

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 30 de Noviembre de 1898

NÚM. 1873

LOS VINOS EXTRANJEROS

en Francia

En nuestra última hora del número anterior dimos cuenta de los informes telegráficos recibidos en Madrid sobre la reforma de los derechos arancelarios en la vecina república.

El proyecto presentado por el Gobierno el día 21 en la Cámara de Diputados y que por autorización rige desde el 22, contiene el siguiente artículo:

Artículo único. Los números 171,84 y 173, duplicado, del cuadro A anexo á la ley de 11 de Enero de 1892, son modificados de la manera que sigue: Los vinos que provengan exclusivamente de la fermentación de la uva fresca pagan 25 francos por hectolitro, tarifa general, y 12 francos por hectolitro, tarifa mínima, para los vinos de 12° y menos. Para los vinos de más de 12° el derecho es de 25 francos, tarifa general, para los 12 primeros grados, aumentado por cada grado ó fracción de grado en más, de una tasa de aduanas igual al montante del derecho de consumo sobre el alcohol (que es 1 franco 56 céntimos). En la tarifa mínima, para los vinos de más de 12°, los mismos derechos de 12 francos para los 12 primeros grados, aumentado por cada grado ó fracción de grado en más, de una tasa de aduanas igual al montante del derecho de consumo sobre el alcohol.

Para los vinos que tengan de 12 á 15 grados, cada décima de grado paga una tasa de aduanas igual á la décima de la tasa de consumo sobre el alcohol. Para los vinos que tengan más de 15 grados, toda fracción de grado entraña la percepción ó pago del derecho afecto al grado superior.

Para las uvas de vendimia, los urosos de uva, los mostos de vendimia hasta 12 grados Beaumé, los derechos serán de 25 francos por cada 100 kilogramos, tarifa general, y de 12 francos tarifa mínima. Los mostos de vendimia de más de 12 grados

Beaumé, hasta 20 grados 9 décimas, son sometidos al régimen de las confitures, al de los azúcares ó al de la miel.

Para los vinos de pasas y demás bebidas no denominadas en la tarifa general, por cada grado y cada hectolitro, el derecho será igual á la tasa de consumo del alcohol, sin que en ningún caso el derecho percibido pueda ser inferior á 30 francos por hectolitro de líquido. En la tarifa mínima, el derecho para esos vinos será igual á la tasa de consumo del alcohol, sin que en ningún caso el derecho percibido pueda ser inferior á 15 francos por hectolitro de líquido.

Para los vinos de 12 á 15 grados, se aprecian, pues, las décimas de grado, lo cual dará lugar á muchas cuestiones.

Con arreglo al proyecto, he aquí los derechos que adeudan los vinos extranjeros por la tarifa mínima, la cual se aplica á las naciones convenidas:

GRADOS	Derechos antiguos por hectolitro		Derechos nuevos por hectolitro	
	Francos	Centimos	Francos	Centimos
9,0	5,60	12	12	0
10,0	7	12	12	0
11,0	8,5625	12	12	0
12,0	10,1250	12	12	0
12,1			12,16625	
12,2			12,31250	
12,3			12,45875	
12,4			12,60500	
12,5			12,75125	
12,6			12,89750	
12,7			13,04375	
12,8			13,19000	
12,9			13,33625	
13,0	11,6875		13,48250	
13,1			13,62875	
13,2			13,77500	
13,3			13,92125	
13,4			14,06750	
13,5			14,21375	
13,6			14,36000	
13,7			14,50625	
13,8			14,65250	
13,9			14,79875	
14,0	13,5500		14,94500	
14,1			15,09125	
14,2			15,23750	
14,3			15,38375	
14,4			15,53000	
14,5			15,67625	
14,6			15,82250	
14,7			15,96875	
14,8			16,11500	
14,9			16,26125	

15,0	14,8125	16,68750
15,1		16,83375
16,0	16,3750	18,20000
16,1		18,34625
17,0	17,9375	19,81250

La Comisión de Aduanas de la Cámara, no satisfecha por completo con las nuevas tarifas, pretendió del Gobierno que adeudaran los derechos del alcohol los vinos que lleguen á los 11°, pero el Ministro de Comercio, en nombre del Gabinete, se negó á modificar el proyecto en ningún sentido. Es pues, de esperar, que el proyecto no sufra la menor reforma, y sea aprobado en los mismos términos que le ha presentado el Gobierno.

HABLEMOS NOSOTROS

Aunque la Asamblea de Zaragoza parece haber asumido la representación nacional, la representación de todas las fuerzas é intereses que en España viven y se desenvuelven, es lo cierto que no podía substraerse, cual así ha sucedido, al espíritu de clase, á la influencia de su especialidad.

En el creado cuerpo de plausibles reformas late con violencia el corazón del comercio y la industria fabril; en la sinfonía, armoniosa y grata al oído de todos los buenos españoles, compuesta por los representantes de las Cámaras de Comercio, observase como tema y nota dominante, ya que no los alegres compases de la jota aragonesa, si las aspiraciones, no siempre justas, de la clase mercantil.

De aquí, y para no caer en tan graves exageraciones como encierran las adiciones de la Cámara de Comercio de Burgos, al cuestionario de la de Cartagena, que proponen nada menos que la creación de una Escuela de comercio en todas las capitales de provincia con facultad de nombrar un Diputado á Cortes, cual si del comercio hubiera de venir nuestra salvación social é individual, de aquí, digo, la

necesidad de que la clase agrícola, la más numerosa y también la de más arraigo, responsabilidad y firmeza en España, haga oír su voz en el empezado concierto nacional.

La idea iniciada por el Centro de Labradores de Valladolid, siempre solícito y cuidadoso por la defensa de la agricultura, ha sido favorablemente acogida por la opinión pública, y recibiendo de ella calor, entusiasmo y vida, seguramente que repercutirá por los campos de toda España haciendo salir á los que en ellos viven de su atonía é indiferencia.

¡Labradores! Rompamos nuestro silencio, salgamos de nuestra inacción; que si la prudencia tiene sus límites, traspasados están ya.

Es preciso hablar, hablar fuerte y claro; fuerte para que se nos oiga, claro para que nos puedan entender.

Así lo requiere el buen equilibrio de todos los ramos de nuestra actividad nacional, el espíritu mismo de las instituciones representativas que quiere que todas funcionen en provecho, no de clases privilegiadas cualesquiera que ellas sean, sino de todos los intereses, de todas las ideas que son el honor y la garantía de una nación.

Muy malicioso y suspicaz se necesitaría ser para ver en nuestras palabras el menor asomo de antagonismo y celos; pero por si alguien á ello se atreviera, bueno será hacer constar que aplaudimos, sin reserva alguna, el acto de las Cámaras de Comercio de Zaragoza; así como las conclusiones de que hasta ahora tenemos noticia; sólo queremos que tomando ejemplo las asociaciones agrícolas de su viril y muy cuerda y práctica actitud, exponga también sus necesidades y aspiraciones.

JOSÉ ESTEBAN RODRÍGUEZ.

CENTRO DE LABRADORES

La ponencia nombrada por la Junta directiva del Centro de Labradores de Va-

lladolid, para redactar las bases que deben someterse á la aprobación de la Junta directiva de dicho Centro, ha formulado las siguientes:

- 1.ª Representación general de la clase agrícola en los Cuerpos Colegisladores.
- 2.ª Igualdad en la tributación de toda clase de riqueza.
- 3.ª Exención de todo tributo en el ganado de labor, considerándole como instrumento de trabajo.
- 4.ª Ejecución inmediata del catastro y formación de las cartillas evaluatorias.
- 5.ª Creación de una red de ferrocarriles secundarios.
- 6.ª Apertura de canales de riego.
- 7.ª Rebaja por las Compañías de ferrocarriles de las tarifas de transportes, principalmente por lo que afecta á los cereales, maquinaria agrícola y caldos.
- 8.ª Creación de Cámaras Agrícolas en todas las provincias.
- 9.ª Concursos agrícolas con premios.
- 10.ª Estaciones agronómicas en cada una de las provincias.
- 11.ª Campos de experimentación en las cabezas de partido.
- 12.ª Aligerar de formalidades y cargas la transmisión de la propiedad territorial.
- 13.ª Sustituir el sistema vigente de títulos de propiedad y posesión por el austriaco de títulos reales pignoratios y transmisibles.
- 14.ª Exención absoluta de cargas en las permutas de fincas rústicas, y sin otras formalidades que la manifestación de celebrárlas ante el Registrador de la propiedad.
- 15.ª Creación de Bancos Agrícolas, Casas de Ahorros y de Socorro para la clase obrera; procediéndose á la liquidación de los pósitos, sirviendo de base á aquéllos.
- 16.ª Recopilación de las leyes agrarias reformándolas en el sentido de favorecer los intereses de la clase agrícola.
- 17.ª Libre cultivo del tabaco.
- 18.ª Creación de viveros de cepas americanas en las zonas vitícolas.
- 19.ª Estaciones zootécnicas en aquellas

La producción media es de 14,51 hectolitros, produciendo 27.136.534, que, calculados á un precio de 30 liras, resulta una riqueza de 814.096.020 liras.

Francia tiene cultivadas 1.881.114 hectáreas (mayor número que Italia y España), con una producción de 29.677.095 hectolitros, siendo la media de 14,98, y representando la superficie dedicada á este cultivo $\frac{1}{10}$ de la total.

El valor de la producción de todo lo cultivado es de 1.600 millones, correspondiendo á la vid 890.312.850 francos (una peseta).

Por la parte de terreno dedicada al cultivo de la vid figura en primer término Francia, después Italia y la última España. Por la producción media, España, Francia é Italia, y por el valor de la producción, Francia, Italia y España.

Estos datos creo son suficientes para poner de manifiesto ya

Según los datos oficiales, la parte cultivada en Italia, como ya dijimos, es de 19 millones de hectáreas, que producen un total de 2.362 millones y medio de liras (una peseta aproximadamente), correspondiendo 800 al viñedo, 700 á los prados y pastos, 400 á los olivares, igual número á las huertas y árboles frutales, quedando en el último término las tierras labrantías, que figuran con dos millones y medio.

La producción media es de 14,51 hectolitros, produciendo 27.136.534, que, calculados á un precio de 30 liras, resulta una riqueza de 814.096.020 liras.

Francia tiene cultivadas 1.881.114 hectáreas (mayor número que Italia y España), con una producción de 29.677.095 hectolitros, siendo la media de 14,98, y representando la superficie dedicada á este cultivo $\frac{1}{10}$ de la total.

El valor de la producción de todo lo cultivado es de 1.600 millones, correspondiendo á la vid 890.312.850 francos (una peseta).

Por la parte de terreno dedicada al cultivo de la vid figura en primer término Francia, después Italia y la última España. Por la producción media, España, Francia é Italia, y por el valor de la producción, Francia, Italia y España.

Estos datos creo son suficientes para poner de manifiesto ya

En vaso-francés *marchés*, y el fruto recibía el nombre de *malvas*, dando al vino el nombre de *malvasía*.

Según el Pentateuco, el primero que hizo aplicación del fruto fue Noé, primer viticultor de la Armenia, que hizo sufrir al mosto una fermentación para convertirlo en bebida.

Athens (muerto en el fin de nuestra era) pretendió que Orestes, hijo de Deucalión y nieto de Minos, plantó las viñas en el Egipto, donde vino á reinar. Según otros, es originaria de la Georgia y de la Misiria, y otros creen que de Persia.

A Europa la importaron del Asia los hijos de Sem, Baco en la India (según algunos escritores; Baco es el nombre griego dado á Osiris), Saturno en Creta, Osiris en Egipto y el Rey Baco en España.

El pueblo griego no sólo hizo fermentar los mostos, sino que llegó á destilarlos. Éste lo importó á Italia, y de allí se trajo á Francia y España.

El pueblo romano, en sus conquistas, fué empujando la vid al Norte de Francia y á las islas británicas (Inglaterra); y en el 606 Después se pierde en la sombra la historia de la vid hasta la dominación árabe, que la cultivaron con gran cuidado, siendo Abul-Zacaría uno de los mejores enólogos de la Arabia.

En Julio Columela, agrónomo del siglo I, caracterizó 58 especies. Después de esto, y con la enseñanza de los árabes, tuvo el cultivo de la vid una época de lucimiento, y cuando el descubrimiento de la América por el insigne almirante Colón, fué importada por los frailes españoles á California, Perú, Chile y República Argentina, siendo en estos tres últimos países donde más incremento ha tomado su cultivo.

En la actualidad, la vid crece entre los 30° y 40° de latitud.

En la diferencia de otros cultivos porque en otros caben ciertas economías, como las de hacer las labores por medios mecánicos, y que en éste, si no imposible, resulta poco menos. Un ejemplo es que en la poda, poda en verde, espesura, etcétera, no cabe más que la mano del hombre.

En el origen de la vid no se puede precisar con exactitud, puesto que hoy día vegeta en el Mediodía de Europa y Asia, Norte de África y América, espontáneamente en Grecia, Italia y España; por lo que es muy difícil determinar de dónde es originaria.

Se cree que es originaria del Asia, donde en los montes de Armenia (cordillera del Ararat) se presenta con extraordinaria vegetación.

No obstante, hay otra vida que no se crea originaria del Asia, tales son las americanas. En Europa no existe una sola especie, de la que se derivan todas las variedades que se ven en variedades.

En la vid americana hay varias especies, que también se dividen en variedades.

En las márgenes del río Misouri, por ejemplo, crece espontáneamente la especie *Labrusca*, en el Oeste del Estado de Texas la *Tempranillo*, y en otros puntos de la América del Norte la *Isabella* y la *Blackbird*.

Es de muy antiguo cuando el hombre introdujo la vid en el cultivo.

En los sepulcros del antiguo Egipto se han encontrado restos de vid, y principalmente de granos.

En Europa ha sucedido lo propio en las estancias lacustres, y, por lo tanto, claro está que la vid se conocía, y que se la daba algún empleo antes de la edad de piedra, y así lo prueban sus nombres en las lenguas más remotas.

En la lengua sanscrita, lengua de la India, se llama *draksho*, y el racimo ó fruto tenía el nombre de *vishá* ó *vashá*. En egipcio se llama *draksho*. Los celtas la nombraban *gwinend* ó *gwinid*, dando este último nombre al vino más que á la planta.

ESTABL. TIPOG. DE LOS SEÑORES DE CUESTA
Calle de la Cavallera, núm. 5
1899

CURSO DE 1898-99

ESTACION ENOLOGICA DE HARO
D. VÍCTOR CRUZ MANSO DE ZÚNIGA
INGENIERO AGRÓNOMO

CONFERENCIAS
DADA EN LA

LECCIÓN PRIMERA
Origen de la vid é historia de la viticultura. — Principales caracteres que diferencian el cultivo de la vid de otros cultivos. — Riqueza creada y poder colonizador de la vid.

regiones de la provincia en que se crean más adecuadas.

20. Establecimiento de colonias agrícolas penitenciarias para la corrección de jóvenes delincuentes.

21. Procurar el fomento de la exportación de productos agrícolas, abriendo nuevos mercados.

Precede a dichas bases un breve preámbulo, en el que se exponen las razones que la ponencia ha tenido presente para eliminar del cuestionario puntos que no afecten directamente a los intereses agrícolas.

La ponencia nombrada para dictaminar en el orden instructivo, no ha presentado aún su informe.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Mancha Real (Jaén) 28.—La cosecha de aceite puede calificarse de buena.

La sementera nada deja que desear. De aceite hay disponibles cerca de 20.000 arrobas, siendo corriente el precio de 35 reales, con tendencia a la baja.

Los cereales en alza, pagándose el trigo a 60 reales fanega; cebada, a 22; habas, a 36; anís, a 74.—R.

Mijas (Málaga) 28.—Se han recolectado 75.000 cajas pasa de uva moscatel, cotizándose a 11,50 pesetas; 6.000 fanegas de trigo, a 15; 1.500 de maíz, a 10,50; 5.500 arrobas de aceite, a 10,50; y 80.000 de higos de pasa, a 1,75.—El Corresponsal.

Sevilla 27.—Prosiguen con actividad los trabajos de la recolección de la aceituna.

El aceite nuevo se paga de 35,50 a 36,25 reales arroba, y el viejo de 36,50 a 36,75. Los vinos siguen de 16 a 18 duros bota.

El mercado de granos y semillas está animado, verificándose algunos embarques de trigos, cebadas y maíz.

Los precios demuestran bastante firmeza en la generalidad de los productos, notándose tendencia al alza en los trigos y cebadas, y alza efectiva en el maíz, por haber cesado la prohibición de exportar este cereal.

Los precios más generales han sido: Trigo extremeño, de 16,50 a 17,50 pesetas fanega; del país, de 15 a 16; tremés, de 14 a 14,50; cebada, de 6,25 a 6,50; avena, de 5,75 a 6; maíz, de 9 a 9,50; garbanzos, de 17,50 a 30; habas, de 10 a 10,50; y yeros, de 9 a 10.—C.

Torredonjimeno (Jaén) 28.—La cosecha de aceituna es abundante y de buena clase. Es de temer se acentúe la baja del aceite; hoy se cotiza de 35 a 37 reales arroba.

El trigo a 50 reales fanega; cebada, a 22; habas, a 44.—R. P.

Jaén 27.—Adjunto nota de precios que rigen en la actualidad.

Trigo, de 57 a 59 reales fanega; cebada, de 23 a 24; habas, a 34; yeros, a 30; maíz, a 35; escaña, a 16; anís, de 70 a 72; garbanzos, de 70 a 120; aceite, a 39 reales arroba de 27 libras.

De Aragón

Cosueda (Zaragoza) 28.—Ha llovido mu-

cho, y la sementera está soberbia. La cosecha de aceituna es muy satisfactoria. Se han vendido algunas partidas de vino tinto nuevo, a los precios de 19 a 20 pesetas alquex (119 litros).—Un Subscriptor.

Aguarón (Zaragoza) 27.—Encalmado el mercado de vinos; sólo tengo noticia de la venta de una partida, a 19 pesetas los 119 litros.

Las clases son buenas. Excelentes los sembrados.—El Corresponsal.

Huesca 27.—No obstante la subida de Derechos arancelarios en Francia, esperamos exportar bastante a dicho país, pues nuestros vinos son de gran color y riqueza alcohólica.

Ya se han hecho operaciones en vinos nuevos, a 30 pesetas metro (160 litros).—R.

De Castilla la Nueva

Arganda (Madrid) 25.—La cosecha de uva en este término ha sido abundante, y los vinos nuevos van resultando de clase superior, a pesar de las pertinaces lluvias de Septiembre y Octubre, que nos hicieron temer con sobrado motivo por las buenas clases de los mostos. Afortunadamente, la extensa superficie de terreno que en este pueblo se dedica al cultivo de la vid, es de tan excepcionales condiciones para dicho cultivo, que aún después de las excesivas lluvias que tanto nos habían preocupado, entró la uva en los lagares perfectamente sazonzada, y con suficiente glucosa, para elaborar los vinos superiores que este año hemos obtenido.

Quedan pocas existencias de vino añejo, que se paga a 15 reales arroba (16 litros) en bodega.

De nuevo hay buena demanda, y se cotiza con firmeza a 11 reales, también en bodega.

El tiempo ha estado y continúa hermosísimo para la siembra de cereales, naciendo por esta razón los sembrados de modo inmejorable.—El Subscriptor, Gregorio Milano.

Miguel Esteban (Toledo) 26.—Con motivo de las pertinaces lluvias, se halla algún tanto paralizado el movimiento en los vinos que se había iniciado.

Algún retraimiento se observa en negociantes y cosecheros, motivado por la elevación de los Aranceles en Francia y la baja en los cambios. Sin embargo, a pesar de la situación que nos ha creado dicha subida arancelaria, el cosechero se mantiene firme, no cediendo a menos de 9, 9,50 y hasta 10 reales arroba de 16 litros en blancos; otros pretenden hasta 13 reales. Mas como quiera que estamos en principios, se espera que unos y otros cedan un poquito y empiece el movimiento en grande escala.

Hay clases muy superiores con 14º de fuerza alcohólica y 15,50º en tintos, con buena grana y paladar, sin yesos.

En algunos pueblos están haciendo buena saca de blancos al precio de 7,50 y 8,50 reales sobre vagón, lo cual no sucede en esta comarca por la gran diferencia que hay en las clases, si bien es verdad que hay de todo.

El mercado de trigos también paralizado, y si alguna venta se hace, al precio de 55 y 56 reales en cámara; jejar, a 53 y 54 fanega; titos, a 38 y 40; cebada, a 21; vinagre, a 10 la arroba; anisados secos, a 12 pesetas arroba, según grado; vinos blancos superiores, a 10 reales arroba y 11 sobre vagón; idem inferiores, a 9 y 10; idem tintos, igual precio.

Para compras, dirigirse al correspondiente.—Inigo Yagüe Torres.

De Castilla la Vieja

Burgos 27.—Flojo el mercado de ayer, ascendiendo a 1.700 fanegas las que entraron de toda clases de granos.

Precios: Trigo blanco, a 49 reales las 92 libras; rojo, a 48; áliga, a 51 las 94; cebada, a 25 los 32 kilos; avena, a 18 los 26.

En el de ganados entraron 90 parejas, 293 bueyes sueltos, 529 carneros y 11 cabras.

Para fuera se vendieron: 9 parejas, 188 bueyes sueltos, 192 carneros, 79 ovejas y 3 cabras.

Para la capital se vendieron: 5 parejas, 57 bueyes sueltos, 95 carneros, 89 ovejas y 1 cabra.

Precios que rigieron: De 460 a 465 pesetas las parejas; de 230 a 233 los bueyes sueltos; de 17 a 19 los carneros; de 12 a 14 las ovejas, y de 28 a 30 las cabras.

Tiempo lluvioso y muy bien nacidos los campos.—El Corresponsal.

Pampliega (Burgos) 26.—El mercado encalmado y con tendencia a la baja. Los compradores retraídos.

El campo con buen nacimiento. El tiempo frío y dejándose caer alguna chispa de nieve. Viento S. O.

Las entradas en este mercado han sido 700 fanegas de trigo, que se cotizaron de 48 a 50 reales una; 120 de centeno, de 38 a 40; 210 de cebada, a 26; 200 de avena, a 16; 40 de garbanzos, de 70 a 120; 40 de yeros, a 43. De patatas entraron 200 arrobas, que se pagaron a 5 reales una; vino tinto y blanco, a 20 reales cántaro.

Cerdos al destete entraron 14, cotizándose de 70 a 80 reales uno; 10 de seis meses, a 240; 5 de año y 4 de año y medio a 60 reales arroba en vivo.—El Corresponsal.

El Tiemblo (Ávila) 28.—En la última vendimia se han recolectado 5.000 cargas de uva más que el año pasado.

Buena la sementera.

Precios: Vino tinto, a 14 reales arroba; trigo, a 52 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 24; algarrobas, a 30.—M.

Palencia 25.—Firme el mercado de ayer. El tiempo, de heladas y frío en extremo.

Terminó la sementera en buenas condiciones y mejor para los que la hicieron por anticipado, porque así ven sus campos nacidos.

Han entrado 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 a 51 reales las 92 libras; clase especial para siembra, a 55; 600 de cebada, de 25 a 25,50 la fanega; centeno, de 31 a 32; avena, de 16,50 a 17; garbanzos, de 110 a 140; harina de pira, de 20 a 21 reales arroba; de segunda, a 19, y de tercera, a 17; patatas, a 1,10 pesetas arroba; vino tinto, de 17 a 20 reales cántara.—El Corresponsal.

Santander 27.—Harinas.—Hemos de repetir que, faltando mercados de fácil colocación para ellas, existe ruda competencia a la venta y es hoy el comprador el que impone el precio. En plaza tenemos una verdadera lluvia de ofertas, siendo los precios más aproximados los señalados a continuación: Extra austro-húngara, de 20,75 a 21,25 reales arroba; primera superior de piedras, de 19,75 a 20,25.

Se embarcaron para la Península 2.297 sacos.—El Corresponsal.

Astudillo (Palencia) 27.—El mercado de hoy bastante concurrido y los pre-

cios de los cereales en baja. El tiempo, frío.

Las entradas en este mercado han sido de 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 48 reales una; 20 de centeno, a 28; 40 de cebada, a 26; 20 de avena, a 16; garbanzos, a 100; habas, a 60; alubias, a 96; yeros, a 38; piñones, a 48; harina de primera, a 21 reales fanega; de segunda, a 20; de tercera, a 18; harinilla, a 22; cabezuela, a 13; salvadillo, a 12; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto y blanco, a 13 reales cántaro; cerdos al destete, a 80 reales uno; de seis meses y año y medio, a 60 arroba.—El Corresponsal.

Riseco (Valladolid) 28.—Tiempo frío.

Tendencia del mercado flojo.

Han entrado hoy 700 fanegas de trigo, que se pagaron de 46 a 48 reales las 94 libras.

Sin ofertas de trigo, pagándose a 50 reales las 94 libras.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 28.—Han entrado hoy en este mercado 200 fanegas de trigo que se pagaron de 48,50 a 49 reales las 92 libras.—El Corresponsal.

Valladolid 29.—Ayer entraron en los Almacenes generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 47 a 48 reales las 94 libras (27,17 a 27,75 pesetas los 100 kilos, ó 21,45 a 21,91 pesetas hectolitro); 400 de centeno, a 28 reales fanega; y en los del Canal también entraron 450 fanegas de trigo, que se pagaron de 45 a 46 reales las 94 libras (26,01 a 26,59 pesetas los 100 kilos ó 20,54 a 20,99 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 44 reales fanega; cebada, a 26; avena, a 19; centeno, a 31; algarrobas, a 36; habas, a 45; patatas, a 1,35 pesetas la arroba; harina de primera extra, a 19,50, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, a 18,50; idem de segunda, a 17,25; idem de tercera, a 16,25; tercerilla, a 9,50; harina de cuarta, a 17 reales fanega sin saco; comidilla, a 12; salvados, a 8; abejas, a 22; triguillo, a 22; alverjón, a 16.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 27.—El tiempo de lluvia y frío.

Los campos buenos.

La extracción de vinos es regular. Han salido 60 fanegas de trigo al precio de 49 reales una, y han entrado 80 de cebada, que cotizamos a 23; 50 de algarrobas, a 34.

También han salido 2.000 cántaras de vino blanco de 18 reales una.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 27.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 y 45 reales una, en baja; 150 de centeno, a 29 y 30; 400 de cebada, a 22 y 23; 100 de algarrobas, a 32 y 33; 70 de garbanzos, a 90 y 195; 50 de alubias, a 24 y 26; 45 de piñones, a 28 y 29; harina de primera, a 21 reales arroba; idem de segunda, a 20; idem de tercera, a 19; harinilla, a 15 la fanega; comidilla, a 10; salvadillo, a 6; patatas, de 5 a 6; vino blanco, de 18 a 19 reales cántaro; idem tinto, de 17 a 18; vinagre, de 14 a 15; aguardiente anisado de 18º, de 45 a 46.

También han entrado en este mercado de ganado lanar, de 5.000 a 5.500 cabezas de todas clases.—El Corresponsal.

De Cataluña

Villafranca del Panadés (Barcelona) 27.—

Se ha reanimado algún tanto el mercado de vinos con motivo de la llegada de varios compradores franceses. Con este motivo acusa firmeza la cotización. La exportación ha aumentado para Ultramar y el extranjero. Los vinos blancos se pagan a 25 pesetas la carga (121,60 litros), y los tintos, a 18.

El alcohol del vino, a 108 duros la jerezana; trigo, de 16 a 16,50 pesetas cuartera; cebada, de 8,25 a 8,50; alubias, de 21 a 22.—M.

Barcelona 26.—Vinos.—Las ventas para exportación, como para el consumo local, continúan señalando regular actividad, sosteniéndose con facilidad y en general los precios, excepto para las clases Carriñena y las blancas de Urgel, las cuales han sido objeto de cierto movimiento en baja.

Los precios corrientes son actualmente: Mistelas valencianas de moscateles, de 55 a 60 pesetas carga de 121,60 litros; de planta, de 45 a 50, y otras procedencias, a 40; vinos nuevos alicantinos, de 13 a 14, de 24 a 27 pesetas los 121,60 litros, s/c; de Valencia, graduación 11º, de 18 a 21, y de 12,50 a 14, de 24 a 28; carriñenas nuevos s/c y producción, de 28 a 30 pesetas; prioratos, primeras clases, de 34 a 36; manchegos blancos (viejos), de 12 a 13, de 32 a 34; blancos nuevos Urgel, de 22 a 24.

La venta de aguardientes de caña, encalmada, cotizándose la de 20º de 78 a 80 duros pipa; de 28º, de 104 a 110, y la de Matanzas, de 113 a 116, según clase.

En el mercado de alcoholes la venta continúa siendo escasa, si bien los precios no señalaron durante la semana ninguna variación.

Cotizamos: residuos, de 85 a 86 duros; orujos, de 85 a 86; destilados, de 35º, de 106 a 107; rectificadas, de 40º, clase selecta, de 120 a 122; extrafinos, de 119 a 120, todo los 500 litros, sin casco.

Acollanas.—Con cáscara, de 41 a 42 pesetas los 46 kilogramos; corriente, a 46; cribada a 47; superior, a 49, todo por saco de 58 kilogramos.

Almendras.—Esperanza, de 24 a 25 duros, y la Mallorca, de 21,50 a 22 los 41,600 kilogramos; la mollar, a 25 los 50, y de 29 a 31 el barril indiano de Farragona de 46 kilogramos.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 26.—Acollana: Cosechero, de 43 a 44 pesetas saco 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.

Almendras.—Mollar en cáscara, a 66 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 120 quintal de 41,600 kilos; largueta, a 120; común, a 110. Mercado sostenido.

Mistelas.—Las negras del Campo, de 50 a 55 pesetas la carga; Priorato, de 60 a 70; blancas, de 45 a 50.

Vinos tintos.—Priorato superior, de 35 a 40 pesetas carga; Bajo Priorato, de 30 a 32; comarca, de 27 a 28; nuevos, a 7 reales el grado.

Vinos blancos.—A 8 reales el grado. Espiritus.—Destilado de vino, de 100 a 101 duros los 68 cortés, 35º, sin casco; refinados, de 24,50º, a 16 duros la carga; selecto de 39,40º, a 128 los 500 litros, sin casco; extrafino, a 126; prima superior, a 124. Mercado sostenido.

Alcohol de orujo.—A 90 duros los 68 cortés y 35º, sin casco; refinados de 24,50º, a 14 duros la carga de 121,60 litros.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 27.—Espiritus: De vino, a 100 duros los 516 litros

7

VITICULTURA Y ENOLOGIA

6

Enología de la «Cronica de Vinos y Cereales»

grande, como vamos a ver, ateniéndonos a los datos oficiales reunidos en el año 1889.

En esta época resulta que España tenía una superficie de cultivo de 1.706.501 hectáreas, con una producción de 29.805.620 hectolitros de caldos, incluyendo, como es consiguiente, los recolectados en las Baleares y Canarias.

Tasado el hectolitro de caldo al precio de 18,02 pesetas, resulta un total de 557.097.272 pesetas con 40 céntimos.

Se comprende que, después de la fecha citada, haya aumentado el cultivo de la vid; así es que se calcula la producción en 30 ó 35 millones de hectolitros, no obstante existir provincias cuyos viñedos se encuentran casi totalmente destruidos por la filoxera.

Si comparamos la superficie total de la Península e islas de las que se dedica al cultivo de la vid, resulta ser ésta de un 4,90 por 100; y si la comparación la hacemos con la parte cultivada, será de un 11,70 por 100, siendo la producción media de 16 hectolitros por hectárea.

Como el radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas, a la vez que su valor en pesetas, calculando su precio a 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias, porque resultaría un trabajo vasto y por demás latoso.

El radio de acción de este Centro abarca tan sólo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos a señalar los hectolitros de caldos recolectados en cada una de ellas

de 35°; refinados, á 16,50 los 121,60 de 24,50°; sin casco; de orujo, á 88 duros los 516 litros y 35°; refinados, á 14,50 los 121,60 y 24,50° sin casco.

Holandas.—De vino, á 14 duros los 121,60 litros y 19,50°.

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

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

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 26.—Tiempo favorable para la sementera.

El mercado de cereales y carnes con precios bastante sostenidos. He aquí los que rigen sobre vagón en esta estación: Trigo rubio ó fuerte, de 60 á 61 reales fanega con 10 vagones disponibles; idem blanco ó pintón, de 58 á 60, con 2 vagones; idem albar ó blanquillo, de 56 á 58, con 4 vagones; cebada, de 24 á 25, con 2 vagones; avena, de 17 á 18, con 10 vagones; habas, de 38 á 40, con 2 vagones; altramuces, de 26 á 28; garbanzos gordos, de 100 á 140, con 1 vagón; idem regulares, de 90 á 100, con 1 vagón; lana fina negra, de 80 á 90 la arroba con pocas existencias; idem id. blanca, 80 á 100; idem basta blanca, de 70 á 80; hierba cuajo, de 50 á 56; aceite, de 40 á 42; vino, de 10 á 11; cerdos de 10 arrobas, de 50 á 52 arroba; idem de 8, de 48 á 50.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Luis Rolland Nicolau.

De León

Toro (Zamora) 28.—Terminó la sementera, habiéndose hecho en inmejorables condiciones. La nacencia es superior, presentando los campos hermoso aspecto.

Los trigos se pagan á 51 y 52 reales las 94 libras; cebada, de 23 á 24 fanega; centeno, de 32 á 33; tocino, de 65 á 66 la arroba; almendra cascada, de 117 á 120.

La exportación de vinos es muy satisfactoria, alcanzando los siguientes precios en los pueblos que se citan: Toro, á 14, 15 y 16 reales cántaro de 32 cuartillos; Sanzoles, de 14 á 15; Venialbo, de 15 á 16; Morales de Toro, Villavendimio, San Román y Peleagonzalo, de 13 á 14; Madridanos, de 13 á 13,50; Valdeñejas, de 14 á 15; Villafraña, de 12 á 13; Villalazán, Villabuena, Coreses y Fresno de la Ribera, de 12 á 12,50; Villaluve, Gallejos del Pan y Algodre, de 11 á 12; Villaralvo, de 11 á 11,50. En Moraleja del Vino no hay precios todavía.

La cosecha ha sido regular en algunos pueblos de los nombrados y corta en la mayoría. Las uvas tintas se pagaron á 5,40, 5,60 y 6 reales arroba.

Para compras dirigirse al que suscriben.—Antonio Gallego é Hijo.

Salamanca 26.—En baja los trigos, por más que se presenta poco á la venta; al detall se ha pagado á 49,50 reales fanega; el rubión, á 45; centeno, á 34; cebada, á 24; algarrobas, á 31; avena, á 16.

Las harinas, á 23, 22 y 20 reales arroba; patatas, á 6; cerdos al destete, á 50 uno; de seis meses, á 120; cebones en vivo, á 54 la arroba.

Los fardos de intestinos de 9.000 metros se venden de 275 á 300 pesetas fardo.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 27.—El trigo se ha vendido con flojedad en vista de las noticias que de Barcelona se tienen, sucediendo lo propio con el centeno. Los tenedores quedan retraídos esperando mejores precios.

En algarrobas y guisantes se vendió todo con los precios firmes.

Garbanzos se han vendido durante la semana unas 200 fanegas á los precios anotados.

Los campos siguen en buen estado, habiendo nacido todo muy bien y presentando buen aspecto.

Bellota hay mucha y tienen que recogerla; parece ser que se muere algún ganado de cerda, y otros tienen la gripe.

Precios del último mercado: Trigo, de 49 á 50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, de 22 á 23; garbanzos finos, á 170, 165 y 155.—El Corresponsal.

Zamora 27.—El mercado ha estado poco concurrido, debido sin duda á lo mucho que ha llovido y estar los caminos intrasitables, y además, con la baja que ha experimentado el trigo y centeno, los tenedores de dichos cereales se resisten á cederlos en espera de mejores precios, pues creen que ha de volver á subir muy pronto.

Los almaceneros de ésta se encuentran también muy retraídos por las oscilaciones tan bruscas y repentinas como tienen los trigos de poco tiempo á esta parte, y compran ya con mucho miedo debido á ser hoy nulos los pedidos para esa capital, Barcelona y otros puntos, y sólo ha mandado 15 vagones de trigo un almacenista de ésta que tenía vendido de atrás á los precios de 57,50 sobre vagón en esta estación.

Entraron en este mercado 260 fanegas, que se pagaron de 45 á 50 reales fanega; 80 de centeno, de 26 á 28; 120 de cebada, de 24 á 25; 76 de algarrobas, á 32; 48 de garbanzos, de 100 á 160; 26 de alubias, á 84; harina de primera, á 19 reales arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 17; patatas, á 5; vino tinto, á 14 reales cántaro; blanco, á 15.—El Corresponsal.

De Navarra

Olite 27.—Tenemos grandes existencias de vinos. Se han hecho ventas de nuevo á 10 reales cántaro (11,77 litros); y de viejo á 12.

Hay animación para plantar vides americanas.

Buenos los olivos, así como la sementera.

El trigo, de 25 á 26 reales robo (28,13 litros); cebada, á 10,50; avena, á 10; maíz, á 15; habas, á 17.—Un Subscriptor.

Caparroso 28.—Precios: Vino nuevo, á 10 reales cántaro; aceite, á 60 la arroba; trigo, de 26 á 28 el robo.—L.

Cascante 27.—En ésta se hizo la vendimia con un tiempo inmejorable; la cosecha de uvas fué mayor de lo que se

esperaba, y los vinos, en su mayor parte, de buena calidad.

La siembra se hace bastante bien, por lo mucho que ha llovido, tanto por el monte como en los regadíos.

También se espera una inmensa cosecha de aceite, porque los olivos están cargados, como nunca los hemos visto.

La lluvia es continua, y á la vez con muchos fríos y vientos moncaínos.

Los precios que hoy rigen son los siguientes: Aceite, á 14 pesetas arroba; patatas, á 1,25; cáñamo, á 10,50; vino, de 1,75 á 2 decalitra; trigo, á 5,50 robo; cebada, á 2,50; maíz, á 5.—J. I.

De las Riojas

Ollauri (Logroño) 26.—Hace mucho tiempo estaba esperando que cesase la paralización que reinaba en la cuestión de los vinos; y visto el modo que ha tenido de resolverla el Gobierno francés, aplicándonos la Ley del Candado, creo que ésta será crónica; así es que nada puedo decir más que el pánico, entre los propietarios, es general.

Se practicó el aforo, y resultaron 80.000 cántaras recolectadas, y 28.000 de vino viejo, siendo las 24.000 de este último del vino fino que elaboran el Sr. Marqués de Terán, D. Santiago Cañedo y D. Galo Pobes.

El tiempo muy bueno y los campos hermosos.—A. G.

Elciego (Alava) 28.—No le he escrito antes, porque sólo podía comunicarle tristísimas noticias. Oportunamente le comuniqué el tremendo desastre que sufrimos el 1.º de Agosto, á consecuencia del terrible pedrisco que asoló este término. La situación es angustiosa, pues no hemos recolectado patatas, habas, alubias, caparrones, etc. Trigo, muy poco, y menos cebada. De aceite, muy mal, y de vino sólo se han encubado 50.000 cántaras, siéndole así que la cosecha ordinaria es de 200.000.

Todavía no hay precios, pues no se hacen operaciones; para el consumo del pueblo se cotiza de 12 á 14.

Los demás artículos alcanzan los siguientes precios: Aguardiente de orujo, de 30 á 32 reales cántara; idem de vino, á 40 y 46; garbanzos, de 80 á 120 reales fanega; caparrones y alubias, á 80; cebada, á 24; patatas, de 16 á 20.

Buena la sementera.

Para más informes dirigirse al que suscriba.—Jerónimo Crespo Ruiz de Ubago.

Cenicero (Logroño) 28.—Pocas operaciones en el mercado de vinos. Con destino al extranjero se han ajustado 1.000 cántaras, y otras 800 para el interior, á los precios de 11 á 12 reales. Hay grandes existencias y vivos deseos de vender.

Ultimamente se ha inaugurado en este pueblo el mercado de cereales.

He aquí los precios: Trigo, de 52 á 55 reales fanega; cebada, de 22 á 25; centeno, de 30 á 31; avena, de 19 á 20; maíz, á 34 y 35; habas, de 34 á 36; caparrones, de 84 á 88; alubias, de 72 á 76; patatas, de 2 á 2,50 reales la arroba; castañas, de 7 á 7,50.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Accediendo gustosos á las indicaciones que nos han hecho no pocos subscriptores, comenzamos hoy á publicar, en forma de folletín, las Conferencias que en la acreditada Estación Enológica de Haro está dando su peritísimo Director, el Ingeniero agrónomo Sr. D. Victor Cruz Manso de Zúñiga.

Dichas Conferencias son una gran obra de viticultura y enología, que seguramente conservarán y estudiarán con vivo interés la mayoría de nuestros abonados.

De todas las comarcas recibimos satisfactorios informes de la sementera. El estado de los campos es inmejorable.

El Corresponsal del Times en Filadelfia telegrafía lo siguiente:

«Habiéndose interrogado al Secretario de Estado, Mr. Hay, que quiere significar exactamente con el régimen de puerta abierta en Filipinas, ha explicado que las tarifas que actualmente rigen en América se pondrán en vigor en Filipinas, y regirán por igual para todas las naciones, sin excepción ninguna, ni aun los Estados Unidos, cuyos productos abonarán, al entrar en Filipinas, lo mismo que los extranjeros. Como esto supone una variación en las leyes Aduaneras de los Estados Unidos, según las cuales los productos norteamericanos no han de pagar derechos al pasar de un territorio á otro perteneciente á la nación, algunos periódicos han objetado que lo que Mr. Hay afirma no puede llevarse á cabo sin antes modificar la Constitución de la República. A este argumento otros contestan que las Filipinas, bajo el protectorado de los Estados Unidos, no constituirán territorio de la Unión.»

La Cámara Agrícola de Valencia ha acordado ponerse de acuerdo con las de Barbastro, Valladolid y con el Instituto Agrícola Catalán, para organizar una Asamblea general de todas las Cámaras de España, para tratar exclusivamente de las reformas y mejoramiento de las clases agrícolas.

Se ha nombrado una comisión que formule el cuestionario que debe tratarse en lo que se refiere á los intereses de la región valenciana.

El mismo día que el Gobierno francés puso en vigor los nuevos derechos sobre los vinos, se firmó el tratado de comercio franco-italiano, basado en la tarifa convencional italiana y la mínima francesa. Una vez, pues, ratificado por las Cámaras el tratado de comercio firmado el 21 del presente, los vinos italianos y otros muchos productos gozarán de los mismos derechos que nosotros, ya que á las preferencias de ambas naciones se les aplicará la tarifa mínima francesa.

La Dirección general de Agricultura ha pedido á las dependencias del Servicio Agronómico de provincias, relación de la maquinaria agrícola, el estado en que se encuentra, piezas que le faltan, y nombres de los propietarios que la hayan empleado. Piénsase en dicho centro directivo dar disposiciones encaminadas á difundir pronto las prácticas de la moderna agricultura de que tanto necesita nuestra producción.

La exportación de pasa sigue paulatinamente su curso en Denia.

Van embarcados 501.363 quintales; el año pasado, á esta fecha, sólo llegaban á 426.561.

El movimiento ha decrecido casi del todo, aunque en algunos almacenes se sigue empacutando con reducido personal, y se hayan hecho compras de pasa de alguna importancia.

Las existencias de pasa, por más que se culcule sean aún regulares, se cree insensiblemente se darán salida en este mismo año.

Escriben de Echalar que ha terminado la caza de palomas, que ha dado por resultado la muerte de 3.103 de esas aves.

El viento que ha reinado durante la pasa impidió que se colocaran las grandes redes.

También se han cazado 164 docenas de tórtolas.

Este año han visitado las palomeras muchos forasteros, entre ellos algunos extranjeros.

La exportación de la naranja continúa en aumento en Valencia.

Durante la última semana se han embarcado 28.337 cajas de naranjas, y 313 de mandarinas para Londres; 28.890 y 94 para Liverpool; 12.818, para Bristol; 2.237, para Glasgow; 10.087, para Manchester, y 1.272, para Amberes.

Durante el mes de Octubre se han exportado por la Aduana de Alicante 6.990.441 litros de vino común, equivalentes á unas 12.945 pipas.

Comparados estos datos con los del mismo mes del año anterior, resulta una diferencia de menos para el mes de Octubre del año actual, de 2.252.591 litros, que corresponden á 4.172 pipas.

Ya están los lanudos trashumantes de la alta montaña pirenaica pastando en las dehesas de las riberas bajas, y en los montes intermedios entre la llanura y la sierra.

Por Huesca han pasado las cabañas fensinas rebosando de lana y de sebo, en las mejores condiciones.

Por la cabañera del Abadiado han ido desfilando las cabañas del valle de Broto, que se dirigen hacia los montes bajos de esta provincia, cerca de Fraga, y también hacia el bajo Ebro en Cataluña.

El año se presenta bueno:

1.º Porque los rebanos lanares tienen fuerza y mucha gordura para resistir el invierno.

2.º Porque este año los montes de tierras bajas ofrecen el consolar espectáculo de estar cubiertos de forraje bueno y aguas.

Y 3.º Porque los lanares estantes tienen ya la cria asegurada para la venta.

Leemos en la prensa de Zaragoza que, bajo la razón social «La Azucarera Ibérica», y con un capital de cuatro millones de pesetas, acaba de constituirse en dicha capital una Sociedad anónima, con objeto de establecer en Casetas una fábrica de azúcar de remolacha, que será la más importante de España.

La maquinaria se ha encargado á una fábrica alemana, representada en España por la casa Leopoldo Lewin, de San Sebastián.

La nueva fábrica empezará á trabajar en Septiembre del año próximo.

Ocupándose de los programas políticos que circulan por ahí para regenerar á nuestra querida patria, La Agricultura Española, de Valencia, dice muy oportunamente que lo que aquí hace falta con toda urgencia es: política agraria, nuevas vías de riego y comunicación, repoblación de montes, abaratamiento en los transportes, favorables tratados de comercio, protección, en fin, para la agricultura patria, base de la prosperidad en todos los demás ramos de la riqueza pública.

Bien merecerá del país quien eso realice, sea quien fuere, y ya que no en el concepto de políticos, como ciudadanos amantes del bien general, los agricultores todos habremos de agruparnos para coadyuvar á esa obra restauradora, indudablemente la única que puede conducir á la salvación de nuestra querida España.

En Fresno (California) se ha dado principio á la construcción de un tonel cuya capacidad será de 79.000 galones, ó sea 355.500 litros, casi doble de la del célebre tonel de Heidelberg.

Esta cuba colosal se construye para los viñedos de «San Jorge» con «madera roja» que se ha dejado secar durante dos años.

Nótase ya bastante actividad en el mercado de vinos de Londres, tanto para éstos como para los espíritus, si bien las órdenes de importación no son todavía todo lo considerables que debían ser en esta época del año.

La situación del Jerez ha mejorado un poco, dentro de la gran depresión que el comercio de este preciado vino experimenta actualmente en Inglaterra.

En cambio los tintos dulces españoles se han resentido algo, por el considerable incremento que ha tenido en los dos últimos meses la importación de los vinos de Portugal.

Sin embargo, las últimas noticias de Liverpool muestran que ha revidado la demanda por los tintos españoles en Lancashire, Yorkshire y los Midlands, lo cual

promete activas operaciones para la actual temporada de invierno.

Las ventas públicas celebradas en Londres en el corriente mes han sido numerosas y muy importantes, por el número y magnitud de los lotes presentados.

La sección de Comercio del Ministerio de Estado anuncia, para conocimiento de los interesados, que se han fusionado en Francia los Laboratorios químicos de las Aduanas, y los de contribuciones indirectas, bajo el título de «Laboratorios del Ministerio de Hacienda».

En lo sucesivo, por lo tanto, los vinos serán analizados sólo una vez, evitándose de este modo los errores y desacuerdos que han originado, hasta ahora, tantas dificultades á nuestros exportadores.

Telegrafían de París:

En el puerto de Cete se hallaban detenidos varios cargamentos de vino español, por exigir los funcionarios de Aduana que aduanar según las disposiciones de la nueva tarifa, aplicada en virtud de la ley llamada del candado.

A ruego de los dueños de esos cargamentos, el Embajador de España, Sr. León y Castillo, entabló gestiones cerca de este Gobierno, y ha logrado ver atendidas sus reclamaciones en favor de aquéllos.

El Director de Aduanas ha comunicado esta tarde órdenes por telégrafo á la Aduana de Cete, para que los cargamentos en cuestión sean aforados por la antigua tarifa, y ha prescrito también que se aplique ésta á todas las expediciones despachadas en España antes del 21 del actual.

La mesa de la Asamblea de Zaragoza entregará á S. M. la Reina Regente el mensaje que contiene las conclusiones aprobadas.

En dicho documento se protesta vigorosamente contra los gobernantes que nos han conducido á la angustiosa situación en que nos encontramos.

Como resultado de las operaciones de fecundación artificial y de incubaciones

verificadas en el establecimiento provincial de Piscicultura de Mugaire, durante el invierno y primavera últimos se han diseminado en los ríos de la provincia de Navarra 142.000 crías de salmónidas y unos 1.000 ejemplares de trucha arco-iris ó de California, para servirse de ellos como reproductivos.

Dice El Imparcial, insertando un telegrama de la Agencia Fábra:

«Reina cierto descontento entre los viticultores franceses residentes en París, á consecuencia de haberse elevado á doce francos el derecho de introducción de cada hectolitro de vinos extranjeros de menos de 12 grados.»

Fúndase dicho descontento en que no eran 12 francos lo que pedían, sino 20 ó 25 y 11 los grados alcohólicos, porque consideraban tan favorable á España el estado de los cambios, que hacía nula la protección que los vinos franceses obtenían de la tarifa de Aduanas.

A favor de la elevación de los cambios, los importadores de vinos españoles han introducido en Francia grandes cantidades de aquellos vinos, llegando á hacerse imposible la concurrencia de los productores franceses.

Si el Gobierno francés se ha limitado á la cifra de 12 francos en vez de la que se reclamaba, ha sido para no perjudicar á España en las difíciles circunstancias que atraviesa, y satisfaciendo las gestiones que sobre el particular venía haciendo desde hace tiempo el Embajador español.»

Ha sido habilitada la playa de Pals (Gerona), para el embarque de los productos naturales y agrícolas procedentes de las fincas rurales de la localidad y para el desembarque de los géneros, frutos y efectos nacionales necesarios para el consumo de los que las habitan.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS Día 29

París á la vista..... 37 10

Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 34 15

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL. Exposición de Burdeos del 1895.—DIPLOMA DE HONOR. La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros.

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, etc.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigidos en 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).

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, septopodium, septoglyndrium 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.

ANUNCIO Se vende el almacén-depósito de vinos de Zuricalday Echegarria 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 cubada de 10.000 hectolitros en 17 tinajas de roble. Para informes dirigirse á los mismos en Bilbao.

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.

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 á 400 arrobas. Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc. Dirijirse con sellos, á F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía y principales droguerías de España. Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

VINOS DE CUZCURRITA (RIOJA) En la buena posada de Benigno Iruirita, situada en la carretera (enfrente de las bodegas) se recibe y trata con esmero y economía á los almacenistas, comisionistas y porteadores de vino. También se mandan muestras á los que las pidan. Dirijirse á Benigno Iruirita, posadero en Cuzcurrita (Logroño). Madrid, Suos. de Cuesta, Cava-alta, 5

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES

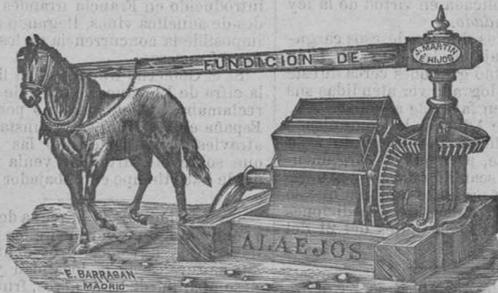
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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, 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.—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

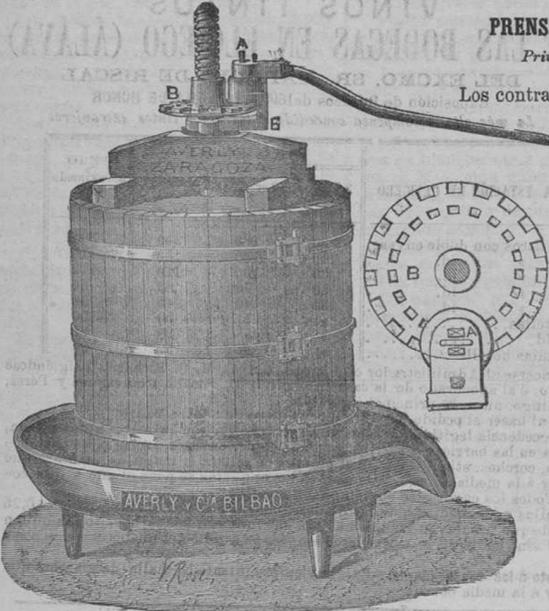
Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción, llevan árbol de acero, cojinetes de bronce

fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que 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.

FUNDICION Y CONSTRUCCION DE MÁQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)

Privilegiado en España y el Extranjero



Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley.

Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin aflojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la presión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

Pídanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.

Es suficiente un solo hombre para la presión, 1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados.

Bombas para trasegar de carrito.—Tuberías de lona y goma de todas las medidas.—Estrujadoras, un solo modelo.

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 — Lenora, 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, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas y Guantánamo, Serra, el 7 de Diciembre.
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, 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.

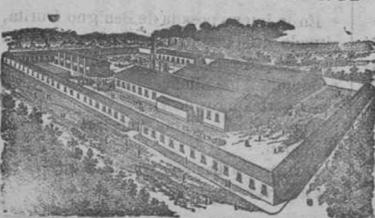
LA ALBIÓN

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, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

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

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblic, 8, Valencia, Agente general en España.



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

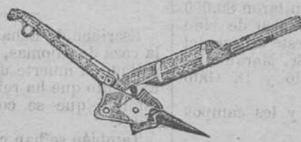


ARADO GIRATORIO

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

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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 regalan 200 pesetas.

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.

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.....	2
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.

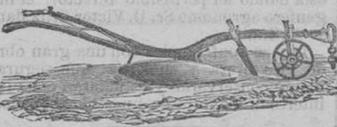
Antifermento cristalino.—Clarificantes.—Tierra de Lebrija seleccionada y toda clase de productos enológicos.

CHAMPAGNIZACION DE VINOS Y SIDRAS SE MONTAN FABRICAS

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

SUCESORES DE AMADOR IFFEIFFER

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, rascas 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.



DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO

A 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

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 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 ajeos 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