

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

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 28 de Diciembre de 1898

NÚM. 1877

LA RIQUEZA OCULTA

Todos los desaciertos, ignorancias é inormalidades de la gobernación de la Nación en todas sus esferas, tienen para el contribuyente un solo y triste epílogo; el aumento de los impuestos.

Siendo escandaloso el contingente de 23 por 100 satisfecho por los labradores y propietarios, pero dispuestos los Ministros de Hacienda á continuar el exterminio de la población agrícola, tratan de cohonestar las nuevas cargas que indudablemente exigirán á los arruinados labradores y propietarios rurales, suponiendo fabulosas ocultaciones en la riqueza agrícola, á cuyo efecto, escritores de agricultura que cultivan la de los sueldos de los Ministerios, sostienen campañas tenaces para hacer pasar como axiomático el que es inmensa la riqueza oculta, y que con su descubrimiento sería factible obtener grandes rendimientos para el Tesoro sin mayor gravamen para el contribuyente que el 10 ó el 12 por 100.

Hay que demostrar si todo esto será estratagema burda y una farsa lo de la fabulosa ocultación de la riqueza, digan lo que quieran los trabajos ejecutados en algunas provincias de Andalucía.

Como los hechos son los que causan estado, sin perjuicio del estudio que haré en artículos posteriores, sirva de introducción el siguiente:

Por compra en la desamortización de Godoy, tengo las cuentas del cultivo de una propiedad en un pueblo de esta provincia, desde 1790 á 1799, llevadas con el mayor detalle; la contribución que se pagaba por las infinitas que entonces existían, eran 160 reales. Por la misma hacienda se pagan hoy por el propietario 600 reales de contribución territorial (sobre el 34 por 100 de la renta que veréis), y además la contribución de colonia, los consumos y las cédulas; de modo que no hay exageración en afirmar que por lo que hace un siglo se pagaba al Estado 160 reales, se paga hoy 1.600.

Hay, además, precisión de recordar que, pagando los 160 reales los cultivadores y el dueño, quedaban libres de impuestos provinciales y municipales, y los colonos tenían gratuitas farmacia, asistencia médica, veterinario, carretero, herrero, todo, cuyos servicios se satisfacían con fondos obtenidos por el Ayuntamiento de sus bienes, y los colonos disfrutaban, como todos los vecinos, de prados gratuitos para sus ganados, leñas y otras utilidades que la desamortización ha hecho desaparecer.

Los actuales colonos son nietos de los que en 1790 llevaban las fincas, con lo cual se dice las cultivan como suyas, á pesar de lo cual, al relativo bienestar de sus abuelos, ha sustituido una situación precaria en ellos, hasta el punto de vivir en los límites de la miseria, sin más capital que su yunta, sin embargo de su continuo trabajo durísimo y no interrumpido, una alimentación escasa y deficiente, y no obstante satisfacer hoy menor renta que sus abuelos.

Según noticias, los avances del Instituto Geográfico suponen en esta provincia una enormísima cantidad de ocultación, y ya iremos viendo que la miseria está manifiesta, á pesar de cálculos tan científicos y sobresalientes, y *ab uno disce omnes*.

HILARIÓN R. CASAVIELLA.

Burgos, 20 de Diciembre de 1898.

LAS COSECHAS EN LA RIOJA

Vinos

La producción total de uva en la provincia de Logroño ha sido este año de millón y medio de quintales métricos, aproximadamente.

De ellos corresponden, un millón á la Rioja alta, y los otros 500.000 quintales á la Rioja baja.

De cada 100 kilogramos de uva se han obtenido, por término medio, 69 litros de vino en la Rioja alta y 67 en la baja, y

toda la uva que á este fin se ha destinado en la provincia, ha dado un rendimiento que excede de un millón de hectolitros.

Si calculamos el precio medio de cada hectolitro á 15 pesetas (10 reales la cántara), resultará que el vino de esta provincia representa una riqueza de quince millones de pesetas en el año actual.

Cereales

La recolección obtenida en la última cosecha de cereales en esta provincia, ha sido de 376.000 quintales métricos de trigo, 295.000 de cebada, 64.000 de centeno, 36.000 de avena, 1.700 de maíz, 30.000 de habas y 20.000 de judías.

Calculando los precios medios que estos productos obtienen por cada quintal métrico, representan la siguiente riqueza para la provincia:

Trigo.....	á 27,70 pesetas	10.415.200
Cebada.....	á 16,33 »	4.817.350
Centeno.....	á 19,45 »	1.244.200
Avena.....	á 16,78 »	604.080
Maíz.....	á 19,10 »	32.470
Judías.....	á 54,93 »	1.098.600
Habas.....	á 29,45 »	883.500

Ó sea un total de pesetas 19.095.400.

Cada fanega de trigo pesa, por término medio, 42 kilogramos (el hectolitro 77); las de cebada 33 kilogramos (el hectolitro 60); y las de centeno 37 (el hectolitro 67).

NUESTRO COMERCIO con Francia

Durante el finido Noviembre, España ha enviado á Francia, por las diferentes Aduanas de la República, 551.023 hectolitros de vinos ordinarios y 21.668 de licor, que suman en conjunto 572.691 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 545.644 hectolitros, que unidos á los 4.043.386 de los diez pasados meses, suman 4.589.030 hectolitros, valorados en 160.409.000 francos. En igual mes de 1897 nuestra importación fué de 441.079 hec-

tolitros, lo que hace una diferencia, á favor de Noviembre del 98, de 131.612 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 6.496 hectolitros, contra 6.258 que envió en igual mes de 1897.

En resumen, desde el 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año, la importación de nuestros vinos á Francia ha sido de 5.148.686 hectolitros, contra 3.502.669 que importamos en igual tiempo de 1897, por lo cual resulta, á favor de los once primeros meses de 1898, una diferencia de 1.646.017 hectolitros.

En el mencionado mes de Noviembre, Argelia ha importado á Francia 426.571 hectolitros de vinos; Portugal, 71; Túnez, 6.514; y otros países (ordinarios y de licor), 58.859 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido, en el susodicho Noviembre de 1898, de 10.756.400 kilogramos, que unidos á los 50.724.800 llegados los diez primeros meses, suman 61.481.200 kilogramos, valorados en 13.880.000 francos. En el mismo mes de 1897 el consumo fué de 12.108.400 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia, á favor de Noviembre de 1897, de 1.352.000 kilos.

Durante el mes de Noviembre último llegaron á Francia, de nuestra nación, 320.700 kilogramos de aceite, habiendo pasado al consumo 780.600, que unidos á los 11.024.200 de los diez pasados meses, suman 11.804.800 kilogramos, cuyo valor se estima en 6.258.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Noviembre de 1897, nosotros importamos 2.367.300, ó sean 14.345.700 kilogramos menos que en los once primeros meses de 1898, en los cuales hemos traído 16.713.000 kilogramos. En Noviembre de 1897, nosotros importamos 324.100 kilogramos, ó sean 3.400 kilogramos más que en el citado Noviembre de 1898. Italia, durante el mismo mes, ha importado 301.400 kilogramos, contra 592.400 que

envió en 1897. En lo que va de año ha importado dicha nación 7.444.000 kilogramos de aceite, ó sea 4.659.100 kilogramos menos que en 1897. (La Dirección de Aduanas francesa hace constar que hubo error en las cifras publicadas el mes de Octubre próximo pasado respecto á la importación y consumo de los aceites españoles á Francia, no dando más que como provisionales las que consigna para el mes de Noviembre último.)

En legumbres hemos importado y dado al consumo, durante el citado Noviembre de este año, 427.600 kilogramos, que unidos á los 7.227 llegados los diez primeros meses, suman 7.654.600 kilogramos, que se valoran en 1.252.000 francos, contra 80.300 que enviamos en igual mes de 1897.

El valor total de la importación española á Francia durante los once primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 298.201.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 73.078.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de francos 225.123.000.

ANTONIO BLAVIA.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Jaén 25.—Los precios que hoy rigen son los siguientes: Trigo, de 57 á 58 reales fanega; cebada, de 23 á 24; habas, á 34; yeros, á 30, maíz, á 35; escaña, á 16; anís, de 70 á 72; garbanzos, de 70 á 120; aceite, á 39 reales arroba de 27 libras.—*El Corresponsal*.

* Montoro (Córdoba) 26.—Se abrieron los molinos de aceite de nuestra sierra; la cosecha no es grande, pero la calidad es superior. El precio corriente hoy sobre vagón á 36 y 36,50 reales la arroba. También se pagó á 36,75. Tendencia á la baja.—*Un Subscriptor*.

* Archidona (Málaga) 26.—La cosecha de aceite es aquí corta, detallándose á 39 y 40 reales arroba; pero dudo se sostengan estos precios.

La madurez fisiológica es aquella cuando el fruto se encuentra convertido en pasta, es decir, que ha llegado á su máximo, y se conoce porque la pepita toma un color de café con leche y se encuentra ya en buenas condiciones de germinación.

VI. El mosto no es más que el líquido resultante del estrujado de la uva, cuyo líquido no ha sufrido aún ninguna transformación á causa de la fermentación.

VII. El mosto se compone de agua, en la que están disueltos los azúcares y ácidos. El agua está representada en un 75 á 80 por 100, el azúcar de un 15 á un 30, y los ácidos de 0,3 á 0,8 y 0,9 por 100, ó de 3, 8 y hasta 9 por 100 y aun más, según los mostos.

VIII.—Interesa mucho al viticultor y al boticario conocer la composición de los mostos, y la cata puede darnos una idea aproximada de ella, ya que no es fácil que en toda bodega

En el primer período, denominado *harbido*, el racimo y el raspon son verdes; hay aumento de peso, y el azúcar y acidez no varían.

Los azúcares que contienen en la glucosa y leguminosa, estando representada la primera en $\frac{1}{2}$, y la segunda $\frac{1}{4}$.

En el segundo período el grano no varía de peso; pero, en cambio, aumenta el azúcar disminuyendo la acidez.

Los ácidos se combinan con la cal, sosa, etc., etc., y forman los tartratos, sulfatos, cloruros, etc.; así vemos que el ácido tartárico, en combinación con la potasa, forma el tartarato.

Pierde el verde, convirtiéndose, si es variedad blanca, en un color amarillito, y si es tinta, en rojizo ó negro, quedando el grano transparente. Es el período de *separación*.

Una vez verificada esta transformación de color, entra en el tercer período, tiene más peso y más azúcar el grano, transformándose éste, á la vez que la glucosa y leguminosa pierden en acidez, y llega en este último período á la madurez industrial.

Cuando un fruto madura demasiado, disminuyen los elementos del grano.

La madurez fisiológica es aquella cuando el fruto se encuentra convertido en pasta, es decir, que ha llegado á su máximo, y se conoce porque la pepita toma un color de café con leche y se encuentra ya en buenas condiciones de germinación.

ácidos. Los blancos de la Rioja y el *Sauterne* pueden citarse como tipos del Norte, y el manzanilla, Montilla y algunos de la provincia de Huelva, del Mediodía.

El tinto común ó ordinario tiene más color y riqueza alcohólica que el fino, á la vez que es menos ácido y más curtiende. Buenos ejemplos los caldos de Zúncara (Ciudad Real), Cebresos (Ávila) y algunos de la Rioja baja, siendo por lo común recolectados en las dos Castillas y provincias de la Mancha y Navarra.

Los blancos ordinarios son escasos, y se recolectan en varias provincias, como las de Madrid y Valladolid; tienen bastante riqueza alcohólica y son más ó menos dulces, según el gusto de la elaboración y mercado. Uno de sus tipos es el *partido* de Madrid, del cual se hace gran consumo.

Los vinos de postre poseen una gran brillantez, son pálidos, poco ácidos, curtiendes y de mucho *bouquet* ó nariz, con una riqueza alcohólica que oscila entre 14 y 19°.

Entre los vinos licorosos que se distinguen por su azúcar y riqueza alcohólica (la primera de 13 á 20 gramos de azúcar litro por litro, y la segunda de 16 por 100), citaremos el de M. Misa, Jerez, Ximénez y Málaga.

Los de postre seco son muy aromáticos, con poca acidez (0,1 á 0,5 por 100), sin aspereza, suaves, mantecosos, atercipelados y con una riqueza de alcohol de 15 á 20 por 100.

Los vinos espumosos contienen mucha acidez y poco alcohol, distinguiéndose porque al desparar la botella producen una larga efervescencia. Como tipos citaremos el *Champagne*, elaborado en Francia, y el *Chianti espumante*, en Italia. En España los elaboran, entre otras casas, la «Compañía Vinícola», en Haro; Estéfani, en Cuzcurrita, y Codorniu, en Cataluña.

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

I. Es tan difícil fijar el origen del vino como el de la vida, puesto que no existen datos históricos de cuando el hombre hizo uso de él.

Ya sabemos, por la lección primera, que el pueblo griego hacia uso de esta bebida, y que llegó á destilar en los alambiques primitivos, como es de suponer.

El pueblo romano era asimismo aficionado al vino, y lo envejecía haciendo vinos dulces, empleando para esto el asoleado.

Catón (145 años antes de nuestra era) fué el primer romano que escribió sobre el vino.

Posteriormente hay datos que los árabes lo tomaron de los romanos, y en la época de la dominación de los primeros se elaboraban en España, Francia é Italia vinos de alguna nombrada.

El Génesis, en sus versículos 20 y 21, refiere que Noé fué uno de los primeros que introdujeron su uso.

Según los autores geográficos, los antiguos solo sabían traspasar el vino, operación denominada hoy día *trasiégro*.

II. La industria sólo puede enmarcar de una manera definitiva los caracteres de los vinos, pero nunca hace copiosas iguales á otros tipos resultantes de diferentes especies ó varie-

ne, tanto al mosto como al vino, elementos existentes en la composición del fruto, como materias colorantes, curtiendes, azúcares, alcohol y agua.

Los vinos tienen muchas y diferentes clasificaciones, según que estén basadas en la variedad de vid, región de donde proceden, color, composición y propiedades higiénicas; así llamaremos moscatel, malvasía, etc., á los primeros; Rioja, Jerez, Málaga, Alicante, etc., á los segundos; tintos, blancos, etc., á los terceros, y así sucesivamente.

V. La clasificación aceptada es la que en una de sus bien escritas obras expone el inteligente enólogo Dr. D. Diego Pequeño, y que es la siguiente:

Grupo 1.º... Vinos de postre ó de mesa. Finos, comunes ó ordinarios.

Grupo 2.º... Vinos de postre. Licorosos y secos.

Grupo 3.º... Vinos espumosos.

Estos grupos pueden dividirse en tintos y blancos y los primeros en ojos de gallo y claretes.

Los vinos tintos finos tienen un color rojo rubí bastante vivo, hermosa transparencia, mucha nariz, son suaves, frescos y ácidos, y nunca dulces ni abocados.

Esta clase de vinos contienen en la Rioja, que es la parte de España donde mejor se elaboran, de 11 á 12 por 100 de alcohol en volumen, un extracto en su juventud variable de 20 á 30 gramos por litro y una acidez referida al ácido sulfúrico de 4 á 7.

Como verdaderos tipos señalaremos los elaborados por la Compañía Vinícola del Norte de España, la Rioja Alta y R. López de Heredia y Compañía de Haro; Poves, Canejo y Marqués de Terán, de Ollauri; Estéfani, de Cuzcurrita; Marqués del Biscal, de Elciego (Rioja abaves), etc., y algunos de Galicia y Navarra.

Los blancos finos tienen iguales caracteres y suelen ser más alcohólicos, pues su riqueza oscila entre 12 y 13°, de color de oro ó paja, más suaves al paladar, menos curtiendes y menos

BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

8 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

9 ENOLOGÍA

10 ENOLOGÍA

ENOLOGÍA

LECCIÓN 32

ENOLOGÍA

1

Buenos los campos. El trigo fuerte a 52 reales fanega, y el candeal, a 50; cebada, a 24; habas y maíz, a 40.—L.

Utrera (Sevilla) 26.—Los oliveros quedan satisfechos de la cosecha de aceite, pues el rendimiento es regular y la clase muy selecta; hace años que no la hemos tenido mayor.

Los precios son bajos, fluctuando entre 33 y 35 reales arroba, con tendencia a mayor descenso.

El trigo, de 58 a 60 reales fanega, con firmeza; cebada, de 22 a 24; avena, de 20 a 22; maíz, de 30 a 32; garbanzos, de 70 a 100; habas, de 38 a 40.—C.

Carmona (Sevilla) 26.—La actual cosecha de aceite es en esta comarca una de las mayores que se han conocido. La clase es también superior. Cotizase el aceite de 32 a 34 reales arroba, con tendencia a la baja.

El trigo sigue caro, de 60 a 62 reales fanega; cebada, de 23 a 24; avena, de 21 a 22; garbanzos, de 80 a 100.—C.

De Aragón

Alloza (Ternel) 26.—Como la cosecha de uva fué muy escasa, hay poco vino disponible. Por esto no se cede aquí a menos de 8 reales el cántaro (10,96 litros).

Se está en la recolección de la aceituna obteniéndose mayor rendimiento que en los años anteriores, debido a que los olivos se van reponiendo. El aceite nuevo se cotiza a 52 reales la arroba de 13,212 gramos.

Buenos los campos. El trigo, de 20 a 24 reales la fanega de 21,40 libras.

Las patatas, a 4 reales la arroba.—C.

Sástago (Zaragoza) 25.—Aun cuando algo tardía se ha hecho la sementera en buenas condiciones, viéndose los campos bien nacidos.

Buena la cosecha de aceite.

Precios: Trigo, a 42 pesetas cahiz, cebada, de 14 a 14,50; panizo, a 20; aceite, de 14,50 a 15 arroba.—C.

Zaragoza 25.—El mercado, en calma; no se opera en nada por hallarse los comerciantes ocupados en el balance.

Cotizamos a los precios siguientes: Trigo de monte, catalán, de 45 a 46 pesetas cahiz de 179 litros; hembrilla, de 43 a 44; huerta, de 40 a 41; cebada de huerta, de 17 a 18 pesetas cahiz de 187 litros; de monte, de 13 a 14; avena de monte, de 13 a 14; garbanzos, de 46 a 122 los mejicanos, y los del país, de 60 a 86 los inferiores y de 110 a 120 los superiores, los 100 kilos; habas, de 28 a 30 las inferiores y de 34 a 36 las superiores, cahiz de 187 litros; alubias, de 42 a 44 las comunes; del Pinet, valencianas, a 48, y las leonesas, a 52, los 100 kilos; piñones, a 1,30 pesetas el kilogramo; harina de primera, de 46 a 47 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 42 a 43; de tercera, de 26 a 28; cabezuela, a 5,50 pesetas el hectolitro; menudillo, a 2,75; salvado, a 2,25; tástara, a 2,75; patatas, a 1,75 pesetas arroba de 36 libras; vino tinto, de 25 a 75 pesetas el hectolitro; blanco dulce, de 75 a 125.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Santander 25.—Harinas.—Cotizamos en nuestra plaza: 13,50 reales arroba por las buenas marcas de harina de piedra, y 19 por las de cilindro.

Centeno.—Falta absoluta de datos, por no proporcionarnos la ausencia completa de negocios en la plaza, nos impiden señalar precios para este grano.

Cebada.—Se paga a 19 pesetas el sacco de 80 kilos con tela.

Maíz.—Se vende a peseta el sacco de 100 kilos, incluso envase.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 24.—El tiempo frío y seco.

Los campos buenos.

La extracción de vino algo en calma, esperando ver el resultado de los nuevos, que han de ser buenos.

Han salido 50 fanegas de trigo al precio de 49 reales una, y han entrado 100 de cebada, que cotizamos a 21; patatas, a 5 reales arroba.

También han salido 200 cántaras de vino tinto nuevo, al precio de 15,50 reales uno, y 1.600 de blanco, a 18.—El Corresponsal.

Frómista (Palencia) 25.—Precios del mercado último: Trigo, de 47 a 48 reales las 92 libras; centeno, a 30 fanega; cebada, a 25; avena, a 18; garbanzos, a 120; alubias, a 84; yeros, a 38; piñones, a 4 el celemin; harina de primera, a 18,50 arroba; idem de segunda, a 17,50; tercerilla, de 10 a 12, según clase; harinilla, a 8; cabezuela, a 11 fanega; patatas, a 5 arroba; vino tinto, a 11 cántaro; cerdos en muerto, a 68 arroba.—El Corresponsal.

Riosco (Valladolid) 25.—Ayer entraron 300 fanegas de trigo, las cuales quedaron en depósito.

Tiempo frío y buenos los campos.—C.

Palencia 25.—En la última semana han regido los siguientes precios: Trigo, de 48 a 48,50 reales fanega; centeno, de 29 a 30; cebada, de 24 a 25.—C.

Tudela de Duero (Valladolid) 19.—Como el invierno pasado fué escaso en lluvias, y así se completó el año, los viñedos de terrenos fuertes no brotaron bien; por esta causa, y la de acometerles a la vez las plagas, como consecuencia de la sequía, encuéntrase raquíticos y sin vigor para resistir el segundo golpe que en perspectiva les amenaza.

De Castilla la Nueva

Herencia (Ciudad Real) 25.—A pesar de los hielos fuertes que estos días han caído, el estado del campo es bueno.

Muy luego empezará la recolección de aceituna, contando con un fruto más abundante que estos pasados años.

Los vinos y cereales han experimentado un descenso en los precios, que los tenedores se resisten a aceptar, pues ya están en poder del que puede aguardar, y se resisten a vender por los precios que rigen.

He aquí los corrientes: Aceite, de 36 a 38 reales arroba; vino blanco, de 7,75 a 8 reales arroba; idem tinto, de 6,75 a 7; patatas, de 5 a 5,50; candeal, de 51 a 52 reales fanega; jeja, de 47 a 48; centeno, de 29 a 30; avena, de 16 a 17.—V. R.

Rubielos Bajos (Cuenca) 26.—Tiempo de hielos, pero los campos están hermosos.

La cosecha de aceituna nos satisface tanto por la calidad como por la clase.

Precios: Aceite, a 44 reales arroba, con tendencia a la baja; vino, a 8,50 reales los 16 litros; candeal, a 55 reales fanega; cebada, a 26; avena, a 18.—Un Subscriptor.

Menasalvas (Toledo) 26.—Inmejorables los campos. Corta la cosecha de aceituna. Mercado muy encalmado.

A continuación anoto los precios: Trigo, a 58 reales fanega; cebada, a 17; algarrobas, a 30; vinos, a 13 reales arroba, lo mismo tintos que blancos.—El Corresponsal.

Villa del Prado (Madrid) 27.—La cosecha de uva fué buena, y el vino se cotiza a 10 reales arroba.

La cosecha de aceituna también se presenta buena, comenzando la recolección.

El aceite, a 40 reales arroba; el trigo, a 52 reales fanega; y la cebada, a 24.—J. M. G.

De Castilla la Nueva

Villalón (Valladolid) 18.—Ayer entraron 400 fanegas, quedando su mayoría en depósito en espera de mejores precios.

Precios de los artículos siguientes: Trigo, a 48 reales la fanega; centeno, a 30; cebada, a 25; avena, a 17; guisantes, a 38; vino clarete, a 12,50 el cántaro de 16 litros.

En Corcos se vende el vino a 12 reales; en Cubillas de 11,50 a 12.—El Corresponsal.

Villalón (Valladolid) 18.—Ayer entraron 400 fanegas, quedando su mayoría en depósito en espera de mejores precios.

De queso nuevo, llamado de Villalón, se presentaron 10 arrobas, que se vendieron a 94 reales una.

Hay ofertas de 3.000 fanegas de trigo, a 52 reales una sobre vagón en Villada, y pagan a 51,50.

Se han vendido 2.300 fanegas, a 51,50 reales, en referida estación.

El estado de los campos bueno.

Han regido en el mercado de hoy los siguientes precios: Trigo, a 50 reales las 94 libras; centeno, a 30 fanega; cebada, a 22,50.—El Corresponsal.

Fuentes de Año (Ávila) 18.—Buen tiempo para el campo. Aquí no baja el trigo; al contrario, está en alza, alcanzando el alto precio de 58 reales las 94 libras; el centeno, a 38 reales fanega; cebada, a 24; algarrobas, a 40; patatas, a 4 reales arroba; vino tinto, a 12 reales cántaro; blanco, a 10; bueyes de labor, a 900 reales uno; novillos de tres años, a 700.—Un Subscriptor.

Medina del Campo (Valladolid) 18.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 2.000 fanegas de trigo, que se pagaron a 48,50 y 49 reales una; 200 de centeno, de 30 a 31; 500 de cebada, de 20 a 21; 400 de algarrobas, de 30 a 31; 60 de garbanzos, de 90 a 180; 70 de alubias, de 26 a 27; de piñones, 50, a 29 y 30; harina de primera, a 21 reales la arroba; de segunda, a 20; de tercera, a 19; harinilla, a 15 reales la fanega; comidilla, a 10; salvadillo, a 6; patatas, de 4 a 5 reales arroba; vino blanco, de 18 a 19 reales cántaro; tinto, de 17 a 18; vinagre,

de 14 a 15; aguardiente anisado, de 18, de 44 a 45.

También han entrado en este mercado de ganado lanar 3.000 cabezas de todas clases.—El Corresponsal.

Astudillo (Palencia) 18.—El tiempo bueno y el estado de los campos superior.

El mercado de hoy bastante concurrido y los precios firmes.

Entraron 200 fanegas de trigo, pagándose a 48 reales una; 30 de centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 17; alubias, a 84; yeros, a 40; piñones, a 40; harina de primera, a 20 reales arroba; de segunda, a 19; de tercera, a 17; harinilla, a 10; cabezuela, a 8; salvadillo, a 8; patatas, a 4,50 y 5 reales arroba; vino tinto, a 12 y 13 reales cántaro.—El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 18.—Con motivo de estar el vino en la Rioja más barato que en esta villa, se abstienen los burgaleses de venir aquí, tanto por el precio cuanto por la economía en el transporte. Hay muchas existencias en vinos y lo propio sucede en los pueblos inmediatos. De trigo no ha habido entradas.

Precios del mercado celebrado en el día de hoy son los siguientes: centeno, a 30 reales fanega; cebada, a 24; algarrobas, a 36 avena, a 20; garbanzos, a 70, 100 y 130; habas, a 44; alubias, a 21; muelas, a 48; guisantes, a 36.—El Corresponsal.

Santander 18.—Harinas: Cotizamos en nuestra plaza, a 18,50 reales arroba por las buenas marcas de harinas de piedra y a 19 por las de cilindro.

Enviamos por mar: 70 sacos para Llanes, 239 para Ribadesella, 10 para Lueca, 20 para Ferrol, 108 para Coruña, 113 para Huelva; total, 560 sacos.

Para usos industriales se recibieron 50 sacos de harina de Bilbao.

Centeno.—Falta absoluta de datos; por no proporcionarnos la ausencia completa de negocios en la plaza, nos impiden señalar precios para este grano.

Cebada.—Se recibieron, con destino a la industria, 285 sacos, de Marsella.

Las necesidades de la plaza son limitadas y se surten de los almacenistas, pagando a 19 pesetas el sacco de 80 kilos, con tela.

Maíz.—No contamos con nuevas entradas, ni son probables por ahora. Las existencias aglomeradas en espera de la reimpresión de los derechos, durarán bastante tiempo, detallándose lentamente al precio de 24 pesetas cada sacco de 100 kilos, incluso envase.—El Corresponsal.

Valladolid 19.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se cotizaron a 49,50 reales las 94 libras (28,61 pesetas los 100 kilos), o 22,59 pesetas hectolitro; 200 de centeno, a 29,75; y en los del Canal también entraron 800 fanegas de trigo, que se pagaron de 49,50 a 50 reales las 94 libras (28,61 a 28,90 pesetas los 100 kilos, a 22,59 a 22,82 idem hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy, en el mercado del Campillo, han sido los siguientes: Triguillo, a 36 reales fanega; cebada, a 25; centeno, a 30; patatas, a 1,35 pesetas la arroba; harina de primera extra, a 19,50, con sacco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, a 18,50; idem de segunda, a 17,25; idem de tercera, a 16,50; idem tercerilla, a 9,50; idem de cuarta, a 17 fanega, sin sacco; comidilla, a 12; salvadillo, a 8; abejas, a 22; alverjón, a 16; triguillo, a 22.—El Corresponsal.

De Extremadura

Jerte (Cáceres) 26.—Desde mi última

nada ocurre que merezca especial mención, pues los precios de los vinos, trigos y aceites siguen sin variación, si bien los dos últimos con tendencia a la baja; las castañas verdes se cotizan a 20 reales, y las secas ó cascarronas de 20 a 24, no habiéndose hecho precio de las blancas ó peladas, que en los pueblos comarcanos se venden a 54.

Se está empezando a coger la aceituna, de la que habrá una regular cosecha, y se cree dará bastante rendimiento.

El tiempo inmejorable.—J. B.

Medellin (Badajoz) 26.—Precios corrientes en esta fecha: Trigo rubio superior, de 61 a 61,50 reales la fanega; blanco, de 59 a 60; albar, de 56 a 57; cebada, de 25 a 26; avena, a 18; habas, a 39 la fanega colmada; garbanzos regulares, de 90 a 110; habichuelas, a 66; altramuces, a 28.

Todo muy encalmado.

La sementera va bien.

Para compras, dirigirse al que suscribire.—J. Soldovilla.

De Cataluña

Cadaqués (Gerona) 26.—La cosecha de aceituna es corta este año en nuestro término, pagándose dicho fruto a 40 reales la cuartera de 80 litros; el aceite nuevo, a 42 el mallal (12,200 litros).

Los vinos tintos se cotizan a 80 reales la bota de 64 litros.—El Corresponsal.

Lérida 18.—La última feria de ganado lanar ha estado bastante concurrida, pero no tanto como la anterior, habiéndose presentado a la venta de 10 a 12.000 cabezas.

En cambio, como abundan los compradores de la parte de Manresa y Barcelona, se vendió todo el ganado a los siguientes precios: Carneros, de 22 a 23 pesetas; ovejas con cria, de 20 a 22; ovejas sin ella, de 19 a 20; corderos, de 15 a 16.

Los granos se han cotizado como sigue: Trigo de monte, a 19, 18,50 y 17,50 la cuartera de 73,36 litros; cebada, a 7,25 los 40 kilos; maíz, a 10 los 49; habas, a 11 los 47; judías, a 25 los 59.

Va notándose ya bastante movimiento en el mercado de aceite de Lérida.

El precio a que ahora se vende es de unas 8,50 a 8,75 pesetas los 11 kilos.

Llegan considerables partidas del gran centro productor de las Garrigas, y parece ser que la tendencia del mercado es a la baja.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 17.—Avellana: Cosechero, de 42 a 43 pesetas sacco de 58,400 kilos; cribada, a 46; negreta escogida primera, a 48; grano primera, a 75, y segunda, a 70 quintal de 41,600 kilos.

Almendra.—Mollar en cáscara, de 60 a 62 pesetas sacco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 115 quintal de 41,600 kilos; largueta, a 110; común, a 105.

Miselas.—Las negras del Campo, de 50 a 55 pesetas la carga; Priorato, de 60 a 70; blancas, de 50 a 55.

Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls, de 17 a 18 pesetas la carga de 121,60 litros según clase; de nuestro término, de 19 a 20; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22; Conca de Barberá, de 15 a 17.

Vinos blancos.—Tarragona y Valls, virgenes, de 20 a 21 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 20 a 21.

Espiritus.—Destilado de vino, a 91 duros los 68 cortés, 35, sin casco; refinados, de 24,50, a 15,50 duros la carga; selecto de 39,40, a 112 los 500 litros, sin casco; extrafino, a 110; prima superior, a 108.

Alcohol de orujo.—A 82 duros los 68

LECCION 33

Elementos constitutivos del fruto de la vid.—Grano, hollejo, pulpa y pepitas.—Raspa, raspon ó esobajo.—Composición de estos diversos elementos.—Variaciones que experimentan en su composición estos, según el estado de madurez del fruto.—Mosto.—Su composición.—Práctica del ensayo de los mostos.—Pesamostos, glucómetros, densímetros y mastímetros.

I. El fruto se compone, como todos sabemos, del grano y del raspon, al cual se encuentra adherido el primario.

II. El grano se compone del hollejo ó pellicula, pulpa ó parte carnosas y pepitas. La pellicula va cubierta de primosidad ó materia cerosa que la preserva de las humedades. La materia colorante va unida a la pellicula en su parte interna, y al- guna vez se halla repartida por toda la pulpa. En esta, forma- da por un tejido celular, entra el agua en gran proporción, así como los ácidos sobresaltando a esto el azúcar cuando el fru- to está maduro.

Las pepitas se componen de pellicula, almendra y germen, cubriendo la primera a la segunda; encontrándose en ésta el tercer, así como tanino y aceites esenciales, que pueden ex- traerse y aprovecharse por y para la industria.

III. El raspon se divide en otros más pequeños, á los cuales van adheridos los granos, y se compone de parte leñosa, clo- rilla y tanino, ácidos tártrico, málico y succínico. La rela- ción que existe entre el peso del raspon y el grano varía entre 3 y 5.

IV. El hollejo representa el 9 a 10 por 100 del peso del grano, y se compone de agua, 70 por 100, y materia seca, en la que entran los componentes celulosa ó materia blanda de los vegetales; substancias nitrogenadas; tanino; ácidos dife- sos; clorofila; aceites esenciales; los cuales dan un aroma es- pecial al vino; materia cerosa y materia colorante, represen- tando todas ellas un 30 por 100.

Entre los ácidos existen el tártrico, málico y oxálico. El

tanino es variable de 1 a 3 por 100, existiendo más en va- riedades tintas que en las blancas.

La materia colorante se disuelve a medida del proceso de fermentación al ser soluble en los ácidos y en alcohol.

La pulpa representa de un 85 a 90 por 100 del peso del gra- no, y se compone de agua un 85, por 100, y materia seca, que la componen las substancias nitrogenadas, ácidos, azúcar y materias colorantes, olorosa, péctica y mineral, representando un 15 por 100, ó sea 100 en total.

La acidez en la pulpa es pequeña, 1 por 100, y los ácidos muchos, por ser la parte del fruto que más variación tiene en su composición. Entre los ácidos tenemos el tártrico, málico, cítrico, fosfórico, clorhídrico, sulfúrico, etc., etc.

La pepita está representada en un 3 a 4 por 100 del peso del grano, existiendo en ella ácidos en gran cantidad, principal- mente el tánico, que representa de 4 a 5 por 100 de su peso, celulosa y aceites esenciales.

El raspon en un 4 a 6 por 100 en muestras variedades, y 3 a 7 por 100 en otras. Su composición es de un 50 a 80 por 100 de agua, variable según el estado de madurez del fruto, y ma- teria seca, en la que entran la celulosa (tejido blanco), las sub- stancias nitrogenadas, tanino, azúcar, ácidos y clorofila, que representan un 20 a 50 por 100.

Aun cuando se crea otra cosa, la acidez en el raspon es muy pequeña, pues está representada en 1/4 por 100, predominando los ácidos tártrico y málico. El tanino existe en dosis de 1,5 a 3 por 100; también existe la substancia albuminosa, aunque en corta cantidad.

En resumen: que el azúcar predomina en la carne; la mate- ria colorante en la pellicula, y la acidez en la pepita á causa del tanino, teniendo presente que cualquiera parte del grano contiene más ácidos que el raspon.

V. La uva sufre una serie de transformaciones desde el momento que se verifica la ligazón de la flor, cuyas varia- ciones se dividen en tres períodos notables.

ENOLOGIA

El terreno influye de la misma suerte; los húmedos dilu- yen parte de los elementos necesarios a la planta, así como por su composición, según sean, calizos, arcillosos ó arenosos. Los terrenos pizarrosos dan el excelente Champagne, y las gra- vas el Bordeaux.

En Jerez los clasifican de tres suertes: que son: terrenos al- berizos, de barro y arenas. En los primeros predomina la cal (dan a los caldos finura y aroma) que producen las *palmas*. Los segundos producen caldos más bastos, y los de arenas dan caldos más finos, pero más espirituosos.

La composición del terreno influye de una manera directa, y así vemos que en las gravas ó suelos de guijarro, la luz, a causa de la reflexión sobre los elementos del suelo, da a la planta más calor que en los terrenos arenosos, y produce por esto frutos más azucarados.

Una causa independiente del terreno es la especie ó varie- dad a que pertenece la planta.

El cultivo de la planta, como el abono, poda y tratamiento de enfermedades, influye de una manera notable. El abono determina una mayor producción, la poda larga da más fruto que la corta, pero más acoso, y por lo tanto, menos azuca- rado, sucediendo lo contrario con la poda corta.

El armado de la cepa, si es bajo, da frutos más azucarados y menos acuosos, sucediendo lo contrario si es alto.

Hemos dicho que también influye la edad de la planta, y probado está este aserto, pues las viñas jóvenes dan caldos más acuosos, ácidos y menos azucarados que las viejas, a causa de tener estas últimas duros los tejidos, y producen vinos más azucarados y menos ácidos y acuosos. Nosotros recomendamos la uva vieja.

IV. Debe darse el nombre de vino al líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de la uva fresca, ya de- purado y particionado por los vados procedimientos que en- sella y posee el arte enológico; pero hay que tener presente que no puede este nombre ni su carácter aunque se le adicio-

ENOLOGIA

El terreno influye de la misma suerte; los húmedos dilu- yen parte de los elementos necesarios a la planta, así como por su composición, según sean, calizos, arcillosos ó arenosos. Los terrenos pizarrosos dan el excelente Champagne, y las gra- vas el Bordeaux.

En Jerez los clasifican de tres suertes: que son: terrenos al- berizos, de barro y arenas. En los primeros predomina la cal (dan a los caldos finura y aroma) que producen las *palmas*. Los segundos producen caldos más bastos, y los de arenas dan caldos más finos, pero más espirituosos.

La composición del terreno influye de una manera directa, y así vemos que en las gravas ó suelos de guijarro, la luz, a causa de la reflexión sobre los elementos del suelo, da a la planta más calor que en los terrenos arenosos, y produce por esto frutos más azucarados.

Una causa independiente del terreno es la especie ó varie- dad a que pertenece la planta.

El cultivo de la planta, como el abono, poda y tratamiento de enfermedades, influye de una manera notable. El abono determina una mayor producción, la poda larga da más fruto que la corta, pero más acoso, y por lo tanto, menos azuca- rado, sucediendo lo contrario con la poda corta.

El armado de la cepa, si es bajo, da frutos más azucarados y menos acuosos, sucediendo lo contrario si es alto.

Hemos dicho que también influye la edad de la planta, y probado está este aserto, pues las viñas jóvenes dan caldos más acuosos, ácidos y menos azucarados que las viejas, a causa de tener estas últimas duros los tejidos, y producen vinos más azucarados y menos ácidos y acuosos. Nosotros recomendamos la uva vieja.

IV. Debe darse el nombre de vino al líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de la uva fresca, ya de- purado y particionado por los vados procedimientos que en- sella y posee el arte enológico; pero hay que tener presente que no puede este nombre ni su carácter aunque se le adicio-

ENOLOGIA

El terreno influye de la misma suerte; los húmedos dilu- yen parte de los elementos necesarios a la planta, así como por su composición, según sean, calizos, arcillosos ó arenosos. Los terrenos pizarrosos dan el excelente Champagne, y las gra- vas el Bordeaux.

En Jerez los clasifican de tres suertes: que son: terrenos al- berizos, de barro y arenas. En los primeros predomina la cal (dan a los caldos finura y aroma) que producen las *palmas*. Los segundos producen caldos más bastos, y los de arenas dan caldos más finos, pero más espirituosos.

La composición del terreno influye de una manera directa, y así vemos que en las gravas ó suelos de guijarro, la luz, a causa de la reflexión sobre los elementos del suelo, da a la planta más calor que en los terrenos arenosos, y produce por esto frutos más azucarados.

Una causa independiente del terreno es la especie ó varie- dad a que pertenece la planta.

El cultivo de la planta, como el abono, poda y tratamiento de enfermedades, influye de una manera notable. El abono determina una mayor producción, la poda larga da más fruto que la corta, pero más acoso, y por lo tanto, menos azuca- rado, sucediendo lo contrario con la poda corta.

El armado de la cepa, si es bajo, da frutos más azucarados y menos acuosos, sucediendo lo contrario si es alto.

Hemos dicho que también influye la edad de la planta, y probado está este aserto, pues las viñas jóvenes dan caldos más acuosos, ácidos y menos azucarados que las viejas, a causa de tener estas últimas duros los tejidos, y producen vinos más azucarados y menos ácidos y acuosos. Nosotros recomendamos la uva vieja.

IV. Debe darse el nombre de vino al líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de la uva fresca, ya de- purado y particionado por los vados procedimientos que en- sella y posee el arte enológico; pero hay que tener presente que no puede este nombre ni su carácter aunque se le adicio-

ENOLOGIA

El terreno influye de la misma suerte; los húmedos dilu- yen parte de los elementos necesarios a la planta, así como por su composición, según sean, calizos, arcillosos ó arenosos. Los terrenos pizarrosos dan el excelente Champagne, y las gra- vas el Bordeaux.

En Jerez los clasifican de tres suertes: que son: terrenos al- berizos, de barro y arenas. En los primeros predomina la cal (dan a los caldos finura y aroma) que producen las *palmas*. Los segundos producen caldos más bastos, y los de arenas dan caldos más finos, pero más espirituosos.

La composición del terreno influye de una manera directa, y así vemos que en las gravas ó suelos de guijarro, la luz, a causa de la reflexión sobre los elementos del suelo, da a la planta más calor que en los terrenos arenosos, y produce por esto frutos más azucarados.

Una causa independiente del terreno es la especie ó varie- dad a que pertenece la planta.

El cultivo de la planta, como el abono, poda y tratamiento de enfermedades, influye de una manera notable. El abono determina una mayor producción, la poda larga da más fruto que la corta, pero más acoso, y por lo tanto, menos azuca- rado, sucediendo lo contrario con la poda corta.

El armado de la cepa, si es bajo, da frutos más azucarados y menos acuosos, sucediendo lo contrario si es alto.

Hemos dicho que también influye la edad de la planta, y probado está este aserto, pues las viñas jóvenes dan caldos más acuosos, ácidos y menos azucarados que las viejas, a causa de tener estas últimas duros los tejidos, y producen vinos más azucarados y menos ácidos y acuosos. Nosotros recomendamos la uva vieja.

IV. Debe darse el nombre de vino al líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de la uva fresca, ya de- purado y particionado por los vados procedimientos que en- sella y posee el arte enológico; pero hay que tener presente que no puede este nombre ni su carácter aunque se le adicio-

ENOLOGIA

El terreno influye de la misma suerte; los húmedos dilu- yen parte de los elementos necesarios a la planta, así como por su composición, según sean, calizos, arcillosos ó arenosos. Los terrenos pizarrosos dan el excelente Champagne, y las gra- vas el Bordeaux.

En Jerez los clasifican de tres suertes: que son: terrenos al- berizos, de barro y arenas. En los primeros predomina la cal (dan a los caldos finura y aroma) que producen las *palmas*. Los segundos producen caldos más bastos, y los de arenas dan caldos más finos, pero más espirituosos.

La composición del terreno influye de una manera directa, y así vemos que en las gravas ó suelos de guijarro, la luz, a causa de la reflexión sobre los elementos del suelo, da a la planta más calor que en los terrenos arenosos, y produce por esto frutos más azucarados.

Una causa independiente del terreno es la especie ó varie- dad a que pertenece la planta.

El cultivo de la planta, como el abono, poda y tratamiento de enfermedades, influye de una manera notable. El abono determina una mayor producción, la poda larga da más fruto que la corta, pero más acoso, y por lo tanto, menos azuca- rado, sucediendo lo contrario con la poda corta.

El armado de la cepa, si es bajo, da frutos más azucarados y menos acuosos, sucediendo lo contrario si es alto.

Hemos dicho que también influye la edad de la planta, y probado está este aserto, pues las viñas jóvenes dan caldos más acuosos, ácidos y menos azucarados que las viejas, a causa de tener estas últimas duros los tejidos, y producen vinos más azucarados y menos ácidos y acuosos. Nosotros recomendamos la uva vieja.

IV. Debe darse el nombre de vino al líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de la uva fresca, ya de- purado y particionado por los vados procedimientos que en- sella y posee el arte enológico; pero hay que tener presente que no puede este nombre ni su carácter aunque se le adicio-

cortés y 35°, sin casco; refinados de 24,50°, a 13,25 duros la carga de 121,60 litros.—*El Corresponsal.*

Montblanch (Tarragona) 18.—*Espritibus:* De vino, a 90 duros los 516 litros de 35°; refinados, a 15,50 los 121,60 de 24,50°, sin casco; de orujo, a 80 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 14 los 121,60 y 24,50° sin casco.

Holandas.—De vino, a 13,50 duros los 121,60 litros y 19,50°.

Anisados.—A 66 duros pipa de 19,50°, y a 56 de 17,50°.

Vinos.—Tintos, de 15 a 16 pesetas carga; blancos, de 21 a 22; para la destilación, a 4,50 reales por grado y carga.—*El Corresponsal.*

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 23. Todo el trigo presentado ayer se vendió con debilidad en los precios, pues debido al descenso de los cambios, que se han cotizado ayer a 27 por 100, la baja en Barcelona se ha acentuado.

Los demás granos también han estado flojos, excepto las algarrobas, que es el único que se ha vendido con animación. Garbanzos van quedando muy pocos y están muy solicitados.

Los campos están muy buenos y hay muchos pastos. Se han vendido unos 600 cebones, de 52 a 56 reales arroba, con tendencia a subir más el precio.

El mercado de ayer ha sido soberbio; no se cabía en ninguna parte: tanta era la concurrencia que había.

Los comercios, tiendas de comestibles y dulcerías llenos, habiendo vendido todos mucho.

Se han presentado en el mercado 700 fanegas de trigo, que se pagaron de 47 a 48 reales una; de centeno, 300, a 27; de cebada, 400, a 22; de algarrobas, 300, a 32 y 33; garbanzos finos, de 48 a 49 en onza, a 165; de 51 a 52, a 155; de 53 a 54, a 150; de 55 a 56, a 140; de 56 a 60, a 120; harina de primera, a 19 reales arroba; de segunda, a 18; de tercera a 14; harinilla, a 10, cabezuela a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4; vino tinto y blanco, a 22 reales cántaro.—*C.*

Fermoselle (Zamora) 25.—Se ha dado principio a la recolección de la aceituna, cuyos rendimientos se conceptúan medianos en los olivares; pero los olivos que están en los viñedos se defendieron mejor durante la pertinaz sequía del último verano, por cuya razón en estos últimos se obtendrá una cosecha regular.

Precios: Trigo, a 51 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 23; garbanzos, de 90 a 120; harinas, a 20, 19 y 18 reales arroba; patatas, a 5; vino tinto, a 12 reales cántaro; aceite, a 64; aguardiente, a 48 el anisado y 32 el común.—*M.*

Valderas (León) 24.—Muy concurrido el último mercado, vendiéndose muchas castañas y otras frutas. Las castañas se cedieron a 11 reales fanega é igual precio alcanzaron las nueces.

El trigo, a 47 reales fanega; cebada, de 21 a 22; centeno, a 43; alubias, a 70; garbanzos, a 120; vino, a 17 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

Villamañán (León) 25.—El tiempo de heladas grandes. Los campos buenos, si bien a los terrenos fuertes les sería ya muy beneficiosa el agua.

Precios: Trigo, de 47 a 48 reales fanega; centeno, de 33 a 34; cebada, de 24 a 25; vino, a 15 el cántaro.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Mubián de la Solana 25.—Se ha inaugurado la nueva campaña vinícola con una baja en los precios, consecuencia natural del aumento de derechos a los vinos españoles a su introducción en Francia.

Los vinos procedentes de la primera vendimia han resultado de buen color, pero escasos de graduación. Son muy superiores los productos que se recolectaron a fines de Octubre, ostentando rica grana, y acusando el análisis fuerte dosis de alcohol.

Hoy por hoy, es más la oferta que la demanda, y no tendrá nada de extraño se acentúe la baja todavía más. No obstante, se confía que para la primavera próxima se repondrán los precios.

En estos pueblos de la Solana la cosecha de oliva va a resultar bastante buena, y el rendimiento de aceite mejor. Se ha dado principio a la molienda, y por lo que vemos, el robo colmo de olivas da 10 libras de excelente aceite, que para este país, en la última región del olivo, puede considerarse de buen resultado. Se paga la arroba de aceite, en el trujal, a 49 reales.

Hay regulares existencias de trigo en este país, pero no se quieren ceder a los 24 reales robo de 23,13 litros, a que se pagan.

Parece que se agita la idea, entre algunos agricultores de Navarra, de remitir a la Exposición permanente de Berna (Suiza), muestras de sus aceites y vinos, para disputar a Italia y Portugal el monopolio de aquel mercado. Desearíamos que no se quedase en proyecto tan conveniente resolución.—*F. P. A.*

De las Riojas

Cenicero (Logroño) 25.—Tiempo frío, propio de la estación.

Poco movimiento en el mercado de vinos; las contadas partidas que se miden se pagan de 10 a 10,50 reales cántara. Si los cosecheros cedieran de 9 a 9,50, no dudo se vendería mucho para Francia.

El trigo, de 49 a 50 reales fanega; cebada, de 23 a 24; avena, a 17; habas, de 33 a 34; caparrones, a 80.—*El Corresponsal.*

Cuzcurrita (Logroño) 25.—Practicado el aforo, resulta que las bodegas de este pueblo encierran 182.000 cántaras de vino nuevo y 21.000 de añejo.

La cosecha última ha sido, pues, buena, y hubiera sido grande sin el pedrisco y la sequía.

El mercado está encalmado. Los claretes superiores del 97 se pagan de 14 a 15 reales cántara.

En Cihuri se hicieron ventas de vino nuevo a 9,25 reales cántara (16,04 litros); en Castañares, a 7,25; en Tirgo, de 9 a 10; en Saja, Fonzaheche y Treviana, a estos últimos precios.

Los sembrados siguen hermosos.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Biar (Alicante) 25.—Paralizadas las ventas de vino. Desde que se subieron los aranceles en Francia puede decirse no se ha hecho ningún negocio.

Esperamos, sin embargo, que así que pasen las actuales fiestas y el comercio haya terminado sus balances, se reanuden las compras. Buena falta hace que así suceda.

Se cotiza el vino a 6,50 reales los 11 litros.

El olivar está hermoso, pero con poco fruto.

Los sembrados buenos. El trigo se vende a 19 reales barchilla; cebada, de 6 a 7; panizo, a 8; aceite, a 46 arroba; patatas, a 6.—*A. M.*

Soneja (Castellón) 26.—Toca a su término la recolección de la aceituna, cuyo fruto no ha abundado, pero se ha cogido bien sazonado y sano; así que el aceite es muy rico, alcanzando el precio de 48 reales arroba.

Los algarrobas tienen mucha muestra. Precios: Trigo, a 23 reales barchilla; cebada y maíz, a 8; vino tinto, a 7 cántaro; algarrobas, a 7 arroba.—*C.*

Torreveja (Alicante) 26.—Se han hecho algunas importantes compras de vino con destino a Francia y Andalucía. Los cántaros expedidos llegan a 30.000, a los precios de 6,50 y 6,75 reales uno. En la actualidad sólo ofrecen a 5,50 y hay paralización.

Los sembrados están magníficos.—*R.*

LOS PEQUEÑOS PROPIETARIOS y los pósitos en relación con el Banco territorial.

Hemos dicho que el factor más importante de la riqueza pública es el pequeño propietario.

¿Cuántos propietarios ricos hay en cada partido judicial? ¿Cuántos en cada provincia? ¿Cuántos en toda la Nación? Contadísimo son los que merecen el nombre, entiéndase bien, no de labradores acomodados en cada partido judicial, sino de ricos. Algunos en cada provincia. Un contingente no grande en toda la Nación. Y de estos ¿cuántos que posean fincas de gran extensión territorial? Pocos. Pues estos pocos dueños de grandes dehesas ó de cortijos ó de cotos redondos y los que lo son de fincas urbanas de gran valor en las grandes capitales y en los grandes centros, son los únicos a quienes favorece el Banco Hipotecario de Madrid. A ese otro factor grande, importantísimo de los pequeños propietarios, cuyas parcelas de terreno forman más de las nueve décimas partes de la riqueza nacional, a ese no le alcanzan sus beneficios; y cuando llega el apuro, el ahogo de la calamidad pública ó de la desgracia individual, en las contrariedades de la vida, tiene que venir a parar forzosamente y necesariamente en las manos del logrero sin conciencia, del vampiro social, que chupando sin misericordia la sangre de la víctima que se enreda en las telas de araña de su madriguera, no la suelta hasta que la arroja desangrada y muerta.

Tal estado de cosas no puede perdurar, a menos de que se quiera dar al traste con la riqueza agrícola, cuyos funerales había de costear el socialismo, entre los horrores de la anarquía. El Banco Hipotecario está en el ineludible deber de extender sus beneficios y de prestar su concurso, no a título de privilegio, sino de adaptación general, al grande y al pequeño propietario, al dueño del predio rústico y de la finca urbana; ó ceder el puesto a otra institución de crédito digna del nombre que lleva.

El estado floreciente en que se encuentra ha de permitirle fácilmente agrandar su esfera de acción, y los beneficios que ha de reportar con la creación de sucursales en las capitales de provincia y en las de los partidos judiciales, envolviendo a todos en su benéfico influjo, acercando la necesidad y la utilidad de los servicios a los necesitados de ellos, y en una amplia red que abarque y circunscriba la Península entera a todos los que tengan que acudir al rédito.

No se me oculta, ni puede ocultarse a nadie, que reflexivamente medite cuestión tan importante, que, aun cuando floreciente el estado del Banco Hipotecario, sería muy difícil quizás que pudiera atender a la demanda de la riqueza agrícola, hoy tan castigada, sin que vengan a prestarle fuerza y capital otros elementos, además de los propios. ¿Quiénes pueden adicionar capital y elementos de prosperidad y de vida al Banco Hipotecario? Muchos y muy variados.

En la conciencia de la misma riqueza agrícola está que el Banco Hipotecario, ó cualquiera otro que le sustituya, si éste no quisiera plegarse a las exigencias de su creación y de las apremiantes necesidades de la patria; en la conciencia de todos está, repito, que el Banco de la riqueza agrícola debe ser importantísimo y grande por los elementos de que disponga, y que de consuno deben proporcionarle los Poderes públicos y la iniciativa particular. Veamos cuáles pueden ser éstos.

La previsión de nuestros abuelos creó, con excelente buen sentido, para subvenir a los años de malas cosechas, a la pérdida de las mismas por accidentes naturales y fortuitos, y aún para remediar la escasez y penuria de los labradores pobres, los Pósitos.

Esta institución, utilísima en otros tiempos, resulta en los actuales deficientes y anacrónica. No responde cumplidamente a las necesidades de la época actual por causas complejas, de todos conocidas, y en cuyo examen detallado no puedo entrar, por las exigencias de espacio y brevedad, que reclaman el periódico diario y el fin propuesto, en estos artículos, que no es otro, que el de esbozar ideas, dejando a otros más competentes y peritos, el darles forma cumplida y cabal desarrollo.

Además de la deficiencia y anacronismo de la institución, en estos tiempos de la electricidad y el vapor, de la vida de vértigo de que está atacada la generación actual, saturada de necesidades crecientes cada día, ha caído, por otra parte, en las manos pecadoras del caciquismo local, en la inmoralidad que caracteriza a esta dolencia. Merced a esta circunstancia los Pósitos tienen, aunque alguna vida, caracteres de agonía en algunos pueblos, y en otros los han convertido en feudo, señorío y dominio particular, algunos desahogados caciques.

Por las causas indicadas se impone la liquidación de los Pósitos; el recobro de quien injustamente los detenta y absorbe; la venta de los granos; la conversión, por tanto, de los mismos a metálico, y el depósito de los capitales en el Banco Hipotecario ó en el que venga a sustituirle, abriendo una cuenta corriente a los pueblos a que pertenecen, mediante un tanto por ciento de administración de estos capitales al Banco, y con el fin de crear con sus valores el crédito agrícola, de lo cual nos proponemos opurar en otro artículo.

Mermados y todo como están los Pósitos, en algunas comarcas representan todavía en el conjunto un valor de consideración no escasa. En el año 1863 había 3.418 Pósitos, con un capital de 189.697.026 reales. Son los últimos datos estadísticos. Agréguese al capital que resulta de los Pósitos el 80 por 100 de los bienes de Propios, y dígame si sólo estas dos cifras, aun contando con que haya sufrido alguna infiltración el caudal de los Pósitos, no son por sí solas bastantes, ayudando al capital del Banco Hipotecario, para extenderse cómodamente por toda España el beneficio del crédito.

Las Cajas de depósitos, hoy al servicio del Estado, pueden y deben ingresar en un establecimiento bancario respetable, ahorrando al mismo Estado una plantilla no escasa de empleados. Los depósitos voluntarios ó judiciales, perfectamente inactivos en las Cajas de depósitos, vendrían a la circulación, sin perjuicio de la entrega por el Banco cuando fueran reclamados, y sin que por esto hubieran dejado de prestar su concurso a la circulación y al crédito.

Otro de los afluyentes a la caja del Banco, habría de ser desde luego la masa de ahorros fruto de la economía. No hay propietario, hoy en día, que quiera correr el riesgo de que asalten su casa y le priven del fruto de su previsión y economía, además del riesgo personal que puedan sufrir el interesado y su familia en el asalto criminal. De aquí las cuentas corrientes y depósitos, que empezaron por Madrid en el Banco de España, en el Crédito Lionés y otros establecimientos importantes, donde no es tan posible una pérdida del capital por quiebra, que había en otras casas de banca, al parecer respetables, y, sin embargo, vinieron a la bancarrota, con más ó menos ruido y escándalo, con pérdida del capital del confiado deponente. Esta costumbre se transmitió de Madrid a provincias y en las capitales de éstas, donde hay sucursales del Banco de España, es ya cosa bastante usual y corriente seguir el ejemplo de Madrid, Barcelona y otros grandes centros.

Esta costumbre ha trascendido ya a los pueblos y las aldeas, dando el peligro a verse despojados por mano criminal es mayor, y la necesidad de poner a cubierto de la rapacidad el fruto del ahorro y la economía es más urgente. No se hace, por la dificultad de acudir a las capitales para llevar el ahorro cuando conviene, ó para retirarle, cuando es preciso. Pero el día que se crearan las sucursales de cabeza de partido y judicial, acudiría por conveniencia y aun por necesidad no escaso numerario. Si a éste se agregaran las cajas de ahorros, la afluencia sería mayor y la institución eminentemente moralizadora para el menestral y el artesano.

¿Hay todavía más afluyentes para el Banco territorial y agrícola? Muchas más. Pero del que vamos a ocuparnos a continuación por su relación con una cuestión importantísima, nos obliga a un punto y aparte, en capítulo separado.

AGUSTÍN RAMOS DEL POZO.

NOTICIAS

Como la producción vinícola de Francia no ha llegado a la de 1897, es indudable que dicho país necesita importar para saldar su enorme déficit tanto vino por lo menos como en la anterior campaña. Por esto se espera muy fundadamente se reanimen las compras en nuestras bodegas así que el comercio termine sus balances de fin de año.

De todas las comarcas oliverasas nos dicen que los aceites de este año son superiores, debido al buen estado de la aceituna y al adelanto que se observa en la recolección y elaboración.

Los rendimientos son desiguales en general, pero en conjunto mayores que en los últimos años.

El jefe del Laboratorio municipal, señor Chicote, ha presentado al Conde de Romanones un proyecto de creación de una sección de Inspectores del Laboratorio.

Estos Inspectores tendrán por principal misión la de recoger muestras, con toda clase de garantías consignadas en las Ordenanzas municipales, de bebidas, alimentos, condimentos, petróleo, etc., para su examen en el Laboratorio.

El Ministro de Hacienda de Holanda se propone elevar los derechos arancelarios de los vinos.

Como lo temíamos, la Cámara de Diputados de Francia ha aprobado el proyecto del Gobierno modificando los derechos arancelarios de los vinos. Todas las empujadas presentadas para elevar ó rebajar el límite alcohólico (12 grados), han sido desechadas.

Únicamente han sido admitidas dos adiciones.

Una de ellas dice lo siguiente: «Queda prohibida la entrada y se excluyen del «entrepot» tránsito y circulación todos los vinos extranjeros que no lleven sobre los toneles una marca indeleble que indique el lugar de origen.»

«Los vinos extranjeros que entren francos de derechos no podrán ser rebajados,

ni mezclados, ni ser objeto de ninguna manipulación en Francia.»

La otra adición preceptiva que los errores que respecto a la graduación alcohólica se padezcan en las declaraciones no serán castigados si no exceden de cinco décimas.

El proyecto fué aprobado por 477 votos contra 55.

Los vinos en Inglaterra.—Como sucede siempre en esta época del año, hay bastante animación en las transacciones, especialmente en Oportos y Champañas. El Jerez y los tintos claretes de diferentes clases presentan solamente una actividad moderada, y entre los espíritus, el whisky es el que ocupa lugar preferente.

En Liverpool, los Tarragonas se hallan al presente bastante encalmados, y la demanda aparece realmente inferior a la del año pasado por esta misma época. La mayor parte de la demanda por esta clase de vinos proviene de las poblaciones de Lancashire y Yorkshire; pero parece que la mayoría de los comerciantes en dichos puntos han hecho con anticipación sus repuestos para esta época del año, y esto explica la calma que actualmente reina en la demanda.

Los Oportos legítimos, en cambio, siguen muy solicitados en dicho mercado de Liverpool, y dan origen a muy activas operaciones.

En Londres las ventas públicas efectuadas en el corriente mes han sido numerosas é importantes.

Puede darse ya como un hecho el establecimiento de la Escuela de Ingenieros industriales de Bilbao, patrocinada por la Excma. Diputación provincial y el Excelentísimo Ayuntamiento de dicha villa, inaugurándose el curso el día 1.º de Octubre próximo.

Tan pronto como se reciba el Real decreto se comenzará a redactar el reglamento y a ejecutar los trabajos de organización necesarios para que la Escuela

pueda funcionar perfectamente en la indicada fecha.

La naranja continúa recolectándose con gran actividad en Onda, pagándola los confectionadores a los precios de 50, 60 y 70 reales millar, según clase y condición. Los precios son bastante bajos para la clase de la naranja, pues en el presente año es inmejorable.

La exportación que se hace diariamente es bastante regular. Se espera de un momento a otro que suban los precios.

Del Diario de Huesca: «Aunque no por completo paralizado, es poco activo en la actualidad el tráfico de vinos para la exportación en las zonas productoras de la provincia. En la comarca de Huesca se compra en pequeños detalles sobre 25 pesetas los 160 litros (nietro). Se vende, ó lo de menos garantías para la conservación, ó lo que necesitan imprescindiblemente enajenar los cosecheros para apremiantes necesidades.

Insistimos una vez más en aconsejar la calma y la confianza a los tenedores de buenos vinos superiores en fuerza alcohólica a los 11 grados.»

Con motivo de un acuerdo tomado por los fabricantes de aceites procedentes del orujo de la oliva, este artículo, que llegó a alcanzar en el mercado de Tortosa el precio de 13 reales pie, se paga en la actualidad tan sólo a 9 reales, motivo por el cual se verifican pocas transacciones.

Aunque con grandes dificultades, se ha conseguido abrir camino entre la nieve para el paso de carros por el Pirineo, y ya vuelven a dirigirse a la nación vecina desde la estación de Jaca muchos de los que se dedican a exportar vinos.

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 27

París a la vista.....	30 00
Londres a la vista, (lib. ester.) ptas.	32 05

VINOS TINTOS FINOS
DE LAS
BODEGAS DE ZÁITIGUI
CUZCURRITA (RIOJA)

Precios sobre vagón en la estación de Haro

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
Pipa de 505 litros.....	142	»	177	»
Barrica de 225 id.....	70	»	90	»
Barril de 64 id.....	20	»	27	»
Barril de 32 id.....	10	»	16	»

Los pagos, al hacerse los pedidos en letra a ocho días vista sobre Madrid. Para pedidos y noticias dirigirse a D. Cecilio S. de Záitigui, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

VINOS TINTOS
DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)
DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida a 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 a sus 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 a 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 a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a 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 a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a 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, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.



COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

BODEGAS
del Marqués de Reinoso, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)
Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.
Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

ANUNCIO
Se vende el almacén-depósito de vinos de Zuricalday Echevarría y Compañía, situado en terrenos propiedad de la Compañía del ferrocarril del Norte en la Estación de Bilbao, compuesto de planta baja de mil metros cuadrados de superficie y dos pisos altos y con cabida de 10.000 hectolitros en 17 tinas de roble.
Para informes dirigirse a los mismos en Bilbao.

Á LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS
TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos; aumenta su color y graduación y evita el avinagramiento. No contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, INDISPENSABLE PARA LOS VINOS DE EXPORTACIÓN y el más económico de todos sus similares. 13 pesetas kilo para 300 a 400 arrobas.
Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que eubren al aire, etc.
Dirigirse con sellos a F. Muntero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía y principales droguerías de España. Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberia dirijase a D. Victoriano Echavari, de Olazagutia (Navarra).
Madrid, Suos. de Cuesta, Cava-alta, 5

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, flojera, 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.—Aparatos de análisis.—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, 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.



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

Habana, Matanzas y Guantánamo, *Serra*, el 9 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas y Cienfuegos, *Ernesto*, el 14 de id.—Habana, Matanzas y Guantánamo, *Francisca*, el 28 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 regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARÍA*.

El 14 de Diciembre saldrá el vapor español *Ida*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trabordo*, 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 DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con *Diploma de Honor* (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandés, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponedora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera.

Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

Microbicina Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejares, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATÁLOGOS

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine cask Company Limited

MALAGA



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.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por D. Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 3 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

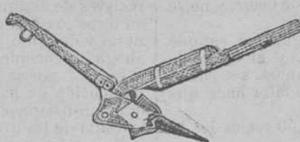
La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos, por González Pizarro. Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

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, francos de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

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 regalán 200 pesetas.

FILTROS PARA VINOS

LABORATORIO QUÍMICO DEL DR. ORTEGA

Carretas, 14.—MADRID

Ensayos y análisis de vinos, cervezas, sidras, espíritus, licores, abonos, tierras, harinas, minerales, aguas, etc.

Tarifa especial de ensayos de vinos, sidras, etcétera, para los clientes

DETERMINACIONES	PESETAS
Del alcohol.....	2
Del extracto.....	2
De la acidez total.....	3
Del azúcar.....	3
Análisis, comprendiendo los siete principales elementos.....	15

Consultas, informes, prospectos, direcciones, instalaciones y viajes á las bodegas.

Filtros Gasquet hasta 650 hectolitros por día.—Filtros *Eureka*, hasta 50 hectolitros por día.

Pasteurizadores para las grandes bodegas y las asociaciones vinícolas.—Curación, conservación y envejecimiento de los vinos.

Mangas filtrantes.—Material para viticultura y vinicultura.—Experimentos, Paseo del Prado, 30, Maquinaria Agrícola.

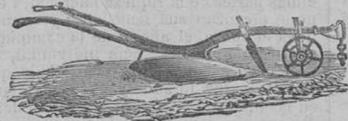
Antifermento cristalino.—Clarificantes.—Tierra de Lebrija seleccionada y toda clase de productos enológicos.

CHAMPAGNIZACION DE VINOS Y SIDRAS SE MONTAN FABRICAS

Dirigirse á D. M. Maraver, Quintana, 38.—MADRID.

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.

Tomos 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.

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó Á FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

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

AÑO XX¹ CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXI

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del *Marqués del Duero*, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

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 pascos y de adorno.

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

Magnífico surtido de jacinatos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.

Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.

VIDES AMERICANAS

Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

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

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, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fécos 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

Maquinaria para la molinera de la aceluera

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los espartinos ó capazas. 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

ANTIGUO Y ACREDITADO

Comercio de vinos al por mayor, en Austria, con sucursales en Alemania, varios viajantes, buenas relaciones y buen renombre, desea, para ampliar su negocio, la venta general en los dos países, de alguna importante

CASA ESPAÑOLA EXPORTADORA DE VINOS

Ofertas bajo iniciales W. T. 4963, á Rudolf Mosse, Viena.

CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO

Posee también Contabilidad comercial, y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas.

Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.