

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.

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 XVI

Miércoles 22 de Noviembre de 1893

NÚM. 1611

La cochylis de la viña

M. P. Duchartre hace mención á la Sociedad de Agricultura de un procedimiento contra la cochylis ó gusano de la viña, tan eficaz como poco costoso, debido á los experimentos del sabio botánico italiano M. Berlese.

La cochylis (*Cochylis ambigua*: HUBBN) es una mariposa de noche, cuya oruga ocasiona con demasiada frecuencia serias pérdidas á los viticultores, haciendo disminuir la cosecha de las uvas y perjudicando la calidad del vino. Distintos procedimientos se han probado hasta ahora para destruir este terrible insecto, sin que alguno diera satisfactorios resultados. Puede juzgarse de esta afirmación por lo que dicen dos escritores, que son autoridad en materia de viticultura.

M. Foex, en su *Curso completo de Viticultura*, se expresa en los siguientes términos:

«El único medio de combatir la cochylis, cuando se presenta á fines de Agosto, consiste en vendimiarse desde luego; así se cosechan las uvas antes que sea considerable la invasión, y se destruyen todas las orugas que haya en ellas, las cuales invernarían luego en forma de crisálidas.»

De otra parte, M. Viala, en su importante obra *Las enfermedades de la viña*, escribe lo siguiente:

«La lucha contra la cochylis es más difícil que contra la piral. El tratamiento preventivo escaldando las cepas es eficaz, pero no da resultados absolutos. Se aconseja extender el tratamiento por el tronco y las cepas después de la vendimia.... El agua ha de ser muy caliente, y hay que quitar y quemar antes la corteza de las cepas.... Se pueden cazar las mariposas de las dos generaciones por medio de linternas trampa; recoger ó matar con tijeras las larvas y crisálidas de la primera generación, y por último, recoger minuciosamente los granos atacados.... El uso de los insecticidas sería de seguro más cómodo.»

Cabalmente de los insecticidas ha echado mano M. Berlese, y en sus numerosos experimentos, cuyos detalles ha dado en una Memoria especial publicada por la *Revista di Patologie vegetale*, y también publicada en resumen en el *Bollettino della R. Scuola Toscana di Orticoltura*, ha ensayado todos los que le fueron recomendados.

Hay que recordar que la cochylis tiene dos generaciones al año. La primera en primavera, y las larvas que de ésta proceden se alojan en los racimos en flor, los que envuelven con sus hilos de seda para construirse un abrigo protector, mientras se alimentan de las flores que están á su alcance. La segunda tiene lugar generalmente en Agosto, y las larvas taladrarán la piel de las uvas para introducirse en los granos, en medio de la substancia de que se alimentarán, y bajo la piel de la uva que les protege contra toda substancia que se les quiera proyectar. Por consecuencia, contra la primera generación se han de emplear los insecticidas bastante líquidos, para impregnar el envoltorio sedoso del gusano, y obrar directamente contra éste, á pesar del abrigo que se ha construido.

M. Berlese, en sus experimentos con distintos insecticidas, ha llegado á los siguientes resultados: ha repartido por las viñas atacadas un extracto fenicado de tabaco, que fabrica y vende la manufactura de labaco de Turin; una emulsión de sulfuro de carbono, preparado según la fórmula dada por la Estación de Entomología agraria de Florencia; la glicerina del comercio; una materia vendida bajo el nombre de *Pittacallo*, por la casa Carradossi de Florencia; el insecticida Dufour, con el cual dicen haber obtenido resultados varias personas, y en el cual por 45,00 de agua entran 3,00 de jabón y 1,50 de polvo de piretro; en fin, una substancia cuya composición, al parecer, no ha sido dada al público, que la casa A. Petrobelli, de Padua, fabrica y vende con el nombre de *Robina*, al bajo precio de 80 céntimos el kilogramo. Estas diversas substancias han dado los resultados siguientes:

El extracto fenicado de tabaco no ha muerto una sola vez las larvas de la cochylis; las ha hecho hinchar y las ha puesto inmóviles, de manera que podían creerse

muertas, pero al cabo de algún tiempo se reaniman y vuelven con la misma actividad de antes. Las proporciones de este insecticida empleadas fueron aumentando del 3 al 15 por 100. La emulsión de sulfuro de carbono tampoco ha sido más eficaz, á pesar de emplearse la materia activa en la dosis del 4 por 100, puesto que en mayor proporción hubiera perjudicado á las flores. La glicerina ha demostrado ser absolutamente inactiva, lo mismo para que en soluciones concentradas hasta el 20 por 100. El *Pittacallo* no produjo efecto alguno sobre las larvas, y perjudicó bastante á las flores de la viña cuando se le pone en la solución á más del 2 por 100. El insecticida Dufour mató la cochylis, pero M. Berlese observa que la proporción de jabón que contiene perjudica á la flor de la viña; que el alto precio del polvo de piretro hace cara esta composición, y que, además, este polvo se encuentra en el comercio mezclado con materias extrañas. El experimentador está contento de la robina de la casa Petrobelli, insecticida de poco coste, empleado en agua á la dosis del 2 al 3 por 100 cuando la viña está en flor; mata las larvas de la cochylis, sin dañar las flores. Al mismo tiempo produce un efecto inesperado que no deja de tener su importancia; los filamentos ó hifos y los conidios de la *Peronospora* ó mildiu que había en la viña, desaparecieron después del tratamiento.

El uso de la robina contra la cochylis parece, pues, muy recomendable, y su aplicación es hoy muy fácil, gracias á los pulverizadores.

Las trilladoras económicas para el trigo

Declamos en nuestro último artículo, que las pequeñas trilladoras de arroz podrían servir para otros cereales como el trigo. Las espigas y la parte de tallo que con ella se trilla en esta comarca, se trabajan bien con esta máquina, sin otra modificación que la de aumentar la velocidad del tambor, disminuyendo la longitud de la barra del malacate en 0,80 m. ó 0,90 metros.

Para que el grano se desprenda por completo, es preciso que vuelva á trillarse por segunda vez; de este modo se consigue que la paja quede más dividida y machacada, y por lo tanto, en mejores condiciones para destinarla al ganado.

El trigo, lo mismo que el arroz, si bien queda separado de la paja, necesita limpiarse con una zaranda ó siguiendo el procedimiento ordinario.

Estos trabajos gravan algo más el gasto, pero de todos modos, resulta económico, según vamos á ver.

La trilladora de la Granja, trabajando doce horas en verano, puede elaborar 42 hectolitros de trigo. La que en 1892 compramos para los Sres. D. F. Ll. y D. B. Ll. nos ha producido 1.427 kilogramos en dos horas, correspondiendo al jornal de doce horas 4.281 kilogramos, equivalentes á más de 54 hectolitros. Un hectolitro de trigo pesó 77 kilogramos.

El gasto que la máquina exige en medio día de trabajo es el siguiente: Dos jornales de caballería con su peón, á 6,50 pesetas el jornal, 13; cinco ídem de obrero para la trilla, á 2,50 pesetas, 12,50; tres ídem para la limpia del trigo, á 2,50, 7,50; aceite para engrasar, 0,50; intereses, riesgos, amortización y conservación de la maquinaria al 15 por 100 anual 11,25. Total gasto, 44,75.

(Suponemos que la máquina funciona doce días al año.)

La misma cantidad de grano trillado por el procedimiento ordinario, cuesta lo menos 54 pesetas, ó sea un 20 por 100 más que la trilla á máquina. Cuando ésta se utilice para el trigo y para el arroz en las estaciones oportunas, todavía producirá mayores economías, pues en dicho caso los intereses no gravan tanto el gasto diario.

Pero la principal ventaja en las trilladoras consiste en el aprovechamiento de la paja para el ganado, la cual no queda inutilizada como la procedente de la trilla ordinaria, que por salir tan dividida y mezclada con el polvo y aristas, únicamente se emplea como abono ó camas.

El beneficio que por este concepto se obtiene es de gran importancia, pues en

doce horas de trabajo resultan unos 1.000 kilogramos de paja de excelente calidad, que al precio de 4 pesetas los 100 kilogramos, importan 40 pesetas, ó sea casi tanto como el gasto de la trilla.

La excesiva parcelación de las tierras de regadío de huerta impedirá tal vez que dichas máquinas se generalicen, por ser corto el número de agricultores cuya cosecha anual de trigo permita su adquisición. Pero comprándolas para arroz, y siendo fácil su transporte de un sitio á otro, podrán también servir para trigo y otros cereales, así como para las judías, aprovechándose de una sola máquina varios agricultores, que lograrían con ello una economía nada despreciable en la mano de obra, beneficiando además la mejor paja de sus tallos, que hoy se pudre siguiendo el procedimiento ordinario.

J. M. MARTÍ SANCHIS,

Jefe de la Granja experimental de Valencia.

Bouquet de los vinos

Lo que se ha convenido en llamar aroma ó bouquet de los vinos se ha atribuido por mucho tiempo á aceites esenciales volátiles, que recibían el nombre de tanto vapor de «éter enántico».

Tal principio, siempre en reducida cantidad, ha sido objeto de constante investigación y de arduos trabajos el descubrimiento de su compleja composición, tratando de analizarlo por mil medios.

Formado durante la fermentación, se desarrolla con el tiempo á medida que el vino envejece; se modifica en el curso de las fermentaciones subsiguientes, á las cuales da lugar el incansable trabajo del líquido vinoso; pero desaparece también bajo ciertas influencias cuyo resultado es la composición del mismo vino.

Berthelot fué el primero que indicó que entre los vinos de Burdeos ó de Borgoña existía un principio particular oxidable, comparable á un aldehído, que llega á aislarse agitando el vino con el éter privado de aire y evaporando al frío este último líquido en una atmósfera artificial de ácido carbónico.

A este principio oxidable, á este aldehído, Berthelot no vacila en atribuirle la mayor parte en el gusto vinoso, en razón de que sus alteraciones bajo la influencia del frío y del calor, responden precisamente á las del mismo vino.

El oxígeno destruye, efectivamente, el aroma del vino, colocando bajo una campana de cristal una cantidad determinada de vino, de tal modo que pueda absorber una cantidad cualquiera de oxígeno; se comprueba que en la misma medida que la absorción del gas, el aroma desaparece y al fin es reemplazado por un olor desagradable.

Aquel sabio químico ha ido más lejos en sus experimentos, comprobando que en una atmósfera normal el volumen del oxígeno absorbido por el vino, por lo que respecta al azoe que entra en la composición de la atmósfera gaseosa en contacto con el vino, corresponde sensiblemente á la relación de solubilidad de estos gases en el líquido absorbente.

Con la absorción del oxígeno el rojo se aviva, el azul parece quemarse y subsiste el amarillo. Respecto á la cantidad de oxígeno necesaria para operar esta descomposición, háse también determinado: 50 centímetros cúbicos de aire, correspondiendo á 10 centímetros cúbicos de oxígeno, bastan para destruir por completo el aroma ó bouquet á un litro de vino.

Estas proporciones explican bien la profunda alteración que se manifiesta en el vino cuando se deja en una vasija con vacío, aun en botellas tapadas; el relleno es una operación practicada con el fin, no solamente de preservar los vinos de las alteraciones mórbidas susceptibles de originarse por mycodermas en suspensión en el aire, sino para expulsar el aire mismo, cuya absorción influiría á la larga en el sabor aromático y agradable del vino; por lo tanto, debemos advertir que el relleno regular hecho con vino de la misma naturaleza que el de las cubas es indispensable á la buena conservación del vino, y que la tal práctica, no sólo tiene por fin el combatir la invasión mycodérmica de los gérmenes que flotan en la atmósfera en contacto con el vino, sino que im-

pide la oxidación, cuyo efecto se manifiesta tan rápidamente cuanto con más extensión tiene lugar dicho contacto. La oxidación no deja lugar á duda; se percibe á la simple degustación, y es más acusada y menos delicada en la capa más superficial que en las demás ó menos profundas.

La alteración del aroma de los vinos por la influencia del oxígeno del aire se manifiesta asimismo durante la operación de los trasiegos, no solamente cuando se airea para colocarlo en las pipas en contacto con los fermentos de que está cargado el aire, sino por el oxígeno mismo del aire que puede reavivar los fermentos adormecidos, y sobre todo puede oxidar el aroma ó bouquet de los vinos. Este hecho se comprueba frecuentemente en los trasiegos de vinos nuevos, no obstante que resisten mejor, ya se les deje en vacío ó bien se les agite; y esto débese, según Berthelot, á que el vino nuevo contiene siempre ácido carbónico, del que presta á la atmósfera una cierta cantidad en presencia del aire, y forma así un ambiente carbónico que le preserva del contacto del oxígeno, en que existe siempre gran cantidad de corpúsculos susceptibles de alterar el vino con el tiempo.

Es, pues, perjudicial el contacto del aire para el vino, no solamente por los elementos mórbidos que contiene en suspensión la atmósfera, sino por la misma composición del aire, cuya quinta parte es, como se sabe, oxígeno puro, cuya acción sobre la composición química del aldehído vínicico es tanto más segura y rápida cuanto más puro es el aire.

El bouquet de los vinos es, pues, un principio grandemente oxidable; no es, en manera alguna, un éter; es un aldehído, es decir, un alcohol menos una cierta cantidad de hidrógeno, ó sea un alcohol de formación incompleta, ó mejor un alcohol parcialmente destruido; en todo caso, es un principio variable, resultado de transformaciones íntimas que se operan en el mosto durante el misterioso acto de la fermentación.

Importación de vinos en Inglaterra

En Octubre último se han importado en el Reino Unido 1.455.950 galones de vino (66.180 hectolitros), de los cuales 991.804 (45.085 hectolitros) corresponden al tinto y 464.086 (21.095 hectolitros) han sido de blanco, con una valoración de 525.804 libras esterlinas.

La importación total se descompone, según sus procedencias, en la forma siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	130.825
— blanco.....	204.343
Francia, tinto.....	434.676
— blanco.....	166.310
Portugal.....	315.413
Australia.....	50.279
Alemania.....	43.316
Holanda.....	37.078
Italia.....	35.645
Madera.....	9.912
Poseciones inglesas de Africa.....	135
Otras procedencias.....	28.018
Total.....	1.455.950

De la comparación hecha entre las cantidades que anteceden y las importadas en igual mes del año anterior, correspondientes á los países introductores en mayor escala, se deduce: Que España ha aumentado la introducción de vino tinto en 32.123 galones, y la del blanco en 29.178 galones; Francia ha disminuido en 3.037 galones de vino tinto, pero ha gozado de un aumento en el blanco por 18.228 galones; se nota disminución de 10.031 galones en los vinos de Australia, de 323.855 galones en los procedentes de Portugal, y disminución también de los vinos de Italia en 22.359 galones.

Se advierte, en resumen, una diferencia entre las importaciones en los meses de Octubre de 1892 y 93 de 267.734 galones (12.170 hectolitros) en contra, este año.

Las importaciones en todo lo que va transcurrido de año han ascendido á la cifra total de 12.172.378 galones (553.299 hectolitros), 8.335.828 (378.901 hectolitros) de tinto y 3.836.550 (174.389 hectolitros) de blanco y de las procedencias que se indican:

	Galones
España, vino tinto.....	1.269.321
— blanco.....	1.631.695
Francia, vino tinto.....	3.472.823
— blanco.....	1.378.640
Portugal.....	2.594.450
Australia.....	481.411
Italia.....	386.301
Holanda.....	356.165
Alemania.....	315.991
Madera.....	60.116
Poseciones inglesas de Africa.....	14.464
Otros países.....	221.001
Total.....	12.172.378

Confrontando estas cifras con sus análogos de los diez primeros meses del año anterior, puede observarse una disminución total en la importación de vinos en el Reino Unido en este año representada por 2.104.700 galones (95.668 hectolitros) y 502.135 libras esterlinas en el valor de las importaciones de ambos períodos. Han aumentado: los tintos de España, en galones 123.173; los blancos franceses, en 137.379 galones; los vinos australianos, en 111.911 galones; los de procedencia holandesa, en 11.857; los de Madera, en 6.244 galones, y los de las posesiones inglesas del Sur de Africa, en 392.

Han disminuído: los blancos españoles (Jerez y sus similares), en 200.315 galones; los tintos franceses, en 67.743 galones; los vinos de Portugal, en 2.066.044 galones; los vinos italianos, en 103.497; los vinos alemanes, en 55.077, y los procedentes de «Otros países», en 2.980 galones.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Villanueva del Rey (Córdoba) 20.—Han caído nuevas lluvias, siendo bien recibidas por los agricultores.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega; cebada, á 24; avena, á 20; garbanzos, á 80; vino, á 23 reales arroba; vinagre, á 16; ganado de cerda, á 40 reales arroba en vivo.—*El Corresponsal.*

* Coín (Málaga) 19.—Con las aguas con que hemos sido favorecidos mejoran los sembrados y el arbolado.

Precios: Aceite, á 38 reales arroba; trigo, á 60 id. fanega; cebada, á 26; maíz, á 44; naranja verde, á 4 reales el 100.—*L. N.*

De Aragón

Huesca 18.—Se observa alguna actividad en la compra de vinos nuevos, pero el movimiento no es todavía el que corresponde á la gran producción de este año, y los precios son bajos; las buenas clases están de 17 á 18 pesetas el metro de 160 litros. Durante la primera decena del corriente mes se han exportado por esta estación unas 400 pipas para Pasajes, y 20 para Barcelona.

El aceite ha subido, quedando de 12 á 12,50 pesetas decalitro. La cosecha es mala.

La sementera muy satisfactoria. Los granos se cotizan como sigue: Trigo, de 18,38 á 18,90 pesetas el hectolitro; cebada, de 10,25 á 11,20; avena, de 7,80 á 8,33; maíz, de 11,10 á 11,88; habas, de 12,20 á 12,75; judías, de 23,90 á 31,10.

Las harinas, á 36, 33 y 30 pesetas la saca de 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

* Cariñena (Zaragoza) 20.—La mayoría de los vinos nuevos resultan dulces, lo cual viene á agravar la crisis que sufrimos, pues el comercio de exportación los desea secos; algunas pequeñas partidas de esta clase se han hecho de 8 á 9 pesetas el alquez (119 litros).

¡Quiera Dios que en la fermentación lenta se convierta en alcohol la mucha azúcar que todavía queda en los mostos!

De vino viejo hay pocas existencias porque las fábricas de alcoholes consumen bastante, pagando á 40 céntimos de peseta el grado por alquez.—*Un Subscriptor.*

* Maluenda (Zaragoza) 19.—Ha comenzado la venta de los vinos, que por cierto son de mucho color y riqueza alcohólica, de 6 á 7 pesetas alquez, á cuyos precios pueden contratarse grandes partidas.

Precios de otros artículos: Cañamo, á 12 pesetas la arroba; trigo, á 4 idem la medida, y cebada, á 2 idem id.—*El Corresponsal.*

* Longares (Zaragoza) 18.—Sin cosecha de cereales; el vino sin venta; dentro del mes de Noviembre sin haber sembrado más que algunas tierras ligeras, todo hacia presagiar un porvenir demasiado triste para esta localidad.

Afortunadamente el 9 de los corrientes fuimos favorecidos con una gran nevada,

que, dispándose a las veinticuatro horas, ha puesto las tierras en condiciones de poderse sembrar y dar vida a lo que estaba hecho, así como también dar principio a otras operaciones agrícolas, y con ello ocupar algunos brazos.

Se ha terminado la saca de los lagares; la cosecha mejor que se esperaba en cantidad. Su calidad inmejorable en color y fuerza alcohólica, pero sólo se registra alguna que otra operación, al precio que quieren pagarla.

Tenemos sobre el tapete la cuestión de siempra.

¿Qué va a hacerse de un número tan considerable de hectolitros de vino como resultan de la actual cosecha?

¿Se va a dejar abandonada, no sólo una de nuestras principales producciones, sino también la que más afecta a nuestra clase agrícola?

Si el Gobierno, terminados los grandes problemas que dentro y fuera hoy le ocupan, no piensa en soluciones más concretas que hasta hoy para la cuestión vinícola, no olvide que no está lejano el día en que, muerta una de nuestras primeras riquezas, el problema económico ha de ser más difícil de resolver.

Los precios del vino no se pueden fijar, por ser muy variados, aun cuando ninguno excede de 8 pesetas alque.

La cebada a 17 pesetas cahiz, y el trigo a 35.—S. F.

*** Ainzón (Zaragoza) 18.—Hace ya unos días que hemos terminado la vendimia con resultados muy satisfactorios, de tal manera, que ha sido superior a las habidas desde el año 1885. Esto halagaría, en verdad, a los cosecheros si los vinos con otros precios recompensasen los cuidados y gastos que durante un año nos ocasionan; pero hoy que no bastan a cubrir siquiera los de administración, apenas alegría tener las bodegas llenas.

Respecto a la calidad, también son muy superiores a los de años anteriores; pero sea por haber hecho la vendimia algo tarde, sea por otra causa, han salido los vinos en su mayor parte abocados. Los hay con yeso y sin él.

Nada puedo decirle de precios, porque todavía no se han fijado de una manera uniforme.—J. A. O.

De Castilla la Nueva

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 19.—Con gusto le participamos que los días 7, 8 y 9 fueron de lluvias, aunque no excesivas, lo bastante para que, siguiendo la temperatura bonancible, nazca bien todo lo sembrado y lo que se siembre en breve.

La cosecha de uva fué bastante abundante en general, pero los precios a que la compraron fueron tan trabajos, que escasamente valió lo que el coste de cogerla, acarrearla, etc.; algunos dueños de bodegas de importancia sólo pagaron a 2,50 céntimos de peseta el kilo de blanca y 3,50 el de tinta, y otros a 3 y 4 respectivamente.

Ya están claros algunos vinos tintos, que los miden a 5 reales arroba (de 16 litros); para los blancos no hay precios.

Días pasados compraron algunas partidillas de tinto a 5,50, 5,75 y hasta 6 reales arroba, pero descendió a los 3, creyendo registrará más bien éste que aquéllos; de modo que, si no hay quien los solicite con más dinero, es una lástima grande que no tengan más estimación, porque tendríamos que abandonar el cultivo que más beneficio rendía a los labradores.

Los trigos se cotizan para el consumo local a 44 reales fanega el caudal; jeja, 40 a 41, y cebada, a 20.—S. de T.

*** Daimiel (Ciudad Real) 20.—Tiempo frío y buena la sementera por las últimas lluvias.

Encalmados los negocios, rigiendo los siguientes precios: Candeal, a 46 reales fanega; panizo, a 30; cebada, a 18; anís, a 136; vinos de la cosecha del 92, a 8 arroba los tintos, y 7 los blancos; vinagre, a 6; aceite, a 45.—M.

*** Chinchón (Madrid) 20.—Se ha abierto la nueva campaña mercantil vinícola a 10 reales arroba, precio que esperamos mejor por cuanto las clases resultan excelentes por el color, gusto y riqueza alcohólica.

La venta de los viejos va muy adelantada, y como quedan pocas existencias, han subido los precios, cotizándose a 14 y 15 reales arroba.

Precios de los granos: Trigo, 46 a 48 reales fanega; cebada, a 20.—Un Subscriptor.

De Castilla la Vieja

Cebrosos (Ávila) 18.—En uno de los primeros días de la última decena del próximo pasado Octubre, escribí a V. noticiándole el resultado de la recolección en este pueblo; carta que no he visto inserta en su periódico, lo que me hace creer haya sufrido extravío como tantas otras, dado el pésimo servicio de correos.

En ella le decía que la cosecha de vino ha sido, como se esperaba, corta, calculándose en dos tercios de una ordinaria, debido a los pedriscos que cayeron sobre este término municipal, y de que le di oportuna cuenta.

La recolección comenzó quince días antes que otros años, habiéndose hecho con buen tiempo, a excepción de dos días que tuvimos lluviosos.

Los mostos, como siempre, inmejorables; no han acusado tanta riqueza sacarina como en años anteriores (16 a 17°), pero de esto estamos satisfechos, pues el único inconveniente de que de ordinario suelen adolecer estos riquísimos vinos, es el de resultar abocados por ser imposible que tanta azúcar pueda desdoblarse, aunque la fermentación se verifique en las mejores condiciones.

Efecto de lo corta que ha resultado la cosecha en esta provincia y las limitrofes de Valladolid, Salamanca, Toledo y la parte de la de Madrid que confina con ésta, la cotización de vinos viejos ha mejorado, vendiéndose en la actualidad de 12 a 13 reales a arroba de 16 litros y algo a 13,50 con regular extracción. Las existencias pueden calcularse en unas 10 ó 12.000 arrobas, que seguramente se venderán antes que empiece la nueva campaña, que esperamos abra con mejores precios que los ruinosos de estos últimos años. ¡Buena falta hace! Pues de lo contrario, habrá que dejar perder las viñas por no compensar los productos los mu-

chos gastos que aquí son indispensables para su cultivo.—E. G.

*** Cevico de la Torre (Palencia) 20.—La sementera de trigo y cebada se ha terminado, habiéndose hecho en su mayor parte en buenas condiciones; al final escasearon las lluvias. Hoy tenemos los trigos bien nacidos y con bastantes pies; las cebadas van rompiendo con mucha fuerza por las frecuentes lluvias que han caído en la primera quincena del corriente mes, continuando el mismo tiempo. El mercado de vinos como el de cereales regularmente animado, rigiendo los precios siguientes: Vino añejo, agudado por completo las existencias; nuevo, a 8 reales cántaro el tinto, y el clarete, de 8,50 a 9.

El trigo a 40 reales fanega, sin peso, las mejores clases, y las más inferiores de 38 a 39; cebada, a 23; centeno, a 28; avena, 15.—El Corresponsal.

*** Mota del Marqués (Valladolid) 14.—En el mercado de ayer se advirtió igual ó mayor animación y entradas que en los anteriores. Se espera fundadamente, para lo sucesivo, que este punto sea un buen centro de contratación, singularmente para legumbres y ganado lanar.

A continuación anoto los precios que han regido: Trigo, a 9,87 pesetas fanega; centeno, 6,25; cebada, a 5,25; yeros, 7,50; lentejas, a 9,50; algarrobas, a 6,50; garbanzos, 20 a 40; castañas, 6,75; patatas, a 1 peseta la arroba; ovejas, de 14,50 a 20,50 id. cabeza; carneros, a 22; corcheros, a 14; cerdos al destete, a 20; vacas, a 13,50 pesetas la arroba.

Firme el mercado y satisfactorio el estado de las cosechas.—F. M.

Valladolid 20.—En los almacenes generales de Castilla han entrado hoy 400 fanegas de trigo y en el Canal otras 300, cotizándose en ambos puntos de 40 a 40,50 reales las 94 libras. El centeno se paga a 22,75 reales fanega; cebada, a 21; avena, a 14; algarrobas, a 24; habas, a 32; yeros, a 22; garbanzos, a 112.

Sobre vagón se cotiza el trigo de 41 a 41,50 reales las 94 libras, habiéndose exportado en la última semana 22 vagones para Bilbao, Granada, Hernani y otros pueblos.

La exportación de harina ha consistido en igual período en 29 vagones, detallándose dicho polvo a 15, 14,50 y 13,50 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Buenos los campos.—El Corresponsal.

*** Pozaldez (Valladolid) 20.—Por la gran subida de precios que han tenido los vinos, se opera en pequeña escala en este mercado; sólo se han expedido en la última semana dos vagones de blanco a 20 reales cántaro, y uno de tinto.

El trigo, de 41 a 41,50 reales fanega; centeno y algarrobas, a 24; cebada, a 21; garbanzos, a 180, 120 y 90.—El Corresponsal.

*** Flores de Avila 19.—Estamos atravesando un temporal deshecho en lluvias, tanto que no se puede salir nada al campo por lo mucho que se atolán las tierras; así que lo que falta que sembrar a algunos labradores no sé cuándo lo podrán hacer.

Ayer se ha pagado el trigo de 38 a 39 reales fanega; centeno, 22 a 23; cebada, 19 a 20; algarrobas, 22 a 23; garbanzos, 80 a 150.—El Corresponsal.

*** Valoria la Buena (Valladolid) 20.—Somos visitados por almacenistas y porteadores de vino que pagan corrientemente el nuevo a 10 reales cántaro. Las existencias del viejo se agotaron por completo.

También es activa la demanda de trigos a los precios de 39 a 40 reales fanega. Los demás granos dan algún juego a 26 reales fanega el centeno, 20 la cebada y 15 la avena.

Los sembrados magníficos.—El Corresponsal.

*** Riaseco (Valladolid) 19.—Por partidas se han vendido ayer 6.200 fanegas de trigo a 40 reales las 94 libras y al detall otras 1.100 a 39,50.

Sostenido el mercado y buenos los campos.—G.

*** Roa (Burgos) 20.—Queda muy poco vino viejo en esta ribera del Duero y son muchos los pueblos que despacharon todas las existencias. Con esto y haber sido la cosecha bastante inferior en cantidad a la pasada, son solicitados los mostos a precios remuneradores, esperándose lo sean más a medida que avance la campaña. Aquí se cotizan a 9 reales cántaro y de Aranda me escriben se pagan hasta 10,50.

El trigo a 35 reales fanega; morcajo, a 30; cebada, a 21; avena, a 14; habas, a 28; alubias, a 42; harinas, a 17, 16 y 15 arroba; patatas, a 60 céntimos de peseta.—El Corresponsal.

*** Palencia 17.—Concurrido el mercado de ayer, siendo favorecido por grata temperatura. El trigo alcanzó los precios de 39 a 40 reales la fanega; centeno, 22 a 23; cebada, 21 a 22; avena, a 14.

Los sembrados están muy buenos, y los labradores satisfechos de la superior cosecha que se anuncia.—El Corresponsal.

*** Burgos 20.—Tiempo frío y de nieves.

Buenas las entradas de granos en los mercados, comprándose con animación y con firmeza. Para las fábricas de Vitoria, Bilbao y Miranda se han exportado vagones de trigo.

Sigue la exportación de paja para Francia.

Precios: Trigos corrientes, de 36 a 38,50 reales las 92 libras; centeno y cebada, a 23; avena, a 16; harinas, a 17, 15 y 13 reales arroba.—El Corresponsal.

*** Medina del Campo (Valladolid) 20.—Al mercado de ayer han entrado 3.500 fanegas de trigo, habiéndose cotizado de 40,50 a 40,75 reales las 94 libras. El centeno, de 23,50 a 24 reales fanega; cebada, de 20 a 21; algarrobas, de 23 a 24; garbanzos, de 100 a 150; vino, de 15 a 16 reales cántaro; cerdos cebados, de 50 a 51 reales arroba en vivo, y a 60 en canal.

Los sembrados asombrosos; nunca se han visto mejores por esta época.—El Corresponsal.

De Cataluña

Lérida 18.—En los últimos mercados se ha operado con animación en higos, almendras, judías y cebada, escaseando, en cambio, las ventas de trigo.

A continuación los precios:
Trigos monte, de 14,50 a 15,50 pesetas

cuartera; habones, de 10,50 a 10,75; maíz, de 9,50 a 9,75; cebada, de 7,50 a 8; judías, de 19 a 23; almendras en cáscara, de 9 a 11; idem en grano, de 60 a 65 quintal; higos blancos secos, de 3 a 4 arroba; idem negros, de 1,50 a 2; harinas de primera, de 4 a 4,12; idem de segunda, de 3,50 a 3,75; idem de tercera, de 3 a 3,50; idem de cuarta, de 10 a 10,50 saco de seis arrobas; aceites, de 10 a 10,50 los 11 kilos.—El Corresponsal.

De Extremadura

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 19.—Los mercados de ganado de cerda están cada semana más animados; en la última se han hecho numerosas transacciones, a los precios que siguen: cerdos de 8 a 10 arrobas de peso, de 44 a 46 reales una; idem de 10 a 12, de 47 a 48; idem de 12 en adelante, de 49 a 51.

Los buyes cebados se pagan de 60 a 65 reales arroba.

Los vinos están en alza por lo escasa que ha sido la cosecha en esta provincia y en muchos pueblos de la de Badajoz. Cotizamos los nuevos de 12 a 14 reales cántaro, y los del año pasado de 14 a 16.

El pimiento molido págase de 60 a 63, 45 a 50 y 30 a 40 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Para los granos y harinas rigen estos precios: Trigo, 44 a 46 reales fanega; centeno, 26 a 28; cebada, 24 a 26; garbanzos, 100 a 120 y 80 a 90; harinas, a 18, 17 y 15 reales arroba.

Por último, las castañas verdes se detallan de 16 a 18 reales fanega y las secas de 22 a 24.—G. M.

*** Puebla del Maestre (Badajoz) 20.—La cosecha de aceituna es corta por la sequía del último verano; así es que el aceite, que se cotiza hoy a 40 reales arroba, tiende a subir.

La sementera ha mejorado con las lluvias, pero el trigo sostiene a los 52 reales fanega. La cebada, a 20.—J. M.

*** Navalvillar de Pela (Badajoz) 19.—Merced a las abundantes lluvias, que ya se necesitaban bastante, se está terminando la sementera en buenas condiciones. No ofrecen igual aspecto los ganados, pues para éstos han venido tarde las aguas.

La cosecha de aceituna será mediana por la escasez de lluvia en el verano, aunque ahora se han repuesto los árboles.

El precio del trigo, nominal por falta de existencias, a 52 reales fanega; cebada, de 22 a 24; centeno, a 30; avena, a 14. El aceite escaso a 40 reales arroba.—F. D.

*** Almedralejo (Badajoz) 19.—Han empezado las ventas del vino nuevo, pagándose de 6 a 7 reales el tinto; de blanco no se han hecho operaciones. El vino del año pasado de 8 a 9 reales arroba; trigo, a 54 reales fanega; cebada, 21; avena, 1,50; habas, 36; aceite, 38 reales arroba.—P.

De León

Alba de Tormes (Salamanca) 20.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 40 reales fanega; centeno, a 25; cebada, a 22; algarrobas, a 26; avena, a 18; garbanzos, de 80 a 110.

Tiempo muy húmedo, por cuya razón están suspendidas las labores en el campo.—M. P.

*** Toro (Zamora) 20.—Continúa la animación en este mercado de vinos, operándose en nuevos y viejos. De éstos no llegan a 10.000 cántaros las existencias disponibles, cediéndose de 12 a 13 reales. Los nuevos agradan sobremanera; todavía se ha negociado poco, pero a buenos precios, a 14 y 15 reales cántaro.

Los cereales y harinas se cotizan: Trigo bueno, a 39 reales fanega; cebada, a 21; algarrobas, 23; yeros, 25; garbanzos, 160, 120 y 100; harinas, a 15, 14 y 12 reales arroba, según la clase.—Un Subscriptor.

*** Cacabelos del Vierzo (León) 18.—Hace días que el tiempo es de pleno invierno, con lo que se retrasará el crecimiento de los sembrados, arraigando bien.

El ganado de cerda cotiza de 56 a 60 reales la arroba.

Los vinos de la comarca no se logran a menos de 15 reales el cántaro.

El trigo, a 36 reales fanega; centeno, a 26,50; cebada, a 22; habas blancas, a 80; garbanzos, de 80 a 120.—El Corresponsal.

*** Béjar (Salamanca) 19.—Precios de este mercado: Trigo bueno, a 41 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 27; algarrobas, a 30; garbanzos, a 180, 100 y 80; harinas, 16,50, 15,50 y 14 arroba; patatas, a 2; aceite, a 48 cántaro.—El Corresponsal.

*** Salamanca 18.—Se han hecho operaciones en ganado de cerda a 51 reales arroba en vivo. Este año, por la falta de bellota, por fuerza ha de estar caro dicho ganado.

Los fardos de intestino a 475 pesetas uno.

Encalmadas las ventas de granos. A continuación los precios: Trigo, a 41 reales las 94 libras; centeno, a 25 la fanega; cebada, de 23 a 23,50; algarrobas, a 25; garbanzos, de 80 a 100; harinas, a 15, 14,50 y 13 arroba sobre vagón, con sacco.

Los sembrados han nacido con extraordinaria lozanía.—El Corresponsal.

De Navarra

Cirauqui 20.—La cosecha de vino recolectada en el término de esta villa se eleva próximamente a 300.000 cántaros de 11,77 litros cada uno, siendo sus clases algo más superiores que el año finalizado.

Oliva hay muy poca por la falta de humedad en el invierno pasado; en todo ese año no llovió por esta comarca hasta el 13 de Septiembre, que descargaron dos terribles tormentas, llevándose dos molinos harineros, tres puentes sobre el río Salado, muy bien construidos, con sus arcos de piedra, que nos servían para pasar a las fincas a hacer el cultivo y recolectar el fruto de las mismas. En dicho día se salieron de su cauce las aguas, inundando unos 100 metros de cada margen, destruyendo cuantos fincas había enclavadas en ellas, llevándose sus frutos de uvas, maíces y patatas en una extensión de más de 5 kilómetros. Pasan de un millón de reales los perjuicios de este pueblo, después del fallecimiento de tres personas en uno de los dos molinos.

La venta de vino, que es la principal cosecha, no ha principiado este año en la

localidad, pero en Mendigorria y Oteiza, pueblos limítrofes, se vende a 6 reales cántaro (11,77 litros).—El Corresponsal.

*** Barasoain 18.—Se terminó la vendimia, rindiendo un fruto abundante y de excelente calidad.

La siembra por terminada, en muy buenas condiciones de calor y humedad. La cosecha de oliva, casi nula.

No ha empezado la venta de vino nuevo. Precios: Trigo, 5 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, 3; avena, 2,50.—El Corresponsal.

*** Estella 20.—Después de las lluvias, que tan indispensables nos eran para la sementera, ha bajado mucho la temperatura. Por lo bien que empieza el año agrícola, acusan poca firmeza los siguientes precios: Trigo, 22 reales robo; cebada, 13; maíz, 14; habas, 18 y 20.

De vino ya le participé hemos tenido mala cosecha, vendiéndose a 6 reales cántaro.—El Corresponsal.

*** Andosilla 19.—La vendimia terminó hace días, cosechándose, según le decía en mi última, como la tercera parte que otros años; los vinos de mejor calidad que en 1892 por haber madurado (a causa de la sequía) mucho más los racimos; algunos cosecheros temen salgan algo embocados los nuevos caldos.

Desde mi anterior no ha habido en esta bodega ni una venta de vino, quedando todavía bastantes existencias de superior calidad.

En uva apenas si ha habido operaciones, y la poca que ha cambiado de mano, se cedió a 2 reales arroba. Y de mostos, ni siquiera se ha señalado precio.

Con las continuas lluvias que tenemos estos días, se hará la siembra en el seco en soberbias condiciones.

Precios: Trigo, a 22 reales robo; cebada, a 11; avena, a 10; maíz, a 16; cañamones, a 20; cáñamo, de 50 a 54 reales arroba; patatas, a 3,10.—N. R.

De las Ríojas

Avalos (Logroño) 19.—Llevamos cinco días consecutivos de lluvia y hoy está nevando en abundancia. La sementera se puede dar por terminada, excepto las cebadas, habiéndose hecho en las mejores condiciones, debido a las benéficas lluvias.

Practicado el aforo por el Ayuntamiento, han resultado 85.000 cántaros. Son los nuevos vinos de más color y riqueza alcohólica que de ordinario; pero las ventas están paralizadas; hace cosa de un mes llevaron 500 cántaras a 5 reales, y ayer envasó un carro de Burgos a 4,25, y dejó ajustada otra a 4. Estas son las ventas hechas hasta la fecha. Si la situación no cambia, estamos perdidos. Todos son ayes y suspiros.

Son las dos de la tarde, y tenemos el suelo blanco y viento fuerte del NO.—S. A.

*** Tudelilla (Logroño) 18.—Han terminado las faenas de la vendimia y la colocación de los caldos en las bodegas, habiendo sido este año muy largas estas operaciones por el mucho y excelente fruto recolectado.

Según la opinión de personas autorizadas, pocas veces, ó mejor dicho ninguna, se ha obtenido una clase de vino tan superior como este año, y la prueba de ello es que sólo en el mes pasado se habrán exportado 30.000 cántaras de mosto. Esperamos que el nuevo vino alcanzará buenos precios, resarcándose así el pobre contribuyente de las considerables pérdidas que sufrió el año anterior.

Las últimas partidas se han vendido a 1,75 pesetas los 16,04 litros.

Las lluvias y nieves de los días pasados han puesto a la tierra en muy buenas condiciones para la siembra, lo que nos hace augurar que tendremos una regular cosecha de cereales.—E. M.

*** Fonzaleche (Logroño) 18.—La cosecha de vino ha sido muy regular, pero inferior en cantidad a la de 1892. En este término se han hecho muchas plantaciones de vides, por lo que la producción en los años normales elvase a unas 80.000 cántaras.

Las clases que hemos elaborado resultan superiores a las de vendimias anteriores, esperándose mejor campaña que la que acaba de terminar.

Hace unos días se concertó la primera partida de vino nuevo al precio de 7 reales la cántara.

Los sembrados han nacido bien.—Un Subscriptor.

*** Elciego (Alava) 21.—Se opera muy poco en vinos nuevos, por más que no es de extrañar por ser todavía pronto. Esperamos, por las causas expuestas en la Crónica, que los vinos claretes bien elaborados, como lo son los de aquí, tengan buen mercado. La cotización de los nuevos y los viejos fluctúa entre 4 y 24 reales cántaro; los precios, pues, son tan variados como las clases. Los que deseen más informes y muestras pueden dirigirse al Corresponsal que suscribe.

Tiempo de lluvias, muy hermoso para el campo.

El trigo, de 42 a 44 reales fanega; cebada, a 24; avena, 16 a 17; patatas, a 4 arroba; aguardiente de orujo de 20°, a 18 la cántara (16,04 litros); idem de vino, de 20 a 22.—Jerónimo Crespo Ruiz de Ubago.

*** Briones (Logroño) 20.—Del aforo oficial de la cosecha de vino resulta que se han elaborado 312.000 cántaras, las cuales se han encerrado en 575 cubas y 201 tinas. A este caldo hay que agregar la uva vendida para fuera y en cubas pequeñas. Algún cosechero ha elaborado bastantes bordelesas.

Las clases son ricas en alcohol y color grana; tienen de 12 a 14 grados centesimales. Además, no hay temor que se tuerzan, enturbien ó ennegrezcan. Sólo falta que los precios, ya que no suban, se mantengan como hoy. La demanda para las Vascongadas, Santander y Galicia es activa, habiéndose despachado 40.000 cántaras de 6,50 a 8 reales una.

Hoy han amanecido los campos cubiertos de nieve, lo cual es muy bueno para la agricultura; año de nieves.... Además ha llovido bastante, por lo que los sembrados están buenos.

Adelantada la poda de la vid, y lo que nunca ha ocurrido, se ven traer cepas a casa, porque la mayor parte desecamos lo viejo si las tierras sirven para el culti-

vo de cereales; así, al menos, no faltará el pan a nuestros hijos.

De vino viejo son cotadas las cubas que quedan.

El trigo, de 40 a 44 reales fanega.—T. B. de V.

De Valencia

Requena (Valencia) 20.—Pocos años se ha hecho la vendimia en mejores condiciones que en el actual, y seguramente que nunca encerramos mejores caldos que los que acabamos de elaborar.

Los compradores quedan satisfechos de las partidas que van adquiriendo.

¡Lástima que los precios no remuneren los despendios y constantes trabajos del agricultor! Van cambiando de manos muchos miles de arrobas a los precios de 3 a 4 reales una.

En vista de semejante cotización y del mal porvenir que ofrece el negocio de vinos, nada más lógico que los propietarios deseen viñedos, como lo vienen haciendo, para dedicar las tierras a otros cultivos.—El Corresponsal.

*** Manises (Valencia) 19.—La cosecha de vino ha sido regular y la de aceite es satisfactoria, cotizándose dichos caldos de 6,50 a 7,50 pesetas hectolitro y 13 pesetas arroba respectivamente.

De ambos artículos se han hecho ventas en los últimos días a los precios que he anotado.

El trigo de huerta se detalla a 18 reales el doble decalitro, y las alubias, a 16; algarrobas, a 4,50 arroba, y aceite, a 52.—El Corresponsal.

De Vascongadas

Azpeitia (Guipúzcoa) 19.—No recordamos haber conocido mejor año que el presente, tanto en cuanto a temperaturas como de cosechas. La de manzana, sobre todo, ha sido tan abundante que todos los envases que en los años pasados estaban arrinconados se han llenado de sidra en el actual. Por desgracia, los consumidores de este líquido se van al Africa. ¡Pobre España!—Un Subscriptor.

NOTICIAS

Los negocios de vinos están bastante animados para el consumo interior, pero para Francia se opera en pequeña escala. Los nuevos vinos agradan al comercio, siendo ya innegable que son de mejor clase que los del año pasado.

Escriben de Jaca:

«El frío destemplado de los pasados días ha venido á resolverse en una copiosa nevada, que por la traza va á ser de las que en algunos inviernos no hemos visto, pues mide ya una capa de 15 centímetros lo menos y todas las señales son de continuar con mayor fuerza. En algunos puntos de nuestras calles, la red que forman los cables eléctricos y sus derivaciones para la luz, semeja un verdadero entoldado de blanca batista. Sin embargo, la temperatura es suave y agradable.»

La prórroga concedida por el Sr. Ministro de Hacienda para obtener sin recargo las cédulas personales, finará el 30 del actual y hora de las doce de la noche; por consecuencia, se advierte á los contribuyentes que todavía no se hubiesen provisto de dichos documentos, que el día 1.º de Diciembre próximo comenzarán á expedirse con el recargo prevenido por la vigente Instrucción del Banco.

La Compañía Vinícola del Norte de España, domiciliada en Haro y Bilbao, ha remitido la semana pasada á Méjico 1.000 cajas de botellas de vino, y prepara estos días otra remesa igual para Sud-América, á precios de tarifa usual en tan importante casa.

Precios de los granos y harinas en la plaza de Zaragoza:
Trigos.—Catalán, de 20,62 á 21,18 pesetas hectolitro; hembrilla, de 18,94 á 20,34; huerta, de 17,84 á 18,39; centeno, de 11,15 á 11,70; cebada, de 9,08 á 10,43 pesetas hectolitro; maíz común, de 10,43 á 10,70; habas, á 12,30.
Harinas.—Primera, de 35 á 40 pesetas los 100 kilos; segunda, de 33 á 35; remolido, de 20 á 25.

La cosecha de la chufa, que constituye un renglón muy importante de la riqueza de la huerta valenciana, ha sido este año bastante abundante. La temporada anterior se hicieron algunos envíos á Inglaterra, y como los resultados fueron buenos, este año se han aumentado las plantaciones de tan interesante tubérculo, especialmente en la ribera del Júcar. Las chufas de la nueva cosecha se cotizan de 14 á 17 reales arroba de 30 libras.

La producción de naranja este año es bastante abundante, á pesar de la mucha que cayó á principios de verano. Por las noticias particulares que recibimos de las distintas regiones naranjeras de España, nuestra exportación á Inglaterra no bajará de 3 millones de cajas.

Escriben de Logroño:
 «Tenemos noticia de que en Rincón de Soto se han hecho estos días operaciones de importancia en vinos, habiendo un cosechero, D. Amós Palacios, vendido unas 10.000 cántaras á 6 reales una; á este señor también se le operado algo por otros tenedores de mostos.»

También en Tudelilla, otra bodega de la Rioja, nos dice nuestro Corresponsal que es activa la demanda de vinos nuevos, habiéndose vendido unas 30.000 cántaras á 7 reales.

A propósito de la precocidad de la vendimia última, M. Chambreland ha dirigido á la Academia de Ciencias de París, con fecha 30 de Octubre, una interesante comunicación. Dice que la cosecha de este año en Francia, la más bella del siglo para el bordelés, es debida á las condiciones climatológicas excepcionales que se han atravesado. La floración de la uva tuvo lugar á fin de Mayo, y la vendimia ha principiado el 24 de Agosto. La más precoz antes de ésta fué la del 31 del propio mes en 1822, y la más tardía ha sido el 28 de Octubre de 1816. Los buenos resultados del año actual son tanto más brillantes, por cuanto se han producido no obstante el sinnúmero de enfermedades que han atacado la viña.

Los ultraproteccionistas de Francia, vicultores ó no, la emprenden contra nuestros vinos, haciendo erróneamente resaltar lo que favorece á nuestra exportación la diferencia de cambios.

Desde M. Edmond Thery en el *Economista europeo*, hasta el último de sus émulos, en el más insignificante departamento, escriben sendos artículos despatchándose á su manera, pero siempre de un modo equivocado é injusto, sobre lo que perjudica á sus vinos este estado de cosas.

Todos parten de un término medio de cotización inverosímil, y todos participan ó parecen participar de que beneficiamos en francos el producto íntegro de la venta, cuando es bien sabido que más de la mitad del valor se satisface en moneda francesa á la misma República, como son derechos de aduana, permiso, despacho, devolución de envases, etc., etc., y que por lo tanto, si se quiere discutir de buena fe y no cerrar los ojos á la realidad, se comprenderá perfectamente que el tan cacareado beneficio del cambio sólo reposa sobre una tercera parte del valor de la mercancía, y que á los bajos precios á que hoy se venden nuestros vinos, resulta poco menos que insignificante.

De Castilla la Vieja, Aragón, Riojas, Vascongadas, Cataluña, y puede decirse que de todas ó casi todas las regiones de España, recibimos muy halagüeñas noticias sobre la sementera. Cebollas de Valencia, adelantadas y hermosas como pocas años, anunciando superior cosecha de cereales.

Un enotécnico italiano en Berlín se expresa respecto de los vinos españoles como sigue:

«Lo que justifica nuestras aprensiones es la tendencia de los vinos de la península ibérica á vencer la concurrencia italiana en estos mercados.»

No hablo del vino de «taglio» (mezcla), cuya primacía tiene Italia, sino del vino de consumo directo (vino de pasto), sujeto al derecho de 20 á 24 marcos (25 á 30 pesetas) el hectolitro.

De estos vinos, España ha importado en el mes de Junio y en Julio especial-

mente, una cantidad superior á la que le atribuye la estadística al de Italia. En cambio la cantidad de vino español de «mezcla» se reduce casi á cero (650 hectolitros en Julio).

No puedo explicarme el desarrollo que ha tomado la introducción del vino español, como no sea por el envilecimiento de precios que alcanza en la península ibérica, que hace en este momento á Italia más difícil la concurrencia en el mercado alemán, y esto á pesar del tratamiento de favor á que están sujetos actualmente nuestros productos enfrente de los españoles.

Excita á sus compatriotas para que tengan presente la gran necesidad que España tiene de exportar de cualquier modo, y estén en guardia y mantener á toda costa aquel mercado, imponiéndose, si quiera sea pasajero, cualquier sacrificio á fin de no perder la posición que á tanta costa se ha conquistado Italia en Alemania.

Hay, dice, que prepararse á la lucha cierta que hemos de sostener con los vinos de España.»

A consecuencia de los estragos causados por la filoxera en muchos viñedos húngaros, hay varias comarcas donde no se ha cosechado apenas uva este año. En la comarca de Kanizsa se piensa ya en sustituir el cultivo de la vid con otros.

Dice un telegrama de París: «Telegrafían de Berlín que el jueves de la semana próxima será presentado y discutido en el Reichstag el tratado de comercio entre España y Alemania. Nadie duda de que será aprobado en primera y segunda lectura, pues resulta favorable al comercio alemán.»

Esto alienta á los franceses á pedir ventajas en favor de Francia en el convenio proyectado entre ambas naciones. Creemos que Alemania apruebe el tratado, que Francia pida ventajas, y que el Sr. Moret esté satisfecho por la primera noticia, y dispuesto á complacer á nuestros vecinos.

De este modo quedarán todos contentos. Menos los españoles que, como siempre, haremos de Cristo en esta cuestión. Y el Sr. Moret, gozándose en su obra.

Un observador ha predicho que el próximo invierno será riguroso. Un ornitólogo acaba de confirmar este aserto, apoyándose en la precocidad de las emigraciones en general. La nieve contribuye mucho á la marcha de los volátiles; no pudiendo encontrar ya su alimentación, se ven forzados á emigrar. A los peces, la congelación de las orillas del mar les obliga á ganar aguas menos frías. Así es que las corneas del Norte, y el primer banco de arenques, han hecho prematuramente su aparición en el litoral de Francia, mientras que la retaguardia de las golondrinas no han emprendido todavía su vuelo hacia Grecia y las costas de África. Ya las tortugas y las hormigas se hunden en la tierra, y las abejas han cerrado sus alvéolos. La muda de las aves ha terminado desde hace próximamente un mes; la caída de las hojas se acelera, y todo es precoz y riguroso. La sequía del estío de 1894 será proverbial, así como el invierno, y los marinos tendrán que soportar muchas tempestades de nieves.

Bajo la razón social *Halles Internationales*, sociedad anónima, y con el capital de 50.000 francos, se ha constituido en Marsella una sociedad, cuyo objeto es centralizar los productos de España, Córcega, Italia, Argelia y otras regiones, y facilitar su venta. Figuran en ella, como accionistas, muchos comerciantes españoles de la ciudad citada, y se proponen evitar que se expendan falsificados ó adulterados en los mercados extranjeros los vinos y demás productos agrícolas de nuestra Península, facilitando envases para que sean expandidos directamente al consumidor, prescindiendo de consignatarios y negociantes poco escrupulosos.

La Sociedad, según los estatutos, no puede vender nada por su cuenta ni á crédito, y se dedicará especialmente á la expedición de vinos, aceites, azafrán, frutas, lentejas, naranjas, conservas y caza. En cuanto sea posible creará sucursales en Lyon, París, Londres, Bruselas, Ginebra y otros grandes centros de consumo.

Los mercados de frutas frescas y hortalizas han estado desanimados en Inglaterra durante la última semana, siendo los precios ruinosos para nuestros exportadores.

El total de productos valencianos embarcados para Londres durante la última semana ha sido: 15.000 cajas de naranjas y 6.900 de cebollas. Las cotizaciones al presente en aquella plaza son como sigue: Uvas de Almería, de 5 á 10 en general y de 11 á 27 chelines barril para los lotes de clase superior y buena condición; naranjas de igual procedencia, de 4 á 9; las de Valencia, de 6 á 12; las de Lisboa, de 8 á 9,50, y las de Málaga agrías, á 11,50 chelines por caja; piñas de San Miguel, de 1 á 3,50 chelines por piña, castañas de Redón, de 4,50 á 5 chelines por saco, y cebollas de Valencia, de 3 á 5,75 chelines caja.

Para Liverpool se han expedido en igual período de la región valenciana 18.867 cajas de naranjas y 2.094 cajas de cebollas. En aquel mercado las cotizaciones al presente son: Uvas de Almería, de 4 á 8 en general, y los lotes escogidos, de 9 á 11 chelines por barril. Naranjas de Valencia, de 7 á 12; las de Denia, á 11; las de Almería, de 9 á 13,25; las de Oporto, de 6 á 8 chelines por caja, y las de la Florida, de 8 á 10,50 por cajas pequeñas. Manzanas de América y Canadá, de 17 á 29 chelines por barril. Cebollas de Valencia, de 5 á 10,50, según clase y tamaño; las de Oporto, de 5 á 7,25; las de Toulouse, á 4,50 chelines por caja, y las de Rodosto, de 4,75 á 5,50 chelines por quintal inglés. Granadas de Valencia, de 7 á 8, y tomates de Canarias, de 9 á 12 chelines por caja.

En los mercados de Glasgow y Hull, se han efectuado transacciones de alguna consideración y muy principalmente con los artículos siguientes: Uvas de Almería, en Glasgow, de 6 á 29,50, y en

Hull, de 4 á 11 chelines por barril; cebollas de Valencia, de 3 á 6 chelines por caja.

Hasta el sábado próximo, según el célebre Noherlesoom, tendremos buen tiempo, pero los últimos cinco días del mes serán desapacibles y lluviosos, con vientos de entre SO. y NO., y temperaturas bajas inferiores á la normal.

La producción de miel de abejas en todos los países del mundo es la siguiente; cuyo conocimiento no consideramos ocioso:

Los Estados Unidos empiezan la lista con 2.800.000 colmenas, pertenecientes á 70.000 abejeros, y producen anualmente 61.000.000 de libras de miel.

En Europa tenemos:
 Grecia, con 130.000 colmenas y 3 millones de libras de miel.
 Dinamarca, 90.000 colmenas, que producen 2 millones de libras.
 Rusia, 110.000 colmenas, que producen 2 millones de libras.
 Bélgica, 200.000 colmenas y 5.000.000 de libras.
 En los Países Bajos hay 240.000 colmenas, que producen 6.000.000 de libras.

La producción de miel en Francia es muy importante.

Nuestros vecinos obtienen 25 millones de libras de miel con 950.000 colmenas, mientras que Alemania produce 40 millones de libras con 1.450.000 colmenas, y Austria 40 millones de libras con 1.558.000 colmenas.

La colmena mayor que se conoce está en Kentucky, cuyo compartimento mayor es de 45 metros 71 centímetros de alto, y cubre un espacio de 4 hectáreas y media.

La constituye una cueva de roca muy dura, toda ella interiormente cubierta de panales.

El propietario que cosecha mayor cantidad de miel en el mundo es un tal Harbición, en California, que posee 6.000 colmenas, cuyo producto es de 200.000 libras de miel al año.

Un periódico francés, el libre cambista *Journal des Debats*, se lamenta de que, á pesar de la elevación de los derechos de Aduana, y de las condiciones desfavorables del cambio, se expendan en el mercado de París, á precios relativamente bajos, los vinos italianos y españoles. De 4.500.000 hectolitros que consume anualmente París, dice, 2.500.000 proceden del extranjero.

Explicando la causa de que tales vinos hagan la competencia á los franceses, advierte que los españoles ó italianos son transportados por buques que se dirigen desde el Mediterráneo al Atlántico y al Canal de la Mancha y remontan el Sena hasta Ruan, y aun hasta Bercy, siendo los fletes insignificantes. De ahí que los caldos de Cataluña se ofrezcan al precio de 30 francos hectolitro en los depósitos del último punto citado.

En cambio el precio de los vinos del Languedoc y del Hérault resulta considerablemente aumentado con las tarifas de transporte por ferrocarril, y de ahí que las compañías del Mediodía, de Orleans y de París-Lyon, interesadas en mantener el movimiento por sus líneas, hayan acordado reducir á 28 francos por tonelada la tarifa de transporte, á partir de todas las estaciones del Mediodía de Francia, siempre que cada expedidor remita en barricas 8.000 kilogramos de vino por lo menos. El objeto de tal acuerdo ha sido que no resulte el transporte de los vinos del Mediodía de Francia á París más caro que el transporte de los vinos extranjeros por mar.

Ocioso es advertir que esa resolución tan favorable para los productores franceses, es altamente perjudicial para los españoles é italianos, es decir, que nuestros vecinos no se cansan de recurrir medios de hacer más ruinoso el actual régimen aduanero para los negociantes españoles, burlando así á los que en nuestra Península creen que Francia está dispuesta á facilitar las transacciones comerciales con España.

Nuestro comercio exterior.—Según el resumen publicado por la Dirección general de Aduanas, los valores importados durante el mes de Agosto último ascienden á 54.422.272 pesetas, ó sean con un aumento de cerca de 2 millones de pesetas sobre lo obtenido en el mismo mes del año anterior

	Pesetas
Durante los ocho meses del año de 1893 que van transcurridos, el total de valores importados se eleva á.....	467.191.728
En el año anterior fué de.....	541.268.774
Resultando en menos.....	74.077.046

Una friolera. La exportación en Agosto último fué de pesetas 50.712.123, cerca de 4 millones más que en el mismo mes del año anterior, pero de igual modo el total de los ocho meses transcurridos arroja una enorme diferencia á favor del año anterior, como se verá por las siguientes cifras:

	Pesetas
Exportación en 1893.....	409.565.266
— 1892.....	428.348.924
Diferencia.....	18.783.658

Si la comparación se hiciese con el año de 1891, la diferencia no sería de 18 y pico de millones, sino de más de 81 millones de pesetas. De manera que la disminución sufrida por nuestro comercio exterior durante el año actual, se resume así:

	Pesetas
Importación.....	74.077.046
Exportación.....	18.783.658
Resultando en menos.....	92.860.704

Cerca de noventa y tres millones de pesetas en ocho meses, ó lo que vendrá á ser igual, si sigue la racha, unos 116.000.000 de pesetas al año.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

	Día 20
París á la vista.....	23
Idem 8 días; Beneficio por 100.....	23
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.....	30
Idem 90 días (idem) id.....	29

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 en Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.....	>	>	25	25
Idem > 25 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 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. 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.

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

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los vicultores, par haberles conocido el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el 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 conocidos. 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 1880 SITGES (provincia de Barcelona)

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 tuercen, 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).

SE SOLICITAN AGENTES

BUELAS AMERICANAS

ALCOHOLES DE VINO Depósito en Pasajes (Guipúzcoa) SALAZAR Y COMPAÑIA 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.

VINICULTORES!!

Leed este interesantísimo anuncio. LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su transparencia al aire libre, los vinos turbios, picados, alterados ó defectuosos, se disponen para la venta.

CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de todos sus similares. Dirijirse á D. F. Montero, por Medina del Campo, en Mota del Marqués.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga—Manzanares

BODEGA DE ZAITIGUI

BUENAS existencias de vinos finos tintos de varios años, y de los especiales claretes, que tanta aceptación tienen en Burgos, Santander y otras provincias. MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

Para pedidos y noticias, dirijirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Guzcurreta (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

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 ALAMBIQUE de 30 cántaras de cubida, 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 fabrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fabrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Taiala (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarteros, bodecillos y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cubidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas 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.

GRAN FABRICA DE ÁCIDO TÁRTICO CREMOR TARTARO Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO DE LOS Sres. Díez, Salazar y Compañía HARO (Rioja)

SEGADORAS MECÁNICAS

Sres. Elisalde y Compañía. Rivaforada 23 de Junio de 1893.

Muy señores míos: Deber míos es desde luego apresurarme á significarles 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 28 de Junio de 1893.—Elisalde 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. Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres piñas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne. Trazado y plantación de parques y jardines. Plantanos 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 SARRA, propietario de grandes viñedos en Alcañón (Rioja) y de la bodega «La Salud».

Sucursal 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 é 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.
MAQUINAS 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 recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado a modelo.

Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRONDÓN (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.—Camprondón.—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 el labor, me determina a manifestar 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)
Agente general para España y Portugal, en BARCELONA
A. M. GASCHEN-KOLLER
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1° y 2° de alcohol.
Recompensas obtenidas: Diploma 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

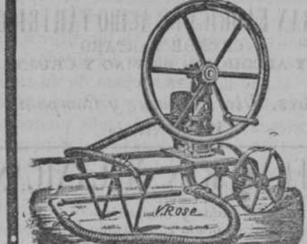
Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

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, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 1.º de Noviembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 29 de id.
El magnífico vapor Pedro, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los siguientes precios: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 160; Santiago de Cuba, 185; Cienfuegos, 150.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

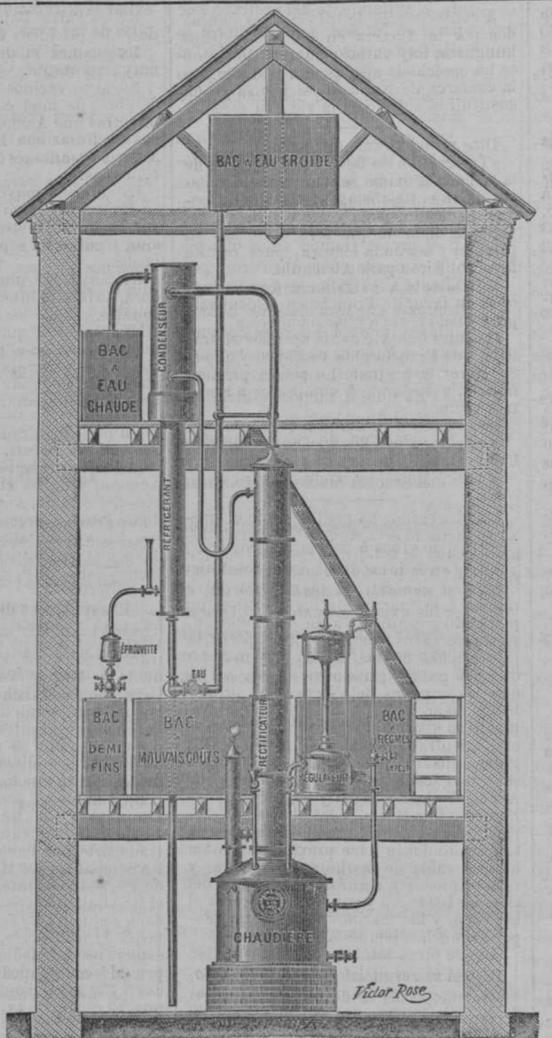
LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.
El 8 de Noviembre saldrá el vapor español Paulina, adm. tiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan de Humacao, Arroyo-Ponce, Mayaguez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse 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 é injertar, etc.
Pulverizador NORL..... 55 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45
 núm. 2. 35
Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
Aparatos de tracción..... 100
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 mas espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS
produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 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 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, 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

LINIMENTO GENEAU
Solo TOPICO
DE FARMACIA
para el dolor en el cuello del polvora rápida y segura de las Cojeras, Espaldas, Sobrehuesos, Torceduras, etc., etc.
Revolutivo y resolutorio inflexible en las garras y mal de cadera.
Calle St Honoré, PARIS
Y EN TODAS LAS FARMACIAS.

A LOS VINICULTORES
Desacidificador por excelencia
Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio 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 practica para reconocerlas y combatirlas, por F. Montero. Obra premiada, muy completa y utilísima al viticultor. Precio 2 pesetas. Al autor, farmacéutico, Mota del Marqués.

LA MAQUINARIA AGRICOLA
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.
Pídase 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 trigos, cebadas, centeno, avena, garbanzos, maíz, arroz, patatas, remolacha y toda clase de granos y legumbres.
Con este maravilloso producto, recientemente descubierto por el Dr. Quirante, pueden tener los esquilados agricultores de España un recurso poderoso para neutralizar la triste situación por que esta atravesando la Agricultura nacional. Al efecto, invitamos a 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 é 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 CRONICA 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 TARTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
Dos medallas de oro,
en la de Paris de 1889
Cruz de la Legión de Honor
y Mirador del Jurado
y en la de Viena (Austria) 1890
Diploma de honor
CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO
Aparato de destilación continua con horno.
Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.
Aparato de destilación continua por vapor. La sin reposo espiritos, de 94 grados.

CAMPOS ELISEOS 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 4 á 20 caballos
MAQUINA VERTICAL
de 4 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^{IA}, 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 agrio y siempre mejora.
Únicos 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 mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium-septogynidium 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 CRONICA DE VINOS Y CEREALES.