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 27 de Noviembre de 1895 || NÚM. 1716

DESIGUALDAD TRIBUTARIA

Para que tenga cumplido efecto lo que dispone la ley fundamental de la nación, que manda que cada uno pague, para atender á las cargas públicas, con arreglo á las utilidades que por cualquier concepto perciba, es necesario que haya una base para apreciar aproximadamente á cuánto ascienden esas utilidades; por lo cual, para la exacción de la contribución territorial, hasta ahora han servido las cartillas de evaluación de productos y gastos, sacando de ellas un líquido, sobre el cual se ha impuesto el tributo para atender á las obligaciones del Estado. Mas esta base hoy es falsa; hoy no puede servir de regla, sino para quebrantar esa ley que ordena que cada cual pague según tenga, para poner de manifiesto la injusticia y para demostrar la desigualdad tributaria; porque esa base, mal cimentada en su origen, es hoy un absurdo, después de treinta y seis años que se formaron esas cartillas de evaluación y de sufrir tanta transformación los gastos de producción y el valor de lo producido. Y aunque se acaba de disponer que se reformen esas cartillas, tenemos poca fe en que se lleve á efecto, y menos que se haga bien, pronto y en beneficio de los contribuyentes, si sale perjudicado el Estado.

Las cartillas de evaluación se formaron en toda España en 1859 y 1860, en los momentos en que, por efecto de la construcción de los ferrocarriles y de los grandes recursos que produjo la desamortización civil y eclesiástica, estaban los precios de los productos elevados, de forma que en los puntos en donde hoy vale la fanega de trigo á 7 pesetas, entonces se vendía á 10; y en donde ahora se vende la arroba de vino á 2 pesetas, en aquella fecha se vendía á 5 pesetas. Y como para producir una arroba de vino hay que emplear el mismo trabajo y hacer el mismo gasto, igual que valga á 5 pesetas que á 2, y los mismos surcos hay que abrir, la misma simiente echar é igual abono emplear en la tierra para recolectar una fanega de trigo, que se venda á 10 pesetas que se venda á 7, de ahí que, lo mismo el vinicultor que el agricultor, si se hiciera una cartilla de evaluación verdad y arreglada á justicia, la riqueza imponible del amillaramiento de cada pueblo tendría que reducirse á la mitad ó menos, mediante á que los gastos de producción, lejos de bajar, han subido, y en cambio ha descendido considerablemente el valor de los productos.

¿Y cómo se formaron las cartillas de evaluación en 1859 y 1860? Por una razón que no hay por qué explicar: en 1863, estando nosotros ocupando un destino municipal en un pueblo de la provincia de Guadalajara, en ese año, el Administrador de contribuciones y rentas de la misma, á pretexto de que en los amillaramientos hechos en 1860 no se habían incluido las utilidades de las barcas, palomares y no recordamos qué utilidad más, mandó hacer otros nuevos en todos los pueblos de la provincia; por lo cual nosotros, que siempre nos han sido simpáticas las cifras y números, nos encargamos de la confección de tres amillaramientos de tres pueblos respectivos, y al consultar las tarifas de las cartillas para amillarar la riqueza de cada clase de terreno, allí pudimos observar la irritante desigualdad tributaria de pueblo á pueblo, efecto de la desigualdad de las cartillas de evaluación, á las que, como arca sagrada, no se les ponía tocar, pues que resultaba que en dos pueblos colindantes de igual clase de terreno, del mismo cultivo y de idéntica producción, el uno pagaba por las tierras de secano de año y vez como si se sembraran todos los años, y el otro pagaba como debía pagar, repartiendo la utilidad que producía el año de siembra entre éste y el que estaba de barbecho ó sin sembrar; resultando que en un pueblo se valoraba la fanega de tierra de secano de primera clase á 50 reales, y en el otro á 25; la segunda clase se amillaraba á 30 reales en el uno, y á 15 reales en el otro; y, por fin, en el pueblo que habían sabido confeccionar la cartilla de evaluación, pagaban por la fanega de tierra de tercera clase, de secano, á razón 7,50 reales, y en el que no habían sabido hacerlo pagaban á razón de 15 reales.

Por este motivo, en el pueblo perjudicado se pagaba ya entonces mucha más contribución que la que podían los contribuyentes, y hoy con el aumento de cuotas no ganan los infelices propietarios agricultores para satisfacer los tributos. Y en el tercer pueblo donde formamos el amillaramiento, y que está enclavado en los áridos y pelados cerros de la sierra de Ocejón, allí todavía resaltaba más notoria la injusticia, tanto porque la clase tercera de los otros pueblos equivalía á la de primera de aquél, cuanto porque también pagaba por los terrenos de año y vez como si se sembraran todos los años, y á los mismos tipos que si fueran del terreno llano de la campiña y de buena calidad, siendo que no se siembra más que centeno ó trigo tranquillón un año sí y otro no en algunos terrenos, y en otros dos descansando y uno de siembra; y por añadidura, el ganado lanar de los tres pueblos estaba amillarado á los mismos tipos, incluyendo como producto la leche de las ovejas, siendo así que en el pueblo de la sierra no se saca un cuartillo de leche al año ni se obtiene un céntimo de este producto. Así están hechas ó formadas las cartillas de evaluación de productos y gastos de la riqueza territorial, que la mayoría están hechas en la capital de las provincias por personas que no sabían lo que era labranza, á consecuencia de que en los pueblos ignoraban la transcendencia de esos documentos.

Para que las cartillas de evaluación sean una base aproximada de justicia y de tributación, deben dividirse los terrenos en más de tres clases cada cultivo, á fin de que haya para todas las zonas buenas, medianas é inferiores, porque de lo contrario resulta que la clase tercera de algunos pueblos es igual á la de primera de otros; pero esto no quita para que en toda localidad haya mejor, mediano y peor.

Y también tememos que las cartillas de evaluación, que parece se les encarga á los Ingenieros agrícolas su confección, no den el resultado que es de desear, mediante á que el Estado ha de ser juez y parte al aprobarlas, porque hasta ahora la tendencia de todos los Gobiernos y Ministros de Hacienda ha sido, al hacer nuevos amillaramientos, que éstos se presenten con aumento de riqueza imponible, y de lo contrario se les negaba su aprobación, ó si se aprobaban se les señalaba mayor cuota tributaria, como ha sucedido con los resúmenes de riqueza presentados por los Ayuntamientos en virtud de lo dispuesto en el art. 24 del reglamento de 10 de Diciembre de 1878, que los que no presentaron aumento ó no reconocieron la que les señaló la Administración, se les impuso á los que habían presentado mayor riqueza, una cuota de 16 por 100, y á los que estaban en otro caso, el 21 por 100; y después, en 1884-85, el 17,50 por 100 á los primeros, y el 23 por 100 á los segundos.

De forma que los contribuyentes ó pueblos que desde 1860 tenían declarada la riqueza y en 1882 no pudieron presentar mayor cantidad que la que tenían reconocida ó declarada, se les multó, imponiéndoles el 21 y 23 por 100 de cuota, y á los que hasta entonces habían negado y no habían contribuído, y por esta razón les fué fácil presentar mayor riqueza, se les premió su tardío arrepentimiento, imponiéndoles solamente el 16 y 17,50 por 100. De forma que el Gobierno ó la Administración ha dicho á los pueblos en 1882 y en 1885: Ó me declaráis que sois más ricos que lo que resulta de los resúmenes de riqueza, ú os impongo una cuota mayor de contribución. Y algunos, ante esta intimación de la bolsa ó la vida, han reconocido la riqueza imponible señalada por la Administración, por no sufrir el castigo de pagar mayor tributo.

Y en vista de este modo de proceder, ¿no es de presumir que las cartillas de evaluación se hagan á gusto del Gobierno y en contra del contribuyente? Porque, una de dos: ó cuando se formaron las cartillas en 1860, que valía á 20 reales la arroba de vino, y ahora, en los mismos puntos, vale á 8, se hacían ricos los vinicultores, ó desde hace unos años se están arruinando y no les queda utilidad alguna; y en este último caso, las tarifas de las cartillas no tienen que ser muy bajas, la cifra de la riqueza de los pueblos descender y la cuota de contribución reducirse en proporción con la reducción de la riqueza, si no han de seguir los pueblos agrícolas en el grado de miseria y postración que han caído á consecuencia de la competencia extranjera para los trigos y cereales; la elevación de los aranceles en las Aduanas de Francia para los vinos y la grande elevación de cuotas de contribución territorial, que han subido desde el 12 por 100 que se pagó desde 1846 á 1854, á 14 por 100 desde 1855 á 1868, á 14,50 por 100 en 1869-70, á 18 y 21 por 100 de 1870 á 1876 y 1881, y hasta el 23 por 100 desde 1882 y 1885, y además las partidas fallidas. Por esta razón no es extraño que haya subido la cuota general desde 62.500.000 pesetas que se repartieron en 1846, á 180 millones que se cobraron en 1885 á 1886.

Juan de Dios Blas.

ACCIÓN DEL AIRE
sobre el mosto

Por los trabajos del Sr. Pasteur se sabe que las reacciones que acompañan al añejamiento del vino, la insolubilización parcial de la materia colorante y el desarrollo del *bouquet*, son debidas á la acción del oxígeno del aire. Estas reacciones se verifican á la vez en los elementos del mosto que la fermentación ha dejado intactos, en los que ha modificado profundamente y los formados á costa de ella, como el alcohol, los éteres, ciertos ácidos, etc., etc. Me ha parecido interesante seguir la acción del vino solamente sobre los elementos constitutivos del mosto, tal como se obtiene prensando bien las uvas y al abrigo de toda fermentación.

Con este objeto, el mosto de uvas negras más ó menos coloreado por la materia roja soluble en el agua que la acompaña, es adicionado de un antiséptico para detener la fermentación, ó solamente es enfriado á una temperatura bastante baja para que no fermente. La temperatura á que se ha de enfriar varía con la naturaleza de las uvas: el mosto procedente de las variedades del Mediodía puede enfriarse á unos 15 grados centígrados, mientras que el procedente del Pinot y del Gamay, que da, como he probado, un vino más rico en nitrógeno y en ácido fosfórico, substancias que favorecen la fermentación á una temperatura baja, debe enfriarse hasta unos 10 grados. En seguida se hace pasar aire á través del mosto ó se le expone al contacto del mismo en capas delgadas. Al cabo de un cierto tiempo, que varía entre algunos minutos y muchas horas, la materia colorante se oxida y se hace del todo insoluble. El líquido que sobrenada es incoloro ó tiene muy poco color. La acción es más rápida, aun cuando se agita el líquido. La luz solar la activa muy poco. El ácido tartárico ejerce una acción retardatriz mayor que una cantidad proporcional de ácido málico. Los álcalis, por el contrario, aceleran esta oxidación. El depósito de materia colorante varía con la naturaleza de las uvas: rojo al principio, pasa más ó menos pronto al color de ladrillo y al amarillo más ó menos pardo.

Entre todas las variedades ensayadas de uvas, el mosto del Pinot, del Gamay, de la *Petite Syrha*, es el que más rápidamente se oxida; al cabo de diez minutos se precipita la materia colorante. La *Mondeuse*, el Montmeillán, la Cariñena, el Pelossard, el Aramón, el Othello, la *Isabelle* y algunas variedades del Isere, el Martelet, la *Betarde longue*, el *Grand Noir*, se decoloran con menos rapidez; á veces la decoloración no es completa hasta las veinticuatro horas. En cuanto á las uvas, como el *Petit Bouschet*, el Gamay tintorero, el Alicante Bouschet, en las cuales el jugo del interior de los granos tiene color, los mostos nunca son completamente decolorados por la oxidación, aun cuando una parte de su materia colorante se precipita con bastante rapidez.

Una vez se ha precipitado la totalidad de la materia colorante, continúa la oxidación en los demás elementos del mosto; el líquido, incoloro ó débilmente coloreado de amarillo, adquiere una coloración amarilla muy intensa si procede de Pinot, Gamay y Montmeillant, y mucho menos pronunciada si es de las demás variedades.

Continuando la acción del aire sobre el mosto, éste adquiere un *bouquet* particular, intermedio entre el rancio y el que caracteriza á los vinos de Madera. Este *bouquet* es más pronunciado en el Pinot y en el Gamay que en todos los otros mostos. Algunas variedades no dan más que un olor que recuerda el de un cocimiento de tanino. Este *bouquet* no es estable; una oxidación más prolongada disminuye su intensidad y lo modifica; así es que el *bouquet* que adquiere el mosto de Pinot se modifica al cabo de algunos días y se nota en él muy buen olor de vainilla; después estos perfumes disminuyen rápidamente de un modo muy notable.

Los mostos de las uvas del tipo del *Petit Bouschet*, que sólo se decoloran de manera imperfecta por una oxidación prolongada, dan *bouquets* especiales; el Alicante Bouschet y el Gamay adquieren un perfume marcado de rancio.

No he buscado si la oxidación de la materia colorante se hace simplemente por la acción directa del oxígeno sobre los diversos elementos del mosto ó por una diastasa que obraría como la señalada por el Sr. Lindet en el mosto de manzanas. Si se asemejan los fenómenos que he descrito, como parece que hay motivo para hacer con los del añejamiento del vino, debe prescindirse de la idea de una diastasa intermediaria, porque sabido es que los vinos calentados á 60° conservan esta facultad de oxidarse en contacto del aire, siendo así que á tal temperatura puede destruirse esta diastasa.

Por otra parte, las observaciones que he hecho me inducen á no rechazar *á priori* toda hipótesis en favor de la presencia de una diastasa en estas reacciones. Ulteriores experimentos me permitirán dilucidar esta cuestión.

De estas observaciones se pueden deducir las conclusiones siguientes:

1.ª De todos los elementos del mosto, el más oxidable es la materia colorante roja soluble.

2.ª En las uvas del tipo del *Petit Bouschet*, existe una materia colorante, oxidable por el aire, y otra que lo es menos ó no lo es ni poco ni mucho y que no impide que la acción del aire siga ejerciéndose sobre los demás elementos del mosto.

3.ª El *bouquet* del vino no es solamente debido á los *bouquets* que ya existen formados en las uvas y á los desarrollados durante la fermentación, sino también, respecto de algunas variedades, á la oxidación de los elementos contenidos en el mosto.

4.ª La coloración de los vinos blancos y su sabor de vino de Madera son debidos á una oxidación del mosto y no proceden de la fermentación.

5.ª Es posible elaborar vinos blancos con uvas negras extrayendo de ellas la totalidad del líquido que pueden dar y sometiéndolo á las operaciones siguientes antes de hacerlo fermentar: enfriamiento para detener la fermentación, aereación para precipitar la materia colorante, y por último, filtración del líquido para impedir que vuelva á colorearse durante la fermentación.

V. Martinand.

EL COMERCIO ESPAÑOL
con Holanda

De la Memoria anual del Cónsul del España en Rotterdam tomamos lo más interesante respecto á nuestro comercio en aquel puerto.

Hay un artículo de procedencia holandesa que se exporta en grandes cantidades, y que, aunque desconocido en España, podría prestar allí buenos servicios, á saber, la *turba*, que, introducida en Inglaterra en cantidades enormes, sirve de pajaza al ganado, y parece ser mejor que la paja, que reemplazó con mucha ventaja en los años en que la escasez de esta última originó sobrada alza en su producto, como, por ejemplo, en 1893.

Otro artículo principal de producción holandesa es la *margarina*, fabricada en este país con tanto esmero, y en el cual el comercio de España aún no se ha fijado.

Ultimamente se han verificado algunos embarques, pero de poca importancia, para la costa septentrional de España, siendo este artículo, sin embargo, muy adecuado para reemplazar entre los pobres la mateca de vaca, que muy á menudo se vende á precios exagerados.

En cuanto á importación de vinos en 1894, España no ha de quejarse: ha adelantado y ocupa el segundo lugar.

La estadística arroja los resultados siguientes referentes á la importación de vinos en el puerto de Rotterdam:

VINOS EN CASCOS

	Litros
Francia	6.614.900
España	1.570.800
Alemania	575.100
Inglaterra	391.800
Hamburgo	198 600
Bélgica	77.100
Otros países	911.200
Total en 1894	10.339.500

Rotterdam no carece, pues, de importancia para la importación de vinos españoles, advirtiendo que muchos de los que van de Inglaterra son de procedencia española.

El número de buques despachados en este Consulado para España en 1894 ascendió á 247, contra 197 en el año 1893, y el número de certificados de origen fué de 967, contra 550 en el año anterior.

El puerto de Rotterdam admite buques de cualquier calado, quedando en el canal hasta la mar mantenidos á una profundidad mínima de 65 decímetros con marea baja, por cuyo motivo este canal ofrece gran movimiento de entrada y salida de buques.

Dirige el Cónsul una advertencia especial á los comerciantes españoles, diciéndoles que usen de extrema prudencia en trabajar relaciones con firmas de aquella ciudad, y que no se aventuren sin haberse previamente enterado de la solvencia de las casas que soliciten sus productos, dirigiéndose á aquel Consulado para tomar informes de la firma en cuestión.

COTIZACIÓN DE VINOS NUEVOS

En España

Andalucía.—Trigueros y Moguer, de 9 á 9,50 reales arroba (18 litros) los blancos; Bonares, á 9; Almonte, La Palma y Bollullos, de 8,50 á 9; Villaviciosa, de 8 á 10 los 16 litros; Montilla, á 24.

Aragón.—Huesca, de 17 á 23 pesetas el nietro (160 litros) los tintos; Barbastro, de 16 á 19; Cariñena y Aguarón, de 12 á 16 pesetas el alquez (119 litros) los tintos; Mallén, de 13 á 15; Tarazona, á 15; Borja, de 12,50 á 14; Riela y Morata de Jalón, de 10 á 12; Ateca, de 9 á 10; Murillo de Gállego, á 9.

Castilla la Nueva.—Daimiel, á 6 reales arroba (16 litros) los tintos y á 5 los blancos; Tomelloso y Quintanar de la Orden, á 6 blancos y tintos; San Clemente, Villarrubia de los Ojos y Puebla de Don Fadrique, á 5; Tarancón y Noblejas, á 7 los tintos; Arganda, á 7.

Castilla la Vieja.—Cigales, de 5 á 5,50 reales cántaro (16 litros) los tintos; Peñafiel, de 4 á 5 ídem; Cevico de la Torre y Lerma, á 3 ídem; La Nava del Rey, á 10 ídem; San Esteban de Gomar, á 2; Medina del Campo, de 8 á 9 blancos y tintos; Fermoselle, á 5 los de este último color; Valoria la Buena, de 4,75 á 5 ídem.

Cataluña.—Tarragona, de 20,50 á 24,50 pesetas carga (121,60 litros), los tintos superiores del Priorato; de 18,50 á 22,50 los Bajo Priorato; de 15 á 17,50 los de Vendrell, y de 13 á 16 los de Montblach; Reus, de 14 á 16 ídem los tintos de la comarca; de 18 á 22 los del Priorato; de 16 á 20 los de pie de montaña; de 11 á 15 los de Montblach y Lérida, y de 17 á 22 los blancos de Tarragona, Valls y Vendrell; Cervera, de 16 á 17 pesetas carga los tintos; Sampedor, de 14 á 15; Vendrell, de 15 á 19 ídem los tintos y de 19 á 22 los blancos; Ulldecona, de 1 á 1,25 pesetas decalitro los tintos; Barcelona, de 28 á 29 duros pipa catalana á bordo, los tintos preparados para el Río de la Plata, y de 23 á 25 para Cuba; Sitges, de 17 á 20 pesetas carga los tintos y 21 á 25 los blancos; Espluga de Francolí, de 12 á 16 los tintos.

Murcia.—Caravaca, á 8 reales arroba (16 litros) los tintos; Casas Ibáñez, de 5 á 6 ídem.

Navarra.—Puente la Reina, de 4 á 5 reales cántaro (11,77 litros) los tintos;

Corella, á 5; Cintruénigo, de 4 á 4,50; Legarda y Uterga, de 4,25 á 4,50; Barasoaín, Mañera, Mendigorría y Murillo el Fruto, á 4; Cascante, á 5,50.

Riojas.—Autol, de 8 á 9,50 reales cántara (16,04 litros) los tintos; Aldeanueva de Ebro, de 8 á 8,50 ídem; Fuenmayor, á 9; Haro, de 7,50 á 8,50; Angunciana, Labastida y Ollauri, de 7,50 á 8; Hormilla, á 8; Quel, de 6 á 7; Treviana, de 5,50 á 6; Briñas y Zarratón, de 8 á 9; Tudelilla, de 5,50 á 6,25; Murillo del Río Leza, de 6,50 á 7; La Puebla la Barca, de 5 á 18, según la clase.

Valencia.—Pinoso, de 6 á 8,50 reales el cántaro (11 litros) los tintos; Rojales, á 6 ídem; Monóvar, á 8 ídem; Elche, de 6 á 6,25; Agost, á 4,50; Ollería, á 5; Alcalá de Chisvert, de 4 á 4,50 reales decalitro; Sax, de 12 á 13 reales la arroba (17,75 litros); Alicante, de 19 á 20 pesetas hectolitro á bordo en el puerto los tintos de montaña de 12 grados, y de 21 á 23 los de Pinoso, La Romana, Monóvar y otras procedencias superiores de la región.

En Francia

Burdeos.—Tintos: de Navarra y Aragón, de 13 á 15 grados, de 300 á 350 francos la tonelada (905 litros); Alicante, de 13 á 14 grados, de 275 á 300; Valencia, de 225 á 260; Rioja, de 230 á 250 los que no llegan á 11 grados, y de 260 á 285 los de 11 á 12 grados.—*Blancos:* Andalucía y la Mancha, de 11 á 12 grados, de 250 á 270; ídem de 12 á 13 grados, de 260 á 280; Cataluña y Castilla la Vieja, de 250 á 260.

París.—Tintos de España, de 28 á 36 francos hectolitro, según procedencia y clase.

Cette.—Tintos de Alicante, de 13 grados, de 28 á 31 francos hectolitro; ídem de Valencia, de 24 á 29 los de 11 á 12 grados, y de 21 á 23, los de 10 á 11 grados; ídem de Mallorca, de 9 á 10 grados, de 20 á 22; ídem de Vinaroz, de 11 á 12 grados, de 22 á 26; ídem de Aragón, de 11 á 12 grados, de 26 á 28.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Condado de Niebla (Huelva) 22.—Paralización completa de todos los negocios, y grandísima animación para los mostos de la última cosecha. Ha sido un furor de compras, cruzándose los compradores por todas las localidades, pujando los precios. Las primerss compras, como decía á usted en mi anterior correspondencia, fueron á 7,50 y 7,75 reales arroba de 18 litros, y lo que se llama al barrer, recibiendo las heces ó lías como vino, desechando sólo el ácido. Después han seguido subiendo los precios hasta 8,50 reales la arroba en estos pueblos del Condado, y 9 á 9,50 en Trigueros y Moguer. Hoy quedan algunas partidas por vender, esperando los cosecheros tenedores algún más precio. Hay contratadas más de 20.000 botas ó bocoyes, que es lo que se contrata.

En vinos, color arropados, Almonte ha hecho algunas ventas; pero partidas pequeñas, de 10, 20 y 40 botas, clases viejas, de 20 á 30 y 40 reales arroba.

De aceites se recolecta media cosecha, y funcionan los molinos aceiteros y no hay compradores, sin embargo de los bajos precios, de 30 á 31 reales arroba de 11,50 litros.

En cereales nada; el maíz, del que se vende alguna partida, no pasa de 30 reales fanega, como estuvo en la recolección.

La sementera se está haciendo en condiciones inmejorables. Después de abundantes lluvias, ha seguido un tiempo caliente y húmedo, que tanto acelera la germinación de los granos que se tiran á la tierra.

También favorece la recolección de la aceituna.

Los jornales del campo muy baratos, y el pan muy barato también, que si el pan estuviera caro, los jornales serían más elevados... ¡Los estadistas ya comprenden esto...!—*El Corresponsal.*

*** **Bonares** (Huelva) 24.—La animación en las compras de vino es cada día más halagüeña; las primeras ventas se hicieron á 7,25 reales la arroba y ya se contrata á 9 y con activa demanda. En este pueblo van vendidas 4.000 botas, que contendrán 120.000 arrobas, y queda una existencia sin vender de 800 botas (24.000 arrobas), porque sus dueños no las ceden al precio corriente esperando más alza.

En los demás pueblos del Condado se observa la misma animación. Esto hará que las viñas se cultiven con esmero, lo que no ha ocurrido estos años por la depreciación de los vinos.

Los olivos ostentan regular fruto.

El mercado de cereales sigue encalmado.

Precios: Trigo, de 40 á 42 reales fanega; habas, de 35 á 36; cebada, de 20 á 22; avena, de 16 á 18; maíz, de 35 á 36; vino, de 8,75 á 9 reales arroba; aceite, de 40 á 42 ídem; cerdos de 10 arrobas de peso, á 34 y 35 reales una.—*B. M.*

*** **Montilla** (Córdoba) 25.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 22; escaña, á 18; habas, á 32; garbanzos, de 60 á 120; aceite, á 31 reales arroba; vino, desde 24 ídem en adelante.—*El Corresponsal.*

*** **Antequera** (Málaga) 24.—Es mucha la aceituna que se ha picado. Por este contratiempo es aquí escasa dicha producción.

El mercado está encalmado. De ganado de cerda se han presentado gran número de cabezas, pero son pocas las vendidas.

Precios: Trigos, de 37 á 38 reales fanega los recios, y de 32 á 33 los blanquillos; cebada, á 25; maíz, á 34; aceite, á 43 reales arroba; vino del país con derechos de consumos, á 40 ídem; cerdos en vivo, de 38 á 40 ídem.—*El Corresponsal.*

*** **Villaviciosa** (Córdoba) 25.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 30 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 14; garbanzos, á 60; vino, de 8 á 10 reales la arroba de 16 litros; aguardiente de 18°, de 30 á 34; vinagre, de 7,50 á 10.—*Un Subscriptor.*

*** **Ecija** (Sevilla) 25.—La cosecha de aceituna es abundante, por más que se ha agusanado mucha.

Precios: Aceite viejo, de 28 á 29 reales arroba, con tendencia á la baja; aceituna para aliñar, de 34 á 35 reales fanega; trigo, de 32 á 36 ídem; cebada, de 20 á 22; avena, de 18 á 19; maíz, de 31 á 32; habas, de 30 á 34; garbanzos, de 46 á 90, según la clase.—*R. M.*

*** **Cazorla** (Jaén) 24. —Inmejorable cosecha de aceituna. Esta abundancia ha producido la baja.

Los campos muy buenos.

Encalmado el mercado por falta de pedidos.

Precios: Aceite, de 31 á 32 reales arroba; trigo, á 30 ídem fanega; cebada, á 19; maíz, á 24; habas, á 28.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Huesca 23.—Desde ayer tenemos temporal de lluvias, el cual es muy benéfico para los campos.

Los negocios de vinos siguen animados en los pueblos productores de la provincia, siendo de esperar continúe el movimiento, á juzgar por los cargamentos de pipas vacías que se reciben de Francia. Se cotiza en nuestros almacenes desde 17 hasta 23 pesetas el nietro (160 litros), con tendencia al alza.

El aceite se paga á 12 pesetas la arroba y los precios medios de los granos son estos: Trigo de monte, á 30 pesetas cahíz; ídem de huerta; á 29; habas, á 20; maíz, á 19; cebada, de 18 á 19.—*B. J.*

*** **Cariñena** (Zaragoza) 24.—Si estos vinicultores hubieran atendido la recomendación que oportunamente les hizo la CRÓNICA de que no enyesaran sus vinos, toda la cosecha sería acaparada para Francia á precios remuneradores.

Los negociantes no pueden comprar vinos enyesados, porque están prohibidos en Francia; así es que sólo adquieren los que no tienen yeso. Estos son demandados con actividad á 15 y 16 pesetas el alquez (119 litros).—*Un Subscriptor.*

*** **Tarazona** (Zaragoza) 25.—Muchos compradores de vino, tanto del país como franceses. Con esto suben los precios y se retraen bastantes propietarios. Aquí se han cerrado buenas partidas á 15 pesetas el alquez (119 litros), y de Mallén me dicen que las clases inferiores (las procedentes de viñas de regadío) se pagan con animación de 13 á 14 pesetas.

Los granos se detallan: Trigo, á 14 reales anega la clase superior y 12 la corriente; centeno, á 10; cebada, á 8; alubias, á 28; harina de primera clase, á 14 reales arroba; cáñamo, se ofrece á 40 ídem.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 20.—Hemos disfrutado y disfrutamos de una excelente sementera; han nacido pronto y hay mucha lozanía en todos los sembrados.

La nueva campaña de vinos comienza animadísima, tanto que buscan lo blanco, aun sin estar hecho, y compran cuanto se venda. El mercado de cereales, bastante animado. El mercado de azafrán, con un movimiento extraordinario, lo que, unido á la escasa cosecha, contribuye á gran alza, que experimenta en cada veinticuatro horas. Los vendedores de vinos blancos y azafrán, muy retraídos, esperando mejores precios.

La carretera de Villacañas á Quintanar está cortada en más de 60 metros y sin señales de vida; es decir, que siendo tan urgentísimo su arreglo, y ocasionando tantas pérdidas á Puebla de Don Fadrique, Almoradiel, Quintanar, Villanueva y Alcardete, la Diputación, los Ingenieros y el Gobierno se hacen los sordos, y ahí queda eso. No es lo mismo cobrar los tributos que sacar de apuros á los pueblos.

Precios: Trigo, á 8 pesetas fanega; cebada, á 5; centeno, á 5,75; vinos blanco y tinto, á 1,45 los 16,24 litros; azafrán, á como pueden comprarlo, de 32 á 34 pesetas libra.

Hay bastante trigo, vino y poco azafrán.

Para compras y ventas, dirigirse á don Pedro Villarrubia y López Bravo.—*El Corresponsal.*

*** **Tomelloso** (Ciudad Real) 24.—Le felicito y le doy las gracias por el acierto que ha tenido en sus vaticinios respecto á los negocios de vinos. El movimiento en las compras es extraordinario en esta bodega. Además de las comisiones de Suiza, Francia, Alicante, Valencia, Puerto de Santa María y otros puntos, hacen aprestos para elaborar espíritus los señores D. Ramón Sagastizabal y D. Felipe Espinosa; D. Juan Antonio Peinado, el cual ha comprado alcohol á 90 pesetas hectolitro; D. José Antonio Torres, quien además de la fabricación de alcoholes reune el vino blanco en grandes conos (de unas 3.000 arrobas) para exportar el caldo á Málaga.

Como los vinos tintos han salido de hermoso color grana y los blancos muy blancos y limpios, sin que contengan yeso, de ahí la gran extracción que tenemos.

El precio que rige para tintos y blancos es 6 reales arroba á *escurre tinaja.* Hay grandes cosechas disponibles porque sus propietarios esperan suba un real en vista de la mucha demanda y de la graduación de los caldos, que es de 12 á 13 para los blancos y de 13 á 14 para los tintos. Este pueblo tiene carretera hasta la estación de Argamasilla de Alba, á cuyo punto hay desde aquí coche diario.

La sementera se ha hecho en buenas condiciones, habiendo todo nacido muy bien, hasta las cebadas que se sembraron hace quince días, gracias á la benigna temperatura de que venimos disfrutando.

El candeal se detalla de 34 á 36 reales fanega; jeja, á 33; centeno, de 22 á 23; cebada, de 17 á 18.

Los que deseen más informes de este mercado, diríjanse al Corresponsal que subscribe.—*Mercedes Ortiz.*

*** **San Clemente** (Cuenca) 25.—Lo que llama ahora la atención es el gran movimiento que en vinos hay por estos pueblos. En este comenzó la campaña pagándose á peseta la arroba, tanto de blanco como de tinto, y hoy ya lo pagan á 5 reales, teniendo ajustadas á este precio buen número de arrobas. Se espera seguirá el alza en toda clase de vinos, pues ya se ha vendido á 6 reales arroba una pequeña partida de tinto añejo. De esta clase queda aún bastante, que se cederá á este precio ó poco más.

La cosecha de azafrán ha sido muy corta. Comenzó á venderse á 6 duros y hoy lo pagan á 7.

En trigos rigen los precios del pasado mes, 32 y 33 reales fanega, sin que se vea pueda subir, á pesar de ser buenas clases las que quedan y tener fama los candeales de este pueblo.

La siembra ha nacido muy bien.—*E. S.*

*** **Tielmes de Tajuña** (Madrid) 24.—No quedan vinos viejos, pues todos se vendieron. De nuevo habrá 50.000 arrobas próximamente, habiendo comenzado la campaña al precio de 6 reales, que es de creer mejore así que se anime la demanda.

La sementera ha sido inmejorable. Los granos á precios ruinosos, cediéndose el trigo á 33 reales fanega, y la cebada á 22.

La cosecha de aceite es abundante, pagándose este líquido á 33 reales arroba. El cáñamo, á 33 ídem; patatas, de 80 á 90 céntimos de peseta las blancas, y 55 á 60 las coloradas.—*Un Subscriptor.*

*** **Torre de Esteban Hambrau** (Toledo) 24.—La cosecha de uva en este pueblo, y todos los inmediatos, ha sido muy abundante, y los precios han oscilado entre 30 y 40 céntimos de peseta la arroba, excepto en Méntrida y en este pueblo de la Torre, que se ha pagado á 2 reales.

El vino añejo se cotiza á 6 reales arroba, y aún quedan existencias que se calculan en más de 12.000 arrobas.

La cosecha de aceituna es mediana, regulándose en la mitad de una buena.—*S. G.*

*** **Quintanar de la Orden** (Toledo) 25.—Continúa la demanda de vinos, siendo grande la animación en las compras de tintos y blancos; ambas clases se pagan á 6 reales la arroba, con tendencia al alza por los muchos compradores que hay en la plaza.

Los demás artículos están muertos, cotizándose: Candeal, á 34 reales fanega; jeja, á 33; centeno, á 22; anís, á 76; cominos, de 66 á 70; azafrán, á 130 y 140 reales libra, con mucha calma por los altos precios que pretenden los tenedores; así es que es de temer la baja.

Para compras dirigirse á los comisionistas que subscriben.—*Viuda é hijos de D. J. Justo Sanchiz.*

De Castilla la Vieja

Cuéllar (Segovia) 23. —Los labradores dedícanse con afán á la recolección de la achicoria, planta que, por vez primera, se ha sembrado en este país, cuyo resultado en rendimiento es bastante satisfactorio.

Tengo entendido que ascenderán á unas 30.000 las arrobas que se cosechen este año en estos alrededores, y todas deben pagarse á 95 céntimos de peseta la arroba, puestas por cuenta del vendedor en Aldealvar, pueblo de esta provincia, que dista dos leguas de ésta, y desde aquel pueblo se reexpedirán con destino á una casa de Tolosa.

Los mercados carecen de importancia. Precios: Trigo, á 32 reales fanega; centeno, á 25; cebada, á 24; algarrobas, á 26; avena, á 15; yeros, á 26; garbanzos, de 80 á 140; harinas, á 12, 11 y 10 reales la arroba.—*P. M.*

*** **Palancia** 25.—Sigue bajando el trigo, por la pequeña demanda y deseos de vender; el superior se cede á 33,25 reales las 94 libras, y sobre vagón se ofrece á 33,75.

El centeno, á 26 reales fanega; cebada, á 22,50; avena, á 15; alubias, á 74; habas, á 27; yeros, á 34. — *El Corresponsal.*

*** **Arévalo** (Avila) 24.—Floja la tendencia de este mercado. En la semana última se ha cotizado: Trigo superior, á 35 reales fanega; ídem corriente, á 34,50; centeno, á 25; algarrobas, á 25; cebada, á 24; garbanzos, á 160, 120 y 100.

De trigo se han expedido 34 vagones, de los que 6 han sido para esa Corte y los demás para Cataluña.—*El Corresponsal.*

*** **Peñafiel** (Valladolid) 25.—El vino va subiendo; comenzó á real cántara en las pilas, y se paga ahora encubado á 5, con tendencia á mejorar más.

El trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 16; alubias, á 56.—*Un Subscriptor.*

*** **Segovia** 24.—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, de 33 á 34 reales fanega los viejos, y de 34 á 35 los nuevos; centeno, de 26 á 27; cebada, de 23,50 á 24; algarrobas, de 27 á 28; garbanzos, de 90 á 160; harinas, á 13, 12, 11 y 10 reales arroba, según la clase.—*V.*

*** **Valoria la Buena** (Valladolid) 25.—Mucho movimiento en el mercado de vinos; ajustadas en los últimos días 2.700 cántaras, á 4,75 y 5 reales una, precios que acusan alza; así que desaparezca el vino que hay mal colocado en Castilla, se acentuará el alza. Las clases son excelentes.

El trigo, en baja; se da á 34 reales fanega. El centeno, á 26; cebada, de 22 á 23; avena, á 17.—*El Corresponsal.*

*** **Ríoseco** (Valladolid) 24.—Al mercado de ayer han entrado 1.200 fanegas de trigo, cotizándose al detall á 33 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 33,50 y pagan á 33. De añejo se han ajustado 1.600 fanegas á 33,25 reales.—*Un Subscriptor.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 24.—Al mercado de hoy han entrado 2.500 fanegas de trigo, 500 de algarrobas, 350 de cebada y 200 de centeno, detallándose respectivamente de 34 á 34,50; 24 á 24,50 y 24,50 á 25 reales. Las algarrobas, de 24 á 24,50.

De ganado lanar se presentaron 12.000 cabezas, vendiéndose como sigue: ovejas, de 35 á 38 reales una; carneros, de 50 á 55; cancines, de 44 á 47; corderos, de 33 á 35. Los cerdos cebados, de 46 á 48 reales la arroba, en vivo.

Se hacen ventas de vino tinto y blanco nuevo á 8 y 9 reales cántaro.

En la última semana se ha pagado el trigo sobre vagón á 35 reales las 94 libras, habiéndose expedido 26 vagones, de los que 8 han ido á Haro y 3 á Barcelona. *El Corresponsal.*

*** **Villalón** (Valladolid) 24.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: Trigo, á 33 reales las 94 libras; centeno, á 24 ídem fanega; cebada, á 22 ídem.

Por partidas sobre vagón en la estación de Villada se ofrecen 3.000 fanegas de trigo á 35 reales, habiéndose contratado unas 1.000 á 34,50 reales.—*B.*

De Cataluña

Piérola (Barcelona) 23.—Dios nos ha favorecido con unas muy benéficas lluvias para la sementera; así es que los campos nacen bien.

Somos visitados por muchos compradores de vino. Las pocas cubas de vino son muy solicitadas, y se pagan á precios elevados, esperándose suba todavía más la cotización. Con esto todo el país se apresura á reconstituir los viñedos destruídos por la filoxera.—*S. S.*

*** **Barcelona** 24.—La demanda de vinos para Francia y Suiza es grande en los pueblos productores de Cataluña; los precios han subido mucho, especialmente los de los vinos viejos bien conservados. Estos escasean. También para América se han hecho operaciones, de 28 á 29 duros pipa, con destino al Río de la Plata, y de 23 á 25 para Cuba, cuyos precios acusan también importante alza.

Los aceites están firmes, porque ha aumentado la demanda, á la vez que disminuyen las entradas. Las procedencias de Andalucía valen de 79,55 á 80 pesetas los 100 kilos, fuera de puertas, y los de Mallorca, nuevos, á 69,50, sin que se hayan hecho ventas de otras clases.

Los trigos siguen encalmados, detallándose: Candeal de Castilla, de 24 á 24,50 pesetas los 100 kilos; ídem de la Mancha, de 23,12 á 23,60; trigos de Aragón, de 22,25 á 23,60; ídem de Navarra, de 21,25 á 21,75; trigos extranjeros, procedencia Illka, á 26,80.

Las habas de Andalucía se pagan de 12,31 á 12,68 pesetas hectolitro; las de la comarca, de 12,14 á 12,50; las de Valencia, de 11,95 á 12,14; las de Italia, de 12,31 á 12,50, y las de Mahón, de 16,42 á 17,14.—*El Corresponsal.*

*** **Lérida** 24.—Muy animada la última feria de ganado lanar; entraron 12.000 cabezas próximamente, la mayoría de las cuales fueron adquiridas por los ganaderos de la provincia á bajos precios. Vea usted los que han regido: Carneros, de 19 á 21 pesetas uno; borregos, de 13 á 15; corderos, de 17 á 20.

Los granos se cotizan: Trigo de monte, de 13,75 á 14,25, 13 á 13,50 y 12 á 12,25 pesetas la cuartera de 73,36 litros, según la clase; ídem de huerta, á 12; cebada, de 7,25 á 8; maíz, á 8.50; habas, de 8,25 á 8,50; habones, á 8,75; judías, de 19 á 23.

El aceite, á 9,50 pesetas la arroba.—*El Corresponsal.*

*** **Tarragona** 23.—No decrece la animación en esta importante plaza vinícola, á la que han venido nuevos representantes de casas francesas y suizas. En los muelles reina inusitada actividad en la carga y descarga de pipas y bocoyes.

Precios: Vino tinto Priorato superior, de 20,50 á 24,50 pesetas la carga (191,60 litros); ídem Bajo Priorato, de 18,50 á 22,50; ídem Vendrell, de 15 á 17,50; ídem Montblanch, de 13 á 16; mistelas, de 33,50 á 35,50 las negras y las blancas.

Precios de otros artículos: Espíritu de vino de 35°, de 64 á 65 duros los 516 litros, sin casco; ídem de industria de 39 á 40°, de 60 á 72 duros los 500 litros, con casco; aceite superior del Campo, á 4,50 pesetas el cuartán (4,13 litros); ídem de Urgel, á 3,75 ídem; algarrobas, de 3,50 á 4,50 pesetas los 41,60 kilos; anís, á 65,50 ídem el de la Mancha, y á 55,50 el andaluz; almendra mollar en cáscara, á 44 pesetas los 50 kilos; avellana, á 24,50 pesetas el saco de 58,40 kilos; trigos, de 12,50 á 15 pesetas los 55 kilos; cebada, de 7 á 8 pesetas los 41,60 kilos.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Villalba de los Barros (Badajoz) 25.—El mercado está regularmente animado, haciéndose ventas de aceite, trigo y cebada principalmente.

Los campos hermosos.

Los olivares van desmereciendo por la mucha aceituna que se está cayendo. ¿A qué será debido este contratiempo?

A continuación anoto los precios: Trigo, á 33 reales fanega; cebada, á 17; habas, á 25; avena, á 11; chicharros, á 32; garbanzos, á 80 los blandos y 56 los duros; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 11 ídem; lanas, á 56 ídem.—*El Corresponsal.*

*** **Acenchal** (Badajoz) 24.—La cosecha de aceituna es inferior á la del año pasado, pero todavía puede calificarse de regular.

Pocas ventas á los siguientes precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 12; habas, á 26; chicharros, á 28; garbanzos blandos, á 80; ídem duros, á 64; aceite, á 40 reales arroba; vinos, á 8 ídem; lanas, á 43 ídem.—*El Corresponsal.*

*** **Aldeanueva del Camino** (Cáceres) 22.—Precios de esta plaza: Trigo, á 38 reales fanaga; centeno, á 27; cebada, á 25; algarrobas, á 24; avena, á 18; castañas secas, á 20; ídem verdes, de 14 á 16, harinas, á 18 y 17 reales arroba; vino, de 7 á 8 ídem cántaro; aceite, de 50 á 53 ídem; pimiento de primera clase, de 50 á 56 reales arroba; ídem de segunda, de 30 á 40; cerdos, de 6 á 8 arrobas, de 34 á 35 reales una; de 8 á 10 ídem, de 35 á 38; de 12 en adelante, de 38 á 39.

Tendencia á la baja, y temporal de lluvias.—*El Corresponsal.*

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 24.—El ganado de cerda se va presentando ya en regular número de cabezas, vendiéndose de 35 á 41 reales la arroba, en vivo.

Los cereales se cotizan con flojedad como sigue: Trigo, de 33,50 á 34 reales fanega; cebada, de 24 á 25; centeno, de 24 á 24,50; algarrobas, de 23,50 á 24. Las harinas, á 14, 13 y 11 reales arroba.

Por partidas se ofrece el trigo á 34,50 reales, pero sólo pagan á 34, á cuyo precio se han hecho las últimas compras.

Tiempo inmejorable. Los sembrados están hoy como otros años por el mes de Abril.—*El Corresponsal.*

*** **Legarda** 25.—Terminóse la vendimia con tiempo magnífico y en condiciones inmejorables. Las lluvias torrenciales que días antes sobrevinieron, así como en otras localidades más adelantadas les perjudicó, en la nuestra benefició, pues como la uva estaba clara, engordó mucho sin pudrirse; de manera que, contra lo que no esperábamos, ha resultado la cosecha en cantidad como el año pasado, y muchísimo mejor en calidad, siendo los vinos de muy buen color y aroma, sin poder precisar por ahora su graduación. La campaña principia bajo muy buenos auspicios, viéndose plenamente confirmadas las noticias que su ilustrado periódico anticipó, pues diariamente nos vemos visitados por comisionados franceses, habiendo comprado ya algunas partidas los Sres. Laforcade y Labadie.

Según datos recogidos, el Sr. Laforcade lleva comprados ya en este y en el cercano pueblo de Uterga al pie de unos 10.000 cántaros de 11,77 litros; principió pagando á 1 peseta el cántaro, teniendo una mejora los que ahora venden desde 10 hasta 20 céntimos de peseta. Como ve usted, el alza está acentuada, reanimándose algún tanto en espera de mejores precios el espíritu abatido de los pobres viticultores.

La siembra también se efectuó con buen tiempo y buen nacimiento, si bien estaban ya con necesidad de agua, la que Dios nos regaló ayer, que llovió copiosamente, viéndose cubiertas las montañas de nieve.

Precios: Trigo, de 18,50 á 19 reales robo (28,13 litros); cebada, de 11,50 á 12, muy solicitada; avena, á 9; aceite, á 14 pesetas la arroba.

Los olivos buenos de fruto donde no sufrieron del hielo del invierno anterior.—*El Corresponsal.*

De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 24.—Sin embargo de que hay poca demanda de cereales, los precios se sostienen, y más bien se puede decir han tomado algún favor, pues como los de verdaderas necesidades ya no tienen que ofrecer con la demanda, por más que sea en poca escala, mejoran algún tanto los precios. Así es que hoy se puede decir que la jeja y candeal valen de 38 á 40 reales fanega, y la cebada de 20 á 22 igual medida.

Ya tengo dicho á usted en mi anterior que la cosecha de vino en esta localidad fué medio escasa, y en los pueblos de esta región si no fué media, fué poco más, y sin embargo, el precio de las uvas fué bajo en relación á la cosecha.

Los vinos han salido de buena clase y color, y hemos tenido muchos licitadores por estos pueblos, y se han hecho ajustes de la mayor parte de lo recolectado de 5 á 6 reales los 16 litros; precio que ha satisfecho á los cosecheros y negociantes, pues aunque se esperaba alza con relación á años anteriores, no la esperábamos tanto ni tan pronto. Aún quedan algunas partidas sin vender.

Los labradores están también satisfechos por la buena sementera que se ha hecho; está todo sembrado y á punto de nacer lo últimamente sembrado. Ya estábamos algo apurados por falta de lluvia, pero afortunadamente del 25 al 30 del pasado, tuvimos abundantes aguas, que fueron el consuelo de todos los habitantes.

Aquí, como en todas partes, nos afecta esa maldita guerra de Cuba, y el exceso de cargas pecuniarias por el Estado, que más tarde ó temprano nos hará dar en tierra á todas las clases de la sociedad.

La cosecha de azafrán algo escasa, pero el precio ya es bueno, 37,50 pesetas libra de 460 gramos.—*A. J.*

*** **Caravaca** (Murcia) 25.—La situación agrícola es superior; hace años que no han nacido tan bien los sembrados como en el actual. Por otra parte, la cosecha de aceite es grande y la de vino ha sido también muy buena.

El mercado está encalmado.

He aquí los precios: Trigo, á 38 reales fanega los fuertes y á 34 los candeales; jeja, á 32; cebada y maíz, á 20; cáñamo, á 36 reales arroba; aceite, á 38; vino, á 8. *M. G.*

De Navarra

Murillo el Fruto 22.—Estamos terminando la siembra, la que hacemos en malas condiciones por la poca humedad, pues si bien han caído algunas borrascas, no ha llovido lo suficiente para que nazcan los trigos; de modo que, si luego no lo hace, se perderá mucha simiente.

La cosecha de aceituna se presenta muy corta; apenas se ven algunas en los olivos.

Los vinos salen de bastante fuerza; pero con los pedriscos se mermó mucho la cosecha.

Los precios son: Trigo fuerte, á 4,50 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 2,50; vino, á una peseta cántaro (11,77 litros); aceite, á 15 pesetas arroba (13 kilos).—*B. E.*

*** **Barasoaín** 24.—Empieza la venta del vino nuevo, al precio de 1,10 pesetas el cántaro (11,77 litros).

La cosecha ha sido regular en la cantidad y de clase superior.

El trigo se cotiza á 4,25 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, á 2,50; avena, á 2,10.—*P. de C.*

De las Riojas

Hormilla (Logroño) 24.—Del aforo oficial resulta que se han recolectado 122.000 cántaras de vino; la mayor parte son claretes, pues de negro sólo hay de 6 á 7.000.

Hasta la fecha sólo se han vendido 600 cántaras de clarete á 8 reales una; ya hay bastantes cubas disponibles, por más que el tiempo que hace de mucho calor, es muy desfavorable para que se clarifiquen los caldos. Esperamos que las clases sean de vivo color y mucho alcohol, muy á propósito para Burgos y Santander, de donde es de creer vengan bastantes almacenistas y porteadores.

La cosecha de patatas ha sido escasa por no haber llovido en Septiembre.

Estamos en plena sementera, operación que se hace con tiempo superior; los sembrados tempranos nacieron muy bien.—*L. F.*

*** **Arnedo** (Logroño) 22.—Terminada la vendimia, le participo que la cosecha ha sido regular y de excelente clase; así es que los propietarios están satisfechos por ese lado; pero como no ha venido aquí ningún comisionista, siguen sin vender y sin un real. ¡Quiera Dios nos visiten pronto algunos de los negociantes que tan grandes compras están haciendo en los pueblos circunvecinos!

También la cosecha de aceituna será regular. Nótase que en los olivos que están bastante cargados de fruto está éste bastante atrasado en su madurez, á pesar del buen tiempo que llevamos.

De aceite no se hacen ventas.—*R. S.*

*** **Aguncianа** (Logroño) 24.—Sigue animado el mercado de vinos, habiéndose vendido más de la mitad de la cosecha, casi los dos tercios; las existencias es posible no excedan de 50.000 cántaras; los precios han subido, y ya no todos ceden á 8 reales.

En Casalarreina, Cihori, Haro y demás pueblos inmediatos, van también vendiendo mucho. Casi todas las operaciones se hacen con destino á Francia.

Hemos hecho muy buena sementera.—*El Corresponsal.*

*** **Cuzcurrita** (Logroño) 25.—Continúa siendo activa la venta de vinos de la cosecha, quedando unas 64 cubas (19.000 cántaras próximamente); los precios de dichas clases fluctúan entre 6 y 9,50 reales.

Los vinos nuevos tienen más alcohol que de ordinario; la mayor parte son claretes, si bien hay buenas partidas de negros. La cosecha, según le participé, ha sido abundante.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Pinoso (Alicante) 24.—Se empezó ya la campaña de los vinos y el cambio operado es completo; tanto es así, que los precios de los vinos se anuncian por medio de bandos, con el fin de no coger á los cosecheros desprevenidos.

Se empezó por ajustarse los mostos desde 4 hasta 6 reales cántaro los más caros; pero ahora se paga hasta 8,50 con *contrato*, que es el modo de hacer hoy las ventas, por miedo de que se vuelvan atrás los compradores

Así que raro es el día que no tenemos negociantes en ésta.

Del estado del campo sólo le puedo decir que se ha hecho la siembra con muy buena sazón.

También se espera una buena cosecha en los pocos olivares que hay, por más que se va picando algo.—*V. P.*

*** **Rojales** (Alicante) 25.—A poco que dure la demanda de vinos, se habrá llevado el comercio toda la cosecha, que, por desgracia, ha sido muy escasa. El cántaro se paga á 6 reales, con tendencia al alza. Casi todo el caldo marcha al puerto de Alicante.

Los sembrados están buenos.

La aceituna se ha agusanado, y además hay poca.

El trigo, á 36 pesetas cahíz (168 litros); cebada, á 18; maíz, á 22; habas, á 30.

El aceite, á 30 reales arroba, y las algarrobas á 4 ídem.—*Un Subscriptor.*

*** **Ollería** (Valencia) 24. — Acuden muchos compradores franceses á este mercado de vinos, y le aseguro que la animación en las compras no desmerece de la que reinó por aquí en los mejores años del tratado franco-español. La cosecha de vino fué escasa; así es que por esto, y la activísima demanda, han ido subiendo los precios, hasta llegar á 5,50 reales el cántaro de 10,77 litros. Creo que en breve se cotizará á 6 reales.

La sementera la hemos hecho en excelentes condiciones, y el trigo tiene pocos compradores; se cotiza á 32 pesetas el cahíz de 145 litros.—*El Corresponsal.*

*** **Sax** (Alicante) 25.—La campaña vinícola abrióse con inusitada animación y así continúa. Las primeras ventas se hicieron á 7 y 8 reales arroba de 17,75 litros, y hoy son precios corrientes los 12 y 13 reales. El alza, según se ve, ha hecho progresos sorprendentes, y creo que han de mejorar los precios. Llevamos vendida la mitad de la cosecha, que ha sido escasa. Los vinos son superiores; de mucho color y con una riqueza alcohólica que fluctúa entre 14 y 15°.—*L.*

NOTICIAS

El comercio continúa haciendo grandes compras de vinos en nuestras comarcas, siendo general el movimiento que se observa en todas las regiones productoras.

El alza se ha acentuado notablemente en Valencia, Alicante, Castellón, Huelva, Aragón y Cataluña. En las Riojas, Navarra y las dos Castillas han subido también los precios; pero la mejora no guarda relación con la activísima demanda ni tampoco con las cotizaciones que se registran en los mercados de Francia, para cuyo país se hacen la mayoría de los acopios.

Si, como es de esperar, no decrecen los pedidos del extranjero, bien presto será dueño el comercio de exportación de casi toda la cosecha elaborada con tal objeto, en cuyo día aumentará no poco la estimación de los caldos españoles.

Por la numerosa correspondencia y los precios que publicamos, puede apreciarse mejor el aspecto que en la actualidad ofrece el mercado de vinos.

Los mercados de trigos están encalmados y con marcada tendencia á la baja, no obstante los ruinosos precios que rigen.

Los vinos de pasa, que no ha mucho se vendían en París á 2 francos el grado y hectolitro, se cotizan ahora á 2,40 francos.

Dicen del Mediodía de Francia que apenas se hacen ventas, porque casi toda la cosecha está en poder del comercio. En cambio, se conciertan muchas *reventas* y con buenas primas.

La Sociedad de Agricultores de la Gironda ha acordado reunir el día 7 de Diciembre próximo un Congreso de viticultores y de hombres de ciencia, para estudiar el *black-rot* y los medios que deben emplearse para combatir esa terrible plaga de la vid.

En Badajoz se ha celebrado una numerosa reunión de agricultores y ganaderos convocada por la Sociedad Económica de Amigos del País.

Después de discutirse razonada y tranquilamente los catorce puntos del cuestionario propuesto, se adoptan las siguientes principales conclusiones:

Primera. La crisis agrícola afecta á toda la nación y á todos los ramos de la producción agrícola y á las industrias de ellos derivadas.

Segunda. Son causas primordiales la competencia extranjera y las exageradas y no unificadas tarifas de ferrocarriles.

Tercera. Se propone como remedio la prohibición de la importación extranjera temporalmente, mientras los precios en la Península no sean compatibles con los intereses de los consumidores y productores.

Cuarta. Los impuestos directos y, sobre todo, los indirectos gravan la producción en Extremadura en términos que es imposible el sostenimiento, siendo inevitable la ruina de la agricultura y de la ganadería en la región.

Quinta. La crisis vinícola es debida principalmente á la falta de mercados extranjeros, á exceso en los derechos de consumos, que pasan en muchas provincias del doble del valor del producto, á las trabas legales opuestas contra la destilería alcohólica, y á la carestía de los arrastres en el interior.

Sexta. Se propone la celebración de convenios que faciliten la salida de los productos vinícolas, que se suavice el impuesto sobre los alcoholes, que el derecho de consumos se establezca *ad valorem* sobre todas las especies tributarias y que se cree un impuesto sobre la renta.

Séptima. Adopción de medidas protectoras para las lanas, ganados y corderos, y reclamar contra el incumplimiento del tratado de Portugal.

Se acordó también la creación de una Cámara agrícola, de una Estación zootécnica y de un Banco agrícola regional.

Según nos comunican de Galicia, ha sido tal la exportación de vinos gallegos en las dos últimas semanas, que los muelles de la estación de la ciudad de las Burgas se han visto totalmente ocupados por una multitud de vasijas.

Para Vigo, Pontevedra y la Coruña salieron estos días muchas partidas de vinos, especialmente de la hermosa ribera de Avia.

Los precios continúan sostenidos. Los vinos superiores oscilan entre 7 y 8 duros moyo (127,68 litros), los de segunda entre 6 y 7 y los de tercera entre 5,50 y 6.

De presumir es que, con tales precios, la exportación de vinos gallegos sea muy considerable en el presente año.

Procedente de Tangarok, ha entrado en el puerto de Barcelona la última semana, el vapor griego *Za Kintos*, con 1.800 toneladas de trigo á la orden.

También ha llegado al mismo puerto, procedente de Marsella, el vapor *Torre del Oro*, conduciendo 278 sacos de salvado y otros efectos á la orden.

Los precios del ganado de cerda en los mercados catalanes son por demás bajos. A 5 reales la carnicera se detallan este año en Lérida. Si persiste tan enorme baja, será imposible la cría de cerdos para los pobres agricultores, á quienes se les van agotando todos los medios de vida.

También es baja la cotización en Extremadura y Castilla la Vieja.

La Comisión nombrada por los cosecheros de Consuenda para asistir á las reuniones celebradas en Cariñena con motivo de la conveniencia ó no conveniencia de vender las brisas para la fabricación de alcoholes, ha dirigido al Presidente de la Junta de defensa de dicha comarca una comunicación, en la que hacen constar que todos los propietarios que firmaron en dicho pueblo el acta de adhesión á las conclusiones votadas en dicha villa el 22 de Septiembre último, y que fueron publicadas por algún diario de Zaragoza, han cumplido fielmente su compromiso, destinando al abono de sus tierras los residuos resultantes de la elaboración de vinos blancos; y que sólo en vista de la marcha seguida por la generalidad de los cosecheros de aquel campo, que por lo visto han decidido vender sus brisas, han desistido de su primera resolución, convencidos de la inutilidad de sus esfuerzos individuales. Con esto se han propuesto fijar de una manera clara y terminante su situación en tan interesante asunto.

El Director del Instituto Geográfico y Estadístico ha entregado al Ministro de Hacienda 70 planos perimetrales de otros tantos términos municipales de la provincia de Granada, en los cuales se encuentran terminados los trabajos para la rectificación de las cartillas evaluatorias.

El Sr. Navarro Reverter ha dicho que están casi concluídos hasta 190 de estos planos, y que en lo que resta de mes quedarán terminados los 205 correspondientes á todos los términos municipales de dicha provincia, quedando así realizados por completo los trabajos topográficos.

El Ministro se muestra muy satisfecho con este motivo, y cree que han de hacerse con mayor facilidad que éstos, ya realizados, los trabajos agronómicos.

Escriben de Jerez:

«Adelantan rápidamente las obras de la fábrica de botellas que se construye al final de la calle de Arcos, y todo hace esperar que en los primeros meses del año próximo quede instalada la maquinaria, contando Jerez con una nueva industria que, además de dar trabajo á numerosos obreros, librará á las casas extractoras de ser tributaria de las fábricas extranjeras, ahorrando gastos y molestias.»

En algunos pagos del término de Reus han sido atacados los olivos por la enfermedad llamada *negrilla*.

En el Maestrazgo es muy corta la cosecha de aceituna, y en Extremadura no llega la producción á la del año pasado; pero en Andalucía es, en general, abundante, por más que á última hora se ha agusanado el fruto en ciertos términos.

Los mercados de aceite están encalmados por regla general, y los precios han descendido.

Para consuelo de los labradores, deduce un economista catalán de varios datos que tiene á su disposición, que los 100 litros de trigo en la capital de la República Argentina, por un promedio se obtienen por escasas *cuatro pesetas* en monedas de oro.

El gobierno francés ha declarado obligatoria la poda y destrucción, mediante el fuego, de los sarmientos atacados por el *blak-rot*, que tantos estragos ha causado y tan alarmados tiene á los viticultores franceses.

A 1.787 hectolitros asciende el trigo repartido por el Ayuntamiento de Valencia en los Silos de Burjasot entre los labradores de la huerta para que puedan hacer la sementera próxima.

De la citada cantidad se han llevado los electos de Ruzafa 328 hectolitros, los de Patraix 374, los de Benimaclet 416, los de Campanar 275, los de Tabernes 40, los de Almácera 100, los de Burjasot 105, los de Godella 84, y varios labradores 65.

En la mayor parte de los pueblos bajos de la provincia de Lérida ha comenzado la recolección de la aceituna, que no será tan abundante como se esperaba, por el mucho fruto que se desprendió durante el verano último por la sequía.

Dicen de Aranda de Duero que después de encerrado todo el mosto que ha cabido en las vasijas, quedan aún en los lagares unos 10.000 cántaros, que se venden para quemar á 25 céntimos de peseta uno.

El invierno se presenta malísimo, tanto para los artistas como para los braceros, por la falta de trabajo.

Los negociantes franceses que vienen en busca de vinos han ajustado algunas partidas de tintos á precios muy bajos en muchos pueblos de la Ribera, como Pesquera, Nava, Valdezate, San Martín de Roales, Sotillo la Horra, Gumiel del Mercado, Gumiel de Izán y Castillo de la Vega.

El tiempo va volviéndose frío.

Ha hecho su aparición la filoxera en la comarca de Vilarrodona.

Reina con este motivo verdadero pánico entre los agricultores de allí, que ven amenazada su producción de vino, que anualmente ascendía á 18 ó 20.000 cargas, que á buen precio se colocaban en los mercados de Suiza y Francia.

La línea de Tudela á Bilbao, que venía dando durante todo el año productos bastante menores que el pasado, ha aumentado su tráfico hasta el punto que ya cierra las semanas con exceso de productos, y lo mismo les ha sucedido á todas las de la antigua red del Norte, excepto la de Alar á Santander.

La de Tudela á Bilbao ha tenido en la última semana de Octubre un ingreso aproximado de 100 pesetas diarias por kilómetro.

En Valdepeñas se está organizando una Seciedad de viticultores, con bases análogas á las del Banco de España, para ocuparse de la exportación de vinos en gran escala y fabricación de alcoholes. Para adquirir una acción es requisito indispensable ser propietario por lo menos de un millar de vides.

Conducta que, á nuestro juicio, debían de imitar nuestros vinicultores de la Rioja. Y todos ganaríamos con ello.

En Cette se piden de preferencia los vinos de 10 á 11°, que se venden de 22 á 25 francos hectolitro. Los de mayor graduación, por lo mismo que aumentan de precio no son tan solicitados por el momento.

El movimiento de vapores ha sido tan grande la última semana en aquel puerto francés, que algunos días han tenido que esperar turno para entrar y colocarse en sitio cómodo, pues no obstante la inmensa extensión de los muelles con que cuenta aquella ciudad, no tenían lugar para la descarga, faltando además en absoluto las gabarras. Para que se comprenda la importancia que alcanza ahora nuestra exportación bastará que digamos que en los quince primeros días de este mes han llegado de España á Cette 106.782 hectolitros de vinos; de Burdeos, más de 60.200, no siendo menores las cantidades que han ido por el Havre y Marsella. Los vapores entran llenos de vino, pero salen abarrotados de pipas vacías.

El propietario viticultor D. Francisco Casellas nos ha remitido un folleto, titulado *Reconstitución práctica de viñas americanas.*

Contiene un calendario completo para los viticultores, dedicatoria á los mismos, opiniones de la prensa sobre los criaderos de cepas americanas de *La Vitícola Catalana*, propiedad del Sr. Casellas; cuadro demostrativo de la situación filoxérica de las privincias vitícolas, descripción del cacímetro Bernard para determinar la proporción del carbonato de cal contenido en las tierras, cuadro demostrativo de las variedades americanas de más mérito cultivadas en aquel establecimento, adoptación, plantación, cultivo, abonos, injertos y extracto de la correspondencia sobre el resultado de las plantas procedentes de aquellos viveros, con nota de los precios corrientes para el año actual.

Resulta este opúsculo una verdadera guía del viticultor, cuya lectura recomendamos, así como los extensos viveros del Sr. Casellas, que creemos serán los más importantes de España.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 26

París á la vista	18 40
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.	29 83

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.° AÑO — Pesetas	3.er AÑO — Pesetas	4.° 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.

Prensa para uva

Las mejores prensas para uva, por su gran presión y fácil mecanismo, se hallan de venta en casa de los señores

JORGE MARTÍN É HIJOS

ALAEJOS

(Provincia de Valladolid)

quienes remiten catálogos y pormenores á quien los pida.

WORMS, JOSSE & C.IE

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)

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE

LORENZO RACAUD

Montemolín y Paseo de Torrero

ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

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 Cust Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).*

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el *agrio* ó el *ácido* en sus vinos, deben usar en la pisa el **Desacidificador por excelencia** —(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente).

TONELERÍA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ

Labastida (Rioja)

Especialidad en bordelesas construídas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio.

Barrilería para exportación de vinos á América.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

TORTA DE COCO

Excelente alimento para ganados y aves de corral

Lo constituye el residuo de la fabricación del aceite de coco. Altamente nutritivo, *facilita el desarrollo muscular, engorde rápido, aumento y mejora de carnes y leche*, con notable economía sobre los demás alimentos habituales. Así lo declaran cuantos lo ensayan, adoptándolo definitivamente. *Especialísimo para ganado vacuno y de cerda.*—Pedir prospecto con sello al Sr. Administrador de *La Revista Vinícola y de Agricultura.*

Plaza del Pilar, 14, 15 y 16, segundo.—ZARAGOZA

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.

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.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS

VITÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE JH. PILTER

Casa la más importante de Europa para la venta de estas máquinas.—Dirigir los pedidos á nuestros únicos representantes y depositarios

Larrea, Landaluce y C.ª—BILBAO.

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.

CONOS Ó TINOS

Se venden en Criptana (Mancha) 3 conos de 8.000 arrobas de cabida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó aros de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse á la *Sra. Viuda de Pablo Pomes, Fábrica de licores.—BILBAO.*

A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

El importante Establecimiento de Horticultura DE

JOAQUÍN ALDRUFEU

Calle del Bruch, 182, Barcelona

Remitirá gratis su extenso catálogo general á todos los que lo soliciten.

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en **Navarra, Castilla la Vieja** y **Extremadura,** y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la **Segadora universal** para el agricultor español.

Es la más simple. 2 ruedas dentadas.

La más ligera.. . 260 kilogramos.

La más barata.. . 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

VINOS TINTOS NUEVOS de 12 á 14°, limpios, buen color natural y excelente aroma, de 12 á 19 pesetas nietro (160 litros), y algo más inferiores, 12 á 13°, de 9 á 11 pesetas igual medida, puestos sobre vagón en estación de Tardienta ó Almudévar.

Contra el envío de **3 pesetas** en libranza sobre Zaragoza ó Huesca se remiten *dos muestras* por correo, certificadas, ó tres por ferrocarril, porte pagado.— *Comisión por vagón, 30 ptas.*

Dirigir la correspondencia á

BLAS BANZO

COMERCIANTE Y COMISIONISTA

ALMUDEVAR (Huesca)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

ARBORICULTURA

(GRANJA DE SAN JUAN)

Cultivos en grande escala de toda clase de árboles, tanto frutales como maderables, para paseos, carreteras y parques.

Plantas jóvenes, así frutales para patrones de injerto como arbolitos para la repoblación de montes, sotos y orillas de ríos.

Arboles grandes para paseos donde se desee disfrutar pronto de agradable sombra.

Se remite catálogo por correo á quien lo pida.

Propietario:

ALEJANDRO PALOMAR

Espoz y Mina, núm. 16.—Zaragoza

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado del cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y restablecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por *D. J. Hidalgo Tablada.* Tercera edición corregida y aumentada, siendo hoy la obra más moderna y completa. Un tomo ilustrado con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 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 provs.

Fabricación de cervezas y gaseosas; contiene la fabricación de cervezas inglesas, alemanas, austriacas, gaseosas, vinos, cervezas y sidras goseosas artificiales, por *Balaguer.* Un tomo con 42 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

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

Cría lucrativa de las gallinas y demás aves de corral, incubación natural y artificial, por *D. Diego Navarro.* Obra la mas extensa y moderna, conteniendo: razas, cruzamientos, cebo y cuidado, gallineros, incubación en toda su extensión, enfermedades y sus remedios, cría de gallos de combate, riñas, preparación, etc. Un tomo con 166 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

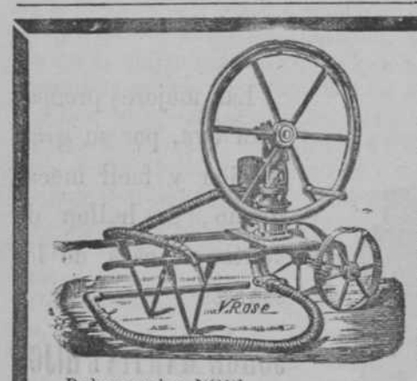
La jabonería, por *D. Manuel Llofriu.*—Tratado práctico de la fabricación de jabones. Composición de los jabones, álcalis, cuerpos grasos, resinas, etc. Jabones en general, semicocidos, resinosos, blandos, de tocador, etc., etc., por los métodos más sencillos, modernos y económicos. Segunda edición, con un apéndice conteniendo los últimos adelantos y progresos. Un tomo con grabados, 9 pesetas en Madrid y 9,50 en provincias.

Tratado práctico de la Molinería, por *D. G. Gironi.*—Esta interesante obra se ocupa con gran extensión del conocimiento, conservación y limpia de granos; molienda con piedras y austro-húngara ó por cilindros; molinos especiales; cernedores; sasores-plansichter; reconocimiento, adulteraciones y conservación de harinas; descascarillado, pulimento y satinado del arroz. Un tomo ilustrado con 83 grabados describiendo toda clase de máquinas y útiles de molinería, 6 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

Tratado del ganado lanar y cabrío, por *D. B. Aragó.*—En esta nueva obra, la más completa que existe, se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las prácticas convenientes para criar, alimentar y cebar las reses a fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y otras particularidades utilísimas á ganaderos y agricultores. Un tomo de 380 páginas, ilustrado con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

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

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.



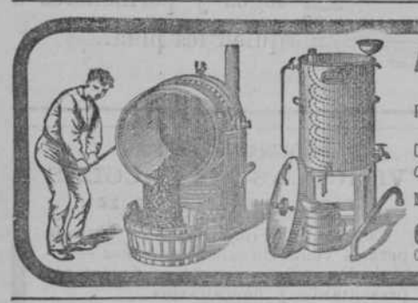
GRAN DEPOSITO
DE
MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.=Aventadoras.=Guadañadoras.=Rastrillos.=Cribas.=Corta-raices.=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



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

ARTÍCULOS
SOBRE
VITICULTURA AMERICANA
POR JOSÉ SANS
(Propietario viticultor)
en VIURE, provincia de Gerona

Se remite enviando cuatro sellos de 15 céntimos al autor.

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, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora,* el 13 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia,* el 20 de íd.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Guido,* el 27 de íd.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra,* el 4 de Diciembre.

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

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

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

El 9 de Octubre saldrá el vapor español *Rita,* 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

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

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

MARCELINO SALVATELLA

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

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial
MORATONA GENIS Y C.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 o sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: plaza de Isabel II, núm. 1, 3.°, dcha., 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.

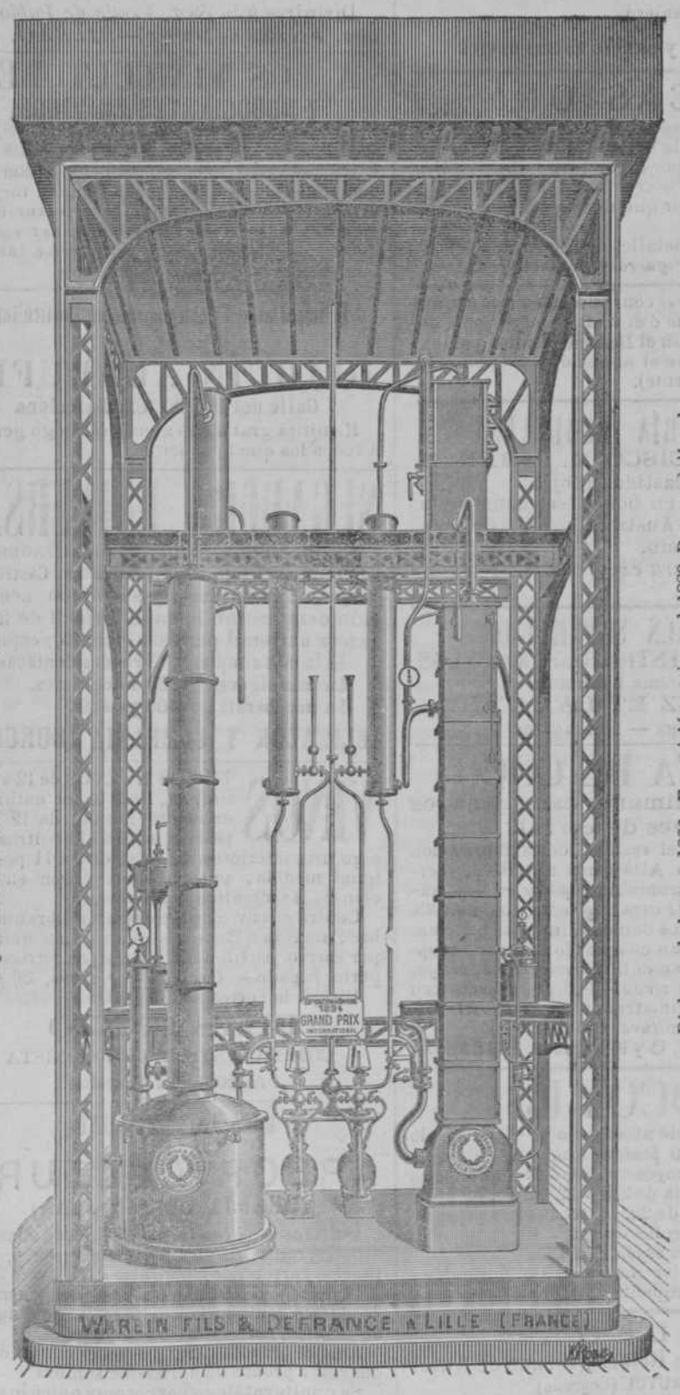
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS

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).

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, *Aprobado por la Academia de Medicina de París en* 1888, *y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en* 1889 *por las siguientes razones:* 1.°, el **FOSFATO BI CÁLCICO PURO** aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.°, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan *(Discurso del catedrático Mr. A. Gautier);* 3.°, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.°, da al vino un color de brillo intenso; 5.°, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfataje clarifica enérgicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.°, el vino fosfatado no precipita mas que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el **FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO,** sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á **D. C. W. Crous,** calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

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.
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA
Teléfono núm. 595

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

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

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.

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, a viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas a 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.

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.

Lathyrus silvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos áridos y secos, semilla auténtica de Babiera.

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.

A. VANDYCK ET C.ie

IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES

"DOMINION HOUSE"

110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C.

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confía.—Comisión moderada.

ADELANTOS INMEDIATOS

ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES