

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 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 XVI

Miércoles 13 de Septiembre de 1893

NÚM. 1601

El impuesto sobre el alcohol

REGLAMENTO PROVISIONAL

Consta de 109 artículos y seis disposiciones transitorias, y es imposible dar idea de unos y otras en corto espacio.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley de Presupuestos de 30 de Junio de 1892 y en el 46 de la de 5 de Agosto de este año, los alcoholes, aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas que se importen de las provincias y posesiones españolas de Ultramar y del extranjero, y los que se elaboren en la Península é Islas Baleares y Canarias, quedan gravados con el Impuesto especial sobre el alcohol, en la forma y cuantía que se determina en este Reglamento.

El impuesto sobre los alcoholes y aguardientes que se obtengan en la Península é Islas Baleares y Canarias por destilación de los productos y residuos de la uva, se satisfará por medio de las patentes de elaboración, que consistirán en una cantidad anual fija y graduada, según la calidad y capacidad de los aparatos empleados en la destilación, con arreglo á la tarifa siguiente:

	Ptas.
Número 1. Alambiques ó alquitaras comunes, de marcha intermitente, calentados á fuego desnudo, sin columnas destiladoras, calienta-vinos ni tubos de retrogradación, por cada litro de capacidad total de la caldera.....	0,18
Núm. 2. Los mismos, con calienta-vinos, tengan ó no tubos de retrogradación, por cada litro de capacidad total de la caldera.....	0,23
Núm. 3. Alambiques de marcha intermitente, con columnas destiladoras, calentados á fuego desnudo, por cada litro de capacidad total de la caldera ó calderas y de la columna.....	0,40
Núm. 4. Los mismos, calentados al vapor, por íd. íd. íd.....	0,46
Núm. 5. Alambiques de marcha continua, calentados á fuego desnudo, por cada litro de capacidad total de la caldera ó calderas y de la columna.....	0,60
Núm. 6. Los mismos, calentados al vapor, por íd. íd. íd.....	0,69
Núm. 7. Aparatos de destilación continua del sistema inglés y sus análogos, por cada litro de la capacidad de la columna ó columnas, deduciendo el 15 por 100 del volumen total de ellas.....	1,35

Los alcoholes y aguardientes que se obtengan en la Península y en las Islas Baleares y Canarias, de toda substancia que no sea la uva, sus productos y residuos, pagarán por el impuesto 37,50 pesetas por hectolitro, cualquiera que sea su graduación.

Los alcoholes, aguardientes, licores y demás productos industriales, cuya base sea el alcohol, que se importen de las provincias y posesiones españolas de Ultramar y del extranjero, quedan sujetos al impuesto de 37,50 pesetas por hectolitro de líquido, cualquiera que sea su graduación, cuyo impuesto se satisfará en las aduanas.

El vino y las demás bebidas espirituosas de iguales procedencias que midan más de 15° centesimales cubiertos, quedan sujetos al pago del impuesto á razón de 0,375 pesetas por cada grado que exceda del límite antes indicado en hectolitro de líquido.

La graduación de los vinos y bebidas espirituosas se calculará á la temperatura de 15° centígrados, haciendo uso del alcoholómetro centesimal de Gay-Lussac y del alambique de Salleron.

El impuesto especial sobre el alcohol es independiente del que grava el consumo personal de los alcoholes, aguardientes, licores y bebidas espirituosas, y por consiguiente, no podrá ser objeto de recargos provinciales ni municipales, ni en concepto de gastos de administración ó recaudación.

Toda persona, sociedad ó corporación que se dedique en la Península y en las Islas Baleares y Canarias á la producción ó á la importación de alcoholes y aguardientes, de cualquier clase que sean, quedan sujetas, además del pago de la contribución industrial que pueda corresponderles, al Impuesto especial sobre el alcohol.

Los industriales que quieran destilar en una misma fábrica, además de otras substancias, los productos y residuos de la uva, satisfarán el impuesto de fabricación de 37,50 pesetas por hectolitro, por todo el alcohol ó aguardiente que elaboren, sea cual fuese su graduación.

Los industriales que se dedican exclusivamente á la rectificación de alcoholes ó aguardientes; los fabricantes de licores, aguardientes anisados y compuestos que no obtengan el alcohol por destilación directa, y los productores, importadores y comerciantes de mieles ó melazas, quedan sujetos á la vigilancia que determina este Reglamento.

En las fábricas de anisados, de licores y de rectificación no podrán elaborarse alcoholes ni aguardientes por destilación directa. Sin embargo, podrá permitirse á dichos fabricantes elaborar directamente alcoholes ó aguardientes de la uva ó sus residuos, declarándolo expresamente á la

Administración y pagando la patente que, según la clasificación de sus aparatos, les corresponda.

El impuesto sobre el alcohol procedente del extranjero y de las provincias y posesiones de Ultramar, se exigirá al verificarse la importación en el territorio de la Península é Islas Baleares y Canarias, cuando los líquidos salgan de las Aduanas ó sus almacenes.

Podrán establecerse depósitos comerciales para la reexportación de los líquidos sujetos al impuesto, sin pago de derechos, con arreglo á las Ordenanzas de la renta de Aduanas, en todas las poblaciones en que existan las Aduanas y registros de los puertos francos de las Islas Canarias, habilitados para su importación.

Las operaciones de admisión, reconocimiento, aforo, liquidación y cobro de derechos se verificarán por las Administraciones de Aduanas por las cuales tenga lugar la importación, y se hallen habilitadas al efecto, que son las siguientes:

Alicante, Badajoz, Barcelona, Bilbao, Cádiz, Cartagena, Coruña, Gijón, Grao de Valencia, Irún, Málaga, Palma de Mallorca, Pasajes, Port-Bou, Santander, Sevilla, Tarragona, Valencia de Alcántara y Vigo.

Además, todas las Aduanas de primera y segunda clase, así marítimas como terrestres, quedan habilitadas para el adeudo de las cantidades de aguardientes y licores que traigan los viajeros, siempre que no excedan de cinco litros por cada persona, y de las que constituyan parte de las provisiones de los buques, que no excedan del consumo regulable para diez días.

En las Islas Canarias, el despacho, liquidación y pago de derechos del impuesto se verificará en la misma forma y con iguales documentos que en la Península, por los interventores de los Registros de los puertos francos, y las cantidades recaudadas ingresarán directa é íntegramente en el Tesoro.

Quedan solamente habilitados para la importación de los líquidos sujetos al pago del impuesto los Registros de los puertos francos de Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas y Santa Cruz de la Palma.

Los demás Registros sólo podrán despachar las pequeñas cantidades de alcoholes, aguardientes, licores y bebidas alcohólicas de que se habla anteriormente.

Las mieles y melazas que se importen de Ultramar ó del extranjero serán analizadas en las Aduanas por donde se realice la importación, para determinar si contienen alcohol agregado, y exigir en este caso los derechos sobre el mismo líquido, sin perjuicio de la exacción del impuesto que corresponda en la forma determinada por este Reglamento cuando las mismas mieles ó melazas se destinen á la fabricación de alcoholes ó aguardientes.

Los alcoholes, aguardientes, licores y bebidas espirituosas que contengan substancias nocivas á la salud, serán inutilizados por el consumo personal, voluntaria ó forzosamente.

No se considerará como impuro el alcohol que, examinado al diámetrometro, acuse reacción amilica de menos de tres milésimas.

Están sujetos al impuesto de patente de elaboración de alcoholes toda persona, sociedad ó compañía que en la Península y en las Islas Baleares y Canarias destilen vinos, mostos, brisas, orujos y cualquier otro producto ó residuo de la uva y de la vinificación, en aparatos propios ó ajenos, fijos ó portátiles, ya sean cosecheros de las mencionadas substancias, ya las adquieran, ya realicen la destilación por cuenta propia ó por cuenta de otro.

Las personas y sociedades ó compañías antes mencionadas están obligadas á presentar á los administradores de Hacienda de la provincia respectiva, antes del día 30 de Septiembre próximo, una declaración jurada, de la que se extenderán tres ejemplares, que se llamarán principal, duplicada y triplicada, arregladas al modelo adjunto.

Las cuotas exigibles por patentes de elaboración de alcoholes y aguardientes de vino se devengarán en totalidad, cualquiera que sea el tiempo que durante el año se realice la destilación.

El pago de dichas cuotas íntegras debe hacerse durante el primer trimestre del año económico.

Están sujetos al impuesto de fabricación de alcohol industrial toda persona, sociedad ó compañía que en la Península y en las Islas Baleares y Canarias se dedique á obtener alcoholes y aguardientes de todas las substancias que no sean los productos y residuos de la uva ó de la vinificación, en aparatos propios ó ajenos, ya realicen la destilación por cuenta propia ó por cuenta de otro.

Dichos fabricantes pueden destilar también el vino y los residuos de la vinificación; pero todos los alcoholes ó aguardientes que elaboren en sus fábricas se considerarán como industriales para el pago del impuesto.

Solamente los fabricantes de alcoholes y aguardientes, producto de las mieles y melazas, residuo de la fabricación y refinación de azúcar, podrán concertarse con la Hacienda para el pago del impuesto por los alcoholes y aguardientes que elaboren en sus fábricas.

He aquí lo más importante de las disposiciones transitorias:

1.ª Los alcoholes y aguardientes industriales que puedan existir aún en las fábricas, procedentes de elaboraciones anteriores al 15 de Diciembre de 1892, y comprendidos en las declaraciones presentadas por los fabricantes, conforme al artículo 34 del Reglamento de 26 de Noviembre del mismo año, continuarán obligados únicamente al pago del impuesto que estableció la ley de 21 de Junio de 1889, conforme á lo dispuesto en los números 1.º, 2.º y 3.º de la Real orden de 14 de Febrero de este año, quedando sujetos á las prescripciones de este Reglamento en cuanto á las reglas que han de cumplirse para su salida de las fábricas.

Los alcoholes y aguardientes de igual clase, elaborados desde el 15 de Diciembre de 1892, que aún no hayan sido extraídos, previo adeudo, de las fábricas ó sus almacenes, quedarán sujetos al impuesto de 37,50 pesetas por hectolitro, cualquiera que sea su graduación, y á las disposiciones del presente Reglamento.

Unas y otras existencias, con la debida separación, pasarán á formar la primera partida del cargo de la cuenta que ha de abrirse á los respectivos fabricantes.

Los alcoholes y aguardientes, producto del vino ó residuos de la vinificación que existan en las fábricas, cualquiera que sea la fecha de su elaboración, quedan exentos de derechos; sin perjuicio de la responsabilidad penal que en su caso y en los respectivos expedientes se haya declarado ó pueda declararse respecto de los que hubiesen sido elaborados con infracción de las prescripciones del Reglamento de 26 de Noviembre de 1892 y disposiciones posteriores aclaratorias del mismo.

Los encabezamientos gremiales y conciertos especiales celebrados con los fabricantes de alcohol vínico para el corriente año económico, conforme al Reglamento citado, se considerarán terminados desde el día 8 del actual, según dispone la Real orden de 17 del mismo, realizándose las devoluciones que como consecuencia procedan con arreglo á lo determinado en el Real decreto de 25 de Febrero de 1890 y circular de la Intervención general de la Administración del Estado de 29 de Marzo siguiente; pero no se concederá ninguna otra devolución por el concepto de derechos pagados sobre los expresados alcoholes y aguardientes, ya existan en las fábricas y sus almacenes, ó ya en los de los comerciantes y especuladores.

Los alcoholes, aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas, procedentes de las provincias y posesiones españolas de Ultramar y del extranjero que existan en los almacenes de las Aduanas, pagarán á su salida el nuevo impuesto, excepto los que hubieran sido importados con arreglo al régimen que estableció la ley de 21 de Junio de 1889, á los cuales sólo se les exigirá el impuesto que según la misma ley corresponda.

El Ministro de Hacienda, con arreglo á lo dispuesto en el art. 52 de la Ley de Presupuestos de 5 del corriente, podrá condonar las multas que no se hayan hecho efectivas aún, impuestas á los fabricantes de alcoholes y aguardientes vínicos, por incumplimiento de los artículos 20 y 21 del Reglamento del impuesto fecha 26 de Noviembre de 1892, siempre que no resulten defraudados los derechos de la Hacienda.

Las patentes por elaboración de alcohol vínico correspondientes al actual año económico, se cobrarán cuando lo ordene el Ministro de Hacienda. Las dependencias del ramo en las provincias activarán los trabajos preliminares necesarios, á fin de que, si así se dispone, la recaudación pueda realizarse al propio tiempo que la del segundo trimestre de las contribuciones directas.

Concurso de arados

y Asamblea de agricultores

Se verificó en Barbastro el concurso de arar, organizado por la Cámara de Agricultura, demostrando todos los concurrentes profundos conocimientos y gran pericia. Asistió á las pruebas el Director de la Granja agrícola de Zaragoza.

Por la tarde, y en la plaza de la Constitución, se constituyó la Asamblea pública de agricultura y ganadería, habiéndose preparado en uno de sus lados una tribuna, coronada por la estatua de Pignatelli, y á sus lados varios mástiles con cartelones, que lucían los siguientes lemas:

«Unión de todos contra el enemigo común.»

«El hambre no es republicana ni monárquica.»

«Compadézcanse del país los Sres. Senadores y Diputados: miren hacia fuera y no hacia sí propios, y sean manos sin lengua.»

«El remedio á nuestros males ha de entrarnos por la boca y no por los oídos.»

«La patria nos cuesta á los españoles más de lo que vale para que estemos satisfechos de haber nacido en ella.»

«Es preciso abaratar los servicios de la justicia, registros, policía, transportes, obras públicas, marina, diplomática, etc., y mejorarlos al mismo tiempo.»

«La sequía crónica de Aragón es una dolencia más grave que las inundaciones de Levante y los terremotos de Andalucía, y el Gobierno tiene la obligación de proveer al remedio, construyendo por cuenta del Estado los pantanos y canales en proyecto.»

El Presidente de la Cámara, D. Joaquín Costa, fué saludado con grandes aplausos cuando se levantó á hacer uso de la palabra.

Comenzó su discurso dedicando un recuerdo á los socios de la Cámara fallecidos durante el año actual, y entrando después en materia, expuso el problema de los riegos como obra de excepcional utilidad.

Enumeró distintos proyectos, incumplidos todos por desgracia, y afirmó que España no volverá á ser una nación rica y fuerte, mientras no aproveche la gran riqueza natural de aguas fluviales.

Consideró que los dos canales de Sobrarbe y Tamarit están calculados para regar tanto como los otros pantanos y canales, cuyos proyectos, en número de 25, han pasado por el Ministerio de Fomento en los últimos treinta años.

Las aguas de los citados canales debieran aprovecharse, aparte del riego de los olivares existentes y al cultivo de las hortalizas, para la producción de forraje para la alimentación del ganado vacuno, explotación de la piscicultura, árboles frutales y plantas industriales.

Dijo que España necesita, como base de sustentación, una agricultura fundada en las cuatro producciones principales, las cuales, bien equilibradas, deberán servir y apoyarse mutuamente: los cereales, ganado, frutales y viñedo.

Ocupóse también de la creación de un Banco Agrícola, cuya fundación cree no daría resultado si se estableciese antes de construir los canales necesarios á la agricultura.

Por espíritu de justicia—dijo—los Gobiernos deberían dirigir sus cuidados y atención preferentes á esa masa desheredada que, como decía el Sr. Moret, pasa la vida peor que los siervos de la gleba de los siglos medios.

Añadió que la enfermedad de nuestra vida pública es la incontinencia en la palabra, lo cual no deja tiempo ni gusto para el estudio.

La historia de Aragón encierra lecciones elocuentes, siendo modelo el Conde de Aranda, hombre de acción.

Falta patriotismo, que impide la unión hasta para aquello que es común á todos. Las palabras del orador fueron elocuentes y correctas, durante su discurso tres horas, causando el entusiasmo del público y obteniendo diferentes veces ruidosos aplausos.

El Sr. Otero, Ingeniero de la Granja-modelo de Zaragoza, pronunció breves frases para dar la enhorabuena á la Cámara Agrícola por sus iniciativas, las cuales pueden servir de modelo á las demás de su clase, declarando que Aragón va á la vanguardia de todas.

A propuesta de la presidencia, la concurrencia, unánime, prorrumpió en ruidosos aplausos en señal de aprobación al voto especial de gracias al Sr. Moret, por la predilección con que atiende los propósitos de la Cámara, y con esto se dió por terminado el acto.

Contra la filoxera

Se ha publicado una Real orden modificando la disposición 14 del Arancel, en lo referente á la importación de plantas, con arreglo á las bases acordadas por la Convención internacional antifiloxérica de Berna.

Dicha Real orden dispone: que quede en vigor la prohibición de importar sarmientos, barbados, púas y demás residuos de la vid, como troncos, raíces, hojas y cuanto haya servido para el cultivo de este arbusto, aun cuando se introduzcan como leña ó combustible, sea cual fuere su origen.

Permite, sin embargo, la introducción de vides americanas por las Aduanas de las provincias declaradas oficialmente como invadidas por la filoxera, siempre que se importen directamente y no atraviesen las provincias de España libres del contagio.

Para los países no adheridos á la Convención, queda vigente la prohibición de importar árboles, arbustos y cualesquiera otras plantas vivas, salvo en los casos en que se justifique, por certificación del cónsul, no proceder de región infestada. Acompañarán á dicha certificación los documentos necesarios para acreditar que las plantas, etc., han pasado de tránsito por los países atacados, siempre que no se hayan deshecho los bultos y embalajes.

Será permitida la importación de semillas y plantas disecadas y preparadas para los herbarios, así como los bulbos, cebollas y tubérculos.

Igualmente queda permitida la introducción del vino, la uva, el orujo, los granos de uva, las flores cordiales, las legumbres, los granos y las frutas de todas clases, siempre que la uva destinada al consumo se presente en cajas, cajones ó cestas sólidamente embaldadas y fáciles de reconocer; la uva pisada para vino, en pipas cerradas de 5 hectolitros de cabida por lo menos, y el orujo en cajas ó toneles.

Se permitirá la importación de cualesquiera vegetales, excepción hecha de la viña, siempre que sean producto de los países comprendidos en el convenio, y procedan de semilleros, jardines é invernaderos que se hallen en las condiciones prescritas en el citado convenio, pero solamente por las aduanas habilitadas.

Además de venir perfectamente embaldados dichos objetos, deberán ser acompañados de una declaración del remitente y un certificado expedido por la autoridad competente del país de origen, en el que se acredite:

1.º Que las plantas, etc., provienen de un terreno (plantación ó cercado) separado de cualquier otro que contenga cepas por un espacio de 20 metros á lo menos, ó por obstáculos en las raíces que se juzgen suficientes.

2.º Que este mismo terreno no contiene ninguna cepa.

3.º Que no se ha depositado en él ninguna cepa.

4.º Que si ha habido cepas atacadas por la filoxera, se han hecho la extracción radical, operaciones tóxicas repetidas, y durante tres años investigaciones que aseguren la destrucción completa del insecto y de las raíces.

Queda prohibida la introducción de plantas pequeñas extraídas á la vid, y las flores en tiestos que conduzcan los viajeros.

Todos los objetos detenidos en las Aduanas por la infracción de los anteriores preceptos, serán devueltos al punto de origen á costa de quien corresponda, ó destruidos por el fuego, según convenga al adquirente.

Las plantas que, según los peritos consultados por las Aduanas, se encuentren filoxeradas ó con indicios sospechosos, serán inmediatamente destruidas por el fuego, juntamente con sus embalajes, y en este caso se extenderá un testimonio que será remitido á la Dirección general.

Los países que forman parte de la Convención antifiloxérica son: Alemania, Austria-Hungría, Bélgica, Holanda, Francia, Portugal, Servia, Suiza y Luxemburgo.

Las provincias españolas declaradas oficialmente filoxeradas son las siguientes: Almería, Baleares, Barcelona, Córdoba, Gerona, Granada, Jaén, León, Lugo, Málaga, Orense, Salamanca, Sevilla, Tarragona y Zamora.

Se levanta también la prohibición de importar cebollas de flores secas, procedentes de los Países Bajos.

Folleto interesante

Nadie hubiera creído, cuando Levenok, Berceus, Liebig, Pasteur y otros exponían sus ideas dando explicaciones de ese fenómeno que se conoce con el nombre de fermentación, proceso que se manifiesta en los líquidos que por metamorfosis de alguno de sus principios pueden originar una cantidad determinada de alcohol y

ácido carbónico, nadie hubiera creído, repetidos, que aquellos principios, al ser sometidos a las experiencias prácticas, pudieran darten admirables resultados como los que se observan al sustituir con productos industriales los fermentos naturales que los frutos originarios del mosto en sí llevan contenidos.

La vinificación ó acto por el cual el zumo de la uva, previa fermentación, se transforma en vino, ha sido practicada durante mucho tiempo, sin que para nada se tuviera en cuenta los adelantos de las ciencias modernas; con ese abandono de los viticultores, los líquidos obtenidos carecían del aroma, color y cantidad de alcohol necesarios; cualidades que las tienen cuando el fermento y temperatura que en aquéllos interviene son aplicados con pleno conocimiento del fin para que son destinadas.

Por regla general, pocos productores de vinos habrán tenido en cuenta la clase de fermentos que evolucionan en la fermentación de sus mostos; pocos serán los que hayan hecho uso de levaduras puras y activas que conjurasen el peligro que los fermentos naturales originan, causando no pocas enfermedades en los vinos, y pocos también serán seguramente los que se hayan convencido de que á veces es imprescindible recurrir á medios que puedan conducirnos á obtener resultados satisfactorios, aunque para ello haya que hacer algún dispendio, que siempre resultará pequeño, comparado con el beneficio que se puede obtener.

Esos medios, en el acto de la vinificación, quedarán reducidos pura y simplemente á emplear fermentos activos y puros que destruyan á los que son impuros ó inactivos, y que son la causa de las alteraciones de los vinos. Será necesario tener en cuenta que las levaduras bien confeccionadas pueden destruir á los *sacharomicos apiculatus*, que son los originarios de la acidez de los vinos, llevándoles en cambio otros *sacharomicos* que, no solamente impliquen un cambio en favor de la naturaleza del líquido, sino que también en las propiedades de los mismos.

A propósito de esto, tenemos á la vista un elegante folleto, en el cual se trata extensamente de esta cuestión, señalando además los resultados que se han obtenido con el empleo de las levaduras puras y activas preparadas por el Instituto *La Claire* del cual es representante en esta región el ingeniero D. Feliciano Herrero, que reside en Vitoria, y á quien podrán dirigirse los pedidos y consultas que se quisieran hacer.

Según la lectura que del folleto se desprende, los fermentos que en el citado Instituto se preparan, no solamente llevan como garantía el estar confeccionados con la escrupulosidad que la ciencia manda, sino que, debido á los magníficos resultados obtenidos con su aplicación en diferentes regiones de Suiza y España, se ha venido en conocimiento de que aquellas levaduras carecen por completo de esos productos residuales, derivados y secundarios que destruirían su acción, siempre buena en las del Instituto *La Claire*, debido á que, según diferentes opiniones, son preparadas con esmero, hasta el punto de que, por seguir en todo los consejos del sabio Pasteur, no se permite á nadie la entrada en el laboratorio donde los fermentos se preparan, á no ser que antes lleve las ropas esterilizadas.

Los viticultores deben estudiar el folleto citado, donde podrán encontrar todas las causas que contribuyen á una buena fermentación, así como otra porción de detalles, todos útiles y dignos de que sean conocidos, para evitar las enfermedades del vino, los cuales detalles no los damos á conocer, por no hacer demasiado extenso este bosquejo del folleto que del Instituto *La Claire* hemos recibido recientemente.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Málaga 11.—La producción de pasa es cada año menor, por los estragos de la filoxera y otras plagas. Cotizamos: Caja imperial, á 75 reales una; Royaux, á 60; de cuarta, á 48; de quinta, á 38; mejores francesas, á 30; bajas, á 26; grano reviso, á 42; medio reviso, á 32; aseado, á 26; corriente, á 22; lechos corrientes, á 22.

Las almendras se pagan á 90 reales arroba en pepitas y á 70 en cáscara, y el almadrón, á 65 y 40 respectivamente.

El aceite sigue á 38 reales arroba en puertas, y á 40 en bodega.

Los granos acusan firmeza. He aquí sus precios: Trigos recios, á 56, 55 y 54 reales fanega; idem blanquillos, á 48 y 46; idem del extranjero, á 54 y 52; cebada, de 24 á 25 la del país y 21 á 22 la navagada; habas cochineras, á 42; idem maza ganas, á 40; maíz, á 44; guijas, á 36; alpiste, á 70; yerros, á 33; altramuces, á 26; matalahuga, á 106; garbanzos, á 180, 140 y 100.—*El Corresponsal*.

Loja (Granada) 10.—Precios de este mercado: Trigo recio, á 52 reales fanega; idem blanquillo, á 43; cebada, á 23; habas y maíz, á 40; yerros, á 36; habichuelas, á 80; garbanzos, de 80 á 160; aceite, á 38 arroba; queso, á 64 el de cabras y 100 el de ovejas; almendras largas, á 44; idem finas, á 64.—*El Corresponsal*.

Almería 10.—Continúa activo el embarque de nuestras ricas uvas de mesa;

hasta la fecha van exportadas cerca de 90.000 arrobas, con destino á Inglaterra. Como la cosecha es abundante, buenos los precios y se espera no decrezcan los pedidos hasta agotar la producción, no es exagerado calcular en 70.000.000 de reales el importe de las uvas de este año.

El trigo se paga de 60 á 64 reales fanega, y el maíz á 34.—*El Corresponsal*.

Arcos de la Frontera (Cádiz) 9.—Aquí no hemos tenido plagas criptogámicas, pero estamos tan mal como en las comarcas más fuertemente invadidas por el mildiu, debido á la asoladora sequía y á los calores tórridos de este verano; las uvas se han secado casi todas.

Si á esto se añade la mala cosecha de cereales, fácil es presumir nuestra situación.

Los olivos han perdido fruto, pero si no se cae el que conservan, será regular la cosecha de aceite.

El trigo y las habas, á 50 reales fanega; cebada, á 24; garbanzos, á 120; vino, á 20 arroba el tinto y 24 el blanco; aceite, á 48.—*P. G.*

De Aragón

Barbastro (Huesca) 11.—Ha llovido, con gran contento de los agricultores.

La feria ha estado concurrida, haciéndose buenas transacciones en ganado mular. Sin embargo, se ha notado la crisis que sufre el país.

Las entradas de granos son de importancia en esta plaza; así es que, aun cuando la demanda es activa, acusa flojedad la cotización, que es como sigue: Trigos de monte, de 35 á 37 pesetas cahiz (179,67 litros), y de huerta, de 40 á 42; cebada, de 19 á 21.

Por la sequía se ha perdido la cosecha de alubias; se pagan á 28 reales los 22,46 litros.

Se acenúa el alza de los aceites, no cediéndose á menos de 50 pesetas el quintal de 53,28 litros.

La oferta de almendras es grande, por lo que se ceden, por regla general, á 10 y 11 reales los 26 litros, en cáscara.

En mi próxima le hablaré de la cosecha de vino.—*El Corresponsal*.

Maluenda (Zaragoza) 9.—Aun cuando ha llovido últimamente, será corta la cosecha de vino; si las aguas hubieran sido más abundantes y caído antes, bien distinto sería el estado de las viñas.

Muchas hortalizas se han perdido y otras valen poco.

Sólo quedan mil y pico de alqueques de vino, cotizándose á 6 pesetas los 120 litros y hasta 5, á cuyos precios es de todo punto imposible continuar labrando las viñas.

El trigo, á 16 reales la media, y la cebada, á 7; el cáñamo superior, á 44 la arroba.—*Un Subscriber*.

De Castilla la Nueva

Los Navalalmorales (Toledo) 8.—Se terminó por completo la recolección de cereales en este término municipal, habiendo sido tan escasa de trigo, que muchos labradores no han cogido la simiente, y otros, por no poderse segar, han entrado los ganados en los sembrados; de las demás semillas ha sido mediana la cosecha.

El tiempo excesivamente caluroso y sin llover, haciendo mucha falta el agua para que las uvas y olivas no se acaben de secar; muchos olivos se van quedando sin hoja. El aceite ha subido una peseta, cotizándose á 44 reales arroba, con retraimiento de los tenedores, que esperan mayor alza.

El trigo se sostiene á 50 reales fanega, sin encontrarse lo necesario para el consumo local. La cebada se mide de 18 á 20 reales; centeno, á 25; habas y guisantes, de 25 á 30; vino, de 14 á 16 reales arroba; garbanzos, de 25 á 30; patatas, á 4.—*L. G.*

Noblejas (Toledo) 9.—A continuación anoto los precios corrientes en este centro productor: Trigo, á 11 pesetas fanega; cebada, á 4,25; anís, á 30; vino, de 2,62 á 2,75 pesetas arroba; aguardiente, á 10; vinagre, á 2; aceite, á 11.—*M. S.*

Chinchón (Madrid) 8.—Terminaron en este pueblo toda clase de recolecciones, excepto la de uva, la cual se hará antes que otros años, por haberse adelantado la madurez del fruto. La cosecha de vino será regular.

Precios: Vino tinto, de 10 á 11 reales arroba; idem blanco, á 10; aguardiente anisado, á 70; cebada, á 18 reales fanega.—*El Corresponsal*.

Jadraque (Guadalajara) 10.—La recolección de cereales ha terminado sin contratiempos, habiendo sido larga porque los sembrados han dado grandes rendimientos; hace muchos años que no tenemos cosecha tan abundante como en el actual; así es que las existencias de granos son extraordinarias y de inmejorable clase.

Precios: Trigo, á 36 y 34 reales fanega; centeno, á 20; cebada, á 17; avena, á 10. El vino, á 8 reales la arroba.—*El Corresponsal*.

Nombela (Toledo) 8.—Los viñedos se han resentido de la sequía, pero á pesar de ello se espera regular cosecha. Regular ha sido la de cereales y de buena calidad.

El trigo, á 43 reales fanega; cebada, á 16; centeno, á 24; vino tinto, á 8 cántaro.—*El Corresponsal*.

Cogollado (Guadalajara) 11.—Hemos tenido gran cosecha de granos, no dejando nada que desear por la cantidad ni por la clase.

Los olivos no tienen fruto, y la vid conserva pocas uvas y pequeñas; la cosecha de aceite es, pues, nula, y la de vino muy escasa.

Precios: Trigo, de 36 á 38 reales fanega; cebada, á 16; centeno, de 20 á 22; vino, á 9 arroba; lana negra sucia, á 40.—*El Corresponsal*.

Tribaldos (Cuenca) 6.—Precios corrientes en este pueblo para los artículos que siguen: Trigo, á 40 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 20; avena, á 12; garbanzos, á 80; aceite, á 52 los 11,50 kilos; vino tinto, á 8 arroba.

La cosecha de vino se ha mermado mucho, y más todavía ha desmerecido la de aceituna.—*Un Subscriber*.

San Clemente (Cuenca) 10.—Concluidas las operaciones de era; se ha recogido una cosecha regular de granos menores y buena de trigos, tanto por cantidad como por calidad, en la que ya no

puede mejorarse, dando un peso de 98 libras por fanega.

Hay mucha animación en las transacciones, haciéndose ventas de trigo á 40 y 41 reales fanega, con tendencia al alza.

La paja ha estado tan abundante que se ha vendido á 15 céntimos de peseta la arroba.

Los vinos se han ido también despachando poco á poco al precio de 5 reales arroba. Ya quedan cortas cantidades, y se pagan á 6 reales.

Siguen vendiéndose lanas (blanca y negra sucias) al precio de 50 reales arroba. Hay mediana cosecha de uva.

A las viñas les va haciendo falta el agua, y más que á las viñas les hace falta á las patatas, que van ya estando de segar.—*E. S.*

De Castilla la Vieja

Villada (Palencia) 10.—Los viñedos presentan mal aspecto por la sequía; darán poca cosecha en este término y los demás de la comarca.

Animado el mercado de cereales, entrando buenas cantidades de trigos, cuya cotización es á 39,50 reales las 92 libras en la plaza, y á 39,75 y 40 en la estación.

La cebada, de 21 á 22 reales fanega; avena, de 14 á 15; alubias, de 54 á 72; lentejas, de 46 á 47; garbanzos, de 60 á 100. Las harinas, á 17, 16 y 14,50 reales la arroba.

Al último mercado de ganados concurren 240 reses vacunas, de las que se vendieron 125, á los precios de 50 á 58 reales arroba.—*L. G.*

Risocco (Valladolid) 9.—Las entradas de trigo son ya de importancia; al detall se vendieron ayer unas 3.000 fanegas á 39,50 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece á 39,75.

Bueno el tiempo.—*M.*

Tordesillas (Valladolid) 11.—Precios corrientes en esta plaza: Ganado vacuno, de 52 á 54 reales arroba, habiéndose vendido en el último mercado 154 reses; trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, á 23; algarrobas, de 23 á 24; avena, á 15; garbanzos, de 100 á 140; harinas, á 17 reales arroba las primeras clases y 16 las segundas; vino, de 10 á 12 reales cántaro el blanco y á 10 el tinto; queso, de 54 á 56 reales arroba.

El viñedo ha desmerecido tanto, que la cosecha será muy corta, tanto aquí como en los demás pueblos de la provincia.—*El Corresponsal*.

Rueda (Valladolid) 10.—Persiste la sequía, y la cosecha de vino se merma más y más cada día, llevando la intranquilidad á propietarios y braceros; es ya mucho el fruto que se ha secado, y el que resiste todavía, está muy menudito. Como la cosecha va á ser pobre en extremo, el vino ha subido, pagándose el blanco á 10,50 y 10,75 reales cántaro, y el tinto á 9.

Precios de los granos y harinas: Trigo, á 41 reales fanega; centeno, á 23; algarrobas, á 24; cebada, á 22; avena, á 17; garbanzos, de 120 á 160; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba, según la clase.—*Un Subscriber*.

Medina de Pomar (Burgos) 10.—A continuación los precios corrientes: Trigo bueno, á 40 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 23; alubias, á 60; garbanzos, á 120, 100 y 60; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; vino tinto de Rioja, á 20 reales cántaro, con derechos.—*Un Subscriber*.

Arévalo (Ávila) 10.—En la última semana se ha operado con actividad en trigos; como más general, puedo fijar el precio de 41,50 reales las 94 libras. Siguen recibiendo pedidos, y todo hace esperar una animada campaña, porque Andalucía, Extremadura y otras regiones han tenido corta cosecha.

El centeno está de 22 á 23 reales fanega; cebada, 21 á 22; algarrobas, 22 á 22,50; garbanzos, 80 á 200, según tamaño y coadura.

El mercado revela firmeza.—*El Corresponsal*.

Pozaldez (Valladolid) 11.—La cosecha de vino será muy corta aun cuando nueva, y si no llueve apenas habrá vendimia, pues las cepas tienen poco fruto y éste se va secando.

La demanda de vinos es buena; en la última semana se han expedido unos 4.000 cántaros de blanco y cerca de otros 1.000 de tinto, á los precios de 11 á 12 reales por ambos colores.

El trigo, de 39 á 41 reales fanega; centeno, 25 á 26; cebada, 20 á 21; avena, 16 á 17; algarrobas, 22 á 23; harinas, 17, 16 y 14 reales arroba, según la clase.—*El Corresponsal*.

Gumi del Mercado (Burgos) 10.—La demanda de vinos es grande desde hace más de un mes, y por esto y los perjuicios de la sequía han subido bastante los precios, cotizándose á 10 reales cántaro.—*Un Subscriber*.

De Cataluña

Tarragona 11.—La vendimia termina en bastantes pueblos de la provincia, y son generales los lamentos respecto á la cosecha, que es corta, y á los precios, que son ruinosos. El quintal de uva se ha pagado desde 5 á 12 reales, según pueblo y clase.

Los vinos de 1892 alcanzan los siguientes precios, con regular demanda: Priorato superior, de 22 á 26 pesetas la carga (121,60 litros); Bajo Priorato, de 13 á 18; Vendrell, de 11 á 14; Montblanch, de 9 á 12; de este campo, de 11 á 13; vinos blancos, de 14 á 17.

Se han hecho ventas de mistelas nuevas de 30 á 31 pesetas carga. Para dicha fabricación se ha operado con regular actividad en alcoholes rectificadas de vinos, á 82 duros los 500 litros.

Las almendras y avellanas han bajado, quedando aquéllas á 10 duros quintal la común, y 12 á 12,50 la Esperanza, y las avellanas, de 22 á 25 pesetas el saco de 57,400 kilos.

Firmes los aceites, que se cotizan á 16,50 cuartán el de este campo y el de Urgel, y á 13,50 el andaluz.

Muchas existencias de trigos extranjeros, cuyas procedencias se adquieren con flojedad, de 14,75 á 15,12 pesetas los 55 kilos.—*J. J.*

Tortosa (Tarragona) 10.—El último pedrisco causó bastante daño en varios pagos de este término, especialmente en San Francés, Corralice, Carmen y Vina-

llop, hasta cerca del río; algunos olivos han perdido la quinta parte de la cosecha.

La vendimia da en general medianos resultados, y las uvas se cotizan de 5 á 7 reales arroba.

Las lluvias hanazonado las tierras.—*Un Subscriber*.

Santa Coloma de Farnés (Gerona) 10. La cosecha de avellana que se está recogiendo es regular en cantidad y de buena clase; la de vino nula, y lo peor es que muchas viñas se mueren por la filoxera, con lo que esta comarca queda arruinada; la de castañas, que prometió ser abundante, ha mermado mucho.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Villafranca de los Barros (Badajoz) 8.—De precios y transacciones poco puedo decir. Las últimas lluvias han beneficiado mucho el viñedo, y la uva ha ganado notablemente, pudiendo ser la cosecha regular en toda esta región de los Barros. Los vinos se venden á 2 pesetas, blancos y tintos; el aceite, á 38 reales; trigo, á 50 fanega, y á 110 los garbanzos blancos.

Del próximo pueblo de la Fuente del Maestre se ha remitido una partida de 1.000 arrobas de uva á Londres como ensayo; procuraré enterarme del resultado obtenido, y en la primera ocasión se lo participaré: la uva se ha comprado á 3,50 y 4 reales la arroba. Si esto diera buenos resultados, aquí habría mucho fruto que exportar al Reino Unido y América.—*J. B. A.*

Plasencia (Cáceres) 11.—La cosecha de cereales prometió en un principio ser abundante, pero no ha pasado de regular.

La vid mostró mucho fruto, pero al florecer fué tan rudamente atacada por el mildiu, que casi toda la cosecha se ha perdido.

Precios: Vino tinto, á 15 reales cántaro, con tendencia al alza; aceite, á 64; caudal, de 44 á 48 la arroba; cebada, de 20 á 24; judías, de 58 á 80; garbanzos, de 72 á 80.—*L. H.*

De León

Vitigudino (Salamanca) 7.—El mercado de anteayer ha sido de los más concurridos del año, vendiéndose todo el grano presentado, que ha sido mucho y con animación.

En ganado vacuno también se ha vendido mucho, pero han bajado algo los precios.

En el de cerda hay poca animación, y por consiguiente en baja sus precios.

Después de haber llovido copiosamente el 28 del pasado, han vuelto los calores, perjudicando mucho á la bellota y aceitunas.

Precios: Trigo, de 34 á 35 reales fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 21 á 22; algarrobas, de 26 á 27; garbanzos, de 80 á 90; patatas, á 2 reales arroba.—*El Corresponsal*.

La Bañeza (León) 10.—Los mercados vuelven á animarse, por más que aún no ha terminado la limpia del grano, por faltar muchos días los necesarios vientos para dicha operación.

Las habas, que se están recogiendo, resultan de mala calidad y mermadas, porque no pudieron ser regadas por falta de agua, y tienen poca aceptación las presentadas hasta aquí á la venta.

En la semana anterior, que llovió, aunque poco, refrescó algún tanto la temperatura, con satisfacción de todos; pero ha vuelto á dejarse sentir el calor como si estuviéramos en el mes de Agosto.

Cotización de esta plaza: Trigo, á 40 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 19; habas, á 56 las blancas y 37 las pintas; garbanzos, á 120 los superiores y 72 los regulares; linaza, á 55; patatas, á 2,50 reales la arroba; lino, á 50; lana, á 58; añinos, á 67; vinos, á 12 reales cántaro el del país y 18 el de Zamora.—*E. L.*

De Navarra

Pamplona 10.—Las noticias de la ribera de la provincia son malas; la sequía ha hecho estragos en huertas, viñedos y olivares, á cuyo desastre hay que agregar la corta cosecha de cereales y la depreciación del vino, principal riqueza de la mayoría de aquellos pueblos.

Precios en esta plaza: Trigo, á 22 reales robo (23,13 litros); idem morcajo y centeno, á 18; cebada, á 15; avena, á 12; alubias, á 23; muelas, á 19; habas, á 18; harinas, á 19, 18 y 17 reales arroba; patatas, á 3,50; aceite, á 60; vino tinto, á 8 reales cántaro (11,77 litros).—*El Corresponsal*.

Barasain 10.—Las viñas van sintiendo la pertinaz sequía, y como hace un calor tropical, está muy adelantado el fruto, tanto que para fines de mes se podrá vendimiar.

La cosecha de oliva, nula.

Precios: Trigo, á 21 reales robo (23,13 litros); cebada, á 10; avena, á 9. El vino sin demanda.

Los jornales, á 6 reales y vino.—*El Corresponsal*.

De las Ríojas

Uruñuela (Logroño) 8.—El día 26 de Agosto le escribí dándole cuenta del estado de estos viñedos y anunciando que la vendimia comenzaría del 3 al 5 del corriente mes; hoy puedo participarle que ya tenemos vinos nuevos, y por cierto de magnífico color grana y de una riqueza alcohólica que llega hasta los 11°; pero como la recolección dura aquí cerca de un mes por no haber los necesarios tinos de fermentación, es de esperar que consigamos caldos de 12°.

Varios inteligentes negociantes que han probado y llevado muestras de los primeros vinos elaborados, parece quedan satisfechos de sus clases.—*El Corresponsal*.

San Vicente (Logroño) 10.—La venta de vinos no está retrasada; las existencias no llegan á 70 cubas. La campaña ha sido desastrosa, pues excepto las cubas de coacción, que se han vendido por regla general de 16 á 19 reales cántara, vienen rigiendo para las demás clases precios ruinosísimos, no siendo pequeña, por desgracia, la cantidad de la cosecha que se ha utilizado en los alambiques.

El estado del viñedo es bueno, pero la producción será inferior á la del año anterior. El fruto está sano, y hace ya unos cuarenta días que comenzó á cortarse para Vitoria, Haro y otras plazas, siendo de extrañar cómo no se ha fijado día para

principiar la vendimia. Las uvas están bien sazonadas, y en algunos pagos es de temer se recoja el fruto demasiado maduro, lo que no puede ser bueno para la calidad, especialmente si se elaboran vinos finos.

En el inmediato pueblo de Briones está adelantada la venta de vinos, y varios propietarios han comenzado hace días la vendimia; la cosecha es también inferior en cantidad á la del año pasado, pero de mejor clase.

Algunas cubas de vino de corazón alcanzan altos precios en Villabuena; por una del Sr. Marqués de la Solana ofrecen á 26 reales por cada cántara.

Aquí tenemos una bodega de vinos finos, montada con todos los adelantos de la ciencia enológica por su ilustrado propietario Sr. Reina, que encierra clases muy selectas de diversos años. El crédito de dicha marca es cada vez mayor, obteniendo merecidas recompensas en cuantas Exposiciones se presenta y aumentando su consumo en Madrid y otros mercados.—*Z.*

Navarrete (Logroño) 9.—El pedrisco de que le dieron cuenta los Corresponsales de Uruñuela y Rodezno, ocasionó serios daños en estos viñedos, quitándonos más de la tercera parte de la cosecha. La vendimia comenzará pasados unos días, temiéndose que el rendimiento sea mediano en cantidad.

La venta de vinos es regular, pero á los bajos precios de 4 á 4,50 reales la cántara.

Los olivos con muy poco fruto.—*El Corresponsal*.

Sajazarra (Logroño) 11.—Pueda darse por terminada la venta de vinos, pues son contadas las cubas que restan, y las existencias que quedan no bastarán para cubrir las necesidades del consumo local hasta que aclaren los caldos de la próxima cosecha, que comenzará muy pronto á recogerse.

El viñedo está muy desigual; los pocos que sulfataron á tiempo, tendrán buena cosecha; los que sulfataron algo tarde, cogerán menos, y los que no han rociado sus cepas con la mezcla cupro-cálcica, se lamentan del poco fruto que van á recolectar.

La producción en este pueblo será menor que el año pasado, y mucho menor será también en Fonzeleche y Treviana, cuyos términos, además del mildiu, han sufrido extraordinariamente por la sequía.

El tiempo con tendencia á llover, lo que no vendría bien para las uvas, pues estamos en vísperas de la vendimia, y ya llovió antes lo necesario para el desarrollo y madurez del fruto.—*El Corresponsal*.

Cuzcurrita (Rioja) 10.—Para las provincias de Burgos y Santander sigue saliendo bastante vino de 5 á 9,50 reales cántara (16,04 litros); precios que acusan alza. Las existencias consisten en unas 180 cubas; cantidad nada excesiva para esta bodega, que realiza su principal exportación en verano y en otoño, gracias á las envidiables condiciones de sus numerosas cuevas.

El estado de las uvas es bueno después de las últimas lluvias, pero la cosecha será inferior á la del año anterior, que fué abundante. Si no hay contratiempos, calculo se elaborarán 180.000 cántaras próximamente.—*El Corresponsal*.

De Valencia

Soneja (Castellón) 9.—Después de tanto tiempo de pertinaz sequía, el 28 del pasado por la noche hubo una tronada que, si nos regaló algo de agua en Segorbe, Geldo, Sol, Azuevar y aquí, causó perjuicios en los viñedos y olivos de los pueblos de Chóvar, Almedijar, Matet, Gaibiel, Villanueva, etc., con la piedra que cayó. Á la noche siguiente tuvimos tres tronadas, siendo la mayor

anticiparse este año, ya llueva dentro de poco, ó ya se sostenga el temporal que tanto mortifica á la agricultura.»

Confírmase nuestra apreciación sobre los resultados de la vendimia en ciertas regiones de España.

De Cataluña hemos dicho que apenas si recolecta la mitad que el año anterior, y *El Diario de Reus* escribe lo siguiente acerca de tan importantísimo punto:

«La recolección de la uva toca ya á su término en este partido y pueblos inmediatos. Los propietarios muestran disgustadísimo del resultado obtenido, pues á la circunstancia de que se ha recolectado cosa de la mitad de la del año último, hay que añadir el precio ínfimo que ha alcanzado, pues que se paga en esta ciudad á 2 pesetas el quintal.»

Según lo teníamos anunciado, los viñedos de Portugal dan exiguos rendimientos por el mildiu, la filoxera y la sequía.

Italia se calcula elaborará en esta vendimia unos 30.000.000 de hectolitros. La producción del año pasado fué de 33.365.000 hectolitros.

Se ha comprobado en Francia que varias variedades de vides americanas que se consideraban resistentes á la filoxera, no lo son, pues han sido destruidas por el terrible parásito.

Con este motivo es grande la alarma entre los viticultores.

Gran número de viticultores de Játiva, comprendiendo que la unión constituye la fuerza, y que dispersos é indisciplinados nada se consigue para arrostrar la terrible crisis por que estamos atravesando, han constituido un Sindicato local de Viticultores, dependiente del Sindicato central establecido en Valencia.

La calidad y el número de las personas que constituyen esta asociación hacen prever que sus trabajos no han de ser infructuosos.

He aquí la Junta directiva del nuevo Sindicato: *Presidente honorario:* D. José Vidal, Presidente del Sindicato central de Viticultores de Valencia.—*Idem efectivo:* D. Luis Gordó Sancho.—*Vicepresidente:* D. Fernando Bernabé.—*Tesorero:* Don Eduardo Sancho.—*Secretario:* D. José Reig y Canet.—*Vicesecretario:* D. José Ventura Martínez.—*Vocales:* D. Manuel Casenoves, D. José Bas Pastor, D. Cayetano Agustí, D. Luis Artigues, D. José Miñana, D. Ramón Pastor y D. Vicente Martínez.

Del *Boletín de la Cámara Agrícola de Valencia:*

«Tenemos noticias fidedignas de que en algunos pueblos de la ribera se ha hecho circular la falsa voz de que á nuestro puerto habían llegado dos grandes buques con cargamento de arroz de la India. El objeto que con ello se persigue, sin duda por algún interesado en comprar barato, es, suponiendo falsas ofertas, conseguir la baja del precio de dicho grano. No se fíen, pues, los productores de estas patrañas, que son un recurso burdo é indigno para perjudicarles; y si algo les dicen en sentido análogo, acudan á enterarse al Sindicato arrocero antes de caer en las redes de un comprador artificioso. De lo contrario, podemos asegurarnos que no hace muchos días, el vapor *Catalina* se llevó de nuestro mercado un importantísimo cargamento, y que están esperando nuevas y grandes extracciones.»

Alimentación nutritiva y económica.—Un americano ha descubierto que el alimento por excelencia es la harina de trigo y la de avena.

El citado individuo predica con el ejemplo, y dice que diariamente toma de seis á nueve onzas de esas gramíneas.

Su preparación no puede ser más sencilla: agua, sal y jugo de limón. Este frugal alimento sólo cuesta 20 céntimos, y desde que observa este económico régimen, el americano ha ganado en fuerzas y en carnes, según él mismo declara.

Si después de leer esto hay quien se muera de hambre, será porque es un loco ó porque... no tiene bastante confianza en ese régimen alimenticio.

En Paredes han quedado completamente carbonizadas 407 cabezas de ganado lanar, efecto de una chispa eléctrica que cayó el día 27 del pasado.

El ganado es propiedad de Feliciano Ortega, Lino Ranz y otros.

Otra chispa eléctrica ha producido el día 30, en Puebla Beleña, la muerte de Francisco Sanz, soltero, de unos treinta años de edad.

La feria de ganados de la villa de Ubrique (Cádiz) promete ser magnífica, según acusan los festejos que su Ayuntamiento tiene acordados.

Brillante velada, profusa iluminación á la veneciana, músicas, teatros y otros espectáculos, bailes por convite en los elegantísimos y amplios salones de las Casas Consistoriales, y atractivos muchos y variados se ofrecen para los días 14, 15 y 16 del mes corriente; y si á ellos se unen la agradable temperatura que se disfruta en tan bella localidad, la riqueza de sus aguas potables y el orden que siempre reina en mercado tan favorecido por los hombres de negocios y personas que buscan alegría y solaz, no es aventurado suponer que la anunciada tendrá mayor animación, si cabe, que hubo en las de años anteriores.

Los medios de comunicación resultan relativamente cómodos y económicos, pues á dos leguas se halla la estación ferroviaria de Cortes de la Frontera, línea de Bobadilla á Algeciras, pasando por Ronda; y en la de «Las Cabezas», trayecto de Sevilla á Jerez, existen carruajes que tocan en Vellamartin, combinados con los trenes, los cuales, por amplia carretera y pintoresco camino vecinal, vigilado y exento de peligros, conducen á Ubrique, costando tan sólo 10 pesetas por persona el recorrido, con descanso de tres horas en el punto intermedio.

Escríben de Barcelona: «Al tomar ayer unas alturas de sol para determinar la marcha de los relojes del

Instituto Central Meteorológico, llamó la atención de su director el tamaño que presentaban algunas manchas del disco solar. Hay un grupo, visible á simple vista, en el que aparecen muy grandes; pero á corta distancia se distingue una mancha aislada, de un tamaño extraordinario, que se ve perfectamente sin más auxilio que el de un vidrio ahumado. En su cavidad cabrán holgadamente unos cuantos globos del tamaño de nuestro planeta.

Este es un fenómeno extraordinario.»

Varios carabineros fueron á reconocer días pasados los cultivos de la parte baja de Teruel, donde se suponía que había multitud de plantaciones de tabaco. Según los reconocimientos practicados, la mayoría de los campos de los pueblos Aguavía, Mas de las Matas, Calanda y otros, están plantados de tabaco, y han sido arrancadas por la ronda más de 500.000 matas.

Escríben de Cenicero (Rioja) que, previa la preparación de los racimos que el Alcalde hizo llevar á los guardas de los diferentes términos de dicha villa, se convocó á una junta de mayores contribuyentes el miércoles, rogando á don R. Ruiz de Azcárraga concurrese con el instrumento mustimetro para que analizase el mosto producto de las uvas y resolver en vista del resultado cuándo se había de hacer la vendimia.

Del análisis practicado resultó que hay términos donde marcó hasta 13° y otros 10°9' á 11,5, resultando que el conjunto dió 12°.

Bajo el punto de vista de riqueza alcohólica, todos estuvieron de acuerdo en que podía principiarse desde luego la vendimia, pero comprendiendo todos también que lo importante para este pueblo es hacer buena calidad, procedióse á votación, y la mayoría propuso fuese el día 15 el designado para la vendimia general.

Se basaron para esto en que, si bien es cierto que el tempranillo está dispuesto á cortarse, en cambio el mazuelo y garnacho les hace falta algún día más para que tomen el color que tan apreciado es por el comercio francés.

El Ministro de Fomento está resuelto á que sean un hecho lo más pronto posible el canal de Tamarit en Aragón y el de Castilla, y no perdonará medio para cumplirlo mientras continúe al frente de aquel departamento.

Así lo anuncia *La Correspondencia de España*.

Se ha nombrado ya el Jurado que ha de calificar los vinos expuestos en el gran certamen de Chicago. Pero, según carta que recibimos, aun no ha empezado el examen de los caldos. El Presidente del Jurado lo será el representante de España, Sr. Dupuy de Lôme. Las recompensas no serán más que de una clase, y consistirán en un diploma, certificación de haber sido premiado tal producto. Esto obedece al estado de penuria en que se encuentra la Exposición, que ha sido un fracaso financiero, y al número fabuloso de expositores. La Sección de Vinos es una de las más considerables, y en ella figura en primera fila la producción española por el número y por la calidad.

Un suscriptor de Alemania ha dirigido á *El Globo* la siguiente carta sobre el tratado hispano-alemán:

«He leído que en el nuevo tratado de comercio entre España y Alemania firmado el 8 de Agosto corriente, han sido rebajados los derechos alemanes sobre los vinos. Eso era de esperar, pues actualmente, desde 1.º de Julio último, los vinos españoles, tanto generosos como comunes, pagan, como los portugueses, 24 marcos (30 pesetas) por 100 kilos, mientras los vinos italianos, húngaros, griegos, del Asia Menor, de Argelia, Francia, California, etcétera, sólo pagan 20 marcos (25 pesetas) para vinos en general, y sólo 10 marcos (12,50 pesetas) para vinos destinados á mezclas (*vins de coupage*) y destinados á la fabricación de cognac.»

«En esta época del año se acostumbra á hacer en Alemania los pedidos de vinos para la próxima temporada de invierno, y es muy lamentable que los vinos españoles estén aún sujetos en Alemania á 24 marcos de derechos, lo que presenta una diferencia de 5 francos para los vinos generosos, y de 18 francos para los vinos comunes italianos, etc.—Y digo francos, porque claro está que las pesetas son oro en marcos.»

«Sería, por tanto, de mucho interés, si el nuevo tratado fuera puesto en vigor lo más pronto posible, ó que España consiguiera al menos de Alemania, que goza en España la tarifa mínima, que Alemania por su parte concediera á España una prórroga del antiguo tratado como nación más favorecida, hasta la aprobación del tratado nuevo.»

«Además, es preciso que en España se sepa pronto si efectivamente Alemania ejecutará desde el 1.º de Octubre próximo el párrafo de la nueva ley vinícola alemana que fija una *peseta cincuenta céntimos de mayor derecho fiscal por litro* á los vinos naturales que contengan más de 17 grados de alcohol.»

Insístese en que hasta muy entrado el otoño no se reanudarán las negociaciones para la celebración del tratado de comercio franco-español. Para esta fecha estarán probablemente abiertas las Cámaras francesas, y habrá regresado el Embajador de esta nación con instrucciones precisas.

Durante el pasado mes de Agosto se importaron en Barcelona las partidas siguientes de trigos:

En bandera nacional.—De Francia, 49.604 kilogramos; de la República Argentina, 598.773; de los Estados Unidos, 4.763.920.

En bandera extranjera.—De Grecia, 483.950; de Rumania, 3.189.464; de Rusia, 13.488.034; de la República Argentina, 5.463.839; de los Estados Unidos, 832.371. Total, 28.869.855 kilogramos.

También varios propietarios de Mallorca han destinado á pasto de los ganados la

actual cosecha de uvas, porque el valor de ésta no sería suficiente para cubrir los gastos de vendimia.

El general Martínez Campos ha designado al capitán de Estado Mayor Sr. Morera, para que visite la comarca del Panadés, á fin de enterarse de las cuestiones pendientes entre los propietarios y *rabassaires*, y depurar la exactitud de las denuncias formuladas por estos últimos, respecto á extralimitaciones que, según afirman, ha cometido la fuerza armada. El Sr. Morera ha salido con dirección á Aviñonet.

El gobernador de Tarragona comunica que han terminado en la comarca de Vendrell las operaciones de la vendimia, sin que los *rabassaires* hayan suscitado conflictos.

Estos han cumplido sus contratos con los propietarios con toda lealtad.

El ingeniero agrónomo de Zaragoza ha terminado ya los trabajos realizados para la estadística de la producción de cereales en esta provincia durante el actual año.

La cosecha ha resultado buena en los regadíos y mala en los secanos.

La cantidad recolectada en trigo asciende á 1.100.000 hectolitros; 800.000 de cebada, 70.000 de centeno y 100.000 de avena.

La cosecha resulta, pues, de un 33 á 40 por 100 mejor que el pasado año.

Al *meeting* celebrado en Aleixar acudieron comisionados de Almoher, Borjas del Campo, Castellvell, Maspujolla y Vilaplana, con asistencia de unas 500 personas.

Los acuerdos que se tomaron fueron adherirse en un todo á lo resuelto por la Junta agrícola de Riudoms, negándose también al pago de impuestos de cualquier clase, por carecer de medios.

Levantóse la reunión á las seis de la tarde.

De los cuatro eclipses, dos de sol y dos de luna, que podrán ser observados durante el próximo año, sólo nos enteraremos los españoles del que se verificará el 25 de Septiembre.

El eclipse será parcial de la luna, y empezará á las tres y veintidós minutos de la mañana, y terminará á las cinco y doce minutos de la misma.

Dicen de Albelda (Logroño) que la última nube de piedra causó tan grandes daños en aquellas hermosas huertas, que sólo en una finca, propiedad hoy de don Pedro J. Trevijano, se calcula que hay en el suelo de 3.000 á 4.000 arrobas de melocotón. Bien pudiéramos decir, sin metáfora, que la riqueza de aquellos honrados vecinos está por el suelo.

Ahora se está viendo claramente lo merma que se presenta este año la cosecha de pasa en la región valenciana.

Se han presentado casos que son ya el *últimatum* pasero.

Un labrador que de su campo, 100 hanegadas de extensión, recolectó el año último más de 1.000 capazos de uva, en el presente no ha llegado á 100.

Otro de su propiedad, 30 hanegadas, que produce en un año normal más de 30 quintales, en el presente sólo han sido 10.

Y no se encuentra esto como una especialidad, sino que son muchísimos los que se hallan en idéntico caso, y sin haber sufrido pedrisco ni alguna otra contingencia.

Por consecuencia de los últimos ciclones que de ha dado cuenta el telégrafo, las cosechas de algodón en los distritos inmediatos á las costas de Georgia, Alabama y Carolina del Sur, han sufrido muy importantes daños.

Un fraile francés, el hermano Paulino, ha inventado un aparato titulado el «geomagnetífero», destinado á aprovechar la electricidad atmosférica para la agricultura.

Los ensayos hechos hasta el presente dan un admirable resultado, hasta el punto de que permiten augurar que muchas tierras medianas pasarán á ser excelentes, y algunas tenidas por estériles producirán regulares frutos.

De algún tiempo á esta parte vienen ocupándose los periódicos en averiguar la causa que más poderosamente influye en la crisis agrícola que pesa sobre España, y la generalidad la atribuyen á los tipos elevadísimos de contribución territorial que se pagan en nuestro infortunado país, comparados con los que satisfacen las principales naciones del resto de Europa.

De los datos que apuntan para corroborar su aserto extractamos los siguientes, por considerarnos dignos de conocerse: Austria-Hungría, con 37.000.000 de habitantes, paga por contribución territorial 153.009.000 pesetas, correspondiendo á cada habitante 4 1/4 pesetas.

Bélgica, con 5.000.000, paga 25.000.000 de pesetas, y corresponden igualmente á cada habitante 4,50 pesetas.

Francia, con 37.000.000 de habitantes, paga 178.000.000 de pesetas, correspondiendo á cada habitante 4 1/2 pesetas.

Prusia, con 27.000.000, recauda 86 millones de pesetas, y tributa cada habitante con 3 pesetas.

Inglaterra, con 35.000.000, paga 182 millones de pesetas, y cada habitante 5,50 pesetas; y España, con menos medios de producción, con menos recursos agrícolas, con menos dinero, paga más del doble del país que paga más; pues teniendo 16.000.000 de habitantes, paga 167.000.000 de pesetas, correspondiendo á cada habitante 11 1/2 pesetas.

Ahora bien: suponiendo, como suponemos, estos datos fidedignos, ¿existe algún medio para contrarrestar la situación desventajosa en que se nos coloca y luchar con ventaja con los productos similares de las demás naciones?

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 11

París á la vista.....	20 10
Idem 8 d'v. Beneficio por 100.....	19 90
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.....	30 50
Idem 90 d'v (idem) id.....	30 50

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

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.	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	50
Idem » 12 id.....	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

Todos los envases se envían precintados. Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole 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. 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.

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.

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS
En el Colegio de la Cruz de 1.ª y 2.ª enseñanza (Esparteros, 9, segundos), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace doce años un internado para alumnos de Facultad y de carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigentes en cuanto á asistencia, inspección y moralidad, unidas á cierta prudencia y relativa libertad, cual corresponde á la edad de los alumnos. El Director espiritual vive en el Colegio. Pídanse prospectos al Director, Licenciado Sr. Fernández de Valderrama.

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

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á *Los viticultores*, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *oídio* y *ácido* de los vinos.

Bodega de C. Fernández Bazán FUENMAYOR (Rioja)
Cuenta con existencias de vinos finos tintos, de varios años, cuyas clases, por su esmerada elaboración y condiciones, tienen gran aceptación en España y varios puntos de América, donde son conocidas. Medalla de bronce en la Exposición Nacional Vinícola, celebrada en Madrid en 1877; idem de plata en la Universal de París de 1878; idem de oro en la Universal de Barcelona de 1888. Para muestras y precios, dirijirse á su dueño Cipriano Fernández Bazán, en FUENMAYOR (Rioja).

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. Ricardo Navarrete: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

J. SARIOL Y COLL
Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados
Proveedor de la Real Casa.—Premiado con diferentes medallas en varias Exposiciones
MEDALLA DE ORO
en la Exposición Universal de París de 1889
SITGES (provincia de Barcelona)

NUEVOS PULVERIZADORES sistema BOURDIL
provistos de boquillas para el sulfatado de viñas, patatas y árboles altos, con bombas ni-queladas. Completos, precio: 50 pesetas.
SEGADORAS sistemas WOOD
de uno y dos caballos, las más perfectas, económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agrícola, pídanse á los depositarios LARREA, LANDALUCE Y COMPAÑÍA
Hurtado de Amézaga, núm. 20
BILBAO.

DUELAS AMERICANAS
ALCOHOLES DE VINO
Depósito en Pasajes (Guipúzcoa)
SALAZAR Y COMPAÑÍA
Comisionistas y Agentes marítimos

Aviso á los propietarios Y COMERCIANTES EN VINOS
P. LARDY CHAPUIS
vende y alquila pipas de todas clases en sus almacenes de Pasajes, Logroño, Calahorra y Calatayud.
Dirigir la correspondencia: P. Lardy Chapuis, San Martín, AA, San Sebastián.

DESYESADOR FRANCÉS
El único producto legal y eficaz (cuya fórmula poseemos), que sustituye al yeso en los vinos y es empleado con éxito constante en Francia, Italia y otras naciones.
Corrección, arreglo y mejora de vinos que fueren turbios, picados alterados y defectuosos.
CONSERVACIÓN DE LOS VINOS, corrección de mostos, consultas y análisis. Dirijirse, con sello, á D. F. Montero, (farmacéutico), Mota del Marqués (Valladolid).

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

BODEGA DE REINA SAN VICENTE (RIOJA)
Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *corazón* y *medios* para las Provincias Vascongadas. También conserva *vinos finos* de varias cosechas.
Para muestras y precios dirijirse al propietario D. César Reina, Paseo de Recoletos, 8, Madrid, ó á su Administrador D. Ildefonso Hernández en San Vicente, Rioja.
También se vende un *ALAMBQUE* de 30 cantaras de cabida, con calentavinos.

SULFATO DE COBRE de la Compañía de Riotinto
Para pedidos dirijirse á los agentes generales
Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES
A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.
En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iruarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).
Allí se construyen desde barriles, cuarterolas, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purificación á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.
La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO CRÉMOR TÁRTARO Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO DE LOS Sres. Diez, Salazar y Compañía HARO (Rioja)

SEGADORAS MECÁNICAS
Sres. Elizalde y Compañía.
Rivafuorada 23 de Junio de 1893.
Muy señores míos: Deber míos es desde luego apresurarme á significaros el magnífico y singular resultado que está dando en el regadío su Segadora Universal, que excede y sobrepasa á toda esperanza.
Es la admiración de todo el que la contempla. (Sigue la carta con asuntos de interés privado).
Firmado: Juan Sanz de Ayala.
Lo que damos al público sin comentario alguno, como informe espontáneo que los inteligentes apreciarán en lo que vale.
Burgos 26 de Junio de 1893.—*Elizalde y Compañía*.
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

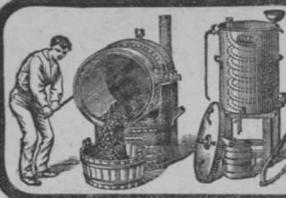
GRAN ESTABLECIMIENTO DE Arboricultura, Floricultura Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)
GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles varios para paseos y carreteras.

Plantetos de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres pías y otros varios para la repoblación de montes, soteros y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.
Trazado y plantación de parques y jardines.
Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.
Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

Grandes existencias de madera de roble afresnado para cubas y tinas. La mejor clase que se conoce. Dirijirse á D. José Martín Arana, en Beasain (Guipúzcoa).

VINOS SUPERIORES DE MESA
de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Alzon (Rioja) y de la bodega «La Salud».
Sucesal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta. 5



ALAMBIQUES DEROY
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR de **DEROY FILS AINÉ**
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
Catalogo e informes en Castellano, enviados gratis.

ARADO PALACÍN

Con patente de invención por veinte años. Es el mejor arado timonero de vertedera giratoria construido hasta la fecha.
Se halla de venta al precio de 40 pesetas en casa del constructor

EUSEBIO PALACÍN

en Puibolea, provincia de Huesca

Se factura a todas las Estaciones de ferrocarril de España.

Maquinaria Agrícola, Vinícola e Industrial
MORATONA GENIS Y C.^{IA}
PRINCESA. NUMERO 53. BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.
AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.
MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.
PULVERIZADORES contra el mildew.
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.
Se remiten prospectos al que los pida.

ARADOS GIRATORIOS
SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO
Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos a disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.
Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambio el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado a modelo.
Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRONÓ (provincia de Gerona).
De los muchos testimonios que va recibiendo el Sr. Tubert sobre las ventajas que reporta su arado, reproducimos el siguiente:
«Sr. D. Martín Tubert.—Camprón.—Muy señor mío y de mi mayor consideración: Tengo el gusto de manifestarle que hace dos años vengo usando los arados de su sistema perfeccionado, dándome excelente resultado en las labores de toda clase de cereales como para las de los olivos; su construcción verdaderamente sólida, le pone en condiciones de funcionar en las tierras más fuertes que haya y por muchas raíces que contenga; por otra parte, su sencillo manejo y economía en la labor, me determina a manifestarle a V. con la mayor espontaneidad, estas observaciones respecto a los arados giratorios perfeccionados que V. construye. Tiene el gusto de ofrecerse a la consideración de V. atento seguro servidor, q. b. s. m., Andrés Hidalgo de Torralba.—Ubeda (Jaén) 6 de Mayo de 1893.»



INSTITUTO LA CLAIRE
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX Químicos microbiológicos
Director: D. JAMES BURMANN
LE LOCLE (Suiza)
A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en BARCELONA
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1º y 2º de alcohol.
Recompensas obtenidas: Diploms de honor: 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco a todo el que se servirá pedirlo a D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.^A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

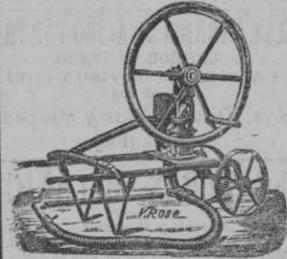
Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 6 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Enrique, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 19 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 26 de id.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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

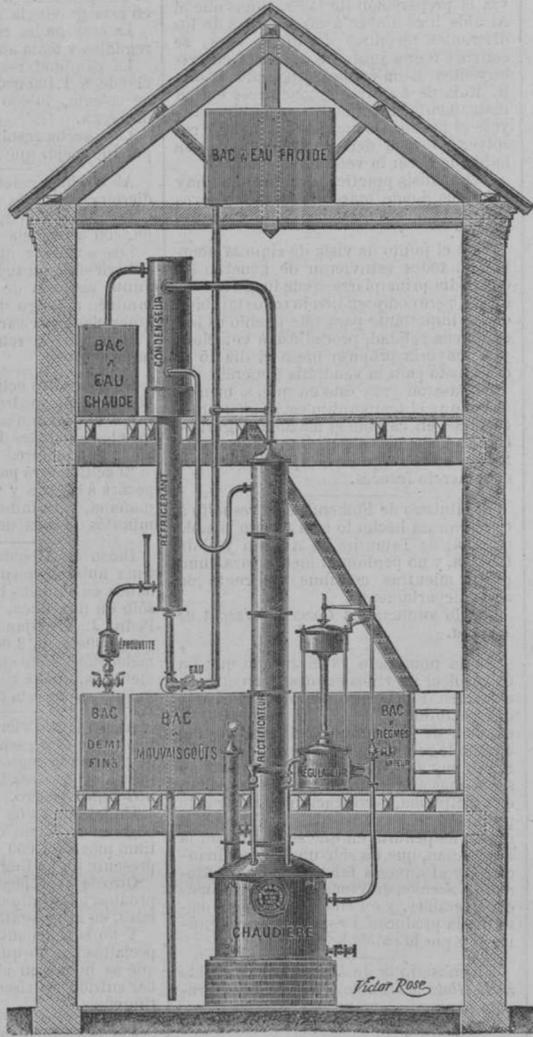
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

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 a su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER



GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS
Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar e injertar, etc.
Pulverizador NOEL..... 55 pesetas | Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45 » | Aparatos de tracción..... 100 »
núm. 2. 35 » | Fuelles para azufar..... De 5 á 12 »
ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París



LILLE, FRANCIA
WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior a 97°
Precio todo completo: 5.000 francos
Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

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 23 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria e 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, etc.
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, norrias, malacates, etc., guillotinas.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., 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

AVISO

En Don Benito (Badajoz), se ha establecido un honrado corredor de cereales que desea servir á todos los que se dediquen á comprar granos.
Dirigirse á Jose Parejo Romero, residente en Don Benito.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrío y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.
El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.
Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.
Enfermedades de la vid Cartilla práctica para reconocerlas y combatirlas, por F. Montero. Otra premiada, muy completa y utilísima al viticultor. Precio 2 pesetas. Al autor, farmacéutico, Mota del Marqués.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIAN EYRIES
Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)
Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de Paris, clasificada la primera sobre todas las del concurso.
Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.
Pidase el Catálogo general.
NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

EL GERMINADOR es el salvador de la Agricultura. Aumento seguro y positivo de una tercera parte más de las cosechas, empleándolo al sembrar trigo, cebadas, centeno, avena, garbanzos, maíz, arroz, patatas, remolacha y toda clase de granos y legumbres.
Con este maravilloso producto, recientemente descubierto por el Dr. Quante, pueden tener los esquilimados agricultores de España un recurso poderoso para neutralizar la triste situación por que está atravesando la Agricultura nacional. Al efecto, invitamos á los labradores á que ensayen los asombrosos efectos de este producto de la química moderna, sembrando en sus terrenos una cantidad de simiente mezclada con EL GERMINADOR, y otra igual sin él, pudiéndose de este modo apreciar en su día los portentosos efectos de EL GERMINADOR.
Precio de la dosis para la siembra de 10 hectolitros de simiente, 9 pesetas. Dirigir los pedidos, acompañados de su importe, al Director de la Agencia Mercantil e Industrial, Rambla de Cataluña, 128, Barcelona, Depositario exclusivo de EL GERMINADOR en la Península.

EL LUGAR DE BELZUNEGUI (NAVARRA)
Se vende ó arrienda para su explotación el lugar de BELZUNEGUI con su término, formando todo un coto redondo. Consta de tres casas y cerca de 4.000 robadas de tierra, de las que unas 900 están dedicadas al cultivo, 1.000 cubiertas de pinos, otras 1.000 de robles, 800 de hayas y las restantes de barrancos, peñascales y matorrales. El terreno es muy á propósito para ganadería.
Belzunegui pertenece al valle de Esteribar, y dista de la carretera de Zubiri una legua, y de la estación de Pamplona dos y media.
Los que deseen interesarse en la compra ó explotación de Belzunegui pueden dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1780 Rue Mathis, 19 á 23, Paris
Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICAR de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL HARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 en la de Paris de 1889 y en la de Viena (Austria) 1890 Dos medallas de oro, y la Legión de Honor y Membre del Jurado Diploma de honor
CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO
Aparato de destilación continua.
Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.
Aparato de destilación continua por vapor. Da sin reposo espíritus de 94 grados.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Arboles maderables, de paseo y adorno.
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR
MAQUINA HORIZONTAL LOCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos
MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos
MAQUINA HORIZONTAL LOCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos
Todas estas máquinas están listas para expedirse Envío franco de todos los prospectos detallados
CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & C^{os}, Sucesores Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

VINICULTORES ENOSOTERO PARA CONSERVAR y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS
El vino con enosotero jamás se vuelve agrío y siempre mejora.
Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID
conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium-septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor
D. F. GARAGARZA
Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.
Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.