

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 XXI

Miércoles 31 de Agosto de 1898

NÚM. 1860

DEFENDÁMONOS

Nunca como ahora debieran los productores apercibirse á la defensa de sus amenazados intereses. Porque si siempre fué de grande utilidad la reunión de fuerzas encaminadas á mantener vivas las fuentes de la producción, esta necesidad es por el momento aún más imperiosa si han de evitarse en lo porvenir las tristes consecuencias del presente.

El desequilibrio económico que se derivará de la guerra afectará hondamente al trabajo nacional, si labradores, industriales y comerciantes, no logran formar colectividades y organismos capaces de hacer frente á la codicia de viciada administración.

Así es que todo criterio limpio de falsos artificios y mentiras convencionales, considera llegada la hora de oponer vigorosa resistencia á las demasías que, evidentemente, han sido factor principal, entre otros, de la ruina del país. Porque antes que los yanquis vencieran con sus ejércitos improvisados, la funesta política de estadistas mediocres tenía preparada de antemano con sus errores nuestra propia derrota. Esta triste verdad nos dan los hechos, á los cuales sólo se otorga ahora crédito, después que las palabras han perdido, en fuerza de abusos y engaños, sus antiguos prestigios.

De aquí que la oligarquía imperante se mantiene hace tiempo divorciada del elemento productor.

Porque, antitéticos los bastardos empeños de nuestros hombres públicos con los intereses legítimos del trabajo nacional, se ha llegado en fuerza de abusos irritantes, de terribles expropiaciones y abandonos crueles, á crear así como dos castas: *los que cobran y mandan, los que pagan y obedecen*. De esta manera estaban ya deslindados los dos campos, por más que aún se guardaban algunos respetos á los grupos turnantes en el poder, hasta que los últimos desastres han colmado la medida donde vaciaban los productores sus ya muy escasas, aunque, por lo inmerecidas, generosas consideraciones al elemento oficial.

Dolorosas experiencias han enseñado á todo el mundo que el aislamiento en que vive el productor le coloca á éste al borde del abismo y de la muerte. Ya no vale la teoría de *laissez faire*, aplicada á la defensa de tan caros intereses. Hay que entrar de lleno en la vida colectiva para defenderlos convenientemente.

Lucha es la vida, como es lucha la producción. Pero como es imposible la lucha cuando todo está indefendido y abandonado, precisa ponerse en condiciones de defensa y ataque para alcanzar las ventajas apetecidas, y no verse expuesto á segura derrota é irremediable catástrofe.

Por trances difícilísimos pasa el trabajo nacional. Sólo la fibra maravillosa del bracero, habituado á ruda labor y perpetuo ayuno, es capaz de aguantar el cultivo de la tierra esquilmada. Sin industrias rurales que aprovechen y acrecienten los mercedados productos del suelo, la agricultura decae más y más, mientras que la filoxera avanza con paso firme, devastando de prisa el viñedo de veinticuatro provincias importantes, pesando sobre las restantes, como espada de Damocles, la inminente amenaza de la presencia del formidable pulgón.

La industria, todavía en la infancia, sufre terrible golpe con el escaso consumo interior y la pérdida de las Colonias, al paso que el comercio arrastra vida lánguida, que le conduce á ruinosos balances.

Dar fuerza y robustez á estas ramas de la producción, no es ciertamente labor de un día; exige la inteligente y perseverante faena de mucho tiempo.

Pero por de pronto hay que poner en juego la actividad del momento para conservarla siquiera, ya que parecería hoy exagerado empeño acrecentarla, como habría derecho á prometerse de un pueblo menos decaído que éste. Claro está que esta actividad corresponde en primer término á los productores mismos, y que ellos son los llamados á dictar las medidas conducentes al logro del fin apetecido.

Y requisito previo de trabajo tan fundamental es la unión, tan fecunda en bie-

nes, como la desunión y el aislamiento del productor, han sido abundantes en toda suerte de desdichas.

Pero si atrofiado el espíritu, é incierta la voluntad, no logra crear el productor una organización vigorosa enfrente de las exigidas pero si bien combinadas huestes de los políticos de oficio, el mal que lamentamos será perdurable, y no habrá remedio posible para enaltecer la producción y mejorar la suerte del pueblo español.

Hay que repetir la frase de Hamlet: existir ó no existir. Porque someterse torpemente al pesimismo inactivo engendrador del funesto y letal *status quo*, equivale á declararse cobardemente vencido, y decretar la muerte de la producción y de la patria.

Por el contrario, barrer, como ola fecunda y provechosa, los estorbos amontonados por la codicia, la incapacidad y el abandono, fuera tanto como establecer la base de la regeneración nacional.

La liga de productores puede hacer este milagro. Y en vez de ser humilde rebaño que vaya resignado al pueblo, al matadero, sea ésta nuestra España una nación inteligente y libre, dispuesta á aprovecharse de la severa lección de la catástrofe, ya que no tuvo previsión para evitarla.

NICETO OCHOA.

IMPUESTO DE EXPORTACIÓN

La *Gaceta* ha publicado la siguiente Real orden sobre dicho impuesto:

1.ª El corcho en panes ó tablas, los trapos viejos de lino, algodón ó cáñamo, y los efectos usados de las mismas materias, seguirán pagando los derechos que establece el actual Arancel de exportación.

2.ª Los carbones minerales y el cok que se exporten de las islas Canarias quedan exceptuados del impuesto de exportación.

3.ª Tan pronto como las Aduanas tengan noticias de que se realizan exportaciones de galenas ó plomos argentíferos á países distintos de los expresados en las partidas correspondientes de la tarifa, lo pondrán en conocimiento de la Dirección general de Aduanas, indicando el país de destino, para que pueda determinarse si procede ó no aplicar el mayor impuesto de exportación.

4.ª De igual modo darán cuenta las Aduanas, á la Dirección general, de las exportaciones que se hagan de litargiros argentíferos, manifestando el país de su destino.

5.ª Cuando se exporten mercancías no comprendidas taxativamente en la tarifa, se aplicará el impuesto establecido para sus similares, dando las Aduanas inmediata cuenta á la Dirección general para la resolución que proceda.

6.ª En cumplimiento de lo establecido en el art. 8.º del Tratado de Comercio y de Navegación entre España y Portugal de 27 de Marzo de 1893, no se percibirá el impuesto por los artículos del suelo y de la industria que enumera la Tabla A, aneja á dicho Tratado, que se exporten á Portugal por los caminos ordinarios ó de hierro en la frontera, y por los ríos que sirven de límite á ambos países.

7.ª La exacción del impuesto será por el peso neto de la mercancía; entendiéndose que el envase y el empaque indispensable para su buen acondicionamiento y transporte, y siempre que sea al natural y corriente dentro de los usos comerciales, se reputará libre del impuesto.

8.ª Los envases importados bajo el régimen de franquicia para exportar mercancías nacionales quedarán igualmente exentos del impuesto.

9.ª Satisfarán el derecho los envases que se exporten vacíos, ó sea en concepto de mercancía vendida, y en el caso de que esta exportación se hiciera con propósito de reimportarlos con mercancías extranjeras, quedará en suspenso la exacción del impuesto, bajo la obligación de realizarla si dicha reimportación no llegara á verificarse.

PROGRAMA

formulado por la Junta Consultiva agronómica para las Conferencias que han de darse en el curso de 1898-99 en las Estaciones enológicas, según se previene en el art. 6.º del Real decreto fecha 15 de Enero de 1892. (1)

LECCIÓN 2ª

Enfermedades de la vid originadas por parásitos vegetales.—Oidium ó ceniza. Historia y caracteres de esta enfermedad sobre el pámpano, hoja y fruto de la vid. Daños producidos. Diversa resistencia de las variedades de vid á la acción del oidium. Condiciones de desarrollo de esta enfermedad. Influencia que ejerce el calor y la humedad en el desarrollo de la ceniza. Tratamientos propuestos para combatir el oidium. Azufrado de la vid. Acción del azufre sobre la parásita y épocas de aplicar el azufre. Cuidados que reclama la operación del azufrado y medios aceptados para derramar el azufre. Aceiteras, fuelles, etc.

LECCIÓN 3ª

Mildiu.—Historia y caracteres exteriores de esta enfermedad sobre la hoja, pámpano y fruto de la vid. Rot gris y Rot Brun. Daños causados por el mildiu. Sensibilidad diversa de las variedades de la vid á la acción de la parásita. Condiciones de desarrollo del mildiu. Diversos tratamientos propuestos para combatir esta enfermedad. Influencia de las sales de cobre sobre la parásita. Azufre sulfatado. Soluciones de sulfato de cobre. Caldo bordelés y boragnés. Otros preparados de cobre. Fórmulas en práctica para la preparación del caldo bordelés y medios aceptados en su distribución. Latas y brochas, pulverizadores diversos. Época en que se debe aplicar el caldo bordelés.

LECCIÓN 4ª

Black-rot.—Historia y caracteres exteriores que ofrece esta enfermedad sobre el fruto, pámpano y hoja de la vid. Daños causados por el black-rot. Diversa sensibilidad de las variedades de vid á la acción de esta enfermedad. Condiciones de desarrollo del black-rot. Tratamientos propuestos para combatir esta parásita.

LECCIÓN 5ª

Antracnosis.—Historia. Caracteres de la *antracnosis maculada*, sobre el pámpano, fruto y hoja de la vid. Diversa sensibilidad de las variedades de vid á la acción de aquella parásita. Influencia que ejerce el calor y la humedad en el desarrollo de la enfermedad. *Antracnosis puntuada* y *deformante*. Caracteres de la *antracnosis puntuada* sobre el pámpano, la hoja y el fruto de la vid. *Antracnosis deformante*. Tratamientos preventivos y curativos propuestos para combatir la antracnosis. *Podredumbre de la vid*. Historia y caracteres de esta enfermedad. Condiciones de desarrollo de la dolencia y diversas parásitas, que son causa del mal. Tratamientos para contener el desarrollo de la enfermedad, y medios propuestos para atajar su propagación. Enumeración de otras parásitas vegetales que pueden ser causa de enfermedad al atacar á la vid.

LECCIÓN 6ª

Enfermedades que reconocen por causa parásitos animales.—Esmosis ó sarna de la vid. Filoxera. Descripción y biología de la filoxera de la vid. Huevo de invierno. Filoxera gállica, radícolica y alada. Lesiones que produce el insecto sobre la planta y caracteres y aspecto exterior de la vid enferma.

LECCIÓN 7ª

Medios propuestos para sostener el cultivo de la vid europea.—Sulfuro de carbono. Estacas sistema Gastine y Vermorel. Arados sulfuradores, modelos de Gastine y Vernet. Tratamiento de extinción. Sulfuro de carbono disuelto en el agua. Sulfo-carbonato potásico. Embadurnamiento de la vid con cal de Balbiani para combatir la avivación del huevo de invierno. Método de inundación ó sumersión de la viña. Condiciones que deben reunirse para poder efectuar la sumersión en buenas condiciones. Práctica de la sumersión. Época de inundar la viña y duración de la sumersión. Plantación de la

(1) Véase el número anterior.

vid europea en los Aranceles. Sustitución de la vid europea por la vid americana. Resistencia y adaptación al suelo y clima de la vid americana.

LECCIÓN 28

Piral, sapa, arañuelo ó polilla de la vid.—Descripción y biología de la piral. Mariposa, huevo, oruga ó sapa y crisálida; condiciones que favorecen al desarrollo de esta enfermedad. Medios puestos en práctica para combatir esta plaga de la vid. Desorugado, despampanado, desmoche, poda, recolección de la crisálida, embadurnamiento de la cepa con caldos insecticidas, descortezado, hogueras nocturnas, aporcado de la cepa, escaldado, etcétera. Ventajas de la recolección de las posturas, escaldado y azufrado de la vid.

LECCIÓN 29

Pulgilla ó cuquillo de la vid.—Descripción y biología. Huevo. Larva ó garrama. Insecto ó pulgilla. Medios de destrucción. *Escribano*. Descripción y biología del insecto. Medios de combatirlo. *Cigarrero*. Descripción y biología. Medios de destrucción. Concha ó cetania. Enumeración de otros insectos parásitos de la vid.

LECCIÓN 30

Estudios de otros insectos que, sin ser parásitos de la vid, la causan daño.—Medios para combatirlos.

LECCIÓN 31

Enfermedades que reconocen por causa determinadas condiciones del suelo ó clima.—Falta de ligación de la flor, clorosis, apoplejía, aporrado ó potras, etc. Enfermedades de la vid de las cuales no se conocen más que sus efectos. Hojas de olmo.

LECCIÓN 32

Origen é historia de la vinificación.—Circunstancias que, independientemente de la elaboración, influyen en el carácter peculiar del vino. Clima, terreno, vidago ó vidueño, cuidados culturales y edad de la viña. Clasificación de los vinos. Clasificación aceptada y caracteres de los caldos que en ella figuran.

LECCIÓN 33

Elementos constitutivos del fruto de la vid.—Grano, ollejo, pulpa y pepitas. Rapa, raspón ó escobajo. Composición de estos diversos elementos. Variaciones que experimentan en su composición estos elementos, según el estado de madurez del fruto. Mosto. Su composición. Práctica del ensayo de los mostos. Pesamostos, glucómetros, densímetros y mostímetros.

LECCIÓN 34

Edificios destinados á la elaboración y conservación de los vinos.—Lagar y covedero. Bodega y cueva. Condiciones que deben reunir estos locales. Recipientes de fermentación. Lagos, tinajas ó tinos, tinajas y cubas. Influencia de estas vasijas en la fermentación del mosto. Determinación del volumen ó capacidad de los lagos, tinajas y cubas. Conservación de los recipientes de fermentación. Lavado y preparación de los útiles de vinificación.

LECCIÓN 35

Vendimia.—Su influencia en la vinificación. Maneras diversas de efectuarla. Espurgue de los racimos. Pisa. Diferentes medios de ejecutar la pisa de los racimos. Máquinas pisadoras. Su descripción y manejo. Derrasonado ó despallado del fruto. Oportunidad de esta operación y diferentes sistemas para efectuarlo. Máquinas despalladoras ó derrasonadoras y sus combinaciones con las pisadoras. Desgranillado.

LECCIÓN 36

Corrección de los mostos.—Falta ó exceso de azúcar. Falta ó exceso de acidez. Falta ó exceso de color. Enyesado. Sus ventajas é inconvenientes. Modo de aplicar el yeso. Fosfatado, tartrizado y tanizado. Aireación y agitación de los mostos. Purificación por reposo. Concentración del mosto y aparatos concentradores. Uvas azufradas y uvas encaladas. Su preparación para la vinificación. Carga del recipiente de fermentación.

LECCIÓN 37

Fermentación.—Explicación de este fenómeno. Levaduras. Fermentación tumultuosa y lenta. Modificaciones que experimenta el mosto durante estos fenómenos en su aspecto y composición. Inci-

dentos que pueden ocurrir durante la fermentación y medios de evitarlos.

LECCIÓN 38

Fermentación cerrada y abierta.—Ventajas é inconvenientes de una y otra. Cerraduras. Medios ideados para tener sumergido el sombrero durante la fermentación tumultuosa del mosto. Falsos fondos. Disposición de los falsos fondos en las tinajas sistema Buelli, Porsel y Coste-Floret. Descripción de estos métodos de sumersión del sombrero. Ventajas é inconvenientes de estos sistemas de vinificación. Tina sistema Victor Cambon, de circulación constante. Otras disposiciones adoptadas en los vasos de fermentación, con el fin de calentar ó refrescar el mosto. Descube, suelta ó saca. Momento oportuno de hacer el descube y circunstancias que lo determinan. Medios en práctica para hacer el descube.

LECCIÓN 39

Pisado, media vuelta, vuelta y carga del orujo ó residuos de la vasija de fermentación.—Saca del orujo y su prensado. Caracteres de los vinos de lágrima, corazón y prensa. Prensas. Descripción y manejo de los principales sistemas de prensas. Aguapiés ó revinos.

LECCIÓN 40

Relleno, ojo ó testado de las vasijas vinarias.—Rellenadores testadores. Colmadores y cierres. Tapones. Trasego de los caldos y diversas maneras de efectuarlos. Tubos, mangas, corambres, bombas y fuelle medocues. Llaves y canillas. Descripción y manejo del material utilizado en el trasego de los vinos.

(Se continuará.)

CHAMPAGNIZACIÓN de vinos y sidras

Importantísima es la noticia á que se refiere el título de la presente comunicación á los lectores de la CRÓNICA.

No se trata de un sencillo gaseado de ácido carbónico, realizado por medio del aparato Mondollot, ó por otro cualquiera de los conocidos y usados en las fábricas de agua de seltz. Esto es ya harto vulgar; y los líquidos espumosos que así se obtienen no pasan de groseros remedos de los champagnes, como todo el mundo sabe, sin precios que denoten estima especial en el mercado.

Ni mucho menos se trata de perfeccionamientos en esas recetas á base de alcohol, agua y azúcar que, gaseadas de igual modo, constituyen inocentes falsificaciones de los verdaderos y afamados espumosos.

El asunto sobre que llamamos seriamente la atención de nuestros grandes cosecheros y de los negociantes, es éste: *nuevos procedimientos, nuevos aparatos y nuevas manipulaciones revolucionan actualmente el arte de champagnizar, y empieza á estar ya en uso en Francia, bajo los auspicios de las acepciones más autorizadas*. Á los ignorados improprios trabajos, y más ignoradas prácticas y quebrantos ó pérdidas en las bodegas, propios de los procedimientos clásicos, sustituye un método de elaborar rápido y económico, en que se utiliza cuanto de más perfecto y pertinente pueden aportar al objeto, descubrimientos científicos modernos é industrias auxiliares recientes. Y los nuevos productos, ni aun en insignificantes detalles, desmerecen de los antiguos; hasta esas características que los inteligentes señalan en la explosión del tapón, en el verter de la espuma, en el cordón, etc., etc., caracterizan igualmente los champagnes, de cuya fabricación damos cuenta.

España, tan necesitada hoy de desarrollar energías industriales, agrícolas y mercantiles, se encuentra en ocasión de crear marcas de vinos y sidras espumosas, que abasteciendo el mercado interior, librándolo de la servidumbre de la importación, disputen á las extranjeras, y lo compartan con ellas desde luego, el mercado exterior.

Ya que nuestras primeras materias, vinos y sidras, son superiores, y la elaboración se haría, si en ello entrásemos, por idéntico procedimiento, la *Empresa Española de Filtros*, á quien se debe la

iniciativa, ya un hecho a la fecha, para la intraducción en el país de la nueva industria, se encarga no sólo de la provisión e instalación de los aparatos, pues esto sería a todas luces deficiente, sino del establecimiento completo de la fabricación, hasta dejarla en marcha e instruido el personal, verdadero medio de que la champagnización de vinos y sidras resulte prácticamente posible entre nosotros, donde tan grande es la desconfianza a todo negocio nuevo.

A las oficinas de dicha Sociedad, Quintana, 38, Madrid, pueden, pues, dirigirse las personas a quienes interesen detalles sobre un asunto que verdaderamente reviste tan gran importancia general, como complemento del renombre que, en cuanto a variedad, alcanzan nuestros caldos donde quiera que son conocidos, por lo mismo que en tal gama resalta la falta de los espumosos.

Terminaremos consignando, a título de curiosidad, que algunos vinos tintos espumosos, Champagne-rojos, acaso están destinados, por su delicadeza, a tener no menos partidarios que los blancos.

M. M.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 18.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, a 12 la fanega; idem caudal, a 11; centeno, a 8; cebada, a 5; cañamón, a 10; harina fuerte, de primera, a 5 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, a 4,75; caudal de primera, a 5; de segunda, a 4,75; alquitran vegetal, a 2; cañamo, a 12; idem colas, a 5; esparto largo, a 1,25; idem de embarque, a 0,63; vino tinto de 11°, a 5 la arroba de 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

Para compras dirigirse al que suscriben.—*Isidoro Monzón.*

Olvera (Cádiz) 26.—La cosecha de cereales puede calificarse de regular en esta comarca, rigiendo los siguientes precios: Trigo, de 50 a 52 reales fanega; cebada, a 20; habas, a 33.

Muy mercedadas las cosechas de vino y aceite. Este último líquido se detalla a 40 reales arroba, con tendencia al alza.—*El Corresponsal.*

Alcañiz (Málaga) 27.—La sequía es grande, por lo cual se caen de los olivos las aceitunas. Las higueras tienen mucho fruto, así como los viñedos.

Precios: Trigo, de 50 a 52 reales fanega; cebada, a 22; habas, a 40; garbanzos, a 80; aceite, a 44 reales arroba.

En baja los cereales y en alza el aceite.—*El Corresponsal.*

Campillo de Arenas (Jaén) 29.—La flojera se va propagando rápidamente en estos viñedos. Pronto, si Dios no lo remedia, nos quedamos sin cepas. Los olivos, a pesar de la sequía, presentan buen aspecto.

Precios: Trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 20; habas, a 36; garbanzos, de 140 a 180; aceite, de 38 a 39 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Almájar (Granada) 27.—Los olivos, viñedos y maizales sólo darán media cosecha. En cambio la uva de embarque abunda este año y es de buena clase.

El trigo, de 52 a 54 reales fanega, y el aceite, a 40 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Pedro Abad (Córdoba) 27.—Se han hecho importantes ventas de trigo y continúa activa la demanda a los precios de 50 a 54 reales fanega; la cebada, de 20 a 21; escaña, a 16; aceite, a 40 reales arroba con tendencia a subir.—*El Corresponsal.*

Alcalá la Real (Jaén) 28.—Es incalculable el daño que la sequía viene haciendo en los olivos.

Precios: Trigo, de 52 a 54 reales fanega; cebada, a 20; habas, a 35; garbanzos, a 75; aceite, a 39 y 40 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Jaén 26.—Se opera muy poco ó nada por retraimiento de compradores y vendedores.

Precios: Trigo, de 52 a 54 reales fanega; cebada, a 22; habas, a 34.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Alcañiz (Teruel) 27.—La recolección de cereales está terminándose con la faena de la trilla; los resultados obtenidos han sido satisfactorios en cantidad y clase; los precios de los granos han descendido, motivado por la muy buena cosecha que se ha obtenido en casi todas las provincias.

La cosecha de oliva promete ser escasa en este país, pues es muchísima la desprendida de los árboles.

Lo que preocupa y tiene sumamente disgustada a esta población y pueblos comarcanos es la paralización del servicio en la línea férrea de Zaragoza al Mediterráneo (primera sección de Alcañiz, San Carlos de la Rápita), pues son muy grandes los perjuicios que con esta falta de servicio se irroga al comercio, industria y agricultura de este país, pues teniendo buena cosecha de cereales y en perspectiva algo de aceite, se vea gravado de ese medio, hoy único para poder dar salida a sus productos.

Nadie se explica la apatía en ver de hacer cumplir a la Compañía de las obligaciones que tiene contraídas; y si esto no sucede, venga la incautación por el Estado, y si ella no encuentra medios hábiles de explotar la línea, déla con cuenta y razón a la Compañía de los Doks para que lo verifique.—*El Corresponsal.*

Almonacid de la Sierra (Zaragoza) 27.—A pesar de la sequía, presentan buen aspecto los viñedos; pero como no abundan los racimos, no será grande la cosecha.

Las existencias de vinos ascienden a unos 7.000 alqueques de excelente clase, pagándose de 27 a 28 pesetas los 119 litros.—*Un Subscriber.*

Tardienta (Huesca) 28.—La cosecha de cereales ha sido muy buena; el trigo ha rendido 8, 10 y más semillas por una. Comenzó cotizándose a 45 pesetas el cahiz de 179,68 litros, subió en seguida a 50, y después descendió a 40, cuyo precio es hoy el corriente.

Los viñedos tienen poco fruto, y las existencias de vino están reducidísimas. Gran sequía y fuerte calor.—*El Corresponsal.*

Torrente de Cinca (Huesca) 28.—Precios: Trigo, a 41 pesetas cahiz; habas, de 22 a 23; aceite de 12,50 a 13 la arroba.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

El Pedernoso (Cuenca) 20.—Hay poca animación para alquilar bodegas y comprar uva. No vienen los franceses, como el año pasado; por lo tanto, no sabemos lo que sucederá.

Descienden bastante los precios de los cereales y no guardan relación con el que obtienen los extranjeros en Barcelona. Si no hubieran puesto las 6 pesetas de derechos, estaría hoy el trigo a 30 reales fanega por esta tierra.

Según mis informes, se introdujo mucho trigo antes del día 15, puesto en Barcelona a 18 francos los 100 kilos, a cuyo precio les salía a 55 ó 56 reales fanega, ó menos, según los cambios.—*El M. de C. P.*

Belmonte (Cuenca) 26.—Precios: Trigo caudal nuevo, a 50 reales fanega; centeno, a 35; cebada, a 20.—*El Corresponsal.*

Quintanar de la Orden (Toledo) 27.—Precios corrientes en este mercado: Caudal, a 50 reales fanega; jejar, a 48; centeno, a 24; cebada, a 20; avena, a 17; yeros, a 30; anís, a 74; cominos, a 60.

Para compras, dirigirse a los que suscriben.—*Hijos de Juan Justo.*

Minglanilla (Cuenca) 28.—En estos viñedos se ha presentado el mildiu.

Por esta plaga dice que sólo se recolectará la mitad de vino que ordinariamente.

El vino se paga a 12 reales arroba, con tendencia al alza.

El trigo ha bajado más de 10 reales en fanega, cotizándose de 50 a 52. La cebada a 24 y la avena a 18. El aceite andaluz, a 46 reales la arroba.—*Un Subscriber.*

Tielmes de Tajuña (Madrid) 29.—Las viñas están medianas, pues se han desarrollado las plagas criptogámicas; y como no se sulfató ni tampoco se azufrió preventivamente, quedará muy mermada la cosecha.

La cosecha de cereales ha sido superior, rindiendo los trigos de 14 a 16 fanegas y las cebadas de 20 a 25 por una de tierra. Las clases inmejorables.

Precios: Trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 17; vino tinto, a 12 reales arroba. En baja los granos y en alza el vino.—*Un Subscriber.*

Monasillas (Toledo) 29.—Los viñedos tienen pocos racimos y se resienten de la sequía. Lo mismo puede decirse de los olivos.

En baja los granos, detallándose: Trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 18; algarrobas, a 30.

Lana negra sucia, a 50 reales arroba; carneros, a 52 uno; ovejas, a 32; bueyes de cuatro años, a 1.000.—*El Corresponsal.*

Villacañas (Toledo) 28.—La cosecha de trigo es mayor de lo que esperábamos; la clase es superiorísima, y la cantidad, si no abundante, satisfactoria.

Precios: Caudal, a 52 reales fanega; cebada y avena, a 20; vino, a 14 id. arroba.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Vieja

Valoria la Buena (Valladolid) 28.—Sigue la sequía, con gravísimo perjuicio en los viñedos.

La recolección de los cereales no ha terminado aún; pero se cree que los labradores sólo obtendrán de producto a carga de grano de trigo por cada obrada de tierra.

El trigo, de 49 a 50 reales fanega; centeno, de 30 a 31; cebada, de 22 a 23; avena, de 16 a 17; yeros, de 31 a 32; harina de segunda, a 20 arroba; patatas, a 7; vino tinto, de 15 a 16 el cántaro.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 25.—Las pocas partidillas de trigo que venden los labradores, para entregar a la terminación de la recolección, se pagan al precio que señalan a continuación.

Van terminando algunos labradores la trilla de trigos, y la paralización de aire para la limpia empieza a retrasar la terminación, y es prematuro dar a conocer resultado definitivo en cuanto a la cantidad que resulta, si bien se le supone bueno.

El tiempo de calor. Se han presentado en el mercado celebrado ayer 40 fanegas de trigo nuevo, que se pagaron a 46 reales las 92 libras.

En el mercado de ganado vacuno también se presentaron 120 cabezas, y se vendieron 80, a los precios de 44 a 52 reales la arroba para el degüello, según clase.—*El Corresponsal.*

Flores de Ávila 28.—Las operaciones de recolección están tocando a su término, así que ya son conocidos sus resultados, y puede calificarse la cosecha de la manera siguiente: En algarrobas, muelas, avena y garbanzos, mala; en trigo, cebada y centeno, regular.

El tiempo de fuertes calores; hace mucha falta que llueva.

Los precios del mercado celebrado en el día de hoy son los siguientes: Trigo, de 46 a 47 reales fanega; centeno, de 27 a 28; cebada, de 20 a 21; algarrobas, de 30 a 31; garbanzos, de 80 a 140; patatas, a 7 la arroba; vino tinto, a 18 el cántaro; idem blanco, a 19.—*El Corresponsal.*

Valladolid 27.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal 300 fanegas de trigo, que se cotizaron de 47 a 47,50 reales las 94 libras (27,17 a 27,46 pesetas los 100 kilos, ó 21,45 a 21,68 pesetas hectolitro); y en los Generales de Castilla también entraron 700 de trigo, que se paga-

ron de 47 a 48 (27,17 a 27,75 pesetas los 100 kilos, ó 21,45 a 21,91 pesetas hectolitro); cebada, a 22 reales la fanega; algarrobas, a 31; guisantes, a 38; patatas, a 5 la arroba.

Las harinas de primera, a 22 reales la arroba, con saco y sobre vagón, en esta estación; idem de todo pan, a 21; idem de segunda, a 20; idem de tercera, a 18; idem tercerilla, a 10.—*El Corresponsal.*

Burgos 26.—Firme el mercado de ayer y animadas las compras.

El tiempo está bueno para las labores agrícolas, que se efectúan a toda prisa, pues falta algo que segar.

Hoy se han presentado 190 fanegas, próximamente, de todo grano.

He aquí la nota de precios a que hemos cotizado: Trigo blanco, de 47 a 48,50 reales los 42 kilos; idem rojo, de 46 a 47; idem alaga, a 44 los 44 kilos; cebada, a 24 los 32 kilos; yeros, a 38 los 44 kilos; lentejas, a 64; alholvas, a 38 los 40 kilos; harina de primera, a 23 la arroba; idem de segunda, a 22; idem de tercera, a 19.—*El Corresponsal.*

Palencia 26.—Más concurrido el mercado de ayer que los anteriores, pues la entrada ha pasado de 900 fanegas la de trigo y de 600 la de cebada, cotizándose el primero de 45 a 46 reales las 92 libras, y la cebada de 24 a 25,50 la fanega, según clase.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 26.—En el mercado de ayer se presentaron 2.000 fanegas de trigo, que se pagaron de 46,50 a 47 reales las 94 libras; piñones, de 28 a 29 reales la fanega; harina de primera, a 22 reales la arroba; idem de segunda, a 20; idem de tercera, a 18; harinilla, a 17 la fanega; comidilla, a 10; salvadillo, a 6; patatas, de 6 a 7 reales la arroba; vino blanco, de 15 a 16 reales el cántaro; idem tinto, de 16 a 17; vinagre, de 13 a 14, aguardiente anisado de 18°, de 45 a 46.—*El Corresponsal.*

Castrogeriz (Burgos) 27.—Precios del último mercado: Trigo, a 44 reales las 92 libras; idem blanquillo, a 43; idem rojo, a 42; centeno, a 28 la fanega; cebada, a 22; avena, a 16; garbanzos, de 90 a 120; alubias, a 60; harina de primera, a 23 reales la arroba; idem de segunda, a 22; idem de tercera, a 21; patatas, a 6; aceite, a 60; vino chacolí, a 16 reales el cántaro; idem tinto, de 20 a 21; vinagre, a 8.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 26.—Ayer se pagó el trigo a 47,50 reales las 94 libras, y la cebada a 20 reales fanega.—*El Corresponsal.*

Melgar de Ferizamental (Burgos) 26.—El tiempo de un calor excepcional; desde ayer tarde, sin embargo, ha refrescado algo, y hoy tenemos fijo el aire cálido, del cual se están aprovechando en las eras para la bielda, que es ya lo único que falta.

El viñado cada vez más necesitado de una abundante lluvia, así como también hasta para la salud y para todo, pues es tanta la pertinaz sequía, que los pozos se secan, y aun así para las necesidades de la vida escasea el tan preciado líquido.

El mercado poco concurrido por las ocupaciones de las eras.

Adjunta el remito nota de los precios a que hemos cotizado hoy: Trigo, a 45 reales las 92 libras; cebada, a 21 la fanega; harina de primera, a 20 reales la arroba; idem de segunda, a 18,50; patatas, a 5; vino tinto, a 18 reales el cántaro.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Barcelona 27.—No llueve y las cosechas de hortalizas, uvas y aceitunas se resienten mucho.

Se preparan expediciones de vino para Ultramar.

Precios en esta plaza: Vinos del Priorato, de 36 a 38 pesetas la carga (121,600 litros); idem de Vilavelle, de 12 a 13°, de 34 a 37; idem de Alicante, de 13 a 14°, de 30 a 31 las primeras clases; idem de Carriñena, de 35 a 38; idem de la Mancha, blancos, de 35 a 37.

Los de alcoholes se cotizan: Residuos de 35°, de 99 a 101 duros jerezana, sin casco; orujo de 35°, sin existencias, habiéndose realizado las últimas partidas al precio de 105 duros; destilados de 35°, de 120 a 122; rectificados, de 39 a 40°, de 134 a 138 los 500 litros sin casco.

Precios corrientes de los cereales sin derechos de consumos: Caudal de Castilla, a 38,28 pesetas los 100 kilos el añojo, y de 35,45 a 36,35 el nuevo; idem de la Mancha, de 36,25 a 36,50; idem de Aragón, a 34,09 el de monte, y de 32,75 a 33,63 el de huerta; idem blanquillo de Andalucía, de 34,54 a 35; idem del extranjero, de 33,63 a 36,55; cebada, de 17 a 18 la de Aragón, de 17,50 a 17,75 la de Extremadura y de 17,50 a 18,25 la del Ampurdán; algarrobas, de 16,66 a 17,50, según procedencia.

Las almendras se pagan: Esperanza, de 26 a 28 duros, y la Mallorca, de 19 a 22 los 46 kilogramos; la mollar, de 12 a 13 los 50 kilogramos, y de 30 a 31 el barril indiano de Tarragona de 46 kilogramos.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 28.—*Avellaná*: Cosechero, a 40 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 42,50; negreta escogida primera, a 45; grano primera, a 80; y segunda, a 75 quintal de 50,400 kilos.

Almendra.—Mollar en cáscara, a 56 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 110 quintal de 41,600 kilos; planeta, a 115; largueta, a 100; común, de 90 a 95. Tendencia a la baja.

Miselas.—Las negras del Campo, de 50 a 55 pesetas la carga; Priorato, de 65 a 70; blancas, no hay existencias.

Vinos tintos.—Priorato superior, de 35 a 40 pesetas carga; Bijo Priorato, de 30 a 32; comarca, de 28 a 30.

Vinos blancos.—A 10 reales el grado. **Espiritus**.—Destilado de vino, de 120 a 122 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 18,50 duros la carga; selecto de 39,40°, a 138 los 500 litros, sin casco; extrafino, a 134.

Alcohol de orujo.—A 106 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados de 24,50°, a 18 duros la carga de 121,60 litros.—*El Corresponsal.*

Montblanch (Tarragona) 27.—*Espiritus*: De vino, a 114 duros los 516 litros de 35°, sin casco; de orujo, a 102 duros

los 516 litros y 35°; refinados de vino, a 18,50 los 121,60 litros y 24,50°; refinados de orujo, a 17 y 24,50°.

Holandas.—De vino, a 16 duros los 121,60 litros y 19,50°.

Anisados.—A 16 duros los 121,60 litros y 19,50°, y a 14,50 los 17,50°.

Vinos.—Tintos para embarque, de 22 a 23 pesetas carga; blancos, sin existencias; vino para la destilación, a 1,25 pesetas por grado y carga.—*El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 28.—*Avellaná*: De 38 a 39 pesetas saco de 58 kilogramos.

Almendras.—A 15,50 pesetas cuartera almendra común, a 18 la esperanza, y a 40 los 50 kilogramos la mollar.

Espiritu de vino destilado.—Jerezana, de 68 cortés y 35°, de 115 a 123 duros (sin envase); refinado, de 24,50°, a 20 carga; holanda, de 19,50°, a 16,50°.

Vinos.—Blancos, de 37,38 a 39 pesetas los 121,06 litros; tintos de primera, de 24 a 25; vino a destilar, de 7 a 8.—*El Corresponsal.*

Torroja (Tarragona) 27.—Cuanto más el día va menguando, más se dejan sentir los calores, y hasta se teme que la cosecha de cereales no llegue a su término por la falta de agua.

Las aceitunas, por la misma causa, han quedado tan raquíticas las que se hallan en secano, que no darán el resultado que se esperaba. Por el mismo motivo, en algunos pueblos de esta comarca (Priorato) empezarán a vendimiar en los primeros días de Septiembre, siendo así que no esperaban hacerlo hasta mediados de dicho mes.

La recolección de la almendra ya toca a su término, recolectándose apenas media cosecha; la mollar se cotiza de 18 a 20 pesetas cuartera; para la esperanza y común, todavía no hay precio.

El día 18 y 19 del presente hubo en esta gran gran algarada con motivo de la cobranza de consumos; gracias a la intervención del teniente de la benemérita que fué llamado, junto con otros individuos, por lo que pudiera suceder, restableció el orden; el Sr. Alcalde quería a todo trance pasar al embargo, pero el teniente, viendo el peligro que corría, se opuso a ello junto con los mayores propietarios, pero contra la voluntad del Sr. Alcalde, lo cual no se efectuó el embargo ni la cobranza, vitoreando luego el pueblo a la Guardia civil.

Como las existencias de vino casi están agotadas, no hay precio fijo en esta comarca; sólo existen vinos rancios que no se concluyen nunca.—*J. G.*

Vendrell (Tarragona) 24.—Con gran concurrencia de forasteros celebró el mercado el domingo último, efectuándose regulares transacciones, debiendo consignarse las buenas ventas que se hicieron del ganado bovino.

El vino se halla algo encalmado, y si alguna pequeña partida se compra, es para cubrir atenciones al precio de 23 a 27 pesetas la carga.

Durante el pasado mes de Julio salieron de esta villa unos 200 bocoyes de vino para diferentes puntos.

Las algarrobas que hubo en plaza durante el mercado fueron escasas, alcanzando su precio a 7,75 pesetas el quintal.

En esta comarca hácese preparativos de propaganda entre los propietarios para el próximo Congreso Vitícola que ha de celebrarse el próximo mes de Mayo en la ciudad de Reus.

Los viñedos están en estado de sequedad tal, que si antes de la recolección no ha llovido, la cosecha será pequeña.—*El Corresponsal.*

Villafranca del Panadés (Barcelona) 28.—La sequía causa grandes daños en los viñedos.

Precios: Vino blanco, a 27 pesetas la carga (121,60 litros); tinto, de 22 a 23; alcohol de vino, de 114 a 115 duros la jerezana; tartaros, a 0,92 pesetas por grado de crémor, y a 0,50 por grado de tartrato de cal y quintal catalán.—*J.*

De Extremadura

Plasencia (Cáceres) 28.—La cosecha de cereales ha sido mala, y las de vino y aceite prometen poco, y aún serán más reducidas si persiste la assoladora sequía.

Precios: Trigo, de 52 a 54 reales fanega, con tendencia a la baja; centeno, a 32; cebada, a 14; avena, a 16; garbanzos, a 68; vino tinto, a 24 la arroba (15 litros); aceite, a 64.—*M. G.*

Guareña (Badajoz) 29.—La cosecha de cereales ha sido regular.

Precios: Trigo, a 52 reales fanega, con tendencia a la baja; cebada, a 20; avena, a 18; habas, a 42; garbanzos, a 100; vino, a 16 la arroba; aceite, a 48; lana blanca sucia, a 78.—*Un Subscriber.*

Navalmoral de la Mata (Cáceres) 29.—Precios: Trigo, a 50 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 22; avena, a 18; vino tinto, a 16 la arroba; aceite, a 50.

La montañera se presenta buena en general.—*El Corresponsal.*

Don Benito (Badajoz) 26.—Tiempo muy caluroso que agrava el estado de los pastos.

En este mercado se hacen las transacciones de cereales con alguna calma, pero los precios siguen muy firmes y los poseedores se mantienen bastante retraídos para vender, confiando en que obtendrán aún mejores precios, y en especial del trigo, por haberse efectuado recientemente operaciones de clase añojo al precio de 60 reales la fanega. Con las habas y avenas ocurre lo mismo; las primeras compras que se han hecho han sido a 40 y 41 reales fanega, y a 17 y 18 reales respectivamente. La cosecha de estos granos, este año, ha rendido cortas existencias; anteriores quedan reducidísimas.

Precios corrientes sobre vagón en esta estación salvo variación: Trigo rubio ó fuerte, de 60 a 61 reales fanega con 10 vagones ofrecidos; idem blanco ó pintón, de 58 a 59, con 2 vagones; idem albar ó blanquillo, de 54 a 56, con 5 vagones; cebada, de 20 a 22, con 2 vagones; avena, de 16 a 18, con 8 vagones; habas, de 40 a 41, con 4 vagones; altramuzes, de 26 a 28; garbanzos gordos, de 100 a 140, con 2 vagones; idem regulares, de 90 a 100; idem menudos, de 85 a 90; lana fina negra, de 80 a 85 la arroba; idem id. blanca, de 80 a 90; idem basta blanca, de 70 a 75; hierba cuajo, de 48 a 50; aceite, de 40 a 41; vino, de 10 a 11.

Para compras dirigirse al que suscriben.—*Luis Rolland Nicolau.*

El trigo ha bajado á 44 reales fanega; la cebada, á 17; la avena, á 14.—S.
 * * * Tirgo (Logroño) 28.—Toca á su término la campaña vinícola por falta de existencias, pues sólo quedan 7 cubas. Últimamente se han vendido 4 cubas á 18 reales la cántara y 2 á 17,50.
 El viñedo embera bien, no obstante haberse apedreado; pero la sequía merma mucho la cosecha en las tierras ardientes y en las de poco fondo. ¡Quiera Dios llueva pronto!—Un Subscriptor.

PROPÓSITOS QUE DEBEN SECUNDARSE

De la importante Revista de Buenos Aires, *El Comercio español en el Río de la Plata*, que uniendo su esfuerzo al de la «Legación de España» y al de la «Cámara de Comercio Española» en aquella plaza, no cesa en el laudable empeño de que se fomenten las relaciones mercantiles entre aquel país y la Península, tomamos la siguiente excitación dirigida al Gobierno y al Ministro de Hacienda argentinos:

«Ley de Aduanas para 1898 y los vinos españoles»

No es de ahora, y si de años anteriores, esa tendencia que se deja ver en una gran parte de la prensa, y aun en el Gobierno nacional, de detener las pretensiones exageradas de interés particular de los que, no contentos con el establecimiento de derechos aduaneros elevados, prohibitivos para algunos artículos, gestiona año á año el aumento de esos derechos con grave perjuicio de los intereses del comercio importador y del público.

Mas, ocurre que esa valla legal, razonable y justa, que impone la verdad de los hechos, es siempre rota, y que, prescindiéndose de todo antecedente y de los informes técnicos que las leyes y los reglamentos determinan, impera sólo el favoritismo individual.

En efecto, la práctica nos hace ver todos los años que las Cámaras Legislativas esperan los últimos días para despachar la ley de Aduanas precipitadamente por encima de los informes del Ministerio de Hacienda y con prescindencia de los intereses del público.

Verdad es también que la culpa de este proceder no es sólo de las Cámaras, porque le corresponde una gran parte al Ministro de Hacienda que, olvidando sus deberes al respecto, abandona al albur tan importantes asuntos, no concurriendo al Congreso á defenderlos.

Es preciso que el Ministro de Hacienda se preocupe, como le corresponde hacerlo, de un asunto de tan útil interés, si es que no quiere que continúe cometiéndose la injusticia de exigir derechos prohibitivos sin fundamento alguno y con perjuicio de los intereses del público consumidor y del Estado.

Además, no es sólo al comercio lícito de determinados artículos de importación al que se irroga perjuicios de importancia; es también á una industria y un comercio de considerable valor al que afectan gravemente esas concesiones; es á la industria ganadera y saladero que representa la riqueza del país, y á la que se la expone á perder sus principales mercados, porque nada más probable que se responda, cual ha empezado á hacerse, por los mismos intereses, con medidas de represalia.

La Constitución autoriza protección á la industria, pero siempre que no sea á expensas de la libertad comercial y en perjuicio de los intereses creados, cuya libertad é intereses asegura la propia Constitución, y precisamente esa protección exagerada, que se pretende sostener y ampliar, es contraria á la libertad de comercio y al desarrollo de los intereses públicos que la Constitución consagra.

Y como entre esos varios artículos que tienen casi cerradas las puertas de los mercados de la República, con evidente perjuicio del público consumidor y de los intereses del Fisco, figuran en primer término una gran parte de los vinos españoles, á los que se les impone unos derechos imposibles de soportar, la Legación de España y la Cámara de Comercio Española han vuelto á reanudar sus gestiones ante el Ministerio de Hacienda para ver de conseguir en esta legislación que se modifique esa legislación, que coloca á los caldos procedentes de una importante zona de la Península española en notoria desigualdad y desventaja á los de otros países.

Por otra parte, la República Argentina se halla interesada en desarrollar sus relaciones comerciales con España, porque no puede ser indiferente un mercado que anualmente demanda del exterior, según la estadística oficial de 1896, grandes valores de los productos de la clase de los que ella exporta, tales como las lanas, ganados, cueros, pieles, sebos, grasas y cereales.

España importó del extranjero en 1896 lanas por valor de *veintidos millones*; ganados, cueros, pieles y grasas por *sesenta y siete millones*; y cereales, trigo y maíz principalmente, por *cincuenta y dos millo-*

nes, cifras todas estas muy dignas de tomarse en cuenta por los que pueden y deben evitar que se vengan al terreno de las represalias, medida que, aunque justificada, sentiríamos mucho se realizase, porque no somos partidarios de este sistema que consideramos perjudicial para los intereses generales del comercio, y más bien deseamos que los Gobiernos de España y de la República Argentina se entiendan y arriben, en beneficio de ambos países, á un arreglo *à modus vivendi* que establezca ventajas mutuas requeridas por la diferencia de producción de América y España.»

NOTICIAS

Los precios de los aceites están muy firmes en alza en todos los mercados de España. En el de Sevilla han subido 2 reales en arroba, quedando de 40 á 43,25, con tendencia á mayor alza.

En nuestro concepto, la subida ha de continuar, porque levantando el bloqueo de Cuba y Puerto Rico, han de salir de este puerto cantidades de aceite para abastecer aquellas islas, que no serán menores de 100 ó 120.000 arrobas en las primeras expediciones que se hagan. Si á esta considerable exportación se agrega que la cosecha próxima no ha de ser tan abundante como se creyó en un principio, á causa de la mucha caída del fruto que ha experimentado la arboleda con los excesivos calores del presente estío, habrá que convenir en que las existencias que hay en molinos y almacenes se han de cotizar á más elevados precios que los actuales.

Sigue la sequía, y como consecuencia se agrava la situación de los viñedos, olivares y huertas, á las que no es posible dar los necesarios riegos por la escasez de agua. Las cosechas de uva, aceituna y maíz, así como las de patatas, judías y otras hortalizas, están seriamente comprometidas en la mayoría de las comarcas de la Península.

El fruto del olivo se va desprendiendo de los árboles en proporciones que aterroran al agricultor, el viñedo pierde hojas y los racimos no se desarrollan, quedando los granos muy menudos.

Las lamentaciones por la asoladora sequía son, por desgracia, muy fundadas, y se oyen en todas las provincias.

No dicen de Tierras de Tajuña, Minglanilla y otros pueblos de Castilla la Nueva, que las plagas criptogámicas invadieron los viñedos, causando enormes daños.

Se ha acentuado mucho el movimiento de baja en los mercados de trigo.

En la numerosa correspondencia que publicamos pueden ver nuestros lectores la cotización corriente en las diversas comarcas.

Escriben de Huesca: «Este año se ha anticipado bastante la venta de ganado mular de recreo en esta provincia, sin duda ninguna porque en ello verán ventaja positiva los tratantes castellanos, que son los que siempre suelen cargar con la flor del recreo de Biescas, Valle de Tena, Broto, Oto, Gistain y Benasque.

Ayer pasaron por la estación de Huesca algunos vagones de mulas procedentes de Biescas, Lartosa y Tramacastilla, en dirección á Castilla la Nueva, tierras de Madrid y Mancha alta, que fueron compradas en cuadro por los principales tratantes de Maranchón reunidos, como son los Atances, Castellotes y Hernández.

En junto dicen que tales tratantes compraron 200 mulas; 100 en Biescas y otras 100 en Valle de Tena, lugares indicados. Esto puede servir de aviso á los demás tratantes, puesto que los precios han sido alzados. Las mulas buenas, desde 11 onzas hasta 12 y cuarto; las medianas, la que menos, á 8 y media onzas.»

La *Gaceta* ha publicado la Real orden suprimiendo los derechos de 2,50 por 100 sobre los artículos que se envían á las Antillas.

Buena falta hace que la supresión de dicho impuesto sea total, pues irroga grandes perjuicios á la agricultura, la industria y el comercio.

Hemos tenido el gusto de recibir la *Cartilla Filoxérica*, que por encargo de la Diputación provincial de Palencia ha redactado D. Luis Sisternes y Moreno, Ingeniero Jefe del servicio agrónomo de dicha provincia.

La *Cartilla* es utilísima, pues contribuirá á evitar en lo posible la propagación del terrible insecto, y en caso de no poderlo conseguir, á reconocer su presencia con la oportunidad necesaria, y poder emplear con éxito los medios más adecuados para destruirle.

Felicítamos al Sr. Sisternes por su último é importante trabajo.

En Vinaroz ha empezado la vendimia por la uva titulada *Vinoboré*, y se paga á 6 reales la arroba: Las otras clases inferiores no hay duda que se pagarán á 4 y 5 reales.

También en Francia viene ocasionando la sequía muy serios daños en los viñedos.

En Ciudad Real se proyecta hacer algunos ensayos sobre el cultivo de la caña de azúcar americana.

Un viticultor italiano que posee importantes viñedos en Nápoles, acaba de hacer un descubrimiento inesperado.

Tras de numerosas y pacientes experiencias realizadas, no sólo en la vid, sino en todos los árboles frutales de su propiedad, ha conseguido demostrar que la savia sube y desciende por las ramas con un movimiento análogo al flujo y reflujo del mar.

El sincronismo de los dos movimientos es tan perfecto, que se hace indispensable tener en cuenta las mareas para rodear de cuidados á los árboles, cuando se desea obtener un máximo en la producción.

Así, la poda y el injerto deben hacerse en baja marea, mientras que la cala y el renuevo de tierra se han de practicar á marea alta.

El inventor hace muchos años que practica el procedimiento, y lo cierto es que recoge unas cosechas muy superiores á las de sus conciudadanos.

La cosecha de granadas, en toda la costa del litoral de Valencia, será este año algo menor que la del anterior.

El año pasado principiaron los embarques á mediados de Agosto, debido á lo adelantadas que fueron todas las cosechas; pero en el presente tardarán aún unos quince ó más días á comenzar su exportación.

Es tan general y tan persistente la sequía en Navarra, que se extiende hasta aquellas comarcas que más se distinguen por su clima húmedo.

Escriben de Burguete que en todos aquellos pueblos de la montaña, hasta la frontera, se hace tan necesaria el agua que no lo llover muy pronto se perderán las cosechas de maíz, patatas y hortalizas, cuyos productos constituyen la escasa riqueza agrícola de aquella zona.

Análogos informes se reciben de Guipúzcoa y otras provincias del Norte.

De Orense nos participan que, con motivo de los persistentes calores y de la falta de lluvias, se encuentra en peligro de perderse la cosecha de vino, que se presenta muy abundante.

De *El Guadalete*, diario de Jerez:

«Por el Ministerio de Fomento se ha expedido patente de invención á favor del conocido vinatero de Jerez D. Francisco Ivison O'Neale, por un nuevo sistema de cierre para botellas y frascos que contienen vinos y otros líquidos.

Las prácticas se verificarán en la fábrica de botellas del Sr. Cánaves, y á ellas deberá asistir el Ingeniero industrial, fiel contraste de esta provincia, D. José Galán.»

En la Feria-Concurso Agrícola de Barcelona ha sido premiado con Diploma de Mérito el Centro de Labradores de Valladolid por su instalación de productos diversos, entre ellos trigos y demás cereales recolectados en la provincia citada.

Son muchos los que se quejan del sabor á azufre que dejan los vinos de cepas muy azufradas por evitar el *oidium*. Parece que el gusto desaparece instantáneamente si el vino se pone en contacto con el cobre, y á este procedimiento acuden en el Mediodía de Francia, donde azufran mucho las viñas, y obtienen excelentes resultados.

He aquí como proceden: Terminada la fermentación, trasiegan el vino, haciéndole pasar antes por un perol de cobre, de donde lo van cogiendo á medida que cae de las culas de fermentación para llevarlo á los toneles en que ha de quedar; de este modo no hay pérdida alguna de tiempo.

Un astrónomo ha consignado en estas frases el fruto de sus observaciones meteorológicas:

«La temperatura media de Marzo y Abril, indica la del año entero. Frio en Marzo y Abril, año frío; calor, por el contrario, en los mismos meses, año caluroso.»

Continúan los precios de la pasa, sosteniéndose firmes en Denia y en los pueblos de Pedreguer y Ondara.

Esta firmeza de precios, según tenemos entendido, obedece á la escasez de pasa que aún hay disponible, con relación á la demanda que hace el comercio á sus agentes, para atender los compromisos contraídos.

Escriben de Almodóvar que la cosecha de este año ha sido buena, pues asciende á unos 40.000 cabices el trigo recolectado y á 20.000 la cebada y otros granos.

La Compañía de ferrocarriles del Norte ha expedido á sus estaciones una circular añadiendo á las provincias que ya conocían como floxeradas, y que disfrutan economía en el transporte de vi-

des americanas, las de Badajoz, Baleares, Cáceres, Oviedo y Valladolid.

La exportación de uva por el puerto de Almería, sigue haciéndose con mucha actividad. Anteaer, y con destino al mercado de Liverpool, se embarcaron 5.500 barriles de dicho fruto.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 30
 París á la vista, 65 50
 Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 41 77

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndose á las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez 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.

Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, 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.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

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

PARA LA VENDIMIA

TANINO ENANTICO

Eficaz é inofensivo producto para obtener vino bien hecho de conservación indefinida é inmejorables cualidades. Sustituye con ventaja al yeso, activa la fermentación, facilita las clarificaciones, aumenta el color y la graduación de los vinos y es indispensable para los de exportación. No contiene sal ni substancia alguna perjudicial ó prohibida. 13 pesetas kilo para 400 arrobas.—Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.

Dirigirse con sellos, á F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 7 y 9, y principales droguerías de España.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antraconosis, erinosis, brown-rot, black rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoporum, 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.

BODEGAS

del Marqués de Reinos, 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.

INTERESANTE

Filtros *Gasquet*, los más acreditados en Francia, Argelia, España, etc. Tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros; entre ellos los muy prácticos modelos *Eureka*.

Mangas filtrantes sueltas y acopladas, de distintas formas y tejidos, desde 2,75 ptas. las cuadradas de 80 por 80. *Tela especial* para confeccionarlas, á 5 reales metro.

El más antiguo y acreditado clarificante «Tierra-vino» de Lebrija legítima y seleccionada (casi nunca lo es la que circula en el comercio): kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos 5 pesetas. Pruébese.

Diversidad de productos enológicos, clases extra, garantizadas. *Gelatina G P*, á 30 céntimos tableta.—*Clara de huevo en polvo*, á 13,50 pesetas kilogramo.—*Tamino puro*, á 18.—*Polvo Julien decolorante*, á 24.—*Savias y aromas*.—*Carbonhol*, desde 3 pesetas kilogramo.—*Enoácido* del Doctor Martínez Añibarro, etc., etc.

Empresa española de Filtros.—Quintana, 38, Madrid

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL FURTO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.

TARIFA.—Plumas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.

Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro sólo se abonarán dos pesetas por la suscripción del *Boletín* ó periódico de la Sociedad.

Para más detalles dirigirse al Director general de EL CONSUELO, calle de Calatrava, número 17, principal, Madrid.

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT

BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

Aduenas, comisiones y consignaciones. Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas.

Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases.

Cementos de Portland legítimos. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosforados garantizados.

Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado.

Compra y venta de minerales. Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas. Alcoholes y aguardientes de vino puro.

Madrid, Suc. de Cuesta. Cava-alta, 15

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 á 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
 GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
 CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN
 Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
 VIDAS AMERICANAS DE GARANTIZADA AUTENTICIDAD

Cereales de gran rendimiento

Trigo Rietti.—De los ensayos practicados en España, resultan bien comprobadas las excepcionales circunstancias que recomiendan a esta interesante variedad, la más rica en substancias azoadas, ó sea gluten, y por consiguiente la más apta para la panificación. De una producción extraordinaria el Trigo Rietti es muy precoz, resiste los más rigurosos fríos y excesivas sequías de nuestro país.

Avena de Hungría.—La más productiva de cuantas se conocen. Esta casa puede garantizar la legitimidad de las semillas que ofrece, como asimismo las especiales circunstancias que recomiendan sus productos por tenerlas cultivadas en sus campos de experimentación.

Precios por correspondencia

Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE **ALBERTO AHLES**

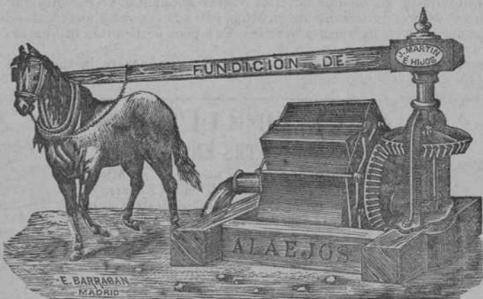
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



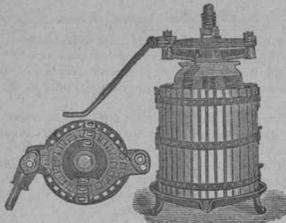
Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

FABRICA DE TODA CLASE DE MAQUINAS



DE **JUAN MARRODAN**
 LOGROÑO

Calle de la Duquesa de la Victoria, cerca de la Plaza de toros

PRECIOS DE PENSAS PARA UVAS

LAS DE MAYOR ACEPTACIÓN, SISTEMA MÁS MODERNO, MÁS SÓLIDO Y PRECIOS MÁS ECONÓMICOS

Diámetro de la jaula, 70 centímetros; grueso del uso, 7 centímetros	200 pesetas.
Diámetro de la jaula, 80 centímetros; grueso del uso, 8 centímetros	275 —
Diámetro de la jaula, 90 centímetros; grueso del uso, 9 centímetros	400 —
Diámetro de la jaula, 100 centímetros; grueso del uso, 10 centímetros	500 —

Pedir el catálogo, que se remite gratis, con infinidad de grabados en prensas y pisadoras. Se remiten igualmente catálogos de prensas y molinos modernos para oliva, como asimismo para elevación de aguas y otras industrias.

El propietario de estos talleres fué premiado con medalla de oro en la última Exposición Regional Logroñesa.

Las excelentes prensas y molinos para oliva presentados en dicho Certamen llamaron poderosamente la atención de los concurrentes, y fueron adquiridas: la prensa de cubillo para uva, por el Excmo. Sr. Barón de Mahabie; la de dos usos, por D. Salustiano Bustamante, mayor-domo de la Emperatriz Eugenia, que habita en las propiedades de Baños, de Rioja; el molino para oliva, por el Excmo. Sr. Marqués de Selva Nevada, que vive en Barcelona, y la prensa para olivas, por D. José María Agós, de los Arcos (Navarra).

Maquinaria para la molienda de la aceituna
 DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
 SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazes. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor **MARCELINO SALVATELLA**
 TORTOSA
 Taller de máquinas

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)
 de The Spanish Wine Cask Company Limited
 MALAGA



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etcétera, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.
 Especialidad en bocoyes de todas clases.

C. W. CROUS

CALLE DE EMBLANC, 2
 VALENCIA

Comisiones y representaciones

Ácido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-cálcico puro para la vinificación, y Polvo Hugoungeng, para la reconstitución de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildiu de la viña. Azufre sublimado contra el oidium de la viña.

Guanos para todos los cultivos, y primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoníaco, superfosfatos, potasas, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las fórmulas de la Cámara Agrícola de Valencia

Saruería de toda clase, toldos lonas

Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.



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 —	Pedro, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitás y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 31 de Agosto.—Habana, Matanzas y Cienfuegos, Guido, el 6 de Abril.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, R. Larrinaga, el 20 de idem.

El magnífico vapor Gracia, 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 2 de Septiembre saldrá el vapor español Ida, 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, 18, SANTANDER

Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.



VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR



CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS
 Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA



CLARIFICANTES LÍQUIDOS

PRODUCTOS ENOLÓGICOS

TRATAMIENTO DE LOS VINOS ENFERMOS

D. SÉRAFON & C.ª

EMILE CASTANET
 BORDEAUX

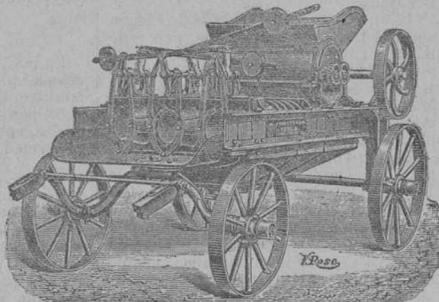
Depositario y representante en Pasajes (Guipúzcoa), Mr. Prosper Giraud, jefe de los almacenes de vino de la casa JOSÉ HERRERO.

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.
 Cuatro medallas; plata, Soins (1894) y Bourdeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA Prensa CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



PRECIOS FRANCO PASAJES Y LIBRE DE DERECHOS DE ADUANA

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo...	950 pesetas.
Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas	1.450 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas	2.320 —
Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas	3.000 —
Sin ruedas	2.850 —

Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora.

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Bernad, de París.

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 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

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, ó brazo, caballería ó vapor.

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 de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

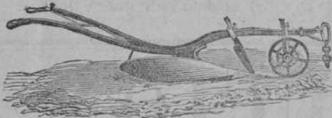
Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.
 Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
 Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
 Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
 Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
 Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.
 Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para 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 metales.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN»

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalará 200 pesetas.



DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO

Á TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ
 CONSTRUCTOR
 PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS