

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXI

Miércoles 9 de Noviembre de 1898

NÚM. 1870

NUESTRO COMERCIO con Francia

Los temores más ó menos fundados que se tenían sobre la aplicación inmediata de la ley llamada del *caudado* van desapareciendo, y si todavía no puede decirse que su implantación se haya aplazado por largo tiempo, á medida que pasan días y se reflexiona sobre el estado social y político de esta nación y se tiene en cuenta la merma que ha experimentado este año la cosecha en el Mediodía y la necesidad de reponerla con vinos exóticos, se ve la posibilidad, y hasta la conveniencia por parte de Francia, de no aplicarla, sin que las causas que hoy se juzgan justas para aplazarla hayan desaparecido.

Lo natural sería, y no son ya pocos los franceses que lo solicitan, que prescindiendo de la pasión de escuela se desistiera de toda premura y urgencia y se discutieran las proposiciones que se presentarán á las Cámaras en días más serenos sobre el aumento de derechos á los vinos, con toda parsimonia, pues nosotros somos de los que creemos que no son encontrados ni antagonicos los intereses de la viticultura francesa y española y que todo puede hermanarse sin necesidad de sacrificar el comercio de una nación amiga.

Durante el finido Septiembre España ha enviado á Francia por las diferentes Aduanas de la República 286.612 hectolitros de vinos ordinarios y 15.226 de licor, que suman en conjunto 301.838 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 276.359 hectolitros, que unidos á los 3.388.809 de los ocho pasados meses, suman 3.665.168 hectolitros, valorados en 128.066.000 francos. En igual mes de 1897 nuestra importación fué de 317.194 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Septiembre del 97 de 15.356 hectolitros. Italia durante el citado mes de este año ha importado 1.160 hectolitros contra 1.767 que envió en igual mes de 1897.

En resumen: desde 1.º de Enero al 30 de Septiembre de este año la importación de nuestros vinos á Francia ha sido de 4.195.011 hectolitros contra 2.676.560 que importamos en igual tiempo de 1897, por lo que resulta á favor de los nueve primeros meses de 1898 una diferencia de 1.518.451 hectolitros.

En el mencionado mes de Septiembre Argelia ha importado á Francia 121.096 hectolitros de vino; Portugal, 44; Túnez, 4.725, y otros países (ordinarios y delicor), 16.782 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el susodicho Septiembre de 1898 de 2.502.300 kilogramos, que unidos á los 42.104.700 llegados durante los ocho primeros meses, suman 44.607.000 kilogramos, valorados en 9.481.000 francos. En el mismo mes de 1897 el consumo fué de 2.067.400 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Septiembre de este año de 434.900 kilogramos.

Durante el mes de Septiembre último han llegado de nuestra nación 466.900 kilogramos de aceite, habiendo pasado al consumo 204.400, que unidos á los 10.819.800 de los ocho pasados meses, suman 11.024.200 kilogramos, cuyo valor se estima en 5.843.000 francos. En igual tiempo, ó sea de 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1897, nosotros importamos 1.971.600 kilogramos, ó sean 14.420.700 menos que en los nueve primeros meses de 1898, en los cuales hemos traído 16.392.300 kilos. En Septiembre de 1897 nosotros importamos 201.600 kilogramos, ó sean 265.300 menos que en el citado Septiembre de 1898. Italia, durante el mismo mes, ha importado 531.300 kilogramos contra 607.300 que envió en 1897. En lo que va de año ha importado dicha nación 6.772.700 kilogramos de aceite, ó sea 4.306.300 menos que en 1897.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el citado Septiembre de este año 186.500 kilogramos, que unidos á los 6.683.100 llegados los ocho primeros meses, suman 6.869.600 kilogramos,

que se valoran en 1.146.000 francos, contra 245.000 que enviamos en igual mes de 1897.

El valor total de la importación española á Francia durante los nueve primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 238.578.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 57.718.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 180.860.000 francos.

Desde el 1.º al 30 Septiembre, ambos inclusive, han venido de España por el puerto de Cete 92.767 hectolitros de vinos ordinarios y 2.266 de licor, habiendo pasado al consumo 93.877 hectolitros.

Durante los nueve primeros meses del año, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1898, las importaciones á Francia se han elevado á 3.336.287.000 francos y sus exportaciones á 2.554.043.000 por lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de 782.244.000 francos.

ANTONIO BLAVIA.

Cete 29 de Octubre de 1898.

NUEVOS MERCADOS

Hamburgo

El Consulado de España en Hamburgo informa al Ministerio de Estado que el desarrollo verdaderamente extraordinario de la industria alemana, y el estado actual de relaciones entre España y Alemania, limitadas en lo mercantil á un arreglo comercial que reporta menguadas ventajas á nuestra producción, oponen dificultades casi insuperables para que nuestra producción aumente en las estadísticas del imperio.

Allí no se conocen nuestros productos, y no puede haber, por tanto, demanda de ellos. El trabajo de vulgarización y propaganda de nuestros artículos es inexcusable.

Nuestros industriales, por tanto, no deben vacilar en enviar inteligentes viajeros al extranjero, pudiendo para ello asociarse con objeto de sufragar gastos que no han de tardar en verse remunerados.

No sería tampoco infructuoso el intentar la creación de almacenes ó depósitos en secciones distribuidas, algo así como un Museo comercial Español, bajo los auspicios del Estado, que sirviese para exhibir en las principales plazas mercantiles, las manufacturas de nuestra industria y los productos de nuestro suelo al igual del que existe en el local de la Bolsa de Hamburgo, en donde alquillarse por módicos precios escaparates y vitrinas, destinados á la exposición y muestra de los artículos de diferentes industrias.

Al frente de estos establecimientos podría ponerse personal competente que se entendiase con los exportadores españoles, y se encargase de la venta y propaganda de manufacturas y productos.

París

El Consl de España en París participa por su parte, al Ministerio de Estado, que en aquel distrito consular entran de 70 á 80 millones de tapones anualmente, los que se consumen en gran parte en la comarca vinícola de Reims, y el resto (10 ó 12 millones), son reexpedidos á los departamentos donde se fabrican vinos espumosos, como Mainé y Loire, Jura, Ardeche, Cote d'Or, etc.

Estos tapones se reciben en *vaza*, y sus precios, tomados en España, varían de 50 á 70.000 pesetas, según su calidad.

Los corchos proceden de Andalucía, Extremadura, Valencia y Cataluña, los cuales se transforman por fabricantes de tapones de Palafrugell, Palamós, San Felí de Guixols, Cassá, Llagostera, Tosca, Agullana y la Junquera, provincia de Gerona, mandándolos á casas establecidas en Reims y Epernay, por ser estas dos poblaciones el centro del comercio de vinos espumosos.

La cantidad de corcho en planchas que entra en esta demarcación consular es insignificante; no creo que llegue á 4.000 kilos anuales, pues la casa Cams, que es la única que lo recibía en cantidad de

180.000 kilos al año, ahora recibe su equivalente en cuadradillos.

La procedencia del corcho es la anotada arriba, y los cuadradillos los manda la casa que el referido Sr. Cams tiene establecida en Palafrugell.

Hay que consignar los tapones de tamaño pequeño para cerveza, gaseosa, farmacia, perfumería, pomadas y demás, que entran en el distrito unos 4 á 5 millones anuales en clase y tamaños distintos, cuyo precio, por término medio, es de 8 á 10 pesetas 1.000.

Veracruz

En esta plaza es de mucha consideración el consumo de tejidos de algodón de todas clases, tejidos de lana, de seda y de punto de todas clases, cordelería, pieles preparadas y obradas, calzados, guantes, quesos, ladrillos, azulejos y otros productos de cerámica.

Nuestros productores catalanes podrían introducir allí sus buenas manufacturas; en las corrientes es seguro que no podrían competir con la producción de aquella república, que es grande y aumenta de día en día, produciéndose casi toda la materia prima que se consume y siendo los jornales bastante económicos.

En cuanto á los tejidos de seda, el consumo es regular, y por lo que á nosotros se refiere, sólo se ha importado hasta ahora el listón ó cinta de seda de Granada con buena aceptación.

Para que nuestros exportadores alcancen el éxito que se proponen, se hace necesario que envíen agentes viajeros con muestrario general de sus manufacturas y con notas de precios, los más bajos que sea posible.

Es preciso que esos agentes viajeros sean entendidos y afables, y que traigan el encargo especial de oír y anotar cuantas indicaciones les hagan los comerciantes; pues siendo aquél un mercado nuevo, deben amoldarse á las exigencias de él, variando la elaboración, según el gusto del consumidor.

Si por cualquier eventualidad no reanudarán sus expediciones á este golfo las Compañías de vapores Transatlántica y de Pinillos, sería muy conveniente procurar la venida de alguna otra Compañía.

Los comerciantes en este país, que tienen establecimientos en que puedan realizarse los efectos que quedan mencionados, son españoles en su mayor parte y ayudarán gustosos á los industriales españoles si éstos ponen de su parte todo lo que puedan.

El momento es muy propicio para tratar de introducir en esta república las manufacturas españolas, y es seguro que siguiendo los fabricantes estas indicaciones, se establecería allí pronto un buen consumo.

IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad de líquidos espirituosos importados en el Reino-Unido de la Gran Bretaña é Irlanda, durante el mes de Septiembre último, ha ascendido á 497.631 galones (22.619 hectolitros), valorados en 97.312 libras esterlinas, y distribuidos por clases en la forma siguiente:

	CANTIDAD Galones	VALORACIÓN Libras esterlinas.
Cognac.....	116.469	52.122
Ron.....	272.680	26.924
Otras clases.....	108.482	18.266
Totales.....	497.631	97.312

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación de espíritus, durante el mes de Septiembre del año pasado, resulta que en el mismo mes del año actual dicha importación acusa una disminución de 175.333 galones (7.969 hectolitros), á la cual han contribuido: el cognac con una baja de 49.174 galones (2.295 hectolitros); el ron con pérdida de 48.278 galones (2.194 hectolitros); y los espíritus de «Otras clases», también con baja de 77.881 galones (3.540 hectolitros).

La cantidad total de líquidos espirituosos importados en el Reino-Unido de la

Gran Bretaña é Irlanda, durante los nueve meses que van transcurridos del año actual, ha sido de 7.149.925 galones (324.996 hectolitros), valorados en libras esterlinas 1.236.998, y distribuidos por clases del modo siguiente:

	CANTIDAD Galones	VALORACIÓN Libras esterlinas.
Cognac.....	1.564.245	712.414
Ron.....	4.562.032	300.138
Otras clases.....	1.023.648	224.446
Totales.....	7.149.925	1.236.998

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación de espíritus en este país, durante los nueve primeros meses del año pasado, se observa:

1.º Que la importación total de espíritus, en los nueve meses transcurridos del año actual, ha sufrido una baja de 487.631 galones (22.165 hectolitros) en la cantidad de espíritus importados, y de 181.355 libras esterlinas en su valoración.

2.º Que en particular ha disminuido la importación del cognac en 476.148 galones (22.643 hectolitros) en la cantidad, y en 188.392 libras esterlinas en la valoración; y la de los espíritus de «Otras clases» bajado 298.840 galones (13.583 hectolitros) en la cantidad, y aumentado 874 libras esterlinas en la valoración. En cambio la importación del ron ha aumentado, respectivamente, en 287.357 galones (13.061 hectolitros) y 6.163 libras esterlinas.

BODEGA⁽¹⁾

Elaboración de los caldos de la añada y experiencias realizadas

Las cosechas de 1893 (2) y 1895 tuvieron algún punto de semejanza respecto á la cuantía del rendimiento del fruto en zumo, y también ofreció analogías en la composición de los mostos y en los elementos morbosos que acusaba el examen microscópico de los caldos en su fermentación lenta. Si bien es cierto que de los caldos de 1895, bien elaborados, se pudo esperar mejor resultado que de los de 1893. Las analogías señaladas no llegaron á igualarlos.

Sentado, por los datos transcritos anteriormente, la deficiencia en azúcar de las uvas de la última cosecha, su excesiva acidez y los gérmenes morbosos que las acompañaban, toca examinar ahora los medios que el arte enológico recomienda seguir para la vinificación de estas uvas, tan fuertemente dañadas por las enfermedades criptogámicas y deficiencias del régimen meteorológico reinante durante el período de madurez de la uva.

La concentración de una parte del mosto, la adición de azúcar á la vendimia, la alcoholización y la mezcla con uva rica en azúcar, tales son los medios que vamos á examinar ahora, por entender ser útil su práctica en el caso que nos hallamos.

Al encontrarse el fruto de la vid tan pobre de azúcar como rico en ácidos, es natural que la primera operación que se imponía, para obtener un caldo de condiciones comerciales, era corregir su desequilibrada composición, efectuando después el derraspado del fruto para separar los gérmenes malignos con el raspón, y cociendo poco el mosto para separarlo del orujo, con lo cual se favorecía la fermentación lenta y se le separaba de lo que podía perjudicarle por los microbios que encerraba, origen de futuras enfermedades.

Por estas consideraciones dijimos antes que se dió canilla á las uvas, cuando el caldo marcó 1º en el pesamostos. Que en muchas condiciones se aconsejaba darle un trasiego al *vino-mosto* á las veinticuatro ó cuarenta y ocho horas, pues con este reposo se daba lugar á la precipitación de muchos fermentos malignos, y el caldo, con la aireación del trasiego, continuaba mejor la fermentación lenta depurado de aquellos elementos de enfermedad.

(1) Véase el núm. 1.867.

(2) Según los antecedentes recogidos, la vendimia se retrasó con exceso en 1893 por causas accidentales ajenas al personal de la Estación; de haberse efectuado antes, el rendimiento en mosto se aproximaría más á la cosecha de 1895.

Las ventajas expuestas nunca se conseguirán con el método de elaboración del país, pues no se hizo para vinificar uvas peronosporadas y dañadas por mil causas en la mayoría de los años. De aquí que hubo necesidad de adaptar aquel método á las circunstancias de la presente añada, modificándolo en aquella parte que creímos oportuno, para plegarlo al caso y condiciones de la uva, con la cual nos veíamos obligados á trabajar, bien á nuestro pesar.

Pero, volviendo sobre los medios apuntados para la corrección del mosto, he de ocuparme en primer término del más generalizado en el país, y casi el único puesto en práctica; consiste en la adición al mosto de *arrope*, el cual se hace concentrando á fuego directo una parte del mosto, que se vierte, una vez concentrado á punto deseado, á la vasija que contiene la vendimia. Como se concibe, este medio tiene el defecto de hacerse la concentración, del mosto ó *arrope* á fuego directo lo que puede dar lugar á que el jarabe tome gusto empíreumático ó á cocido, ó ambos gustos á la par, que los adquiriría el *vino-mosto*. Por otra parte, la concentración de la suficiente cantidad de zumo para dar la densidad requerida á una vendimia tan falta de azúcar como la de 1896, exige muchos gastos de combustible y mano de obra para obtener el *arrope* tal como queda dicho. En estos casos los aparatos concentradores de mosto pueden tener útil aplicación para obtener el *arrope* en condiciones mejores y más económicas (1).

Otro medio de corregir el mosto pobre en glucosa, consiste en adicionarle azúcar, aconsejándose en tal caso invertir primero el azúcar, antes de añadirlo; esto es, convertir el azúcar cristalizado en azúcar de uva, valiéndonos de un ácido. Partiendo de la base de que no es oportuno exagerar la corrección del mosto, veamos, en primer lugar, lo que cuestan las primeras materias (en el supuesto de que se invierte el azúcar) para aumentar en 1%, 2% ó 3% en volumen la riqueza alcohólica del vino resultante, y después se describirá la manera de operar.

Las clases de azúcar y su precio en esta localidad en Octubre último pueden verse en el estado siguiente:

Clases de azúcar	PRECIO Pesetas	Unidad 11,50 kilos
Centrífuga.....	11	11.500 kilos (arroba)
Idem molida.....	11,5	»
Cárdenas.....	14	»
Cortadillo (2).....	15,15	»
Filón (3).....	15,50	»

No todos los enólogos fijaron iguales dosis de azúcar para aumentar la riqueza alcohólica de un mosto en 1, 2% en volumen; pero aceptando la de 1,666 kilos de azúcar para aumentar aquélla en el 1% en volumen por hectolitro, dosis comprendidas entre las propuestas por O. Ottavi y Salleron, que fueron 1,60 y 1,70 kilogramos respectivamente, tendremos, atendiendo á las consideraciones antes apuntadas, que las cantidades de azúcar y ácido tártrico, en las condiciones que se expresan, son:

Azúcar por hectolitro de mosto para aumentar la riqueza alcohólica en			Acido tártrico, el uno por ciento del peso del azúcar		
1%	2%	3%	1%	2%	3%
Gramos	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos	Gramos
1,666	3,332	5,000	16,66	33,32	50

Esto es, para 3.332 gramos de azúcar necesarios para aumentar la riqueza alcohólica en volumen de un hectolitro del mosto en 2%, se requieren 33,32 gramos de ácido tártrico para invertir ó convertir en azúcar de uva los 3.332 gramos de azúcar cristalizada.

Ahora bien, en los siguientes cuadros se ve el coste del azúcar, según la clase que se emplee y sus dosis, y del ácido tártrico necesario, como se dijo, para invertir las dosis de azúcar en cada caso.

(1) La Estación dispone del concentrador Musi-Bernasconi, de la Agencia Enológica Italiana.

(2) Se vende por cajas de 26 kilogramos, á 23 pesetas.

(3) Pesa el pilón de 5 á 6 kilogramos.

Coste del azúcar, según clase, para aumentar la riqueza alcohólica de un hectolitro de mosto en			Coste del ácido tártrico, 5 pesetas kilo. Resulta para las dosis anteriores		
1%	2%	3%	1%	2%	3%
Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
1,583	3,166	4,749			
1,666	3,332	4,998			
2,028	4,056	6,084	0,083	0,1666	0,25
2,198	4,396	6,594			
2,277	4,554	6,831			

Si al coste de azúcar que figura en las casillas del estado anterior agregamos el del ácido tártrico, tendremos, en resumen, lo siguiente:

Coste de las primeras materias para aumentar la riqueza alcohólica del hectolitro de mosto en

1%	2%	3%
Pesetas	Pesetas	Pesetas
1,666	3,332	4,999
1,749	3,498	5,248
2,111	4,222	6,334
2,281	4,562	6,844
2,360	4,720	7,081

Para invertir el azúcar, se disuelve la dosis utilizada ó que se va a aplicar, en tres veces su volumen de agua: supongamos fuera 3,332 gramos; una vez disueltos, se agrega el 1% del peso del azúcar de ácido tártrico al jarabe, ó sea 33,32 gramos, calentando el todo hasta el hervor, el cual se conserva por algún tiempo (de 15 a 20 minutos) agitando para disolver todo el azúcar y el ácido tártrico.

Este medio es superior por sus resultados al de adicionar el azúcar a la vendimia, ó éste y el ácido tártrico, y también al de disolver el azúcar en una porción de mosto, que de no hacerse al baño-maria puede tomar gusto.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 6.—En la última semana ha estado muy animado el mercado de granos, pues la demanda viene siendo grande para abastecer los pueblos del litoral del Mediterráneo.

Los precios han mejorado. He aquí los que han regido: Trigos: Barbilla, de 54 á 55 reales fanega; blanquillo, de 58 á 60; cerrados, de 63 á 65; mezcillias, de 60 á 63; pintones, de 62 á 64; tremés, de 55 á 56; centeno, de 42 á 44; cebadas del país, de 25 á 26; extremeña, de 25 á 26; avena negra, de 23 á 24; rubia, de 22 á 23; maíz, de 33 á 34; garbanzos gordos, de 96 á 110; regulares, de 82 á 90; idem medianos, de 62 á 70; habas tarragonas, de 54 á 56; mazagañas, de 38 á 39; idem chicas, de 40 á 41; mijo, de 64 á 68; panizo, de 40 á 42; alpiste, de 43 á 45; altramuces, de 26 á 29; arvejonas, de 37 á 39; cañamones, de 62 á 64; carillas, de 39 á 41; escaña, de 16 á 17; yerros, de 38 á 39; zaina, de 26 á 28; guijas, de 40 á 41; afrechos rebasa, de 25 á 26 reales quintal; fino, de 24 á 25; basto, de 24 á 25; harina de primera, de 22 á 23 arroba; de segunda, de 22 á 23; de tercera, de 10 á 16; sémolas, de 20 á 21.

El mercado de aceites conserva igual aspecto que en semanas anteriores. Hay poca demanda y es grande la oferta, por lo que los precios siguen con alguna tendencia á la baja. En la semana han entrado en el mercado de la capital 7.350 arrobas, y se han vendido de 9,75 á 10,19 pesetas una.—*El Corresponsal.*

Montoro (Córdoba) 5.—Por más que aquí será escasa la cosecha de aceite, este líquido ha bajado, cotizándose á 36 reales arroba.—*Un suscriptor.*

Mancha Real (Jaén) 4.—Regular el aspecto de los campos, y en alza el mercado de granos. El trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 21; habas, á 39; yerros, á 30; anís, de 72 á 75; aceite, á 37 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 1.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12 la fanega; idem candeal, á 11,75; centeno, á 7; cebada, á 5; cañamón, á 11,50; harina fuerte, de primera, á 4,50 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, á 4,25; candeal de primera, á 4,50; de segunda, á 4,25; alquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 12; idem colas, á 5; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11, á 5 la arroba de 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

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

Obejo (Córdoba) 6.—Precios: Trigo, á 14 pesetas fanega; cebada, á 5,50; avena, á 4,50; habas, á 9,50; garbanzos, de 24 á 30, según clase y tamaño; aceite, de 9 á 9,50 la arroba; aceitunas manzanilla, de 9 á 9,50 fanega; mollares, de 6 á 8; vino fresco, de 5,50 á 6 la arroba; carne de hebra, á 1 kilogramo; idem de cerdo, á 12 arroba en vivo; idem en muerto, á 1,75 kilogramo.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Murillo de Gállego (Zaragoza) 5.—En este término municipal ha sido escasa la cosecha de vino, á consecuencia de la sequía y de lo estropeado que quedó el viñedo por el tremendo pedrisco que sufrió el año anterior. Inmejorable la sementera porque llovió mucho.

En alza el trigo, pagándose á 42,50 pesetas cahiz. Últimamente se han vendido unos 270 cahices á dicho precio, pero hoy ya ofrecen á 44.—*Un Suscriptor.*

Borja (Zaragoza) 4.—En la vendimia terminada hace días hemos elaborado unos 25.000 alqueques (el alqueque equivale á 119 litros). Las clases son superiores.

De la anterior cosecha quedan pocas existencias, cotizándose de 28 á 30 pesetas alqueque, pero apenas hay demanda.

Los cañamos en rama se venden de 13 á 14 pesetas la arroba, y el lino de 18 á 19 la clase superior.

La cosecha de cañamo ha sido abundante y de clase mediana, pues resultan muy morenos. Por ambas causas se teme descendian los precios.—*El Corresponsal.*

Zaragoza 5.—El trigo ha tenido alza. He aquí la cotización:

Trigos.—Catalán monte, de 46 á 47 pesetas los 179 litros 36 centilitros; hembra, de 44 á 44,50; huerta, de 41 á 42; cebada, de 13 á 15 los 187 litros; maíz, de 22 á 23.

Harinas.—Fuerza superior, de 46,50 á 47 pesetas los 100 kilogramos; blanca, de 43 á 44; más inferior panificable, de 36 á 40; de tercera, de 22 á 23.

Salvados.—Cabezuela, de 5,25 á 5,75 pesetas el hectolitro; menudillo, de 2,50 á 2,75; salvado, de 2 á 2,12; tástara, de 2 á 2,25.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Herencia (Ciudad Real) 27.—Se terminó la vendimia, y los precios de la uva han oscilado entre 80 y 90 céntimos arroba.

Pocas operaciones se han hecho, pero también se ha pagado alguna partida á peseta.

La sementera se está haciendo en muy buenas condiciones, pues hemos tenido abundantes lluvias, y hoy disfrutamos de buena temperatura.

Tenemos buenas esperanzas de la cosecha de aceite, porque el fruto que presenta el árbol es abundante.

Los cereales son muy solicitados, y desde hace cuatro días viene subiendo el canal desde 54 hasta 60 reales fanega á que hoy se ha pagado.

Los precios de hoy son: Candeal, á 69 reales fanega; jeja, á 50; centeno, á 32; cebada, á 19; avena, á 15; aceite; á 39 la arroba; patatas, á 6; vino nuevo blanco, á 13; tinto, á 11.—*V. R.*

Miguel Esteban (Toledo) 4.—Terminó la vendimia, con alguna variación de precios y temporal de aguas que impidió llevar á cabo dicha faena seguidamente como era de desear.

A pesar de haberse rebajado la graduación de los mostos en uno y uno y medio grados, las clases que van resultando nada dejan que desear, obteniéndose vinos superiores y de inmejorable calidad, en especial los blancos.

La siembra va adelantada, y el tiempo no puede ser mejor para los que tienen que aprovecharlo en sus labores del campo.

El azafrán, caro y poco por la sequía del verano, que no pudo desarrollarse.

Los granos parece que tienden á la baja, habiendo estado sostenidos entre 56 y 58 reales fanega; en la actualidad se cotiza á 54 y 55 en cámara, con pocos deseos de vender, sucediendo todo lo contrario en este contorno, comparado con otras provincias, en donde el canal no se ha cotizado á más de 52 y 53, precio más remunerador para todas clases, tanto menesterosas como para los negociantes que tienen que dar salida á sus operaciones.

En la actualidad se cotizan las clases superiores: Candeal, á 54 y 55 reales fanega en cámara; jejar, á 52 y 53; cebada, á 20; avena, á 18; azafrán, á 65 pesetas libra; titos, á 40 reales fanega; vino blanco, á 10 la arroba de 16 litros, según clase y grado.

Se reciben muestras de dicho caldo, prefiriendo las de mayor graduación seco y claro, indicando partidas disponibles.

Para más detalles, dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*Inigo Yague Torres.*

Valdeolivas (Cuenca) 4.—Se hizo la vendimia, resultando la cosecha menos que mediana en cantidad, pero buena calidad; ahora se está con la siembra de cereales, la cual con las abundantes lluvias se hace en las mejores condiciones, pues el tiempo es primaveral. La oliva, á pesar de la mucha que hay, ha adquirido gran desarrollo.

En cuanto á precios, rigen los siguientes: Trigo candeal, á 43 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 14; aceite, á 42 reales arroba.

Hay bastantes existencias de cereales, pero los vendedores están retraídos, en espera de mejora de precios.—*M. M.*

Puebla de Montalbán (Toledo) 4.—En este mes de Octubre ha llovido varias veces, lo cual ha favorecido bastante para la sementera; las semillas, según se van echando, van naciendo, y la cosecha se presenta hermosa, sin perderse un grano.

La vendimia ha sido bastante abundante, y los vinos fermentan bien, y aparentan ser muy alcohólicos; la uva se ha vendido á peseta y 90 céntimos la arroba; se ha acopiado bastante uva para los especuladores.

De aceituna poca, pero muy gruesa; va tomando ya el color violado, pero no se cae nada de los olivos.

Precios: Aceite, á 42 y 43 reales arroba; trigo, á 56 y 58 reales fanega, con tendencia al alza; vino, de 12 á 13 reales arroba; cebada, á 22 reales fanega; algarrobas, á 28; y guisantes, á 38.—*C. L.*

Mora de Toledo 2.—Se ha concluido la recolección de la uva, y estamos á punto de tener muy pronto vinos nuevos, que creo han de resultar de muy buena calidad y fuerza alcohólica, por las buenas condiciones en que se ha cogido el fruto. Ahora sólo se desea una buena venta.

También ha terminado la sementera, que se ha hecho en buenisimas condiciones, y está naciendo todo con bastante fuerza. Hay mucho de lo sembrado que ya verdega, como otros años en Diciembre. Dios quiera conservarlo, y que el año 99 sea completo en todo, pues bastantes calamidades hemos tenido, y algunas que nos quedan; pero con buenos años y administración, todo se arregla; pero quizás lo último falte.

Sr. Director, aquí en esta España, parece que somos huérfanos, y hacen lo que quieren los que nos gobiernan, y no hay duda que por ellos estamos completamente perdidos.

El mercado sigue firme y con tendencia al alza.

Precios: Trigo de buena calidad, de 14 á 14,50 pesetas fanega; cebada, á 5,50; avena, á 5; algarrobas, á 8; aceite, de 10 á 10,50 arroba; vino tinto, lo poco que hay añejo, á 3,50; idem blanco, á 3,50; vinagre, á 2; aguardiente y alcohol supe-

rior, de 12 á 12,50; jabón superior, á 6, 7, 8, 9 y 10 pesetas arroba, todo de buena calidad.

Especialidad en romanas de todas clases, cencerros y navajas; redes de todas clases y tamaños, como se deseen; infinidad de elaboración de esparto para todo lo que se desee.

Para compras, al que suscribe.—*M. Muñoz.*

Trigueros del Valle (Valladolid) 4.—Con las continuadas lluvias se hace una sementera inmejorable; la de trigo toca á su fin; la de cebada está en su apogeo, con las mejorisimas condiciones que el más exigente pudiera apetecer.

Sigue con mucha animación la saca de mostos; en esta de Trigueros han salido en una decena al pie de 6.000 cántaros, al precio de 10,50 reales los 16 litros.

De Corcos han salido de 7 á 8.000 cántaros, al precio de 10 á 10,50 reales.

En Cabillas de Santa Marta también han vendido unos 3.000 cántaros, al precio arriba indicado.

De Quintanilla de Trigueros no hago mención de su cosecha, por ser de poca importancia, pues consiste en 7 ú 8.000 cántaros los que, aproximadamente, elaboran.

Todos estos vinos del Valle son claretes; resultando este año con bastante fuerza alcohólica.

Precios de los cereales: Trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 25; centeno, á 36; guisantes, á 35; avena, á 18. Las patatas á 5 reales arroba.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Vieja

Valladolid 5.—Ayer entraron en los Almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se cotizaron de 55 á 55,50 reales las 94 libras (31,79 á 32,08 pesetas los 100 kilos ó 25,10 á 25,33 pesetas hectolitro), y en los del Canal también entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron de 54,50 á 55 reales las 94 libras (31,51 á 31,79 pesetas los 100 kilos ó 24,87 á 25,10 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes:

Triguillo, á 44 reales fanega; cebada, á 26; avena, á 19; centeno, á 36; yerros, á 38; algarrobas, á 34; patatas, á 1,35 pesetas la arroba; harina de primera, extra, á 20 reales la arroba, con saco, y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, á 19; idem de segunda, á 18; idem terciaria, á 10.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 3.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 500 fanegas de trigo, que se pagaron á 52 reales una, en baja; piñones, á 28 y 29 fanega; harina de primera, á 21 la arroba; idem de segunda, á 20; idem de tercera, á 19; harinilla, á 15 la fanega; comidilla, á 10; salvadillo, á 6; patatas, de 5 á 6 arroba; vino blanco, de 18 á 19 cántaro; idem tinto, de 17 á 18; vinagre, de 14 á 15; aguardiente anisado, de 18, de 45 á 46.—*El Corresponsal.*

Sieteiglesias (Valladolid) 5.—La cosecha de uva recolectada en el viñedo blanco de este término municipal, ha sido de escaso rendimiento, y abundante la del viñedo tinto. La clase de unos y otros vinos se espera sea buena, pues los mostos fermentan con regularidad.

Hay escasa demanda de vinos de uno y otro color, y bastantes existencias. En cambio están muy solicitados los granos de todas clases, y no se hacen transacciones por falta de ofertas.

La sementera se está haciendo en excelentes condiciones.—*A. B.*

Palencia 4.—El mercado de ayer, sin duda por las ocupaciones de la sementera, no ha estado tan animado como los anteriores, mostrándose los precios sostenidos.

Entraron como unas 800 fanegas entre el trigo y centeno, y se cotizó á los siguientes precios: Trigo, de 53 á 54 las 92 libras; cebada, á 26; centeno, á 34; avena, de 16 á 17; patatas, de 4,50 á 5 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Briviesca (Burgos) 3.—En el mercado de ayer se presentaron 600 fanegas de trigo, que se pagaron de 56 á 57 reales una, según clase, y con bastante retraimiento de parte de los compradores, mediante á la baja que ha sufrido el mercado de Valladolid.

De centeno, cebada y demás clases apenas hubo entrada alguna.

Harina de primera, á 25 reales arroba; de segunda, á 24; de tercera, á 23; harinilla, á 9 fanega; cabezuela, á 8; salvadillo, á 7.—*El Corresponsal.*

Tudela de Duero (Valladolid) 3.—Terminada la vendimia, y comparada con la del año anterior, que fué mediana, acusa un aumento de una quinta parte mayor, rendimiento que se debe á los pagos que en la pasada se helaron y apedrearon; el resto del viñedo tenía abundancia de racimos, pero maduró sin jugos, y quedó reducido á la mitad.

Las clases prometen ser excelentes, atendiendo á las buenas condiciones en que se ha recogido el fruto.

Se han hecho partidas de mosto tinto por cantidad de 4 á 6.000 cántaros para las provincias de Santander y Palencia, á 11 reales, á tapón de tina, y se ofrecen á 12 encubados.

Los añejos se venden á 15 reales los de una y otra clase, con mucha animación. El trigo, á 56 y 57; centeno, de 37 á 38; cebada, de 24 á 26; y patatas, de 5 á 6 reales arroba.—*A. F. de V.*

Amusco (Palencia) 3.—El tiempo lluvioso, la sementera en todo su apogeo, los labradores muy contentos.

Los precios del mercado celebrado en el día de hoy, son los siguientes: Trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 24; avena, á 14; garbanzos, á 124; yerros, á 34; harina de primera, á 22 reales arroba; de segunda, á 21; de tercera, á 19; harinilla, á 16 reales fanega; cabezuela, á 12; salvadillo, á 9; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto nuevo, á 12 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

Turégano (Segovia) 4.—Animada la exportación de trigos para Segovia y Barcelona, subiendo los precios.

Cotizamos: Trigo, de 52 á 54 reales fanega; centeno, de 33 á 34; cebada, de 23 á 24; algarrobas, de 34 á 35; harina de

primera, á 21 reales arroba; de segunda, á 19; de tercera, á 17; harinilla, á 14 reales fanega; cabezuela, á 13; salvadillo, á 12; patatas, de 5 á 6 reales arroba; vino tinto, á 20 reales cántaro; idem blanco, á 22.

De bueyes de labor entraron 3, que se pagaron de 900 á 1.000 reales; 5 novillos de tres años, de 1.200 á 1.300; 8 vacas corderas, de 750 á 800; 14 añojos y añojas, de 360 á 400.

De cerdos al destete entraron 12, cotizándose de 50 á 60 reales uno; 6 de seis meses, de 80 á 100; 21 de año, de 140 á 160; 47 de año y medio, de 240 á 300.

Toca á su término la sementera.—*El Corresponsal.*

Segovia 1.—Los trabajos de la sementera van muy adelantados, verificándose en excelentes condiciones.

Los granos en alza, pagándose el trigo, de 53 á 54 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 23; algarrobas, á 37.

Los viticultores están muy contentos, pues han cogido triple de lo que esperaban.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 4.—Tiempo bueno.

Tendencia del mercado, firme.

Han entrado hoy 600 fanegas de trigo, que se pagaron á 55 reales las 94 libras.

Hay ofertas de trigo á 56 reales pero sólo pagan á 55 las 94 libras.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Lérida 4.—Muy concurrido el último mercado, en el que subieron los precios de los trigos.

A continuación anoto la cotización que se registró: Trigo de monte, clase superior, de 20,50 á 21 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem id. corriente, á 20; idem idem floja, á 19; idem de huerta, á 19; cebada, de 6,75 á 7,25; maíz nuevo, de 9,75 á 10; habones, de 11 á 12; habas, de 11 á 12; judías, de 23 á 26; aceite, de 10,50 á 11 la arroba.—*El Corresponsal.*

Plá del Panadés (Barcelona) 5.—La cosecha de vino ha sido escasa, pero de buena clase. El tinto con 12º se paga á 24 pesetas la carga (121,60 litros), y el blanco á 30.

El trigo, á 17,50 pesetas cuartera (69,51 litros); cebada, á 8.

La cosecha de aceite es muy escasa.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 3.—*Avellana:* Cosechero, de 44 á 45 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, de 45 á 46; negreta escogida primera, de 47 á 48; grano primera, á 70; y segunda, á 75 quintal.

Almendra.—Mollar en cáscara, de 55 á 56 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, á 120 quintal de 41,600 kilos; largueta, á 115; común, á 105.

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

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

Vinos blancos.—A 8 reales el grado. *Espiritus.*—Destilado de vino, de 104 á 105 duros los 68 cortés, 35º, sin casco; refinados, de 24,50º, á 16 duros la carga; selecto de 39,50º, á 120 los 500 litros, sin casco; extrafino, á 125.

Alcohol de orujo.—A 90 duros los 68 cortés y 35º, sin casco; refinados de 24,50º, á 15 duros la carga de 121,60 litros.—*El Corresponsal.*

Barcelona 5.—Sigue la entrada de vinos nuevos, y como el comercio está surtido en exceso de caldos de baja graduación, los precios de éstos han sido objeto de ligero descenso.

La venta, en general, animada.

Cotizamos: Mistelas valencianas de mostacales, á 60 pesetas carga de 121,60 litros, y la de planta, de 45 á 50; vinos nuevos alicantinos de 13 á 14º, de 24 á 27 los 121,60 litros, s/c.; de Valencia, graduación 11º, de 18 á 21; y de 12,50 á 14º, de 24 á 28 s/c.

Las clases viejas siguen cotizándose: Cariñenas s/c y producción, de 32 á 34 pesetas; Prioratos, primeras clases, de 34 á 36; manchegos blancos de 12 á 13º, de 33 á 36, todo los 121,60 litros.

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

En el mercado de alcoholes se registró esta semana fuerte baja, á causa de haberse alarmado el comercio al ver que la fabricación de Valencia había cedido á precios muy bajos importantes partidas del dicho artículo.

Cotizamos los alcoholes: Residuos, de 86 á 87; orujos, de 87 á 88; destilados de 35º, de 112 á 114; rectificados de 40º, clase selecta, de 128 á 132 duros, todos los 500 litros, sin casco.—*El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 5.—*Vinos.*—Los blancos, de 25 á 35 pesetas carga de 121,60 litros; tintos de primera, de 21 á 24; idem de segunda, de 17 á 20; á destilar, á 1,25 el grado.

Espiritus.—De vino destilado, á 110 duros la jerezana de 68 cortés y 35º, sin envase; refinado, á 18 la carga de

así, que verduguean los azafraneros como si fueran un sembrado de trigo, y sólo llevamos dos días de coger alguna rosa.
Precios: Vino nuevo, a 8,50 reales arroba de 16 litros; trigo candeal, a 64 fanega, cebada, a 28; habas, a 38; avena, a 19, y todo con tendencia al alza.
Para compras y más informes dirigirse al que suscribe.—*Carmelo García.*

La Roda (Albacete) 4.—Terminada la recolección de uvas, que aunque escasa, ha sido de más fruto del que se esperaba, y sobre todo de muy buena calidad; y, si bien mojadas por las abundantes lluvias de Octubre, las uvas se conservaron sanas, y se espera que los mostos sean de superior calidad en clase, pero creemos saquen poca graduación, por lo que habrá que prevenirse todo elaborador de vinos.
Se siguen acelerando las operaciones de sementera y de barbechos, con tan benéfico tiempo, que parece estamos en el mejor tiempo de primavera, por lo que no hay pereza para ejecutar todas las operaciones del campo, y para todos ahora hay ocupación.

Se ven algunos sembrados nacidos y otros que empiezan a brotar con un verdor envidiable, por lo cual los labradores están de enhorabuena, al mismo tiempo que por la estimación con que son a diario solicitados sus trigos y demás cereales.

Por los pocos mostos que ya hay claros han ofrecido pagar 2,30 pesetas en lagar los tintos y 2,25 los blancos. Hoy se nota poca animación en las compras, pero creemos que en cuanto se clarifiquen empezará la exportación en mayor escala.

Los precios corrientes de hoy son los siguientes: Candeal del país, a 60 reales fanega de 98 a 100 libras; cebada, a 23 y 24; centeno, a 32; avena, a 17 y 18; vino nuevo tinto, a 9 1/2, y 11 reales arroba de 16 litros; idem blanco, a 9; lías de vino de 20° Cartier, a 29; idem de orujo, a 24; de azafrán no se conocen aún precios.—*El Corresponsal.*

Minaya (Albacete) 1.—Después de una prolongada sequía, llovió en este término el 11 de Septiembre, y hasta hoy se han repetido las lluvias varias veces y con verdadera abundancia, por cuya causa dió principio, bajo buenos auspicios, la sementera de cereales, y toca ya a su término en excelentes condiciones, pues aún conserva la tierra humedad suficiente.

La cosecha de uva ha resultado bastante escasa; pero los mostos tienen inmejorables condiciones y mucha riqueza alcoholica.

El azafrán se presenta con gran retraso, siendo hoy el primer día en que aparece regular cantidad de rosa; esto no obstante, yo creo que aquí resultará buena la cosecha de esa preciosa droga, tanto porque en este pueblo se cultivan con exquisito esmero los azafraneros, como porque, a la profundidad en que la cebolla vive, no ha faltado humedad a la tierra en todo el año.

Los precios de los varios artículos de consumo que hoy se venden, son los siguientes: Candeal, de 53 a 60 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 25; avena, a 18; guijas, a 35. Las patatas a 4 reales arroba, y el vino añejo, de 11 a 12.—*J. C. P.*

De Navarra

Obanos 4.—Se ha terminado la vendimia con un tiempo excelente, no llegando su resultado a una media cosecha, ó sea poco más ó menos como el año último, y la clase buena. La uva se ha pagado de 5,50 a 6 reales arroba; para los vinos nuevos no se indica precio, pero se espera sea bueno.

La demanda de toda clase de caldos está paralizada, a pesar de haber ricas clases de la cosecha anterior; los últimos ajustes han sido de 12 a 13 reales cántaro (11,77 litros); habrá de venta unos 25.000, propios para embarcar.

El remate del garapito que empieza a regir desde 1.º de Noviembre, se ha subastado en 5,640 pesetas; las brisas han sido muy solicitadas, pagándose primero a 5 reales los 50 kilos y luego a 8.

Esta región ha sido tal vez la menos favorecida por las lluvias, por cuyo motivo la siembra se hace con bastante dificultad, y no pueden prepararse todavía algunas tierras. La cosecha de oliva casi nula.

Precios de otros artículos: Trigo, a 6 pesetas robo (28,13 litros), cebada, a 3; avena, a 2,75; habas anchas, a 5; maíz, a 4,50; sal, a 0,35; aguardiente, a 4 el cántaro; anisados, de 5 a 10.—*C. A.*

Barasoain 31.—La vendimia ha terminado, con buen rendimiento y de excelente calidad. La venta de uva, de 12 a 13 pesetas carga, que son unos 134 kilos.
La flojera ha destruido próximamente la quinta parte del viñedo.

Como no hemos sido favorecidos por lluvia, la siembra se está haciendo en seco.
Precios: Trigo, a 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, a 3; avena, a 2,75.—*P. de C.*

Eneriz 4.—La cosecha de vino ha sido escasa por la flojera, cuya plaga se extiende rápidamente. De vino viejo sólo

hay 1.000 cántaros, alcanzando el alto precio de 14 reales los 11,77 litros.
El trigo, a 23,50 pesetas robo.—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Laguardía (Alava) 2.—Ha terminado la vendimia con pingües resultados, debidos a las lluvias de Agosto que, si bien causaron perjuicios de consideración en algunos pueblos de la Rioja alavesa, aumentaron la cosecha en un tercio lo que tuvieron la suerte de que el pedrisco se convirtiera en agua, que tan altamente les fué beneficiosa.

Como las marcas de vinos finos, la del Riscal, de universal renombre, y la de Palacio, que ahora empieza, y por buen camino, tenían necesidad de uva, este fruto ha adquirido precios a los que hace mucho tiempo no estaba acostumbrado el viticultor, pues sólo se recuerda en precios superior al de este año, uno en que el fundador de las bodegas del Riscal (el anterior Marqués), pagó la arroba de uva a 2 pesetas y 10 céntimos, habiéndolo hecho este año sus sucesores a 7 reales la misma unidad, en peso puesto en la intermediación del pueblo de Laguardía, y a 6,50 reales en competencia con la casa Palacio, algo más distante de la población, siempre dentro de esta jurisdicción.

Ha hecho la casa Palacio 800.000 kilos, ó sea 34.500 cántaras aproximadamente, elevándose lo adquirido por el Riscal a 90.000 cántaras, todo ello de la clase superior. Puede calcularse con datos aproximados que 70.000 cántaras proceden de Laguardía, el resto de los pueblos comarcanos, todo para ambos viticultores, quedando un remanente de cosecha encubado aquí de 130.000 cántaras de clase inmejorable, pues por haber llenado sus bodegas los citados señores, suspendieron la compra de la uva, que fué a parar a los tintos del pueblo.

No se realiza ninguna venta de mostos, a pesar de ser de inmejorable calidad.—*V. G. A.*

Cuzcurrita (Logroño) 6.—Ha terminado la vendimia, resultando buena la producción, tanto en cantidad como en calidad. Cálculo se han elaborado las 200.000 cántaras que esperaba y que le anunció en una de las cartas que le escribí en Agosto.

Segue la venta de vino de la anterior cosecha. Todavía quedan 90 cubas (unas 27.000 cántaras), pero como un día con otro se miden tres cubas, es de presumir, si no afoja la demanda (lo que no es de temer), se agoten por completo las existencias en breve plazo. Los precios fluctúan entre 14 y 18 reales la cántara (16,04 litros), alcanzando los tipos máximos los claretes más selectos, que son muy estimados en Burgos y otros puntos.—*El Corresponsal.*

Tirgo (Logroño) 6.—La cosecha de vino ha sido mejor de lo que se esperaba. Ya ha comenzado la venta de mostos con destino a la montaña de Santander, a los precios de 9 y 10 reales cántara.
De vino viejo sólo quedan dos cubas.
La Rioja Alta ha elaborado en este pueblo unas 14.000 cántaras de vino blanco, el cual ha sido colocado en bodegas nuevas y conducido a las bodegas que aquella acreditada Sociedad posee en Haro.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Utiel (Valencia) 4.—La uva sufrió descenso en su precio; empezó a 4 reales arroba y acabó a 3,50. De mosto se concertaron partidas a 7 reales, pero pronto se paralizaron las compras, por el temor de que Francia eleve los derechos arancelarios.

Hemos hecho la sementera en condiciones inmejorables. El candeal se cotiza a 62 reales fanega; y la cebada, a 26; el aceite, a 48 reales arroba.—*Un Subscriptor.*

Vinaroz (Castellón) 4.—Se observa alguna animación en el mercado de vinos, embarcándose partidas para Francia.

Durante la última semana embarcaronse 700 bocoyes con bandera francesa para los mercados del Norte, y para Certe en el vapor *Amalia* 400. El *Ciudad de Mahon* embarcará 1.000 bocoyes para el mencionado destino.

Páganse las algarrobas a 7,50 reales la arroba, tendencia sostenida y muy solicitada.

El maíz, no obstante las malas condiciones que reune, por estar tierno, se han vendido algunas partidas a 9 reales.—*El Corresponsal.*

San Vicente (Alicante) 6.—La cosecha de vino ha sido regular, pagándose este caldo a 6 reales el cántaro de 11,50 litros, con tendencia a la baja.

La cosecha de aceite es nula.—*M.*

Almohines (Valencia) 5.—Precios corrientes: Pasa, a 17 pesetas quintal, con tendencia a la baja; cebollas, a 4 reales arroba; trigo para sembrar, a 6 pesetas barchilla; maíz, a 9; algarrobas, a 8 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Soneja (Castellón) 5.—Los olivos se han quedado con poco fruto en toda esta comarca. Terminó la vendimia, habiéndose pagado la uva a 11 y 12 pesetas carga. Calidad buena y cantidad corta. El

último vino viejo se ha vendido a 2,50 pesetas cántaro.

Trigo huerta, a 3,50 pesetas barchilla; jeja, a 4,25; cebada, a 2; aceite, a 14 pesetas arroba; y algarrobas, a 1,60 la nueva, y 1,75 la vieja.—*El corresponsal.*

NOTICIAS

Con algún retraso ha empezado la recolección de azafrán en la Mancha. El rendimiento es escaso en general, efecto de la sequía.

Ha decrecido mucho la demanda de arroz en Sueca. Los comerciantes no quieren pasar de las 25 pesetas los 100 kilos, y como los cosecheros pretenden 26 pesetas, aquéllos se dedican a comprar clases inferiores, que no faltan, aun a pesar de los riesgos que esto tiene.

Sin embargo, esperan que aumente una peseta el precio de dicho artículo.

Se ha constituido en Madrid el Jurado que va a formular, y publicará en breve, las condiciones del concurso público, abierto por D. Rafael Puig y Vallés, para premiar al autor de la mejor cartilla forestal, destinada a los niños que cursan la Instrucción primaria.

Constituyen dicho Jurado los Ingenieros de Montes Excmos. Sres. D. Máximo Laguna, Inspector general; D. Pedro Avila, Director de la Escuela de Ingenieros de Montes; D. Francisco de R. Arrillaga, ex Director general del Instituto Geográfico y Estadístico, y D. Carlos Castel, Diputado a Cortes y ex Director general de Obras públicas.

Dicen en Burdeos que la Comisión que se trasladó a París para hacer determinadas gestiones en nombre del Sindicato de viticultores, viene bien impresionada, habiendo conseguido la promesa de que los caldos de nuestro país pagarán a su entrada en la vecina República en razón del volumen y no de la graduación alcoholica.

Peró, ¿cuántos francos han de pagar? ¿Y hasta qué graduación han de aduana el derecho mínimo?
Sigue la incertidumbre en tan vitalísimo asunto, y los viticultores y el comercio sufren serios quebrantos.

Hace algunos días que salen de Alcañiz para la estación de Caspe carretadas de fruta con destino a Francia. La uva de mesa, que de tan excelente calidad se cria en la huerta de Guadalupe, ha sido muy buscada este año. También otras frutas, como la pera y manzana de invierno, el higo llamado maellano y el membrillo, han tenido mucha salida, atendida la escasez de la cosecha.

La Asamblea de las Cámaras de Comercio se celebrará en Zaragoza y no en Valladolid, como dijimos el miércoles último.

Las sesiones públicas es casi seguro tendrán lugar en el magnífico salón de fiestas del Círculo Mercantil, y las secretas en alguno de los salones de aquella misma Sociedad.

Los asuntos que habrán de tratarse serán económicos y administrativos, descartando todo cuanto pueda referirse a la política.

Las sesiones se celebrarán en la segunda quincena del corriente mes.

Un periódico de Murcia dice que en muchos pueblos de aquella provincia piensan darse de baja gran número de industriales, cerrando sus establecimientos por lo enorme de la contribución que sobre ellos pesa y las continuas visitas de que son objeto por parte de los investigadores.

En toda la región vasco-navarra se está verificando la recolección del maíz y castaño, que resulta mucho menor que otros años por la sequía del verano.

La poca manzana recogida se ha vendido a 20 pesetas carga (unas 13 arrobas), y la castaña se lleva a Francia, donde se han perdido la mayor parte de los árboles que producen ese fruto.

En Sitjes se verificará en breve una reunión de propietarios para darles a conocer un líquido llamado *malta flojera*, que ha inventado D. Joaquín Moragas y Martí. A los agricultores que tengan viñas flojeras se les entregará una cantidad de dicho líquido, y se les enterará de su aplicación a fin de que lo ensayen.

Celebraremos que este invento no tenga el mismo resultado que tantos otros que se han probado con igual objeto, y a pesar de los cuales la flojera sigue avanzando y destruyendo.

Escriben de Calatayud: «En la noche de anteayer se reunieron en la Casa Consistorial de Calatayud los fabricantes de alcoholes y cosecheros de vino, con el objeto de tratar sobre el precio a que han de venderse los orujos en dicha ciudad, y después de larga discusión, se comprometieron la casi totalidad de los asistentes a cederlos al Sr. Berrán por la cantidad de 9 reales quintal, recogidos los citados orujos en la prensa, según oferta hecha por dicho señor.»

Con las repetidas y abundantes lluvias del pasado otoño, y la buena temperatura que se viene disfrutando, han mejorado notablemente los olivos. El fruto ha adquirido gran desarrollo, aumentando mucho la cosecha. Esta será muy desigual, pero bastante mayor de lo que se esperaba.

Como consecuencia, el precio de los aceites está en baja en la mayoría de los mercados.

En varias comarcas olivareras de la provincia de Lérida principiará muy pronto la recolección de la aceituna.
La cosecha será buena por lo general.

En Tortosa hace tiempo están funcionando los molinos de aceite, y por más que la clase es superior, sólo se paga de 12 a 14 pesetas cántaro (15 litros).

Según tarifa establecida en Puerto Rico por las autoridades norteamericanas, pagarán los vinos ordinarios españoles, a su entrada en aquella isla, 18 duros por hectolitro (3 en concepto de aduana y 15 por consumo), si van en barriles ó pipas; y 40 duros por hectolitro (10 por aduana y 30 por consumo), si van embotellados.

Además los envases pagan un duro por cada 100 kilogramos.

La feria de Jaca ha estado muy animada.

Los tratantes de Cataluña han comprado mucho y a buenos precios. Los del país también han hecho provisión para los despachos de carne durante el otoño, que, como todos saben, es excelente.

El Fomento del Trabajo Nacional, de Barcelona, ha elevado al Gobierno un proyecto de líneas de vapores, con objeto de desarrollar nuestro comercio con los mercados de la América del Sur.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 8

París a la vista..... 40 39
Londres a la vista, (lib. ester.) ptas. 35 45

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO — Pesetas	3.º AÑO — Pesetas	4.º AÑO — Pesetas	
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	20

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

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

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

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

Aviso muy importante a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precita a la botella y a la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.



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

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

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, septoporum, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA
Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

ANUNCIO
Se vende el almacén-depósito de vinos de Zuricaldy Echevarria y Compañía, situado en terrenos propiedad de la Compañía del ferrocarril del Norte en la Estación de Bilbao, compuesto de planta baja de mil metros cuadrados de superficie y dos pisos altos y con cabida de 10.000 hectolitros en 17 tinas de roble.
Para informes dirigirse a los mismos en Bilbao.

BODEGAS
del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*.
Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos; aumenta su color y graduación y evita el avinagramiento. No contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, INDISPENSABLE PARA LOS VINOS DE EXPORTACIÓN y el más económico de todos sus similares. 13 pesetas kilo para 300 a 400 arrobas.
Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.
Dirigirse con sellos, a F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Via y Compañía y principales droguerías de España. Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

VINOS DE CUZCURRITA (RIOJA)

En la buena posada de Benigno Iruirita, situada en la carretera (enfrente de las bodegas) se recibe y trata con esmero y economía a los almacenistas, comisionistas y porteadores de vino.
También se mandan muestras a los que las pidan.
Dirigirse a Benigno Iruirita, *posadero en Cuzcurrita (Logroño)*.

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

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS
MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 a 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: **BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS**

Interesa a la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES

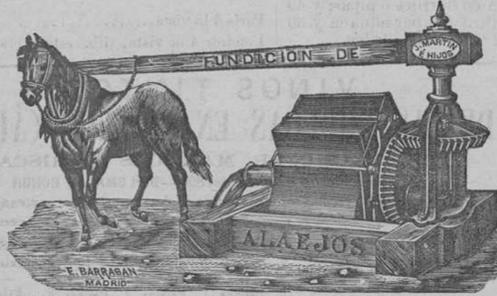
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

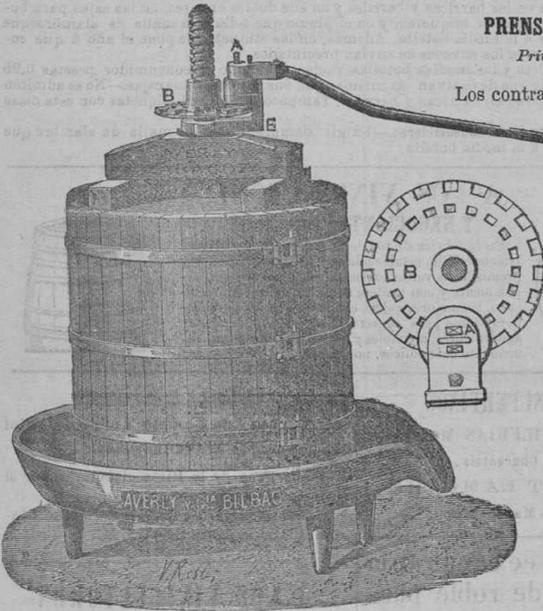
Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, el tambor vertical es de recambio, las barras que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

FUNDICION Y CONSTRUCCION DE MÁQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)

Privilegiado en España y el Extranjero



Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley.

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

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

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

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

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

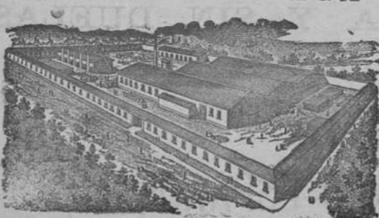
Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanánimo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas y Cienfuegos, *Leonora*, el 9 de Noviembre.—Habana y Matanzas, *Vivina*, el 16 de id. El magnífico vapor *Gracia*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana* 160 pesetas; *Matanzas* 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195. Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato. Línea de Puerto Rico.—Servicio regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARÍA*. El 16 de Noviembre saldrá el vapor español *Benita*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo. Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque. Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

LA ALBIÓN GRAN FÁBRICA Á VAPOR (CON REAL PRIVILEGIO) de The Spanish Wine cask Company Limited MALAGA



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

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

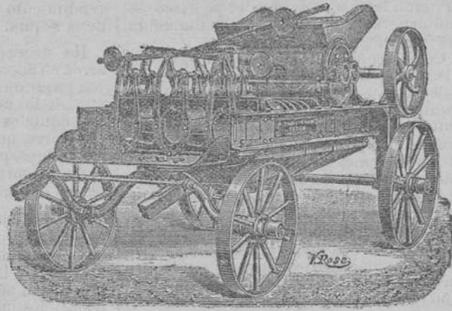
Privilegio HUGONENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.ª, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 60 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático Mr. A. Gautier*); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, da al vino un color de brillo intenso; 5.ª, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad. Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblic, 3, Valencia, Agente general en España.

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero. Cuatro medallas; plata, *Saintes* (1894) y *Bordeaux* (1895); oro, *Gemozac* (1895) y *Burie* (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRENSA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



PRECIOS FRANCO PASAJES Y LIBRE DE DERECHOS DE ADUANA

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo...	950 pesetas
Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas...	1.450 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas...	2.320 —
Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas...	3.000 —
Sin ruedas...	2.850 —

Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora. Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expendien dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

FILTROS PARA VINOS

LABORATORIO QUÍMICO DEL DR. ORTEGA Carretas, 14.—MADRID

Ensayos y análisis de vinos, cervezas, sidras, espíritus, licores, abonos, tierras, harinas, minerales, aguas, etc.

Tarifa especial de ensayos de vinos, sidras, etcétera, para los clientes

DETERMINACIONES	PESETAS
Del alcohol.....	2
Del extracto.....	2
De la acidez total.....	2
Del azúcar.....	3
Análisis, comprendiendo los siete principales elementos.....	15

Consultas, informes, prospectos, direcciones, instalaciones y viajes á las bodegas.

Filtros Gasquet hasta 650 hectolitros por día.—Filtros *Eureka*, hasta 50 hectolitros por día.

Pasteurizadores para las grandes bodegas y las asociaciones vinícolas.—Curación, conservación y envejecimiento de los vinos.

Mangas filtrantes.—Material para viticultura y vinicultura.—Experimentos, Paseo del Prado, 30, Maquinaria Agrícola.

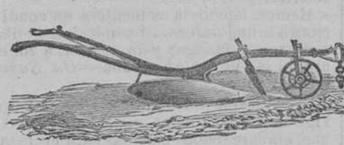
Antifermento cristalino.—Clarificantes.—Tierra de Lebrija seleccionada y toda clase de productos enológicos.

CHAMPAGNIZACION DE VINOS Y SIDRAS SE MONTAN FÁBRICAS

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo. Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos. Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano. Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones. Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras. Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra. Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo. Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas. Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS GRADOS FUNCIONAMIENTO Á VAPOR ó FUEGO DIRECTO INFORMES, DISEÑOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

ARADO GIRATORIO CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO (Los falsificadores serán perseguidos por la ley) Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día. Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba. Catálogos á quien los desee. Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión. Los pedidos á *Escuela Polacín*, autor y constructor, *Ingenio*, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalara 200 pesetas.

Maquinaria para la molinda de la aceituna DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazos. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años. Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA Taller de máquinas

CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO Posee también Contabilidad comercial, y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas. Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

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. Árboles maderables de paseo y de adorno. Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos. Magnífico surtido de jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor. Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío. Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner. VIDES AMERICANAS Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.