CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XVIII || Miércoles 3 de Julio de 1895 || NÚM. 1695

LA LEY DE PRESUPUESTOS

Se cerraron las Cortes y no se ha dado solución á la cuestión de consumos.

Desde que los ex Ministros de Hacienda del partido liberal acordaron mantener el artículo de la Ley de Presupuestos que fija sobre los vinos igual impuesto que en los ejercicios anteriores, y como fórmula para cubrir las apariencias llevar la reforma á un proyecto de ley especial, perdimos toda esperanza de que los Poderes públicos hicieran justicia á la vinicultura.

Sobre los vinos, pues, seguirá pesando en concepto de consumos un tributo tan injusto y brutal que en la mayoría de los casos excede en las capitales del doble del valor de la mercancía. Esto, señores conspicuos de los partidos dinásticos, es una gran iniquidad, que dudamos mucho puedan continuar tolerando los pueblos productores.

Los artículos sobre alcoholes han estado á punto de naufragar, y si al fin son precepto legal, no se debe ciertamente á á los ex Ministros y prohombres de los partidos que vienen turnando en el Poder, y con sus tremendos desaciertos han hundido la agricultura y la industria, sino á los Sres. Conde de Retamoso y Guendulain, Marqués de Reinosa, Muro, Monares, Iranzo, Lloréns, Arias Miranda, Ballesteros, Badarán, García (D. Diego), Guelbenzu, Groizard, Torre Mínguez, Avila, Nieto, Fernández de Velasco, Arredondo, Conde de Monistrol, Amat, Bayo, Ariño y algunos otros Senadores y Diputados, que tanto han trabajado para que fueran estimadas las justas reclamaciones de la vinicultura.

El texto de los artículos sobre alcoholes es el mismo de la proposición de ley redactada por el Conde de Retamoso, á cuyo Sr. Diputado enviamos nuestra sincera felicitación, así como á sus electores del distrito de Tarancón.

También ha corrido peligros serios el proyecto sobre rectificación de cartillas evaluatorias, por el empeño que ha mostrado el Ministro de Hacienda de que no se limitaran sus facultades en la elección del personal encargado de hacer aquel importantísimo trabajo. A esta pretensión se opuso la mayoría de la Comisión, con objeto de sustraer la reforma de las garras del caciquismo, y al fin ha prevalecido lo bueno, preceptuándose que la rectificación la haga el Instituto Geográfico y Estadístico, auxiliado por los ingenieros agrónomos, y que perciban las dietas que determinan sus respectivos reglamentos.

La nueva ley aparece mejorada en lo que atañe á la riqueza vinícola, para cuya valoración se señala como base el precio del vino durante el último trienio, en vez del quinquenio que fijaba el proyecto aprobado por el Congreso.

Dicha reforma, debida á gestiones del Conde de Guendulain y otros Senadores, es muy justa, porque la depreciación del vino data de hace tres años, al expirar el tratado con Francia. Hace cuatro y cinco años el vino alcanzaba doble, triple y hasta cuádruple precio que en la actualidad, mejor dicho, que después de implantado el vigente régimen arancelario, y es, por tanto, de notoria equidad descartar de la base para la valoración aquellos dos años de precios verdaderamente excepcionales, que Dios sabe cuándo volverán á registrarse en nuestros mercados.

En el número próximo publicaremos la ley sobre rectificación de las cartillas evaluatorias, limitándonos hoy á dar á conocer los artículos referentes á alcoholes, registro de edificios y solares, derechos reales, condonación de contribuciones y otras importantes materias de que trata la Ley de Presupuestos promulgada anteayer.

GRANJAS

Art. 33. Las Diputaciones provinciales y los Municipios que pidan la creación de la enseñanza de peritos agrícolas en las Granjas-escuelas experimentales del Estado, se comprometerán á sufragar todos los gastos que este aumento ocasione, sin que en ningún caso pueda aumentarse lo consignado para el sostenimiento de dichas Granjas en el cap. 21, art. 2.º de la sección 7.ª de este presupuesto.

DÉBITOS DE CONTRIBUCIÓN

Art. 39. Queda derogado el art. 31 de la Ley de Presupuestos de 5 de Agosto de 1893 en cuanto dispone que las fincas embargadas por délitos de contribuciones se adjudiquen á los Ayuntamientos, y restablecido en toda su fuerza y vigor el artículo 41 de la Instrucción de 12 de Mayo de 1888, que regula el procedimiento ejecutivo contra deudores á la Hacienda pública.

Los contribuyentes ó los que les hubieren sucedido en sus derechos por cualquier título universal ó singular, cuyos débitos por contribuciones se hayan hecho efectivos mediante adjudicación de fincas al Estado ó á los Ayuntamientos, podrán retraer todas ó cualquiera de las adjudicadas en el término de un año, á contar desde la publicación de esta ley, con la obligación de pagar las contribuciones repartidas y no satisfechas y las que se repartan hasta la adjudicación al Estado ó á los Ayuntamientos, y los derechos del agente ejecutivo si no estuviesen abonados, quedando dispensados de pagar el papel sellado invertido en el expediente y los intereses de demora.

Solicitado el retracto por la persona que á él tenga derecho ó por quien legítimamente le represente, y acreditado el pago al principal que se adeude y derechos del agente ejecutivo, la Administración acordará que quede sin efecto la adjudicación, expidiendo de ello certificación de oficio, y en virtud de ésta se cancelarán las inscripciones á que hubiere dado lugar el expediente de apremio y adjudicación al Estado ó á los Ayuntamientos en el Registro de la Propiedad, tanto en el concepto de embargo como en el de inscripción de dominio, haciéndose las mismas rectificaciones en el amillaramiento de la riqueza.

En ningún caso podrán hacerse valer derechos para el retracto de las fincas que hayan sido enajenadas por el Estado ó los Ayuntamientos en subasta pública. A las demandas que con tal objeto se presenten no se les dará curso.

Estas disposiciones serán aplicables á los expedientes de retracto promovidos con arreglo al art. 28 de la Ley de Presupuestos de 1892-93 que se encuentren aún en tramitación.

Art. 40. Se considera en vigor el artículo 42 de la Ley de Presupuestos de 5 de Agosto de 1893 durante el presupuesto actual.

Art. 41. Los contribuyentes que tuvieren expedientes en tramitación pidiendo la condonación de contribuciones por pedriscos, heladas, ú otra calamidad extraordinaria de las preceptuadas en el artículo 28 de la Ley de Presupuestos de 1892-93 y Real decreto de 16 de Abril del presente año, se considerarán incluídos en la ley de moratorias de 16 de Abril próximo pasado para los efectos de satisfacer el importe de las contribuciones en que fueren condonados, que se hallaren adeudando desde que la calamidad ocurrió, por trimestres, pero sin que en cada uno de ellos se le exija más que un solo recibo atrasado, sin perjuicio del pago del corriente.

Los delegados de Hacienda retirarán los recibos que se refieran á la moratoria que se conceda y que estuviesen en poder de los recaudadores, entregándoselos de nuevo por trimestres, en la forma que preceptúa la instrucción de 12 de Mayo de 1888 para las contribuciones corrientes.

REGISTROS FISCALES

Art. 42. El registro fiscal de edificios y solares podrá alterarse por las causas determinadas en el reglamento de 24 de Enero de 1894 para la administración y cobranza de aquel impuesto, y además por la siguiente:

Diferencia en los productos de las fincas, originada por aumento ó disminución de alquiler fijado en el registro fiscal respecto á los edificios arrendados, que deberá comprobarse por la Administración.

Las altas y bajas producidas por esta causa se incluirán anualmente en el padrón de edificios y solares que se ha de formar para el año económico siguiente.

IMPUESTO SOBRE CARRUAJES

Art. 46. El impuesto sobre carruajes, restablecido por la ley de 5 de Agosto de 1893, se regulará en lo sucesivo por el número de caballerías y carruajes que cada contribuyente posea, con sujeción á las bases de población siguientes:

Poblaciones de 100.000 *ó más habitantes*

Por cada carruaje, 80 pesetas.
Por cada caballería, 30 íd.

Poblaciones de 20.001 *á* 99.999

Por cada carruaje, 40 pesetas.
Por cada caballería, 15 íd.

Las demás poblaciones

Por cada carruaje, 20 pesetas.
Por cada caballería, 7,50 íd.

Sólo estarán exentas del impuesto las caballerías que, destinándose simultáneamente al arrastre de los carruajes y á las labores del campo, se justifique que están comprendidas en los amillaramientos.

El tributo se satisfará en el pueblo donde sea vecino el contribuyente.

ALCOHOLES Y AGUARDIENTES

Art. 51. El impuesto de patente de elaboración establecido por el art. 46 de la Ley de Presupuestos de 1893-94 sobre los alcoholes y aguardientes producto de la destilación de la uva y sus residuos, se graduará según la calidad y capacidad de los aparatos y según la naturaleza del producto elaborado. Esta patente no podrá bajar del importe de la cuota de contribución industrial que pague el productor, bien como fabricante de aguardiente, bien como fabricante de alcohol, ni exceder en caso alguno del triplo de dicha cuota.

La naturaleza del producto elaborado se determinará por su graduación.

Estas patentes se cobrarán por cuotas trimestrales.

Art. 52. Todos los demás alcoholes y aguardientes producidos en la Península é islas adyacentes, y los que se importen de nuestras provincias y posesiones de Ultramar, adeudarán, cualquiera que sea su graduación, un impuesto de 37,50 pesetas por hectolitro.

Desde el día 1.º de Julio de 1895, este impuesto se recaudará directamente de cada productor en la cuantía que corresponda por las unidades elaboradas, sin excepción alguna, ni por razón de conciertos anteriores, ni por otro motivo cualquiera, con respecto á la producción de la Península é islas adyacentes, y en las Aduanas por lo que se refiere á las procedencias de Ultramar.

Queda modificado en este sentido el artículo 46 de la Ley de Presupuestos de 1893-94, y derogadas todas las disposiciones contrarias á lo aquí preceptuado.

CONSUMOS

Art. 54. Los Ayuntamientos de las capitales de provincia, poblaciones asimiladas á éstas y los de las demás poblaciones de 12.000 ó más habitantes, encabezados voluntaria ó forzosamente por el impuesto de consumos, que utilicen el arrendamiento á venta libre de las especies como medio de recaudación del mismo, consignarán en los pliegos de condiciones una cláusula en que se imponga al arrendatario la obligación de ingresar directamente en la Tesorería de Hacienda de la respectiva provincia el importe del cupo correspondiente al Tesoro, cuyo ingreso realizarán por mensualidades anticipadas dentro de los diez primeros días de cada mes. Las Administraciones de Hacienda no prestarán su aprobación á los actos de subasta en que no se haya cumplido este requisito.

MATRÍCULAS

Art. 55. Los derechos de inscripción de matrículas en los Institutos de segunda enseñanza, serán de 8 pesetas por asignatura, en vez de las 10 que fijó el art. 51 de la ley de 5 de Agosto de 1893.

TIMBRE DE TÍTULOS

Art. 56. En equivalencia del timbre establecido para la realización del impuesto sobre la circulación de los títulos de la Deuda perpetua interior y amortizable, y sobre los valores mercantiles é industriales y de Corporaciones, se cobrará por el Estado, á partir del año económico 1895-96, un 1,25 por 100 de los intereses ó dividendos anuales de todas las Deudas y valores mencionados. En cuanto á las Deudas del Estado, se cobrará la totalidad del impuesto anual al satisfacerse el primer cupón de cada año económico. Los títulos de la Deuda exterior y de la Deuda de Ultramar que circulen en la Península é islas adyacentes seguirán satisfaciendo el impuesto, en los timbres creados al efecto, á razón de 1,25 por 100 del valor anual de sus intereses.

CORREOS

Art. 57. Los artículos 39 y 42 de la Ley del Timbre de 15 de Septiembre de 1892 se modificarán en la forma que á continuación se expresa:

«Art. 39. Las cartas que hayan de circular entre las poblaciones de la Península, islas Baleares, Canarias y posesiones españolas del Norte de Africa se franquearán con sellos por valor de 0,15 de peseta por cada 15 gramos ó fracción de este peso. Las que circulan entre los mismos puntos y la costa occidental de Marruecos se franquearán con sellos por valor de 0,10 de peseta por cada 30 gramos ó fracción de este peso.

Art. 42. El derecho de certificado para toda clase de correspondencia será de 25 céntimos de peseta.»

LA CONCENTRACIÓN DE LOS MOSTOS

Mucho se ha debatido esta importante cuestión en la prensa agrícola y científi- de Italia, Francia y América. Sabido es que á Inglaterra y á algunas colonias italianas y francesas, América y otras naciones han enviado cantidades no despreciables de zumo de uva reducido á la cuarta ó quinta parte de su volumen, con el objeto de dedicarlo á la elaboración de vinos en todo tiempo y lugar. Obedece esto á lo poco remuneradores que resultan ya los precios para algunos vinos ordinarios y á la facilidad de transporte y consiguiente baratura.

Esta, como otras cuestiones que afectan hondamente á la crisis actual vinícola, tiene sus apologistas y sus detractores. Interesada, como se comprenderá, la Enotécnica en dar á conocer á nuestro país cuantos adelantos puedan contribuir directa ó indirectamente al desarrollo de la agricultura y al bienestar de los vinicultores, se complace en exponer cuanto de interesante se ha escrito sobre esta materia, sin inclinarse á un lado ni á otro, pues entendemos que faltan aún experiencias decisivas para que aquellos de nuestros cosecheros que se encuentren con alientos y recursos suficientes, puedan, con conocimiento de causa, dedicarse al estudio del asunto, y deducir, después de los debidos ensayos, la conveniencia ó no de implantar dicha industria en España.

Véase á este propósito lo que dicen en sus preciosos escritos M. Desmoulins y otros notables enólogos:

«En el mes de Agosto último se hacía en Argelia una propaganda muy activa en favor de ese procedimiento, pudiéndose leer en un prospecto que circuló mucho entonces, lo siguiente:

«El mosto concentrado es jugo de uva llevado por un método industrial á un estado que le permite: 1.º Representar bajo un volumen muy reducido una gran cantidad de frutos. 2.º Punto capital para ese país (1), se conserva indefinidamente. 3.º Constituye reservas para la fabricación ulterior de los vinos en todo tiempo y en todo lugar.

Se procede á la separación de los mostos concentrados de la manera siguiente: los granos de uva bien madura separados del racimo se prensan luego á la manera de lo que se hace con el vino blanco. Con la ayuda de bombas se hace pasar el zumo obtenido á aparatos que lo evaporan en el vacío; la ebullución tiene lugar entre 30 y 45 grados centigrados; el líquido producido es aspirado por bombas y después condensado en refrigerantes.

En cuanto la masa ha llegado á consistencia de jarabe, se la recibe en un recipiente y se mezcla en partes proporcionales las pulpas y las pepitas.

Por este procedimiento se tiene entonces un mosto reducido al cuarto de su volumen, semejante á una mermelada que encierra un 80 por 100 de azúcar de uva.

Para fabricar vino no hay más que restituir á esa confitura la proporción de agua que ha perdido por evaporación, y se tendrá un líquido sano con 8 grados de alcohol. Perfumar el todo con los sarmientos del Locle, y se verá que no vamos demasiado lejos, recordando la invención de Liebig. Todo el mundo, decía el autor del método, conoce el extracto de carne Liebig, que condensa en una cucharada el valor de un kilo de carne. Pues bien, hoy se condensa un litro de vino en el grosor de una píldora. Para los argelinos es una gran cuestión; el material vinario cuesta caro; se tienen los accidentes de la fermentación, el alquiler de pipas, los transportes, que no son menos onerosos. Con la concentración de los mostos todo se evita; se pueden enviar por colispostal varias pipas de vino.»

Hay evidentemente una gran exageración en lo dicho, pues, en absoluto, es imposible llegar á una disecación completa de la materia que constituye el vino, sin destruir absolutamente los principios fermentescibles, y todo lo que se puede esperar, con la ayuda de aparatos, es llegar á obtener una especie de confitura, de gelatina, que más tarde, adicionada de agua y de levadura, podrá fermentar y dar nacimiento á un líquido vinoso.

La idea de la concentración de los mostos no es nueva. Ya, al empezar el siglo, Montgolfier hacía verter lentamente jugo de uva sobre gavillas, para concentrarlo por una ligera evaporación. En 1853, un farmacéutico de Avignon llamado Martín, tomaba una patente de invención por su procedimiento de vinificación, que tendía á reducir al estado de extracto toda la parte azucarada y fermentescible de la vendimia, por la vaporización de 65 por 100 de agua en peso.

En 1876, el Dr. Pillitz, en Hungría, basándose en el hecho de que la ebullición de un líquido se efectúa á menor grado de temperatura si se reduce la presión ejercida en su superficie (sabido es que se puede hacer hervir el agua á la temperatura ordinaria con la ayuda de una máquina neumática), hizo en pequeña escala la concentración del mosto en el vacío. En 1878, en la Exposición universal de París, envió una muestra del producto obtenido por dicho medio.

En Octubre de 1881, el químico alemán Springmoult alcanzó privilegio de invención, del Gobierno de Italia, por un sistema de concentración del mosto en el vacío, con el auxilio de aparatos especiales, reivindicando para él la fabricación en grande escala. El primer aparato especial construído á ese objeto se debe al ingeniero Mussi, el cual fué expuesto en la Exposición vitícola de Conegliano en 1881. En dicho aparato, el mosto hervía á la temperatura de 43º centigrados, á beneficio de la disminución de la presión, quedando el azúcar y los fermentos inalterables. Obtenísse así un jarabe, reducido á un tercio del volumen del mosto, y que no podía fermentar más que cuando se le adicionaba cierta cantidad de agua. Los diversos modelos de aparatos de Mussi podían concentrar desde 30 hasta 300 litros de mosto por hora. Un mosto concentrado en esas condiciones, examinado en la Escuela de enología de Conegliano, no dió ninguna señal de fermentación, aun después de haberse expuesto al aire por unos días una pequeña cantidad. Este mosto se mezcló después con agua tibia, á la temperatura de 30º (75 por 100 de agua pura y 25 por 100 de mosto). La acidez, que era muy débil para obtener una fermentación regular, tuvo que activarse añadiéndole ácido tártrico. El microscopio demostró la presencia de los fermentos, y se obtuvo una fermentación bastante normal.

En 1884 el Dr. Springmoult prosiguió sus estudios, instalándose en California, para preparar mostos concentrados para la exportación. Los mostos reducidos al estado de jarabe muy espeso se diluyen después en la proporción de 250 gramos de mosto concentrado por un litro de agua. El todo fermenta á la temperatura de 25 á 28º.

El método de concentración empleado por el Dr. Springmoult se basa en un sistema de máquina á triple efecto; he aquí las condiciones: las uvas, bien maduras, se llevan á la fábrica ó sitio destinado al efecto; se separan los granos y se prensan; el zumo se eleva por medio de bombas á los recipientes del vacío; las pulpas y pepitas se ponen de lado. Las bombas neumáticas funcionan entonces hasta que la rarefacción del aire indica 67 á 70 centímetros en la escala mercurial. Al interior de los grandes vasos se encuentran tubos que hacen las veces de serpentines cargados de vapor para calentar la masa del mosto, que un malaxador pone en movimiento, á fin de igualar la temperatura. La ebullición en el vacío así obtenida se produce de 35 á 40º centigrados; el vapor aspirado por las bombas y condensado después cuando el mosto ha llegado á la consistencia siruposa, se le hace caer en un depósito inferior, en donde se mezcla proporcionalmente con las pulpas que se habían puesto de lado después del prensado. El mosto puede condensarse hasta 75 á 80 por 100 de azúcar no esterilizado, pero sí incapaz de entrar en fermentación, por cuanto los fermentos se encuentran sin acción en un medio demasiado denso. Tan pronto como se añade al mosto concentrado el volumen de agua que ha perdido por evaporación se reconstituye un centro fermentescible.

El escollo más importante es el aumento de calor á medida que la operación adelanta. Para evitar esa elevación de temperatura, es necesario emplear medios de refrigeración. En los aparatos actualmente en uso se emplean las corrientes de agua fría, de la cual se necesitan grandes cantidades (20 hectolitros para hacer un hectolitro de mosto concentrado). La temperatura no debe pasar nunca de 50º; si pasara, la naturaleza del mosto podría modificarse de tal manera que sería imposible una buena vinificación, aun con la adición de levadura.

ANTONIO BLAVIA.

(Se continuará.)

(1) Todos los cálidos en general.

MÁS SOBRE EL «MEETING» de Vendrell

Con animación extraordinaria y orden completo celebró esta villa el *meeting* agrícola el domingo 23 del actual, en el espacioso salón y jardines del Tívoli.

El Sr. Secretario dió lectura de las adhesiones recibidas, entre las cuales figuraban las de los Sres. D. Juan Cañellas, Marqués de Marianao, Juan Fontana, Gascón, Gabriel Ballester, Alvarez, Luis Cañellas, Brunet, Esplugas, Orga, Olesa, Pascual y otros.

Figuraban además en la lista las adhesiones de todos los Ayuntamientos del partido, de las Cámaras agrícolas de Tarragona, Valencia, Tortosa, Maldá, Arbós, etcétera, y de la Liga de Agricultores de Barcelona, Tarragona y de la Asociación de Agricultores de esta villa.

En el sitio reservado para la prensa ocupaban sus respectivos puestos los corresponsales y representantes de los periódicos siguientes: *El Liberal*, *El Imparcial* y LA CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, de Madrid; *El Diario de Barcelona*, *La Vanguardia*, *El Teatro Moderno*, *El Correo Catalán* y *La Renaixensa*, de Barcelona; *Lo Somatent* y *El Diario*, de Reus; *Los Debates* y *La Verdad*, de Tortosa; *El Diario de Tarragona*, *La Opinión*, *El Francolí* y *El Diario del Comercio*, de Tarragona; *El Progreso Vallense*, de Valls; *El Resumen*, de San Sadurní de Noya; *El Pueblo*, de Villanueva y Geltrú, y *El Campesino* y *El Vendrellense*, de esta localidad.

Hicieron uso de la palabra los Sres. Antonio Martorell, Presidente del Centro Industrial de esta villa; Jaime Serra, Secretario del Ayuntamiento; Juan Costa, de la Liga de Agricultores del Principado de Cataluña; R. Villiella, Síndico del Ayuntamiento de Reus; Jaime Carner, Abogado y propietario; J. M. Borrás, Vicepresidente de la Comisión provincial y representante de la Cámara Agrícola de Tarragona; Fernando Alsina, Vicepresidente de la Liga de Productores de Barcelona; Pablo Font de Rubinat, Presidente de la Asociación de Agricultores de Reus; Fernando de Querol, Presidente de la Diputación provincial y de la Cámara Agrícola de Tarragona; J. M. Alvarez, Diputado provincial; Jaime Foix, negociante y cosechero; Pablo Martorell, cubero; J. A. Soler y Pers, propietario, y Juan Palau, Abogado, propietario y Presidente de la Comisión organizadora del mencionado *meeting*, quienes fueron todos muy aplaudidos, especialmente los Sres. Carner, Alsina y Martorell (Pablo).

El Sr. Secretario dió lectura de las siguientes conclusiones (1).

Terminado el *meeting*, y en obsequio á los señores oradores, periodistas y demás forasteros, se les sirvió un suculento banquete en los salones de la Casa Capitular.

Los comensales ascendían á 100. Este acto fué prueba evidente de unión y compañerismo, quedando sumamente agradecidos los obsequiados.

A fin de dar más impulso y animación al acto, el conocido cosechero de esta villa D. Jaime Foix, cedió gratuitamente los vinos de mesa y *vermouths* necesarios para el banquete. Dichos vinos le han valido al Sr. Foix el diploma de honor con la gran cruz de Humberto I, en la última exposición de Nápoles.

Asimismo, el conocido comerciante en vinos D. Francisco Barad cedió algunas botellas del que le fué premiado con medalla de oro en la exposición de Amberes.

El acto resultó brillantísimo.

EL CORRESPONSAL.

LOS VINOS EN INGLATERRA

El mercado de vinos ha vuelto á encalmarse, tanto en la Metrópoli como en todos los principales centros mercantiles del Reino Unido. Las operaciones que se realizan se concretan á los aprovisionamientos puramente precisos para abastecer el comercio al detalle, que á su vez encuentra la demanda floja y muy limitada.

El mercado de espíritus se halla también completamente paralizado; pero esto es debido á la reducción de derechos fiscales, que empezará á regir desde 1.° de Julio próximo, pues, como es natural, todo el comercio está esperando, para hacer sus pedidos, á que cese la carga adicional de seis peniques por galón, que viene exigiéndose sobre todos los líquidos espirituosos, y que desaparecerá, como queda dicho, desde 1.° de Julio, según decisión del Parlamento británico.

Durante el mes actual se han efectuado algunas ventas públicas. Entre éstas debe hacerse especial mención de una efectuada por intermedio de los corredores Southard y Compañía, en la que se presentaron 12.000 docenas de botellas de vinos Claretes, Jerez, Mosela, Borgoña, Sauterne y Hock, con los resultados siguientes:

Sesenta y tres docenas de Jerez añejo, diferentes marcas, cotizadas de 30 á 32 chelines por docena, incluídos los derechos de Aduanas; otro lote de Jerez, estilo Old East India, rematado á 63 chelines ídem íd.; otro de Jerez muy viejo, á 100 chelines ídem íd.; 250 docenas de Sauterne, Chateau Y'Quem de 1879, vendidas de 22 á 30 chelines por docena, sin incluir los derechos de Aduana *(in bond)*; 500 docenas de vino Borgoña, Beanne superior de 1891, cotizadas de 16,50 á 20 chelines docena, pagados los derechos de Aduana; 1.294 docenas de Clarete Burdeos, varias marcas, cotizadas de 7 á 16,50 chelines por docena *(in bond)*, ó sea sin pagar derechos de entrada; 4.964 docenas Burdeos Chateau Lafite, de 1886, rematadas de 8 á 16,50 chelines por docena, incluídos derechos de Aduana; 28 docenas Chateau Lafite, de 1876, á 29 chelines ídem ídem; 20 docenas ídem, de 1870, de 79 á 81 chelines ídem íd.; 720 docenas Chateau Margaux, de 1876, de 20 á 25 chelines ídem íd.; 15 docenas Chateau Brane Cantenac, de 1880, á 20 chelines ídem íd.; 1.449 docenas Burdeos, diferentes marcas y cosechas, realizadas á precios entre 7 y 18,50 chelines ídem íd.; 301 docenas Burdeos, diferentes marcas y cosechas, cotizadas de 18 á 67 chelines ídem íd; 1.251 docenas de Hock no espumoso, valoradas de 11 á 50 chelines docena *(in bond)*, ó sea sin incluir derechos de Aduana; 790 docenas Mosela no espumoso, de 16 á 43 chelines ídem íd.; 139 docenas Oporto añejo, varias marcas y cosechas, de 66 á 165 chelines docena, abonados derechos de Aduana.

En otra venta pública efectuada por los corredores W. y T. Restell se han realizado, entre otros, los siguientes lotes de vino de Jerez, cotizados á los precios que á continuación se expresan: 54 botas Jerez, marca Redondo, graduación superior á 17°, á 4,50 libras esterlinas por bota *(in bond)*; 35 botas oloroso, graduación superior á 17°, de 3,75 á 4,25 ídem íd. íd.; 14 botas Jerez común, núm. 2, fuerza alcohólica inferior á 17°, de 5,50 á 5,75 ídem ídem íd.; 15 botas Jerez corriente, núm. 1, fuerza alcohólica superior á 17°, de 5 á 5,50 ídem íd. íd.

Doce botas amoroso, graduación inferior á 17°, de 5 $^{1}/_{10}$ á 5,75 ídem íd.; 11 botas Jerez corriente, núm. 3, fuerza superior á 17°, de 3,50 á 4 ídem íd; 12 botas Jerez corriente, núm. 3, graduación inferior á 17°, á 6,50 ídem íd.; 11 botas Jerez color, fuerza alcohólica inferior á 17°, á 6 ídem íd.; 20 botas moscatel pálido, á 5 $^{1}/_{8}$ ídem íd.; 17 botas Jerez Old Brown, número 12, fuerza alcohólica inferior á 17°, á 5 $^{3}/_{8}$ ídem íd.; 20 botas ídem íd. íd., á 15,75 ídem íd.; 13 botas ídem íd., número 13, ídem, de 4 $^{1}/_{8}$ á 4,50 ídem íd.; 15 botas ídem íd. íd., á 5 $^{3}/_{8}$ ídem íd.; 33 botas y 40 cuartas ídem íd., núm. 12, ídem, á 5 $^{1}/_{8}$ ídem íd.; 19 botas, 10 medias y 38 cuartas, ídem íd., núm. 13, ídem, á 5 $^{1}/_{8}$ ídem íd.; 1 bota y 42 medias ídem íd., número 12, á 4,75 ídem íd.; 16 medias y 30 cuartas, ídem íd., núm. 10 ídem, de 6 á 7 ídem íd.; 17 medias y 30 cuartas ídem íd., número 11, ídem, 6 $^{3}/_{8}$ ídem íd.; 8 medias y 28 cuartas, ídem íd., núm. 14, ídem, á 5 $^{3}/_{8}$ ídem íd.; 29 botas, 1 media y 24 cuartas, ídem íd., marca *B*, ídem, á 9,75 ídem íd.; 10 botas, 20 medias y 16 cuartas, color abocado, de graduación inferior á 17°, de 5,25 á 8 ídem íd.

Como se ve por estas cifras, en la mayoría de los casos, y fuera de algunos lotes excepcionales, tanto en la venta de vinos embotellados, reseñada al principio, como en los lotes de Jerez en cascos, los precios son muy bajos y es muy difícil que hayan resultado remunerados para los importadores.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 28 de Junio de 1895.

(1) Ya las publicamos el miércoles último. *(Nota de la Redacción.)*

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Alcalá la Real (Jaén) 30.—Las habas ya se están segando, y es lo mejor que este año tenemos por aquí; fuera de raras excepciones, en lo general están buenísimas; al que menos le resulta á 8 por simiente.

De lentejas, yeros, guijas, etc., estamos mal, y de cebada, mucho peor, que no resulta ni una media cosecha.

Los garbanzos y matalahugas están hoy buenos; pero como estas semillas son tan delicadas, no sabemos lo que puede ocurrir de aquí hasta que granen.

Con las últimas lluvias de hace quince días han mejorado mucho los trigos; están granando muy bien, y con este motivo, la cosecha que se presentaba mal resultará mediana.

Las viñas presentan mucho fruto, y los olivos están blancos de flor, por lo que hay esperanzas de buena cosecha.

El mercado paralizado de tal manera, tanto de cereales como de vinos y aceites, que los labradores están desesperados por no encontrar compradores para sus productos y poder hacer dinero con que atender las operaciones del campo.

Precios: Trigos recios, de 34 á 35 reales fanega; cebada, de 20 á 21; habas, de 24 á 25; anís, á 80; garbanzos menudos, á 60; medianos, á 80, y gordos, á 120; aceite, á 33 reales arroba; vino, de 12 á 13; tocino, á 5 reales el kilo, y jamones, á 8. *M. H.*

*** **Bonares** (Huelva) 30.—Se está en plena siega de los trigos, resultando muy escasos de paja, y de grano poco granado, pues todo el que no fué escardado se lo ha comido la hierba.

La cosecha de habas es mala, por las abundantes aguas y la enfermedad que la acometió, que se llama los *pinitos*.

Los olivos presentaron abundante muestra, pero por los fríos y neblinas que hubo á principio de mes se ha malogrado mucha.

Las viñas bien sulfatadas tienen fruto, pero á las que no se les aplicó el *caldo bordelés* á su debido tiempo perdieron todo su fruto en la primara invasión; hoy se está azufrando por haberse presentado el oidium.

Hay muchos pueblos donde no recolectarán ni un cuarto de cosecha de otros años, por haberse descuidado en el tratamiento del sulfato.

De vinos quedan sólo en este pueblo pocas existencias, habiéndose vendido todo para Jerez.

Precios de este mercado: Trigo, de 44 á 46 reales fanega; habas, de 34 á 36; cebada, de 22 á 24; avena, de 14 á 15; vino, de 7 á 8 reales arroba; aceite, de 44 á 46.—*B. M.*

*** **Málaga** 30.—El aceite se paga en puertas de 34.50 á 35 reales arroba.

Los granos se cotizan como sigue: Trigos recios de primera clase, de 40 á 41 reales fanega; ídem blanquillos, á 40 las primeras clases y 38 las segundas; cebada del país, de 22 á 22,50; habas, de 37 á 38 las cochineras y 36 á 37 las mazaganas; yeros, á 33; maíz de 40 á 42; alpiste, de 60 á 65; matalahuga, de 80 á 85; garbanzos, de 110 á 120, 80 á 90 y 70 á 78.

Los trigos granaron bien, pero la cosecha en general es corta. Los olivos prometen mucho.—*El Corresponsal.*

*** **Pozoblanco** (Córdoba) 30.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 16; centeno, á 22; avena, á 14; habas, á 26; garbanzos, de 60 á 100; aceite, á 37 reales arroba.—*L.*

*** **Arcos de la Frontera** (Cádiz) 30.—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado: Trigo, de 37 á 39 reales fanega; cebada, de 23 á 24; maíz, de 40 á 44; habas, de 34 á 36; garbanzos, de 70 á 100; escaña, de 18 á 20; harinas, de 12 á 13 reales la arroba; patatas, á 8; aceite, de 36 á 37; lana blanca, de 44 á 46; ídem negra, de 40 á 41.—*Un Subscriptor.*

*** **Cambil** (Jaén) 30.—Los olivos ostentan mucha muestra; pero como están plagados de berruga (polilla), tememos quede muy mermada la gran cosecha que se presenta.

La cosecha de cereales es escasa.

Precios: Trigo, de 38 á 40 reales fanega; cebada, á 22; vino tinto, de 14 á 16 reales arroba; aceite, á 35.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Alhama (Zaragoza) 30.—Se está en la terminación de la siega de las cebadas; los trigos van tardíos, pero es tal el viento bochornoso que sopla, que los abrasa, y no será la granazón como se esperaba. Sin embargo, tanto en los montes como en las vegas, espérase una cosecha regular de cereales. Los frutales perdieron mucho con relación á la floración; peras de invierno hay bastantes y limpias.

Se siembran muchas judías en los rastrojos de cebada; quería probarse la remolacha, pero por este año se suspende. Las hortalizas prometen; buenos los cáñamos. Los ganados han mejorado mucho y los colmenares se ven llenos de miel sus hornos, por el gran trabajo de las abejas obreras.

Los precios que se anuncian para la venta de cebadas y trigos son desconsoladores; se dice que en Cetina dieron dinero adelantado en cuenta de cebada, á peseta la media, y por trigo á 2,50. Hoy he visto vender á 1,25 media de cebada. Con estos precios la agricultura está de cuerpo presente; pero hay un consuelo con el vino, que se cede á 7,25 los 120 litros. Toda esta comarca está felicitando al Diputado D. Gualberto Ballesteros, por sus brillantes campañas en el Congreso, en defensa de la protección á la agricultura, y sobre todo para dejar sin efecto la ley de Gamazo en la parte de las fincas que se embargaban por falta de pago en las contribuciones que habían de ser adjudicadas á los Ayuntamientos. Gracias á tan digno Diputado volverá el Tesoro á cargar con ellas, y las Corporaciones municipales se verán libres de tan enorme carga.

Las viñas han salido bien de la florada; hay muchos y buenos racimos; si no viene algún pedrisco, será gran cosecha la de uvas.—*A. E.*

De Castilla la Nueva

Villarrubia de Santiago (Toledo) 29.—Se han empezado á segar cebadas, y éstas, como los trigos, su rendimiento acusará una baja de un 50 por 100 al del año pasado.

Paralización completa, y los precios, á pesar de la pequeña subida del arancel, más bien han bajado, lo que indica que el contrabando sigue haciéndose en gran escala.

El estado del labrador no puede ser más precario, y no mejorará esta clase ínterin no se pongan en práctica los acuerdos aprobados en las reuniones tenidas en Tarragona, Vendrell, etc., etc., que son las únicas que pueden variar su deplorable estado, y á las que asiste la razón y la justicia.

Creo ha estado poco acertado lo manifestado al Sr. Mellado por un Sr. Diputado en la cuestión de los vinos, pues sobrando el género bueno, no comprendo que, *á sabiendas*, haya quien encabece sus vinos con mal espíritu. La baja en el consumo del vino en las grandes poblaciones creo dará poco resultado, ni para los consumidores ni para el Estado, porque los vendedores tienen medios (sin que se los den), y ya se hacen dicho beneficio, y su compensación producirá muchos disgustos.—*M. de L.*

*** **Valdepeñas** (Ciudad Real) 30.—La recolección de cereales sigue haciéndose en buenas condiciones y con resultados satisfactorios; se coge más de lo que se esperaba. La demanda es ahora activa, especialmente de cebada.

El viñedo tiene en general mucho fruto. En la última semana se han expedido 117 vagones.

Precios: Vinos tinto y blancos del 93, de 10 á 12 reales arroba; ídem tintos nuevos, de 9 á 11; ídem bancos ídem, de 9 á 10; aguardientes aniados de 26°, á 34; alcohol, de 40 á 60; lana, á 50 la blanca y 45 la negra; aceite, á 40; patatas, á 4; azafrán, de 140 á 144 reales la libra; candeal, de 33 á 34 reales fanega; jeja, á 32; cebada, de 14 á 15.

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

*** **Villamanta** (Madrid) 30.—Se ha hecho la siega de las cebadas y también se han recogido las algarrobas. En breve comenzará la siega de los trigos, pues con los fuertes calores de los días pasados se han secado rápidamente. La cosecha es escasa. La cebada á 15 reales fanega y las algarrobas á 18. El vino, de 7 á 8 reales arroba.—*Un Subscriptor.*

*** **Tembleque** (Toledo) 30.—Toca á su fin la siega de las cebadas, pudiendo calificarse de regular esta cosecha. La de trigo es mediana, y como esto ocurre en muchos pueblos de Castilla la Nueva, hay la creencia de que subai algo los precios: Por partidas se cotiza el trigo de 35 á 35,50 reales las 94 libras, y la cebada de 16 á 16,50.

De queso se han hecho importantes ventas con destino á Madrid á 76,50 reales la arroba.—*L.*

*** **Navalcarnero** (Madrid) 1.°—En los últimos días se ha animado algún tanto la saca de vino, esperándose se acentúe el movimiento.

Las clases selectas abundan, y los precios son muy arreglados fluctuando hoy entre 6,50 y 8 reales la arroba (16 litros), según la calidad.

Las viñas están hermosas y con bastante fruto.

La cosecha de cereales es mediana; las cebadas, cuya siega está hecha, granaron bien, pero el rendimiento es corto. Los sembrados de garbanzos presentan excelente aspecto.—*Un Subscriptor.*

De Castilla la Vieja

Pozáldez (Valladolid) 30.—Este mercado continúa en la misma forma que todo el año, pues á pesar de que los vinos son bastante buenos, haber grandes existencias y el precio ser relativamente bajo, la extracción de este artículo no sólo no aumenta, sino que cada vez es más pequeña.

Estamos cogiendo algarrobas y segando cebada, siendo la cosecha de las primeras regular y la segunda mediana, á pesar de haberse repuesto mucho por el temporal del último mes, pues de lo contrario hubiese sido bastante mala.

En el viñedo están terminadas todas las labores, y promete ser buena la cosecha, á pesar de lo mucho que ha sido atacado por el pulgón, la oruga y demás plagas que atacan á la vid, y que, de seguir aumentando, mermarán mucho la cosecha.

La de trigo será sólo regular, efecto de los grandes fríos de primavera.

Precios del mercado: Vino tinto, de 8 á 9 reales cántaro; ídem blanco nuevo, de 8 á 9; ídem añejo, de 16 á 20, según clase; aguardiente anisado de 19°, á 30 reales; ídem de 30°, á 50; ídem común de 19°, á 16; trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; garbanzos, de 90 á 130.

Los datos que le doy son prematuros, y ya pondré á V. al corriente del resultado definitivo de la cosecha.—*T. G.*

*** **Palencia** 28.—Ayer se ha pagado el trigo á 38 reales fanega, y la cebada de 21 á 21,50. El mercado estuvo regularmente concurrido.

Buenos los campos y tiempo de fuertes calores.—*El Corresponsal.*

*** **Piedrahita** (Avila) 29.—Poco concurridos los mercados por estar ocupados los labradores en la recolección del heno, el cual da buenos rendimientos.

Precios: Trigo, de 31 á 32 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; garbanzos comunes, á 60; patatas, á 3,50 reales arroba; novillos de tres años, á 1.400 reales uno; erales, de 700 á 750; vacas, de 1.100 á 1.200; carneros, de 85 á 90; ovejas, de 54 á 56; cerdos al destete, de 16 á 18.—*El Corresponsal.*

*** **Tordesillas** (Valladolid) 30.—Precios: Trigo, á 33,75 reales las 94 libras en almacén; centeno, á 75 reales fanega; cebada, á 23; algarrobas, á 22; avena, á 14; garbanzos, de 100 á 120; lentejas á 36; harinas, á 13, 12 y 9 reales arroba; vino, de 9 á 10 reales cántaro; aguardiente seco ó común, á 22; ídem anisado, á 26; queso, de 40 á 42 reales arroba; ganado vacuno, de 55 á 60 ídem, habiéndose vendido en el último mercado 120 reses.—*El Corresponsal.*

*** **Mota del Marqués** (Valladolid) 28.—Los precios corrientes en esta localidad de los artículos siguientes, son: Trigo, á 8,50 reales fanega; cebada, á 6; algarrobas, á 6,25; garbanzos, de 17,50 á 30; vino tinto común del año, á 2 pesetas cántaro; yeros, á 7; muelas, á 8; guisantes, á 8; vino, á 2 pesetas cántaro; lana, de 9,50 á 10 pesetas arroba; corderos, de 7 á 9 pesetas uno; aguardiente anisado de 19°, á 8,50 pesetas cántaro; ídem seco de orujo de 19°, á 7 ídem; vacas, á 13 pesetas arroba.

Bueno el aspecto de las cosechas de cereales y vinos.

Encalmado el mercado.

El estado de los campos es muy satisfactorio, esperándose una buena cosecha de cereales por lo menos. Las viñas presentan mucha muestra, y los garbanzos hasta hoy nada han sufrido.—*El Corresponsal.*

*** **Arévalo** (Avila) 30.—Los fuertes y abrasadores vientos de los últimos días son muy perjudiciales para los sembrados, especialmente para los de garbanzos, que hasta ahora no podían estar más hermosos.

Se siegan las cebadas y recogen las algarrobas. Hasta que no terminen los trabajos de recolección no volverán á estar concurridos los mercados.

La demanda de trigo para Cataluña se ha animado. Con destino á Madrid, Castellón y aquellas provincias, se han expedido en la última semana 30 vagones.

Precios: Trigo, de 35,50 á 36 reales las 94 libras; centeno, á 25,50 ídem fanega; cebada y algarrobas, á 25; avena á 17.—*El Corresponsal.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 30.—Precios del mercado de hoy: Trigo, de 34.25 á 34,75 reales las 94 libras; centeno, á 24 ídem fanega; cebada, á 22,50; algarrobas, á 20; vino para exportar, á 10 reales cántaro.

Por partidas se ofrece el trigo á 36,50 reales las 94 libras sobre vagón, habiéndose expedido en la semana 38 vagones, de los que 32 han ido á Barcelona, 3 á Haro, 2 á Amurrio y 1 á Castellón.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Ulldecona (Tarragona) 30.—Las cosechas de cereales y legumbres son bastante buenas este año, debido principalmente á la buena sazón de las tierras en la época de granar; mas los precios corrientes de plaza son muy bajos, como acontece en toda España. Los vinos, á 50 céntimos el decalitro, y á 12,50 pesetas aceites de inmejorable calidad, con pocas transacciones.

En los viñedos han vuelto á aparecer los primeros síntomas del mildiu y oidium, mas los agricultores, á pesar de los bajos precios del vino, vuelven á sulfatar sus viñas.

La muestra de aceitunas en los olivos va cuajando bien y se espera una regular cosecha en el año entrante.

Entre las mejoras otorgadas con largueza por el actual Sr. Ministro de Fomento, ha reseñado la prensa local de Tortosa, voceando *todo por Tortosa y para Tortosa*, las siguientes:

La creación en dicha ciudad de una escuela agrícola; otra de artes y oficios; una Estación meteorológica; una carretera de García á Tortosa y la construcción de un puente sobre el barranco de San Antonio; y sin embargo, en el distrito de Roquetas, á que pertenece esta villa y al que ha representado tres veces en el Congreso dicho Sr. Ministro, como Diputado aún no le ha otorgado mejora como gracia ó atención que merezca la pena de reseñarla. Aprenda, pues, el país elector á seleccionar debidamente sus representantes en Cortes en ocasión oportuna y no fíe más en promesas de hombres políticos que raras veces cumplen su verdadero cometido.

Parece que varios agricultores tratan en esta localidad de crear una Delegación agrícola de la Cámara de Tarragona para la defensa de sus intereses comunes, prescindiendo por completo de toda idea política en su formación y régimen. Este, este es el buen camino. Juntas de defensa, fuera política, y unión, agricultores.—*El Corresponsal.*

*** **Vendrell** (Tarragona) 30.—Precios: Vermouths *Vinyet*, á 20 pesetas la caja de 12 botellas; vino tinto de mesa, á 14 ídem; ídem blanco Sauterne, á 17 ídem; vino tinto, de 9 á 11 pesetas los 121,60 litros; ídem *Verges*, de 14 á 16 ídem; ídem blancos, de 18 á 20 ídem; cuarta, de 8 á 9 los 60 kilos; tercerilla, de 9 á 10 ídem; azufre, á 5,75 los 40 kilos; harina flor, á 16,50 ídem; ídem extra fuerza, á 16 ídem; ídem fuerza, á 14 ídem; sulfato de cobre, á 50 los 100 kilos; aceite, á 4 el cuartán; maíz, á 10 la cuartera; cebada, á 7,50 ídem; trigo, á 14,50 ídem; salvado, á 4 la cuartera doble; algarrobas, á 4 los 40,60 kilos.

El domingo pasado fué el primer mercado de los ajos y había unos 1.000 riscles; no se pueden consignar precios por no haber compradores, pero tiene tendencia á bajos precios.—*J. F.*

De Extremadura

Villalva (Badajoz) 30.—Los trabajos de la recolección de cereales están ahora en su fuerza, quedando satisfecho el labrador de los rendimientos, que son realmente buenos en trigo, avena, habas y chicharros, y regulares en los demás granos.

Precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 12; habas, á 30; chicharros, á 36; garbanzos, á 100 los blandos y 72 los duros; aceite, á 48 reales la arroba; vino, á 14 ídem; lanas, á 40.—*F.*

*** **Zafra** (Badajoz) 30.—La cosecha de cereales es buena en general. La oferta de granos supera bastante á la demanda, siendo regulares las ventas y acusando flojedad los siguientes precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 14; habas, á 30; chicharros, á 36; garbanzos blandos, á 80; ídem duros, á 60.

El aceite, á 40 reales arroba; vino, á 11 ídem.—*Un Subscriptor.*

*** **Mérida** (Badajoz) 30.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Trigo, á 36 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 16; habas, á 30; garbanzos, á 80 los blandos y 48 los duros; aceite, á 50 reales arroba; lanas, á 44 ídem.—*El Corresponsal.*

De León

Madridanos (Zamora) 30.—Por las excesivas lluvias de invierno la cosecha de cereales es bastante mediana, pues toda la tierra dura está completamente perdida, tanto es así, que en alguna de ella se verán mal para poderlas segar. La granazón ha sido buena por lo que respecta á la cebada y trigo; de lo demás no sabemos, puesto que los garbanzos, una de las principales riquezas de este pueblo (respecto á los duros), han nacido muy mal y el desarrollo es mediano; por lo tanto, no se puede aventurar juicio alguno sobre ellos. La florescencia de la uva se presenta bien y hay abundante muestra; pero ¿para qué la queremos? Como siga esto como va, no sé dónde se colocará la próxima recolección.

Precios: Trigo, de 35 á 36 reales fanega; cebada, de 24 á 25; vino, á 7 y 8 reales cántaro, aunque todo esto nominal, porque apenas hay ventas.—*A. C.*

*** **Fuentesaúco** (Zamora) 30.—Precios del mercado de hoy: Trigo, á 33 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 27; algarrobas, á 20; avena, á 14; garbanzos, de 100 á 140; harinas, á 13, 11 y 10 reales arroba; vino tinto, de 6 á 7 reales cántaro; aguardiente seco ó común, á 20; ídem anisado, á 28; vinagre, á 4; novillos de labor, de 1.500 á 2.000 reales uno; ídem de dos años, de 600 á 800; cotrales, de 700 á 900; añojos, á 500; cerdos de un año, á 200; ídem de medio, á 120; ídem al destete, á 60.

Regulares los campos. — *El Corresponsal.*

⁂ **Peñaranda de Bracamonte** (Salamanca) 29.—El mercado de ayer cerró con firmeza, realizándose todo cuanto se ofreció á los siguientes precios: Trigo, de 34 á 35,50 reales fanega; centeno, de 26 á 26,50; cebada, de 24,50 á 25; algarrobas, de 20 á 21; harinas, á 14, 13 y 11 reales arroba.

Por partidas ofrécese el trigo á 35 reales fanega; pero sólo pagan á 34,50, á cuyo precio se han hecho las últimas ventas.

Tiempo caluroso. Se está haciendo la recolección.—*B. P.*

⁂ **Toro** (Zamora) 1.º—Los precios que rigen hoy en este mercado son los siguientes: Trigo, á 34 y 34,50 reales fanega de 94 libras; cebada, á 23 y 24 ídem la fanega; centeno, á 19 y 20 ídem; garbanzos, á 80 y 90 ídem; vino de primera, á 11,50 reales cántaro; ídem de segunda, á 10; ídem de tercera á 8 y 9.

La recolección de cereales ha empezado, dejando que desear algo, sobre todo de algarrobas y cebadas, pero en cambio es buena la cosecha de trigo y garbanzos.—*J. A.*

De Navarra

Murillo el Fruto 30.—Hemos dado principio á la siega de trigos, los que sólo están regulares.

Los precios sin variación, cotizándose el trigo á 4,50 pesetas arroba (28,13 litros), la cebada, á 2,25 ídem, y el vino, á 60 céntimos el cántaro (11,77 litros).—*B. E.*

De las Riojas

Logroño 28.—Habiendo notado que desde hace dos días en un majuelo que poseo de tempranillo se presentan algunas hojas amarillentas, cuyo aumento se va distinguiendo con extremada facilidad, le incluyo adjuntas tres ejemplares de ellas, esperando ver en su estimado periódico, al cuál estoy suscrito, la enfermedad que padece y cuál es el remedio aplicable para combatirla (1).

Sin más que esperar de su tan distinguida amabilidad el favor que con encarecimiento inmenso le ruego, doy á V. por él mis más sinceras y expresivas gracias.—*Un Subscriptor.*

⁂ **Laguardia** (Alava) 30.—Se nota algún movimiento en la extración de vinos de esta localidad á los precios de 16 á 20 reales cántaro.

Le remito dos hojas de vid que sospecho están atacadas de mildiu. Le ruego las examinen detenidamente y diga por la CRÓNICA si son ciertas mis sospechas (2). *V. G.*

⁂ **Alesanco** (Logroño) 29.—Estos días tenemos un tiempo muy bueno, habiendo mejorado los campos extraordinariamente, en particular el viñedo, que presenta una exuberancia superior, y la florescencia se desarrolla con toda normalidad.

La cosecha de cebada, así como la del trigo, no han de ser superiores, efecto de que quedaron atrasados los sembrados al principio de la primavera, y por más que ahora han adelantado mucho, no llegan á ponerse como era de desear.

El precio de los granos es: La cebada á 22 reales, y el trigo á 35.

De vino sigue la extracción para la provincia de Burgos, donde tiene mucha estimación, por el buen resultado que dan estas clases en llegando este tiempo, y su precio fluctúa entre 5 y 7 reales cántara. *J. A.*

⁂ **Arnedo** (Logroño) 30.—Hace cuatro días que llevamos un tiempo magnífico, propio de la estación en que nos encontramos; así que los granos consiguen una buena granazón, el olivo despide con facilidad la flor y liga muy bien la oliva, y en las viñas sucede lo propio que con los olivos; por lo que, si el Señor nos libra de una mala nube, haremos una regular cosecha de todos los frutos. Cierto que los precios son ruinosos, pero hay un refrán que dice: «Más vale tener que apetecer.»

Los precios en el mercado son los siguientes: Trigo, de 32 á 34 reales fanega; vino, á 4,50 y 5 reales cántara; aceite, á 48; lana sucia, á 32; corderos para el pique, de 46 á 48 reales uno; y carneros, á 70.

Ahora sólo necesitamos los propietarios dos cosas del Sr. Ministro de Hacienda: la rebaja de la contribución y la abolición completa del impuesto de consumos para el vino, cargando las respectivas cantidades á los Ayuntamientos, y que éstos las recauden por reparto vecinal.—*R. S.*

⁂ **Abalos** (Logroño) 30.—La primera quincena de este mes fué de abundantes lluvias, retrasándose las labores del viñedo, y la segunda de tiempo sereno, claro y mucho calor. Debido á esto, los trigos se han repuesto lo que no es creíble, pero la cosecha no será buena, porque están claros los sembrados. Las viñas muy sanas hasta la fecha y con bastante fruto en las tierras muertas; las pedregosas tienen muy poca, efecto tal vez de las grandes nevadas y abundantes lluvias. Los patatares no los he visto en mi vida mejor nacidos. Estos días se ha dado principio á la siega de cebadas.

La venta de vino nula. Esto produce gran miseria. Además las contribuciones después de ser grandes, tienen el recargo por no poder pagar á su tiempo. Si esto continúa dos años más, nos moriremos de hambre.—*P. A.*

⁂ **Alfaro** (Logroño) 30.—Sigue la calma en el mercado; apenas hay ventas y á precios bajos. Con esto no hay que decir que la crisis metálica es cada vez más honda y que escasea dinero para todo, incluso para pagar las contribuciones. No se paga por no querer, sino por no poder. La Hacienda embargará muchas fincas. ¡Pobre país!

Precios: Trigo hembrilla, á 32 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 16 la vieja y 12 la nueva; vino, á 6 reales la cántara (16,04 litros); aceite, á 60.

Muy buenos los viñedos.—*Un Subscriptor.*

(1) Examinadas las hojas, las encontramos libres de parásitos animales y vegetales, y por la coloración amarillenta que ostentan creemos que la vid sufre de clorosis.—*(Nota de la Redacción.)*

(2) No están atacadas por el mildiu ni por ninguna otra plaga.—*(Nota de la Redacción.)*

De Valencia

Alcalá de Chisvert (Castellón) 30.—Mis cartas á su recomendable periódico no pueden ser otra cosa que «lamentaciones de Jeremías».

Aquel santo varón profetizaba la ruina de Jerusalém, y yo no profetizo, sino que confirmo, la ruina de esta comarca agrícola. Se ha pasado hasta hoy penosamente la vida, pero desde hoy se necesita un milagro que nos defienda contra el hambre del próximo invierno.

La cosecha de trigo resulta insignificante; mediana la del vino, que bueno y todo, se continúa vendiendo á 2 reales los 11 litros; la de las algarrobas será escasa por los fríos tardíos, y la del aceite de resultado eventual, porque el olivo tiene aquí más parásitos que la vid.

¿Qué hemos de hacer, pues? ¿Qué hemos de esperar?

La actitud práctica de los Diputados exóticos ó cuneros nos demuestran cómo hablan y cómo votan en la rebaja de los consumos, y los Gobiernos—llámense conservador ó liberal—prometen y no cumplen lo que ofrecen en la oposición.

La política, en fin, matará la agricultura; mandemos, pues, á las Cortes más agricultores y menos políticos, y creemos una asociación que, fundada en estos principios, regenere á la agricultura y á los agricultores.—*El Corresponsal.*

De Vascongadas

Vitoria 30.—Precios del último mercado: Trigo, de 35 á 37 reales fanega; cebada, de 21 á 23; avena, de 12 á 14.

El campo ha mejorado en este mes de modo extraordinario, y como el tiempo que llevamos es á propósito para la granazón, es de esperar buena cosecha en cantidad y calidad, si Dios la libra de malas nubes. Por el buen estado de los sembrados no se animan los compradores á adquirir grandes cantidades.

Flojos los precios y regulares las existencias.—*A. F. de A.*

NOTICIAS

La invasión del mildiu en Bonares, Bollullos del Condado, La Palma, Almonte, Rociana y otros pueblos de la provincia de Huelva, ha sido tan intenso y general, que se consideran perdidas las tres cuartas partes de la cosecha en los viñedos no defendidos preventivamente con el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica). Los tratados á tiempo con el salvador remedio, prometen, en cambio, muy buena producción.

Las hojas y uvas que hemos recibido de Baños (Cáceres), están atacadas por el mildiu.

Las que nos ha mandado nuestro Corresponsal de Laguardia (Riojas), están, por fortuna, libres de plagas.

Y las que hemos examinado procedentes de Logroño, padecen de clorosis, y de ahí la coloración amarilla que ostentan.

También en Porrera y otros términos del Priorato han sido invadidos los viñedos por el mildiu. Los daños son grandes.

Durante el pasado Mayo, España ha enviado á Francia 254.767 hectolitros de vinos ordinarios y 17.299 de licor, que suman en conjunto 272.066 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 181.528, que, unidos á los 751.943 llegados los cuatro primeros meses, suman 933.471 hectolitros, valorados en 30.793.000 francos. En igual mes de 1894 nuestra exportación fué de 221.556 hectolitros, lo que hace una diferencia en contra de Mayo de 1894, de 50.510 hectolitros. Italia, durante el citado mes de este año, ha exportado 8.972 hectolitros, contra 8.592 que envió en igual mes de 1894.

En el mismo espacio de tiempo Argelia ha exportado á Francia 152.222 hectolitros de vinos, Portugal 93, Túnez 11.708 y otros países (ordinarios y de licor) 21.815 hectolitros.

La exportación de nuestras frutas ha alcanzado en el mencionado Mayo del 95 la cantidad de 7.691.300 kilogramos, que unidos á los 28.683.700 llegados los cuatro primeros meses del año, suman 36.375.000 kilogramos, valorados en 7.336.000 francos. El mismo mes del 94 exportamos 5.835.800 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Mayo de 1895 de 1.855.500 kilogramos.

Durante el mes de Mayo próximo pasado hemos importado en Francia 315.800 kilogramos de aceite, y se han librado al consumo 219.800, que unidos á 1.797.900 kilogramos llegados los cuatro primeros meses del año, suman 2.017.700 kilogramos, cuyo valor se estima en 1.574.700 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Mayo de 1894, nosotros exportamos 1.993.900 kilogramos, ó sean 23.800 kilogramos menos que en los cinco primeros meses de 1895. En Mayo de 1894 nosotros importamos 31.100 kilogramos, de lo que resulta una diferencia en más para el mes de Mayo de este año de 284.700 kilogramos. Italia, durante el mismo mes, ha exportado á Francia 1.140.400 kilogramos contra 1.964.300 que envió en 1894. En lo que va de año ha exportado dicha nación 4.952.800 kilogramos menos que en 1894.

En legumbres hemos exportado durante el quinto mes de este año 391.400 kilogramos, que unidos á los 903.700 llegados los cuatro pasados meses, suman 1.295.100 kilogramos, que se valoran en 458.000 francos, contra 411.800 kilogramos que enviamos en 1894.

El valor total de la exportación expañola á Francia durante los cinco primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 69.435.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 47.968.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 21.467.000 francos.

El proyecto que sirve de base al acuerdo comercial entre Francia y Suiza ha sido enviado á la Comisión de Aduanas de la Cámara, á fin de que dicha Comisión lo estudie y formule dictamen en breve.

Seguramente aquél será aprobado por la Comisión y por la mayoría de la Cámara.

Antes de aceptar el compromiso, el Gobierno había consultado á Mr. Mélime, el jefe de los proteccionistas, y había obtenido el beneplácito de éstos.

El proyecto redactado por el Gabinete es una disposición de carácter general y permanente, que reduce los derechos de importación para treinta artículos, que figuran en la tarifa mínima del arancel de Aduanas.

La rebaja redundará en beneficio de todas las naciones, que disfrutan las ventajas de la tarifa mínima en Francia, gracias á los convenios comerciales aún vigentes.

De esta manera se han salvado las apariencias, y no se podrá decir que el Gobierno francés ha estipulado un tratado con el de la República helvética, sino únicamente que ha reformado su arancel de aduanas.

Es la primera brecha abierta en el régimen proteccionista, y pudiera tomarse como un preludio hacia el régimen de tratados comerciales.

Por lo pronto, el Gobierno francés ha consentido que un extranjero haya discutido la tarifa mínima, tenida hasta ahora por intangible, y además de admitir su discusión, la ha modificado y reducido.

De suponer es, por lo tanto, que algún diplomático español hábil, saque partido del arreglo franco-suizo, y le invoque como precedente para obtener concesiones en favor de los productores y negociantes de nuestro país.

Dicen de Alcañiz que, á pesar del tiempo transcurrido desde el esquileo, no se han presentado licitadores para la compra de lanas; únicamente en Castelserás se ha vendido á 10 pesetas.

La Sociedad Española de Apicultura ha acordado tomar parte en la Exposición y Congreso de Apicultura é Insectología, que por iniciativa de la Sociedad Central de Apicultura y de Insectología de París ha de celebrarse desde el 7 al 31 de Julio próximo en el Jardín de Aclimatación.

A dicho efecto, la Sociedad Española ha nombrado á su digno Presidente D. E. de Mercader Belloch, para que la represente en el citado concurso, así como en el Congreso del día 18 de Julio, acordando también invitar á todos los apicultores de España, socios ó no de ella, á que remitan á la expresada Sociedad una muestra de sus productos (cera y miel) en cantidad no menor de un kilo de la primera y cuatro kilos de la segunda, con indicación de la calidad, procedencia, año de su recolección, etc.

Al Ordenador de Pagos por obligaciones del Ministerio de la Gobernación se le dice lo siguiente, con fecha 18 de Junio, según copia recibida en el Gobierno civil de Cádiz:

«La paralización en que se encuentran los trabajos de extinción de la filoxera en el término de Jerez, por haber quedado desiertas las dos subastas verificadas para la adquisición de sulfuro de carbono necesario para dicho objeto, mantiene la alarma de aquellos viticultores, que temen, con fundamento, la extensión que puede adquirir en esta época del año tan terrible plaga, si con la mayor urgencia no se procede á efectuar las operaciones técnicas que la hagan desaparecer, ó al menos la contenga en su marcha invasora; en auxilio de tan valiosa riqueza, y teniendo en cuenta que la época de aplicar el remedio se halla tan avanzada que no permite la lenta tramitación que exigen las disposiciones aplicadas hasta la fecha para la adquisición de dicha substancia, S. M. el Rey (q. D. g.), y en su nombre la Reina Regente del Reino, ha tenido á bien disponer que con cargo al crédito de 50.000 pesetas concedidas por Real decreto de 31 de Junio último, se libren desde luego y á justificar la orden del Director de la Granja Experimental de Jerez de la Frontera, la cantidad de 5.000 pesetas para que adquiera los insecticidas necesarios, y proceda con arreglo al plan aprobado á la extinción de los principales focos filoxerados en dicho término municipal.»

En Londres sigue animada la demanda de frutas frescas y hortalizas, y si bien sus precios, en algunos artículos, como los tomates de Valencia, han experimentado una baja general en sus cotizaciones, débese á las cantidades inmensas que se están importando en Inglaterra.

Parece que muy en breve se constituirá una sociedad para establecer una nueva industria en la provincia de Málaga.

Se trata de la extracción del aceite de orujo y fabricación de grasas, que tan excelentes resultados vienen dando en varias provincias de Andalucía, y especialmente en las de Sevilla, Córdoba y Jaén.

La exportación de reses vacunas con destino á Madrid ha decrecido mucho en Lugo durante la anterior semana, pero sigue animada para Barcelona. En aquel período salieron para la capital de Cataluña 777 terneras. Los precios sostenidos.

En Pontevedra, Coruña y Orense se nota tendencia á la baja por haber disminuído la exportación al interior de la Península y Portugal.

Fué tan abundante y tan grueso el granizo que cayó hace pocos días sobre el término de Secastilla (Huesca), que devastó por completo la campiña y produjo la total pérdida de cosechas, precisamente en el momento en que iban á comenzar las operaciones de la siega de cebadas, que por cierto se presentaban allí en este año abundantes y lozanas, lo mismo que los trigos. Los campos de los barrios de Bulturina y Ubiergo, y de la partida denominada Llano de Peralta, presentan triste aspecto por haber quedado arrasados sembrados y viñas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2

París á la vista.....	16 80
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29 15

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

MARCA CONCEDIDA

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU 2.º AÑO — Pesetas	3.er AÑO — Pesetas	4.º AÑO — Pesetas	Aguardiente estilo Charente — Pesetas	PESO proximado — 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	36	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas.....	»	»	»	18	13

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.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

WORMS, JOSSE & Cie

Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y París

Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Breme, Londres, etc.

Para precios y condiciones dirigirse á los señores Worms, Josse & Cie. en Pasajes.

(GUIPUZCOA)

VINOS FINOS TINTOS DE MESA

DE DIFERENTES CONCHAS

BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja, por Haro, á 4 kilómetros de la estación y 4 de la de Briones)

Diploma de honor en la Exposición nacional vinícola de Madrid de 1877; medallas de oro en las Universales de París de 1878 y Dublín de 1892.

Para pedidos y noticias dirigirse á su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó á su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrot, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse á los *señores Cusí Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).*

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 *agrio* y *ácido* de los vinos.

BODEGA DE ZAITIGUI

EN

CUZCURRITA (Rioja)

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

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

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

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 calle del Almirante, número 9, Madrid, ó á su Administrador, en San Vicente (Rioja).

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

¡¡¡IMPORTANTÍSIMO!!!

Se corrigen con economía los vinos que tuercen ó pierden su color al aire libre; los vinos picados, turbios, etc.—Conservación y mejora de toda clase de vinos para la exportación.

INSECTICIDA MONTERO

Producto eficacísimo para destruir el *pulgón* (altisa), las *orugas* ó piral, *filoxera, erinosis y gusanos de la vid*, la *mela* ó coquillo negro de las habas y legumbres, la *negrilla* del naranjo y del olivo, la *oruga* de los frutales y todos los insectos nocivos á la vegetación.—Dirigirse, con sello, á D. F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

Se solicitan Agentes.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema **Charentais**

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VINOS SUPERIORES DE MESA

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

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

Segadoras de **nuevos sistemas prácticos** y perfeccionadas al **suelo español**. Los agricultores que las emplean (que son ya numerosos en España) no gastan en **la siega la sexta parte** que á brazo. Todas las piezas están numeradas, y si alguna se rompe, se arregla en seguida con sustituirla.—Pedir cartillas explicativas á los depositarios **Larrea, Landaluce y Compañía.—BILBAO.**

BODEGAS

del Marqués de Reinosa, Conde de Autol

en AUTOL (Logroño)

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

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

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

A LOS VINICULTORES
Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

CEREALES Y LEGUMBRES

Diríjanse ofertas sobre vagón á

CAAMAÑO HERMANOS

VALLADOLID

SEGADORA UNIVERSAL

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

Precio: 400 pesetas

Se remiten informes y prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO
DE
Arboricultura, Floricultura
Y SIMIENTES
de L. RACAUD, horticultor
Montemolín Y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE 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 puas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines.

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

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

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cabida, á 35 y 40 pesetas uno; ídem de 700, á 46; medios bocoyes de 330, á 24; bordalesas de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; ídem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao

Dirección: Taller mecánico de Zuricalday Echevarría y Compañía, BILBAO.

Á LOS VITICULTORES Y HORTICULTORES

Azufre líquido y concentrado del Dr. Pérez Cortina (privilegio de invención)

Para combatir todas las plagas de la vid, de los frutales, hortalizas, etc. Empleo fácil, eficaz, económico y sin contrariedades ni peligros.—Depósito central: D. Luis Ante, Pelayo, 3, Madrid. Laboratorio del autor, Vélez Rubio (Almería).

Agentes en provincias y pueblos productores. Pídanse prospectos y folletos.

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado práctico de las enfermedades del perro, por *M. D. Gusi y Lerroux.*—Esta útil é interesante obra contiene: Sus enfermedades, causas, síntomas, curso, tratamiento y terminaciones; fórmulas; terapéutica; modo de practicar las operaciones llamadas de capricho. Un tomo de 312 páginas, 4 pesetas en Madrid y 5 en provincias.

Fabricación de quesos y mantecas de todas clases, por *don Buenaventura Aragó.*—Esta obra, la más moderna é importante que existe en España, se ocupa, entre otras materias, de las siguientes: La vaca y la producción de leche.—Ordeño.—De la manteca.—Aplicación de la leche, de la nata y de la leche desnatada, en economía doméstica.—Fabricación del queso: quesos de pasta blanda; quesos blandos salados; afinado; quesos extranjeros; nuevo queso; quesos de pasta dura, prensados y afinados; quesos de fabricación especial.—Quesos españoles: de leche de ovejas; de cabras; de vacas.—Quesos de leche centrifugada: queso sueco ó triturado.—Queso artificial.—Productos accesorios de la quesería.—La industria lechera en España: productos de la vaquería; coste de producción; crianza de las vacas; producto de las ovejas y de las cabras, etc. Un tomo de 368 páginas, ilustrado con 104 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

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

Fabricación de curtidos, por *D. M. García López.*—Siendo esta industria una de las más importantes y generalizadas en España, es de gran utilidad la publicación de la presente obra, en la que se trata con gran extensión de la preparación de las pieles, obtención de cueros, vaquetas, becerros, tafiletes, zapas, cordobán, pergamino, vitelas, tela cuero, cartón cuero, linoleum, etc.: sistemas de coloración y tinte; arte de peletería y manguitería, y cuanto se relaciona con la industria de curtidos. Un tomo de 260 páginas, ilustrado con 24 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

Análisis de vinos.—Reglas prácticas más generales para el reconocimiento comercial de los vinos, por *D. Eduardo Abela.* Un tomo en 8.°, ilustrado con 23 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Fabricación de las esencias; Contiene la extracción de las esencias artificiales, medicinales, etc., su adulteración, por *Balaguer.* Tercera edición, con 18 grabados, 2 pesetas en Madrid y 2,25 en provincias.

El perfumista, por *D. Manuel Llofriu.* Tratado práctico de fabricación de perfumes, conteniendo extensas nociones sobre la fabricación de primeras materias, expresión, destilación, maceración, absorción y las fórmulas más nuevas para la fabricación de todos los artículos de perfumería. Un tomo con grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

El arado: su historia, su organismo, modificaciones, etc., por *D. Pedro J. Muñoz y Rubio.* Un folleto con 72 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar; certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.

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, *Vivina*, el 26 de Junio.—Habana, Matanzas, Caibarien, Gibara, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *R. Larrinaga*, el 3 de Julio.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Guido*, el 10 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Niceto*, el 17 de íd.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 24 de íd.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Carolina*, el 31 de íd.

El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana*, 160 *pesetas; Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.

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

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

El 10 de Julio saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

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

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tremp de 1892 y en la de Milán (Italia)

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

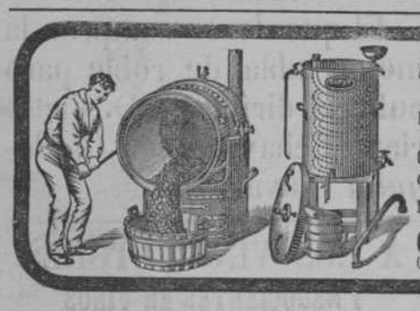
En la misma Casa hallarán:

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

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA



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

MILDEW

ANTRACNOSIS

HIELOS TARDIOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ia

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.

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 la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS

de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE

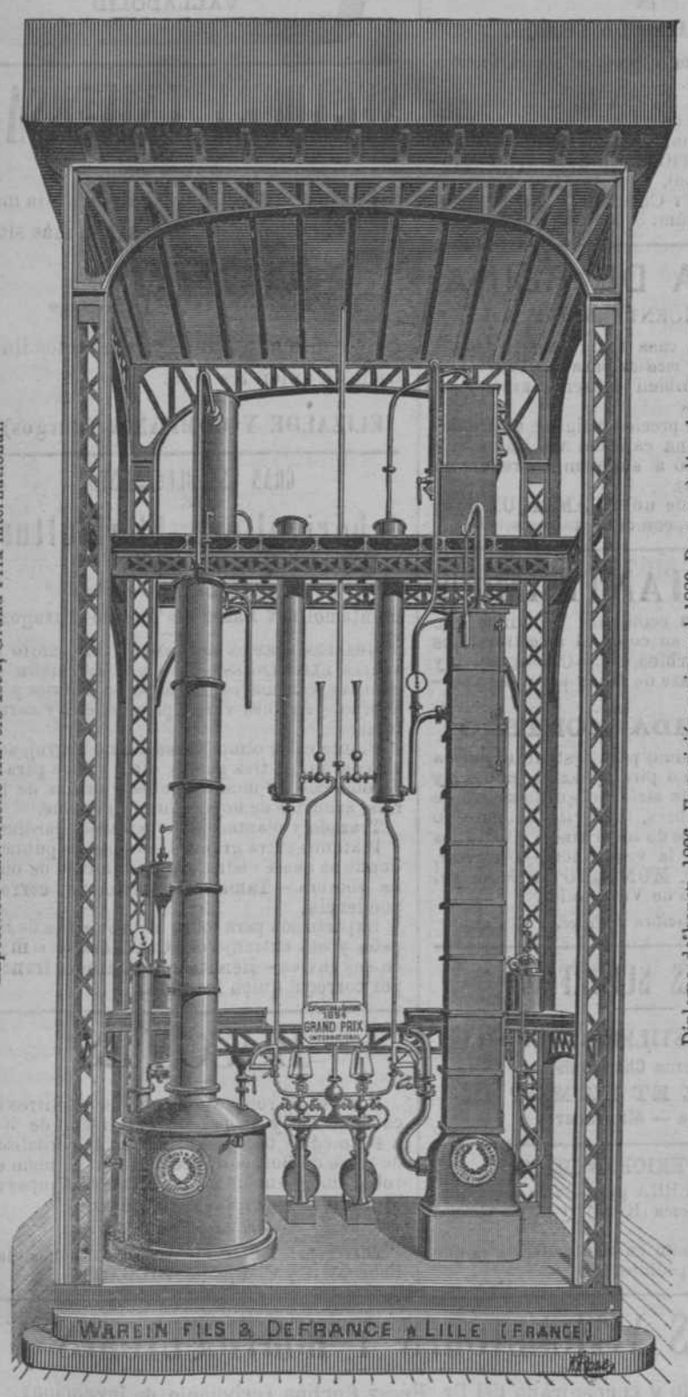
destilando los vinos mas espesos y no obstruyéndose nunca.

RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS

produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°

Precio todo completo: 5.000 francos

LILLE, FRANCIA



Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.

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

CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya

Dirigirse á los **Sres. Hijos de Arregui,** de Azpeitia (Guipúzcoa).

ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA

CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRACTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

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

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á

DON ANTONIO UBACH SOLER, *Propietario*

TARRASA

LA VITÍCOLA CATALANA

de **FRANCISCO CASELLAS,** *propietario viticultor*

DESPACHO, DE DIEZ A DOCE

Calle de la Acequia, 9, 1.°, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro

BARCELONA

CALCÍMETRO DE MR. A. BERNARD

Ingeniero inventor

Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.

ABONOS QUIMICOS Y VEGETALES

los de mejor resultado para viñas

Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cinc, azufradora modelo, tutores, etc.

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

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.

INCUBADORAS

ARTIFICIALES con regulador de calor, las más sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.

HUEVOS Á INCUBAR

de gallinas de Houdan, pura raza, 5 francos la docena; 10 francos los 25.—De gallinas de Faverolles (iguales condiciones).—De gallinas La Fleche, 6 francos docena; 11 francos los 25, franco de porte y reemplazando los claros.

POLLUELOS

de gallinas de Houdan, pura raza, 15 francos la docena; 28 francos los 25.—De gallinas de Faverolles (iguales condiciones), garantida la buena llegada.—Hermosas y grandes aves precoces y rústicas, carne fina y delicada, puesta abundante, buenos huevos.—*Primer premio en concursos.*—*Diplomas y premio de Honor, medallas de oro,* etc., etc.

Envío franco del Catálogo general

J. PHILIPPE * Avicultor en Houdan (Seine et Oise) cerca París (FRANCIA)

Depósito en París, 16, Quai du Louvre

EGROT

ING.RO CONSTRUCTOR

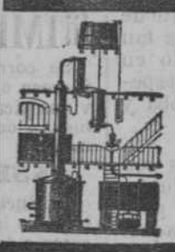
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS

EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889

FUERA DE CONCURSO MIEMBRO DEL JURADO

EXPOSICION BARCELONA

2 MEDALLAS DE ORO



APARATOS

DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR

ALCOHOL Á 40° SIN REPASAR

APARATOS PARA LA CONSERVACIÓN DEL VINO

Catálogos é informes, franco.

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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.

Fabricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

Fabricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidraulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

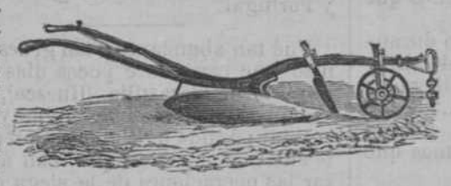
VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



Especialidad, con los últimos adelantos, en

Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

Molinos y Fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

OPÚSCULO

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

DR. D. F. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

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