

# 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 20 de Diciembre de 1893

NÚM. 1615

## Los agricultores

y el «meeting» de Bilbao

Nos ha extrañado sobremanera ver que la comisión organizadora de la reunión de productores verificada en Bilbao no haya invitado á los vinedores y viticultores españoles y procurado su asistencia, porque crean también productores los que cultivan viñas y fabrican vinos, aguardientes, espíritus y licores.

En España es una de las mayores riquezas la viti-vinicola, mejor dicho, lo fué, y son muchas las industrias que se desarrollan á su sombra. De la producción de la uva se derivan la fabricación del vino y de todos los productos cuya base principal es dicho líquido. Sin edificios, vasijas y aparatos á propósito no puede elaborarse vino y espíritus; por lo tanto, los fabricantes de primeras materias para la edificación, los constructores de prensas, estrujadoras, tinajas, conos y toda clase de tonelería están amenazados de sufrir una crisis tan grave como la que hoy experimentan los cultivadores de viñedos, porque éstos, el día que desaparecieran por ser antieconómico su cultivo, arrastran tras de sí la ruina de los que emplearon sus capitales en bodegas, fábricas de aguardientes, de construcción de aparatos necesarios para su destilación, etc., etc.

Hasta las empresas de transportes se resentirán, y por último, todo el país, porque el consumo general está en razón directa de la producción, y como la de la uva y sus transformaciones ha sido de importancia, y la única industria agrícola que remuneraba los gastos de cultivo, todo lo que dejen de percibir los que á ella se dedicaban, dejará de ingresar en pago de otros efectos que consumía y usaba. Disminuyendo los transportes, menos uso se hará de los elementos destinados á ellos, y por lo tanto, la fabricación de barcos, de vagones de ferrocarril, carros y demás útiles necesarios irá muriendo poco á poco, en vez de progresar como se proponían vascongados, catalanes y asturianos, al haber establecido en su privilegiado suelo gigantescos establecimientos de donde saliesen barcos, carruajes de todas clases y las primeras materias necesarias para su construcción.

Hay que desengañarse; si la agricultura nacional no vive desahogada; si no progresa y no consigue tener siempre remanentes para hacer imposible la introducción de cereales; si no logra exportar en buenas condiciones económicas, por lo menos á nuestras posesiones ultramarinas, en España no puede existir industria, porque los que forman el principal mercado que tienen todas las naciones, que es el interior, no tendrán productos que darles en cambio, ó su equivalencia en numerario.

La Liga de Productores morirá como murió la Liga Agraria, por falta de entusiasmo y unión entre todos los productores, sean industriales ó agrícolas, y como éstos son la mayoría del país, repito que ha sido una torpeza no haber contado con ellos para organizar, á semejanza de lo hecho por M. Méline, una fracción político-económica que concluya con la influencia decisiva de los llamados partidos políticos, que en España podían apellidarse mejor, tal como están constituidos, Sociedades de socorros mutuos para vivir bien y sin trabajar unas cuantas familias favorecidas por la fortuna.

Aun es tiempo. Si la Comisión organizadora de la Liga de Productores aspira á defender los intereses de los congregados en la capital de Vizcaya, no prescinda de los productores de vinos y cereales; procure sacarlos de la atonía en que viven, sufriendo con resignación evangélica cargas y más cargas, imposibles de llevar, y asociarlos á obra tan simpática como la que se proponen construir los ya mencionados, y tengan la seguridad que, teniendo fe y dinero para la propaganda, les sobran elementos para imponerse y conseguir que algún día este país sea gobernado; desgracia que viene experimentando hace mucho tiempo, agravada en los últimos meses del año presente por improvisaciones de unos, negligencias de otros y envidias de muchos.

UN RURAL

Casa-Pacheco 18 de Diciembre de 1893.

## La salvación del viñedo

Tomamos de *La Unión Mercantil*, de Málaga, la siguiente curiosa correspondencia:

«El estado actual de nuestro viñedo ha sumido en la miseria á la provincia de Málaga y á la industria vinícola, y para mejorar tan terrible desgracia, doy á conocer el resultado obtenido de la intercalación de plantas narcóticas-aire en las viñas.

Los hechos que citamos, y son bien elocuentes por cierto, están observados por Liebig en el Jardín Botánico de Munich, y no dudando del espíritu observador de este célebre profesor, me condujeron á repetir sus experiencias, las cuales me hicieron conocer al poco tiempo el verdadero valor que tiene este descubrimiento en el desarrollo de una gran parte de la riqueza patria.

Sabido es que la filoxera, el pulgón y demás plagas que han destruido nuestro viñedo son hijas de la ley del parasitismo. Siendo evidente que los parásitos destruyen las plantas, no es menos que los vermicifugos matan á los parásitos; pero si hay exageración en la aplicación de los vermicifugos, las plantas se marchitan, los parásitos huyen, se guarecen en la raíz, destruyendo la planta en corto tiempo.

Para evitar este grave inconveniente, puse á distancia adecuada de la vid plantas esencialmente vermicifugas.

Muchas fueron las clases de plantas que usé con este fin, sin obtener el resultado que deseaba; pero, por último, hice uso de las solanáceas y obtuve un brillante resultado.

Estas plantas se siembran en las viñas, las cuales contienen un alcaloide llamado nicotina, al cual debemos grandes propiedades, que fueron descubiertas por Pössel en 1809.

La nicotina es un aceite incoloro, que se oscurece poco á poco al contacto del aire; su sabor es acre y picante; espere vapores irritantes, y se disuelve bien en agua. Es un veneno tan violento, que basta una sola gota de él para matar un perro.

El tabaco encierra también una especie de aceite volátil concreto, cristalino, de olor tabacáceo; excelente vermicifugo que robustece la vid y destruye los parásitos que se desarrollan en las raíces de las plantas trepadoras.

Ahora bien; el método indicado es tan eficaz como sencillo: para obtener del viñedo productos superiores á todos los que hasta el día se han obtenido, basta con sembrar á un metro de distancia de la cepa una planta de solanácea.

Cuando la vid enferma á consecuencia del parasitismo, se prepara un cocimiento con 50 gramos de hojas de tabaco para 120 gramos de agua, y se lava la planta con una esponja mojada en este cocimiento, derramando en el tronco una cantidad suficiente para que penetre en la raíz de la vid.

Del gran número de plantas solanáceas que se conocen, sólo se hará uso del beleño negro y del tabaco masarco.

El beleño es una planta venenosa y narcótica, de dos pies de altura, de hojas anchas, algo blancas, pegajosas, cortadas en segmentos y de olor desagradable. Las flores nacen en la extremidad de los tallos, formándose espigas de color amarillo y púrpura por la parte inferior; el fruto es una cápsula llena de semillas pequeñas, redondas y amarillas.

El tabaco es de la familia del beleño, y nada diremos de esta planta por ser de uso general, y por consiguiente conocida de todos.

En un terreno próximo á esta villa, llamado Escarnache, nació espontáneamente una planta de tabaco, tomando en corto tiempo proporciones extraordinariamente gigantescas; á poco se vio retonar las raíces que había á sus inmediaciones, pertenecientes á una viña perdida por la filoxera hacía dos años, de cuyos retoños se han formado cuarenta cepas que producen frutos abundantes.

Otros muchos casos pudiéramos citar, pero creo suficiente con lo manifestado.

JOSÉ PEREZ VILLAMIL.  
Almacén 8 de Diciembre de 1893.

## Aprovechamiento del orujo de la uva

Como la escasez de lluvias en el año actual ha producido en Francia y Alemania gran penuria para la alimentación del ganado, distinguidos agricultores dan noticia de plantas que pudieran utilizarse para resistir mejor á la sequía, ó de residuos que no se utilizan en tan gran proporción como debiera hacerse.

Entre nosotros el orujo, ó se somete á un nuevo prensado, añadiéndole agua, obteniendo una regular cantidad de vino aunque de inferior calidad, ó después de esta operación ó sin ella se da al ganado, que lo come solo durante algunos días, y el resto, cuando se pone agrio, se mezcla con estiércol.

El distinguido agrónomo A. Muntz, Profesor y Director de laboratorios del Instituto Nacional Agronómico de Francia, da á conocer, después de haberlo puesto en práctica, un procedimiento sencillo y de mayores rendimientos.

Para extraer el vino que se queda en el orujo, aun después de una segunda presión, M. Muntz, inmediatamente después de prensado, lo coloca en cubas, donde se le pisotea bien para que resulte bien apretado y regular; luego se le echa pequeñas cantidades de agua, que va como empujando al vino, el cual sale por la parte inferior casi sin mezclarse con el agua; y como en el orujo existe gran cantidad de vino, de 7 á 16 por 100, según le ha resultado de las pruebas hechas en diferentes puntos en el año último, sujetando á este procedimiento 48.583 kilogramos de orujo en dos explotaciones del Rosellón, ha obtenido 312 hectolitros de vino, de 7, 8 y 9° por 100 de alcohol, siendo así que el vino de flor tenía 10,5, al que resultaban poco inferiores en fuerza y calidad.

El orujo tratado de este modo había perdido poco ó nada de los elementos nutritivos, como lo prueba el análisis hecho antes y después.

	Antes de la operación	Después de la operación
Materias azoadas.....	4,28	4,16
Grasas.....	1,01	1,00
Extractivas.....	19,06	17,85
Celulosa.....	8,13	8,13
Azoe.....	6,50	Indicidos
Agua.....	67,20	63,70

Se ve que la substancia alimenticia ha disminuido en una cantidad insignificante; pero ha desaparecido el gusto vinoso, muy del agrado de los animales, á quienes sería difícil hacerles comer el orujo así lavado.

Para obviar este inconveniente, Monsieur Muntz ensila el orujo en cubas, añadiéndole el 5 por 100 de su peso de sal gris (sal común inutilizada para los usos culinarios, y que se vende á bajo precio), que contribuye á la conservación del orujo y le da gusto; de modo que el ganado le come sin repugnancia; así en el invierno último ha podido mantener 200 ovejas de cría, distribuyendo la ración á 4 kilogramos por cabeza cuando no salían al pasto, y á 2 si salían, y sólo con añadir una pequeña cantidad de hierba, las ovejas se mantuvieron en buen estado y crían muy bien.

M. Muntz quiso determinar la cantidad de orujo por hectárea de viña ó por hectolitro de vino; pero los resultados fueron muy varios en el año último, y no pudo llegar á ninguna conclusión práctica.

Ensayen nuestros viticultores los procedimientos prescritos por M. A. Muntz, que pueden modificar haciendo que el orujo forme parte de la ración del ganado de trabajo, principalmente del vacuno, al que creemos ha de ser fácil hacerle consumir una buena parte del orujo.

FRANCISCO CODERA

## Aviso á los vinedores

El día 25 del corriente mes comenzará á aplicarse en Buenos Aires la ley publicada el 25 de Octubre último en la República Argentina, con objeto de reglamentar el comercio de vinos.

He aquí el texto de dicha disposición legal:  
«Artículo 1.º El comercio de los vinos

en la República Argentina deberá someterse á las siguientes condiciones:

1.º No podrá darse el nombre de vino natural sino al producto de la fermentación del mosto proveniente del zumo de la uva fresca.

2.º Cuando condiciones especiales de la cosecha hayan obligado al productor á usar de métodos de corrección aconsejados por los enólogos, deberá ser especificado en el envase del producto vendido.

3.º El uso de los métodos: Chassal (neutralización con carbonato cálcico, adición de azúcar, ó si no de alcohol), Gall (adición de agua y azúcar antes de la fermentación), enyesado (adición de yeso en proporciones menores á las prescritas en la presente ley), adición de alcohol químicamente puro, serán tolerados siempre que se especifiquen claramente en el envase las condiciones del vino vendido.

4.º Los vinos Petiot (obtenidos con las vinazas por adición de agua y fermentación subsiguiente) serán vendidos como tales.

Art. 2.º Los vinos de corte ó mezcla de vinos de diferentes procedencias se considerarán vinos naturales, siempre que no se usen vinos de los mencionados en el inciso 3.º del art. 1.º y en el art. 4.º

Art. 3.º El vino proveniente de la fermentación exclusivamente de las pasas de uva podrá expenderse bajo el nombre de vino de pasas, siempre que se justifique previamente que se ha preparado en la proporción tal, que 100 kilogramos de pasa no hayan servido para producir más de 3 hectolitros de vino.

Art. 4.º Las bebidas fabricadas de la manera siguiente y la mezcla de ellas con vino, no podrán ser puestas en venta sino con una denominación que indique claramente las substancias de su fabricación.

a) Caldohecho con agua, azúcar, ácido tártrico ó cítrico, tamarindo, esencias artificiales, saúco, glicerina, etc.

b) Caldo hecho con vino natural, pero al que se le haya agregado ingrediente.

c) Cualquier preparación que, aun conteniendo vino, haya sido adicionada de colorantes vegetales inofensivos.

Art. 5.º Queda absolutamente prohibido en la elaboración de los vinos el uso de colorantes artificiales ó naturales que no sean la materia colorante propia de la uva, así como el uso de alumbre, ácidos salicílico, benzoico, bórico ó sus sales, y el uso de las de bario y estroncio para el desenesado, lo mismo que la adición de gliceras y glucosas comerciales.

Art. 6.º El uso del azufrado y la adición de sulfitos como medio de conservación, queda restringido á la cantidad estrictamente necesaria para conseguir el objeto, y se consideran perjudiciales aquellos vinos que contengan gran exceso de este ingrediente ó de sus productos de transformación.

Art. 7.º El enyesado sólo será tolerado en la proporción de 2 gramos por 1.000, calculando el estado de sulfato ácido de potasio. Se exceptúan los vinos y licores como el Jerez, Marsala y otros análogos, para los que el enyesado será tolerado hasta 4 gramos por litro.

Art. 8.º Los que hagan comercio de vinos deberán, al introducirlos de Europa y expendierlos en la República, someterlos al examen de las oficinas químicas municipales respectivas, de acuerdo con sus Reglamentos y antes de obtener su despacho en las Aduanas.

Art. 9.º Los que se introducen de otras procedencias, seguirán iguales prácticas. Los que se vendan en las provincias sufrirán igual examen por parte de las oficinas químicas respectivas.

Art. 10. La Dirección general de Impuestos internos vigilará las fábricas de vinos artificiales, el comercio de vinos y clientela de las destilerías sometidas á impuestos, tomando muestras de los productos de elaboración sospechosos y remitiéndolas á la oficina química respectiva para su examen.

Art. 11. Dado el caso de comprobarse una adulteración ó engaño, el expendedor del artículo sufrirá la pena de la confiscación de la mercadería para su inutilización, y el pago de la multa de 100 á 2.000 pesos, según la importancia de la falsificación, sin perjuicio de ser sometido á los Tribunales en los casos previstos por el Código penal.

En caso de reincidencia se aplicará el máximo de la multa, y sufrirá el culpable seis meses de prisión, siempre que él no esté comprendido en los casos previstos por el Código penal. De las penas impuestas por esta ley habrá recurso para el superior inmediato que las aplique.

Art. 12. Las multas impuestas por infracciones de esta ley se destinarán á la municipalidad respectiva que hubiera hecho el análisis, con deducción del 50 por 100 para el denunciante que haya descubierto el fraude.

Art. 13. Cualquier interesado puede denunciar á la autoridad que corresponda las infracciones de esta ley.

En el caso de denuncia no comprobada, el autor de la misma sufrirá la pena de 50 á 200 pesos fuertes ó ocho días de arresto si hubiera procedido de mala fe.

Art. 14. Los vinos averiados que se introduzcan serán inutilizados para el consumo, y sólo serán despachados para

otros usos, previo informe de la oficina química.

Art. 15. Las fábricas de vinos mencionadas en la presente ley deberán abrir en sus libros de contabilidad las siguientes cuentas:

Cuenta de materias primas.  
Cuenta de productos comprados.  
Cuenta especial de fabricación y de producción total.

Los libros de estos establecimientos, como los de que comercian al por mayor en vinos, estarán á disposición de la oficina de impuestos internos, y podrán ser inspeccionados siempre que lo considere conveniente.

Art. 16. Esta ley empezará á regir dos meses después de su promulgación.»

## Cotización de vinos nuevos

Andalucía.—Rus, á 8 reales arroba (16 litros) los tintos y 7 los blancos; Mecina Bombarón, á 20 y 24 respectivamente; Alcalá la Real, á 12 y 16; Montilla, á 18.

Aragón.—Magallón, á 10 pesetas alque (119 litros) los tintos superiores; Paniza, á 8; Ainzón, de 12 á 14; Morata de Jalón, de 7 á 8; Cariñena, de 8 á 9; Longares, de 7,50 á 8; Valdehorna, de 9 á 10; Maluenda, de 6 á 7; Sos, á 4 reales decalitro; Calaceite, de 3 á 5; Maella, á 5; Esteruel, á 3; Torrelvella, de 4 á 6.

Castilla la Nueva.—Daimiel, de 6 á 6,50 reales arroba (16 litros) los tintos y á 5 los blancos; Valdepeñas, á 9 y á 10; Tomelloso, de 5 á 6 blancos y tintos; Noblejas, de 9,50 á 10 los de este último color; Arganda y Chinchón, de 9 á 10; Uceda, á 9; Budia, Argecilla y Loranca de Tajuña, á 7; Fuente la Encina, á 6; Villanueva de la Jara, de 5 á 5,50; Granátula, á 6; Alcazar de San Juan, á 5.

Castilla la Vieja.—La Nava del Rey, á 21 reales cántaro (15,96 litros) los blancos y 16 los tintos; Pozaldez, á 19 y á 12 respectivamente; Rueda, á 17 y de 13 á 14; Medina del Campo, á 18 y á 16; Tudela de Duero, á 11 tintos y blancos; Zamora, de 11 á 12 los tintos; Toro, de 10 á 16; Fuentesauco, de 12 á 14; Villamañán, á 12; Baltanás, á 13; Peñafiel, á 11; El Tiemblo, de 9 á 10; Pesquera de Duero, á 10,50; Villarino, á 10; La Bañeza, á 14; Mota del Marqués, á 10,50; Miranda de Ebro, de 6 á 8; Roa, de 8 á 9; Fuenteseca, á 7; Ceceo de la Torre, de 8 á 9; Olmedillo y Quintana del Pidio, á 8; Astudillo, de 8 á 8,50; Aranda de Duero, de 9 á 10,50; El Perdigón, á 10; Cubo del Vino, de 10 á 11; Sequeros, á 13.

Cataluña.—Porrera, de 13 á 15 pesetas la carga (121,60 litros) los tintos; Vendrell, de 12 á 15; Valls, de 4,50 á 8; Montblanch, de 4 á 8; Villafranca del Panadés, de 8 á 10; Tarragona, de 20 á 22 los Prioratos, 15 á 17 los bajos Priorato, y 11 á 13 los del Campo; San Saturnino de Noya, á 15, 10 y 6 pesetas hectolitro.

Extremadura.—Almendralejo, á 6 reales arroba (16 litros) los tintos; Aldeanueva del Camino, de 12 á 14; Jarandilla, á 16; Ceclavin, á 18.

Navarra.—Barasoain, de 1,10 á 1,20 pesetas el cántaro (11,77 litros) los tintos; Oteiza y Mendigorria, á 1,50; Berbinzana, de 1,25 á 1,50; Estella, á 1,50 y 1,75.

Riojas.—Elciego, de 4 á 24 reales cántara (16,04 litros) los tintos, según la clase; San Vicente, de 4 á 20; Aldeanueva de Ebro, de 8 á 9; San Asensio y Fuenmayor, de 7 á 9; Hormilla, á 9; Tirgo, de 6 á 7; Autol, de 6 á 8; Rincón de Soto, á 6; Quel, de 4 á 6; Fonzaletche, de 7 á 7,50; Arnedo, de 4 á 5; Uruñuela, á 6,25; Briones, de 6,50 á 8; Tudelilla, á 7; Cenicero, de 6,50 á 7,50; Anguiciana, de 5 á 7,50.

Valencia.—Sax, á 7,50 reales la arroba de 17,50 litros los tintos; Requena, de 4 á 6; Manises, Chiva y Llano de Cuarte, de 6,50 á 7,50; Fuente la Higuera, de 2 á 3; Pinoso, de 4 á 7 reales el cántaro (11,77 litros); Alhaida, de 1,25 á 1,50; Alicante, de 8 á 12 pesetas hectolitro.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Mecina Bombarón (Granada) 16.—El estado de los campos es halagüeño, porque las lluvias no han escaseado. Sabido es que por aquí malogra la sequía muchas cosechas.

Precios: Vino, á 24 reales la arroba el tinto y 20 el blanco; aceite, á 48; trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 40; maíz, á



28; cebada, a 24; garbanzos, a 80.—El Corresponsal.

La Rambla (Córdoba) 18.—Se está haciendo en buenas condiciones la sementera, pero los labradores pasan mil apuros para conseguir semillas, porque la última cosecha fué muy escasa.

Los resultados que está dando la recolección de aceituna son todavía más desastrosos de lo que se temía; se coge poco, muy poco fruto, si bien de buena clase.

Precios: Aceite, a 38,50 reales arroba el viejo y 36 el fresco; trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 25; escaña, a 16; alpiste, a 60; habas, a 36; garbanzos, a 90.—El Corresponsal.

Obejo (Córdoba) 17.—La cosecha de aceite es muy corta, pero de excelente calidad. Como en los demás pueblos de la provincia se también exigio el rendimiento, se acentúa el alza en el precio del aceite, habiendo subido en la última semana tres reales en arroba, quedando de 38,50 a 39.

La sementera se ha hecho bien, naciendo admirablemente los campos.

El trigo, de 46 a 48 reales fanega; cebada, a 24; habas, de 36 a 38; garbanzos, de 110 a 130 los blandos y gordos; cerdos, de 40 a 42 reales arroba in vivo.—Un Subscriptor.

Córdoba 17.—Las sementeras se encuentran inmejorables por el buen temporal de lluvias que nos ha favorecido, con temperatura suave.

Trigos, de 48 a 52 reales fanega; los duros del país escasos por el poco rendimiento de la cosecha última. Los candeales de Castilla, de 48 a 50.

Cebadas, de 21 a 22 reales la fanega; alpiste, de 74 a 76; aceite nuevo, de 37,50 a 38 reales arroba sobre vagón.

Los importantes viñedos de esta provincia en Montilla (Moriles) y Aguilár están en un estado deplorable, a consecuencia de la enfermedad filoxérica que los devora, que concluirá por arruinar a los cosecheros de estos términos.

Precios de los caldos, en alza.—V. H.

Villanueva del Rey (Córdoba) 16.—Tiempo templado y húmedo, muy favorable para los campos.

Precios de este mercado: Trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 24; avena, a 20; garbanzos, a 100; vino, a 28 la arroba; vinagre, a 10; aceite, a 40; cerdos cebados, in vivo, a 40.—M. P.

Villa del Río (Córdoba) 17.—La cosecha de aceite es menor que la del año pasado, pero no tan mala como en otros pueblos de la provincia; la clase, superior.

Los sembrados inmejorables, y flojos los siguientes precios: Trigo, de 50 a 52 reales fanega; cebada, de 25 a 26; garbanzos, de 110 a 120; maíz, de 60 a 62; escaña, de 18 a 20; aceite, de 39 a 40 la arroba.—G. O.

Málaga 17.—Los almacenistas de pasas han tenido mal año; la vendija ha sido desastrosa, porque los mercados del extranjero no han hecho ni con mucho, los pedidos que suelen hacer. Esto agrava nuestra situación.

Siguen aumentando las entradas de aceite, cotizándose los nuevos a 36 reales arroba en puertas y de 38,25 a 38,75 en bodega.

Precios de los granos: Trigos recios del país, de 57 a 60 reales fanega; idem blanquillos, de 50 a 52; idem extranjeros, de 54 a 58; cebada, de 27 a 28 la del país y 26 a 27 la navegada; habas almaganas, a 42; idem cochineras, a 45; almazuzas, a 30; yeros, a 35; guijas, a 40; maíz, a 46; alpiste, a 68; matalahuga, a 140; garbanzos, a 200, 160 y 100.—El Corresponsal.

Campillos (Málaga) 18.—El aceite añejo está firme, vendiéndose a 40 reales arroba. El trigo, de 57 a 59 reales fanega; cebada, a 23; habas, a 40.—Un Subscriptor.

De Aragón

Magallón (Zaragoza) 16.—El cielo nos ha favorecido con abundantes lluvias, merced a las cuales se hace la sementera en buenas condiciones, y el olivo y las vides tomarán los jugos necesarios para su vegetación.

Se está recogiendo la poquísima aceituna que tienen los dilatados olivares de este término; antes dicha producción era aquí valiosísima, pero hace años que nos empeña, pues se coge poco aceite y se vende a bajos precios. De viejo se agotaron las existencias.

La última vendimia nos ha dado vinos dulces, lo que agrava nuestra situación, porque los que vienen a comprar, que son pocos, piden clases secas. La cotización de éstas no excede de 10 pesetas el alqueze de 120 litros.—L.

Ainzón (Zaragoza) 17.—Hemos terminado la siembra en las mejores condiciones de humedad por las frecuentes lluvias. Estamos recogiendo la oliva, de la que por desgracia no llegará a recolectarse ni aun para el consumo de la localidad.

La campaña de los vinos ha principiado con bastante animación. Son algo superiores a los del año anterior, y hay ya bastantes partidas en condiciones de venta, ya con yeso, ya sin él. Los hay en abundancia de mucho color y fuerza alcohólica; éstos son sus caracteres de siempre, aunque, a diferencia de otros años, superan con mucho los dulces ó abocados a los secos.

Precios: 12, 13 y 14 pesetas alqueze (119 litros), según clase.—J. A. O.

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 17.—Aun cuando a bajos precios, no deja de venderse vino; en los últimos días se han cerrado partidas de 6 a 6,50 reales arroba el tinto y 5 el blanco.

El aceite está en alza, no consiguiéndose la arroba a menos de 45 reales.

Los cereales encalmados: Candeal, de 45 a 46 reales fanega; trigo rojo, a 48; jeja, a 43; cebada, a 17; centeno, a 27; panizo, a 30; anís verde, a 140.

Buena la sementera.—El Corresponsal.

Valdepeñas (Ciudad Real) 16.—La demanda de vinos ha sido activa, exportándose en la primera quincena del corriente más de 300 vagones, cotizándose como sigue: Tintos de 1892, de 12 a 13 reales arroba (16 litros); idem nuevos, de 9 a 10; blancos, a 9.

Los nuevos caldos prometen por sus excelentes condiciones; así es que esperamos no decaiga la extracción y mejoren algo los precios.

El aceite, a 43 reales los 11,50 kilos; azafrán, a 30 pesetas libra, con tendencia a la baja; candelal, a 43 reales fanega; cebada, a 19; ganado de cerda, de 40 a 43 arroba; patatas, a 3,80.

Buenos los campos.—El Corresponsal.

Budía (Guadalajara) 17.—Los cereales están flojos y los caldos en alza, especialmente los vinos. He aquí los precios: Vino nuevo, a 7 reales arroba; aceite, a 34 y 35; trigo, a 36 fanega el bueno y 30 el común; centeno, a 24; cebada, a 18; avena, a 14.

En el campo es excesiva la humedad, pero está hermoso.—Un Subscriptor.

Guadalajara 16.—Sigue muy encalmado este mercado, escaseando las ventas. A continuación anoto los precios: Trigo, a 40 reales fanega el superior y 36 el común; cebada, de 16 a 17; avena, de 12 a 13.—L. G.

Noblejas (Toledo) 17.—La sementera se ha practicado en excelentes condiciones, habiendo venido las lluvias tan a tiempo, que han hecho que nazcan bien los sembrados, continuando después el tiempo propio de la estación.

Efecto de los accidentes atmosféricos ocurridos en el verano, la cosecha de uvas en este término y en los limitrofes ha sido menos que mediana, en cuanto a la cantidad recolectada; y respecto a los vinos, tengo una verdadera satisfacción el decirle que son de clase muy superior, por reunir las circunstancias de ser muy finos, buenos colores y bastante fuerza alcohólica, debido a la pericia é inteligencia de estos cosecheros y fabricantes, que de año en año se esmeran más y más en su elaboración, a fin de que el crédito que tienen adquirido no decaiga en lo más mínimo, y pueda continuar como hasta ahora haciendo la competencia a lo de Valdepeñas.

Para probar a V. que es de clase superior, basta con que le diga que desde que estuviéramos en condiciones de venta, la exportación aumenta de día en día, por más que su precio no compensa los gastos hechos por los cosecheros.

Se aproxima la época de la recolección de la aceituna, en la que debieran emplearse los braceros, mujeres y niños; pero como en este año es nula completamente tal recolección, no sólo en este pueblo, sino en toda la comarca, de aquí que se espera sea éste un invierno largo y penoso para la clase trabajadora; y sin embargo de ser nula, y cortísimas las de los años anteriores, el aceite tiene un precio ruinoso, y los impuestos sobre los olivos continúan imputándoseles unas utilidades que no tienen ni han tenido nunca, ni lo tendrán en una infinidad de años, atendido al estado lastimoso en que se encuentran, lo cual no desconoce el Gobierno, pero es lo mismo que si no lo conociera, porque no hace caso de las reclamaciones que de otras comarcas se le han hecho sobre la riqueza olivarera.

Con tales circunstancias, los precios más corrientes en esta localidad son los siguientes: Trigo, a 45 reales fanega; cebada, a 18; avena, a 14; vino, de 9,50 a 10 reales arroba, según clase; aguardiente anisado de 27, de 38 a 48; aceite, a 46 reales; ventas sólo para el consumo local.—M. S.

Villanueva de la Jara (Cuenca) 17.—La cosecha de vino en ésta y pueblos comarcanos ha sido una tercera parte de la ordinaria; las clases muy superiores en fuerza alcohólica y color; agotadas por completo las existencias de vinos viejos, y con poca demanda en los nuevos.

La sementera inmejorable, y los terrenos bien saturados de agua, por lo que hay alguna calma, y no suben los precios de los cereales.

La cosecha de azafrán ha sido mediana y bajos los precios, pues empezó a 30 pesetas libra, y después bajó a 25, y así continúa.

Precios corrientes: Vino, a 5 y 5,50 reales los 16 litros; candelal, a 43,50 reales fanega; cebada, a 20; frijoles, a 30; cerdos cebados, a 40 reales la arroba.—R. R.

De Castilla la Vieja

Roa (Burgos) 17.—Precios: Vinos, de 8 a 9 reales cántaro; vinagre, a 5; aguardiente anisado, a 30; trigo, a 34 reales fanega; centeno, a 21; cebada, a 22; avena, a 15; habas, a 30; algarrobas, a 20; lentejas, a 36; alubias, a 42; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba.

Buenos los sembrados, a pesar de que las lluvias son ya excesivas.—El Corresponsal.

Mota del Marqués (Valladolid) 11.—La creciente animación que advertimos en los mercados y las numerosas transacciones que se efectúan, prueban de una manera evidente la necesidad sentida por esta comarca de tener un centro de contratación próximo, donde poder ofrecer las producciones agrícolas é industriales, y merecen plácemes sinceros cuantas personas iniciaron la idea de crear mercado semanal y cooperar con su actividad y constancia a que la empresa rinda los favorables resultados é inesperado éxito que estamos apreciando.

La campaña vinícola ha empezado bajo buenos auspicios, vendiéndose las primeras cubas del finísimo vino que aquí se sabe ya elaborar, al precio de 10,50 reales cántaro.

En los pueblos inmediatos los vinos recolectados en general adolecen del defecto del torcido ó ennegrecimiento, cuya corrección es bien conocida de todos, empleando los acreditados productos enológicos de la casa Montero de esta villa.

Las elecciones no han preocupado a nadie, efectuándose con perfecta tranquilidad, a pesar de los esfuerzos hechos por ciertos elementos discolos, que nunca faltan para alterarla.

Ha llovido en abundancia, y aun cuando los frios son intensos, los campos sembrados ofrecen el más halagüeño aspecto. He aquí los precios que han regido en el mercado de hoy: Trigo, a 39 reales fanega; centeno, 25; cebada, 20; avena, 16; yeros, 30; lentejas, 34; algarrobas, 25; muelas, 36; guisantes, 36; garbanzos, 140, 110 y 80; castañas, 32; vino, 10,50 reales cántaro; patatas, a

4 reales arroba; bueyes, 1.200 reales cabeza; vacas, a 54 reales arroba; cerdos cebados, 64 ídem; idem al destete, a 78 reales uno.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 17.—En la última semana se han expedido 19 vagones de trigo y 6 de garbanzos, cotizados de 41 a 43 y 100 a 140 reales fanega respectivamente.

El centeno se ha pagado a 23 reales; cebada, 20,50; algarrobas, 25; castañas, 36 a 40; nueces, 78 a 82; patatas, a 4 reales arroba; harinas, a 18, 17 y 16; cerdos cebados, de 48 a 56, según peso.—El Corresponsal.

Fuentepeyayo (Segovia) 14.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: Trigo bueno, 35 reales fanega; centeno, 22; algarrobas, 21; cebada, 20; avena, 14; garbanzos, 120 y 80; patatas, 3 reales arroba; lana blanca, a 50 las finas y 48 las bastas; idem negras, a 46 y 42.—El Corresponsal.

Tordesillas (Valladolid) 15.—Vendidas 170 reses vacunas de 50 a 54 reales arroba.

Concurrido el último mercado de cereales, cerrando con flojedad estos precios: Trigo, 40 reales fanega; centeno y algarrobas, 24; cebada, 21 a 22; avena, 16; yeros, 26; garbanzos, 100 a 140; harinas, 17,50 arroba las primeras clases y 17 las segundas; vino blanco, 16 a 20 cántaro; idem tinto, 18 a 20.—El Corresponsal.

Palencia 16.—Ayer se ha conseguido el trigo de 38 a 38,75 reales las 92 libras, y la cebada a 21 fanega.

Poco concurrido el mercado por el mal estado de los caminos, efecto de las muchas lluvias.—El Corresponsal.

Burgos 17.—Al mercado de ayer entraron 4.000 fanegas de granos, detallándose como sigue: Trigo blanco, de 37 a 38,50 reales fanega; idem rojo, de 37 a 38; idem alaga, de 41 a 42; centeno, a 24; cebada, a 23; avena, a 17; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba según clase.

Animadas las compras, pero poco sostenidos los precios.

Tiempo bueno para los campos.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 18.—Al detall se han vendido hoy 700 fanegas de trigo a 38,50 reales las 94 libras, y por partidas otras 2.400 a 38,75.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 17.—Precios en el mercado de esta fecha: Trigo, de 39,50 a 39,75 reales las 94 libras; centeno, 24; cebada, 20,50 a 21; algarrobas, 24; avena, 16; garbanzos, 90 a 150; vino blanco, de 18 a 20 reales cántaro; idem tinto, a 16.—El Corresponsal.

Villalón (Valladolid) 17.—Ayer han entrado 600 fanegas de trigo, pagándose de 38 a 38,50 reales las 94 libras. Los demás granos se han cotizado: Centeno, 24 reales fanega; cebada, 21,50; algarrobas, 28; yeros, 32.

La especulación hace ofertas por partidas de trigo a 40,50 reales sobre vagón en Villada, y los fabricantes pagan a 40, a cuyo precio se vendieron 1.110 fanegas con destino a Bilbao.—El Corresponsal.

De Cataluña

San Saturnino de Noya (Barcelona) 17.—En los últimos días del mes anterior y primeros del actual ha llovido con bastante abundancia, quedando muy bien sazoadas las tierras y pudiéndose practicar en ellas las labores propias de la estación. Los sembrados han nacido con mucho vigor, viéndose los campos cubiertos de una verde alfombra que hace concebir esperanzas de una buena cosecha. Se está terminando la sementera de cebada y legumbres. La temperatura bonancible.

Siguen los mismos precios avisados en mi anterior, y son: Vinos blancos, 15 pesetas hectolitro; negros, 10; cereza, 10; para destilar, 6. Trigo superior, 22; mezcladizo, 19; cebada, 10; maíz, 13; garbanzos, 14; judías, 22; arbejas, 20.—J. F.

Barcelona 18.—Nuevamente han decrecido los pedidos de vinos de embarque; así es que a la actividad relativa observada en anteriores semanas, ha sucedido la paralización. Los precios, sin embargo, no han declinado.

Los de los cereales están flojos porque la plaza está bien surtida de clases del país y extranjeras.

He aquí los precios: Candeal de Castilla, de 15,50 a 15,75 pesetas los 54,800 kilos; trigos extranjeros, de 14 a 15,25; cebada de la comarca, de 7,50 a 8,25 los 70 litros; idem extranjero, de 8 a 8,25; maíz, de 9,75 a 13; habichuelas, de 16,50 a 17,50 las de la comarca, y 15,75 a 17 las de Valencia; avena, de 6,75 a 9,50; garbanzos, de 20 a 36.

Algarrobas de Vinaroz, de 4,62 a 4,68 pesetas los 42 kilos; rojas de Castellón, a 4,37; Mallorca, a 4,25; Ibiza, de 4,37 a 4,50. Los aceites finos de Castellón y Tortosa son demandados desde 112,50 a 125 pesetas los 115 kilos; inferiores de iguales procedencias, de 101 a 102,50; clases corrientes en Andalucía, de 102,50 a 105; de Reus, a 115.

Las harinas de Castilla, de 17 a 17,50 y 15,75 a 16,25 pesetas los 41,600 kilos por primera extra y primera superiora respectivamente.—El Corresponsal.

De Extremadura

Ceclavín (Cáceres) 17.—La recolección de la aceituna ha sido por desgracia, este año, tarea breve, porque los olivos se quedaron con poco fruto.

Los sembrados, excelentes.

Los negocios, paralizados. Precios: Vino nuevo, de 17 a 19 reales arroba; espíritu de vino de 35, a 90; trigos, de 50 a 54 reales fanega; centeno, a 28; cebada, de 18 a 20; habas, a 36; garbanzos, de 72 a 120.—El Corresponsal.

Bodonal de la Sierra (Badajoz) 16.—La montañera ha sido mala, por haber poca bellota, y el ganado de cerda alcanza altos precios. La siembra se ha hecho en sazón, prometiéndose mucho los campos. El trigo, de 50 a 52 reales fanega; centeno, 44 a 48; cebada, 26 a 28; avena, a 20; habas, 40 a 44; garbanzos, 100 a 120; aceite, 40 a 44 reales arroba; vino tinto, a 20; carneros, de 60 a 80 reales cabeza; ovejas, de 40 a 44; corderos, de 20 a 24.—El Corresponsal.

Cáceres 16.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, 58 reales fanega; centeno, 42; garbanzos, 130, 90 y 75; harinas, 19, 16 y 13 reales arroba; patatas, 6; cerdos cebados, a 42 reales arroba in vivo; idem de seis meses, a 84 ídem. uno; idem al destete, a 41 ídem; ovejas emparradas, a 56 ídem; idem sueltas, a 32; carneros, a 44; corderos, a 14; novillos de labor, a 1.000; añojos y añojas, a 500; vacas cotrales, a 700.—El Corresponsal.

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 16. Como no ha habido apenas cosecha de bellota, escasea el ganado y alcanza altos precios. Los cerdos cebados de 12 arrobas de peso en adelante, se cotizan de 50 a 52 reales una; los de 10 a 12, de 48 a 50; los de 8 a 10, de 46 a 48; los de 6 a 8, de 44 a 46; bueyes cebados, de 60 a 66; parejas de labor, de 2 200 a 2.400.

Precios de otros artículos: Vino nuevo, de 14 a 16 reales cántaro; idem añejo, de 14 a 16; vinagre, de 12 a 14; aguardiente anisado, de 36 a 38; aceite, de 60 a 62; pimientón, de 60 a 70, y 45 a 50 reales arroba por primeras y segundas clases; harinas, a 19, 18 y 16 ídem; trigo, de 42 a 44 reales fanega; centeno, 28 a 30; cebada, 26 a 28; garbanzos, de 120 a 130 y 80 a 100; nueces verdes, de 14 a 16; idem secas, de 22 a 24; alubias, de 70 a 72; higos pasos, de 30 a 32.—El Corresponsal.

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 18. El mercado de anteaer ha sido importante, porque en él se vendieron unos 4.000 cerdos a los precios de 47 a 51 reales arroba, in vivo, según clase y peso. La animación que reinó fué extraordinaria.

El mercado de granos estuvo flojo, cotizándose: Trigo, de 38 a 38,50 reales fanega; centeno, 22 a 22,50; cebada, 20 a 20,25; algarrobas, 23 a 23,50; guisantes, 30 a 31; harinas, a 17, 15 y 14 arroba.

Por partidas se ofrece el trigo a 40 reales, pero los compradores no aceptan este precio.—V. H.

Cacabelos del Vierzo (León) 15.—Las ferias están animadas, pues abundan ahora las transacciones en ganado de cerda, el cual alcanza buenos precios; la arroba, in vivo, se paga de 56 a 60 reales por las reses de peso.

El trigo, a 38 reales fanega; centeno, 28 a 29; cebada, a 20; castañas, a 20; patatas, a 2 arroba; vino, a 16 cántaro el blanco del país y 18 el tinto de Castilla.—El Corresponsal.

Salamanca 16.—Precios en el mercado de ayer: Trigo candeal, de 38 a 38,50 reales las 94 libras; idem barbilla, apenas hay existencias; centeno, 23 a 24 reales las 90 libras; cebada, 20,50 a 21 las 70 ídem; algarrobas, a 25 las 92; guisantes, de 32 a 34 las 92.

Partidas de trigo, a 39,50 reales en estación, a cuyo precio hay probabilidad de adquirir algunos vagones.

Encalmado el mercado, temporal lluvioso y regulares los campos.—B. L.

De Navarra

Pamplona 16.—Precios de este mercado: Trigo bueno, a 21 reales robo (28,13 litros); morcajo y centeno, a 18; cebada, a 14; avena, a 10; alubias, a 28; habas, de 17,50 a 18; muelas, a 19; harinas, a 18, 17,50 y 16 reales arroba, según la clase; patatas, a 3,50; aceite, a 64 ídem; vino tinto, a 8 reales cántaro (11,77 litros).

Se reciben buenas noticias del estado de los campos de la Península.

En la ribera se ha operado en vinos con alguna actividad: los precios, bajos.—El Corresponsal.

De las Riojas

Elciego (Alava) 17.—Se hacen bastantes ventas de vinos, pero la mayoría de clases inferiores con destino a Galicia; las superiores se despachan paulatinamente. Los precios oscilan entre 4 y 24 reales la cántara.

De aguardientes hay buenas existencias, así como de alcoholes.

El aceite se cotiza a 16 pesetas la cántara (16,04 litros); trigo, de 42 a 44 reales fanega; cebada, 22 a 24; avena, de 16 a 17.

Los que deseen vender pieles de macho cabrío y comprar vinos, aguardientes y alcoholes, pueden dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Jerónimo Crespo Ruiz de Ubago.

Aldeanueva de Ebro (Logroño) 16.—El Ebro ha tenido otra gran crecida. En el mercado de vinos se nota bastante movimiento, que es de creer aumente, porque tenemos ricas clases, y los precios de 8 a 9 reales cántara, que son los que hoy rigen, son muy arregados para esta bodega. Como ha llovido, tenemos buenos los campos.—El Corresponsal.

Aguonciana (Logroño) 16.—El comercio de exportación sigue inactivo; apenas compra vino aquí ni en los demás pueblos de esta Rioja. En cambio para Galicia, Castilla y la Vascongada se viene vendiendo mucho en nuestra provincia. En esta bodega se han ajustado unas 8.000 cántaras a los precios de 6 a 7,50 reales.

Los sembrados muy buenos.

Retrasadas las labores de las viñas, porque llueve muchos días.—G.

Quel (Logroño) 17.—La recolección de cereales fué muy escasa comparada con otros años; se detalla el trigo a 44 reales fanega; centeno, a 30; avena, a 18; habas, a 34. La cosecha de pimientos ha sido grande, elevándose a muchos millones de cientos; sólo de guindillas picantes se calcula la producción en 3.975.400 cientos; se cotizan éstas a real el ciento y los pimientos a 4 ídem.

Ciruelas pasas habrá sobre 1.000 arrobas, vendiéndose a 5 pesetas una. Ajos se han cogido 9.000 rastras de muy buena clase, y se detallan a 7 reales una.

La recolección de vino ha sido tan abundantísima que todavía hay algún propietario que está encubando caldo. Las cántaras elaboradas ascienden a 120.000, teniendo mucha grana, mucha limpieza y de 13 a 16 grados de alcohol. Se cotiza para Francia de 5 a 6 reales cántara (16,04 litros), y para los portadores con destino a tierra de Cameros de 4 a 5, comprándose las clases bajas para la destilación de 1 a 2 reales. Nuestras fábricas de aguardientes gozan de merecido renombre, sin que

ninguna de España ni de fuera de la Península pueda competir con el aguardiente titulado suave de Quel, los que se cotizan desde 6 hasta 20 pesetas cántara.

La sementera se ha hecho en buenas condiciones, no habiendo todavía practicado dicha operación algún vecino por falta de dinero.

También abundan en este término la cal y el hierro, pero ahora están suspendidos los trabajos, en los que ganaban jornal algunos obreros.

La cosecha de aceite es casi nula; el añejo véndese a 17 pesetas cántara.

En nuestra vecina ciudad de Arnedo se han recolectado 180.000 cántaras de vino, exportándose para Munilla y Enciso de 4 a 5 reales. Dicho término produce en abundancia pimientos, frutas y cereales, celebrándose los lunes en la población grandes mercados.—Un Subscriptor.

San Vicente (Logroño) 16.—Llevamos cuarenta días de aguas y nieves; así es que apenas se trabaja en el campo, y las labores se han retrasado mucho.

Se ha vendido una cuba de vino nuevo a 20 reales cántara, y otra, también de la última cosecha, a 17, clases superiores. Hasta que no se agoten éstas en la Puebla de la Barca, no nos visitarán los comerciantes bilbaínos y no se animará aquí la exportación de los caldos de primera. Los de segunda y tercera se venden a muy bajos precios y con poca demanda.—Un Subscriptor.

De Valencia

Albaida (Valencia) 16.—La cosecha de vino en este poblado valle no ha pasado de regular; alguna mella hizo el mildiu en los viñedos que no se sulfataron, pero la merma mayor la ocasionó el escaldado que sufrieron los racimos en los días bochornosos del verano; debido a la sequedad y alta temperatura que reinó durante la vendimia, las fermentaciones en general resultaron incompletas, siendo causa de que muchos mostos resultaran abocados y bastantes vinos vayan picándose.

No hay demanda alguna para la exportación ni para el consumo, ni más horizonte para nuestros vinos que la destilación, los que se pagan a 30 y 35 céntimos de peseta el cántaro de 10,77 litros, y aun gracias que haya quien lo compre, pues sin ese recurso, tendríamos que tirarlo y morirnos de hambre. ¡Bonto porvenir se nos presenta a los cultivadores de viñas!

Se arrancan algunas viñas en los terrenos que son susceptibles de otro cultivo, y este año se han sembrado bastantes secanos, gracias a la benéfica sazón que hizo a mediados de Noviembre, que aunque tarde, se aprovechó y están en buen estado los sembrados.

La cosecha de aceite regular y buenas clases, si bien tiene poca importancia por el poco olivar que queda, pues en su mayor parte desapareció para sustituirlo por la viña.



vor de España por su propia iniciativa, y que necesita pedir autorización al Parlamento; autorización para la cual, tales como están las cosas, no cree conveniente tomar la iniciativa.

La nota termina afirmando que durante los once primeros meses del año actual España ha importado en Francia mercaderías por valor de 183 millones de francos, y Francia en España por valor de 9 solamente.

En 1892, las importaciones respectivas fueron de 232 y 169 millones.

Con razón se ha dicho que las consecuencias del tratado con Alemania, en mal hora ajustado por el Sr. Moret, serían muy funestas, no sólo para la industria española, sino para nuestras relaciones con Francia.

Es incomprensible que aceptemos tratados que imponen a nuestros vinos derechos de 27,50, 25 y 20 francos por hectolitro, como son los que respectivamente fijan las tarifas de Inglaterra, Alemania e Italia, y no pactemos con Francia si no amonora un adeudo que no llega a la mitad que aquéllos, pues fluctúa entre 5,60 y 14,80 francos, según la graduación del caldo.

La balanza con Alemania nos ha sido siempre fatal, y lo seguirá siendo con el nuevo tratado, al paso que con Francia nos resulta ventajosa, si bien no en grado tan alto como con el régimen anterior. No se olvide que el *modus vivendi* con la vecina República todavía nos permite vender cuatro millones de hectolitros de vino, y exportar productos por valor de más de 200 millones de francos al año. ¿Por qué, pues, se niegan a Francia las concesiones que sin compensación alguna se han hecho a Alemania?

Es de la mayor conveniencia sostener el *modus vivendi* con Francia interin no pueda conseguirse el beneficioso tratado que todos deseamos.

Asegúrase que esta tarde se celebrará Consejo de Ministros para tratar de nuestras relaciones comerciales.

La exposición que los viticultores del Mediodía de Francia han elevado a su Gobierno, tiene 60.000 firmas.

En dicho documento se piden, entre otras cosas, que sean prohibidas las manipulaciones que se ejecutan con los vinos en los depósitos de Bercy, y que se aumenten los derechos de importación para los vinos extranjeros.

De lo contrario, según dicen los exponentes, éstos se verán precisados a despidir a millares de trabajadores, a arrancar las vides y a negarse a pagar las contribuciones, creando un grave conflicto e iniciando una resistencia que sería secundada por casi todos los departamentos del Mediodía.

El jueves último aprobó el Reichstag, por gran mayoría, el tratado hispanoalemán.

¿Tendrá igual suerte en nuestro Parlamento?

No es fácil absolver esta pregunta, pero si puede asegurarse que el mencionado pacto será rudamente combatido por Diputados de todos los partidos, incluso el fusionista.

Realmente son curiosas e interesantes las siguientes observaciones que da a conocer el Boletín de la Cámara agrícola de Valencia:

«Trátase, dice, de una región de nuestra provincia donde por la feracidad del suelo, abundancia de aguas y clima apacible, vegetan con lozanía los frutales más variados, produciendo, por lo general, cosechas abundantes y de clase exquisita. Pero sucede algunos años, que por causas al parecer desconocidas, los productos no son tan abundantes: unos años hay lo que se llama una buena cosecha, otros una mediana ó floja cosecha; esto sucede con todos los cultivos.

Pues bien; desde hace algunos años veníamos observando que dos huertos de frutales enclavados en esta región y muy distantes uno del otro, tenían todos los años una cosecha uniforme y abundante. Examinamos la causa, y vimos que a nada más que a la presencia de las abejas podíamos atribuirlo; ambas heredades tenían algunas colmenas.

Indudablemente las abejas, cuando liban en las flores, agitan los estambres y pistilos, y favorecen la fecundación. Algunos años, ó por exceso de agua ó por defecto, los órganos de la generación están torpes en su funcionamiento, y la reproducción se verifica con gran dificultad; pero las abejas, al agitar los órganos de la generación, favorecen aquella función tan importante, y de aquí los resultados favorables que se obtienen.

Esta observación merece la pena que se repita.»

La producción del trigo en el mundo llega a 699 millones de hectolitros, faltando aún 27 millones para llenar las necesidades del total consumo; estas deficiencias han de llenarse con maíz, arroz, etcétera. Pero la publicación de quien tomamos estos datos echa en olvido la República Argentina, que dentro de poco suministrará, Dios mediante, esa cantidad de hectolitros para el universal consumo. Así lo deja suponer la producción actual de 14 millones de hectolitros, y que crecerá considerablemente el año próximo. Bien es verdad que si a esa estadística se unieran los trigos de algún otro pueblo americano, los 27 millones consabidos quedarían reducidos en buena parte.

Quiere esto decir que se acerca el día en que el grano, que constituye el principal alimento del hombre, responderá a las necesidades de todos, y acaso sobre para el consumo, aun teniendo en cuenta el crecimiento de la población de todos los países.

El trigo argentino contribuye al consumo nacional y a la exportación. En 1892 pasó la exportación de 400.000 toneladas.

Escríben de Málaga: «De numerosos puntos de España y de no pocos del extranjero se reciben estos días pequeños pedidos de vino de Málaga, para hacer regalos en los próximos días de Pascuas, considerado dicho artículo como uno de los mejores obsequios de Navidad. Esto prueba que el vino de nuestra tie-

rra, que siempre gozó de legítima fama, continúa siendo muy solicitado.»

Un colega da cuenta de la aparición de otra plaga en nuestros campos.

Se ha descubierto en ciertos terrenos sembrados de cebollas un hongo microscópico, nombrado por los hombres de ciencia *Peronospora Schleidenci*, que empieza por atacar las hojas, luego el tallo y acaba por matar la planta.

Por Real orden del Ministerio de Fomento se dispone que las subastas de productos forestales se celebren en Madrid ante la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio. Se exceptúan las subastas de productos procedentes de los consignados en los planes provisionales, y los de aquellos cuya tasación, siendo menor de pesetas 30.000, sea preciso extraer sin dilación del monte ó montes en que radican, por proceder de incendios en ellos ocurridos.

Desde 1.º de Enero hasta el 15 de Diciembre de este año, se han exportado por el puerto de Bilbao 3.891.109 toneladas de mineral de hierro, contra 3.717.212 en igual período de 1892.

Un valenciano muy entendido en asuntos ferroviarios está trabajando hace tiempo en la confección del plan general de ferrocarriles secundarios, al cual va unido también el problema financiero para su desenvolvimiento, pero con el apoyo del Estado, sin que a éste le resulte gravoso en lo más mínimo. Según los informes que tenemos, caso de adoptarse este plan, facilitaría la construcción de tan necesaria red, invirtiéndose pocos años en su construcción.

El conocido propietario D. Ramón Izuel, de Caufranc, uno de los más importantes del país, gracias a penosísimos esfuerzos realizados durante la travesía, no ha perdido ni una sola res de las tres mil y pico que conducía, pues ocho ovejas que quedaron envueltas en la nieve del puerto, después de catorce días han sido recogidas todavía vivas, a pesar de no haberse alimentado en dicho tiempo más que con la lana que se han arrancado unas a otras.

La feria llamada de la Concepción se ha verificado en Santo Domingo de la Calzada (Logroño) con una animación extraordinaria.

En ganadería especialmente, se presentaron buenos ejemplares.

Para que conmemore nuestro ejército de Melilla las próximas fiestas, varios jóvenes de la buena sociedad malagueña se proponen remitir gran cantidad de exquisito vino, destinado á los soldados de Borbón y Cuba. Este obsequio se denominará «Aguiñaldo de Málaga».

La cantidad de líquidos espirituosos de todas clases importados al Reino Unido durante el mes de Noviembre último ha ascendido a un total de 902.898 galones (41.041 hectolitros), valorados en 166.475 libras esterlinas y repartidos, según sus clases, en la forma siguiente:

	Cantidad Galones	Valor Libras
Cognac.....	247.247	116.628
Ron.....	439.513	25.003
Otras clases.....	226.138	24.844
Totales.....	902.898	166.475

Comparando las cifras anteriores con sus correspondientes de igual mes del año pasado, se observa que la importación del ron ha aumentado en la importante cifra de 67.544 galones; la del cognac ha disminuido en 59.669 galones, extendiéndose de igual modo este descenso á los espíritus denominados de «Otras clases» en 38.638 galones.

En resumen: la importación de espíritus destinados al consumo directo ha sufrido un descenso en el pasado mes que se halla representado por 30.763 galones, determinando una baja de 22.742 libras esterlinas en el valor asignado á la mercancía.

En los once meses transcurridos del año actual se han importado en el Reino Unido 9.761.185 galones (443.690 hectolitros) de espíritus de todas clases, valorados en 1.678.578 libras esterlinas. En igual período del año último se introdujeron 10.530.127 galones (478.642 hectolitros), por valor de 1.935.817 libras esterlinas, resultando por consecuencia para el año presente una disminución de 768.942 galones (34.952 hectolitros) y de 257.239 libras esterlinas en el valor de la importación.

El cognac y el ron han descendido este año en 223.421 galones y 749.448 galones respectivamente, y los espíritus de «Otras clases» han alcanzado un aumento de 203.927 galones.

El comercio de Alemania considera beneficioso para su país los tratados de comercio con España, Rumania y Servia. La Dieta de Comercio ha comunicado al Reichstag y á la Cancillería del Imperio la siguiente resolución, votada por unanimidad:

«La Comisión de la Dieta es de parecer de que los tratados de comercio concertados con España, Rumania y Servia, y actualmente pendientes de la aprobación del Parlamento imperial, ayudarán poderosamente á dar salida á los productos del país germánico, y que de no aprobarse, resultaría gravemente perjudicada la industria alemana.»

Concluye con estas palabras: «Por más que las estipulaciones de dichos tratados no ofrecen a cada uno de los ramos de la industria nacional todo el alivio que fuera de desear, sin embargo, queda la Dieta convencida de que las ventajas conseguidas en los mismos para muchas industrias contribuirán notablemente á la prosperidad general de la nación germánica.»

El día 15 llegó á Gijón el ingeniero belga D. Ernesto Bernal, director facultativo de la fábrica de remolacha que ha de instalarse en dicho concejo.

Los trabajos para construir los edificios ya han dado principio, y para la primavera próxima empezará la instalación de la maquinaria, con objeto de que la fábrica funcione desde el mes de Agosto del año entrante.

Los mercados de aceites están firmes, habiendo mejorado en no pocos la cotización. En algunos de la provincia de Córdoba han subido los precios en una semana 3 reales en arroba.

En Sevilla se han vendido bastantes miles de arrobas de aceite nuevo á 39,25 y 39,50 reales una.

La cosecha es en general muy corta, según lo tenemos avisado.

Dicen de Vigo que de la sierra de San Mamed bajan estas noches los lobos á los poblados.

Los labradores no se arriesgan á salir de sus chozas.

Como la cosecha de vino ha sido muy corta en Portugal, comienzan á ser solicitados nuestros caldos para dicho reino, no sólo para alimentar su comercio de exportación, sino también para el consumo interior. Con tal destino han salido de Alicante 1.500 pipas.

Los Agentes de Aduanas de Bilbao hacen presente al comercio que, en vista de las trabas y dificultades con que tropiezan en la Aduana para el despacho de las mercancías, que hoy se verifica con una lentitud desconocida é injustificada, no pueden hacerse responsables de las demoras y averías que pueden sufrir los géneros, interin continúe este estado anormal ó se tomen por la Administración enérgicas medidas que vuelvan á normalizar este servicio.

Al mismo tiempo llaman la atención de la Junta de Obras del Puerto acerca de la forma en que hoy se hacen las descargas en Ripa, á la intemperie por falta de tinglados, dando con esto lugar á que las mercancías se expongan á sufrir averías de consideración.

La Cámara Agrícola de Valencia se propone redactar una exposición dirigida á las Cortes, oponiéndose á los tratados concertados con Alemania, Italia é Inglaterra.

Por el primero se perjudica mucho á los alcoholes, pues se fija á los barnices 20 pesetas, pudiendo contener el 70 por 100 de alcohol.

Acercas de este punto pidieron la opinión del Sr. Ministro de Hacienda, quien ha contestado que de ninguna manera ha podido consignarse dicha partida.

La cosecha de vino en la provincia de Alava asciende á 169.648 hectolitros, correspondiendo la casi totalidad á la zona riojana.

Dicha producción es buena, dadas las hectáreas de vides que cultiva dicha provincia.

Los industriales reunidos en Bilbao han aprobado las siguientes bases para la formación de una Liga de defensa de la producción nacional:

1.ª Se declara desde luego constituida la Liga nacional de productores, de conformidad con lo acordado en el *meeting*, con los representantes de las varias corporaciones que asistieron á dicho acto.

2.ª Una vez constituida y nombrado su Presidente, dirigirá una circular á todas las asociaciones de productores existentes en España, para que nombren un Delegado con facultades, al objeto de estudiar y resolver las bases definitivas de la Liga nacional.

3.ª A la mayor brevedad los Delegados de las varias asociaciones se reunirán en la ciudad de España que se determine, para acordar en primer término las regiones de España donde deben constituirse asociaciones de productores y los medios más prácticos de conseguirlo, y en segundo lugar, la forma de nombrar esa Comisión central permanente, encargada de velar y defender los intereses y principios comunes á toda la producción del país.

4.ª Sin perjuicio de que cada asociación conserve su autonomía, nombrará un Delegado permanente que, en unión de los demás que designen las otras asociaciones, concurrirá á la Asamblea periódica que se celebrará todos los años en una ciudad distinta de España y á las extraordinarias que se convoquen cuando las circunstancias lo reclamen, á juicio de la Comisión directiva ó á petición de la mayoría de las asociaciones agrupadas.

5.ª Los acuerdos de la Asamblea llevaránse á término por todas las asociaciones, siempre que sea necesario juntar los esfuerzos separados de los varios organismos sociales para la acción común.

La recaudación obtenida por todos conceptos durante el mes de Noviembre último asciende á 72.404.778,01 pesetas; en el mismo mes del año económico anterior se recaudaron 72.204.634,02 pesetas, y resulta, por tanto, un aumento en favor de Noviembre de este año de 200.143,99 pesetas.

La recaudación de los cinco primeros meses de 1892-93 fué de 293.007.412 pesetas, y la de igual tiempo del ejercicio económico actual, de 314.427.279 pesetas; diferencia en más en 1893-94, 21.419.867 pesetas.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 19

Paris á la vista..... 22 15  
Idem 8 div; Beneficio por 100..... » »  
Londres, á la vista (lib. ester.) pta.. 30 79



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)**

DEL

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	50
Idem » 12 id.....	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

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 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 *vinicultores*, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *árido* 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 *Madec*. 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)

Vinos finos tintos de mesa de diferentes cosechas

**BODEGA DE POBES**

OLLAURI (Rioja, por Haro, á 4 kilómetros de esta estación y 4 de la de Briones).

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

Para pedidos y noticias dirijirse á su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó á su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbereras y Ortiz.

**DUELAS AMERICANAS**

ALCOHOLES DE VINO Depósito en Pasajes (Guipúzcoa) SALAZAR Y COMPAÑIA Comisionistas y Agentes marítimos

**IMPORTANTE**

PARA LOS

**EXPORTADORES DE VINO**

ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una *fermentación secundaria*, sea cualquiera la temperatura; evitar el *agrio* ó el *picado* en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN

Paseo de San Juan, 157, Barcelona

**VINICULTORES!!**

Leed este interesantísimo anuncio.

LOS VINOS TINTOS ó BLANCOS 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.

SE SOLICITAN AGENTES

**COGNACS SUPERFINOS**

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanaras

**VINOS LEGÍTIMOS DE JEREZ**

Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

G. DEL PINO Y COMPAÑIA

BODEGAS Y ESCRITORIO:

ARMAS DE SANTIAGO—JEREZ DE LA FRONTERA

**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 ALÁMBIQUE de 30 cántaras 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 Iriarte 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, 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.

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**

CREMOR TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO

DE LOS

Sres. Diez, Salazar y Compañía

HARO (Rioja)

**ELIZALDE Y COMPAÑIA**

UNICOS FABRICANTES DE SEGADORAS

EN ESPAÑA

Segadora Universal..... 400 Pesetas

Idem tipo de Navarra..... 600 »

Idem de lienzos recogedores. 800 »

Este último puede transformarse en Segadora atadora añadiéndole el aparato de atar de cualquiera sistema de los usados.

**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.—Arboles varios para paseos y carreteras.

Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres pías y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne. Tránsito 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.



**ALAMBQUES DEROY**  
Nuevos Tipos de Aparatos  
para DESTILAR y RECTIFICAR  
**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 á todas las Estaciones de ferrocarril de España.

**Maquinaria Agrícola, Vitícola é Industrial**  
**MORATONA GENIS Y C.<sup>IA</sup>**  
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 á 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 á modelo.  
Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRODÓN (provincia de Gerona).

**MILDEW**

**ANTRACNOSIS**  
**HIELOS TARDIOS**  
Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.  
Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

**APARATOS**  
PARA LA  
**INCUBACIÓN Y CRÍA DE AVES DE CORRAL**  
Sistema FECIN (con patente)  
Incubadoras, Hidromotos, gallineros, instalaciones completas y toda clase de accesorios para estas industrias.—Pollos de todas edades.  
**I. M. Feliu, Ingeniero**  
SARRIÁ DE BARCELONA

Marcas depositadas  
  
**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 1º y 2º de alcohol.  
Recompensas obtenidas: Diplomas 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 á todo el que se servirá pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

**LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>A</sup> 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 —
Carolina, de... 4.500 —	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, Guanánimo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, á otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para:  
Habana, Matanzas, Caibarién, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 6 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Errique*, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 20 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Carolina*, el 27 de id.  
Los magníficos vapores *Hugo* y *Errique*, convenientemente habilitados, admiten pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 160; *Santiago de Cuba*, 185; *Cienfuegos*, 195.  
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Emergido 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 20 de Diciembre saldrá el vapor español *Benita*, admitiendo 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 á su consignatario

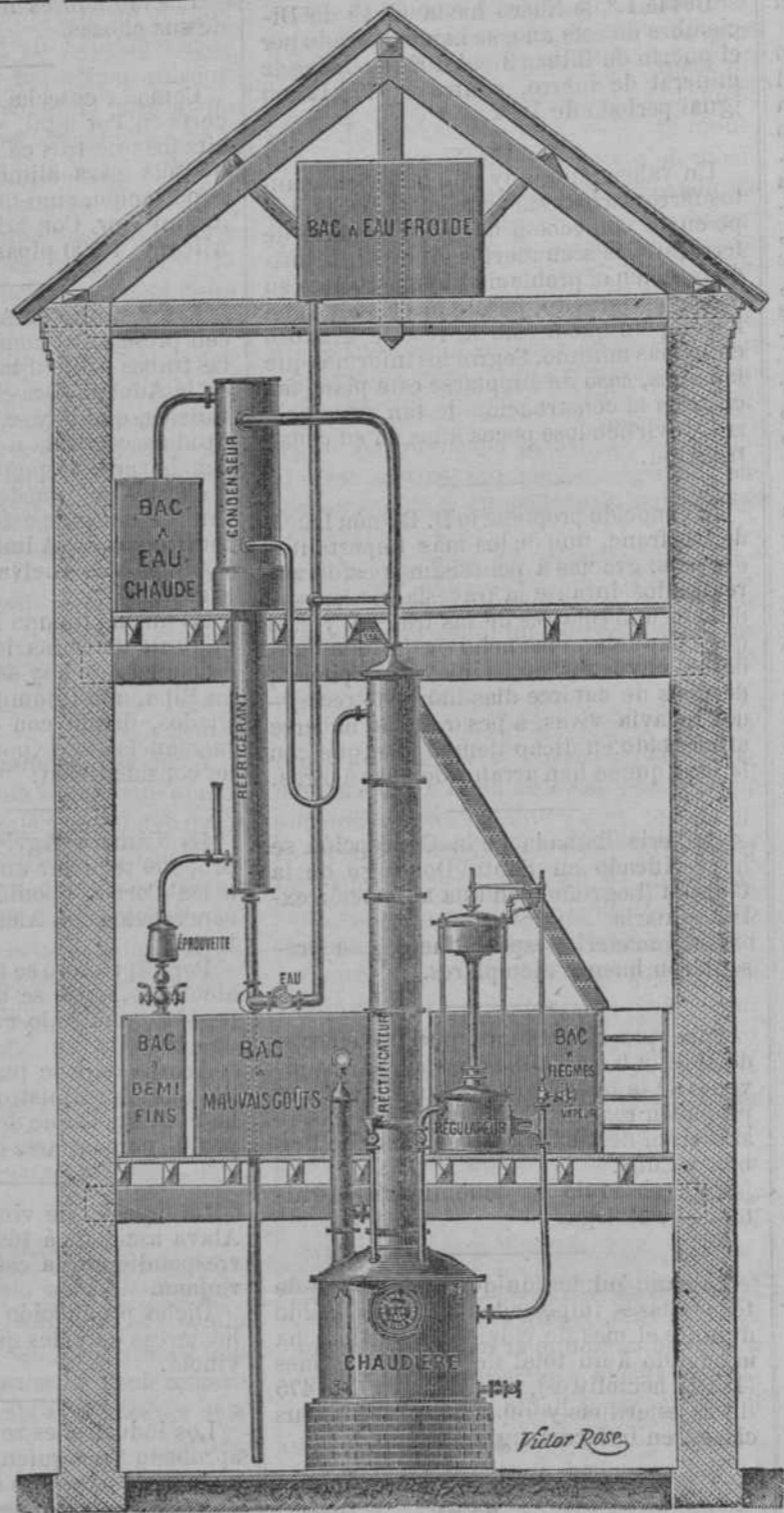
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para esteruar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL..... 55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45	Aparatos de tracción..... 100
— núm. 2. 35	Fuelles para azufrar..... De 5 á 12

**ALBERTO AHLES—Pasco 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 miezas de vinos.  
COLUMNAS 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 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 FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
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, norias, 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 GÉNEAU**  
Sola TOPICO  
DE FÁBRICA  
DE PARÍS  
Elaborado en el Purgatorio de la Colera, Espasmos, Torceduras, etc., etc. Revulsivo y resolutorio inimitable en las glandulas y males de garganta.  
F. MESTIVIER y C<sup>o</sup>, 275, 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 práctica 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 AGRÍCOLA DE ADRIÁN 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 París, 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 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. Quarante, 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 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 CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**EGROT** INGENIERO CONSTRUCTOR  
establecido en 1780  
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES  
aparatos de RECTIFICAR  
de DESTILACIÓN CONTINUA,  
y EXTRACCIÓN DEL HARTORO,  
obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888  
Dos medallas de oro,  
en la de París de 1889  
Cruz de la Legión de Honor  
y en la de Viena (Austria) 1890  
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 repaso espíritus, de 64 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 paso 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  
LOCÓMOTOR O SOBRE PATINES  
caldera á llama directa  
de 3 á 50 caballos

MAQUINA VERTICAL  
de 1 á 20 caballos

MAQUINA HORIZONTAL  
LOCÓMOTOR 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-LACHAPELLE**  
J. BOULET & C<sup>o</sup>, 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.

Unicos representantes en España:  
J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Horro de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

**AGUARDIENTE ANISADO SECO Y DULCE DE CHINCHÓN**  
Clase insuperable.—Marca CUSANO y GONZÁLEZ  
Dirigir los pedidos á D. Arturo González (en Chinchón).  
Tarifa de precios.—Cajón de 12 botellas de anisado seco ó dulce, puesto sobre vagón en Aranjuez, 10 duros; cajón de 6 botellas, id. id., 5 id.  
El que haga el pedido, pagará el porte desde Aranjuez.  
El recibo del talón de embarque justificará el servicio del pedido.  
Desde el momento del embarque del pedido, cesa la responsabilidad del remitente. Los pedidos de Madrid se entregarán á domicilio, á pagar en el acto de la entrega.  
A los pedidos de otras partes se acompañará el importe por el giro número 6 letra á la vista sobre Madrid ó Chinchón.  
Unico punto de venta en Madrid, Bodega de San Román, Cedaeros, 12.  
Botella sola, 5 pesetas