y en la forma más ajustada á las disposiciones legales vigentes, expongan al Gobierno de S. M. la conveniencia de que el impuesto de consumos sobre los vinos en todas las poblaciones de España, no exceda en ningún caso de determinado límite, que podría fijarse sobre la base del 25 al 40 por 100 del valor medio anual de dicho producto, en cada una de sus graduaciones alcohólicas.

Esta Corporación espera que la por V. S. presidida cooperará á la realidad de la idea que á grandes rasgos queda esbozada, y que se servirá expresarle su conformidad con la misma ó los reparos que se le ofrezcan, en el más breve plazo posible.

Dios guarde á V. S. muchos años. Pamplona 14 de Diciembre de 1892.—El Presidente, Ramón Escorri.—Sr. Presidente de la Diputación provincial de....»

Consideraciones

acerca del Decreto y Reglamento provisional para la administración y cobranza del impuesto especial de alcoholes

La nación paga y sostiene un sinnúmero de organismos administrativos (vulgo empleados) que, por males y desgracias de los contribuyentes paganos, en cuanto obtienen el derecho de firmar la nómina, olvidan de quién proceden sus emolumentos, y se convierten en enemigos insidiosos de todo el que, á costa de su capital, de su inteligencia y del sudor de su frente, contribuye al sostenimiento de las cargas públicas, y principalmente contra aquellos que más duro les es, por la pobreza de sus medios y tienen en sus industrias menores rendimientos.

Claro y evidente es que el contribuyente procure pagar lo menos que le es posible, y por cuantos medios estén á su alcance, eximirse de tantas y tan repetidas trabas como por desconfianza se consiguan en nuestras leyes tributarias; pero en ninguna, como en la de que se trata, se han puesto trabas, ni prescripciones, que más parecen sugeridas por la malevolencia que por el deseo de cumplimen-

tarlas; hay en ella algo, como si fuera una red, puesta al final de un callejón obscuro colocado en el brocal de una sima, hacia donde se empujará forzosamente á los industriales que se dedican á dar salida á los vinos (cuya exportación se ha paralizado), convirtiéndolos en alcoholes y aguardientes anisados, procurando no muera nuestra viticultura y viti-cultura, y á la par á los braceros que en ella encuentran su subsistencia.

Como premio de su buen deseo, se redacta para coartarlo y paralizar su iniciativa, una ley, de la que Dracón se horrorizaría, puesto que á su lado las suyas pueden considerarse humanas y compasivas, pues aunque terribles, no eran arteras.

Parece mentira que, al finalizar el siglo XIX, siglo de las luces, llamado con justicia así, tanto por el adelanto intelectual como por el industrial y científico, haya quien redacte tal documento y precepte su cumplimiento, quedando interiormente muy satisfecho de su obra. Ni aun á fines del pasado siglo y comienzo del presente, hubiera estado en carácter.

Comenzamos por creer que un prurito de distinguirse, un exceso de celo mal entendido á favor del Fisco (no del Estado), han hecho extremarse en poner inconvenientes y trabas en el reglamento provisional, sin pesar las consecuencias que á los industriales en pequeña escala podría acarrear, puesto que necesitando éstos su tiempo para el trabajo material, tienen que ocuparlo en estudiar detenidamente todo el articulado, no muy claro ni fácil de cumplir, y andar todo el día redactando partes, buscando firmas, comprobando medidas, haciendo ensayos en primeras materias, porque un error involuntario en esto, en cualquier documento, ó por la falta más pequeña, está sujeto á un expediente de defraudación, que daría al traste con la industria con que á duras penas pueden sostener á su familia.

No todos los industriales disponen de capital, y por lo tanto, de productos para sostener un tenedor de libros y muchos dependientes que vayan y vengan á la alcaldía ó administración del impuesto tantas veces como les sea necesario, ó sus ventas ó operaciones lo pidan. Una industria en gran escala, sus ventas las hace en grandes partidas. Una industria pequeña, tiene que multiplicar sus operaciones, aprovechando las mínimas que se le presenten.

No es extraño que el reglamento lleve el lema de provisional; á él estamos acostumbrados; provisionales continuán rigiendo por muchos años, como los de aguas, minas y otros; pero en ninguno se ve, como en éste, la intención de matar con la multiplicidad de documentación, trámites, trabas y amenazas, la única industria que puede salvar de la ruina nuestra patria y contrarrestar en parte la falta de exportación de nuestros vinos.

¿Carece de recursos el Estado? ¿Le es necesario un sacrificio pecuniario y escoger como víctima á los fabricantes de aguardientes y alcoholes vínicos? Sea en buen hora; aumente el tipo de la matrícula hasta donde crea necesario, pero no abuse de trámites y fiscalizaciones que entorpecen al industrial y le perjudican más, y le son más repugnantes y gravosas que cualquier aumento en sus cuotas.

Esto no puede ser práctico, porque entonces sería lo racional y lógico, pero no

el sistema que conviene seguir; no habría medio de dar credenciales, ni de colocar ahijados.

Mucho me extendería, pues tocado este asunto, daría materia para muchas cuartillas; es mejor dejarlo.

Hay muchas poblaciones que carecen de industria; si alguna tienen, es por estar relacionadas con la agricultura, y aun forzadas por las condiciones climatológicas, que en algunas localidades no consiguen otra inversión para sus vinos, que la conversión en anisados por medio de la destilación, con lo que se alimenta y sostiene todo el que se ocupa en el cultivo de la vid. Si por consecuencia de las trabas y aun dispendios que se imponen por el nuevo decreto, que sólo resulta insignificante, unidos al de consumos, ya es enorme, y si se le agrega el mayor gasto de personal que tiene que tener la más insignificante fábrica de anisados, resultará la depreciación de los vinos, compensación necesaria que vendrá á pagarla el propietario viticultor, y de rechazo el bracero, puesto que no dando rendimiento un predio por sus productos, claro es que seguirá el abandono del cultivo, y por lo tanto, los que con sus brazos se ocupaban en él, no podrán llevar el pan á sus familias, y tendrán que buscarlo donde lo encuentren.

Los que no tienen que decir más que «necesito, venga, y salga de donde saliere, procrese por cuantos medios sean posibles exprimir el limón, sin reparar en la forma y en las consecuencias», debían fijarse en el enlace y relación de todos los organismos productores, porque á veces, el que se cree más independiente de todos, es el que puede dar más elementos de vida á los otros, como ocurre en el caso presente.

No quiero entrar á desmenuzar el articulado del decreto, mucho menos del Reglamento; especialmente en este último hay párrafos y preceptos que se sobrepone á lo que dispone la ley fundamental del Estado. Y en otros se ve el desconocimiento de alguna parte ó rama de la industria, que se ha intentado reglamentar. Toda persona desinteresada, con sólo leerlo podrá formar el juicio que se merece.

Confío en que, el cambio político ocurrido á pocos días de firmarse tal decreto y Reglamento, que ha llevado al Ministerio á hombres tan prácticos como el excelentísimo Sr. D. Venancio González y el Sr. D. Germán Gamazo, que tantas pruebas tienen dadas de su recto juicio y buen deseo en todas las cuestiones industriales y agrícolas, no consentirán rija mucho tiempo este impuesto con las bases establecidas, y que ya que no lo anulen, lo reformen en un sentido más liberal y práctico, en beneficio de los industriales, de los propietarios vitícolas y hasta de los braceros.

COCINERO ANTES DE FRAILA.

Río revuelto y Diciembre 15 de 1892

Importación de líquidos espirituosos en Inglaterra

El total de líquidos espirituosos introducidos en el Reino Unido en los once primeros meses del año actual, ha ascendido á 10.530.127 galones (478.642 hectolitros); valorados en 1.935.817 libras esterlinas, en la forma siguiente:

	Cantidad Galones	Valor Libras
Cognac.....	2.556.680	1.163.496
Ron.....	6.246.423	549.614
Otras clases.....	1.726.844	222.707
Total.....	10.530.127	1.935.817

Comparando estas cifras con sus correlativas de igual período del año pasado, se observa que en el presente la importación del coñac ha disminuido en 67.881 galones; la del ron, en 119.675, y la de los líquidos espirituosos, comprendidos en la denominación de «Otras clases», en galones 196.685; lo cual determina una baja general de 384.241 galones en todos los líquidos espirituosos importados, y una disminución en la valoración representada por 91.166 libras esterlinas.

Las cantidades de estos líquidos espirituosos extranjeros entregadas al consumo durante los mismos once meses ya transcurridos del año actual, han sido las siguientes:

	Galones
Cognac.....	2.403.588
Ron.....	3.716.520
Otras clases.....	1.044.267
Total.....	7.164.375

Comparadas estas cifras con sus correspondientes del mismo período de 1891, resulta que el consumo del coñac ha aumentado en 11.528 galones; el de ron disminuido en 113.453, y el de los espíritus de «Otras clases» también disminuido en 101.752, lo cual hace una disminución total de 203.677 galones en el consumo de los líquidos espirituosos introducidos en el Reino Unido.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Castilla la Nueva

Los Navalmorales (Toledo) 18.—Se hizo la sementera en buenas condiciones, y, sin embargo, los labradores no están contentos por lo mal que nace lo último sembrado por falta de humedad. El fruto de aceituna retrasadísimo por la misma causa; conviene que llueva.

El aceite va tomando algún movimiento, tanto que anteaer se vendieron 500 y pico arrobas (añejas), pero al ínfimo precio de 35,50 reales una.

El trigo en alza, pagándose a 56 reales fanega; cebada, de 20 a 22; centeno, a 25; avena y guisantes, a 26; habas, a 44; vino, de 14 a 15 arroba; vinagre, a 10; cebollas, a 3, y patatas, a 4 y 5.

El temporal, de fuertes heladas.—*L. G. A.*

Pastrana (Guadalajara) 18.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, a 45 y 46 reales fanega; cebada, a 19; avena, a 15; almortas, a 49; vino tinto, a 7 la arroba; aceite, a 50; miel, a 40; cerdos, de 43 a 46 en vivo.

Buenos los sembrados.—*El Corresponsal.*

Jadraque (Guadalajara) 19.—En el mercado de hoy, que ha sido sumamente concurrido, han regido los siguientes precios: Trigo, 11 y 11,25 pesetas fanega; cebada, 5,50 y 5,75; avena, 3,50; centeno, 7; vino, 2 arroba; judías blancas, 4; ídem encarnadas, 4,50; garbanzos del país, 6; aceite en almacén, 10,75; aguardiente de 25°, 10,50; ídem de 17°, 7; patatas, 0,75; tocino en pie, 13,50.

Hay muchas existencias en vinos, y el embarque de patatas en el muelle de la estación del ferrocarril no cesa ni un momento. La sementera se ha hecho en muy buenas condiciones, y el tiempo se presenta lluvioso.—*J. A.*

Tribaldos (Cuenca) 20.—Los sembrados, que habían nacido muy bien, mejoran más y más con las lluvias de estos días. La cosecha se anuncia superior, y lo será si el tiempo la sigue favoreciendo en lo sucesivo. El trigo se vende a 50 reales fanega.

Se está haciendo la recolección de aceituna con regular rendimiento, pero inferior en cantidad al del año pasado.

Los cosecheros de vino se muestran en general retraídos para ceder al precio de 7 reales la arroba, que es hoy el corriente, confiados en que ha de mejorar pronto la cotización; así es que se vende ahora poco. En el pueblo de Tarancón se paga el vino, según me dicen, a 9 reales la arroba.—*Un Subscriptor.*

Madrid (Toledo) 18.—Terminada hace días la sementera en esta comarca, y en tan buenas condiciones que el aspecto que hoy presentan los sembrados no puede ser más satisfactorio.

Gran esperanza alimentan todos los agricultores en la futura cosecha, pues si bien es cierto que faltan muchos meses hasta recolectar los sembrados, sin embargo, estando tan lozanos como están, con una primavera regular tendríamos bastante. Bien lo necesita la agricultura en este país, tan agobiado por tantas gabelas.

La única cosecha que falta que recoger, la de aceituna, se presenta muy pobre, pues son muy contados los olivares que están regular de fruto.

No quiero dar por terminada ésta sin dar la bienvenida al partido liberal, acudido por el Sr. Sagasta, en el que figura como Ministro de Hacienda el Sr. Gamazo; que no ceda el primero en sus propósitos manifestados en su discurso de Oviedo, y que el segundo traduzca en leyes beneficiosas para la agricultura aquellos propósitos. Poca política y muchas economías es lo que necesitamos los españoles.

Precios corrientes en esta villa: Trigo, de 52 a 53 reales fanega; jejar, a 50; centeno, a 34; cebada, a 22; avena, a 16; titos, a 43; aceite, a 42; vino, a 10 reales arroba; patatas, a 3, y azafrán, a 110 reales libra.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Vieja

Villamediana (Palencia) 18.—Escaso de noticias, sólo participo a V. que se ha terminado la sementera en condiciones regulares para la tierra ligera, y en malas para la fuerte, que por falta de lluvias se encuentra sin nacer la mayor parte de la simiente.

En la zona que aquí llamamos tierra de campos, que comprende desde Palencia hacia el OE. pueblos de Villamartin, Mazariegos, Revilla, Torremormojón, Baquerín, Castromocho y otros hasta Ríoaseco, se quejan de que no han nacido los sembrados.

La venta del vino, paralizada por completo; así es que, figurando en los amillaramientos para evaluar la riqueza del viñedo el precio de 8 a 10 reales por cada cántaro de vino, y no vendiéndose éste a precio alguno, si el Gobierno no lo remedia, tendrá que cargarse con las viñas por la contribución a ellas impuesta.

El trigo se cotiza a 44 reales fanega; cebada, a 23; yeros, a 32; avena, a 14, y patatas, a 3 la arroba.

El tiempo, de fuertes heladas, y sin indicios de lluvia.—*E. M.*

Grijota (Palencia) 17.—Nada ocurre de particular.

Los precios del mercado son: Trigo, a 44,50 reales las 92 libras; cebada, a 22,50 la fanega; centeno, a 30; paja, a real la arroba en la Estación; vino, a 7 el cántaro.

Muchas existencias de todo y poca demanda, especialmente en cebada y paja.

El campo, regular, haciendo ya falta el agua para que nazca el terreno fuerte.—*S. B.*

Medina del Campo (Valladolid) 19.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 45,75 a 46 reales fanega; centeno y cebada, de 25 a 26; algarrobas, de 23 a 24; avena, a 16; garbanzos, de 100 a 160; vino, de 9 a 10 reales cántaro el blanco y de 10 a 11 el tinto; carneros, de 65 a 70 reales uno; ovejas, a 70; corderos, de 50 a 60.

Animadas las compras, precios firmes, y algún tanto retraídos los labradores porque hay pocas existencias.

Durante la última semana se han expedido por esta estación 46 vagones de trigo, 4 de vino, 3 de centeno, 1 de algarrobas y 15 jaulas de ganado lanar.—*El Corresponsal.*

Ríoaseco (Valladolid) 19.—Al mercado de hoy han entrado 600 fanegas de trigo, cotizándose a 44,50 reales fanega; por partidas se ofrece a 45.

Firme el mercado y temporal de hielos.—*El Corresponsal.*

Alba de Tormes (Salamanca) 19.—Muy concurrido el mercado de cerdos de ayer, habiéndose vendido la mayor parte, y con mejora de precios; los de 7 arrobas se han pagado a 45 reales una, y los de 8 arrobas en adelante, de 48 a 50.

Los granos se han detallado: Trigo, a 47 reales fanega; centeno, a 28; cebada, a 27; algarrobas, a 24; avena, a 16; garbanzos, de 100 a 116.

Siguen los hielos.

Buenos los sembrados, pero en los terrenos fuertes necesitan agua.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 18.—En el mercado de la fecha se ha cotizado el trigo de 43,50 a 43,75 reales fanega, habiéndose exportado por esta estación, durante la semana, 60 vagones de dicho cereal.

Las harinas a 17,50, 16 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Los campos necesitan agua.—*El Corresponsal.*

Pozaldez (Valladolid) 19.—Se han vendido 3.000 cántaros de vino blanco a 10 reales, consistiendo la exportación en la última semana en 6 vagones para Asturias y otros puntos.

El trigo, de 45,50 a 46 reales fanega; centeno, a 28; cebada, a 25; algarrobas, a 26; gar-

banzos, a 180, 120 y 90, según la clase.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Lérida 18.—Muy animado el último mercado, operándose a los siguientes precios: Trigo de monte, de 16 a 17, 15,50 a 15,75 y 15 pesetas la cuartera de 73,36 litros, según la clase; ídem de huerta, de 15,50 a 16 id.; cebada, de 6 a 6,50 id.; maíz, de 9,25 a 9,75 id.; habones, de 10,50 a 11 id.; judías, de 19 a 24 id.

El aceite, de 10 a 10,50 pesetas arroba el viejo, y de 10,50 a 11 el nuevo.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Ceclavín (Cáceres) 18.—Toca a su término la recolección de la aceituna. El arbolado con mucho fruto, pero éste da poco aceite y de no buena clase; se cotiza a 48 reales arroba.

La cosecha de vinos fué abundante, pero el mercado sigue encalmado, rigiendo el precio de 16 reales cántaro para los tintos nuevos y los de 18 a 20 para los añejos.

Los sembrados han nacido admirablemente, prometiendo mucho. A continuación los precios de los granos: Trigo, a 60 reales fanega; centeno, de 36 a 40; cebada, de 24 a 26; garbanzos, de 100 a 140.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Allo 19.—La sementera se hizo en buenas condiciones, naciendo bien todos los cereales, y como el tiempo, impropio de la estación, sigue favoreciéndoles, es tanta su lozanía que las habas principian a tener purgón.

La cosecha de vino ha sido muy corta, pues sólo se han recolectado 18.000 cántaros de 11,77 litros, y 4.000 se han importado de los pueblos limítrofes. La cosecha, por término medio en ésta, se calcula en 200.000 cántaros. El vino que se ha recolectado es bueno; tiene 14°, como el del año anterior, que se vendió a 8 y 9 reales los almacénistas D. Manuel Barona, D. José Martín y D. Cándido Ajuria, de Bilbao; D. Enri Garnier, de Pasajes, y los señores J. Lardi y P. Lardi, Chapuis y el comisionista Tomás Zabala, que hicieron acopios para Francia. De vino viejo queda una existencia de 2.000 cántaros.

De nuevo se han vendido para Bilbao 4.000 cántaros de 1,75 a 2 pesetas, dando buen resultado.

De oliva se han recolectado 2.000 robos, y su precio es 2,50 pesetas cada uno. El aceite nuevo se vende a 12 pesetas la arroba.

Producto de cereales y vino en la última cosecha: Trigo, 28.100 robos (de 4 a 28,13 litros cada uno); centeno, 1.788; cebada, 11.817; avena, 6.040; habas, 964, y vino, 18.000 cántaros.—*El Corresponsal.*

Cascante 19.—Las ocupaciones en ésta son la siembra de cebadas tardías en la huerta. En el monte, la siembra se ha hecho en malas condiciones, por falta de humedad. La poda de la viña va muy adelantada. La recolección de oliva está en la mitad, y es más abundante que el año anterior; pero todavía no están repuestos los olivos para hacer una gran cosecha. Las mañanas con rosadas y hielos; pero entre día, calor.

Precios: Vinos, de 4 a 4,50 reales el decalitro, excepto para algunas selectas partidas que alcanzan los 5 reales; aceite, a 54 arroba; patatas, a 3,50; cáñamo, a 40 y 42; trigo, a 21 reales el robo; maíz, a 14; cebada, a 9.—*F. Y.*

De Valencia

Carlet (Valencia) 18.—Motivos poderosos tenemos para dar gracias a los Gobiernos que vienen rigiendo nuestra nación, por lo bien que administran y lo acertados que están para fomentar la riqueza pública.

No hay duda que la situación de los pueblos es cada vez más grave. Hasta ahora no podíamos beber el vino por los derechos de consumos, aun cuando el propietario le cedía a precios ruinosos; pero en adelante, ni siquiera tendremos el recurso de colocar la cosecha en las fábricas de destilación, porque éstas se han cerrado por el impuesto, creado, según se nos ha dicho, para atenuar la crisis vinícola. Para las fábricas vendíamos el vino de 2 a 3 reales; en adelante, lo arrojaremos a la calle.

Quedan sin realizar muchos miles de cántaros.

Recurrimos a nuestra Cámara de Comercio para que defienda nuestros intereses, seriamente comprometidos por el impuesto de alcoholes.—*V. R.*

Castellón de la Plana 17.—Pocas noticias de interés son las que puedo comunicar, pues en todos los artículos se nota paralización completa, excepción hecha de la naranja, fruto en el que se opera con bastante actividad, efecto sin duda de la escasa cosecha que del mismo presentan los árboles, pagándose en la actualidad a 50 reales millar, a cuyo precio se resisten en vender muchos cosecheros.

En vinos nada se trabaja; si bien desde hace unos días se nota un pequeño movimiento, pagándose por estos pueblos cercanos de 3 a 4 reales el cántaro de 11,27 litros; precio muy rui-

noso y que no compensa ni los gastos de cultivo.

Las algarrobas están también paralizadas, cotizándose a 5,50 reales arroba.

El estado del campo bastante bueno.—*F. Y.*
Vinaroz (Castellón) 18.—La exportación de vinos sigue algo sostenida en este mercado, pues no pasa día que no venga algún vagón para cargar importantes partidas de este caldo para los puertos de Cetta, Burdeos y Rouen; a pesar de ello, los precios son bajos y con tendencia a nueva baja.

Hoy se cotizan los superiores tintos de color: De Calig, a 6 reales decalitro; Benicarló superior, a 5 y 6; Alcalá, a 4 y 5; Santa Magdalena, de 4 a 5; San Mateo, 4 y 5; La Jana, 4. En fin, el precio general es el de 4 reales decalitro por los medianos de 13,5 a 14°, y de 5 a 6 por los superiores de igual graduación, si bien algunos de ellos llegan hasta 15° naturales.

Hay bastantes vinos dulces y una gran parte picados, por lo que no será extraño que, al llegar el verano, queden muchas partidas tan defectuosas que no puedan destinarse al consumo.

Con el nuevo derecho que se trata de gravar nuestros vinos en Francia, se hará imposible del todo la exportación, pues no habrá vino español que quede excluido de ello, y en cambio los franceses, que en su mayoría no llegan a 10,9°, no lo pagarán; en esta nueva ley se ve la manera artera y alevosa con que Francia mata nuestra exportación nacional.

Mucho veo se prometen algunos apreciables corresponsales de ese periódico con la subida al poder del Sr. Gamazo; pero yo, francamente, no tengo confianza ninguna, primeramente porque he visto ya hacer brillantes campañas en la oposición, que no se han realizado después desde el sillón ministerial; y en segundo lugar, porque aún no ha nacido el hombre que haga firmar un tratado de paz entre perros y gatos, y perdónesele el símil que hago de las tendencias ultra-proteccionistas del Sr. Gamazo y las aficiones libre-cambistas del gentleman Sr. Morret. Si estos dos hombres, de tendencias y aficiones tan diametralmente opuestas, llegan a entenderse y unirse, casi será un milagro que los actuales vivientes podremos dar gracias a Dios de habernos permitido el presenciarlo. Si esta unificación de ideas, aunque sólo sea en puntos concretos, la ha llevado a cabo el libre cambista Sr. Sagasta, sus trabajos debieran ser esculpidos en bronce, como los de Tántalo y Persiles.

Dios haga me equivoque yo y acierten mis colegas, para bien del país; pero crea V., Sr. Director, que si las cosas siguen como ahora solamente dos años, va a quedarse el Estado con todas las haciendas de los afortunados que aún las tienen, y con la paciencia de los paganos en los otros ramos.

Dejando aparte esta cuestión, pasemos a otra que creo tiene grandísima importancia. Siendo mi opinión particular que el comerciante español, por sí solo debe buscar salida a los productos de su suelo, y no esperar al Gobierno, que bastante que hacer tiene en colocar a sus paniaguados, me he dirigido, porque creo que es la vía más fácil y directa, a varios Consules de España en importantes centros extranjeros, pidiéndoles noticia de mercados, etc. ¿Y sabe usted lo que me ha sucedido, Sr. Director? Pues sencillamente que la mayoría de ellos, como buenos españoles, si lo son, han dado la llamada por respuesta, y si no lo son, han hecho como si lo fueran. ¿Para qué molestarse? ¿No les paga el Estado? Pues bastante trabajo tienen en cobrar.

¿Podría V. decirme, Sr. Director, si los Consules de España en el extranjero deben dar contestación a las preguntas que les hace el comercio? Porque si no tienen tal obligación, lo sentiría, primeramente por haberles molestado, y en segundo lugar, por la parte que en mi contribución obtienen para maldito el servicio que me prestan.—*El Corresponsal.*

La vid americana adaptada a nuestros terrenos

RESULTADOS PRÁCTICOS EN EL AMPURDÁN

1.º No hay plantada ninguna cepa americana como productor directo, sólo se ha hecho algún pequeño ensayo con los Jacquez, pero al fin han tenido que injertarse.

2.º En casi todo el Ampurdán, sólo se cultivan las especies siguientes: *Riparia*, casi en su totalidad; *Rupestris*, bastantes en terrenos montañosos ó de poco fondo; *Jacquez*, algunos; *Solonis*, pocos. Las demás clases no han dado resultados prácticos.

3.º Como injertos, casi no se emplean otras variedades que el *Garnacha* ó *Lladuné* y la *Cariñena*; ésta en los llanos y de buen fondo. Se utilizan también el *Mo-*

PRODUCTOS RECOMENDADOS

CONSERVADOR UNIVERSAL,
eficaz, económico é inofensivo.

ENOFILA,
para evitar que los vinos
tuerzan ó pierdan su tras-
parencia al aire libre.

LEVADURA DE GRANOS,
para corregir los vinos dulces ó abocados.

DESYESADOR FRANCÉS,

Producto especial para sustituir el yeso en los vinos, empleado con éxito sorprendente en Francia, Italia y otras naciones.

ENOFILA

El creciente favor que el público dispensa á este acreditadísimo producto, bien conocido de los viacultores, y los innumerables certificados que obran en nuestro poder confirmando los satisfactorios y constantes efectos de la Enofila, nos dispensan de todo elogio.

Con su empleo se evita que los vinos puestos en prueba en vasos destapados, pierdan su color, transparencia y buen aspecto, resultando inaceptables. La eficacia de dicho preparado, jamás desmentida, la prontitud con que obra, la permanencia de sus efectos, así en las cubas como en los vasos de prueba, su empleo sencillo y cómodo y la economía de su coste, hacen de la Enofila una verdadera panacea, de incuestionable utilidad para los cosecheros. Posee además la preciosa virtud de volver á su primitivo estado de brillante transparencia todo vino ya oscurecido ó rebotado, evita el encabezamiento y afirmando siempre el color, mejora, afina y conserva el vino, poniéndole en condiciones irreprochables de venta, que de otro modo se lograría difícilmente.

Modo de usar la ENOFILA.

Si el vino está trasegado ó en limpio, se dejan caer los polvos en la vasija y se revuelve después con el mejedor ú otro utensilio adecuado.

Cuando el vino está sobre la madre, se introducen los polvos con una tabla ó paleta de madera, por porciones y en diferentes puntos de la cuba ó tinaja, á fin de formar en su fondo una capa de Enofila, que actúe sobre toda la masa del vino. Se da luego un batido suave con el mejedor, aproximando á la madre, sin tocarla, cuya operación se repetirá á las tres ó cuatro horas. Al día siguiente el vino puede ofrecerse á la venta, sin temor de que se tuerza, vuelva ó pierda su color al someterlo á prueba en vasos destapados y al aire libre.

PRECIOS. Si el pedido es para uno hasta 500 cántaros (de 16 litros), se cobrará á razón de 10 pesetas por cada 100.

Desde 500 cántaros á 1.000, á 9'50 pts. por cada 100.

Desde 1.000 en adelante, á 9 " " " "

LEVADURA DE GRANOS,

3 ptas. kil °

Es el verdadero específico para corregir los vinos dulces ó abocados, pues añadido en dosis de 1 á 3 kilogramos por ciento de cántaros de vino, según los casos, promueve en el seno de él una nueva fermentación, cuyas consecuencias son quedar el vino completamente seco y vendible. Aunque gana uno ó dos grados en alcohol por este procedimiento es conveniente añadirle para asegurar su conservación y evitar nuevas alteraciones en el vino, una dosis de 15 á 20 gramos por hectólitro, de nuestro

CONSERVADOR UNIVERSAL.

Excelente é inofensivo producto de imprescindible necesidad para los cosecheros, exportadores y negociantes, tanto por sus admirables resultados, evitando que los vinos se piquen ó alteren, conservándoles limpios y sanos por

mucho tiempo, cuanto por la excesiva economía de su coste *muy inferior* al de todos sus similares nacionales y extranjeros.

Puede usarse en la vendimia, en los trasegos, en las mezclas y en todo tiempo, siempre que el cosechero, por disponer de caldos dulces, pobres en alcohol ó de bodegas poco aptas para la conservación, abrigue temores de que el vino se *pique* ó *altere* antes de venderse ó bien cuando haya de ser embarcado ó transportado á largas distancias, se conservará inalterable por tiempo indefinido y llegará en inmejorables condiciones á su destino, si se le adiciona una pequeña dosis de nuestro polvo titulado Conservador Universal, gasto insignificante que puede evitar pérdidas enormes.

Se evidenciará la eficacia de este producto poniendo en dos botellas vino aguada ó débil en alcohol, se agrega á una de ellas menos de medio gramo de Conservador Universal y se exponen ambas destapadas ó algo vacías á la acción del sol ó de una temperatura que exceda de 25°. El vino de la botella que no tiene Conservador se enmohece, avinagra ó altera bien pronto, mientras que el de la otra se conserva y mejora de un modo bien perceptible.

Se halla constituido por sustancias inofensivas, á base de tanino de uvas, químicamente puro, sustancias que entran todas en la composición del vino; por consiguiente, su empleo es lícito y no repudiado por los laboratorios de análisis.

Nuestro Conservador se diferencia de sus similares nacionales y extranjeros, por su *mayor actividad y eficacia; por la economía de su coste; porque no hay que operar en caliente* (lo que perjudica visiblemente al vino) *y por su completa inocuidad.*

A dosis de 15 á 20 gramos por hectólitro, sustituye al yeso, comunicando á los vinos transparencia, firmeza y cuerpo. A los vinos flojos y fáciles de alterarse les presta una solidez é inalterabilidad tales, que permite trasegarlos ó hacerles recorrer grandes distancias y sufrir cambios bruscos de temperatura, sin experimentar la menor alteración. Es utilísimo en la fabricación de vinos de pasas ó azucarados (método de Petiot ó petiorización), moderando el fermento y evitando las enfermedades á que están sujetos estos vinos.

Facilita las clarificaciones, aumenta el color y cuerpo de los vinos tintos ó blancos y es indispensable para corregir el repuntado ó avinagramiento, el amargo, el abillamiento y otras enfermedades de dichos líquidos, deteniendo inmediatamente los progresos de las mismas, y presta, por último, inapreciables servicios en los

VINOS SIN YESO,

porque imposibilita la acción del fermento, revivificado por el aire y dejándoles en inmejorables condiciones de estabilidad, fijeza, transparencia y finura.

Dosis y modo de usar el CONSERVADOR UNIVERSAL.

Se disolverá en cantidad de 15 á 20 gramos por hectólitro, (1 kilogramo para 300 á 400 cántaros) en diez veces su peso de agua ó vino; se echa el líquido en la cuba ó pipa y se revuelve para mezclarlo bien.

PRECIOS: 15 ptas. bote para 400 cántaros.
8 id. id. » 200 id.

Desyesador francés.

Excelente producto, que sustituye de verdad al yeso en los vinos; Poseyendo la verdadera fórmula que usan los inteligentes vinicultores del Medoc y otras comarcas productoras, no vacilamos en ofrecerlo á nuestros favorecedores; abrigando la completa seguridad de que con el empleo, en la vendimia, de nuestro Desyesador francés, *inofensivo, eficaz y perfectamente legal, pues no altera en lo más mínimo* la composición normal y natural de los vinos, queda resuelto el, hasta hoy, difícil problema del enyesado, tan debatido por los productores y por los negociantes.

PRECIOS: El saquito de 5 kilogramos para 100 á 125 arrobas de mosto, 7 ptas.
Saco de 10 kilogramos para 200 á 250 cántaros, 13 »

Buenos descuentos en pedidos de importancia.

POLVO NEUTRALIZADOR.

Es utilísimo y de una eficacia incontestable para corregir el exceso de ácido de algunos vinos, así como para curar los que empiezan á *picarse* ó *avinagrarse*, mucho más si se les ayuda con un trasego á otra vasija conveniente.

mente azufrada y se les somete á los cuidados indicados en tales casos. El avinagramiento incipiente, tan difícil de hacerlo desaparecer, tiene remedio seguro con nuestro Polvo neutralizador, bien conocido ya de muchos cosecheros.

Para usarlo bastará echar los polvos en cantidad de medio á 4 kilogramos, según el estado del vino, en el fondo de la vasija á que haya de trasegarse, dejando caer el vino encima y revolviendo el contenido dos ó tres veces al día.

PRECIO: 10 ptas. paquete para 100 cántaros.

CORRECCIÓN, ARREGLO Y MEJORA

de toda clase de vinos alterados, turbios, dulces ó abocados, picados, etc.

Preparaciones especiales para quitar el *sabor á pez*, á moño, á tonel y otros extraños al vino, clarificantes rápidos y enérgicos para vinos turbios ó entoldados, colorantes inofensivos, aromas, mechas azufradas al tanino, pesaálcoholes y pesamostos.

Coloración natural y artificial de los vinos tintos y blancos, corrección de mostos y fabricación de toda clase de vinos de mesa ó licorosos.

Fórmulas é instrucciones para fabricar vinagres por el sistema alemán, el de Orleans y artificiales, muy baratos, así como para fabricar toda clase de licores finos con esencias concentradas. Comisión para la compra de vinos del país, aparatos de precisión para análisis de vinos y consultas sobre todo lo concerniente á la vinicultura.

Clarificantes y productos enológicos de la casa Apper, de París.

VINOS SIN YESO

Notas importantes:

- 1.^a Para evitar falsificaciones de que son objeto nuestros productos, en lo sucesivo todos los paquetes llevarán nuestro sello y rúbrica, además de las etiquetas de la casa.
- 2.^a Todo pedido deberá ser acompañado de su importe en letra de fácil cobro, del Giro Mutuo sobre Toro ó en valores á la vista, sin cuyo requisito se tendrá por no recibido, excepción hecha de aquellos de nuestros peticionarios que tengan cuenta corriente con la casa ó que al dirigirse á ésta por primera vez nos den referencias á satisfacción.
- 3.^a Las cartas y consultas que se nos hagan no serán contestadas si no se incluye sello al efecto.
- 4.^a Toda la correspondencia se dirigirá á nombre de

D. F. Montero,

único representante para España en *Mota del Marqués* (Valladolid).

POLVO NEUTRALIZADOR

Cosechero de Vinos.

B. F.

nastrell, la *Picapoll* y el *Moscatel*, pero más como uva de mesa que de producción.

4.º Las cuatro variedades americanas de que se ha hecho mérito, aceptan bien el injerto de las del país, que acaban de indicarse.

5.º Es indiscutible que la viña sobre pie americano produce mucho más que la nuestra; pero es indispensable que se la cultive con esmero, y que se le proporcione el abono necesario, según la riqueza del terreno en que esté plantada.

6.º La producción empieza en el tercer año y adquiere alguna importancia en el cuarto, si la viña está bien tratada y se ha tenido suerte al injertar, pues debe advertirse que hay años en que todos los injertos salen bien, y otros en que prosperan poco, sin que esto dependa ni de la época, ni de la persona que practica la operación. Así lo enseña la experiencia y ha venido observándose.

NOTICIAS

Para suplir la omisión del Reglamento provisional para la administración y cobranza del impuesto especial sobre el alcohol, aprobado en 26 de Noviembre próximo pasado, acerca de los medios de que han de valerse los comerciantes, almacenistas ó especuladores para que puedan circular libremente las existencias de alcoholes y aguardientes que tuvieren cuando empezó á regir dicho Reglamento, se ha dispuesto por el Ministerio de Hacienda:

1.º Que los almacenistas, comerciantes ó especuladores que tuvieren en su poder alcoholes, aguardientes, licores y demás líquidos espirituosos procedentes de compras ó importaciones efectuadas con anterioridad al 15 del actual, presenten en la Administración de Impuestos y Propiedades de la provincia, en el término de ocho días, una declaración jurada por duplicado en que hagan constar su nombre, apellidos y domicilio, situación de los locales de almacenamiento de los alcoholes ó aguardientes, cantidad de éstos en hectolitros y su graduación, expresando además que se obligan á permitir la entrada en los locales ó almacenes y dependencias, á cualquier hora del día ó de la noche, á los agentes de la Administración, previa exhibición del nombramiento que les acredite en el ejercicio de su cargo, y á facilitarles los datos que estimen necesarios.

Y 2.º Que un ejemplar de la referida declaración jurada se devolverá al interesado sellada, numerada y firmada por la Administración, debiendo consignar en ella el día en que fué presentada y haberse sentado en un libro registro.

El interesado conservará dicho documento como justificante de las existencias, y al dorso del mismo anotará, bajo su firma, las partidas que vaya dando al consumo ó á la venta.

Este documento hará las veces de la carta de pago de los derechos que previenen los artículos 12 y 36 del Reglamento, y en su consecuencia, se expedirán con referencia á él los *ventils* que ordena este último para que puedan circular libremente los líquidos.

La precedente disposición no es la que exige la industria destilera de la uva, herida de muerte por el Reglamento para la administración y cobranza del nuevo tributo. Las trabas que en aquél se imponen á los fabricantes son tantas y de tal naturaleza, que es imposible puedan soportarlas los propietarios de los millares de alambiques que funcionan en los pueblos agrícolas. Si el Reglamento no se modifica radicalmente, desaparecerán por completo las destilerías rurales, no quedando al vinicultor ni aun el recurso de vender su vino para aguardiente.

El Sr. Gamazo debe, por de pronto, suspender la exacción del nuevo impuesto, modificar después el Reglamento en el sentido de favorecer la destilería de la uva, y en su día presentar á las Cortes el correspondiente proyecto, limitando el tributo á los alcoholes industriales. Esto es lo patriótico y lo que demandan la higiene y la horrible crisis que sufre la vinicultura.

Las protestas contra el Reglamento son unánimes, é innumerables los fabricantes que se dan de baja por no poder trabajar sujetos al nuevo y absurdo régimen.

Los fabricantes de alcoholes y aguardientes de los distritos de Játiva, Albaida, Onteniente, Cocentaina, Almansa, Alcoy, Enguera, Alcira y Yecla, dentro de cuyos radios hay establecidas más de 120 destilerías vínicas, han celebrado una importantísima reunión en el Teatro Principal de Játiva, para ocuparse del impuesto de alcoholes.

Todos los congregados reconocieron que, cuando la riqueza vinícola necesita una nota proteccionista, que hasta exagerada sería disculpable, no cabe aceptar un nuevo tributo que, no sólo dificulta, sino imposibilita el único recurso con que hoy conta, cual era la fabricación, acordando en su consecuencia renunciar al ejercicio de sus industrias hasta que alcancen de los poderes públicos la suspensión del nuevo impuesto, y publicar un manifiesto dando cuenta de los motivos que les obligan á tomar aquella dolorosa determinación. El sábado próximo publicaremos dicho manifiesto, que acabamos de recibir.

También los fabricantes de aguardientes y alcoholes de Lérida se han dado de baja en el ejercicio de su industria.

La nueva línea del ferrocarril de Aranda de Duero, que unirá directamente á Burgos con Madrid, cruzando por Segovia, tendrá 93 kilómetros.

El coste de cada uno será, poco más ó menos, 166.000 pesetas, y el importe total de las obras se calcula en unos 15 millones y medio de pesetas.

En la sesión preparatoria de la Asamblea del Comercio, celebrada el domingo último, se acordó, respecto al impuesto de alcoholes, lo siguiente:

Que el reglamento para la cobranza y administración del impuesto es imposible de aplicar, porque su ejecución ocasionaría la ruina de la mayor parte de los fabricantes y expendedores de buena fe; que se expongan al Presidente del Consejo de Ministros y al Ministro de Hacienda los perjuicios que la nueva ley irroga á las clases contribuyentes, y que el Ministro de Hacienda nombre una Comisión de comerciantes y delegados de la Administración para hacer un nuevo reglamento.

La *Gaceta* ordena que por las Delegaciones de Hacienda y por las Administraciones especiales se confeccionen *guías vendis* y precintos manuscritos propios para tramitación de los artículos sujetos al impuesto sobre los alcoholes.

En presencia de una comisión de la Cámara Agrícola de Tortosa y de varios agricultores, se han hecho algunos ensayos de la *sembradera* inventada por el industrial D. J. Cirera, de aquella ciudad, dando excelentes resultados. El aparato es sencillo y no muy costoso, por cuyo doble motivo ha tenido grande aceptación.

Desde el mes de Enero próximo se procederá á la publicación de los documentos que á continuación decimos, tomándolo de la Real orden que el Ministro de Hacienda ha dirigido al Interventor general:

«Primero. Estados de recaudación del mes anterior, en la forma que viene efectuándolo, y juntamente con ellos otro estado en que consten por secciones los pagos ejecutados durante los meses anteriores y el corriente. Esta publicación tendrá efecto dentro de los veinticinco primeros días de cada mes.

Segundo. Liquidación del presupuesto al término de su período natural del ejercicio al finalizar los dieciocho meses de que consta.

Tercero. Liquidación del presupuesto extraordinario autorizado por la Ley de 14 de Julio de 1891, mientras éste continúe en vigor.

Cuarto. A los estados de liquidación del ejercicio acompañará un balance de la situación de la Hacienda y del Tesoro.»

Según Noherlesoom, hoy debe verificarse un cambio atmosférico que modificará la temperatura, subiendo por punto general de la normal y el régimen de los vientos, que soplarán de entre SO. y SE.

Al propio tiempo pasará por el NO. y N. de Europa una borrasca oceánica, que producirá nieves y lluvias en el NO. del Continente.

El cambio atmosférico más importante de la última quincena de Diciembre comprenderá desde el 24 hasta el 28, ambos inclusive, y será ocasionado por una borrasca ciclónica.

Pasará por la América septentrional del 19 al 20, hará la travesía del Atlántico por entre los paralelos 40 y 50, produciendo un duro temporal, con vientos de entre SO. y NO.

El sábado 24 empezará á abordar á Europa, ocasionando un fuerte temporal de nieves y lluvias, con vientos de entre SO. y NO., que durará hasta el 28 inclusive. Nuestra Península estará comprendida dentro del radio de acción de esta importante borrasca oceánica.

En nuestra Península afectarán principalmente las lluvias á la región septentrional y del Nordeste, con vientos de entre NO. y NE.

Los tres últimos días del mes serán generalmente de tiempo variable en nuestras regiones.

El sábado 31 reinará mal tiempo en el golfo de León y regiones limítrofes, extendiendo su acción al NE. de España.

Mucho interesa suba la temperatura y sobre-

vengan las lluvias, pues por los hielos y la sequía se está perdiendo la sementera en las tierras fuertes.

En los apartaderos y entrevías de la estación y puerto de Pasajes existen actualmente cerca de 400 vagones cargados con pipas de vino, destinadas á la exportación.

Aquel puerto presenta con este motivo extraordinaria animación, por ser muchos los buques que acuden á cargar vino para transportarlo á la vecina nación.

M. Pemmier ha presentado á la Sociedad nacional de Agricultura de Francia, un procedimiento que ha sido comprobado y reconocido exacto por los Sres. Dailly y Pluchet.

El procedimiento consiste en escoger en el campo cuya cosecha se va á evaluar, tres espigas de las mayores, tres medianas y tres pequeñas, y contar los granos que cada una contiene. Dividiendo este número por nueve, se obtiene el promedio de granos por espiga, ó el número de hectolitros por hectárea. Conteniendo una buena cosecha 200 espigas por metro cuadrado, unas 150 una cosecha un poco clara, y 120 una pequeña, es fácil, por simple multiplicación, obtener el número de granos por metro cuadrado, y por consiguiente por hectárea.

Como un hectolitro de trigo contiene unos 2.000.000 de granos de tamaño mediano y 2.500.000 de pequeños, por una sencilla división puede calcularse el rendimiento por hectárea.

De todas maneras, cuando el campo no presente regularidad en el desarrollo de las gramíneas, es decir, que contenga claros ó lagunas, tendrá que rebajarse un décimo, un vigésimo, un vigésimoquinto del cálculo anterior.

El movimiento vitícola en Cataluña, por lo que al plantel americano se refiere, se acentúa de un modo que muy pronto nuestros mercados podrán figurar dignamente al lado de los de Montpellier y de Blaie. Una sola casa del litoral ampurdanés ha comprado 100.000 barbados y 100.000 estacas Riparia, y otra casa de Lérida, 80.000 estacas Rupestris común.

Dentro de pocos años los viñedos de la región catalana habrán cambiado por completo, sustituyendo las vides indígenas por las americanas.

La feria de Montblanch ha estado muy animada, verificándose numerosas ventas de ganados, especialmente del lanar. Sólo en un día, el segundo de la feria, se realizaron unos 60.000 carneros, algunos de ellos á bajo precio, no obstante de abundar más los compradores que los vendedores. Entre los primeros hubo un representante de una Compañía que consume 1.000 cabezas diarias.

Durante el pasado mes de Noviembre se importaron en Barcelona, en bandera nacional, 5.918 litros de aguardiente de caña, procedentes de la isla de Cuba.

Es tal la abundancia de jabales en ciertos puntos de Navarra, como en Basaburua y Uzama, que los labradores temen causen destrozos en los sembrados aquellos paquidermos, que se presentan muy osados, efecto sin duda del hambre.

En Oroquieta, hace pocos días, se introdujo un jabali en un corral, y el dueño no se atrevió á tirarle por miedo de matar alguno de los cerdos, entre los cuales andaba aquél familiarmente.

Escriben de Valladolid:

«Todas las noticias que se reciben acerca del estado de los sembrados son igualmente pesimistas, pues habiendo predominado en toda nuestra provincia un tiempo seco excepcional, las tierras se resienten por falta de humedad, creyéndose probable que se pierda una gran parte de la cosecha si en plazo brevísimo no llueve ó nieva en abundancia.

Después de todo, esto era lo único que nos faltaba.

Escriben de Calatayud:

«El vecino pueblo de Aniñón es uno de los más favorecidos para la exportación de sus vinos, á pesar de la paralización que se nota en esta comarca.

Ayer adquirió un comisionista navarro 470 alqueces, pagando á 9 pesetas sobre 400, y el resto á 9,50.

También adquirió otra partida análoga en Torralba de Ribota, al precio de 9 pesetas.

A la vez se nos manifiesta que en Torrijo de la Cañada se han efectuado compras hasta 1.500 alqueces á 8 pesetas.»

El mercado de vinos de Málaga se va animando. Aunque en muy poca escala, parece notarse algo de animación en la compra de vinos.

Un buen camino tenemos entendido que se ha emprendido, y quizás esté llamado á mejorar algún tanto la abatida cuestión viti-vinícola.

Según se nos informa, han principiado á ha-

cerse remesas de nuestros caldos con destino á los mercados de América, habiendo salido algunas partidas.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 19

París á la vista.....	16 10
Idem 8 d/v: Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29 15
Idem 90 d/v (idem) id.....	»

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

IMPORTANTE

Se desean agentes en toda España para negocios de vinos. Para informes, dirijirse á Mr. Lemogne: calle Taranco, número 4, HARO.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE
Arbicultura, 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 para paseos y carreteras.—2.000 plátanos extra-buenos, de 14 á 22 centímetros de circunferencia á un metro del suelo, y de 4 á 6 metros de altura.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y *porta-injertos*, las más vigorosas y resistentes á la *floxera*.—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.—Precios por correspondencia.

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS

En el COLEGIO DE LA CRUZ de primera y segunda enseñanza (*Esparteros*, 9, *segundos*), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigente. en cuanto á asistencia, inspección y moralidad. Se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catedráticos del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

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.

VINO TINTO FINO

MONTICILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio Haro (Rioja) Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón) Compra los tártaros y las heces ó *lias*, *sacas* y verdes.

EL COLMENERO ESPAÑOL

Única revista dedicada exclusivamente á *El Cultivo de las Abejas*, por los procedimientos modernos. Un cuaderno de 16 páginas, mensual, 5 pesetas al año. Director: E. de Mercader-Belloch, Córcega, 271, Gracia (Barcelona) y en la librería de J. Cuesta, Carretas, 9 Madrid.

¡¡¡VINICULTORES!!!

Los vinos que *tuercen* ó pierden su transparencia al aire libre, los vinos turbios, picados, dulces ó abocados, etc., se disponen para la venta. Éxito seguro.

CONSERVADOR UNIVERSAL

Eficaz, económico é inofensivo producto para evitar toda alteración en los vinos, y mejorarlos notablemente.

Dirigirse, con sello, á F. Montero, farmacéutico, Mota del Marqués (Valladolid).

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

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLOGÍCO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANIN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO
Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS
POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado á los aparatos de destilación continua. Alcoholes á 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 213, BARCELONA.



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... 5.000 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, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 7 de Diciembre—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 14 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 28 de id.—Habana, Matanzas y Cárdenas, *Enrique*, el 4 de Enero.

El magnífico vapor *Hugo* convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los siguientes precios: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 160; Santiago de Cuba, 185 y 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*, *TÉRESA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.

El día 23 de Noviembre saldrá el vapor español *RITA*, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arceibo.

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 ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

DE MARIANO GAJÓN

Paseo de Torrero, número 290, ZARAGOZA

Arboles frutales y forestales. Arbustos de hoja perenne y caduca. Plantas de invernadero y de aire libre. Vides uva de mesa y especies para vinos, y toda clase de vegetales. Trazado y plantación de jardines y parques. *Pidanse Catálogos.*

Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus productos, los primeros premios en cuantas Exposiciones ha tomado parte, tanto de España como del Extranjero.

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.

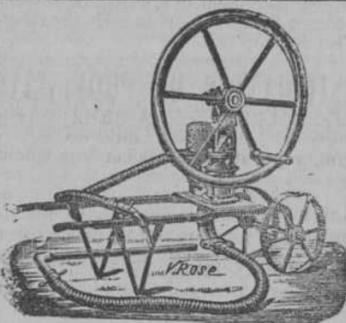
SARMIENTOS Y BARBADOS

SARMIENTOS		BARBADOS	
Pesetas	Céntimos	Pesetas	Céntimos
De garrucha tintorera, para plantar, millar.....	17	50	50
De Aramón tintorero, millar....	15	50	50
De Riparia silvestris, millar....	17	50	50

Estos precios son puestas las plantas sobre vagón en la estación de Játiva, y bien enfundadas. El embalaje, si se exige, será de cargo del destinatario.

Dirección: D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús), Puebla de Rugat.

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 estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

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

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

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NÚM. 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 «RELÁMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

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

Se alquilan LOCOMÓVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

MILDEW

ANTRACNOSIS
HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16
MÁLAGA

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma 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.

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.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA
Teléfono núm. 595

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1780

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIGUES
aparatros de RECTIFICACION
de DESTILACION CONTINUA,
Y EXTRACCION DEL TARTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
en la de París de 1889
Cruz de la Legión de Honor
y Miembro del Jurado
y en la de Viena (Austria) 1890
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Esfumados y Extractos

Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas

Alambique rectificador basculante con calentavino.—Dz 80° Rapidez y economía

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.