

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, 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

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

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 XXII

Miércoles 20 de Septiembre de 1899

NÚM. 1916

NUEVA CIRCULAR de las Cámaras de Comercio

He aquí la que dirige la Comisión permanente á las Cámaras de Comercio:

«Sr. Presidente de la Cámara de Comercio de...»

«Mi distinguido amigo y compañero: Al *meeting* ya celebrado en Huesca seguirá el de Tarrasa, que tendrá lugar el 17 de Septiembre próximo. Como usted ve, la Comisión mantiene íntegros cuantos acuerdos adoptó en Junio último, que ejecutará en momento oportuno con la entereza, perseverancia y lealtad con que ha cumplido hasta hoy el encargo que recibió de la Asamblea.

«No discutimos las impaciencias de los que acaso juzgan excesiva nuestra prudencia. Como ellos, hemos perdido la fe, y no esperamos que los nuevos presupuestos respondan á lo que la opinión y el estado de nuestra Hacienda demandan; pero la permanente, que inspira sus actos todos en el más acendrado patriotismo, entregada su obra al Parlamento, considero inoportuno é irrespetuoso adoptar en los actuales momentos actitudes extremas y llevar en apelación al país la resolución de un litigio en el que, por nuestra resuelta actitud y la intervención de las minorías, triunfamos en el primer incidente con la retirada de los proyectos económicos.

«Triunfaremos también en definitiva, porque nuestros políticos podrán persistir en el error, olvidar la palabra empeñada y negar satisfacción á los justos anhelos del país, que exige vida modesta y administración ordenada; pero no podrán, ni podríamos nosotros, interrumpir ya el vigoroso movimiento de opinión contra los mantenedores de una política que ha servido hasta hoy para satisfacer apetitos personales, y contra todo lo que se oponga á que la política del mañana sea otra cosa que medio de rendir culto á la patria, sacrificándolo todo á su engrandecimiento.

«Basta de hipocresías y de inútiles intentos para llevar la discordia á nuestros organismos, porque no es el espíritu de clase, ni el miedo personal que alienta nuestro generoso empeño, como ya no son solas las Cámaras de Comercio las que con manifiesto desinterés se proponen hacer país: es la nación entera que, ahíta de palabras y sedienta de hechos, vuélvese airada contra los impenitentes de ayer é incorregibles de hoy, y exige un Gobierno de hombres que con corazón de gigante y sinceridad de niño, estén á la altura de las circunstancias, y que ansiosos de ganar confianza, impongan una corrección á los errores de una administración dispendiosa y á las miserias de un país que se le sacrifica estérilmente, rompiendo sin contemplaciones con un pasado funesto y con la política que lo engendró.

«Todo esto, con más amplitud, lo hemos dicho en Huesca, y mientras llega el otoño, esperemos avanzando con la seguridad del éxito. Para ello es preciso que la Cámara de su digna presidencia, viéndolo alerta contra las tretas y malas artes puestas á diario en juego por nuestros enemigos, continúe desplegando el celo y actividad que tanto le distingue, y mantenga el fuego sagrado hasta obtener que la organización y entusiasmo de nuestras clases lleguen al último rincón de España.

«De que así sucederá en esta región, es garantía el patriotismo, la fe y perseverancia de ese organismo; y de que la Comisión defenderá con alma y vida el sagrado depósito que le confió la Asamblea, responde su conducta pasada.

«Aprovecho la ocasión para reiterarme de usted afectísimo, atento seguro servidor y compañero, q. b. s. m.,

B. PARAISO.

«Zaragoza 31 de Agosto de 1899.»

LA SOCIEDAD INDUSTRIAL CASTELLANA

Esta Sociedad, domiciliada en Valladolid, ha publicado la siguiente circular, que creemos oportuno reproducir como de interés para los agricultores, á quienes va dirigida:

«Valladolid 9 de Septiembre de 1899.

La constante aspiración de esta Compañía, de favorecer los intereses de los agricultores que han contratado con ella, han obligado á su Consejo de Administración á estudiar la forma de introducir en los contratos beneficiosas modificaciones con mayores ventajas y más positivos rendimientos para todos, creyendo responder así, como se merecen, á las malévolas insinuaciones de que esta Sociedad ha sido objeto.

Y este propósito es tan decidido, que imponiéndose la Compañía grandísimos sacrificios, tiene acordado su Consejo:

1.º Recibir la remolacha en las estaciones del ferrocarril, siendo de su cuenta los portes desde el punto de recibo.

2.º Abonar á los que entreguen la remolacha por carros en la fábrica una bonificación de 3 pesetas por tonelada sobre los precios fijados en los respectivos contratos.

Los cultivadores que hayan de emplear el transporte por ferrocarril se servirán avisar á esta Sociedad, en el más breve plazo posible, la estación en que piensan hacer la entrega, para comunicarle los días en que han de verificarla.

Esperando que usted sabrá apreciar en lo que valen estas concesiones, quedan de usted afectísimos seguros servidores, que besan su mano, *Sociedad industrial castellana, Compañía anónima*.—El Director gerente, C. Escobedo.»

REGLAMENTO

para el establecimiento de depósitos especiales de vinos.

Artículo 1.º Las sociedades ó particulares que deseen hacer uso del derecho que les concede el art. 1.º de la ley de 14 de Julio de 1894 para establecer depósitos especiales de vinos franceses naturales, destinados exclusivamente á las mezclas con vinos españoles para la exportación, lo solicitarán por medio de instancia, que deberán presentar al Delegado de Hacienda de la provincia respectiva, consignando que se obligan al más estricto cumplimiento de las disposiciones de la ley citada, de las del Real decreto de fecha 4 de Abril último y de las del presente reglamento.

Art. 2.º En las instancias deberá consignarse detalladamente: primero, las condiciones y situación del local que los solicitantes se propongan utilizar; segundo, si dicho local es de la propiedad del recurrente ó es alquilado, acompañando en el primer caso una copia legalizada de la escritura de propiedad, ó la del arrendamiento en el segundo; y tercero, la fianza que el recurrente se proponga dar como garantía, no sólo de los derechos de los vinos franceses que se introduzcan para hacer las mezclas, sino también de las multas que puedan imponerse por incumplimiento ó infracciones de este reglamento.

Art. 3.º En el plazo de tres días, el Delegado de Hacienda pasará la instancia á informe del administrador de la Aduana respectiva, quien lo evacuará en el de cinco, refiriéndose únicamente en él á las condiciones del local y á las garantías que el recurrente ofrezca.

Art. 4.º El Delegado de Hacienda resolverá la instancia en el plazo de quince días, pero su acuerdo no será firme hasta que lo apruebe la Dirección general de Aduanas, á cuyo centro deberá remitirse el expediente.

Art. 5.º Otorgada definitivamente la concesión, el Delegado señalará el plazo de quince días, prorrogable hasta el de un mes cuando se alegare y probare que por causa bastante á justificar la dilación no se ha constituido en el primer plazo la fianza establecida en la base A del artículo 3.º de la ley, ni otorgado la escritura pública en que se hagan constar las obligaciones que el concesionario del depósito especial contraiga.

Art. 6.º Constituida la fianza, la Delegación de Hacienda dictará providencia, aprobándola y aceptándola, si procediere, así como la firma comercial presentada como garantía por el concesionario en depósito, si también lo creyere bastante.

Art. 7.º Cuando la fianza se constituya en valores del Estado, se depositarán es-

tos á la orden de la Delegación de Hacienda de la provincia en la Depositaria Pagaduría ó sucursal del Banco de España.

Art. 8.º La aprobación de la fianza se comunicará al administrador de la Aduana para que, desde luego, puedan ser admitidas en los depósitos, sin previo pago de derechos, las vasijas, piperías y demás útiles indispensables para verificar las mezclas, debiendo formalizarse inventario de todos los expresados envases y útiles. En la fachada del edificio se colocará un rótulo expresivo del objeto á que se destina.

Art. 9.º Una vez cumplidas las citadas formalidades, el Delegado declarará constituido el depósito y dispondrá la publicación de este acuerdo en el *Boletín oficial* de la provincia.

Art. 10. Los edificios destinados á depósitos especiales deberán estar lo más cerca posible de la Aduana y siempre dentro del radio fiscal de la población.

Art. 11. En los almacenes destinados á depósitos especiales de vinos no podrá establecerse otra industria ni introducirse otras mercancías que no sean vinos destinados á las mezclas, ó huevos, colas, albúmina y demás productos necesarios para la clarificación y mejoramiento de aquéllos. Estos productos, cuando procedan del extranjero, satisfarán previamente los derechos de Arancel á que se hallen sujetos.

Art. 12. Los almacenes destinados á depósitos especiales de vinos ofrecerán todas las garantías de seguridad y aislamiento necesarios para evitar que de ellos se extraiga nada sin permiso de la Administración. Al efecto, no tendrán comunicación alguna con las demás partes del edificio en que estuvieren; las ventanas estarán provistas de rejas; las puertas se cerrarán interiormente, excepto dos, que se cerrarán por fuera, con dobles llaves, de las cuales conservará una la Administración de la Aduana. De estas dos puertas corresponderá una al almacén destinado á los vinos á manipular, ó sea de entrada, y la otra al en que se depositen los ya mezclados, sin que ésta pueda en ningún caso habilitarse para otros usos que los de dar salida á los vinos dispuestos ya para la exportación.

Art. 13. La Administración de Aduanas no hará objeto de una fiscalización constante las operaciones que en los depósitos se verifiquen, limitando su vigilancia á impedir que los vinos extranjeros y los nacionales mezclados salgan de los almacenes con otro destino que el de su exportación; pero será obligatorio comprobar cada tres meses las existencias de vinos en los depósitos y examinar los libros y demás documentos de cuenta y razón para cerciorarse de que aquéllos están en un todo conforme con el cargo que de éstos aparezca.

En el caso de que existan vehementes sospechas de que en algunos de los depósitos se infringen los preceptos de este reglamento, podrán los Administradores de las Aduanas acordar visitas de investigación extraordinarias, dando cuenta á la Dirección general de haberlas verificado y de los motivos por qué las acordaron.

Art. 14. Sólo los vinos naturales franceses serán admitidos con franquicia de derechos en los depósitos especiales, y será condición precisa que se importen en envases cuya cabida mínima sea de 225 litros.

La permanencia de dichos vinos en los depósitos no podrá exceder de dos años.

Art. 15. La importación, descarga y despacho de los vinos franceses que se introduzcan para mezclas se verificarán con las formalidades que establecen las Ordenanzas de la renta de Aduanas para las mercancías que se destinan á depósito.

Las declaraciones deberán llevar numeración especial correlativa por años, y estar firmadas por el concesionario del depósito ó por persona autorizada por el mismo.

De análogas formalidades serán objeto los despachos de envases, aparatos y útiles que del extranjero vengan al depósito, no debiendo cancelarse las declaraciones referentes á estas introducciones hasta que los efectos se reexporten, ó cuando, previo pago de los derechos de Arancel, se introdujeren á consumo.

Art. 16. Á los despachos asistirá el

Inspector farmacéutico adscrito á la Aduana, quien tomará muestras del vino, y, previo análisis, que deberá practicarse en un plazo máximo de veinticuatro horas, hará constar en la declaración después del aforo:

- 1.º Si el vino es natural.
- 2.º Su graduación.
- 3.º Si está alcoholizado; y
- 4.º Si contiene sustancias nocivas á la salud.

Art. 17. Cuando se presenten al despacho para depósito de vinos que resulten alcoholizados, la Administración de Aduanas dispondrá que se destinen al consumo, previo el pago de los derechos correspondientes.

Si resultase que los vinos contienen sustancias nocivas á la salud, se exigirá su inmediata reexportación al extranjero, que deberá acreditarse con certificación de la Aduana del puerto de destino, visada por el Cónsul español.

Art. 18. Los vinos franceses que se introduzcan para mezclar con vinos españoles se conducirán desde los muelles á los depósitos, custodiados por el resguardo y acompañados de *levante*, que expedirá el Vista actuario después de ultimado el despacho.

Art. 19. Cuando los dueños de los depósitos hayan de introducir en ellos vinos nacionales para hacer las mezclas, lo participarán por escrito al Administrador de la Aduana, indicando el número y clase de los envases, sus marcas y números, la cantidad en litros del vino que contienen y su graduación.

El Administrador dispondrá, si lo juzga conveniente, que un funcionario de la Aduana presencie y compruebe la entrada del vino en el depósito.

Art. 20. La exportación de los vinos mezclados se realizará con factura de géneros nacionales, verificándose la salida del depósito con las formalidades prevenidas en las Ordenanzas generales de Aduanas.

Art. 21. Los concesionarios de los depósitos podrán, dentro de éstos, cambiar los envases de los vinos en la forma que crean más conveniente, así como extraer del depósito las muestras que les sean necesarias en cantidad no comercial.

Art. 22. Se concederá por razón de mermas la rebaja que se estime justa, en vista de la que los vinos, así franceses como nacionales, hayan tenido; pero en ningún caso podrá rebajarse por tal concepto más del 6 por 100.

Art. 23. Los vinos franceses que se inutilicen para las mezclas por haberse avinagrado, enturbado ó por otras causas cualesquiera, deberán reexportarse con las formalidades prevenidas en el segundo párrafo del art. 17 de este reglamento.

En cuanto á los vinos nacionales que lleguen á estar en igual caso, se permitirá la salida del depósito, previa su inutilización para el consumo personal como tales vinos.

Art. 24. La Administración de Aduanas respectiva llevará la cuenta corriente de los depósitos, y al efecto abrirá los libros necesarios, que habrán de ser foliados, sellados y rubricados.

Se llevarán cuentas separadas para los vinos franceses y los nacionales.

Constituirán el cargo de las cuentas:

- 1.º Las cantidades de vinos franceses que se hayan importado; y
- 2.º Las de los vinos españoles que se hayan introducido en el depósito.

Constituirán la data:

- 1.º Las cantidades de los mismos vinos respectivamente empleados en las mezclas que hayan sido ya exportados; y
- 2.º Las cantidades que por inutilización ó mermas deban justificadamente ser baja en la cuenta de unos y otros vinos.

Art. 25. En los asientos del cargo se estampará:

- 1.º El número de la declaración de despacho, si los vinos son franceses, ó del permiso de entrada, si son nacionales.
- 2.º La fecha en que se verificó la entrada.
- 3.º El número y clase de los envases; y
- 4.º La cantidad en litros del vino que contengan.

Art. 26. En los asientos de la data se estampará:

- 1.º El número de las facturas de ex-

portación y el de las carpetas á que correspondan.

2.º La fecha en que se verificó la salida.

3.º El número y clase de los envases; y

4.º Cantidad en litros del vino exportado.

Las cantidades inutilizadas y las correspondientes á las mermas, se datarán con referencia á los avisos y diligencias que para el análisis ó comprobación deberán instruirse, á fin de determinarlas, y que quedarán registradas por orden correlativo de numeración anual, en un libro establecido al efecto.

Art. 27. El último día de cada trimestre, la Administración de Aduanas, con los antecedentes y datos necesarios al efecto, hará un recuento de las existencias de vinos en el depósito, con separación de extranjeros y nacionales, y levantará acta duplicada del resultado, autorizada por un Vista, el segundo Jefe, el Administrador y el concesionario del depósito; debiendo remitirse un ejemplar del acta á la Dirección general de Aduanas, en unión del extracto de las cuentas que se ajustará al correspondiente modelo.

La misma Dirección dispondrá la publicación periódica de estos resúmenes en la *Gaceta de Madrid*.

Art. 28. Si de estas comprobaciones trimestrales de existencias resultase que se había empleado en las mezclas más del 50 por 100 de vino extranjero, se exigirán en el acto los derechos de Arancel correspondientes á la diferencia.

Art. 29. Cuando por consecuencia de las visitas de inspección que trimestralmente deben girar los Administradores de las Aduanas resultase que la existencia de vinos y de material del depósito importado con franquicia no está conforme con lo que aparezca de la cuenta é inventario, se instruirá expediente para depurar las causas de las diferencias y las responsabilidades que en caso proceda exigir.

Art. 30. Las incidencias que ocurran en las operaciones de despacho de entrada ó de salida en estos depósitos se ajustarán en su tramitación y fallo á las reglas generales establecidas por las Ordenanzas de Aduanas.

Aprobado por S. M.—El Ministro de Hacienda, R. F. Villaverde.

LA CUESTIÓN VINÍCOLA

CARTA ABIERTA

Señores Presidente, Secretario y Síndicos de la Sociedad Agrícola Reguense.

Viver (Castellón), Agosto de 1899.

Muy señores nuestros y de toda nuestra consideración: Indudablemente esa Sociedad, á quien tan dignamente representa ese Sindicato, ha interpretado fielmente los deseos de los viticultores españoles, y por lo tanto, los que suscriben, por sí y en nombre de este partido judicial, se adhieren al Manifiesto publicado por ese centro, que lleva fecha de 12 de Julio del corriente año.

La indignación de este país crece por instantes al tener noticias de que se está fabricando alcohol industrial, que imposibilita la fabricación del alcohol vinico, y por consiguiente, sume en la miseria más completa á esta región, que tiene sus vinos almacenados, sin que nadie haga oferta remuneradora por ellos, ó igualmente debe suceder ó sucederá en la próxima cosecha en el resto de nuestra nación.

«¿Quiénes son los que viven con el producto del vino? CATORCE MILLONES de habitantes. ¿Quiénes con el alcohol industrial? Ninguna producción eminentemente nacional y unos cuantos caballeros, que ven crecer su fortuna de una manera prodigiosa, mientras sumen en la miseria á tantos millones de habitantes.

Si España no fuera el país de las anomalías y de los anacronismos, ¿toleraría que esos caballeros, tan cortos en número, se impusieran á tantos millones de habitantes? Mas todo tiene fin en este mundo, y esto también lo debe tener, para lo cual dispuestos estamos á recurrir á cuantos medios nos sugieran la indignación y el hambre.

Es preciso demostrar que no somos es-

clavos de esos cuatro señores, y que ya no toleraremos por más tiempos que protegidos por el fraude, esgriman el infamante látigo que sin cesar cruza nuestros honrados rostros. Nos queremos emancipar, y para ello dispuestos estamos a luchar, a morir, antes que dejar a nuestros hijos perecer de hambre.

¿Qué hemos de hacer para llegar al resultado positivo que nos proponemos? Ese Sindicato, que tan sabiamente ha sabido interpretar los deseos de los viticultores, tiene la palabra; a sus decisiones nos sometemos, seguros de que con su supremo interés y el concurso que todos los viticultores españoles deben prestar a tan benéfico Sindicato, conseguiremos el fin que de todas veras apetecemos.

Con esta ocasión tienen el gusto de ofrecerse de usted atentos y seguros servidores Q. B. S. M., *Evaristo Piquer*.—*Mariano Segarra*.—*Manuel Molina*.—*Juan Gallus*.—*Dámaso Piquer*.—*José Orts*.—*Matías Ortiz*.—*Francisco Gómez*.—*Vicente Vicent*.—*Jaime Zoria*.—*José Guillén*.—*Juan Pérez*.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 15.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, a 12,25 la fanega; idem candeal, a 10,75; centeno, a 6,50; cebada, a 5; panizo, a 6; harina fuerte, de primera, a 4,25 los 11,50 kilos; idem de segunda, a 4; candeal de primera, a 4,25; idem de segunda, a 4; cáñamo, a 12; idem colas, a 5; esparto largo, a 1,25; idem de embarque, a 0,63; alquitrán vegetal, a 2; vino tinto, 11°, a 3 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

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

Churriana (Granada) 15.—Precios: Trigo superior, a 13,75 pesetas fanega; cebada, a 5,75; habas morobitas, a 10,25; idem tiernas, a 12,50; garbanzos, a 20 los duros y 30 los blandos; aceite, a 9,50 pesetas arroba; vinos blancos y tintos de la Mancha, a 4,50 idem los 16 litros; vinagre, a 4; aguardiente anisado, de 18°, a 11; patatas, a 0,75 la arroba.

De cáñamo ya no quedan existencias del año pasado, pero dentro de quince días empezarán a venderse los nuevos, esperándose sean de clase superior; de precios nada se sabe.

La cosecha de trigos ha sido menos que mediana, y quedan pocas existencias.

Las patatas están en alza. Para compras dirigirse a *Blas Megias Gómez*.

Obejo (Córdoba) 17.—La cosecha de aceituna será muy escasa en nuestra comarca. Por esto y las pocas existencias que restan de aceite, está en alza este líquido; se cotiza de 36 a 38 reales la arroba.

La próxima montañera promete ser superior. Como consecuencia, el ganado de cerda tiende a subir de precio, rigiendo hoy el de 50 reales arroba, en vivo.

El trigo, a 14 pesetas fanega; cebada, a 5; avena, a 4,50; centeno, a 10; habas, a 9; garbanzos, de 12 a 16 los duros, y de 18 a 25 los blandos; el vino, a 6 pesetas arroba; y el vinagre superior de yema, de 2 a 3.—*El Corresponsal*.

Córdoba 17.—Precios de la última semana:

Acite, a 34,50 reales arroba; trigo duro, de 50 a 52 fanega; idem blanquillo, de 48 a 49; cebada, de 22 a 23; habas castellanas, a 33; idem cochineras, a 33; idem morunas, a 33; alpiste, a 48; garbanzos tiernos, de 100 a 130; idem duros, de 48 a 55; arvejonas, a 30; yeros, a 30; escaña, a 14; harina candeal Castilla extra, a 19,50; idem corriente, a 18,50; idem recia superior del país, a 19; idem recia corriente, a 18,50; idem de tercera, a 16,50.—*El Corresponsal*.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 15. A causa de la poca demanda está muy encalmado el movimiento mercantil. Los precios de este mercado en el día de la fecha, con tendencia a la baja, son:

Arroba de aceite, a 8,62 pesetas; idem de vino, de 4 a 40, según las hojas; idem de uva, a 2; idem de vinagre, de 3 a 3,50; fanega de trigo, a 12,50; idem de cebada, a 5,50; idem de escaña, a 3,75; idem de habas, a 8,50; idem de garbanzos, de 11 a 12; idem de matalahuga, a 17,50; el kilogramo de carne de vaca, a 1,88 pesetas; idem de borrego, a 1,28; idem de cabra y oveja, a 1,12.—*El Corresponsal*.

Porcuña (Sevilla) 17.—Los olivos ofrecen regular aspecto y el aceite se cotiza a 36 reales arroba con tendencia al alza.

El trigo, a 14,50 pesetas fanega; cebada, a 6; habas, a 9; garbanzos, de 12 a 28.—*C*.

Sevilla 17.—El aceite nuevo se cotiza a 38,25 reales arroba; trigos, de 49 a 58 fanega; cebada del país, de 23 a 24; centeno, de 42 a 43; escaña, de 15 a 16; maíz, de 32 a 34; habas, de 43 a 46 las tarraconas, 35 a 36 las mazagranas y 36 a 37 las chicas; guijas, de 42 a 43; garbanzos, de 86 a 100 los gordos, 74 a 78 los regulares y 50 a 60 los medianos; panizo, de 40 a 42; alpiste, de 48 a 50; altramuces, de 22 a 26; avena, de 21 a 22 la negra y de 19 a 20 la rubia; yeros, de 34 a 35.—*C*.

Málaga 17.—Precios: Aceite, a 37 reales arroba en cuenta, no habiéndose hecho operaciones en bodega; trigos, a 9,25 las 28 libras los blancos y a 9 los planetes, siendo grandes las entradas; limones, también con grandes entradas, a 120 la caja, con tendencia a la baja; almendra, en pipas de la costa, a 110 arroba; almendra en idem, a 90; almendra en idem del Camino, de 100 a 105; almendra en idem id., de 80 a 85.—*C*.

De Aragón

Cariñena (Zaragoza) 16.—Después de mi última del mes de Agosto, hemos tenido en ésta algunas tormentas, que originaron una invasión de mildiu que atacó a la uva, ocasionando bastante daño, que por la abundancia de cosecha de este año no se hace tan sensible.

El granizo también originó perjuicios en algunos pagos de este término.

Ahora parece que ha cambiado el tiempo y tenemos viento Norte, que hará que los racimos atacados de mildiu se sequen y lo demás adquiere condiciones para hacer buenos vinos, los cuales creo que resultarán, si no tenemos algún temporal antes de empezar la vendimia, que será a fines del corriente ó primeros días de Octubre.

Los vinos paralizados, con pocas existencias.

Precios últimos: 19 a 20 pesetas alque (119 litros).

Operaciones en uva, no hace ninguna hasta hoy; veremos más adelante.—*J. C*.

Calatorao (Zaragoza) 17.—El estado del viñedo sigue siendo muy bueno; de no haber contratiempos, será la cosecha de vino de excelente calidad y abundante. Hasta la fecha no se han fijado precios para las uvas.

La cosecha de cereales fué escasa, y la cotización no es satisfactoria para los labradores; sólo alcanzan buenos precios los granos que se venden para simiente.—*Un Subcriptor*.

Angüés (Huesca) 16.—El mildiu invadió con bastante fuerza nuestros viñedos, especialmente en los terrenos bajos. Por dicha plaga se ha perdido mucho fruto, en las hondonadas sobre todo.

Los olivos están sanos, pero con pocas aceitunas.

Precios: Vino tinto con 15°, a 19 pesetas el nietro (160 litros); aceite, a 50 el quintal (50 kilos); trigo, a 4,25 la anega (22,46 litros).—*C*.

De Castilla la Nueva

Manzanares (Ciudad Real) 17.—La sequía de todo el año hizo que la cosecha de cereales resultara pobre y mermada, lo mismo en grano que en paja; por esto se vende a buen precio el uno y carísima la otra que nos traen de otros pueblos; y la falta de lluvia hizo resentirse también el arbolado y arbustos de raíz gruesa y profunda, como el olivo y la viña, con más los hielos de primavera, que perjudicaron los olivares, hoy con poquísimo fruto, y mermaron mucho el fruto de la vid; y después el 14, 15 y 16 del pasado mes de Agosto, las nubes y pedriscos destruyeron la uva en muchos y buenos pagos de viñas, que hoy da lástima ver el fruto. Por tal motivo, los viñeros piden un precio remunerador por el poco fruto bueno que les ha quedado, y los compradores de uva fabricantes de vino, como éste está relativamente barato, y además temen que les presenten muchos granos de uva heridos y secos del garaz, ofrecen a muy bajo precio y no se entienden cosecheros y acaparadores en visperas de vendimia, puesto que la semana entrante se dará principio a la recolección del fruto de Baco; pero visto lo que sucede en el resto de España, y lo mal que resultan los mostos y nuevos vinos en el Mediodía de Francia, nosotros auguramos que en esta provincia los dueños de bodega pagarán de 4 a 5 reales arroba de uva de la rebuca y despojo, los mismos que hoy se resisten a pagar a este precio la flor de la cosecha, cuando se convengan de la realidad y se den cuenta de la sorpresa que labradores y vinateros han de llevar en el último tercio de la vendimia.

Precios corrientes: Candeal, fanega de 55 litros, a 13 pesetas; jeja, a 12; centeno, a 10; cebada, a 7; avena, a 5; anís, a 25; vino tinto, a 2,75 la arroba; idem blanco, a 2,50; aceite, a 10 idem; paja, a 0,50 idem; patatas, a 1,50.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Vieja

Roa (Burgos) 17.—La vendimia no ha sido aquí vista ni oída; sólo se han abierto dos lagares; los demás del pueblo no se han usado, pues sus dueños han exprimido las uvas en cestos ó otros artefactos. En los años buenos se recolectan en Roa cerca de 100.000 cántaros de vino, y en el actual se han elaborado 4.000. En los demás pueblos de este partido, así como en el de Aranda de Duero, lamentan el mismo desastre. Hay pueblo que sólo ha cogido 600 cántaros.

La cosecha de vino la perdimos por los intensos hielos de fin de Mayo, que abrasaron los vástagos, quedando las cepas como en invierno. Después brotaron, pero con muy contados racimillos.

La situación de esta ribera del Duero es angustiosísima, y será imposible pagar los impuestos.

Precios: Vino tinto, a 13 reales cántaro, con tendencia al alza; trigo, a 41 reales fanega; centeno, a 19; cebada, a 27; algarrobas, a 30; avena, a 15; habas, a 32; yeros, a 35; garbanzos, de 70 a 120; las harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

La cosecha de granos fué muy corta en este pueblo y casi todos los demás del partido; sólo dos ó tres quedaron regularmente.

En bastantes puntos sólo rindió el trigo dos fanegas por una de simiente; y el centeno, la cebada y la avena, dos ó tres.—*El Corresponsal*.

Burgos 13.—Muy concurrido el mercado de ayer, animadas las compras y firme la cotización.

Entraron 5.000 fanegas de toda clase de granos.

He aquí los precios: Trigo álaga, a 50 reales fanega; idem blanco, a 42; idem rojo, a 40; centeno, a 30; cebada, a 25; avena, a 15; yeros, a 36; lentejas, a 41; alholvas, a 34; patatas, a 9 reales arroba; lana colchonera, lavada, a 50; harinas, a 16,25, 16 y 14, según la clase.—*El Corresponsal*.

Cigales (Valladolid) 16.—Con motivo de estar tan adelantada la madurez de la uva, el lunes dará principio la vendimia, y será muy corta la cosecha de vino por la pertinaz sequía que ha habido este

verano. El vino será mediano, por no tener jugo las cepas.

Las existencias en esta bodega son bastantes, pues pasan de 12.000 cántaros, pagándose a 13 reales uno.

Vinagre, a 8 reales.—*El Corresponsal*.

Valladolid 16.—Ayer entraron en los Almacenes generales de Castilla 250 fanegas de trigo, que se cotizaron de 43 a 43,50 reales las 94 libras (24,86 a 25,15 pesetas hectolitro); 400 fanegas de centeno, a 30,50 reales una. En los del Canal entraron 500 fanegas de trigo, que se pagaron a 43 reales las 94 libras (24,86 pesetas los 100 kilos ó 19,62 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 35 reales fanega; cebada, a 26; avena, a 19; algarrobas, a 33; patatas, a 1,25 pesetas arroba; harina extra, primera, a 17,25 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera, a 16,50; idem de todo pan, a 15,50; idem de segunda, a 14,50; idem de tercera, a 13,50.—*El Corresponsal*.

Palencia 17.—Los mercados de la última semana han estado animados, presentándose en algunos 2.000 y aun más fanegas de trigo. Este grano se ha detallado de 40 a 40,50 reales las 92 libras. El centeno, de 27 a 28 idem la 90 idem; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 16. Tendencia a la baja.—*El Corresponsal*.

Segovia 17.—Precios del último mercado: Trigo, de 44 a 45 reales fanega; centeno, de 30 a 31; cebada, a 28; algarrobas, a 31; garbanzos, de 100 a 140.—*M*.

La Nava del Rey (Valladolid) 15.—Comenzó la vendimia con fuertes calores. La cosecha, según ya le anunció su ilustrado Corresponsal, resulta muy corta. Animada la demanda de uvas.

El vino blanco nuevo se paga de 17 a 18 reales cántaro y el tinto de 14 a 16.

El trigo superior, a 43 reales las 94 libras; idem bueno, a 42,50; centeno, a 30,50 reales fanega; cebada, a 27; algarrobas, a 31; garbanzos, de 120 a 190. Las harinas, a 19,50 reales arroba las primeras clases y a 19 las segundas.—*Un Subcriptor*.

Gamiel de Izán (Burgos) 17.—Ya llega a su término en este pueblo la recolección de cereales, con poco rendimiento por causa del hielo de Mayo y el pedrisco que le siguió; mucho segar y casi nada coger; y para colmo del desaliento de estos habitantes, resulta que las patatas, que eran su última esperanza, tienen mucho follaje y pocos y menudos tubérculos.

Las viñas volvieron a brotar con fuerza, y en las que no tocó el pedrisco queda poca para el año que viene.

En el mercado se vende el trigo de 40 a 43 reales fanega; el centeno, de 28 a 30; la cebada, de 26 a 28; el vino, a 12 reales la cántara; y el aguardiente de orujo, del que hay muchas existencias, a 39 reales.—*V. A.*

La Nava del Rey (Valladolid) 15.—Estamos en plena vendimia, con un tiempo de muchísimo calor que reduce la cosecha a exiguas proporciones.

Por esta razón y por la inmejorable calidad del fruto, los compradores de uva redoblan su empeño por adquirirla, cumpliendo la ley económica con la mejora constante del precio.

Desde anteaer el que rige el mercado es de 6,50 reales arroba, igual a 14,25 pesetas los 100 kilos, con tendencia a mejorar.

Ayer tarde un nublado descargó una pequeña llovizna, que contendrá algunos días el pasado del fruto.—*J. A.*

Peñañel (Valladolid) 16.—Anteaer empezó la vendimia, resultando la cosecha más escasa todavía de lo que se esperaba.

Muy concurrido el último mercado. Entraron cerca de 6.000 fanegas de toda clase de granos, cotizándose: Trigo, de 41 a 43 reales fanega; centeno, a 29; cebada, de 24 a 25; algarrobas, de 30 a 31; yeros, a 31; avena, de 13 a 14.—*Un Subcriptor*.

Rioseco (Valladolid) 15.—Tendencia del mercado, firme.

Tiempo bueno.

Han entrado 900 fanegas de trigo, que se pagaron a 41 reales las 94 libras.

También entraron 600 fanegas que quedaron en depósito.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 18.—Toca a su término la vendimia. La cosecha no ha pasado de regular en cantidad.

Precios de los artículos que se citan:

Vinos blancos.—Tarragona y Valls, vírgenes, de 20 a 22 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 16 a 20.

Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls, de 16 a 19 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, de 15 a 20; los llamados de Pie de montaña, de 23 a 24; Conca de Barberá, de 14 a 16.

Acite: Comarca, de 3 a 3,50 pesetas cuartán; Urgel, de 3 a 3,50; Arriera, de 3 a 3,25.

Alcohol de orujo.—De 90 a 91 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados de 24,50°, a 15,50 duros la carga de 121,60 litros.

Algarrobas.—De 22 a 23 reales quintal.

Almendra.—Mollar en cáscara, a 45 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 110 quintal de 41,600 kilos; largueta, a 95; común, a 90.

Avellana.—Cosechero, a 32 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 34; negreta escogida primera, a 35; grano primera, a 60, y segunda, a 58 pesetas quintal de 41,600 kilos.

Espiritus.—Destilado de vino, de 101 a 102 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 15 duros la carga; selecto, de 39,40°, a 124 duros los 500 litros, sin casco.

Mistelas.—Las negras del Campo, de 45 a 50 pesetas la carga; Priorato, de 52 a 60; blancas, de 45 a 53, según grado.—*El Corresponsal*.

Lloá (Gerona) 15.—Termina la recolección de la uva con poco rendimiento

y mala calidad a causa del excesivo calor. Hay 800 cargas de vino tinto, a 25 pesetas los 121,60 litros; trigo, 14 cuartera (50 litros); uva de vino, una peseta la arroba; almendra esperanza, 20 pesetas cuartera; planeta, 30; mollar, 22,50; avezana, 20, y aceite, 14 pesetas cántaro (16 litros).—*El Corresponsal*.

Lérida 17.—Precios: Trigo monte, clase superior, de 16 a 16,50 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem corriente, de 15,50 a 15,75; idem floja, de 14,50 a 15; idem huerta, a idem; cebada, de 7 a 7,50; maíz, a 10; habones, de 10,25 a 10,50; habas, a idem; judías, de 18 a 22; aceite, a 9,25 arroba.—*El Corresponsal*.

Valls (Tarragona) 16.—Acite: A 3,20 y 3,50 pesetas los 4,13 litros.

Algarrobas.—A 5,25 y 5,50 pesetas los 41,6 kilogramos.

Almendra.—Común, a 12 pesetas cuartera; esperanza, a 15; mollar, a 40 los 50 kilos.

Azúcares.—A 14,50 pesetas los blanquillos, a 13 los terciados, a 13 los quebrados y a 12 y 11,50 los molidos.

Cebada.—A 7 y 7,25 pesetas los 70,8 litros.

Habones.—A 11 y 11,5 pesetas los 70,8 litros.

Espiritus.—De vino, de 103 a 104 duros los 516 litros y 35°; el selecto, a 120 los 500 litros; de orujo, no hay.

Vinos.—A 18, 19 y 20 pesetas, tanto los tintos como los blancos.—*El Corresponsal*.

Torrebeses (Lérida) 16.—Las cosechas son este año muy malas, porque los pedriscos las destruyeron todas.

Precios: Aceite, de 35 a 36 reales la arroba; almendras, de 80 a 84 la cuartera; centeno, a 17; cebada, a 16.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Badajoz 16.—A continuación anoto los precios que han regido en esta plaza: Trigo, de 11,25 a 12,25 pesetas la fanega; cebada, de 4,50 a 5,50; centeno, de 4,25 a 5,25; avena, de 3 a 3,50; judías, de 7,50 a 8,50; habas, de 9,50 a 10,50; garbanzos, de 20 a 30; harina del país, a 39, 43 y 45,50 pesetas el quintal métrico, por terceras, segundas y primeras clases, respectivamente; idem de todo pan, a 42; idem primera de Castilla, a 45,50.

Vino de pasto, de 3,50 a 4,50 pesetas la arroba; aguardientes, 15 a 17°, de 7,25 a 8,25; idem, 18 a 21°, de 11,50 a 12,50; alcohol, 35 a 37°, de 20,50 a 25,50; idem, 38 a 40°, de 28,50 a 33,50; aceite de oliva, de 12,50 a 13,50; quesos, de 13,50 a 14,50; mantecas, de 22,50 a 24,50.

Paja, de 0,38 a 0,45 pesetas la arroba; patatas, de 1 a 1,75; lana blanca, de 14,75 a 22,25; idem negra, de 11,75 a 19,75.

Potros de remonta, dos a tres años, de 400 a 850 pesetas uno; yeguas de vientre, de 300 a 400; caballos de tiro de lujo, de 1.050 a 1.550; mulas de tiro de lujo, de 1.050 a 1.550; idem de labor, de 525 a 650; vacas de leche, de 375 a 525; idem de cría, de 225 a 325; buyes de trabajo, de 275 a 400; lechones, de 28 a 54; cerdos de un año, de 62 a 82; idem de dos, de 88 a 112.

Para más informes, dirigirse al Perito agrícola Corresponsal que suscribe.—*Julio de la Cierca y Soto*.

De León

Toro (Zamora) 17.—La vendimia se viene haciendo en excelentes condiciones, y el rendimiento es satisfactorio; muchos labradores me dicen que la cosecha es mayor que la del año pasado.

En pueblos muy cercanos a ésta de Toro, es muy escasa.

En Moraleja del Vino, y pueblos inmediatos, es también escasa la cosecha, debido a la plaga filoxérica.

En varios pueblos han anunciado la compra de uvas a 54 reales las 8 arrobas.

Las existencias de vinos quedan muy reducidas en toda esta provincia de Zamora. Aquí hay unos 64.000 cántaros, y cotizamos las clases superiores a 3,50 y 3,75 pesetas el cántaro de 16,50 litros.

Las ventas se han encalmado un poco.

El trigo, a 42 y 43 reales las 94 libras; y los garbanzos finos, de 130 a 135 idem fanega.

Para compras dirigirse a los que suscriben.—*Antonio Gallego é hijo*.

Villamañán (León) 17.—Mañana empezará la vendimia. Como la cosecha es muy escasa, la uva alcanzará alto precio; ya se han ajustado dos partidas a 8 reales la arroba.

El vino del año anterior se vende a 17 reales cántaro.

La feria de los días 10 y 11 fué grande, vendiéndose todo cuanto se presentó, especialmente la madera, que alcanzó buenos precios.

El trigo se detalla de 41 a 41,50 reales; el centeno, de 29 a 30; y la cebada, de 22 a 23.—*El Corresponsal*.

Zamora 12.— Tanto el mercado como en la feria de mes que se celebra hoy y mañana, se ha visto muy concurrido de ganado de cerda, lanar, vacuno, caballar, mular y asnal, y se han hecho muchísimas transacciones en todo y a precios elevados, y sobre todo en lanar y vacuno, influyendo mucho que ahora no entra nada de Portugal, y hace falta bastante ganado.

Los precios de los cereales, como observará, se cotizan muy en alza, no correspondiendo con los de Barcelona, Valladolid y Medina, que se encuentran bastante más flojos; pero estos fabricantes de harinas están muy firmes en comprar a precios elevados, y sospecho que se van a equivocar en esta ocasión por tenerse como segura, desgraciadamente, la baja del trigo.

Entraron 374 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 reales una; de centeno 186, a 30; de cebada 210, a 28; de algarrobas 44, a 35; de garbanzos 38, de 95 a 140; de alubias 36, a 84; harina de primera, a 15 reales arroba; de segunda, a 14; y de tercera, a 13; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto, a 14 reales cántaro; blanco, a 15.—*El Corresponsal*.

Manilla de las Mulás (León) 17.—La cosecha de uva es muy corta por la flojera; ayer empezó la vendimia en muchos pueblos de la comarca. Para las

uvas se han fijado los precios de 5,50 a 6,50 reales arroba.

Cotízase el trigo de 40 a 41 reales fanega; centeno, de 29 a 30; cebada, de 21 a 22; avena, de 17 a 18; habas, de 72 a 78; garbanzos, de 90 a 110; patatas, de 3,50 a 4 reales arroba; cerdos al destete, de 70 a 90 reales uno.—*El Corresponsal*.

De Murcia

Corral-Rubio (Albacete) 16.—La cosecha de vino es escasa, a consecuencia de los fuertes pedriscos que sufrieron nuestros viñedos en Julio último.

La de cereales fué mediana en cantidad y calidad.

La uva para vino se cotiza a 3 reales la arroba.

El trigo fuerte, a 15 pesetas fanega; idem blanco, a 14; idem jeja, a 13,50; cebada, a 6,25; avena, a 4; azafrán, a 60 pesetas la libra.—*Un Subcriptor*.

Villarrobledo (Albacete) 15.—Precios: Candeal, a 12 pesetas fanega; jeja, a 11,50;

ta en esta localidad de varias clases, en su mayoría ovejas y corderos.
En la bodega del que suscribe se hallan de venta 800 cántaras de vino, cosechado el año 1892, de inmejorable clase y bien acondicionado, pues la referida partida está solamente en dos cubas ó vasis.—*Marcelino Gil.*

* Villar de Arnedo (Logroño) 12.—La cosecha de cereales en esta localidad, y puede decirse que en casi toda la comarca, ha sido muy escasa por efecto de la sequía.

Los olivares sin fruto alguno, debido á dicha calamidad, así como por los pedriscos de mediana en este término la cosecha de uva.

Precios: Trigo, á 11,50 pesetas fanega; cebada, á 5,50; centeno, á 5,25; aceite, á 14 pesetas la cántara de 16,04 litros; vino, á 2,50.—*A. H.*

* Hormilla (Logroño) 15.—Tiempo caluroso y seco; hay días que apenas si hemos podido respirar. De aguas andamos tan escasas, que nos veremos mal para lavar los tintos y las cubas.

Las uvas adelantan rápidamente en su madurez, pero bien por la falta de humedad ó por el *mildiu*, van perdiendo las hojas las cepas; así es que el fruto queda al descubierto, y á juzgar por el aspecto de las viñas, parece estamos en Noviembre. La cosecha de vino calculamos será la mitad de un año bueno. La vendimia, de seguir el tiempo como hasta aquí, creo se hará en los últimos días del mes actual.

Paralizadas las ventas de vino, quedando 4.000 cántaras. Como hay deseos de despacharlas, se cederán de 9 á 10 reales una, ó sean los 16,04 litros.

El trigo, de 40 á 42 reales fanega; la cebada, de 21 á 23, y la avena, de 14 á 16.

Varios propietarios ofrecen sus cosechas de vino con envases en buenas condiciones á 10 reales á tapón de tino. También se ofrecen cosechas en uva. Los que deseen más informes diríjase al Corresponsal que suscribe.—*Lucas Fernández.*

De Valencia

Onil (Alicante) 15.—La cosecha de vino es satisfactoria, pues todas las viñas tienen mucho y buen fruto, excepto algunas que fueron castigadas por la piedra. Existencias de vino no hay más que para el consumo local.

Desiguales los olivos; el aceite se cotiza á 13 pesetas arroba.

El trigo, á 4,50 pesetas barchilla; cebada, á 2; habas, á 3; yeros, á 3.—*Un Subscriptor.*

* Torreblanca (Castellón) 17.—Las viñas tenían mucho fruto, pero se pudrió una gran parte. Lo mismo ha sucedido en otros pueblos de esta provincia y en algunos de la de Valencia.

La cosecha de algarrobas va dando medianos resultados, por haberse quedado muy delgada.—*M.*

* Almoines (Valencia) 17.—Resultado de las cosechas: Trigo, un tercio de un año ordinario; pasa, la mitad; algarrobas, abundante.

Precios: Trigo, á 60 pesetas cahiz; pasa, á 19,20 y 21 el quintal, con tendencia al alza; algarrobas, á 1,75 la arroba.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

La cosecha de vino, según se temía, ha sido desastrosa en los partidos de Roa, Aranda de Duero, Peñafiel y otros de Castilla la Vieja.

Nuestro corresponsal en el primero de dichos centros nos dice que la vendimia no ha sido vista ni oída en la mayoría de los pueblos de la ribera del Duero.

Roa ha recolectado 4.000 cántaras de vino, siendo así que en los años normales se acerca su producción á 100.000 cántaras.

Las uvas alcanzan buenos precios en Castilla la Vieja y León. En la Nava del Rey (Valladolid), se abrió la campaña á 5 reales arroba, y á los pocos días, el miércoles último, ya se pagaba con animación el fruto de la vid á 6,50.

En varios pueblos de la provincia de Zamora se cotiza de 6,50 á 6,75 reales arroba, y en Villamañán (León) no se cede á menos de 8.

De las Rioja sabemos que en esta semana comienzan la vendimia muchos pueblos, y que en la próxima serán muy contados los que no estén haciendo la recolección. Todavía no tenemos noticia de que se hayan fijado precios. La cosecha es desigual y menor de lo que se esperaba por la fuerte invasión de *mildiu* que á última hora han sufrido muchos viñedos. Entre los pueblos más favorecidos se cuentan Haro, Cuzcurrita, San Asensio, Cenicero y Anguñanica, y entre los más castigados figuran Alesanco, Tricio, Cerdovin, Hormilla, Villamediana y Ausejo.

San Vicente, Labastida, Gimilio, Aldeanueva de Ebro y Laguardia tienen también escasa cosecha por la sequía y los pedriscos.

En la Mancha es corta igualmente la producción, esperándose alcancen buenos precios las uvas.

En Manzanares se cree fluctuará la cotización entre 4 y 5 reales arroba.

En Cataluña la cosecha sólo puede calificarse de regular, por más que la mayoría de los propietarios la esperaban buena, pero á última hora se mermó bastante.

Confírmase que los vinos de la presente cosecha se distinguen en Francia por la poca riqueza alcohólica y una acidez muy pronunciada.

Manual del vinicultor, ó sea método práctico para la elaboración de vinos de mesa y pasto, por D. Isidoro Somar y Trentero. Esta importante obra, de una gran utilidad para todos los cosecheros de vinos, se halla de venta en casa de nuestro Corresponsal en Villarrobledo (Albacete), D. Manuel Ramos, al precio de una peseta cada ejemplar. Dicho señor sirve á correo seguido cuantos pedidos se

le hagan, siempre que vayan acompañados de su importe.

En Alsacia, para contrarrestar los efectos de la filoxera, se han hecho plantaciones de ramio, en medio de las cepas, y parece que este cultivo ha dado felices resultados.

Según parece, el ramio tiene la propiedad de hacer desaparecer del suelo todos los insectos del reino parasitario inferior, por ser excesivamente rico en tanino y ser el tanino un poderoso antipútrido.

En una plantación hecha en Alsacia, el ramio ha adquirido una altura promedio de un metro 80 centímetros, y el propietario del terreno se muestra muy satisfecho de sus resultados, puesto que no sólo ha desaparecido completamente de las cepas la filoxera, sino que los grupos de ramio, dispuestos de 25 en 25 metros, protegen sus viñedos contra los vientos del Norte, los últimos fríos de invierno y las heladas primaverales, con gran ventaja sobre las inmersiones, que son caras y poco prácticas.

Siendo este descubrimiento obra del eminente viticultor Sr. Granguard, y muy sencillo y barato, se recomienda por sí solo, aun á título de ensayo.

Hemos tenido el gusto de recibir un opúsculo que contiene una colección de reducciones mucho más prácticas que las tablas conocidas hasta hoy; su autor, don Baldomero Fernández, de Haro, es indudable que ha encontrado un medio fácil para averiguar las equivalencias de los pesos del sistema métrico-decimal con los del antiguo de Castilla. Le felicitamos por tan útil trabajo. Véndese el opúsculo de que damos cuenta á una peseta. Dirijir los pedidos á D. Baldomero Fernández, Haro (Logroño).

Parece que será extraordinaria la cosecha del aceite en los términos de Santa Bárbara, Galera, Godall, Masdenverge, Uldecona, Cenia y Tortosa.

Lo mismo sabemos de las partidas de Fullola y Camarles, y aunque al principio se temieron los efectos del gusano propio del olivo, hoy se ve con gran satisfacción que no ha prosperado ni ha causado apenas perjuicio.

Con este motivo y la regular cosecha que también ofrecen los árboles en Tortosa, Perelló, Cherta, Tivenys y demás pueblos comarcanos, la agricultura de aquel país tendrá un grande alivio en sus quebrantos para adquirir mayor vida y desarrollo.

Además, dicha comarca ha perfeccionado mucho los medios de elaboración de aceite, y si siempre figuró Tortosa como uno de los centros principales de la riqueza olivarera, cada día adquirirá mayor fama por la calidad del aceite, como podrán verlo demostrado los que se dedican al comercio de exportación de este importante producto.

En León se constituirá en breve una Sociedad anónima para explotar la fabricación de azúcar de remolacha.

Las acciones hasta ahora subscriptas ascienden á 2.000.000 de pesetas.

Dicen de Sitjes que tocan á su término las operaciones de la vendimia en aquella comarca; la cantidad de uva recolectada supera á los cálculos que de antemano se hacían, y su calidad tampoco es despreciable, pues los primeros mostos dieron 12 y 13°, debiendo advertir que los racimos últimamente vendimiados han dado aquí 14 y 15, suponiendo que los que aún faltan serán de superior calidad y mayor graduación por su buen estado de madurez.

Los moscateles y malvasías presentan buen aspecto, y si no viene ninguna contrariedad, se hará una más que regular cosecha de muy buena clase.

La feria que acaba de celebrarse en Catalunya, ha estado muy animada.

El mercado de ganados mular, caballar y asnal ha estado muy animado, contra lo que esperaban los tratantes, á quienes hemos oído decir que les ha sorprendido el movimiento de este año, pues puede asegurarse que en el primer día se han hecho más operaciones que en toda la feria del anterior, y á precios elevados.

Los de cerda y vacunos se han visto también muy concurridos de compradores y vendedores.

Leemos en un periódico que á una casa de comercio en vinos de Tarragona le dicen en carta mercantil desde Francia lo siguiente:

«Dentro de poco deben salir para España los acaparadores de vinos, por haberse agotado las existencias de la cosecha anterior.»

Es de suponer que los vinos de la cosecha próxima han de ser muy solicitados. Mucho nos complacerá que se cumplan los vaticinios de la anterior noticia, pues habría de redundar en beneficio de los productores de aquella provincia, cuyos vinos son tan conocidos y apreciados en la vecina República y hasta necesarios para dar salida á los que allí se cosechan.

El Consejo del Banco de España, en atención á haber desaparecido las calamitosas circunstancias que obligaron á restringir las operaciones con el comercio, ha dirigido recientemente una circular á todas las sucursales invitándolas á que sin separarse de los estatutos y de las reglas que la prudencia les dicte, procuren impulsar aquellas operaciones en beneficio del comercio é industria y del mismo Banco, hasta lograr que la cartera iguale ó supere á la cifra que antes alcanzó. Muy plausible es el acuerdo anterior, que deja muy alto el crédito del Banco de España y justifica la confianza que inspira al país el citado establecimiento, y esperamos que aquel acuerdo favorecerá las transacciones mercantiles y agrícolas, con lo que todos saldrán ganando.

Escriben de Alberite (Logroño):

«La venta de las exquisitas frutas de la vasta vega de esta villa, ha alcanzado muy bajo precio, debido la mayor parte al aislamiento á que se entregan voluntariamente sus vecinos.»

»Ya han podido éstos comprender que así como todas las naciones tienen sus soldados que se mueven y luchan colectiva y no individualmente, porque si tal hicieran se verían deshechos en el primer encuentro, así los elementos sociales necesitan luchar y moverse con la misma cohesión y orden que lo verifican los ejércitos. Los progresos realizados por las naciones que deben su prosperidad á la agricultura, no han sido obra de esfuerzo personal de unos pocos; débense al esfuerzo común, que es el único capaz de llevar á cabo grandes transformaciones.

»Comprendan estos productores la necesidad de asociarse y trabajar por conquistar mercados, y verán cotizar sus productos á precios más elevados.»

Sociedad de estudios de ferrocarriles y empresas industriales y comerciales de España.—El capital de esta Sociedad belga se eleva á la enorme cifra de 700 millones de francos, siendo sus propósitos el construir 10.000 kilómetros de vía estrecha, es decir, una completa red de ferrocarriles secundarios.

Esta Sociedad tan poderosa ha empezado ya á dar señales de vida, por cuanto el iniciador y autor de su constitución, nuestro compatriota D. Fernando López de Rivadeneira, ha pedido y obtenido autorización de la Dirección general de Obras Públicas para verificar el estudio de las siguientes líneas:

De Cerda á Laje, 50 kilómetros; de Cieza á Yecla, 53; de Hellín á Yeste, 66; de Cubo (ferrocarril de Plasencia á Astorga), á Vadillo por Fuentesauco, 52; de Fuentes de San Esteban á Sequeros, 46; de Cervera á Valls y Tarragona, 76; de Deva á Lequeitio y Guernica, 45; de Santiago á Verín, 135; de Matapozuelo á Rueda, 15; de Tremas á Pons, Agramunt y Cervera, 70; de Murcia á Caravaca por Mula, 78; de Nava del Rey á Alaejos, 13; de Monóvar á Pinoso, 19; de Murcia á Yecla por las Ventas de las Quemadas y Pinoso, 78; de Santiago á Cambre, 69; de Santiago á Corcubión, 65; de Toledo á Cabañas, 16; y de la estación de Rogajo á Villamarino, por Vitigudino, 52.

La *Société d'Etudes*, según noticias, una vez de principio á los trabajos de estudios, nombrará un representante general de la misma, con residencia en Madrid, y á su vez tendrá Delegados en las capitales de las provincias donde tenga intereses creados la mencionada Sociedad.

Del *Diario de Huesca*: «En algunos términos de las comarcas vitícolas de esta provincia ha reaparecido la plaga del *mildiu*. El tiempo bochornoso facilita su propagación. Si se extiende y no abonzana ni refresca el tiempo, puede sufrir grande y ruinoso quebranto el primer elemento de la riqueza agrícola comarcal.»

En Beillas y en algún otro pueblo del Somontano de Huesca hay viñas atacadas por el *mildiu*, y también en la zona de Ayerbe.

Los cosecheros de vino están con motivo preocupados en los puntos donde ha aparecido la funesta plaga.

Si con mejor tiempo progresa la maduración de la uva, convendrá adelantar y activar la vendimia, tanto para evitar las consecuencias del avance del *mildiu*, como para procurar vinos secos y poco densos, que son los de mejor estima para la exportación.»

Animada, como pocos años, se ha visto la feria celebrada en la ciudad de Barbastro, pues la concurrencia de gentes ha sido numerosísima, así de la provincia como de fuera de ella, siendo abundantes las transacciones realizadas.

El ganado mular joven ha sido de excelente calidad y muy abundante; pero los precios se han mantenido elevados, á pesar de tanta abundancia; mulas ha habido que han llegado á pagarse á 16, 17 y 18 onzas; en 13 y 14 el mayor número, habiendo sobrado muchas, que han regresado á los puntos de su procedencia.

Las mulas viejas, ó sean las llamadas de trabajo, se han vendido todas cuantas se han presentado, alcanzando algunas de ellas el elevado precio de 9 onzas.

El ganado vacuno ha sido escaso y se ha cotizado á altos precios.

De modo que puede considerarse esta feria como de pingües resultados para los ganaderos.

Durante la exposición nacional de exportación que se va á inaugurar en Filadelfia (Estados Unidos), se verificará un Congreso internacional de comerciantes, que será el primero de esta clase que se celebrará en el mundo.

En él estarán representados los principales países del globo por medio de Delegados especiales. Han aceptado la invitación 31 naciones. Hasta ahora han nombrado Delegados para asistir al Congreso 126 Cámaras de Comercio extranjeras, quienes discutirán las relaciones comerciales de los Estados Unidos con los demás países y los medios de mejorar éstas.

El Congreso se inaugurará el 10 de Octubre próximo en el local de la exposición Auditorium, pronunciando el discurso inaugural el Presidente Mac-Kinley.

Entre los temas que constituyen el programa del Congreso, figuran:

El porvenir de Cuba.

Valor de Puerto Rico.

Las islas Filipinas y su valor comercial para los Estados Unidos.

Aplicación de la doctrina de Moaroc á las Repúblicas americanas.

Importancia de los mercados europeos.

Aspecto comercial de la cuestión del trabajo en Europa.

Las conclusiones son:

El desarrollo del poder comercial de los Estados Unidos.

Previsión comercial para el siglo próximo.

El idioma oficial para deliberar será el inglés.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 19
París á la vista..... 23 15
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 31 12

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

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase.	290	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
Idem > 12 id.	>	>	>	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	>	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

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

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

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 tintos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

PARA LA VENDIMIA

Tanino anático.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color y graduación.

EVITA EL AVINAGRAMIENTO, no contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, es 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, Mota del Marqués (Valladolid) y en Madrid, Sres. Via y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería. Se compran heces de vino y tártaros de todas clases.

FRANCISCO MOMPÓ

Comisiones en vinos, aceites y en particular en espíritus de vino puro. Medalla de plata en la Exposición de Barcelona.

YECLA (PROVINCIA DE MURCIA)

Cultivo de la remolacha

DESTINADA Á LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR. Folleto de actualidad, donde se dan las reglas necesarias para organizar esta explotación agrícola en buenas condiciones y obtener la mayor riqueza sacarina de los tubérculos.

PRECIO: UNA PESETA

Dirigir los pedidos á los Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, y á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.

Dirijirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Alava).

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERÍAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

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.

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

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

Cosechero, D. Angel Fernández y Fernández, el cual servirá los pedidos que se le hagan.

LIBRERÍA AGRÍCOLA NACIONAL Y EXTRANJERA

ENVÍOS A PROVINCIAS

SERRANO, 14.—MADRID

ALCOHOLES

Aparate para elaborar mil litros de 39º por 24 horas. Calderas para orujos y tártaros, nuevas y en buen uso, se venden á precios ventajosos. Se enseñará prácticamente á elaborar y graduar alcoholes y tártaros.

VENTURA HERRERO

Ocaña (Toledo)

VINOS TINTOS DE DIFERENTES COSECHAS

BODEGA DE POBES

Ollauri (Rioja) por Haro, á 4 kilómetros de esta Estación y 4 de la de Briones.

Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de 1877; medallas de oro en las universales de París de 1878 y Dublin de 1892.

Para pedidos y noticias dirijirse á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumbres y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEGO

COSECHERO DE VINO y fabricante de aguardientes y espíritus en Valdepeñas (Ciudad Real)

Envía muestras y precios de aquellos selectos artículos á quien se los pida.

VINOS DE LA NAVA DEL REY

VALLADOLID

Bodega de Dionisio Arias é hijo, cosecheros de vinos. Existencias de diversos años. Clases selectas en blancos.

VINOS DE MORATA DE TAJUÑA

(PROVINCIA DE MADRID) Para noticias y pedidos dirijirse á Eduardo Vázquez.

PERSONA FORMAL

é inteligente se ofrece para una Administración de fincas rústicas ó urbanas ó ponerse al frente de la explotación de una Colonia agrícola.

Informar en la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

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, con cerca 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 ALAEIOS

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 forrosos, 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.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjeros, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

REPRESENTANTES

Se desea encontrar en toda España para productos enológicos y clarificantes de vinos y cervezas, Marca Rouillon.

Dirigirse á H. Savignon & Comp.—HARO.



VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR



CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

LIBRERÍA DE CUESTA

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderera, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de madera, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Plantas pratsenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por Genzález Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades,

así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto; enfermedades de la vid y su tratamiento, etc.—por Hidalgo Tablada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa: con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Ganado lanar y cabrio, por Aragón.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid 8,00 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

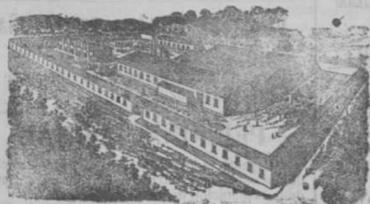
LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine Cask Company Limited

MALAGA



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

Especialidad en bocoyes de todas clases.

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 alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.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 envasados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica enérgicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores que no 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

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.	Padro, 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, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

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 MARIA.

El 27 de Septiembre saldrá el vapor español Serra, su capitán D. Francisco Calzada, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Arecibo, Aguadilla, Mayagüez, Ponce, Arroyo y Humacao.

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 buques, 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.

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 regalan 200 pesetas.

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 Flandes, 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.

Microbiana Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, 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 CATALOGOS

Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines 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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

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

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANGHE, 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 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



OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis; eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporum, septosporium, 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 señor Administrador de este periódico.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

Arboles frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Arboles maderables, de paseo y adorno. Plantas de jardinería. Todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de estacas, barbados é injertos de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis. Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y forrajeras, de absoluta confianza.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO.—TRIGO RIETTI.—AVENA DE HUNGRÍA

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

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