EXPOSICION VINÍCOLA NACIONAL

DE

1877.

2/3900

Sign. 90147
R. 15253

ESTUDIO

SOBRE LA

EXPOSICION VINÍCOLA NACIONAL

DE

1877.

PUBLICADO, EN CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO DE 15 DE SETIEMBRE DE 1876,

SIENDO MINISTRO DE FOMENTO

EL EXCMO. SR. CONDE DE TORENO.

MADRID.
IMPRENTA Y FUNDICION DE MANUEL TELLO,
IMPRESOR DE CÁMARA DE S. M.
Isabel la Católica, 23.
1878.

PRELIMINARES.

PRÓLOGO Y PLAN DE ESTE LIBRO.

El Real Decreto de 15 de Setiembre de 1876 convocando para el mes de Abril de 1877, en la capital de la Monarquía, una Exposicion nacional de productos vinícolas, constituye en la presente época uno de los actos que más dignamente han señalado la venturosa pacificacion del país; una de las disposiciones de mayor trascendencia para su prosperidad material, y una manifestacion elocuente del vivo deseo y paternal propósito, por parte del Gobierno, de que el desarrollo de la produccion y el perfeccionamiento de las industrias sean objetos predilectos de la Administracion pública y de cuantos se interesen por el bien de la patria.

El aplauso unánime de la prensa ilustrada, ávida siempre de estímulos provechosos para las clases productoras, significó desde luego la oportunidad y acierto de la medida. La franca exposicion de los motivos que la inspiraron, los medios de realizarla y los fines de su aspiracion, contribuyeron no poco á inspirar confianza en los pueblos, y concertados estos y otros elementos, que seguramente habian de responder al patriótico llamamiento, no podia abrigarse temor de que la tentativa fuese infructuosa.

Los productos de la vid y cuantas industrias se derivan de ellos, habian tenido plaza y conquistado legítimos lauros en Exposiciones nacionales é internacionales, figurando entre los demas ramos de la produccion; mas, si se prescinde de ciertos concursos especiales de la industria vinícola que se han celebrado en la capital de Inglaterra, y á que, por circunstancias dadas, sólo ha concurrido España débilmente, nunca, hasta ahora, ha tenido ocasion el país de hacer completo y exclusivo alarde de sus fuerzas productoras en este inagotable venero de su riqueza. Por eso mismo, la idea de demostrar con hechos lo que está en la conciencia de todos; conocer las diferencias del producto con relacion á las circunstancias físicas y naturales de las zonas vitícolas, y al propio tiempo con relacion á los procedimientos, desde la elaboracion primitiva hasta las derivaciones; reunir los elementos necesarios para señalar los defectos, advertir y prevenir los errores, dirigiendo la opinion por el camino de lo más provechoso y perfecto, es á no dudar una de las ideas más fecundas y trascendentales, en un país que encerrando, como sucede en España, un gérmen de tan variada como copiosa riqueza, la abandona, casi en su primitivo estado, á manifestaciones extrañas, para que pase á alimentar la industria y el comercio de otras naciones.

A este propósito laudable del citado Real Decreto, bien distante por cierto de dar á la primera Ex-

posicion vinícola de España el carácter de un vano espectáculo de pura ostentacion, cosa que la opinion pública habria reprobado con harta justicia, se agregó el fin no ménos plausible de que, al veredicto de un Jurado de garantías irreprochables; al juicio pericial de los hombres más experimentados que habian de pronunciar fallo inmediato, como en tales ocasiones se acostumbra, y la natural impaciencia reclama, siguiese, para confirmarle ó modificarle, el escalpelo de la ciencia, ó sea el riguroso análisis del laboratorio, como quien, no satisfecho con las presunciones falibles de la bondad, busca el convencimiento pleno de la aseveracion; una base cierta y segura para fines ulteriores de la solicitud más paternal.

A tales miras responden los términos y reglas de la convocatoria, sintetizados en el precepto de escribir un libro que, historiando los preliminares, la celebracion y los estudios del concurso, comprenda el nomenclátor, la estadística y los planos de la produccion, como elementos indispensables para difundir la mejor doctrina y favorecer el cultivo, la elaboracion y el tráfico.

Las disposiciones dictadas por el Gobierno de S. M., antes del concurso, para organizarle, y durante él para protegerle por cuantos medios han estado en su mano, se insertarán en primer lugar, intercalando, por órden cronológico, las demas disposiciones reglamentarias que se han adoptado para el mejor cumplimiento de aquellas, por lo que puedan ilustrar la marcha del suceso y servir de útil enseñanza en ocasiones análogas.

Una reseña del acto importante de la inauguracion, verificado el 30 de Abril, y una sucinta descripcion de las agrupaciones de los productos presentados y del carácter que ha presidido en las instalaciones, dará aproximada idea del espectáculo á los que no hayan tenido ocasion de visitarle, y constituirán ademas un grato recuerdo, para los que no ocultaron su regocijo al ver congregados y galardonados cual nunca los productos de tan vasta riqueza.

Despues de reseñarse los trabajos del Jurado, acompañados de la parte legislativa que especialmente les concierne, se presentan los resultados de las investigaciones sobre la produccion general de la vid en España, hechas con motivo de la Exposicion, desarrollando inductivamente, y hasta donde ha sido posible, esta interesante estadística, que contiene tambien datos de produccion y de precios.

El nomenclátor de las uvas, segun sus nombres vulgares, los caractéres de algunas vides y un vocabulario general de los productos vitícolas presentados al concurso, cuyo número llega á 847 clases de vinos, aguardientes, vinagres y otros caldos, constituyen la parte sétima.

«¿El país ha comprendido la Exposicion?» Tal es la pregunta que sirve de epígrafe á la parte novena; y como respuesta á ella se exponen: un nomenclátor de los pueblos cuyos productos han concurrido, un estado general por clases de los expositores, otro de los productos expuestos, y, como complemento, manifestaciones gráficas relativas al asunto, dejando al lector la apreciacion del resultado de la pregunta.

La parte décima, la más extensa por su naturaleza, la componen la estadística y las recompensas. Háse adoptado para ella la division de la península en grandes regiones orográficas, con las provincias que abraza cada region, y se presentan las monografías provinciales, comprendiendo: una Memoria local, reproducida ó extractada, por el Secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio; un resúmen estadístico; la lista de los expositores, como medio de que pueda dirigirse á ellos el comercio; un cuadro de la produccion anual, existencias disponibles y precios de los caldos, comprendiendo, no sólo los expuestos y calificados, sino aquellos que se inscribieron y no han llegado á presentarse; toda vez que el objeto de esta enumeracion de los productos se dirige á propagar su co-

nocimiento. El dictámen parcial de la Seccion 1.ª del Jurado, precede inmediatamente á la relacion de las recompensas, apareciendo la distribucion de éstas y de las demas calificaciones entre los diversos pueblos de la provincia; despues, esa misma distribucion de premios y calificaciones entre los productos presentados, y, por último, los análisis del Laboratorio químico.

Los hechos y documentos de la seccion 1.ª correspondientes á todas las provincias, se resúmen por cuencas y vertientes, en números absolutos y proporcionales, abrazando: superficie de viñedo, produccion, productores, expositores, muestras, recompensas, etc.; un informe general de la seccion correspondiente al grupo de cata y una extensa y detallada Memoria del grupo del Laboratorio, trabajo debido al Jefe de esta importante oficina; un resúmen general estadístico sintético, abrazando todos los conceptos de productos expuestos y calificados; varias proporciones y exposiciones por órden de importancia; una exposicion gráfica de densidad de los premios, y la escala, gráfica tambien, de las recompensas y demas calificaciones.

Una exposicion análoga, aunque con las variantes propias de su especialidad, se presenta para cada una de las secciones 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª, en que se han dividido los trabajos del Jurado, y á cada seccion se acompañan uno ó más informes de los presidentes y secretarios de las mismas secciones; la lista de expositores y objetos expuestos; la relacion de las recompensas, y un resúmen por pueblos comprendiendo los principales conceptos.

Abrazando el conjunto de las cinco secciones, se expone, en primer lugar, el cuadro de las grandes recompensas, con una breve mencion de las circunstancias de las localidades y de las personas que han obtenido esos premios, que pueden considerarse como extraordinarios; un resúmen general por provincias de todos los premios, así los mencionados como los ordinarios; una recapitulacion sucinta de este mismo cuadro general; la lista de los expositores que han recibido recompensas en concursos así nacionales como extranjeros; la relacion á 100 del total en que las provincias se han distribuido los premios, y por último, una curva gráfica de estos mismos premios y de las demas calificaciones.

La Secretaría general del Jurado, encargada de reunir y coordinar los datos existentes; completar los muchos que faltaban, ó cuya utilidad indicaba el plan de esta obra, ha creido deber consignar las impresiones recibidas en el exámen de tan vasta documentacion; así como dar algunas explicaciones aconsejadas por el estudio que naturalmente resulta de su misma ejecucion.

Un epílogo escrito por el Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos, Comisario de la Exposicion y Presidente del Jurado, completa el presente libro, en el que, al cumplir lo prescrito por el Real Decreto de 15 de Setiembre de 1876, el Gobierno de S. M. se ha propuesto, no sólo dar cuenta al país del resultado del gran Concurso vinícola nacional celebrado en 1877, sino que esta publicacion sirva para propagar el conocimiento de la riqueza enológica española, no tan bien conocida y apreciada como por su gran importancia merece, y, á la vez, proporcionar á los productores este especial vehículo de publicidad, para que, en todas las naciones, tengan el comercio y los consumidores los medios de dirigir sus pedidos á España, con indudables ventajas para el desarrollo de las transacciones de la riqueza nacional.

Madrid 31 de Octubre de 1878.

BRAULIO ANTON RAMIREZ.

MINISTERIO DE FOMENTO.

REAL ÓRDEN.

Excmo. Sr.: S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien mandar que inmediatamente se proceda á imprimir y publicar el Estudio sobre la Exposicion nacional vinícola de 1877, de conformidad con lo dispuesto en el art. 6.° del Real Decreto de 15 de Setiembre de 1876, abonando los gastos de este servicio con cargo á la partida de «Exposiciones» del presupuesto correspondiente. De Real órden lo digo á V. E. para su inteligencia y fines oportunos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 17 de Marzo de 1878.—C. Toreno.—*Sr. Director general de Instruccion pública, Agricultura é Industria.*

PARTE PRIMERA.

DOCUMENTOS OFICIALES

RELATIVOS A LA

EXPOSICION VINÍCOLA DE ESPAÑA DE 1877.

MINISTERIO DE FOMENTO.

EXPOSICION.

SEÑOR: Impulsado por su poderosa iniciativa é inspirado en la generosidad de sus sentimientos en favor de la produccion española, segun la diversidad de sus múltiples manifestaciones, V. M. desea que su Gobierno estudie con preferente atencion los medios más eficaces para que la industria nacional alcance la mejora y el perfeccionamiento que en otros países ostenta, sin tener como nosotros tantos elementos naturales para poderlo realizar. V. M. cree que esta debe ser una de las bases de engrandecimiento de su reinado, y así lo ha dicho cuantas veces ha tenido ocasion de dar á conocer cuáles son sus paternales aspiraciones. La idea del fomento intelectual y material del país, está encarnada en todos los actos de la interesante vida de V. M., y su Gobierno, que no tiene otros deseos que secundar sus nobles propósitos, logrando al par satisfacer los de la opinion pública, viene hoy á las gradas del Trono á iniciar la obra que más puede contribuir á llevarlos á feliz término, sentando el cimiento de las grandes mejoras que han de hacer por todo extremo próspero, venturoso y fecundo el reinado de V. M. Se sabe, porque así lo ha dicho el tribunal de la opinion en todos los certámenes universales á que España ha concurrido, que sus productos naturales obtienen tal superioridad, que ninguna otra nacion se atreve á disputársela. Se sabe tambien que muchos de los productos trasformados pueden dignamente asistir á esos certámenes, y que los mercados del mundo los aclaman; pero se ignoran pormenores y hechos que deben ser estudiados, comparados y afirmados por el Gobierno y la Administracion pública, si ha de lograrse el conocimiento exacto del estado de todas las industrias que se mueven en España, para ayudarlas, ayudando al propio tiempo á productores, consumidores y traficantes, sin cuyo equilibrio no es posible conseguir la perfeccion á que tiene indisputable derecho una nacion que, como la nuestra, ve lucir la aurora de la paz y posee productos naturales de gran valía.

Nuestro afan, Señor, debe encaminarse á trasformar esos productos dentro del país, de modo que puedan competir con los similares que ofrecen la elaboracion científica y el trabajo en las naciones industriales más cultas del globo. Con esto basta y sobra para que varíe hasta el carácter de nuestra poblacion, porque el trabajo atinado dará riqueza y bienestar; el bienestar, paz y sosiego, y el sosiego y la paz, el adelanto y la respetabilidad de la Nacion española, que tanto y tanto ha perdido en su incesante carrera de luchas y trastornos políticos.

Con sentimiento debe confesarse; no hay en ninguna de las órbitas en que se mueven el Gobierno, la Administracion y la ciencia española datos bastantes para formar exacto juicio acerca de nuestra industria. Es menester empezar á conocerlos, sacando el dato del hecho, en vez de sacar el hecho del dato; y en tal concepto no hay medio más adecuado para conseguirlo que celebrar Exposiciones especiales de la industria nacional, donde el país aprenda á conocerse, ya que desgraciadamente ignora la riqueza que en sí mismo posee.

Deseo grande y vehemente es del Ministro que suscribe celebrar, si posible fuere, dos Exposiciones cada año, donde se exhiban y se estudien por la Administracion, por el país y por la ciencia, todos los hechos sociales de la

produccion de una sola industria, desde su natural orígen hasta la más compleja de sus trasformaciones. Si V. M. se digna aceptar este procedimiento, el Gobierno dispondrá que se verifique el estudio de la más importante de sus industrias, que es sin duda alguna la vinícola, dejando para más adelante el de la vitícola, base de la que ahora intentamos conocer; pues la época en que ha de verificarse la vendimia de este año está demasiado cercana, y no conviene perder tiempo.

El país ignora la síntesis de lo más rudimentario en esta materia, y desconoce la cantidad de tierra cultivada con relacion á esta industria, la relacion de las cosechas con la planta, la del jugo con el fruto y de las destilaciones con los mostos. Alguno que otro dato inductivo es lo que se posee, de donde puede deducirse la importancia y nada más de tal industria. Sus antecedentes oficiales son que en 1849, época á que se refiere la primera Balanza de Comercio publicada por el Ministerio de Hacienda, el valor exportado de los productos de la vinicultura ascendió á la cifra de pesetas 35.552.333, mientras que en 1872, fecha á que se contrae la última, subió á 174.489.649 pesetas, ó sea un aumento de cerca de 500 por 100; y si á esto se añade el consumo interior, que debe calcularse en 120 litros por habitante, que es el promedio de lo que Italia y Francia consumen, y suponiendo ademas á 0,25 de peseta el litro, la cifra total de lo que España produce, contando con lo que exporta, llegará á la suma de cerca de 700 millones de pesetas.

Esta es la representacion cuantitativa; respecto á la cualitativa, V. M. presenció el triunfo de los vinos españoles en la Exposicion que celebró en 1873 el Imperio austro-húngaro. Allí tuvo V. M. la gloria de ver que España obtuvo el primer puesto en la primera categoría; siendo este premio otorgado por el más respetable de los tribunales, el Jurado internacional, compuesto de más de ochocientos notables de las treinta y una naciones que concurrieron á la Exposicion.

Esto sólo sabemos en conjunto; y claro es que sin datos que nos permitan sintetizar sobre cantidad, procedimiento, esencialidad y forma de cualidades, no es posible dirigir hábilmente la accion del cultivo, ni alcanzar el aumento de la produccion, el perfeccionamiento de las fabricaciones y las facilidades del comercio, que son los resultados positivos y los seguros fines á que aspira en tan importante punto la voluntad inquebrantable de V. M.

Propónese el Gobierno para realizarlos, secundándole dignamente, dar á conocer la calidad y las condiciones de la produccion; y cree ser lo más conveniente para ello abrir un certámen en la capital de la Monarquía, donde concurran ejemplares de toda la produccion enológica. Una Comision de personas entendidas en la materia, bajo la presidencia del Director general de Agricultura, formará el oportuno proyecto de instruccion y un reglamento, á que habrá de atenerse el Jurado que haya de juzgar los productos que se exhiban. El programa á que ha de sujetarse la Exposicion formará parte del adjunto decreto, y los fines que esencialmente se propone conseguir el Gobierno, son conocer las clases de jugos que produce la agricultura española, las bebidas que con ellos se fabrican, los procedimientos que se emplean para la elaboracion, combinacion y trasporte; los instrumentos de todo género que para ello se usen, y las materias naturales y químicas que concurren á las manipulaciones. Tambien ha de producir esa Exposicion el estudio práctico y científico de las materias que se expongan, y el de todas sus derivaciones; debiendo terminar tan importante tarea con la publicacion de un libro donde conste el nomenclátor, la estadística y el plano de esa produccion; las clasificaciones y los resultados de todos los trabajos prácticos y científicos que se hagan, y las conclusiones convenientes sobre la esencia y forma de los productos, para que puedan ser de utilidad á la produccion y al tráfico vinatero, tanto dentro como fuera de España.

Una idea nueva desea aplicar el Gobierno, y es la de invitar á que formen parte del Jurado que ha de hacer el exámen y dictar su veredicto sobre los vinos españoles que se presenten en la Exposicion, á las notabilidades extranjeras que quieran concurrir. Con esto se logrará que el fallo obtenga carácter más elevado y general, y que al volver los Jurados á sus respectivos países puedan dar cuenta exacta de todo, con datos y noticias por ellos mismos adquiridos, facilitando así la apertura de los mercados extranjeros.

Una vez conseguido el conocimiento exacto de los hechos, podrán hacerse el exámen, la comparacion, clasificaciones y deducciones que reclaman el estado de la industria; las cuestiones científicas y prácticas se abrirán camino; las económicas, de suyo complejas y difíciles, podrán ventilarse y aclararse por medio de la discusion, lo mismo que las que se refieren á los tributos; y la accion del movimiento y las relaciones del tráfico con los mercados propios tendrán anchas vías para marchar con expedicion y desembarazo.

El conocimiento de la fuerza alcohólica de nuestros vinos dará medios fáciles de tratar con los Gobiernos de las naciones consumidoras, pudiendo conocerse la variedad de productos que España tiene sobre los demas países para mejorar su licorería; y su comercio verá allanados los caminos que han de acercarlo y ponerlo en contacto con las naciones de otros continentes.

Es tambien indispensable conocer cuál sea el verdadero estado de ilustracion que tiene la intelectualidad en la industria de que se trata; y no lo es ménos cuanto se refiere á la maquinaria y utensilios especiales que hoy se aplican á esta clase de trabajos, y entre los que se cuentan muchos inventados y elaborados en España, superiores á todo lo que en este punto se usa en los demas países. Tienen asimismo importancia suma el conocimiento de los envases y embalajes de todo género que se empleen para la conservacion y trasporte del producto y el de cuantas industrias auxiliares contribuyan al sostenimiento, perfeccion y desarrollo de la vinícola.

Por este medio, penetrando el Gobierno en el campo de lo desconocido en dicha importantísima industria, y

descubierta que sea la verdad respecto á ella, procurará someter á V. M. medidas conducentes á los altos fines que las nobles intenciones de V. M. se proponen, y que no son otras que aumentar y perfeccionar la produccion, regularizar los impuestos, facilitar el movimiento y abrir anchuroso y despejado campo á las transacciones comerciales, base principal de la vida de los pueblos.

Fundado en estas consideraciones, y de acuerdo con el Consejo de Ministros, tiene el honor el que suscribe de proponer á V. M. el adjunto proyecto de decreto.

Madrid 15 de Setiembre de 1876.—Señor: A L. R. P. de V. M., C. EL CONDE DE TORENO.

REAL DECRETO.

Atendiendo á las razones expuestas por el Ministro de Fomento, de acuerdo con el Consejo de Ministros,

Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.° Se celebrará en la capital de la Monarquía española una Exposicion nacional de productos vinícolas, con arreglo al adjunto programa.

Art. 2.° La Exposicion se abrirá el 1.° de Abril de 1877, y quedará cerrada el 30 de Junio del mismo año.

Art. 3.° Tiene por objeto la Exposicion:

Conocer las clases de mostos, madres, vinazas, heces, posos y caldos que se forman y extraen de los productos de la agricultura española, las bebidas que de ellos se fabrican, los procedimientos que se usan para la elaboracion y conservacion de los vinos y demas productos que de ellos se derivan, y los aparatos, instrumentos, herramientas, utensilios y materias naturales y químicas de todo género que para ello se emplean.

Estudiar por medio de la cata y los análisis químicos los diversos elementos de que se componen las bebidas que se exhiban, y la fuerza alcohólica que tengan.

Formar el nomenclátor, la estadística y el plano de esa produccion, con todas las clasificaciones y pormenores posibles, y el libro donde haya de publicarse el resultado de los trabajos, en el cual deberá hacerse constar cuantas noticias sean convenientes acerca de la esencialidad y forma de los productos, á fin de que puedan ser conocidos y útiles á la produccion y al tráfico vinícola, tanto dentro como fuera de España.

4.° Para llevar á cabo los trabajos de reunion, clasificacion, instalacion y estudio de los objetos, así como la publicacion de los trabajos, se nombrará una Junta y un Jurado. La Junta, que será presidida por el Director general de Agricultura, Industria y Comercio, se compondrá de diez Vocales, y actuará como Secretario el Oficial que en el Ministerio de Fomento tenga á su cargo el Negociado de Exposiciones, á quien auxiliarán los empleados que la Direccion designe. El Jurado lo compondrán los individuos de la Junta, los Vocales que oportunamente se nombren, los que designen los expositores y los hombres notables de las naciones extranjeras á quienes se creyere oportuno invitar, oyendo préviamente á la Junta. El Jurado no podrá pasar de cincuenta individuos, y lo presidirá aquel que los Vocales eligieren.

Art. 5.° Es deber de la Junta formar los proyectos de la iustruccion necesaria para llevar á cabo los trabajos y el reglamento que determine la organizacion y atribuciones del Jurado.

Art. 6.° La publicacion del nomenclátor, de la estadística del plano y del libro correrá á cargo de la Junta, la cual tendrá obligacion de terminarlos antes del dia 31 de Diciembre del año próximo.

Art. 7.° Los Jefes de los laboratorios dependientes del Ministerio de Fomento, estarán á disposicion de la Junta y del Jurado para llevar á cabo los trabajos científicos que se les encomendaren.

Art. 8.° Los gastos que ocasione la Exposicion se satisfarán con cargo al presupuesto del Ministerio de Fomento.

Art. 9.° El Ministro de Fomento queda encargado de la ejecucion del presente decreto.

Dado en Palacio á quince de Setiembre de mil ochocientos setenta y seis.—ALFONSO.—El Ministro de Fomento, *C. Francisco Queipo de Llano.*

PROGRAMA DE LA EXPOSICION VINÍCOLA NACIONAL

QUE HA DE CELEBRARSE EN MADRID EL AÑO PRÓXIMO DE 1877.

Son materias admisibles en la Exposicion:

SECCION PRIMERA.

Mostos, vinos, alcoholes, licores, sidras y cervezas.

CLASE 1.ª

Mostos, madres, vinazas y caldos procedentes de todos los productos agrícolas.

CLASE 2.ª

Vinos de capa, pasto, licorosos y generosos.

CLASE 3.ª

Mezclas.

CLASE 4.ª

Alcoholes secos, dulcificados y perfumados.

CLASE 5.ª

Licores de todas clases.

CLASE 6.ª

Mistelas.

CLASE 7.ª

Vinagres de uvas y de otras materias, naturales ó artificiales.

SECCION SEGUNDA.

Máquinas, aparatos, artificios, herramientas y utensilios de todas clases.

CLASE 8.ª

Pisa-uvas, prensas, husillos, mondadoras, desgranadoras, trituradoras de granillo y orujo, calderas de cochura.

CLASE 9.ª

Bombas aspirantes, expelentes y de trasiego, aerómetros é hidrómetros, destiladeras, aparatos para tapar y destapar botellas, ventiladores, caloríferos, alumbradores, refinaderas, monta-cargas.

CLASE 10.

Sistemas de entibacion, colocacion é instalacion de bodegas y escaparates, envases para conservar, pipería, vasijería, pellejería, botillería, vaseras, vasos y copas, embalajes para trasportar.

CLASE 11.

Cubetas, embudos, cestas, tapones, cápsulas, cédulas de rotulacion.

CLASE 12.

Productos naturales y químicos que se emplean en la fabricacion.

SECCION TERCERA.

Conservas vegetales ó animales.

CLASE 13.

Encurtidos de todas clases; frutas conservadas en alcohol, aguardiente ó licores; mostos, mostillos, uvales, calabazates, arropes, materias extraidas de los granillos, orujos y bagazos.

SECCION CUARTA.

Libros, folletos, planos, modelos y dibujos.

CLASE 14.

Libros, folletos, opúsculos, monografías, memorias, mapas, planos, modelos, dibujos.

SECCION QUINTA.

CLASE 15.

Todos cuantos enseres, utensilios, objetos y medios no se hallen especificados en este programa y concurran á la fabricacion, trasformacion, afinacion, purificacion y conservacion de los productos que hayan de exponerse en el certámen.

Madrid 15 de Setiembre de 1876.—*C. Toreno.*

REAL DECRETO.

Atendiendo á las circunstancias que concurren en D. Francisco de Paula Candau y Acosta; D. Francisco de las Rivas, Marqués de Mudela; D. José Emilio de Santos; D. Javier de Palacio, Conde de las Almenas; D. Alberto Quintana; D. José de Cárdenas; D. Braulio Anton Ramirez; D. Ramon Torres Muñoz de Luna; D. José Ceriola, y D. Guillermo Martorell,

Vengo en nombrarles Vocales de la Junta creada por mi decreto de esta fecha para llevar á cabo la Exposicion vinícola que ha de celebrarse el año próximo de 1877.

Dado en Palacio á quince de Setiembre de mil ochocientos setenta y seis.—ALFONSO.—El Ministro de Fomento, *C. Francisco Queipo de Llano.*

DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

PRESIDENCIA DE LA JUNTA DE LA EXPOSICION VINÍCOLA.

Por Real decreto de 15 del pasado mes, inserto en el número 280 de la *Gaceta de Madrid*, se habrá enterado V. S. de los propósitos del Gobierno de S. M. en lo que se refiere á la Exposicion vinícola que dispone celebrar en esta Córte en Abril del año venidero. Grandísimo es el interes del Gobierno en que á esos propósitos correspondan los resultados; y á lograrlos tan completos como sea posible debemos cooperar cuantos en el bien del país nos interesamos.

Una instruccion especial, que se publicará oportunamente, determinará la organizacion y las atribuciones de todos cuantos tengan que entender en el asunto: antes, sin embargo, hay que preparar algunos trabajos preliminares que sirvan de base y guía á los futuros, estimar los datos que han de pedirse y mover los elementos que hayan de desarrollarse con preferencia; en una palabra, hay que prevenir cuanto sea dable los medios que conviene utilizar para no perder otros en estériles esfuerzos.

Por de pronto, es necesario que V. S., sin levantar mano, disponga que en el término de 20 dias precisamente, todos los Alcaldes de los pueblos de esa provincia le remitan relaciones nominales y conceptuosas, segun su caso, comprensivas de los distintos productores y fabricantes de jugos, utensilios, instrumentos y materiales á que se hace referencia en el programa de la citada Exposicion, que den á conocer aproximadamente los elementos de la produccion vinícola en sus respectivas localidades y en sus diversas manifestaciones.

Conforme esas relaciones se vayan recibiendo, el Secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio las irá anotando en resúmenes, por secciones y clases, dentro de estados generales, para cuyo trabajo se le señala el término de 10 dias. A fin de procurar armonía y unidad en las operaciones, la Presidencia acompaña los adjuntos modelos y advertencias, sobre cuya pauta, segun las necesidades, el método y la claridad aconsejen, se harán las ampliaciones ó alteraciones oportunas, procediendo con la discrecion y esmero que es de esperar de los entendidos funcionarios á quienes tal servicio se confía, y cuyos resultados se tendrán muy en cuenta para su calificacion.

Desgraciadamente, la experiencia enseña que no basta siempre el estímulo para mover voluntades si no va acompañado de preceptos coercitivos que impulsen á los morosos. La Presidencia confía que V. S. sabrá emplearlos si fuese necesario.

Sírvase V. S. prestar á este asunto la atencion más preferente, procurando anticiparse, si fuere posible, á re-

mitir á esta Presidencia los datos que se indican y auxiliar por cuantos medios su celo é inteligencia le sugieran una empresa en que el Gobierno de S. M. para el bien del país funda las más lisonjeras esperanzas.

Del recibo de esta comunicacion sírvase V. S. darme el oportuno aviso.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 14 de Octubre de 1876.—El Director general, Presidente, *Estéban Garrido.*—Sr. Gobernador de la provincia de.....

(MODELO NÚM. 1.°)

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877.

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE **AYUNTAMIENTO DE**

RELACION *de los fabricantes comprendidos en la seccion* PRIMERA *del programa que acompaña al Real decreto de 15 de Setiembre de 1876.*

NOMBRES DE LOS FABRICANTES (1).	MATERIAS QUE PRODUCEN DE LAS COMPRENDIDAS EN LAS SIETE CLASES DE LA SECCION.
Guillermo Beltran	Mistela. Alcohol de caña de azúcar.
Pedro Guillen	Vino tinto de pasto. Idem blanco de pasto. Idem generoso. Macabeo. Malvasía. Alcohol de sorgho. Idem de maíz.
Manuel Guzman	Idem de zanahoria. Idem de lenteja. Idem de patata. Licor de noyó. Idem de *marraschino.* Idem de menta.

(1) Se entiende por fabricante todo cosechero de uva ó de otro producto agrícola que fabrique mostos ó emplee cualquiera de los demas procedimientos de vinificacion, destilacion y concentracion.

(MODELO NÚM. 2.)

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE **AYUNTAMIENTO DE**

RELACION *de los fabricantes de instrumentos, aparatos, herramientas y utensilios de todas clases comprendidos en la seccion* SEGUNDA *del programa.*

NOMBRES.	INSTRUMENTOS, HERRAMIENTAS, ETC., COMPRENDIDAS EN LAS CLASES 8.ª Á 12 INCLUSIVES.
Silverio García	Porrones de cristal.
Pedro Luna	Embudos de todas clases. Medidas de hoja de lata. Jarros de id.
Pedro Valero	Pisa-uvas. Desgranadores. Destiladeras. Botellas.
Juan Gonzalez	Cápsulas.
Anselmo Santos	Productos químicos.

(SUPLEMENTO AL NÚM. 2.)

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE AYUNTAMIENTO DE

RELACION *de los fabricantes de jugos y conservas comprendidos en las secciones* PRIMERA *y* TERCERA *del programa, en que se anotan los productos naturales y químicos que utilizan en la elaboracion.*

Seccion segunda.

NOMBRES DE LOS FABRICANTES DE CALDOS.	NOMBRES DE LA CLASE DE PRODUCTOS QUE UTILIZAN.	
	NATURALES.	QUÍMICOS.

(MODELO NÚM. 3.)

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE AYUNTAMIENTO DE

RELACION *de los fabricantes de conservas vegetales ó animales comprendidas en la seccion* TERCERA *del programa.*

NOMBRES DE LOS FABRICANTES.	PRODUCTOS QUE ELABORAN COMPRENDIDOS EN LA CLASE 13.
Manuel Pelaez	Pepinillos en vinagre. Cebollas en vinagre. Guindas en aguardiente. Aceite de granillo.
José Perez	Pimientos en vinagre. Encurtidos surtidos en vinagre. Calabazate. Aceite de orujo.
Antonio Gomez	Arrope. Mostillo. Uvate Aceite de bagazo.

(MODELO NÚM. 4.)

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE AYUNTAMIENTO DE

RELACION *de los libros, planos, modelos y dibujos relativos á la industria vinícola comprendidos dentro de todas las secciones del programa, con expresion de los individuos que los expenden y sus autores.*

Seccion cuarta.

NOMBRES DE LOS EXPENDEDORES Ó LIBREROS.	LIBROS, PLANOS, MODELOS, &c., &c.	NOMBRES DE LOS AUTORES.
D. Jacinto Gimenez.....	Plano de los viñedos del cerro de San Juan.....	D. Antonio Gonzalez.
D. Pedro Rosales.....	Memoria sobre los abonos de las viñas.....	D. Juan Carrero.
D. Francisco Diaz.....	Tratado de la fabricacion de aguardientes y licores.....	D. Pedro Gomez.
D. Pablo Saenz	Modelos de pipas y tinajas para la elaboracion de vinos .	D. Pedro Reinot.
D. Juan Gonzalez.....	Plano de una bodega subterránea de tinajería.....	D. Manuel Alcon.
D. Antonio Perez.....	Sistema de los trasiegos de los mostos.....	D. Juan Fernandez.
D. Miguel Anton.....	Uso de la cal para la confeccion de los vinos.....	D. Pedro Perez.
D. Facundo Suarez.....	Modo de acorchar y descorchar los botellas.....	D. Juan Ortiz.
D. Miguel Ripoll.....	Análisis de vinos.....	D. Francisco Bodí.

(MODELO NÚM. 5.)

PROVINCIA DE

PARTIDO JUDICIAL DE AYUNTAMIENTO DE

RELACION *de los enseres, utensilios, objetos y demas particulares á que hace referencia la seccion* QUINTA *del programa, con expresion de los individuos que los fabriquen, vendan ó empleen, segun su caso.*

NOMBRES.	ENSERES, UTENSILIOS, &c., &c.	OBSERVACIONES.

ADVERTENCIAS

QUE DEBEN TENER EN CUENTA LOS ALCALDES Y SECRETARIOS DE AYUNTAMIENTOS PARA LLENAR LAS RELACIONES QUE SE REFIEREN AL PROGRAMA.

Los Alcaldes y Secretarios de Ayuntamiento, desde el momento en que reciban el programa de la Exposicion y las relaciones adjuntas, teniendo á la vista aquél y sin levantar mano, procederán á llenar éstas por las anotaciones de los registros, padrones de amillaramientos y demas antecedentes, noticias y documentos existentes en los Municipios donde constan los nombres de los individuos, las materias que producen y otros muchos particulares conducentes al objeto de que se trata. Para ampliar y completar las noticias en lo que fuere necesario, se dirigirán tambien á las personas á quienes deban hacerlo, procurando que aquellos se anoten con la expresion, claridad y extension convenientes.

Reunidas las relaciones por hojas, se coserán en un solo cuaderno las correspondientes á cada seccion de las

cinco del programa, remitiéndolas todas dentro del plazo de 20 dias señalado al Gobernador de la provincia respectiva.

Se tendrán muy en cuenta las prevenciones siguientes: Dentro de cada seccion se procederá á llenar las relaciones individuales por *clases*, sin confundir lo que á cada una en especial pertenezca, ni pasar á otra hasta dejar completamente evacuado lo que á la anterior corresponda.

Así, pues, en la SECCION PRIMERA, despues del nombre del fabricante, se anotarán los jugos que elabore con relacion á la

CLASE PRIMERA. Como son mostos, madres, vinazas, etc., especificando la procedencia ó el destino si no constituyere una elaboracion especial con nombre determinado que deba comprenderse en clase distinta.

CLASE SEGUNDA. Se distinguirán los vinos, principiando por los propiamente así llamados, segun sean de capa, pasto, licorosos, generosos, etc., añadiendo el color, la procedencia, etc. Seguirán luego los vinos especiales ó de frutas, especificándolos por los nombres de estas ó por el peculiar suyo.

CLASE TERCERA. Se expresarán los componentes de las mezclas y el nombre del producto resultante, si lo tuviese determinado.

CLASE CUARTA. Los alcoholes y aguardientes se detallarán tambien segun el grado, la preparacion ó composicion, el fruto ó producto de que se extraen, etc., etc.

CLASE QUINTA. Se tendrán en cuenta las prevenciones anotadas en la clase segunda para los vinos de frutas, y en la clase cuarta.

CLASE SEXTA. Obsérvese lo referido para las mezclas en la clase tercera.

CLASE SÉPTIMA. Se indicará si son los vinagres naturales ó artificiales, el fruto ó la materia de que provienen, si están ó no refinados, y el nombre especial si lo tuvieren.

Ejemplo:

SECCION PRIMERA.

NOMBRE DEL FABRICANTE.	PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LA SECCION.
Juan Melendez.....	Madres para la venta. Vino de pasto tinto. Idem generoso blanco. Idem de naranja. Idem de manzana (sidra). Cerveza de Baviera. Mezcla de..... y de..... Aguardiente de..... grados. Idem escarchado. Idem de remolacha. Licor de menta. Idem marraschino. Mistela. Vinagre de vino. Idem de corteza de plátano. Agua de azahar. Licor de clavillo.

SECCION SEGUNDA.

En la relacion núm. 2 se inscribirán los fabricantes de aparatos, artificios, herramientas y utensilios comprendidos en las clases desde la 8.ª hasta la 12 inclusives del programa, por el órden en las mismas establecido, añadiendo en el registro de los objetos de su fabricacion los sistemas á que pertenecen, su denominacion ó calificativo especial, en su caso, el objeto ó destino á que se aplican, y demas detalles interesantes. La relacion complementaria, número 2, servirá para especificar cuáles sean los productos naturales y químicos que empleen los fabricantes de jugos en su elaboracion, expresando su denominacion, composicion, aplicacion y demas pormenores dignos de nota.

SECCION TERCERA.

Se distinguirán dentro de la clase, las especies y variedades, principiando por los encurtidos, seguirán las frutas, indicándolas por su nombre, con el del líquido en que se conserven; luego los mostos, mostillos, arropes y conservas, y por último, las sustancias extraidas de los resíduos, dándolas á conocer por su procedencia y por los nombres genérico y especial de la localidad.

SECCION CUARTA.

En la relacion núm. 4 se comprenderán: primero, los individuos que hayan escrito y publicado libros, memorias, folletos, etc., que traten de cualquiera de las materias comprendidas en el programa, determinando la que sea y los particulares que ofrezcan interés; segundo, los autores de mapas, planos, modelos, dibujos, etc., añadiendo la especialidad á que estos se contraen, su objeto principal y aquellas observaciones precisas que completen su conocimiento.

SECCION QUINTA.

Se comprenderán los objetos y medios á que se hace referencia en la clase décimaquinta, no contenidos en las anteriores ni en las cuatro primeras relaciones circuladas, procurando anotarlos por órden de secciones y clases, con precision y claridad.

Madrid 14 de Octubre de 1876.—El Director general, Presidente, *Estéban Garrido.*

MODELO NÚM. 1.°

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877. **PROVINCIA DE**

RESÚMEN *por Ayuntamientos de los fabricantes comprendidos en la seccion* PRIMERA *del programa.*

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 1.ª	CLASE 2.ª													
		PRIMERAS MATERIAS DE LA INDUSTRIA.	VINOS.										ESPECIALES Ó DE FRUTAS.			
			COMUNES		PREPARADOS.		LICOROSOS.		GENEROSOS.		TOTALES.					
		Mostos.	Madres.	Total.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto..	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	Total.	De naranja.	De manzana.	De mora.

(Sigue el modelo núm. 1.°)

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 2.ª						CLASE 3.ª	CLASE 4.ª						
		ESPECIALES Ó DE FRUTAS.						MEZCLAS.	ALCOHOLES.						
		De granada.	De anana.	Cervezas.	De	De	Total.		Natural.	Seco.	Anisado.	Escarchado.	Dulcificado.	De caña.	De remolacha.

(Sigue el modelo núm. 1.°)

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 4.ª				CLASE 5.ª	CLASE 6.ª	CLASE 7.ª					TOTAL general.
		AGUAS REFRESCANTES Y OLOROSAS.				Licores.	Mistelas.	VINAGRES.					
		De azahar.	De verbena.	De	Total			De uva.	De	De	De	Total	

MODELO NÚM. 2.°

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877, **PROVINCIA DE**

RESÚMEN *por Ayuntamientos de los fabricantes de objetos y materias comprendidas en la seccion* SEGUNDA *del programa.*

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 8.ª									
		INSTRUMENTOS QUE OPERAN CON EL FRUTO.									
		Pisa-uvas.	Prensas	Husi-llos.	Monda-doras.	Desgra-nadoras	Tritu-radoras	Calderas de cochura.			TOTAL.

(Sigue el modelo núm. 2.°)

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 9.ª																			
		BOMBAS.																		Total.	TOTAL general de la clase.
		Aspirantes.	Expelentes.	De trasiego.			Total.	Aerómetros.	Hidrómetros.	Destiladoras.	Aparatos para tapar y destapar botellas.	Ventiladoras.	Caloríferos.	Alumbradores.	Refinadoras.	Monta-cargas.					

(Sigue el modelo núm. 2.°)

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 10. APARATOS PARA LA CONSERVACION Y CONDUCCION DE LOS PRODUCTOS.												CLASE 11.								CLASE 12. PRODUCTOS que se aplican en la fabricacion.		TOTAL general.
		Escaparates.	Envases.	Pipería.	Vasijería de todas clases.	Pellejería.	Vaseras.	Copas y vasos.	Embalajes para trasportar.				Total.	Cubetas.	Embudos.	Cestas.	Tapones.	Cápsulas.	Cédulas.		Total.	Naturales.	Químicos.	

SUPLEMENTO AL NÚM. 2.

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877. **PROVINCIA DE**

RESÚMEN *por Ayuntamientos de los fabricantes de caldos y conservas (anotados en las relaciones números 1.° y 3.°, referentes á las secciones* PRIMERA Y TERCERA *del programa), comprensivo de algunos datos de la seccion segunda que contiene el encasillado siguiente:*

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 12. NOMBRE DE LOS PRODUCTOS QUE EMPLEAN EN LA FABRICACION.													
		NATURALES.						Total	QUÍMICOS.						Total

MODELO NÚM. 3.

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877. **PROVINCIA DE**

RESÚMEN *de los fabricantes de conservas vegetales ó animales, comprendidos en la seccion* TERCERA *del programa.*

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	CLASE 13.																	TOTAL general.
		ENCURTIDOS de todas clases.	FRUTAS CONSERVADAS EN												MATERIAS EXTRAIDAS DE LOS				
			Aguardiente.	Licor.	Alcohol.	Total.	Mosto.	Mostillo.	Arropes.	Uvates.	Calabazates.			Total.	Granillos.	Orujos.	Bagazos.		Total.	

MODELO NÚM. 4.°

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877. **PROVINCIA DE**

RESÚMEN *por Ayuntamientos de los objetos comprendidos en la seccion* CUARTA *del programa.*

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	OBRAS LITERARIAS Y TIPOGRÁFICAS.																			
		LIBROS correspondientes á las secciones					FOLLETOS correspondientes á las secciones					OPÚSCULOS correspondientes á las secciones					MONOGRAFÍAS correspondientes á las secciones				
		1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total	1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total.	1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total	1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total

(Sigue el modelo núm. 4.°)

Partidos judiciales.	Ayuntamientos.	OBRAS LITERARIAS Y TIPOGRÁFICAS											OBRAS Y TRABAJOS GRÁFICOS. Y DESCRIPTIVOS.							TOTAL general
		MEMORIAS correspondientes á las secciones						TOTAL GENERAL. Secciones					Mapas.	Planos.	Modelos.	Dibujos.			Total.	
		1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total		1.ª	2.ª	3.ª	5.ª	Total								

ADVERTENCIAS

QUE DEBEN TENER EN CUENTA LOS SECRETARIOS DE LAS JUNTAS PROVINCIALES DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO, PARA FORMAR LOS RESÚMENES DE LAS RELACIONES LOCALES.

A medida que en la capital de la provincia se vayan recibiendo las relaciones locales, el Secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio irá resumiendo los datos de cada Ayuntamiento, con la debida separacion por secciones, en los cuadros que de antemano habrá preparado, conservando sólo la expresion numérica de los datos, bien depurados y ordenados en la columna respectiva.

Así que estén llenos los resúmenes locales se procederá á estampar los resultados en los cuadros generales de la provincia, con arreglo á los modelos que se acompañan.

El órden de colocacion será por partidos judiciales en la casilla primera.

En la segunda se anotarán los diversos Municipios que cada partido comprenda, por riguroso órden alfabético, y seguidamente las noticias.

Pocas prevenciones especiales hay que hacer para llenar esos resúmenes; basta atenerse á las del programa general de la Exposicion, á lo dispuesto en las instrucciones para los Alcaldes y Secretarios de Ayuntamiento, y á la pauta que los modelos adjuntos trazan, procurando separarse de ella lo ménos posible y en lo puramente indispensable.

En cada seccion se comprenderá cuanto á la misma diga referencia por clases.

Si algun objeto, materia ó variedad no estuviese determinado en su casilla especial, se abrirá á continuacion de las trazadas otra ú otras en que se anoten, debiendo hacerlo con esmero y claridad, evitando repeticiones supérfluas.

En la *Seccion segunda* se formarán dos resúmenes: el primero, general de sus diversas clases; el segundo, complementario.

En el primero se anotarán los fabricantes de los distintos aparatos, artificios, herramientas y utensilios que más ó ménos directamente se aplican á la produccion y consumo vinícola; en el segundo, aquellos sistemas y manipulaciones que constituyen la especialidad del fabricante de jugos ó son de su exclusiva é inmediata aplicacion, como los productos naturales y químicos que emplea.

En el modelo de resúmen suplementario se indica el órden, se traza la pauta y se modelan los encasillados, dejando en blanco su encabezamiento ó epígrafe. Fácil, sin embargo, será llenarlo en vista de las noticias adquiridas con las distinciones oportunas, cuidando de proceder discretamente y de juntar en cada grupo los datos de una misma índole y de idénticas condiciones.

Ninguna prevencion particular exige la *Seccion tercera*, debiendo seguirse para el régimen que le está destinado un procedimiento análogo al empleado para llenar el de la seccion primera.

Seccion cuarta. Los libros, memorias, planos, etc., se distinguirán por su contenido con relacion á los objetos que cada seccion de las otras cuatro del programa abarca; así los libros que tratan de la fabricacion de jugos se incluirán en la columna primera de la seccion primera; los que se ocupen de aparatos, herramientas, etc., en la columna segunda de la misma seccion; los folletos, segun su clase, en la seccion segunda, por el mismo órden, y así lo demas. Tambien se formará un segundo resúmen de esta seccion cuarta del programa por autores, siguiendo el órden alfabético.

Por último, no se remite modelo de estado para el resúmen de la seccion quinta, por no ser fácil preveer los objetos y materias que en él hayan de incluirse, dadas su misma variedad é indeterminacion.

En vista de las noticias que los Ayuntamientos comuniquen, dispondrá el Secretario resumidor de todas las de la provincia estados resúmenes expresivos, procurando en lo posible ir agrupando estos objetos ó materias indeterminadas y no comprendidas en las diversas secciones del programa, por el órden de esas mismas secciones y clases de cada una, con la claridad y expresion debidas. Terminados que sean todos estos trabajos, dentro del plazo de 10 dias señalado, se remitirán á la Presidencia de la Junta, perfectamente ordenados, en esta forma:

1.° Los resúmenes provinciales separadamente.

2.° Las relaciones locales con sus correspondientes resúmenes por grupos de secciones.

3.° Una sucinta Memoria en que se comenten los datos y noticias adquiridas; se diga si corresponden ó no al Estado, y las condiciones de la produccion vinícola en la provincia, tal como se entiende en el programa, haciendo ver las faltas y vacíos que noten y la mejor manera de suplir las unas y de llenar los otros; en una palabra, lo que puede y debe hacerse para que la industria cuyas manifestaciones se tratan de exhibir y estudiar, se presente en todas sus fases con la amplitud y detalles convenientes, así como todos aquellos otros particulares que conduzcan al logro completo de los propósitos que el Gobierno de S. M. abriga.

Redactará la Memoria el Secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio, y lo someterá á esta Corporacion para que la examine y apruebe, firmándola su autor y rubricándola con el V.° B.° el Presidente de la Junta.

Finalmente, conviene inculcar en el ánimo de fabricantes é industriales la importancia que la Exposicion tiene, los resultados que de ella deben esperar, la conveniencia que para los mismos en primer lugar ha de producir, y su interés por lo tanto en auxiliar por todos los medios imaginables los trabajos que el Gobierno en beneficio del país acomete.

Madrid 14 de Octubre de 1876.—El Director general, Presidente, *Estéban Garrido.*

Esta Direccion general ha acordado llamar la atencion de V. S. sobre la circular inserta en la *Gaceta* del 20 del actual, dictando reglas para la Exposicion vinícola que ha de inaugurarse el 1.° de Abril próximo, encareciéndole la importancia del servicio á que se refiere, para que á su vez recomiende su puntual cumplimiento al Secretario de la Comision provincial.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 13 de Octubre de 1876.—El Director general interino, Presidente, *Estéban Garrido.*—Sr. Gobernador de la provincia de.....

Excmo. Sr.: Convocada por Real decreto de 15 del pasado mes, inserto en el núm. 280 de la *Gaceta*, una Exposicion vinícola que ha de celebrarse en esta córte el 1.° del próximo Abril, sobre cuyo particular se han dictado en 14 del corriente diversas instrucciones, insertas en la *Gaceta* del 20 del mismo, núm. 294, uno de los principales deberes de la Junta encargada de realizar el concurso es estimular la concurrencia, proporcionando á los expositores cuantas facilidades y economía sean posibles.

Si todos los concursos á que son llamados los productos de la industria tienen un fin patriótico, en ninguna ocasion está más justificado el interés que debe mostrar la Administracion pública que en la presente, por lo mismo que la industria vinícola encierra un gérmen de gran riqueza que para su perfeccionamiento y desarrollo y para alcanzar pingües rendimientos en beneficio de los productores y del país en general, sólo necesita proteccion y estímulo.

Estas consideraciones inducen á la expresada Junta á rogar á V. E. que por la Corporacion municipal, que tan dignamente preside, se declare la exencion de consumos á los productos que se envien para la proyectada Exposicion, adoptando cuantas medidas considere menester para que á la sombra del concurso no se cometa el más ligero abuso.

El superior criterio de V. E. comprenderá perfectamente cuán difícil es, una vez depositados los productos en el local de la Exposicion, llevar cuenta exacta de lo que legítimamente se consuma en ella ó se inutilice, y de los resíduos que queden. Una parte de los productos tiene forzosamente que consumirse en las pruebas del Jurado; otra podrá deteriorarse ó perderse por roturas inevitables de los envases, y no sería nuevo el que algun sobrante se destinara á los establecimientos de Beneficencia, como ha solido acontecer por la voluntad ó autorizacion de los expositores; siendo lo cierto que nada se destina para beneficiarlo en el comercio, y que en todo caso debe evitarse hasta la posibilidad de que pueda suceder lo contrario, ejerciéndose en el mismo local de la Exposicion la vigilancia ó intervencion que se juzgue oportuna.

Ruego á V. E., por lo tanto, se digne inclinar el ánimo de esa Corporacion para que acuerde la exencion pretendida, adoptando cuantas disposiciones de precaucion crea acertadas, sin que causen perjuicio ni molestias á los expositores que se propongan contribuir á la brillantez de un concurso de tan saludable trascendencia para los intereses generales del país,

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 23 de Octubre de 1876.—El Director general interino, Presidente, *Estéban Garrido*.—Sr. Alcalde primero Presidente del Ayuntamiento de Madrid.

Excmo. Sr.: Convocada por Real decreto de 15 del pasado mes, inserto en el núm. 280 de la *Gaceta*, una Exposicion vinícola que ha de celebrarse en esta córte el 1.° del próximo Abril, sobre cuyo particular se han dictado en 14 del corriente diversas instrucciones, insertas en la *Gaceta* del 20 del mismo, núm. 294, uno de los principales deberes de la Junta encargada de realizar el concurso es estimular la concurrencia, proporcionando á los expositores cuantas facilidades y economía sean posibles.

Si todos los concursos á que son llamados los productos de la industria tienen un fin patriótico, en ninguna ocasion está más justificado el interés que debe demostrar la Administracion pública que en la presente, por lo mismo que la industria vinícola encierra un gérmen de gran riqueza, que para su perfeccionamiento y desarrollo y para alcanzar pingües rendimientos en beneficio de los productores y del país en general, sólo necesita proteccion y estímulo.

Estas consideraciones inducen á la expresada Junta á rogar á V. E. que con la mayor eficacia recomiende é incline el ánimo de las empresas de ferro-carriles para que, persistiendo en su acostumbrado y patriótico desprendimiento, acuerden cuanta rebaja les sea posible para los trasportes de los líquidos, máquinas, instrumentos, utensilios y demas accesorios propios del referido concurso, teniendo en cuenta las correspondientes clasificaciones de productos y objetos para que en ningun caso se desnaturalice la gracia que se otorgue, y que como medida de prevision se conceda tambien la facultad de expedirlo en *porte debido*, como ha solido establecerse en cuanto á los retornos, á fin de que, en el supuesto de sufragarse los gastos de trasporte desde el punto de embarque por la Administracion pública en Madrid, no haya necesidad de adelantos ni de giros, siempre embarazosos.

Lo digo á V. E. para su conocimiento y efectos que estime oportunos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 23 de Octubre de 1876.—El Director general interino, Presidente, *Estéban Garrido*.—Sr. Director general de Obras públicas.

La Junta nombrada para dirigir los trabajos relativos á la Exposicion vinícola convocada en Madrid para 1.° de Abril de 1877, de que soy Presidente, ha acordado que dicho certámen tenga lugar en el edificio que en el paseo de la Castellana poseen los herederos del Sr. Indo, arrendado por ese Centro directivo con destino á Exposiciones de Bellas-Artes.

En su consecuencia, he de merecer á V. I. se sirva disponer que por quien corresponda se dicten las órdenes necesarias para que dicho local sea puesto á disposicion de esta Presidencia, á fin de poder emprender los trabajos indispensables de reparacion que reclama el servicio de que se trata.

Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 24 de Octubre de 1876.—El Director general interino, Presidente, *Estéban Garrido*.—Sr. Director general de Instruccion pública.

REGLAMENTO

PARA LA EJECUCION DEL REAL DECRETO DE 15 DE SETIEMBRE DE 1876.

De la Junta.

Artículo 1.° Las atribuciones y deberes de la Junta son los expresados en los artículos 4.°, 5.° y 6.° del Real decreto de 15 de Setiembre de 1876.

Art. 2.° Componen la Junta los individuos nombrados por Real decreto de la misma fecha.

Art. 3.° Corresponde ademas á la Junta:

(*a*) Acordar todo lo conducente al mejor éxito de las operaciones que le están confiadas, y adoptar cuantas medidas juzgue necesarias y oportunas para el buen resultado del certámen.

(*b*) Procurar que se reuna el mayor número posible de objetos, y facilitar su recepcion y devolucion.

(*c*) Publicar un Catálogo, en el que habrán de figurar por lo ménos los nombres y domicilios de los expositores, los objetos expuestos, la localidad donde se producen y sus precios en los sitios de produccion.

(*d*) Fijar las épocas de apertura y clausura de la Exposicion para que el Jurado pueda trabajar libremente sin los entorpecimientos que ofrece la presencia del público.

(*e*) Redactar y publicar las invitaciones, instrucciones y demas documentos oficiales referentes á la Exposicion.

(*f*) Señalar los plazos dentro de los cuales hayan de recogerse y devolverse los objetos y documentos exigidos á los expositores.

(*g*) Determinar la clase y calidad de premios que hayan de concederse.

(*h*) Acordar los medios de distribuir los fondos para satisfacer los gastos que se originen, así como los desembolsos que propongan á su vez los Directores de Sala, el Comisario y despues la Comision económica para las atenciones del servicio.

(*i*) Censurar y aprobar en su caso las cuentas mensuales que presente la Comision.

Art. 4.° La Junta podrá llamar á su seno á cuantas personas creyere conveniente consultar para su mayor ilustracion, quedando autorizada para entenderse directamente con las corporaciones y autoridades que estime oportuno.

Art. 5.° Será la Junta el centro de donde dependan todas las Comisiones provinciales que para los efectos de la Exposicionp ueden considerarse como las sucursales que tiene en provincias, en virtud de lo cual resolverá todas cuantas dudas y observaciones hagan las Comisiones citadas, ya por sí, ya por delegacion hecha en el Comisario.

Art. 6.° La Direccion de Agricultura facilitará el local, el personal y el material de instalacion necesarios para celebrar la Exposicion.

Art. 7.° Elegirá un Vicepresidente, cuyo cargo será incompatible con el de Comisario, y cuantas Comisiones estime necesarias.

En caso de ausencia ó enfermedad del Presidente y Vicepresidente, les sustituirán los Vocales más antiguos por el órden de prelacion en sus nombramientos.

Art. 8.° Los acuerdos se tomarán por mayoría absoluta de votos, decidiendo el del Presidente en caso de empate.

Art. 9.° Las votaciones serán ordinarias, nominales ó secretas, empezando siempre por la derecha del sitio que ocupe el Presidente, y para tomar acuerdo bastará la tercera parte de los Vocales. Si no asistiese este número, será válido el acuerdo, cualquiera que sea el de los asistentes á la segunda citacion.

Art. 10. Distribuirá los trabajos en la forma siguiente:

La administracion de fondos, contratos y obras de todo género correrá á cargo de una Comision económica, compuesta del Presidente, de un Vocal y del Secretario.

Cada uno de los diez Vocales tendrá á su cargo una de las salas del edificio.

Uno de los Vocales desempeñará el cargo de Comisario.

Otro el de Vicecomisario.

Otro se encargará de la formacion de la Estadística.

Otro del Nomenclátor.

Otro del mapa enológico.

Otro del catálogo.

Y otros del libro de la Exposicion.

Art. 11. Examinará y aprobará de manera definitiva antes de su publicacion los trabajos encargados á los diferentes Vocales, que se considerarán como Ponentes.

Art. 12. Propondrá al Gobierno las recompensas á que juzgue haberse hecho acreedores los expositores, las Comisiones y los Jurados en el desempeño de los altos fines de la Exposicion.

Del Presidente.

Art. 13. Corresponde á la Presidencia:

(*a*) Convocar y reunir la Junta siempre que lo estime conveniente, ó cuando lo pidan el Comisario ó dos Vocales.

(*b*) Abrir y cerrar las sesiones.

(*c*) Dirigir las discusiones.

(*d*) Comunicar á la Comisaría los acuerdos de la Junta y publicar los documentos oficiales.

(*e*) Proponer los asuntos que hayan de tratarse en las sesiones.

(*f*) Autorizar las actas, consultas y comunicaciones.

(*g*) Ordenar los pagos.

(*h*) Designar los Ponentes y determinar los demas cargos que hayan de desempeñar los individuos de la Junta.

(*i*) Cumplir y hacer cumplir sus acuerdos.

(*j*) Resolver por sí cuanto ocurra de carácter urgente, dando cuenta á la Junta en la primera sesion.

(*k*) Nombrar el personal y señalar sus gratificaciones.

Del Vicepresidente.

Art. 14. Sustituirá al Presidente en ausencias y enfermedades, y á falta de uno y otro presidirá la Junta el Vocal que tuviese prelacion en el nombramiento.

De los Vocales.

Art. 15. Desempeñarán, ademas de los cargos especiales para que sean nombrados, todas cuantas comisiones les encargue la Junta ó la Presidencia.

Asociándose á otro, tendrán derecho á pedir que la Junta se reuna cuando lo creyeren necesario, y podrán proponer todo cuanto consideren conveniente á la Exposicion.

Del Secretario.

Art. 16. Corresponde al Secretario:

(*a*) Llevar el libro de actas de las sesiones de la Junta, que firmará con el Presidente, y redactar las comunicaciones y traslados de acuerdos que aquél haya de suscribir.

(*b*) Convocar á la Junta cuando verbalmente ó por escrito lo ordene la Presidencia ó quien haga sus veces, dando cuenta en las sesiones de los asuntos del despacho por el órden que aquella designe.

(*c*) Pasar á la Comisaría en el acto y sin dilacion de ningun género las comunicaciones, traslados, acuerdos, órdenes, avisos y demas documentos que correspondan.

(*d*) Distribuir el trabajo entre los empleados de la Secretaría de la Junta.

(*e*) Llevar el registro de las comunicaciones oficiales que se reciban ó expidan.

(*f*) Intervenir las operaciones de administracion de fondos.

(*g*) Trasladar á quien corresponda los diversos acuerdos de la Junta.

Art. 22. En ausencias y enfermedades le sustituirá el empleado que designe la Direccion de Agricultura, Industria y Comercio.

Del Depositario.

Art. 17. Recibirá los libramientos, procederá á su cobro y llevará una cuenta de caja, que intervendrá el Secretario de la Junta, en cuya cuenta se datará y hará cargo de cuantas cantidades pague y perciba por conceptos de la Exposicion.

Rendirá cuenta mensual, que examinará la Comision económica, y será sometida á la aprobacion de la Junta.

Del Comisario.

Art. 18. Corresponde al Comisario:

(*a*) Recibir, comprobar, distribuir y devolver los objetos de la Exposicion.

(*b*) Inspeccionar los registros de entrada y salida, así como todos los demas libros y trabajos de la misma.

(*c*) Firmar todos los documentos y comunicaciones oficiales relativos á la Comisaría.

(*d*) Corresponder directamente con la Presidencia de la Junta, Gobernadores, Comisiones provinciales, expositores y cuantas corporaciones ó entidades sea necesario para poder lograr la más eficaz y rápida marcha de todo lo referente á la Exposicion.

(*e*) Resolver por sí cuantas dudas ocurran de carácter urgente, dando cuenta al Presidente de la Junta, con la que consultará las que no lo sean.

(*f*) Vigilar que se reciban bajo inventario los objetos y materias que hayan de exponerse para que puedan ser devueltos en la misma forma, á excepcion de las bajas debidas á deterioros inevitables y justificados, cesiones de los expositores, consumo del Jurado ó casos de fuerza mayor, para lo cual tomará las medidas que juzgue oportunas.

(*g*) Cuidar del buen órden y regularidad de todos los servicios, adoptando cuantas medidas estime conducentes á fin tan provechoso, vigilando la entrada, apertura, distribucion, entrega, instalacion y devolucion de todos los productos y objetos.

(*h*) Distribuir, segun creyere acertado, los productos que se expongan, prévio cargo á los Directores de la sala.

(*i*) Cumplir los acuerdos de la Junta.

(*j*) Autorizar con su firma cuantos documentos se relacionen con la entrada y salida de objetos; reclamaciones de expositores, contabilidad y organizacion administrativa de la Exposicion, visando todos los libros de la oficina central y de los de cada departamento con sus Jefes respectivos.

(*k*) Distribuir el personal y suspenderlo por sí, cuando considerase grave el caso, dando cuenta á la Presidencia.

(*l*) Remitir á la *Gaceta de Madrid* para su publicacion la relacion de los objetos que se hayan recibido el dia anterior, así como la de las bajas, para que lleguen á noticia de los expositores.

(*ll*) Determinar el modo y forma de llevar los libros.

Art. 19. Podrá alterar el órden de instalacion de los productos, siempre que con ellos gane la visualidad y buen aspecto del local.

Art. 20. Se entenderá directamente con el Jurado, ante quien es el representante oficial de la Exposicion, siendo de su incumbencia cumplir los acuerdos referentes á su instalacion y á la marcha ordenada de los laboratorios de exámen, ya se establezcan en el local de la Exposicion, ya en las Escuelas de la enseñanza oficial, cuidando de la instalacion, distribucion y entrega de los productos que estén destinados al estudio de los mismos.

Art. 21. Podrá asimismo dar á las Comisiones provinciales las instrucciones de carácter urgente que juzgue necesarias.

Art. 22. El Comisario es el Jefe inmediato bajo cuya accion se verifica el certámen.

Del Vicecomisario.

Art. 23. Sustituirá al Comisario en ausencias y enfermedades, quedando investido, mientras ejerce dicho cargo, de cuantas facultades corresponden al mismo.

Del Secretario de la Comisaría.

Art. 24. Corresponde al Secretario:

(*a*) Hacer cumplir exactamente y ejecutar con puntualidad todas las órdenes de la Comisaría, redactar las minutas y rubricar las comunicaciones para que sirva de garantía á la firma del Jefe.

(*b*) Abrir un libro de órdenes de la Comisaría y cuidar de que los expedientes se lleven con la debida regularidad.

(*c*) Llevar un libro donde se extiendan las facturas de los talones que se reciban en la Comisaría, las cuales, despues de suscritas por el Secretario, llevarán el *Recibí* del Administrador, para que sirva de documento de cargo á la Administracion, en poder de la cual quedará el duplicado.

De los Directores de sala.

Art. 25. Corresponde á los Directores de sala:

(*a*) La vigilancia y cuidado de todo lo que de su sala depende.

(*b*) Hacerse cargo bajo recibo de los productos que les entregue la Comisaría, clasificarlos y verificar su instalacion en la forma que determine el plan de la Comisaría.

(*c*) Llevar un libro donde conste la entrada, movimiento y salida de los objetos de su respectiva sala.

(*d*) Proponer á la Comision económica, por conducto del Comisario, los gastos que hayan de hacerse con arreglo al presupuesto que al efecto formen, quedando autorizados para realizar los que no excedan de 100 pesetas, dando cuenta con la misma fecha á la Comision.

(*e*) Dar parte á la Comisaría por escrito de todas las bajas de objetos de su respectiva sala para que sean de abono en la cuenta de cargo que se les haga, y quedar relevados de la responsabilidad que en otro caso pudiera alcanzarles.

(*f*) Suministrar á los guarda-salas las noticias necesarias acerca de los productos y objetos expuestos, para que puedan en cualquier caso responder á la investigacion del público, ó pedir á la Comisaría los datos y noticias que no estén á su alcance, á fin de que aquella los obtenga de los expositores, siempre que unos y otros respondan á intereses comerciales, base de todas las Exposiciones. En este último caso las preguntas deberán serles dirigidas por escrito.

Del Administrador.

Art. 26. Corresponde al Administrador:

(*a*) Recibir y llevar inventario, intervenido por el Interventor, de todo el material que ingrese en el edificio, figurando como primera partida el edificio mismo, con los detalles que sea necesario hacer constar.

(*b*) Recibir los talones con factura de la Secretaría de la Comision, y entregarlos al contratista que haya de trasportarlos desde el ferro-carrril al local, cuidando de hacerle firmar la factura correspondiente, que servirá de resguardo al duplicado que habrá dejado en el libro de la Secretaría.

(*c*) Presenciar el desembalaje de todos los bultos en union del Interventor y el Conserje, los cuales consignarán en la factura el estado y cantidad de los efectos que se reciban, y fijarán en la caja de embalaje una cédula con expresion del número correspondiente de la sala á que esté destinado, su contenido, número de órden, nombre del expositor y punto de su residencia.

(*d*) Recibir todos los objetos que hayan de exponerse, cuyo recibo firmará con el Comisario, quedando el talon matriz en la Administracion, y facilitando á su vez uno para el Interventor, otro para el índice móvil y otro para unirlo al objeto.

(*e*) Entregar, bajo recibo, á los Jefes de sala los objetos que éstos le pidan para instalar; cancelando con este recibo el cargo que se le haya hecho á la recepcion de dichos objetos.

Art. 27. Será el Habilitado para los gastos menores, no pudiendo tener nunca en su poder más de 500 pesetas, rindiendo cuentas todos los meses á la Comision económica para su aprobacion por la Junta.

Nombrar los mozos para la limpieza, carga, descarga y colocacion.

Del Interventor.

Art. 28. Corresponde al Interventor:

(*a*) Presenciar la apertura de las cajas, firmando la oportuna factura, con asistencia del interesado ó su representante, siempre que sea posible, interviniendo en otro caso el recibo que la Comisaría remitirá al expositor.

(*b*) Intervenir la entrada y salida de los productos y llevar las cuentas siguientes:

A la Habilitacion.

Al material que se compre y se invierta.

Al movimiento de objetos.

A cada Director de sala.

De los guarda-salas.

Art. 29. Será obligacion de los guarda-salas:

(*a*) La custodia de los objetos que halla en la sala respectiva, cuidando de la limpieza y buen órden de los objetos, y respondiendo de los mismos ante el Director de la sala, dándole parte por escrito de cuantas novedades ocurran en ella.

(*b*) Dar conocimiento asimismo é inmediatamente al Administrador de cuantas roturas ú otras bajas tengan lugar, para que aquel encuentre medio de comprobacion de sus libros, conservando los objetos averiados ó rotos en su poder para que sean examinados por el Jefe de la sala en el acto mismo de su llegada.

(*c*) No abandonar la sala que esté á su cuidado bajo ningun pretexto sin permiso del Administrador ó Conserje, y esto dejando siempre advertido al Conserje ó al guarda de la sala inmediata para que vigile en su ausencia.

(*d*) No permitir que nadie toque á los objetos ni que se retire ninguno de las instalaciones sin órden formal y por escrito del Comisario ó Administrador, quienes dejarán en su poder una cédula expresiva del objeto que se retire y su número, á fin de que le sirva de resguardo y de comprobacion de la baja para con el Jefe de aquel departamiento. Responderán ante los tribunales de la infraccion de este precepto.

(*e*) Ser corteses y comedidos en sus relaciones con el público y con cuantas personas tengan que entenderse, absteniéndose siempre, aunque se les faltare, de pronunciar frases inconvenientes que desdigan del decoro con que deben estar.

(*f*) Suministrar al público cuantas noticias estén á su alcance sobre los productos expuestos, en cuanto á las relaciones comerciales y de produccion se refieran, para lo cual se les ilustrará convenientemente por el Jefe respectivo ó por los mismos expositores. Siempre que las preguntas fuesen de tal naturaleza que no sea fácil ó no esté en sus alcances contestarlas, invitarán al interesado á que tenga la bondad de formularlas por escrito, con nota de su domicilio, y las entregarán á su Jefe para los efectos oportunos.

(*g*) Entregar al Conserje cuantos objetos de pertenencia del público se extravíen en la sala de su inmediata vigilancia antes de abandonar el local y en el mismo dia en que hubiesen sido recogidos por ellos.

Del Conserje.

Art. 30. Es el Jefe inmediato del edificio y del personal subalterno del mismo, y como tal le corresponde:

(*a*) La custodia y guarda de todos los objetos.

(*b*) Numerar todos los embalajes en el acto de desembalar su contenido, segun se expresa en el párrafo (*c*) del artículo 26, llevando un libro de entrada y salida, visado por el Comisario y por el Administrador, depositando los embalajes de modo que puedan servir para devolverlos en su dia, cuidando de colocarlos por salas y de manera que se pueda sacar con facilidad el número que haga falta, para lo cual se le designará un local.

(*c*) No permitir la salida de producto alguno sin órden escrita del Comisario.

(*d*) Conservar bajo su responsabilidad los productos que hayan de ser sometidos al exámen del Jurado y del laboratorio, siempre bajo la dependencia del Jefe que á este servicio se destine, y en la forma y modo que disponga para su entrega.

(*e*) Vigilar el edificio, los productos expuestos y el personal de guarda-salas, cuidando especialmente de que estos últimos sean muy atentos y comedidos en sus relaciones con el público.

Del portero y ordenanzas.

Art. 31. El portero vivirá en el local de la Exposicion; tendrá las llaves de todas las puertas del edificio y del parque, y dependerá directamente del Conserje.

Art. 32. Los ordenanzas y mozos obedecerán cuantas órdenes se les comuniquen por cualquiera de los individuos de la Junta, teniendo por Jefe inmediato al Conserje.

Art. 33. No permitirá la salida de ningun objeto sin permiso del Comisario.

Del sereno.

Art. 34. Vigilará desde el oscurecer hasta la salida del sol todos los alrededores del edificio, cuidando con esmero de su seguridad, y conviniendo de antemano con el Conserje y con la guardia las señales convenientes para reclamar su auxilio siempre que lo fuere necesario.

De la guardia de seguridad.

Art. 35. Es obligacion de la guardia de seguridad:

(*a*) Recibir diariamente del Conserje la consigna que le hubiere comunicado el Administrador.

(*b*) Mantener el órden dentro y fuera del edificio, evitando cuidadosamente todo alboroto ó escándalo, y prestando pronto y eficaz auxilio á cualquiera de los empleados que le reclamase para lograr á toda costa el objeto indicado.

(*c*) Reconocerá como Jefe superior al Comisario.

De las Comisiones provinciales.

Art. 36. Para promover la concurrencia de objetos á la Exposicion, ilustrar la opinion de los expositores y facilitar el envío de productos, se constituirán Comisiones en las capitales de provincia, que se entenderán directamente con la Junta y con el Comisario.

Art. 37. Estas Comisiones se compondrán:

Del Gobernador, Presidente.

Del Vicepresidente de la Diputacion provincial.

Del Presidente de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio y de los Comisarios.

De los Presidentes de todas las Sociedades agrícolas, industriales y comerciales y de la Sociedad Económica de Amigos del País, establecida en las capitales de provincia.

Del Jefe de Fomento.

De los productores de materias contenidas en el programa que el Gobernador de la provincia juzgue oportuno nombrar; de los individuos que el Presidente de la Junta designe, y de los que por sus conocimientos especiales estime conveniente llamar el Gobernador.

Del Secretario de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, que desempeñará el mismo cargo en esta.

Art. 38. Las Comisiones que se dividirán en tantas secciones como tiene el programa, cuidarán, ademas, de la mejor disposicion de los embalajes, direccion y trasportes para evitar deterioros.

Art. 39. Nombrarán, si lo estiman conveniente, un perito representante por cada provincia que pueda ilustrar con sus conocimientos y prestar auxilio á la Junta general, á la Comisaría y al Jurado.

Art. 40. Resolverán las dudas que tengan los expositores; y caso de no ser posible hacerlo, consultarán á la Junta.

Art. 41. Devolverán á los expositores los productos que la Junta les envie, dándoles cuenta satisfactoria y justificada de las bajas que hayan tenido.

Art. 42. Publicarán en el *Boletin oficial* cuantas comunicaciones y circulares dirija la Junta sobre la Exposicion, así como las relaciones de los productos recibidos y de las bajas que por cualquier concepto hayan sufrido,

de forma que los expositores tengan un documento con que poder reclamar el remanente de los objetos que hayan expuesto.

Art. 43. Censurarán y aprobarán ó desecharán, en su caso, los presupuestos y cuentas que forme el Secretario de la Comision, pasándolo á la Junta con su informe.

Art. 44. Las Comisiones de las provincias ultramarinas se organizarán del modo y en la forma que determinen las respectivas Autoridades.

De los Presidentes de las Comisiones provinciales.

Art. 45. Tendrán relativamente los mismos deberes y atribuciones dentro de su provincia que tiene el Presidente de la Junta.

Art. 46. Procurarán que si necesario fuere se reuna diariamente la Comision para que el servicio no quede paralizado, de forma que los productos puedan estar en Madrid ántes de 1.° de Marzo; en la inteligencia de que esto no impide que desde el dia 2 de Enero próximo puedan ir enviando los que estén en disposicion de hacerlo.

Art. 47. Facilitarán local donde hayan de recibirse los objetos directamente de los expositores, y ordenarán, de acuerdo con las respectivas Comisiones, la remesa de los productos á la Comisaría, cuidando de no admitir ninguno que no estuviese embalado y envasado en la forma que determina la presente instruccion.

De los Secretarios de las Comisiones provinciales.

Art. 48. Corresponde á los Secretarios de las Comisiones provinciales:

(*a*) Convocar la Comision cuando lo disponga el Presidente.

(*b*) Redactar y llevar el respectivo libro de actas de las sesiones de las Comisiones, que firmarán con los Presidentes, así como las comunicaciones y traslados que aquellos hayan de suscribir.

(*c*) Llevar un registro de las comunicaciones que se reciban y expidan.

(*d*) Formar el proyecto de presupuesto de los gastos que se calculen necesarios para la aprobacion de la Junta, con una Memoria de explicacion.

(*e*) En ausencias y enfermedades serán sustituidos por las personas que la Comision designe.

De los expositores.

Art. 49. Deberán pedir, por conducto de las Comisiones provinciales, ó directamente á la Comisaría, el espacio que necesiten, explicando la cantidad y calidad de los productos que han de enviar, y si se proponen instalar por sí ó dejar la instalacion al criterio de la Comisaría.

Art. 50. Enviarán los productos por conducto de las Comisiones provinciales, ó podrán entregarlos directamente por sí ó por medio de su representante en el local de la Exposicion.

Art. 51. Llenarán la cédula-factura que se les facilite por los Secretarios de las Comisiones, y la remitirán á la Comisaría por el correo ó la entregarán á la mano.

Art. 52. El bulto cuya factura no se reciba quedará sin abrir, y á la clausura de la Exposicion se entregará á la Direccion general de Agricultura, Industria y Comercio para que se aplique al Museo ó se destine su producto á los establecimientos de beneficencia.

Art. 53. Se recibirán los objetos é instalaciones que remitan los expositores desde el 2 de Enero hasta el 15 de Marzo del año próximo. Todo expositor tiene derecho á un recibo que le entregará la Comisaría en garantía del objeto; si bien no responde de averías causadas por fuerza mayor.

Art. 54. Los expositores no satisfarán alquiler por el local que ocupen dentro del edificio, ni tampoco por los gastos de trasportes desde las capitales, subgobiernos de provincia ó estaciones de ferro-carriles, ni consumos hasta el local de la Exposicion y viceversa.

Art. 55. Los que no instalen por su cuenta no tendrán derecho á elegir sitio para su instalacion; debiendo conformarse con el que se les asigne por el Director de la sala, y en caso de duda ó competencia, por el Comisario.

Art. 56. Mientras esté abierta la Exposicion no podrán cambiar, mudar ni retirar sus objetos sin motivo fundado y expresa autorizacion del Comisario.

Art. 57. Para la devolucion de los objetos es indispensable la presentacion del resguardo, ó de su duplicado en caso de extravío del primero, que quedará inutilizado.

Art. 58. Pasado el plazo de 20 dias despues de la clausura de la Exposicion no deberá quedar ningun objeto en el local. Los que para aquella fecha no hayan sido retirados se entregarán á la Direccion general de Agricultura, Industria y Comercio para que los aplique á Museos, venta ú objetos de beneficencia.

Art. 59. Cada expositor tendrá derecho á nombrar un representante cerca de la Comisaría.

Art. 60. Los productos se enviarán en la forma prescrita en el siguiente artículo, que será comunicada á los interesados por las Comisiones de sus respectivas provincias.

Art. 61. Para el envío de los productos se tendrá presente:

(*a*) Que han de enviarse en cajones precintados con alambre, y atornillados, mejor que clavados.

(*b*) Los espacios que dejen libres las botellas se llenarán con serrin como cuerpo mal conductor del calórico y para evitar fracturas, sobre todo en las botellas destinadas al Jurado, y muy particularmente en las de mostos que hayan de sujetarse al análisis en los laboratorios.

(*c*) En la tapa se estampará la palabra *frágil*, y en uno de los costados, por lo ménos, se dibujará, aunque toscamente, una botella que indique la posicion que debe guardar la caja, en la cual las botellas tengan siempre la postura vertical ú horizontal, segun mejor convenga á la clase y condiciones del líquido que contengan.

(*d*) Los rótulos serán claros y legibles; los tapones enteros, y si posible fuese introducidos con máquina á fin de que se ajusten perfectamente.

(*e*) Se preferirán las cápsulas al lacre, y se dejará un espacio vacío entre el tapon y el líquido para evitar accidentes.

(*f*) Las botellas destinadas especialmente al Jurado deberán ser tapadas con presion sin cápsula ni lacre para mayor comodidad en su exámen, cuidando de la buena calidad de los tapones, á fin de que no comuniquen mal sabor al vino, y evitar otras contrariedades que redundarian en perjuicio del producto.

(*g*) Los líquidos destinados al Jurado se enviarán en cajas separadas, sobre las cuales se estampará en la tapa su destino, debiendo contener, á lo ménos, cuatro ejemplares de cada clase, dos para la cata y otros dos para el laboratorio.

(*h*) Los vinos se dividirán en cuatro grandes grupos, en la forma siguiente:

- Vinos
  - Naturales
    - De pasto: Blancos. / Tintos.
    - Generosos: Secos. / Dulces.
  - De exportacion
    - Blancos: Secos. / Dulces.
    - Tintos: Secos. / Dulces.
  - Vinos de capa ó base.
  - Vinos espumosos.

(*i*) En las cédulas se expresará con claridad á cuál de estos grupos pertenece el vino expuesto, especificando la clase respectiva de las uvas que han concurrido á la formacion del mosto, ya sea una sola, ya varias, así como el nombre con que se designen en la localidad y el del vino.

(*j*) Respecto de los vinagres y de los alcoholes, deberá tambien precisarse la materia de su procedencia para mayor simplificacion en el exámen.

(*k*) Los expositores cuidarán de que en las etiquetas vaya claramente especificado el precio, la procedencia, la existencia comercial de los vinos y los puntos de su mayor consumo. En cuanto á los que se consuman en la localidad, ya directamente, ya en los alambiques, se expresarán estas circunstancias, así como las de aquellos que se envien á la Exposicion y su destino ulterior.

(*l*) Las cajas destinadas al Jurado se remitirán desde el 15 de Marzo al 1.° de Abril, quedando definitivamente cerrado el plazo para la admision de los de la última cosecha, el 15 del mismo mes.

Art. 62. Cuidarán los expositores de suministrar todos los datos necesarios de interés comercial, y su direccion precisa, tanto para que los respectivos guarda-salas faciliten al público las noticias que estén á su alcance, cuanto para poder dirigirles por conducto de la Comisaría todas aquellas preguntas ó proposiciones que convengan al interés del público y de los mismos expositores.

Art. 63. Las máquinas y aparatos deberán instalarse en condiciones de poder funcionar. Se designarán oportunamente y con anticipacion los dias destinados á su exámen para que los expositores puedan suministrar todos los datos y explicaciones necesarias, ó hacerlos funcionar por sí mismos para certificar del resultado.

Art. 64. Los expositores de productos naturales y químicos de la clase 12, tendrán obligacion de remitir muestras para el laboratorio, é igualmente los de la clase 13.

DISPOSICIONES GENERALES.

Art. 65. Los productos que hayan de ser examinados por el Jurado y que puedan sufrir deterioros á juicio de la Comisaría si se colocasen en las instalaciones, se conservarán en sótanos, bodegas ú otros lugares á propósito, para que puedan ser presentados á exámen sin detrimento alguno.

Art. 66. Desde el dia en que fueren elegidos los cargos de que habla el art. 15, funcionarán desde luego los nombrados para ejercerlos.

Art. 67. La reparticion de premios se hará, si se pudiere, el mismo dia de la clausura de la Exposicion.

Art. 68. El personal de la oficina de la Exposicion dependerá inmediatamente del Administrador, sin perjuicio de la dependencia del Comisario como Jefe superior del edificio.

Art. 69. La oficina de la Exposicion se compondrá de la Administracion, Intervencion, Secretaría y demas dependientes inferiores.

Art. 70. Los empleados usarán un distintivo que acredite esta calidad.

Art. 71. El Ministerio de Fomento tomará las disposiciones oportunas para que la Comisaría tenga franquicia de correos y telegráfica.

ARTÍCULO TRANSITORIO.

Art. 72. En los casos no previstos en el presente reglamento, el Presidente por sí, ó la Junta reunida en cuerpo, y el Comisario dentro del edificio, resolverán lo que estimen más conveniente al servicio que les está confiado.

Madrid 19 de Noviembre de 1876.—El Director general, Presidente, *José de Cárdenas.*—El Secretario, *Miguel Rodriguez Ferrer.*

JUNTA DE LA EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877.

DISTRIBUCION DE CARGOS.

PRESIDENTE.

Ilmo. Sr. D. José de Cárdenas, Director general de Agricultura, Industria y Comercio.

VICEPRESIDENTE.

Excmo. Sr. D. Francisco de las Rivas, Marqués de Mudela.

COMISARIO.

Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos.

VICECOMISARIO.

Sr. D. Guillermo Martorell.

COMISION ECONÓMICA.

Ilmo. Sr. D. José de Cárdenas, Presidente.
Ilmo. Sr. D. Bráulio Anton Ramirez.
Excmo. Sr. D. Miguel Rodriguez Ferrer, Secretario.

REDACCION DEL NOMENCLÁTOR.

Excmo. Sr. D. Alberto de Quintana.

FORMACION DEL MAPA ENOLÓGICO.

Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos.

CATÁLOGO.

Ilmo. Sr. D. Bráulio Anton Ramirez.

PREPARACION Y DISTRIBUCION DEL PARQUE.

Excmo. Sr. D. Francisco Javier de Palacio y García de Velasco, Conde de las Almenas.

FORMACION DE LA ESTADÍSTICA.

Excmo. Sr. D. Alberto de Quintana.

LIBRO DE LA EXPOSICION.

Excmo. Sr. D. Francisco de Paula Candau y Acosta.
Excmo. Sr. D. Francisco Javier de Palacio y García de Velasco, Conde de las Almenas.
Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz de Luna.
Excmo. Sr. D. José de Ceriola.

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE MADRID.

Ilmo. Sr.: Enterada esta Corporacion de la atenta comunicacion que V. S. se sirvió dirigirme en 23 de Octubre último, rogándome inclinara su ánimo á que declarara exentos de derechos de consumos los productos que concurran á la Exposicion vinícola que ha de celebrarse en esta Córte desde 1.° de Abril próximo, adoptando cuantas medidas se consideren oportunas para que á la sombra del concurso no se cometa abuso alguno, con lo cual se estimulará la concurrencia, proporcionando á los expositores cuantas facilidades y economías sean posibles, tengo el honor de manifestar á V. I. que este Ayuntamiento, deseando prestar su más decidido concurso á cuanto tienda á fomentar el perfeccionamiento y desarrollo de los productos que sean objeto de la Exposicion decretada, como de cuantos necesitan estímulo y proteccion por parte de los poderes públicos, ha tenido á bien,

por su acuerdo de 11 del actual, resolver lo siguiente, conciliando los propósitos del Gobierno y la proteccion debida á los intereses de los expositores con los del Municipio:

1.° Que todas las especies gravadas objeto del concurso que de fuera vengan consignadas á la Exposicion, ora por conducto de las Comisiones provinciales, ora directamente por los mismos expositores, se despachen de tránsito al local donde aquella se instale por los fielatos de entrada, prévia declaracion escrita, que al efecto deberá pasar á los Fieles respectivos la Comisaría de dicha Exposicion, en la que se expresará el número y clase de los bultos que han de ser objeto de la expedicion, así como la especie y cantidad en ellos contenida.

2.° Estos tránsitos se considerarán extraordinarios, y como tales se despacharán por matriz especial, que se abrirá para este fin únicamente en los fielatos.

3.° Las horas de salidas de estos tránsitos y el itinerario que deben seguir desde los fielatos al local de la Exposicion, se determinarán por la Administracion de consumos, conciliando las necesidades del servicio municipal con las del servicio de la Exposicion.

4.° Se declaran exentas del pago de derechos de consumos las especies que, objeto del certámen, se inviertan en pruebas y análisis dispuestos por el Jurado, así como las que se echen á perder por efecto de rotura en los envases ó por otra causa cualquiera; pero se exigirá el adeudo á las que bajo otros conceptos se destinen al consumo dentro ó fuera del recinto de la Exposicion.

5.° Las especies que se retiren de la Exposicion con destino á otros pueblos se extraerán por tránsito con las mismas formalidades prescritas para su entrada.

6.° A los expositores de la capital, cuyas especies hayan satisfecho los derechos, se les proveerá del correspondiente resguardo, para que puedan entregarlas al consumo en el local de la Exposicion, ó retirarlas libremente cuando lo autorice el Comisario.

7.° La Comisaría deberá facilitar en el edificio de la Exposicion un local á propósito para instalar en él la oficina de consumos, á cuyo cargo ha de estar la intervencion y vigilancia de las especies gravadas que concurran al certámen; y

8.° El personal administrativo y del resguardo que se destine á este servicio, está ademas obligado á prestar pronto y eficaz auxilio á cualquiera de los empleados de la Exposicion que lo reclame, para mantener el órden y evitar cualquiera conflicto que pueda surgir, reconociendo como autoridad superior dentro del local al Comisario de la Exposicion.

Lo que tengo el honor de participar á V. I. para su debido conocimiento y efectos oportunos. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 16 de Diciembre de 1876.—*A. Conde de Heredia Espínola.*—Ilmo. Sr. Director de Agricultura, Industria y Comercio.

DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877.

Por el Real decreto de 15 de Setiembre último, inserto en la *Gaceta* correspondiente al 16 del propio mes, se habrá V. S. enterado de los propósitos del Gobierno de S. M., de celebrar una Exposicion nacional vinícola en la capital de la monarquía, la cual se inaugurará el 1.° de Abril próximo, y quedará cerrada el 30 de Junio siguiente.

No se esforzará esta Presidencia en demostrar á V. S., así como á los dignos individuos que constituyen esa Corporacion, la importancia del certámen: bastará la sola comunicacion del pensamiento para penetrarse de ella; de los beneficios que al país en general y á los productores más inmediatamente interesados en particular ha de reportar, y del interes que por consiguiente el Gobierno tiene de que el resultado corresponda á sus deseos y el que debe abrigar todo amante de la prosperidad de la nacion y de su prestigio.

El Gobierno, á raíz de la publicacion del referido decreto, ha nombrado la Junta que tengo el honor de presidir encargada de organizar los trabajos para que la concurrencia de productos en cantidad y calidad corresponda á los propósitos que le animan al convocar el certámen y á lo que es de esperar atendida la importancia de la produccion vinícola en la Península, el ramo seguramente de más valía de la riqueza nacional. Encaminadas á este fin, ha expedido circulares, dictado reglas y redactado instrucciones, de las que tengo el honor de remitir á V. S. un ejemplar.

Aunque la Junta espere mucho del celo é inteligencia de las autoridades y Corporaciones oficiales, con quienes se entiende, comprende tambien que la cooperacion de V. S. y de los individuos que componen esa Sociedad, personas todas de ilustracion, de arraigo en el país, conocedores de los resortes que sea preciso tocar para lograr el fin apetecido, y amantes de su prosperidad, servirá de poderoso auxiliar para el éxito más lisonjero y brillante de la futura Exposicion.

Cumpliendo, pues, el acuerdo de la Junta tomado en su última sesion, tengo el honor de dirigirme á V. S., solicitando el valioso concurso de la Sociedad de que V. S. es digno Presidente, para que estimulando el interes de

los productores y excitando su patriotismo, contribuyan á que ese país tenga en ella digna representacion, realizando de esta manera las aspiraciones de la nacion y del Gobierno de S. M.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 28 de Diciembre de 1876.—El Director Presidente, *José de Cárdenas*. —Sr. Presidente de la Sociedad Económica de Amigos del País de.....

Segun tuve el honor de significar á V. S. en mi última comunicacion, felizmente para la produccion nacional ha llegado el momento de hacer el estudio de todas las industrias del país, segun se habrá servido ver V. S. en el Real decreto de 15 de Setiembre último, que tuve el honor de remitirle con los demas documentos que se acompañan.

Como era natural, se ha empezado por la primera de sus industrias, que es la de la vinicultura.

Desconociéndose, como se desconocen, los hechos sociales relacionados con esta parte del trabajo humano, no hay medio de llegar á perfeccionarlos sin el más concienzudo estudio; porque es indudable que sin el conocimiento de tales hechos no es posible el raciocinio, ni la deduccion, ni la afirmacion.

Edificar sobre bases inductivas no es edificar con solidez.

Trátase de hacer en la Exposicion nacional, cuya direccion me está encomendada, un vocabulario y un nomenclátor de los jugos procedentes de la vid y de otros productos agrícolas, que nos determine los orígenes y las genealogías para llegar á formar una clasificacion científica y metódica de esta importante produccion.

Aspírase á llegar á la estimacion de la cantidad por medio de una estadística, cuyas bases preliminares se están asentando.

Propónese el Gobierno hacer un atlas enológico de todas las derivaciones de la produccion para fijar derroteros á futuros procedimientos é inténtase por medio de las catas, de los ensayos químicos y de los análisis, conocer y determinar con propiedad las calidades.

No es esto todo; falta aún una parte muy importante que se relaciona directamente con la produccion, que es el conocimiento, segun establece el programa de todas las industrias que mediata é inmediatamente se hallan ligadas con la vinícola.

Necesitando los cosecheros españoles para envasar sus productos en la expresion más aceptable para el mercado, de la botella, del tapon, de la cápsula y de la rotulacion conocida con el nombre de etiqueta, acuden con frecuencia para obtener estos utensilios á los mercados extranjeros, siendo así que nadie puede disputar á nuestro país los elementos geológicos para la formacion del vidrio y del cristal, los corchos para taponería y los plomos para las cápsulas.

En los productos cromográficos para las etiquetas hemos adelantado considerablemente, y podemos presentar preciosas muestras de este género de la industria española.

Nuestro fin esencial debe ser enlazar todas estas industrias.

El ejemplo que hemos puesto con relacion á la botella ofrece ancho campo al estudio, si se tiene en cuenta la accion directa que sobre la produccion ejercen las materias comprendidas en las secciones 2.ª y 4.ª del programa, y especialmente las trasformaciones de conservacion de que hace mérito la seccion 3.ª: lo dicho para la botella puede servir de tipo para la intelectualidad de la industria; para la formacion de la bodega; para la trasformacion de los productos; para los medios de trasporte, y para la apertura prudente y racional de los mercados.

La Sociedad económica que V. S. tan dignamente dirige, y que tanto bien ha hecho á la causa pública desde su creacion, está llamada á influir de una manera notable en la concurrencia de los productores de esa region.

Ellos, y sólo ellos, han de disfrutar las ventajas que pueda producir el conocimiento del hecho.

Estimado por ellos mismos, adquieren el conocimiento de las necesidades de la industria, para procurar que el Gobierno, la Administracion, la ciencia, la asociacion y el individuo, cada cual en su esfera, obren de acuerdo ó separadamente y ejerzan la accion necesaria para pulimentar los procedimientos que lleven la industria á un fin armónico y á una afirmacion positiva, funcionando el sugeto y el objeto en las distintas órbitas que tienen que recorrer.

El bien del individuo traerá el engrandecimiento de la colectividad.

La organizacion del Jurado, nueva en los anales de las Exposiciones, garantiza la seguridad del fallo.

Fabricantes felices verán con júbilo que sus productos habrán de ser considerados como tipos para sus respectivas comarcas.

Fabricantes rutinarios, que ignoran los métodos de mejoramiento, sabrán, porque así lo dirá la ciencia, cuáles son las causas que impiden la conservacion y la afinacion de los productos.

Todos ganan en este certámen: los que realmente valen porque tienen la seguridad de afirmar sus marcas; los que no valen porque aprenderán lo que no saben, y encontrarán camino trazado que seguir para llegar á la perfeccion.

El Presidente que tiene el honor de suscribir esta comunicacion considera un deber suyo abstenerse de significar los beneficios intelectuales, morales y materiales que han de reportar á la Nacion los trabajos emprendidos.

Los Amigos del País lo saben sobradamente, y sería un agravio dar ciertas explicaciones ni excitar el estímulo.

A V. S. toca dar cuenta á la Sociedad de los propósitos de S. M. el Rey (q. D. g.), de los de su Gobierno, y de los que animan á la Junta.

A los Amigos del País toca ayudar á discurrir los medios para que en esa localidad se realice el pensamiento de todos.

A la elevada ilustracion de la Sociedad y de V. S. toca llevarlo á cabo.

Si la Sociedad necesita consejo ó tuviese dudas puede V. S. acudir á la Comisaría de la Exposicion, en la seguridad de que la persona á quien está encomendado este cargo dará á V. S. toda clase de facilidades.

Del recibo de esta comunicacion y de los resultados de las indicaciones que comprende, espera la Junta que V. S. se ha de servir dar el oportuno aviso.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 3 de Enero de 1877.—El Director Presidente, *José de Cárdenas.*—Sr. Director de la Sociedad Económica de.....

PRESIDENCIA.—Enterada la Junta que tengo el honor de presidir de la consulta que V. S. formula en su comunicacion de 29 de Diciembre último, acordó en sesion celebrada el dia 6 del actual, se diga á V. S. que son admisibles en el próximo certámen las máquinas y útiles de procedencia extranjera que se expenden en esa capital con aplicacion á la industria vinícola; con opcion, por consecuencia, á los premios que préviamente determine el Reglamento del Jurado, que se publicará oportunamente.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 9 de Enero de 1877.—El Director Presidente, *José de Cárdenas.*—Sr. Gobernador de la provincia de Valladolid.

Ilmo. Sr.: Conformándose con lo propuesto por la Junta de la Exposicion vinícola que ha de inaugurarse el 1.° de Abril próximo, que V. I. preside,

S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien aprobar el adjunto pliego de condiciones, con arreglo al cual D. Julian Moreno se compromete á verificar el trasporte de todos los efectos que se destinen al certámen.

De Real órden lo digo á V. I. para su inteligencia y fines consiguientes. Dios guarde á V. I. muchos años.—Madrid 5 de Febrero de 1877.—*C. Toreno.*—Sr. Director general de Agricultura, Industria y Comercio.

EXPOSICION NACIONAL VINÍCOLA QUE HA DE CELEBRARSE EN MADRID

EL AÑO DE 1877.

Contrato de conduccion, entrega y retorno de los efectos que se envien á dicho concurso, celebrado entre la Comision económica de la Junta nombrada por el Gobierno y la casa de trasportes de D. Julian Moreno, establecida en esta Corte, calle de Alcalá.

El Vocal de la Comision económica que suscribe, completamente autorizado por la Junta de la Exposicion nacional vinícola de 1877 y D. Julian Moreno, convienen en las siguientes bases, para someterlas á la aprobacion del Ilmo. Sr. Director general de Agricultura, Industria y Comercio, como Presidente de la expresada Comision económica, á tenor de lo acordado por la Junta.

1.ª D. Julian Moreno se compromete á hacerse cargo en las estaciones de todos los efectos que se remitan de las provincias de España con destino á la Exposicion y á conducirlos de su cuenta y bajo su responsabilidad hasta hacer formal entrega de ellos en el local en que ha de celebrarse aquella, cuidando de satisfacer los portes á la Empresa, así como los impuestos de guerra y del Tesoro con que estén gravadas ó puedan gravarse las mercancías.

2.ª D. Julian Moreno se compromete á gestionar y obtener de las Compañías ó empresas en los términos que correspondan las debidas indemnizaciones por sustraccion ó averías que puedan sufrir los efectos.

3.ª El Gobierno, y en su representacion la Junta de la Exposicion vinícola, se compromete á satisfacer á don Julian Moreno por todos los expresados servicios á razon de una peseta por cada 10 kilogramos de peso, cuando los efectos que han de entregarse en el local de la Exposicion provengan de puntos situados sobre las líneas férreas, cuyas compañías hubiesen concedido la rebaja de un 50 por 100 sobre el precio de tarifa, y se le abonará

una peseta 50 céntimos de peseta, ó sean 6 reales por la misma fraccion de 10 kilogramos si el trasporte ha de hacerse en mensajerías ó ferro-carriles en pequeña velocidad, y las Compañías ó empresas no hubiesen concedido la citada rebaja ó procedan los efectos de puntos situados fuera de las líneas férreas. Si los efectos hubieran de ser trasportados en diligencias ó en ferro-carriles en gran velocidad, los tipos sobre fraccion de 10 kilogramos serán el doble de los indicados precios.

4.ª En los efectos procedentes de las islas adyacentes se aplicarán los precios designados en la base anterior desde el puerto de desembarque; pero D. Julian Moreno se obliga á hacerse cargo de ellos en dicho punto, abonando los fletes y gastos que hayan devengado los mismos, de todos los cuales presentará cuenta por separado.

5.ª D. Julian Moreno anticipará los fondos necesarios; pero la Comision se obliga á satisfacerle las cuentas debidamente justificadas por quincenas vencidas, verificándolo en efectivo y no en libramientos contra el Tesoro.

6.ª La Comision pondrá en conocimiento del Sr. Moreno las Compañías ó empresas que concedan la rebaja del 50 por 100 en el trasporte para la aplicacion de los tipos antes señalados; pasarán inmediatamente á su poder los resguardos ó talones que se reciban de fuera de Madrid para reclamar los objetos, así como cuantos antecedentes pueda necesitar; y si por negligencia de estas formalidades se ocasionara devengar almacenaje en las estaciones, le será de abono al Sr. Moreno en las cuentas que rinda.

7.ª Iguales condiciones que las estipuladas para la conduccion de los efectos á Madrid, serán aplicadas para el retorno de los que haya necesidad de reexpedir.

8.ª El Sr. Moreno se obliga con su persona y bienes al exacto cumplimiento de este contrato y á resarcir los daños que en caso contrario se originen, y la Comision y la Junta lo subordinan á las facultades y autorizacion concedidas por el Gobierno de S. M.

Madrid 5 de Febrero de 1877.—*C. Toreno.*

Uno de los principales objetos de la cédula que han debido llenar los expositores á tenor del art. 51 del Reglamento, es servir para la formacion del catálogo, cuyo trabajo requiere, ante todo, organizar los datos por secciones y clases, sin que se pueda comenzar la impresion ínterin no se hayan recibido y organizado todas las cédulas, porque no de otra manera puede establecerse el debido órden. Sobre el tiempo que requieren estos trabajos preliminares no es menor el que se necesita para la impresion y encuadernacion del libro, y por todas estas razones, que la ilustracion de V. S. no podrá ménos de comprender, le ruego que así que reciba el presente oficio se digne ordenar que inmediatamente sean enviadas á esta Comision las cédulas correspondientes á esa provincia, cuidadosamente ordenadas y revisadas por secciones, clases y expositores, procurando que comprendan todo lo conducente á apreciar bien el producto ú objeto y cuanto convenga al interés del expositor.

Por si hubiese alguien que desde otros puntos de la provincia se proponga hacer directamente el envío de los productos y de las cédulas, será tambien oportuno que V. S. se sirva circular por el *Boletin* las instrucciones convenientes, con el fin de que por el retraso no se causen perjuicios contra la voluntad de la Junta y con sentimiento especial de la Comisaría.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 10 de Febrero de 1877.—*J. Emilio de Santos.*—Sr. Gobernador de la provincia de.....

Es ya llegada la oportunidad de que á tenor del art. 50 del Reglamento sean inmediatamente remitidos por esa Comision provincial y por los expositores, los productos y objetos destinados al concurso que ha de abrirse el 1.º de Abril próximo, si han de prepararse con tiempo las instalaciones.

Para facilitar el envío, las Empresas de ferro-carriles han circulado sus órdenes á fin de que se admitan sin dificultad en las estaciones los bultos destinados al concurso, sin prévio pago de los derechos de trasportes, y esta Junta ha contratado con la reputada Empresa de D. Julian Moreno el puntual pago en las estaciones de Madrid, haciéndose cargo de los bultos para conducirlos al local de la Exposicion, en virtud de los talones de envío que por el correo deben remitir las comisiones, y caso necesario los expositores á nombre de esta Comisaría.

Ruego á V. S., por lo tanto, que si al recibo de esta comunicacion no se hubiera dispuesto ya la remesa de los productos, se sirva adoptar las medidas oportunas para que tenga inmediato efecto, así como el envío de los talones correspondientes para reclamar aquellos á su llegada á la estacion.

Por lo que pueda interesar á los expositores de la provincia, será de agradecer que V. S. se digne publicar en el *Boletin* la instruccion ó advertencia que considere menester, para que sin pérdida de momento hagan remesas directas de lo que no haya podido concentrarse en la capital, pues no de otro modo que recibiéndolo dentro de breves dias podrá tener colocacion en las instalaciones que se están preparando.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 11 de Enero de 1877.—*J. Emilio de Santos.*—Sr. Gobernador de la provincia de.....

PARTE SEGUNDA.

RESEÑA SUCINTA Y GENERAL

DE LOS TRABAJOS

PARA REALIZAR LA EXPOSICION VINÍCOLA.

Despues de haber comprendido en la parte primera todas las disposiciones oficiales dictadas para llevar á efecto este gran certámen; el preámbulo del Real decreto que explica su objeto; los fines que el Gobierno se ha propuesto obtener y los grandes beneficios que ha de reportar á la industria vinícola y á los que á ella se consagran; los demas decretos, Reales órdenes, reglamentos, circulares y otros documentos expedidos antes de empezar los trabajos y durante su ejecucion, pocas palabras bastarán para dar una idea complementaria, sólo complementaria, de lo ocurrido para poner en práctica el elevado y fecundo pensamiento de la Exposicion vinícola española de 1877.

Bastará decir, por lo tanto, que todas las disposiciones han sido cumplidas, salvo las pequeñas modificaciones que en ellas mismas se contienen, y que la experiencia, las circunstancias y altas consideraciones han obligado á la Junta á someter á la aprobacion de la Superioridad, y que ésta ha considerado justas y convenientes, dándoles en todos los casos su completa aprobacion.

En ejecucion del art. 10 del Reglamento, la Junta de la Exposicion, ademas de nombrar de su seno los cargos y comisiones á que se refiere el mismo Reglamento, dividió el trabajo de dirigir las instalaciones y vigilar todo lo respectivo á ellas entre los individuos de que se componía, quedando conferida esta direccion en la siguiente forma:

Sala 1.ª Excmo. Sr. D. José de Cárdenas, Presidente de la Junta y Director general de Agricultura, Industria y Comercio.

Sala 2.ª Excmo. Sr. D. Francisco de Paula Candau, Vocal de la Junta y Presidente del Consejo de Agricultura, Industria y Comercio.

Sala 3.ª Excmo. Sr. D. Francisco de las Rivas, Marqués de Mudela y Vicepresidente de la Junta.

Sala 4.ª Ilmo. Sr. D. Guillermo Martorell, Vocal de la Junta y Vicecomisario de la Exposicion.

Sala 5.ª Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos, Vocal de la Junta y Comisario de la Exposicion.

Sala 6.ª Excmo. Sr. Don Alberto de Quintana, Vocal de la Junta.

Sala 7.ª Ilmo. Sr. D. Guillermo Martorell, Director tambien de la sala 4.ª

Sala 8.ª Excmo. Sr. D. Francisco Javier del Palacio, Conde de las Almenas, Vocal de la Junta.

Sala 9.ª Excmo. Sr. D. José Ceriola, Vocal de la Junta.

Sala 10.ª Excmo. Sr. D. Ramon de Torres Muñoz de Luna, Vocal de la Junta.

Sala 11.ª Ilmo. Sr. D. Bráulio Anton Ramirez, Vocal de la Junta.

Sala 12.ª Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos, encargado tambien de la 5.ª

Hecha así la distribucion de las direcciones de las Salas, la Junta consideró necesario, usando de la facultad que le confería el mismo art. 10 del Reglamento, aceptar el concurso de otras personas conocidas por su celo en favor de la industria y de la prosperidad nacional, y que se hubieran distinguido como productores vinícolas, como peritos en la materia, ó por su laborioridad, su inteligencia ó su buen gusto, y procedió al nombramiento de otras tantas comisiones que auxiliaran á los expresados directores de las salas. Estas comisiones las han compuesto:

Sala 1.ª Excmo. Sr. D. Mariano Laci, Conde de la Cañada de Silva.—D. Juan Maisonave.—D. José García Noblejas.—D. Emilio Romero.

Sala 2.ª D. Felipe Juez Sarmiento.—D. Celestino Rico.—D. Adolfo Menendez.

Sala 3.ª D. Isaac Gonzalez de Goyeneche.—D. Mariano Soriano Fuertes.—D. Manuel Alvear.

Sala 4.ª D. Joaquin Ruiz y Ruiz.—D. Agustin Fernando de la Serna.—D. Antonio Perez Gonzalez.

Sala 5.ª D. Cecilio de Lora.—D. Fernando Martinez Pedrosa.—D. Emilio Zayas.—D. Luis Alvarez Alvistur.

Sala 6.ª Ilmo. Sr. D. Sebastian Abojador.—Ilmo. Sr. D. Alberto Bosch.—Excmo. Sr. D. José María Alvarez Mariño.—Excmo. é Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Bona.

Sala 7.ª D. Joaquin Tavera.—D. Mariano Alonso Martinez.—D. Lorenzo Fernandez y Vazquez.—D. Cosme Barrio Ayuso.—Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada.—D. Casildo Breton.

Sala 8.ª Sr. Conde de Villadompardo.—D. José Vives y Ciscar.—D. Antonio Fernandez de Villalta.

Sala 9.ª D. José Duran.—D. Manuel Lopez Marin.—D. José Emilio de Santos y Olive.

Sala 10.ª Excmo. Sr. D. José Gil Dorregaray.—D. Manuel Benayas.—D. Eduardo de Adaro.

Sala 11.ª D. Félix Sanchez Blanco.—Ilmo. Sr. D. Joaquin Helguero.—D. Lorenzo Mariluz.

Sala 12.ª Excmo. Sr. D. Francisco Duran y Cuervo.—Ilmo. Sr. D. Bernardo Iglesias.—Excmo. Sr. D. Antonio García Rizo.—D. Enrique Borrell.—D. José Manuel Diaz Herrera.—D. José Perez Garchitorena.—D. Protasio Solís.—D. Manuel Allende Salazar.—D. Claro de la Muela.—D. Leon Padierna de Villapadierna.

Bajo la inspeccion de estas Comisiones, se instalaron los objetos, operacion complicada y minuciosa, que quedó completamente terminada el dia 30 de Abril, víspera de la inauguracion.

El Estado ha satisfecho todos los gastos de administracion, material, trasportes de los objetos, obras de arreglo del edificio y las instalaciones generales, habiendo costeado las demas instalaciones, las provincias, los ayuntamientos, ó los mismos expositores. En cuanto á los proyectos de ellas, la mayor parte logró reunirlas el celo del Sr. Comisario, poniéndolos á disposicion de los que han solicitado se les cedieran.

La Comisaría, en esta parte, ha sido auxiliada por el Arquitecto, Ilmo. Sr. D. Lorenzo Alvarez Capra, y alguno más.

Otro servicio digno de llamar la atencion, por las condiciones en que se ha realizado, es el de los trasportes: confiado, segun contrato fecha 5 de Febrero de 1877, á D. Julian Moreno, se ha llevado á efecto con el mayor esmero; en términos de que, á pesar de su gran complicacion, por el gran número de bultos, procedentes de los más apartados puntos de la Península é islas adyacentes, se ha efectuado sin el menor extravío ni retraso, merced al celo de tan entendido contratista, y muy en particular de su representante D. Miguel Medrano, que ha merecido con justo título ser premiado con una medalla de cooperacion.

Tambien es digna de mencionarse la intervencion municipal relativa á los derechos de consumos, confiada al Fiel de la Administracion D. Justo Jimenez, que ha sabido conciliar perfectamente la vigilancia de los intereses fiscales del Municipio, con la libertad de accion necesaria que para las instalaciones se requería, sin perturbar los trabajos ni presentarles obstáculos de ningun género, antes bien ofreciendo todas las facilidades compatibles con el cumplimiento de su deber. El Jurado, apreciando debidamente estos servicios, le ha recompensado tambien con otra medalla de cooperacion.

Igual recompensa ha concedido al pintor escenógrafo D. Federico Soler.

Para hacer justicia á todos los que, extraños á la Junta y sus dependencias, han contribuido al éxito de la Exposicion, debe mencionarse aquí el cuerpo militar de órden público, encargado de la custodia y vigilancia, servicio que ha desempeñado á completa satisfaccion de la Comisaría y los demas encargados de organizar el Concurso.

Inútil es añadir que todas las autoridades, así las de Madrid como las de provincias y las Juntas de Agricultura, Industria y Comercio, han cooperado, en general con celo é inteligencia, á la realizacion de la solemnidad industrial de que se trata, siendo contados los casos en que haya sido necesario avivar el celo de algun funcionario de segundo órden, ménos celoso que los demas en el cumplimiento de su deber.

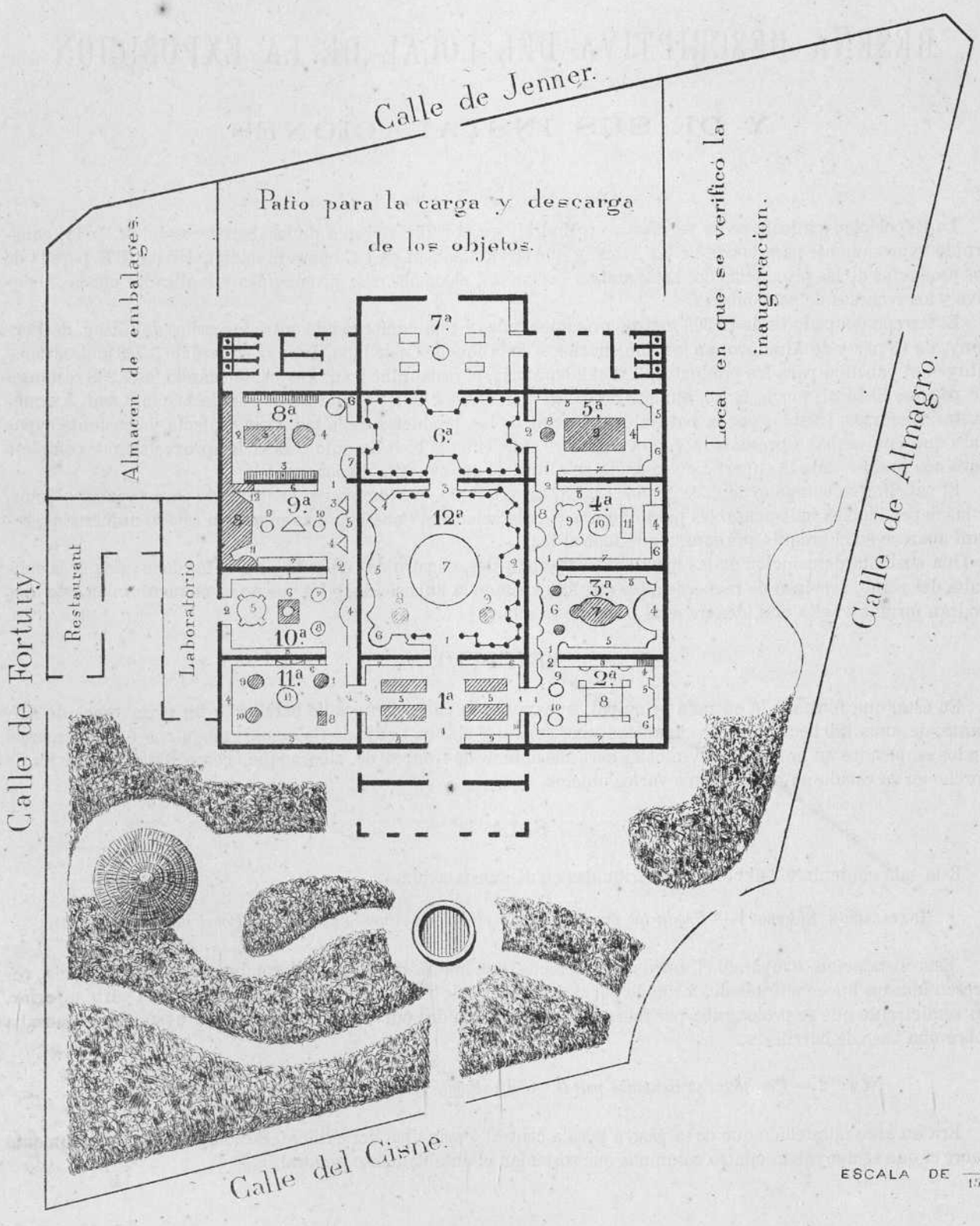
Sólo con el concurso inteligente y activo de tantas corporaciones, se ha logrado la concurrencia de 7.231 expositores, pertenecientes á 1.129 poblaciones del Reino, número de que, en este ramo especial de produccion, no se registra otro ejemplo en ninguna de las exposiciones, así nacionales como extranjeras, verificadas hasta el dia; sólo así han podido enviarse 12.753 ejemplares de productos, de los que se han calificado 11.778; no habiéndose hecho con los demas, por la gran asimilacion entre sí de algunos de los pertenecientes á un mismo expositor, por haberse descompuesto ó inutilizado al trasportarlos, ó durante su estancia en la Exposicion, ó por otras causas.

Es de notar que ninguna de las 47 provincias peninsulares, las dos insulares y adyacentes y las Antillas españolas, ha dejado de tener una representacion mayor ó menor en el Concurso, y que, de los 9.790 distritos municipales que cuenta el país, un 11,46 por 100 ha contribuido á su satisfactorio éxito.

En el lugar que respectivamente les corresponda, aparecerán con todos sus detalles los contingentes de cada provincia, de cada pueblo y de cada individuo que han secundado los propósitos del Gobierno y de la Junta encargada de que se cumplieran.

PLANO GENERAL

DEL EDIFICIO Y PARQUE DE LA EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877.



ESCALA DE $\frac{1}{1500}$

PARTE TERCERA.

RESEÑA DESCRIPTIVA DEL LOCAL DE LA EXPOSICION

Y DE SUS INSTALACIONES.

La Exposicion vinícola se ha verificado en Madrid, en el edificio propio de los herederos del Sr. Indo, construido expresamente para las de Bellas Artes, y que sirvió tambien en 1873 para la nacional y en 1875 para la de los productos de las provincias del Este; ambos concursos, estos últimos, promovidos y realizados por la iniciativa y los recursos de particulares.

El terreno ocupado es de 10.300 metros próximamente, y está comprendido entre las calles del Cisne, de Fortuny, de Gener y de Almagro, en las inmediaciones de la Fuente Castellana, de cuya superficie 3.738 metros constituyen el pabellon para los productos; 324 el laboratorio, el restaurant y sus anejos, quedando los 7.238 restantes de parque. El local, por lo tanto, aunque no de las dimensiones de los que ordinariamente se consagran á semejantes concursos, ha sido, por la naturaleza especial de los productos de la industria vinícola, lo bastante capaz para que ésta se haya presentado con el desahogo suficiente; si bien ha sido necesario aprovechar por completo para contenerlos toda la superficie y espacio en altura de que se podia disponer.

El pabellon se compone de doce grandes salas, un vestíbulo, que tambien se ha utilizado para exponer objetos, y las dependencias indispensables para oficinas y habitacion del Conserje. Las salas han estado numeradas, segun aparece en el croquis que comprende todo el local.

Una suscinta descripcion de las instalaciones principales, construidas en cada una de las doce salas, y la consulta del plano, servirán de recuerdo á los que han visitado la Exposicion, y los que no se encuentran en este caso podrán formar de ella una idea general bastante exacta.

VESTÍBULO.

En éste, que formaba la entrada principal, se expusieron varios grupos de barrilería; un gran tonel de Alicante, de unos 150 hectolitros de capacidad; una colosal y clásica tinaja de Colmenar; máquinas é instrumentos de los empleados en la industria vinícola; cortezas enteras de troncos de alcornoque, como notable muestra de corcho en su estado natural, y otros varios objetos.

SALA 1.ª

Esta sala contenía 9.340 botellas distribuidas en diez instalaciones.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos presentados por el Sr. D. Antonio Castells de Pons, de Barcelona.*

Esta instalacion, ocupando el muro de la derecha, donde está la puerta que conduce á la sala segunda, representaba un hueco adintelado, formado por dos pirámides de botellas, con las que se unia, en su parte superior, un semicírculo que se prolongaba por fuera de las mismas en dos curvas, forma de *S*, que á su vez descansaba sobre una base de barrilería.

NÚM. 2.—*Productos presentados por D. Adolfo Bayo, propietario en la provincia de Toledo.*

Era un arco adintelado que daba paso á la sala central ó principal del edificio. Se componia de un basamento sobre el que se apoyaban cuatro columnas que sostenian el entablamento general.

NÚM. 3.—*Productos presentados por el señor Conde de la Patilla, propietario en la provincia de Valladolid.*

Formaba un semicírculo, en medio del cual se encontraba el hueco que conducia á la sala 11.ª En los lienzos de pared, abrazados por el semicírculo, se presentaba una estantería corrida, y en los centros dos canastillos apuntados. En la parte superior de dicho semicírculo estaban adosados círculos de botellas con escudos de armas.

NÚM. 4.—*Productos presentados por los Sres. Hernandez y Gomez, propietarios en la ciudad de Toro, provincia de Zamora.*

Arco de medio punto apoyado sobre pilastras, con dos hornacinas en los costados, descansando sobre todo el conjunto una cubierta en forma de cúpula. Estaba en el paramento interior del muro de entrada al edificio.

NÚM. 5.—*Grupos del centro, con máquinas y útiles propios de la vinicultura; prensas, pisadoras, machacadoras, bombas, carretillas, tubos, cestas, palas, colecciones de medidas, etc., presentadas por Gil y Compañía, de Pamplona.*

NÚM. 6.—*Productos presentados por D. Pedro Romero Herrero, propietario en Palencia.*

Estantería formada por un basamento general, constituyendo el centro un semicírculo con una agrupacion, especie de canastillo, sobre el que descansaba la parte superior de la misma, compuesta de tres cuerpos separados por pilastras, en el centro de las cuales habia un círculo con un envase de cristal.

NÚM. 7.—*Productos presentados por el señor Conde de Zaldivar, propietario en la provincia de Navarra.*

Tres arcos de medio punto descansando sobre pilastras, y el conjunto sobre una base dividida en tres cuerpos, con agrupaciones en forma de canastillos.

NÚM. 8.—*Productos presentados por la villa de Arganda, provincia de Madrid.*

Combinacion de un cuerpo central semicircular, apoyado sobre una agrupacion de botellas, terminando con el cornisamento que sostenia un canastillo, todo entre dos pilastras de toda la altura de las instalaciones, á cuyos lados continuaban dos lienzos de pared, con un remate, tambien en figura de canastillo.

NÚM. 9.—*Productos presentados por D. José María Noblejas, propietario en Manzanares, provincia de Ciudad-Real.*

Estantería formada por un cuerpo rectangular; fronton rebajado conteniendo un gran canastillo y una tinaja alegórica en el centro.

NÚM. 10.—*Productos presentados por los Sres. D. Joaquin Oriol y Galup, propietario de la Villa de Prado, provincia de Madrid, y D. Márcos Sergio Moral, propietario en Méntrida, provincia de Toledo.*

Pilastra sobre un basamento con remate triangular.

SALA 2.ª

Sin contar las de la instalacion general, esta sala contenia 8.800 botellas, y sus instalaciones eran otras diez.

NÚMERO 1.—*Instalacion general ó con productos de varios expositores.*

Contenia los de las provincias de Albacete, Alicante, Córdoba, Cuenca, Granada, Jaén, Logroño, Madrid, Málaga, Múrcia, Paléncia, Salamanca, Sevilla y Vizcaya, y ocupaba el lienzo de la pared en que se halla la puerta de la sala 1.ª, formando un arco adintelado, con un roseton semicircular y dos remates apuntados. A derecha é izquierda, dos cuerpos poligonales con su cubierta, ocupando el resto de la pared dos estanterías. En el referido roseton estaban los productos presentados por D. José Calvo Rubio, vecino de Aguilar, provincia de Córdoba.

NÚM. 2.—*Productos presentados por D. Bernardo Cano y por el Marqués de la Cénia, propietario en las Baleares.*

Decoracion del hueco que conduce á la sala 3.ª, formada por las jambas y un fronton triangular.

NÚM. 3.—*Productos presentados por la villa de Manzanares, provincia de Ciudad-Real.*

Dos curvas convexas descansando sobre una base de barrilería, apoyándose sobre aquellas otra tercer curva apuntada.

NÚM. 4.—*Productos presentados por el señor Conde de Sepúlveda, propietario en Nava de la Asuncion, provincia de Segóvia.*

Pirámide de botellas sobre una base de planta rectangular.

NÚM. 5.—*Productos presentados por la villa de Chinchon, provincia de Madrid.*

Lienzo de pared de estilo árabe, dividido en tres cuerpos. Los extremos formados, en su parte inferior, por dos arcos de herradura con fondos de estantería, y en su parte superior dos arcos gemelos. El cuerpo central lo formaba otro arco de herradura, en la parte baja, sosteniendo una estantería con un trazado geométrico del mismo estilo.

NÚM. 6.—*Productos presentados por la villa de Cebolla, provincia de Toledo.*

Dos medias columnas sosteniendo un trozo de cornisamento, apoyadas sobre su correspondiente base.

NÚM. 7.—*Productos presentados por la villa de Valdepeñas, provincia de Ciudad-Real.*

Cuatro pilastras descansando sobre barriles, y en los entrepaños que resultaban habia tres combinaciones de figuras geométricas. En el centro de ellas, tres círculos de espejos, en los que se reflejaban unos envases de cristal. La instalacion terminaba con remates apuntados.

NÚM. 8.—*Productos presentados por la Sociedad Vinícola en España, domiciliada en Chamartin de la Rosa (Madrid).*

Templete apoyado sobre pilastras, de las que arrancaban cuatro arcos de medio punto, sirviendo de apoyo á la bóveda que sostenia la cubierta á cuatro aguas. En los vértices del cuadrado que constituia su planta, se elevaban cuatro torrecillas.

NÚM. 9.—*Productos presentados por varios expositores de Villarrubia, provincia de Toledo.*

Pirámide coronada con un canastillo, sobre un basamento formado con barrilería.

NÚM. 10.—*Productos presentados por D. Eduardo Menchero, domiciliado en Madrid, y propietario en la provincia de Múrcia.*

Columna terminada en un canastillo, descansando sobre un pedestal.

SALA 3.ª

Todos los productos y objetos propios de la vinicultura que figuraban en las diversas instalaciones de esta sala pertenecian al Excmo. Sr. Marqués de Mudela, domiciliado en Madrid y propietario en las provincias de Ciudad-Real y Toledo.

Las instalaciones señaladas con los números 1, 2 y 6, constituian un gran paso, consistente en tres bóvedas por arista estalactítica, apoyadas sobre pilares. En los fondos de la pared sobre que intestaban imitando una gruta, se representaba una cascada en el centro y dos combinaciones en los extremos. Los números 3 y 5 eran dos agrupaciones de los objetos y útiles que se emplean en la elaboracion del vino. El número 4 representaba una gran elipse, cobijando una gran tinaja de cabida de unos 50 hectolitros. Coronaba el conjunto una media estrella con rayos prolongados en los vértices entrantes de la misma. El número 7, que ocupaba el centro de la sala, era un gran tonel de cabida de 600 hectólitros, decorándolo botellas, barriles, cestos de vendimia y corchos, y servia de surtidor á las dos fuentes de vino adosadas al mismo, que vertian en dos pilas de cristal.

SALA 4.ª

Sin la instalacion general, las particulares contenian hasta 10.800 botellas. Las instalaciones eran once.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos presentados por D. Joaquin Perez, domiciliado en Membrilla, Toledo.*

Arco de medio punto, arrancando de unas pilastras. Estaba en el hueco del paso que conduce á la sala 3.ª

NÚM. 2.—*Productos presentados por D. Rafael María de Alba, de Chiclana, provincia de Cádiz.*

Arco apoyado sobre ménsulas, con un remate en figura de canastillo. Las jambas del hueco formaban unas pilastras.

NÚM. 3.—*Productos de la provincia de Logroño.*

Estantería, con un dosel en el centro, que, entre dos grandes pilastrones, cobijaba el escudo de la provincia.

NÚM. 4.—*Productos presentados por D. Nicolás Gomez, de Huelva.*

Gran concha encerrada en una silueta formada por líneas mistas, y sujetas por dos aletas que se apoyaban directamente sobre el suelo.

NÚM. 5.—*Productos presentados por el Señor Duque de Alba.*

Dos aspas unidas por el extremo menor. En su centro, dos pequeños círculos de botellas.

NÚM. 6.—*Productos presentados por D. Rafael Morales, D. Manuel Cobo y D. Sebastian de Lara.*

Igual forma que la instalacion núm. 5.

NÚM. 7.—*Instalacion general.—Productos presentados por diversos expositores de las provincias de Alava, Almería, Baleáres, Cádiz, Cáceres, Canárias, Córdoba, Granada, Guipúzcoa, Jaén, Madrid, Málaga, Leon, Paléncia, Santander y Sevilla.*

Estantería dividida en tres cuerpos, constituyendo el central cuatro arcos de círculo superpuestos. Terminaba en un gran canastillo, del que partia una línea general de botellas en figura de vierte-aguas. En los extremos, dos escaparates con base y remate de barrilería.

NÚM. 8.—*Productos presentados por expositores de la provincia de Ciudad-Real.*

Arco rebajado, apoyado sobre dos campanas formadas con botellas. En el fondo, una estantería descansando sobre un arco apuntado.

NÚM. 9.—*Productos presentados por D. Leon Padierna de Villapadierna, propietario en Valladolid.*

Cuatro espirales unidas por arcos de curva á un árbol central, que sostenia otra curva de botellas y un escudo.

NÚM. 10.—*Productos presentados por D. Angel Zarazaga, de Sanlúcar de Barrameda, provincia de Cádiz.*

Formaba una gran copa con su cubierta.

NÚM. 11.—*Productos presentados por el señor Duque de la Torre.*

Figuraba esta instalacion una pieza de artillería, formada con botellas y una pila de proyectiles.

SALA 5.ª

Había en esta sala nueve instalaciones, y, sin la general, las demas contenian hasta 13.700 botellas.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos presentados por los expositores de Alcoy, provincia de Alicante.*

Fronton triangular sostenido por una espiral de botellas.

NÚM. 2.—*Productos presentados por los expositores de la provincia de Córdoba.*

Lienzo de pared de estilo mudéjar. En el centro, un gran arco de herradura, que constituia el hueco de paso á la sala 6.ª

NÚM. 3.—*Productos presentados por el señor Marqués de Monistrol, propietario en las provincias de Barcelona, Múrcia y Valéncia.*

La instalacion ocupaba el costado izquierdo de la sala.

Una columna elevada sobre un basamento de planta octogonal y sosteniendo un canastillo de botellas. De éste pendian dos guirnaldas que se enlazaban á dos cuadros de talla, que servian tambien de instalacion de productos.

A los dos costados, agrupaciones de envases, barrilería y maquinaria, pertenecientes á diversos expositores.

NÚM. 4.—*Productos presentados por expositores de Toro, provincia de Zamora.*

Representaba la torre principal de la ciudad de Toro.

NÚMEROS 5 Y 6.—*Productos presentados por otros expositores de la provincia de Zamora.*

Figuraba las murallas de la capital de la provincia y los cubos de Santa Clara y San Torcuato, de la misma ciudad.

NÚM. 7.—*Instalacion general con productos presentados por expositores de diversas provincias. Los habia de las de Alava, Albacete, Alicante, Cádiz, Coruña, Jaén, Leon, Lugo, Múrcia, Oviedo, Pontevedra, Sevilla, Teruel y Valéncia.*

Tres arcos de medio punto, con base de barrilería, separados por pilastras. Sobre ellas se elevaban tres cuerpos, con frontones los de los dos extremos y en forma de templete triangular, el del centro.

NÚM. 8.—*Productos presentados por D. Francisco Durán y Cuervo, domiciliado en Madrid.*

Representaba la instalacion un jarron colosal formado por botellas.

NÚM. 9.—*Productos presentados por la señora Viuda de Pascual é hijos, domiciliados en Madrid.*

Templete rectangular, apoyado sobre columnas formadas por botellas de licores, con basamento de barriles. Techo trasparente, tambien de botellas, con licores de brillantes colores, combinándose, para el efecto general, con espejos, que multiplicaban los objetos, y con otros adornos accesorios metálicos y de cristal.

SALA 6.ª

Ocupada exclusivamente por vinos de las cuatro provincias catalanas, su composicion era uniforme, figurando una galería de estilo árabe formada por 20 arcos: cuatro de ellos eran los de comunicacion con las salas 5.ª, 7.ª, 8.ª y 12.ª, y en los 16 restantes habia diversas instalaciones, y ademas dos de éstas, exentas, en el centro. La decoracion general se componia de unas 15.000 botellas, de las que 3.060 pertenecian á la provincia de Tarragona. Entre las instalaciones particulares estaba la de Pladellorens (D. Magin), que en 1876 ha exportado 3.600.000 litros de vino; la de Vermouth, de Sallent; la del fabricante de botellas y aparatos para la industria vinícola, señor Casademunt, y en las demas habia una coleccion muy notable de barrilería de Tarragona, construida á la catalana, á la jerezana y á la portuguesa; corchos, duelas, aros, espitas, fundas de embalar, abonos de viña, máquinas vinateras de todas clases, instrumentos de labor; una preciosa araña hecha de corcho; un aparador para botellas, de la misma materia, y cuyo pedestal estaba decorado con escudos y molduras formados con maíz y judías; ochenta mil tapones, y por último figuraban en esta sala los famosos cuadros al óleo del pintor Mirabent, en que están representadas con maravillosa verdad las 18 principales clases de uvas que se producen en Cataluña. Esta coleccion pertenece al Instituto Agrícola catalan de San Isidro; y aunque esta reseña no es el lugar de las calificaciones, debe aprovecharse la ocasion para decir que, al citado Instituto, se ha debido principalmente la brillantez con que el antiguo Principado ha venido á la Exposicion. Por eso, como debido homenaje á tan activa cooperacion, el escudo del Instituto estaba representado dos veces en la sala.

SALA 7.ª

Esta era la sala destinada á biblioteca, compuesta de obras especiales de la produccion vinícola, entre las que

figuraban códices é incunables de inestimable valor bibliográfico, planos, mapas y otras diversas manifestaciones de la produccion vinícola española. Entre estas últimas, debe mencionarse un mapa de colosales dimensiones, en que cada provincia tenia expresada gráficamente la densidad de su representacion en el concurso, por medio de manchas rectangulares, cuyo tamaño estaba en relacion con el número de expositores. Otro gran cuadro expresaba, en gruesos caractéres, el valor de la exportacion española de los productos de la vid (caldos y frutos) y la de los corchos, desde 1849 hasta 1875, valor que ha fluctuado entre el mínimum de 32.333.470 pesetas, correspondiente al primer año comprendido en el cuadro, y el máximum de 235.917.426 pesetas, que alcanzó en 1873.

Como la biblioteca y estos grandes lienzos estaban adosados á una parte de los muros, el resto de éstos y la superficie de la sala contenian numerosas máquinas españolas y extranjeras, figurando entre estas últimas la notable coleccion expuesta por el Sr. Parsons, á quien tantos servicios debe nuestro país, como importador y propagador de la moderna y perfeccionada maquinaria agrícola. Entre los aparatos de este expositor, habia algunos que llamaron especialmente la atencion de S. M. el Rey, en cuya presencia se les hizo funcionar. En los muros aparecian ademas grandes trofeos de instrumentos y herramientas de viticultura; el proyecto de una fábrica de licores, hoy en construccion, del arquitecto D. Enrique Sanchez y Rodriguez; cuadros con muestras cromo-litografiadas de etiquetas para rotular botellas, y otros muchos objetos.

Vários escaparates contenian, ademas, graduadores, tirabuzones de diversos sistemas, bombines, llaves, grifos, espitas y otros muchos objetos pertenecientes á la viticultura y á la vinificacion. Por último, coronaban el cornisamento de la biblioteca bustos de los autores más célebres que han escrito sobre la produccion de la vid y las industrias anejas á ella.

SALA 8.ª

Comprendia siete grandes instalaciones, tres de ellas pertenecientes á Valéncia y de diferentes estilos, y el conjunto de las botellas expuestas ascendia á unas 10.000.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos presentados por la provincia de Valéncia.*

Estantería árabe.

NÚM. 2.—*Productos presentados por la misma provincia de Valéncia.*

Estantería gótica.

NÚM. 3.—*Productos presentados por la referida provincia de Valéncia.*

Estantería estilo del renacimiento.

NÚM. 4.—*Productos presentados por los Sres. Maissonave y Compañia, de Alicante.*

Centro formado por una base de barrilería, sobre la que se elevaba un árbol con remate en figura de canastillo, y de éste salian unos brazos que terminaban en forma de abanico.

NÚM. 5.—*Maquinaria, modelos y objetos diversos, propios de la industria vinícola, presentados por la provincia de Valéncia.*

NÚM. 6.—*Productos presentados por el Excmo. Sr. D. Antonio Sanchez Almodóvar, propietario de Aspe, provincia de Alicante.*

Pirámide descansando sobre barriles. Adosado á la pared, grupo de útiles y herramientas empleados en la industria vinícola.

NÚM. 7.—*Máquinas, envases y otros útiles para la industria vinícola, presentados por la provincia de Valéncia.*

SALA 9.ª

Contenia tres instalaciones, con unas 6.000 botellas.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos de la provincia de Logroño.*

Representaba el guarda-polvo de la puerta que conduce á la sala núm. 10.

NÚM. 2.—*Productos de la misma provincia de Logroño.*

Igual forma que la instalacion anterior.

NÚM. 3.—*Productos de la provincia de Huesca.*

Enverjado con figuras geométricas.

NÚM. 4.—*Productos de la provincia de Segóvia.*

Enverjado del mismo género que el anterior, pero con trazado distinto.

NÚM. 5.—*Productos presentados por el Sr. Duque de Baena, propietario en Sevilla la Nueva, provincia de Madrid.*

Columna sobre base circular.

NÚM. 6.—*Productos presentados por los señores: Conde de la Cañada de Silva, propietario en Olmedo.—D. José María Gonzalez, idem en Talavera de la Reina.—Sociedad Vinícola universal de Madrid.—D. Francisco de Paula Candau, propietario en Sevilla, y D. José Zuloaga, de la Mancha.*

Conjunto de cinco canastillos.

NÚM. 7.—*Productos de la provincia de Navarra.*

Gran canastillo semicircular entre pilastras; dos estanterías con sus cubiertas.

NÚM. 8.—*Objetos presentados por el Sr. Marqués de Riscal.*

Agrupacion de máquinas, herramientas, útiles y envases, representando un sistema completo de fabricacion del vino por el procedimiento francés.

NÚM. 9.—*Productos presentados por D. A. Rios y Martinez, propietario de la fábrica de cerveza de Leganitos, en Madrid.*

Centro en forma de pirámide.

NÚM. 10.—*Productos presentados por D. Galo Pobes, propietario en la provincia de Logroño.*

Arbol de botellas, descansando sobre un pedestal formado con cajas de envases y barrilería.

NÚM. 11.—*Productos presentados por D. José Gallardo y Guzman, propietario en la provincia de Córdoba y domiciliado en Málaga.*

Media columna adosada á la pared.

NÚM. 12.—*Productos presentados por D. Lorenzo de Merlo, Ortiz y Compañia, propietarios en Valdepeñas.*

Pórtico, apoyado sobre pilastras, con fronton triangular, y una bodega pintada en el fondo.

NÚM. 13.—*Productos presentados por D. Francisco Calvo, de Valéncia.*

Templete triangular de estilo árabe.

SALA 10.ª

Ocho instalaciones, una general y siete particulares, estas con 9.400 botellas.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos de la provincia de Valladolid.*

Série de arcos contra el muro y sobre pilastras, descansando el conjunto sobre una base de barrilería,

NÚM 2.—*Productos de la provincia de Avila.*

Combinacion de pilastras, entrelazadas con figuras geométricas.

NÚM. 3.—*Instalacion general.—Productos presentados por varios expositores de diversas provincias, Baleáres, Cáceres, Paléncia, Salamanca, Toledo y Zamora.*

Agrupacion formada por líneas geométricas, que ocupaba todo un costado de la sala.

NÚM. 4.—*Productos presentados por expositores de Monóvar y Pinoso, provincia de Alicante.*

Escudo formado por círculos concéntricos entre pilastras.

NÚM. 5.—*Productos presentados por expositores de Daimiel, provincia de Ciudad-Real.*

Canastillo de cinco cuerpos.

NÚM. 6.—*Productos presentados por expositores de Alcázar de San Juan, provincia de Ciudad-Real.*

Centro sostenido por ménsulas, entre cuatro árboles de botellas.

NÚM. 7.—*Productos presentados por D. Pedro Lopez, provincia de Córdoba.*

Figuraba esta instalacion una inmensa copa, de las que se usan para el vino de Champagne.

NÚM. 8.—*Productos presentados por el señor Conde de Toreno, propietario en Cangas de Tineo, provincia de Oviedo.*

Representaba la instalacion una botella colosal formada con botellas verdaderas.

SALA 11.ª

Doce instalaciones, con un total de 6.500 botellas en las de particulares.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos de la provincia de Orense.*

Pilastras sosteniendo el guarda-polvo de una puerta.

NÚM. 2.—*Productos de la provincia de Toledo.*

Lienzo de pared de estilo árabe, con arco de herradura en el centro, que servia de paso á la sala 1.ª

NÚMS. 3 Y 4.—*Objetos y productos presentados por D. Hipólito Avansays é hijo, propietarios del establecimiento vinícola de Madrid, calle del Cármen, núm.* 10.

Série de arcos y pilastras formados con botellas; en los intercolumnios, agrupaciones de máquinas, enseres y útiles que los expositores emplean para su sistema de elaboracion de vinos, en Valdepeñas.

NÚM. 5.—*Productos presentados por el señor Marqués de la Mesa, propietario en Jerez de la Frontera.*

Representaba la instalacion media columna adosada al muro.

NÚM. 6.—*Productos de la provincia de Castellon.*

Arco de medio punto entre pilastras.

NÚM. 7.—*Productos presentados por el señor Conde de las Almenas, propietario en Espeluy, provincia de Jaen.*

Figuraba la instalacion una gran copa monumental, sostenida por barriles.

NÚM. 8.—*Productos presentados por D. Luis Casabona, de Madrid.*

Dos grupos de botellas, unidos en su parte superior por un arco apuntado.

NÚM. 9.—*Productos presentados por D. José Suarez Villaamil, de Madrid, con establecimiento en la calle de Atocha, núm. 34.*

Columna aislada sobre un pedestal.

NÚM. 10.—*Productos presentados por el Sr. Marqués de Lopez Martinez, propietario en Jerez de la Frontera.*

Columna, que sostenia un canastillo de botellas, elevándose sobre un pedestal circular.

NÚM. 11. *Productos presentados por expositores de Tarancon, provincia de Cuenca.*

Templete aislado, sostenido por pilastrones, con una agrupacion en el centro.

NÚM. 12.—*Productos de la provincia de Guadalajara.*

Arco de medio punto, sostenido por curvas que descansaban sobre otros dos arcos, los cuales arrancaban de dos pilastras que servían de base.

SALA 12.ª (CENTRAL).

Contenia más de 20.000 botellas, sólo en las instalaciones particulares.

INSTALACION NÚMERO 1.—*Productos de la provincia de Zaragoza.*

Representaba un cañon de bóveda sostenido por columnas, sirviendo de pórtico á la entrada principal.

NÚM. 2.—*Instalacion general. Productos presentados por diversos expositores de las provincias de Alicante, Almería, Cádiz, Huelva y Madrid; por las fábricas de cristal de Reinosa, provincia de Santander, y de Gijon, provincia de Oviedo, ocupando los cuerpos de derecha é izquierda del centro.*

Templete poligonal en el centro; á derecha é izquierda, dos cuerpos de menor altura; junto á ellos, otros dos, apoyados por columnas con fronton circular, terminando con dos grandes estanterías de igual altura.

NÚM. 3.—*Productos de la provincia de Madrid.*

Representaba el pórtico del Congreso de Diputados, en dimensiones de la mitad del natural, próximamente.

NÚM. 4.—*Instalacion general.—Productos presentados por vários expositores de las provincias de Almería, Ciudad-Real y Huelva.*

Templete chinesco.

NÚM. 5.—*Productos de la provincia de Málaga.*

Popa de un navío antiguo, de los llamados de popa cuadrada, con portas y un bote colgado en los pescantes.

NÚM. 6.—*Instalacion general.—Productos presentados por vários expositores de las provincias de Cádiz, Madrid, Oviedo y Sevilla.*

Gran rinconera, con dos templetes en los costados.

NÚM. 7.—*Productos presentados, en exposicion colectiva, por Jerez de la Frontera.*

Gran obelisco, levantado sobre un basamento de barrilería y terminado con la estátua de una matrona que representaba la España agrícola.

NÚM. 8.—*Productos presentados por los Sres. Lecanda, hermanos, de Valladolid.*

La instalacion figuraba una fuente.

NÚM. 9.—*Productos presentados por la fábrica de cristales de San Sebastian, provincia de Guipúzcoa.*

Pirámide formada con botellas.

Considerados los productos expuestos en su conjunto, adviértese desde luego que las clases que han tenido más numerosa representacion son á la vez las más importantes. Sobresale la 2.ª, vinos de capa, pasto, licorosos y generosos, con 6.228 expositores; sigue la 4.ª, alcoholes secos, dulcificados y perfumados; despues la 7.ª, vinagres, y la 1.ª, mostos, madres, vinazas, etc. En cambio, la 3.ª, la de las mezclas, tiene tan escasa representacion, que es casi nula. Y esto se comprende bien: porque, afortunadamente, en España no hay necesidad de esos vinos de confeccion ó *de botica*, de que las mezclas son la expresion más acentuada.

Todas las clases de la seccion segunda, que son las 8.ª, 9.ª, 10.ª, 11.ª y 12.ª, han estado perfectamente representadas; por más que los productos que las componen, por su misma naturaleza, han hecho que los expositores no sean numerosos sino relativamente. Ademas, ha habido expositores de este género, como los Sres. David Parsons, ya mencionado, y D. Pedro del Rio, que han presentado exposiciones notables en número y calidad, y cuya importancia han reconocido el Jurado y cuantas personas inteligentes han visitado el pabellon de Indo.

En cuanto á las conservas, clase 13.ª, es posible que mucho haya podido contribuir á su reducida concurrencia, el título mismo de la Exposicion, que, propio y todo como es, aleja en la generalidad de las gentes la idea de los frutos comestibles que se conservan por medio de los alcoholes, los vinagres y los aceites. Y es lástima por cierto; pues, en los últimos años, esta industria ha hecho notables progresos en España.

La 14.ª seccion, la que pudiera llamarse científica, libros, mapas, planos, folletos, etc., etc., no ha tenido una representacion todo lo numerosa que hubiera podido ser; pero, á pesar del corto número de sus expositores, no ha carecido de importancia; sobre todo, en un país donde se ha trabajado poco en el campo teórico y puramente especulativo de la industria.

En resúmen: en lo esencial, en lo que ha constituido la verdadera representacion é importancia del Concurso, que son los productos de la vid, ha sido, no sólo digno del país que obtuvo en Viena el primer premio en ese género, y que puede y debe obtener el puesto de honor en todas las Exposiciones del mundo, sino capaz de excitar la admiracion de cuantos hayan examinado con detenimiento é inteligencia esa manifestacion de nuestra riqueza vinícola.

La forma de presentacion de los productos ha sido bella tambien, en cuanto lo permite la naturaleza de ellos; quizás excesiva, en opinion de algunos que, el dia de la inauguracion, encontraron *demasiado arte, demasiada belleza*, como dijo un profesor de dibujo aplicado á las artes industriales, olvidando por un momento su importante mision en el vasto campo de la industria. Pero es máxima moderna, y generalmente aceptada, la de que lo bello y lo útil deben llevarse, en materia industrial, hasta el más extremo límite en que sean compatibles, dentro de las condiciones económicas especiales de cada produccion; y tratándose de una Exposicion vinícola, consagrada á llamar la atencion pública sobre una riqueza inmensa, pero todavía no bien ni bastante explotada, la forma de la presentacion es esencialísima. Sin esa belleza, sin ese lujo de decoracion, *obtenidos con los productos mismos*, presentados que hubieran sido éstos en una monótona estantería, ni más ni ménos que en un almacen, los concurrentes hubieran huido de un lugar completamente desposeido de atractivos, y el suceso de la Exposicion sería estéril para ese mismo público, que es el que debe comprender el primero la importancia de la riqueza vinícola española.

Todos saben perfectamente que el materialismo de las botellas, tapadas é inaccesibles para el visitante á una Exposicion, no es lo que constituye el medio de apreciar el mérito, tanto absoluto como relativo, de los productos: este ha debido resultar, por medio de la cata, del exámen de un Jurado inteligente, y despues, por el análisis del laboratorio.

Pero esto último sólo, y hecho á puerta cerrada, produciria una utilidad muy limitada, reducida á llegar al conocimiento de un estrecho círculo de personas, y más tarde á la publicacion de un libro, siempre conveniente; pero incapaz de producir, en la generalidad, esa impresion de lo que los sentidos admiran, al percibir de una manera gráfica la espléndida presentacion de objetos, de cuyo número y belleza se deduce naturalmente que no se han acumulado en esa forma sin valer mucho, como en efecto valen, en su gran conjunto, las muestras presentadas en la Exposicion de 1877. De esta impresion hay que esperar fundadamente un gran estímulo para productores que, disponiendo de inmejorables elementos naturales para obtener las mejores uvas del mundo, no se han dedicado bastante á perfeccionar su cultivo; y ménos aún, á estudiar y poner en práctica los mejores procedimientos de la vinificacion, tratando de acomodar los productos al gusto particular de los principales mercados; abriendo un vastísimo campo á la exportacion, con inmensos resultados de provecho propio y para la riqueza nacional, cuyo venero más inmediato y copioso debe ser la industria vinícola.

PARTE CUARTA.

INAUGURACION.

El dia 30 de Abril de 1877 se inauguró solemnemente el gran Concurso de la industria vinícola nacional, acto al que, comprendiendo toda su importancia, se revistió de la mayor pompa oficial que puede prestar el Estado. El Rey, los Ministros, el Cuerpo diplomático, Comisiones de las Cámaras, los altos dignatarios de la Administracion pública, la Magistratura, la Milicia y el Clero; las aristocracias del nacimiento de la riqueza y del trabajo, todos contribuyeron con su presencia á tan notable manifestacion. Los convidados, en número de cuatro mil personas, en que el bello sexo tenia una notable representacion, se reunieron en un gran pabellon campestre formado en el parque, en el sitio señalado en el plano.

Nada podria decirse que no hayan publicado aquellos dias los periódicos, dándolo á conocer en todas partes, en cuanto á la ostentacion y al brillo de la ceremonia inaugural, favorecida por un espléndido dia de primavera. El acto dió comienzo por un levantado discurso del Comisario Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos, y otro no ménos patriótico del Excmo. Sr. Ministro de Fomento, á los que contestó el Jefe del Estado con notable conocimiento del importantísimo ramo de la riqueza española, á cuya prosperidad se ha encaminado la Exposicion, al que siguió la declaracion, hecha por el Ministro de Fomento, en nombre del Rey, de quedar abierto el gran Certámen. Acto contínuo S. M. penetró en el edificio de la Exposicion, para visitarla, y al recorrer los salones la régia comitiva, el Comisario Sr. Santos fué presentando al soberano, uno á uno, á los individuos que formaban la comision de cada sala, así como á los principales expositores, quienes oyeron algunas frases de felicitacion ó de benevolencia salidas de los lábios del jóven monarca.

He aquí en qué términos la *Gaceta de Madrid* del dia siguiente, 1.° de Mayo, en una nota oficial, inserta á la cabeza del número, como reconociendo su gran importancia, daba cuenta del acto que se acaba de reseñar.

«A la una y media de la tarde de ayer, tuvo lugar la solemne inauguracion de la Exposicion vinícola, presidiendo el acto S. M. el Rey. Le acompañaban S. A. R. la Serma. Sra. Princesa de Astúrias, el Consejo de Ministros, las comisiones del Senado y del Congreso, el Cuerpo diplomático, las Autoridades, los altos dignatarios del Estado, invitados al efecto, y la servidumbre de la Real Casa.

»S. M. el Rey ocupó el sitial que bajo el sólio estaba preparado, sentándose S. A. á su izquierda, y despues de sentarse tambien cuantos acompañaban á las augustas personas y la numerosa concurrencia que se hallaba presente, el Secretario de la Comision de la Exposicion vinícola, prévia la vénia de S. M., leyó el decreto de convocatoria de la Exposicion.

»El Comisario de la misma, Excmo. Sr. D. José Emilio de Santos, dirigió despues la palabra á S. M., en representacion de gran número de expositores, expresando los sentimientos que les animaban y la confianza que tenian en la proteccion que S. M. prestaba al desarrollo de los intereses materiales de España, y terminó con un recuerdo de la visita de S. M. á la Exposicion de Viena, en el momento en que los vinos españoles obtenian el primer premio del mundo.

»A su vez, el Excmo. Sr. Ministro de Fomento, en breves frases, fijó cuál era el objeto de la Exposicion vinícola, que no ha de reducirse á presentar únicamente los productos de la vid, sino á su estudio científico y á la difusion de este exámen, para que los vinos españoles puedan ser justamente apreciados.

»Puesto luego en pié S. M. y todos los asistentes, pronunció el Rey el siguiente discurso:

»Señores: Despues de la demostracion del Sr. Ministro de Fomento y de las frases del Sr. Santos, queda cla»ramente probado que la inauguracion de esta Exposicion vinícola, que tengo la satisfaccion de presidir, puede »y debe ser un acto de suma trascendencia en la historia de nuestra produccion y en el aumento de nuestra ri»queza agrícola.

»Si es verdad que la regeneracion de un país empieza por su suelo; si la ciencia nos demuestra que la subida

»del precio en la mayor parte de los artículos necesarios á la vida es prueba del aumento del consumo, y por con-»siguiente de la necesidad de mayor desarrollo en la produccion, ¿quién habrá que pueda negar la importancia »del cultivo de la vid, en un país famosísimo ya por sus vinos desde las edades más remotas?

»Si todavía fuera posible la duda, bastaria echar una mirada sobre la vecina Francia, para comprender la »verdadera importancia de este ramo de la agricultura, allí donde el cultivo de las viñas produce anualmente »más de mil millones de francos, si no me engaña la memoria; es decir, casi la quinta parte de su produccion »agrícola, con lo cual ha podido aquella nacion levantarse en pocos años á su antiguo esplendor, reponiéndose »de los desastres de su última guerra.

»En mi reciente excursion á las provincias del litoral del Mediterráneo, he tenido ocasion de admirar la gran »variedad de vinos que produce nuestro suelo; y al venir á este sitio hoy, tan solo quisiera que mi voz sirva para »alentar y estimular á todos los agricultores de España. Imitemos en esto á nuestros vecinos del otro lado del »Pirineo; y, ya que la Providencia nos ha colocado de manera que podemos permanecer neutrales y tranquilos en »las grandes cuestiones europeas, arraiguemos de una vez en nuestra amada y gloriosa patria la paz interior, el »órden, el amor á la justicia y al trabajo, y alcancemos la honra imperecedera de abrir un nuevo período en la »historia de nuestra civilizacion, cultivando nuestros campos, desarrollando nuestras industrias y enviando »nuestros buques, con el fruto de nuestro trabajo, á aquellas playas donde en otro tiempo llevaron nuestros ante-»pasados, con la luz de la religion, la bandera española, la fama de sus hechos y el poder de nuestra política y de »nuestras armas.»

»Terminado el discurso del Monarca, el Ministro de Fomento, de órden de S. M., declaró abierta la Exposicion vinícola.

»Acto contínuo S. M. y A. recorrieron, acompañados de las personas designadas al efecto, los salones de la Exposicion, siendo recibidos en cada uno de ellos por las comisiones instaladoras y por los productores.

PARTE QUINTA.

JURADO.

MINISTERIO DE FOMENTO.

REAL DECRETO.

Conformándome con lo propuesto por el Ministro de Fomento, de acuerdo con el dictámen de la Junta directiva de la Exposicion nacional vinícola,

Vengo en aprobar el adjunto reglamento para el régimen del Jurado que ha de calificar el mérito de los objetos y productos presentados al certámen, en virtud de lo dispuesto en Real decreto de 15 de Setiembre último y programa de la misma fecha.

Dado en Palacio á veintisiete de Abril de mil ochocientos setenta y siete.—ALFONSO.—El Ministro de Fomento, *C. Francisco Queipo de Llano.*

EXPOSICION NACIONAL VINÍCOLA DE 1877.

REGLAMENTO DEL JURADO.

Artículo 1.° Las atribuciones y deberes del Jurado son los que se expresan en los artículos 4.° y 7.° del Real decreto de 15 de Setiembre de 1876.

Art. 2.° Componen el Jurado los indivíduos que se designan en el artículo 4.° del referido decreto, en número total de 50, indicados en esta forma:

(*a*) Los 10 Vocales que componen la Junta de la Exposicion vinícola.

(*b*) Quince que nombrará S. M. por Real decreto.

(*c*) Otros 15 que designarán las Juntas de Agricultura de otras tantas provincias, entre las que mayor número de expositores hayan enviado, nombrando cada una un Jurado.

(*d*) Diez en representacion de las naciones de Europa, á quienes el Gobierno de S. M. crea conveniente invitar.

Art. 3.° El Jurado se reunirá en la capital del Reino, bajo la presidencia del Ministro de Fomento, el dia que por el mismo se designe. Despues de mandar leer el reglamento y declarar constituido el Jurado, dispondrá que se proceda á la eleccion de Presidente y Secretario general, en votacion secreta y por papeletas.

Art. 4.° El Presidente y Secretario general que sean elegidos, tomarán acto contínuo posesion; y hecho el recuento de los indivíduos presentes, se procederá á nombrar los que hayan de cubrir las vacantes, y un número igual de suplentes, de entre las personas que tengan á bien, con residencia fija en Madrid. Esta votacion será tambien secreta y por papeletas.

Art. 5.° El Jurado se dividirá en tantos grupos como Secciones comprende el programa de la Exposicion, formando el primer grupo de la Seccion 1.ª, 30 indivíduos, y cinco respectivamente cada uno de los otros cuatro restantes. Los grupos distribuirán entre los indivíduos de su seno los trabajos correspondientes á las clases que componen la Seccion. Las comisiones, por clases, propondrán al grupo el resultado de sus trabajos, y éste á su vez propondrá al Jurado en pleno la lista de recompensas.

Art. 6.° Hecha la votacion á que se refiere el art. 3.°, el Presidente pondrá sobre la mesa cinco listas, una para

cada Seccion, donde se inscribirán los Jurados, por su propia voluntad, en el grupo que tengan por conveniente.

Art. 7.° Cada Jurado pertenecerá á una Seccion, debiendo ser fijo el número de los que compongan el grupo; pero podrán ademas inscribirse en alguno ó varios de los restantes, con voz pero sin voto. Son Vocales natos de todos el Presidente de la Junta y el Comisario.

Art. 8.° Al siguiente dia de constituirse el Jurado, se reunirán las Secciones para organizarse, eligiendo cada cual, en votacion por papeletas, un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario y un Vicesecretario.

Art. 9.° Los cinco Presidentes de las Secciones serán Vicepresidentes del Jurado, y ocuparán el órden de sus Secciones respectivas: de suerte que será primer Vicepresidente el Presidente de la Seccion 1.ª; segundo Vicepresidente el Presidente de la Seccion 2.ª, y así los demas. Otro tanto sucederá en los Secretarios.

Art. 10. El Jurado podrá llamar á su seno las personas que estime conveniente, sean ó no expositores, y pedir á todos los centros y dependencias oficiales cuantos datos estime necesarios para el mejor acierto en sus deliberaciones.

Del Presidente.

Art. 11. Corresponde á la Presidencia:

(*a*) Convocar y reunir el Jurado siempre que lo estime conveniente, ó cuando lo pidan el Presidente de la Junta, el Comisario, un Presidente de Seccion ó cuatro Vocales.

(*b*) Abrir y cerrar las sesiones.

(*c*) Dirigir los debates y las votaciones, decidiendo su voto en caso de empate.

(*d*) Firmar todos los documentos, con el Secretario general, y los diplomas con el Comisario.

(*e*) Reunir y compilar, con el Secretario general, todos los asuntos del Jurado que hayan de insertarse en el libro cuya publicacion encomienda á la Junta el Real decreto de 15 de Setiembre de 1876.

(*f*) Presidir, con los Vicepresidentes, el Jurado de apelacion.

(*g*) Redactar una Memoria donde conste el resultado de los trabajos del Jurado. (1)

De los Vicepresidentes.

Art. 12. Serán Vicepresidentes del Jurado los Presidentes de Seccion elegidos por sus respectivos grupos en votacion secreta.

En estas votaciones sólo tomarán parte los individuos que primero se hayan inscrito en el grupo, hasta completar el número fijo que le corresponde, con independencia de los que pertenezcan á los otros; de suerte que ningun Jurado, para este ni para ninguno otro acto, pueda emitir voto en más de una Seccion.

Art. 13. Corresponde á los Vicepresidentes:

(*a*) Sustituir, por su órden, al Presidente del Jurado en ausencia y enfermedades.

(*b*) Redactar los informes sobre objetos, hechos, procedimientos, juicios y fallos en sus respectivas Secciones, y significar los medios que señalan y determinan el progreso y perfeccionamiento de la industrta vinícola española.

(*c*) Hacer los trabajos con los Secretarios de su Seccion.

(*d*) Reclamar del Vicecomisario, con la anticipacion necesaria, los ejemplares correspondientes á su Seccion que hayan de ser examinados por medio de la cata ó del laboratorio.

Del Secretario general.

Art. 14. Corresponde al Secretario:

(*a*) Llevar el libro de las actas de las sesiones del Jurado, que firmará con el Presidente, y redactar los documentos, certificados, diplomas, comunicaciones y todos los demas asuntos en que haya de suscribir.

(*b*) Convocar el Jurado cuando, verbalmente ó por escrito, lo ordenase la Presidencia ó quien hiciere sus veces, dando cuenta en las sesiones de los asuntos del despacho por el órden que aquella designe.

(*c*) Auxiliar al Presidente en la redaccion de la Memoria que debe presentar, con arreglo á lo dispuesto en el artículo 11.

(*d*) Comunicar, á medida que se presenten, copia de las actas del Jurado al Presidente de la comision encargada de formar el libro de la Exposiciou, así como de los dictámenes y actas de las Secciones, certificados de las catas y de los análisis.

De los Jurados.

Art. 15. Al aceptar el cargo, contraen el compromiso de no separarse de los trabajos que el Jurado haya terminado sus sesiones y dado cima á su honroso cometido. Una enfermedad ó una ausencia de cualquier Vocal implica su inmediato y definitivo reemplazo.

Los suplentes pueden asistir á las sesiones sin tomar parte en las votaciones.

---

(1) La Memoria á que se refiere este artículo está comprendida en el presente libro, aunque distribuida entre las provincias.
(Nota de la Secretaría general.)

De las Secciones.

Art. 16. Las Secciones se componen de un número fijo de Jurados, con arreglo á lo dispuesto en el art. 5.°, y de los demas que á las mismas se hayan adscrito.

Art. 17. La Seccion se considerará completa, y podrá deliberar sobre los asuntos que están á su cargo, siempre que se hallen presentes los individuos que la componen, segun su número, sustituyendo á los fijos los adscritos por el órden de inscripcion en las listas, y á falta de estos los suplentes.

Las Secciones podrán llamar á su seno peritos y representantes de las provincias, y todas aquellas personas á quienes crea conveniente oir ó consultar.

De las Comisiones.

Art. 18. Cuando los grupos se dividan en Comisiones, se organizarán estas bajo la Presidencia del Vocal que ellas designen, y otro, que desempeñará á su vez el cargo de Secretario, estará encargado de la comprobacion de calificaciones y de extender los dictámenes.

De los Secretarios.

Art. 19. Corresponde á los Secretarios de las Secciones:

(*a*) Redactar las actas y todos los documentos, y firmar con su Presidente, así las comunicaciones como los certificados que, tanto por la cata como por el laboratorio, hayan de ser expedidos.

(*b*) Auxiliar á los Presidentes de sus Secciones respectivas en la formacion de la Memoria de que hace mérito el art. 11. (1)

(*c*) Comunicar diariamente al Secretario general las actas de su Seccion y los certificados de la cata y del laboratorio.

(*d*) Sustituir por su órden al Secretario general en ausencias y enfermedades.

Del Laboratorio.

Art. 20. El Laboratorio se organizará bajo la direccion de tres miembros del primer grupo del Jurado, uno de los cuales lo será el mismo Presidente. La organizacion del Laboratorio, las atribuciones del personal que ha de funcionar en él, el régimen que haya de seguirse y los procedimientos que hayan de emplearse se consignarán en una instruccion especial, que el Jurado habrá de formar en una de sus primeras sesiones.

Otro tanto hará el Jurado respecto á la forma en que hayan de verificarse la cata ó el exámen de los productos. Los dictámenes que el Laboratorio expida pasarán al grupo, para que puedan consultarse, si necesario fuese, antes de su resolucion definitiva, al conceder las recompensas. El extracto del análisis se hará constar junto con el dictámen del grupo en los certificados que se expidan á los expositores premiados.

Cuando haya discordancia entre la Seccion y el dictámen del Laboratorio, se procederá á la revision del producto.

La votacion que recaiga será definitiva.

De las recompensas.

Art. 21. Se establecen dos órdenes de recompensas:

Uno para los grandes centros de produccion y exportacion, y otro para la individualidad ó pequeñas colectividades en la forma siguiente:

Gran diploma de honor.
Medalla de afinacion.
Idem de perfeccion.
Mencion honorífica.
Diploma de buen gusto.
Medalla de cooperacion.

Art. 22. Para los diplomas y medallas correspondientes, se abrirá un concurso antes, y á la mayor brevedad posible.

Art. 23. A los diplomas acompañará un certificado, que firmarán el Presidente y el Secretario del Jurado, con el extracto del dictámen emitido por éste y el del Laboratorio.

Art. 24. Para la adjudicacion de los grandes diplomas de honor, se formará una comision compuesta del Presidente y Secretario del Jurado, de los Presidentes de grupos, del Presidente de la Junta y del Comisario.

La presidencia de estos actos estará á cargo del Presidente del Jurado.

Madrid 27 de Abril de 1877.—Aprobado por S. M.—*C. Toreno.*

(1) Estas Memorias, como la general, aparecen tambien en el presente libro.—*(Nota de la Secretaría general.)*

MINISTERIO DE FOMENTO.

REAL DECRETO.

De conformidad con lo dispuesto en el art. 2.° del Reglamento de 27 de Abril último, organizando el Jurado de la Exposicion Nacional Vinícola,

Vengo en nombrar Vocales del mismo á D. Plácido de Jove y Hévia, D. Estéban Garrido, D. Sebastian García de Robres, D. Manuel Gonzalez de Soto, D. Guillermo Garvey, D. Eduardo Reboul, D. Manuel Bertemati, D. Enrique Scholtz, D. Adolfo Bayo, D. Manuel Hernandez Huertas, Conde de Pallares, D. Alejandro Llorente, D. Eloy Lecanda, D. José Fernandez de la Hoz, D. José Alonso de Beraza, D. Pablo Teissoniere, D. Alfredo Maroger, Don Federico Offman, D. Alfredo Alain, Marqués de Bouneval, D. José Trojo, y Conde de Brissac.

Dado en Palacio á quince de Junio de mil ochocientos setenta y siete.—ALFONSO.—El Ministro de Fomento, *C. Francisco Queipo de Llano.*

DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

EXPOSICION NACIONAL VINÍCOLA.

PRESIDENCIA.

RELACION *de los Jurados elegidos por las Juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio, conforme á lo dispuesto en el art. 2.° del Reglamento de 27 de Abril último, por ser las que representan mayor número de expositores, segun el Catálogo general.*

ALICANTE	D. Antonio Sanchez Almodóvar.
BARCELONA	D. Luis Justo Villanueva.
CIUDAD-REAL	D. José García Noblejas.
CÓRDOBA	D. José Ruiz de Leon.
HUELVA	D. Nicolás Gomez Gonzalez.
HUESCA	D. Leopoldo de Alba Salcedo.
LOGROÑO	D. Feliciano Herreros de Tejada.
MADRID	D. Balbino Cortés y Morales.
NAVARRA	Sr. Conde de Guendulain.
SEGOVIA	D. José Oñate y Valcárcel.
TARRAGONA	D. Francisco Javier de Bona.
VALENCIA	D. José Monserrat y Tuitort.
VALLADOLID	Sr. Marqués de Viesca.
ZAMORA	D. José de Reina.
ZARAGOZA	D. Santiago Burbano.

Madrid 15 de Junio de 1877.—El Director, Presidente, *José de Cárdenas.*

En virtud de lo que precede, y de un acuerdo de la primera sesion, resultaron los siguientes:

LISTA DE LOS MIEMBROS DEL JURADO.

JURADOS NATOS.	Asistencia á sesiones.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. José de Cárdenas	3
Excmo. Sr. D. Francisco de las Rivas M. de Mudela. (Renunció como expositor)	1
Excmo. é Ilmo. Sr. D. José Emilio de Santos	8
Ilmo. Sr. D. Guillermo Martorell	2
Ilmo. Sr. D. Bráulio Anton Ramirez	7
Excmo. Sr. D. Alberto Quintana	7

	Asistencia á sesiones.
Excmo. Sr. D. Francisco Javier del Palacio, Conde de las Almenas	2
Excmo. Sr. D. Francisco de Paula Candau	2
Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz y Luna	2
Excmo. Sr. D. José Ceriola. (Renunció como expositor)	1

NOMBRADOS POR REAL DECRETO.

Excmo. é Ilmo. Sr. D. Plácido Jove y Hévia	6
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Estéban Garrido	1
Ilmo. Sr. D. Sebastian García de Robres	2
Sr. D. Manuel Gonzalez de Soto	1
Sr. D. Guillermo Garvey. (Renunció)	»
Sr. D. Eduardo Reboul	»
Sr. D. Manuel Bertemarti	1
Sr. D. Enrique Scholtz	»
Excmo. Sr. D. Adolfo Bayo. (Renunció como expositor)	1
Sr. D. Manuel Hernandez Huertas	1
Excmo. Sr. Conde de Pallares	1
Excmo. Sr. D. Alejandro Llorente	»
Ilmo. Sr. D. Eloy Lecanda	1
Excmo. Sr. D. José Fernandez de la Hoz	1
Sr. D. José María Alonso de Beraza	»
Sr. D. Pablo Teissoniere. (Jurado francés)	»
Sr. D. Alfredo Maroger	1
Sr. D. Federico Offman	»
Sr. D. Alfredo Alain. (Jurado francés)	»
Sr. Marqués de Bouneval	»
Sr. D. José Trojo. (Jurado italiano)	2
Sr. Conde de Bríssac	»

ELEGIDOS POR LAS PROVINCIAS.

Excmo. Sr. D. Antonio Sanchez Almodóvar	»
Sr. D. Luis Justo Villanueva	3
Sr. D. José García Noblejas	5
Ilmo. Sr. D. José Ruiz de Leon	»
Excmo. Sr. D. Nicolás Gomez Gonzalez. (Renunció como expositor)	»
Sr. D. Leopoldo de Alba Salcedo	1
Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada	1
Ilmo. Sr. D. Balbino Cortés Morales	4
Excmo. Sr. Conde de Guendulain. (Renunció)	»
Excmo. Sr. D. José Oñate y Valcárcel	2
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Bona	9
Ilmo. Sr. D. José Monserrat y Tuitort	2
Excmo. Sr. Marqués de Viesca	2
Excmo. Sr. D. José Reina y Frias. (Renunció, ausente)	»
Sr. D. Santiago Burbano	2

SUPLENTES ELEGIDOS EN LA PRIMERA SESION DEL JURADO.

Sr. D. Luis Alvarez Albistur	2
Excmo. Sr. Marqués de Benamejís	»
Sr. D. Francisco Balaguer	2
Ilmo. Sr. D. Constantino Saenz de Montoya	2
Excmo. Sr. Duque de Baena. (Renunció)	»
Ilmo. Sr. D. Pablo Gonzalez de la Peña	7

	Asistencia á sesiones.
Excmo. Sr. D. Miguel Trillo Figueroa	2
Excmo. Sr. D. Francisco Duran y Cuervo. (Renunció)	»
Sr. D. Luis María de Utor	1
Sr. D. Diego Navarro y Soler	3
Sr. D. Miguel Gomez y Gonzalez	2
Sr. D. Hipólito Avanssays	2
Sr. D. Luis Casabona	3
Sr. D. Juan Maissonave. (Renunció por ser expositor)	»
Sr. D. Francisco Martinez Rivas	1
Sr. D. Agustin L. de San Roman. (Renunció)	»
Sr. D. Isaác Gonzalez y Goyeneche	1

ELEGIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE CETTE.

Mr. Frederic Pêcheur	1

DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

EXPOSICION VINÍCOLA DE 1877.

PRESIDENCIA.

Excmo. Sr.: El Sr. Ministro de Estado dice al de Fomento, con fecha 2 del actual, lo que sigue: Excmo. Señor: el Embajador de S. M. en París, en su despacho núm. 457, de 26 de Junio de 1877, me dice lo que sigue: «A pesar de lo que manifesté á V. E. en mi telegrama de 10 del actual, sobre las pocas esperanzas que tenia el Sr. Ministro de Comercio de que las Cámaras de Cette y Burdeos designasen personas dispuestas á hacer el viaje á esta córte con objeto de formar parte del Jurado de la Exposicion vinícola, me dice el Sr. Ministro de Negocios Extranjeros, en nota de ayer, que la Cámara de Comercio de Cette ha elegido á uno de sus miembros, Mr. Frederic Pêcheur, el cual desea saber para qué época debe presentarse en Madrid.» De Real órden lo traslado á V. E. para su conocimiento, y á fin de que se sirva manifestar la contestacion que puede darse al preinserto despacho.—Lo que tengo el honor de trasladar á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 7 de Julio de 1877.—El Director Presidente, *José de Cárdenas*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado de la Exposicion vinícola.

Despues de constituido el Jurado, y en vista de la necesidad de proceder á nuevos reemplazos, se propuso á la superioridad la manera de verificarlo, recayendo la siguiente disposicion:

PRESIDENCIA DE LA EXPOSICION VINÍCOLA.

Excmo. Sr.: La Junta que tengo la honra de presidir, dispuso, en sesion celebrada el dia de ayer, facultar á V. E. para que, de acuerdo con esta Presidencia, proceda al nombramiento de los Jurados suplentes que se consideran necesarios, en vista de la falta de asistencia de algunos de los nombrados. Lo comunico á V. E. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 18 de Julio de 1877.—El Director Presidente, *José de Cárdenas*.—Señor Presidente del Jurado de la Exposicion Vinícola de 1877.

Esta última disposicion produjo el nombramiento, en diferentes fechas, de los siguientes:

JURADOS SUPLENTES Y SUSTITUTOS PROPUESTOS POR LA PRESIDENCIA,

AUTORIZADA POR LA DIRECCION GENERAL, EN 18 DE JULIO, Y APROBADOS POR EL JURADO.

Sr. D. Nicolás Candalija y Arévalo.
Sr. D. Emilio Perales.
Sr. D. Fermin María Alvarez.
Excmo. Sr. D. Francisco Asenjo Barbieri.
Excmo. Sr. D. José Alvarez Mariño.
Sr. D. Manuel Benayas Portocarrero.
Sr. D. Félix Perez Ruiz.
Sr. D. Rafael Fernandez Neda.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Miguel Rodriguez Ferrer.
Sr. D. Fernando Martinez Pedrosa.
Ilmo. Sr. D. Ambrosio Gonzalez.
Ilmo. Sr. D. Alejandro Shee y Saavedra.
Ilmo. Sr. D. Dióscoro Teófilo Puebla.
Sr. D. José Perez Garchitorena.
Sr. D. Gabriel de la Puerta y Ródenas.
Sr. D. Meliton Atienza y Sirvent.
Sr. D. Fernando Varea.
Sr. D. Zóilo Espejo.
Sr. D. Diego Pequeño.
Sr. D. Cárlos Cortezo y Prieto.
Excmo. Sr. D. Luis Hernandez Pinzon.
Sr. D. Antonio Flores.
Excmo. Sr. D. Mariano Soriano Fuertes.
Sr. D. Agustin Fernandez de la Serna.
Sr. D. Juan Perez de Guzman.
Excmo. Sr. Conde del Villar-Dompardo.
Sr. D. Federico Bas.
Sr. D. Enrique Avanssays.
Sr. D. Ladislao Wagner (Jurado húngaro).
Ilmo. Sr. D. Leandro Perez Cossío.
Excmo. Sr. D. Manuel Sanchez Silva.
Excmo. Sr. D. Manuel Lacy, Conde de la Cabaña de Silva.
Sr. D. Celestino Rico.
Sr. D. José de la Herrán.
Ilmo. Sr. D. Pedro Julian Muñoz y Rubio.
Excmo. Sr. Marqués de Trives.
Excmo. Sr. D. Antonio García Rizo.
Excmo. Sr. Marqués de Santa Lucía.
Excmo. Sr. D. Francisco Monteverde.
Sr. D. Juan Pedro de Aladro.
Sr. D. German Gamazo.
Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Salas.
Sr. D. José Campos y Santos.
Excmo. Sr. D. Felipe Juez Sarmiento.
Sr. D. Joaquin Ruiz y Ruiz.
Excmo. Sr. D. Cecilio Lora.
Ilmo. Sr. D. Sebastian Abojador.
Excmo. Sr. D. Manuel Danvila. (Renunció.)
Sr. D. José Vives y Ciscar.
Ilmo. Sr. D. Joaquin Helguero.
Excmo. Sr. D. José Estéban.
Ilmo. Sr. D. Félix Sanchez Blanco.
Excmo. Sr. D. Servando Ruiz Gomez.
Excmo. Sr. D. Mariano Carderera.
Sr. D. Francisco Perez Ruiz.
Ilmo. Sr. D. Cesáreo Fernandez Duro.
Ilmo. Sr. D. Francisco María Tubino.
Excmo. Sr. D. Simeon Ávalos.
Sr. D. Luis Santoja y Crespo.
Excmo. Sr. D. Acisclo Miranda.
Ilmo. Sr. D. Juan Concha Castañeda.
Excmo. Sr. D. Eduardo Asquerino.
Excmo. Sr. D. Emilio Sancho.
Excmo. Sr. D. Agustin de Torres Valderrama.
Excmo. Sr. Marqués de Guadalest.

RESÚMEN DE LOS JURADOS, SEGUN SU NOMBRAMIENTO.

Jurados natos, por ser Vocales de la Junta de la Exposicion	10
Nombrados por Real Decreto	22
Elegidos por las provincias de más expositores	15
Idem en la primera reunion del Jurado	17
Idem por la Cámara de comercio de Cette	1
Propuestos por la Presidencia como suplentes y sustitutos	65
Total	130

CLASIFICACION POR ASISTENCIA Á JUNTAS.

No han llegado á asistir á ninguna junta	71
Han asistido á una sesion del Jurado en pleno	21
Idem id. á dos sesiones	21
Idem id. á tres id.	9
Idem id. á cuatro id	1
Idem id. á cinco id.	1
Idem id. á seis id	1
Idem id. á siete id	3
Idem id. á ocho id. *(El Presidente)*	1
Idem id. á nueve id. *(El Secretario general)*	1
Total	130
Han asistido, más ó ménos, al Jurado en pleno	59
Han renunciado por varias causas despues de haber asistido á las reuniones	3
Restan segun el acuerdo de 25 de Agosto de 1877	56

Ademas de la renuncia, que acaba de indicarse, de tres Sres. Jurados, despues de haber asistido á la sesion inaugural, presentaron sus dimisiones otros diez que no han llegado á concurrir á las Juntas: D. Nicolás Gomez Gonzalez, Excmo. Sr. D. José de Reina, Excmo. Sr. Duque de Baéna, Excmo. Sr. D. Francisco Duran y Cuervo, D. Juan Maissonave, D. Agustin L. de San Roman, D. Guillermo Garvey, Excmo. Sr. Conde de Guendulain, Excmo. Sr. D. Manuel Danvila y D. José María Alonso de Beraza, del cargo de Secretario.

Segun acuerdo del 25 de Agosto, quedó asi constituido el

JURADO.

Excmo. é Ilmo. Sr. D. José Emilio de Santos *(Presidente)*.
Excmo. Sr. D. Alberto de Quintana.
Ilmo. Sr. D. Braulio Anton Ramirez.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. José de Cárdenas.
Ilmo. Sr. D. Guillermo Martorell.
Excmo. Sr. D. Francisco Javier del Palacio, Conde de las Almenas.
Excmo. Sr. D. Francisco de Paula Candau.
Excmo. Sr. D. Ramon Torres Muñoz de Luna.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Miguel Rodriguez Ferrer.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Plácido Jove y Hévia.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Estéban Garrido.
Excmo. Sr. D. Antonio Sanchez Almodóvar.
Ilmo. Sr. D. Sebastian García de Robres.
Sr. D. Pablo Teissoniere (Jurado francés).
Sr. D. Manuel Gonzalez de Soto.
Excmo. Sr. D. Alejandro Llorente.
Sr. D. Manuel Bertemarti.
Sr. D. Manuel Hernandez Huertas.
Excmo. Sr. Conde de Pallares.
Ilmo. Sr. D. Eloy Lecanda.
Excmo. Sr. D. José Fernandez de la Hoz.
Sr. D. José Trojo (Jurado italiano).
Sr. D. Luis Justo Villanueva.
Sr. D. José García Noblejas.
Sr. D. Leopoldo de Alba Salcedo.
Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada.
Ilmo. Sr. D. Balbino Cortés y Morales.
Excmo. Sr. D. José Oñate y Valcárcel.
Ilmo. Sr. D. José Monserrat y Tuitort.
Excmo. Sr. Marqués de Viesca.
Sr. D. Santiago Burbano.
Sr. D. Luis Alvarez Albistur.
Sr. D. Francisco Balaguer.
Ilmo. Sr. D. Constantino Saenz de Montoya.
Ilmo. Sr. D. Pablo Gonzalez de la Peña.
Excmo. Sr. D. Miguel Trillo Figueroa.
Sr. D. Luis María Utor.
Sr. D. Diego Navarro Soler.
Sr. D. Miguel Gomez Gonzalez.
Sr. D. Hipólito Avanssays.
Sr. D. Luis Casabona.
Sr. D. Francisco Martinez Rivas.
Sr. D. Isaác Gonzalez y Goyeneche.
Excmo. Sr. D. José Alvarez Mariño.
Sr. D. Félix Perez Ruiz.
Sr. D. Nicolás Candalija y Arévalo.
Sr. D. Rafael Fernandez Neda.
Sr. D. Enrique Avanssays.
Sr. D. Fernando Martinez Pedrosa.
Ilmo. Sr. D. Dióscoro Teófilo Puebla.
Sr. D. Gabriel de la Puerta y Ródenas.
Sr. D. Meliton Atienza y Sirvent.
Sr. D. Fernando Varea.
Sr. D. Cárlos Cortezo y Prieto.
Excmo. Sr. D. Luis Hernandez Pinzon.
Excmo. Sr. D. Mariano Soriano Fuertes.
Sr. D. Juan Perez de Guzman.
Excmo. Sr. D. Antonio García Rizo.
Ilmo. Sr. D. Sebastian Abojador.
Mr. Pêcheur (Jurado francés).
Mr. Alfredo Alain (Jurado francés).
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Bona *(Secretario)*.

La diferencia entre los 62 miembros del Jurado que aparecen en esta lista y los 50 que deben formar el número reglamentario, consiste en las sustituciones ocurridas durante los trabajos del mismo Jurado; no pudiéndose privar del honor de figurar en él á los que ya habian prestado servicios.

La subdivision del Jurado en Secciones había sido objeto de la atencion del mismo, en prevision de que algunas no pudieran reunir el personal suficiente; dificultad que se resolvía desde el momento en que se declarase la compatibilidad de pertenecer á várias de dichas Secciones; pero como esta medida producia cierta alteracion reglamentaria, se consultó el asunto al Gobierno, que la resolvió en estos términos:

MINISTERIO DE FOMENTO.

REAL ÓRDEN.

Excmo. Sr.: Enterado S. M. el Rey (q. D. g.) de la comunicacion que V. E. eleva á este Ministerio, con fecha 25 del actual, ha tenido á bien mandar se le signifique que, de conformidad con el acuerdo del Jurado, tomado en sesion de igual dia, los individuos que lo componen pueden, sin que á ello se opongan los preceptos reglamentarios, ejercer simultáneamente su cargo, con voz y voto, en las diversas secciones en que se halla subdividido; pero sólo para el objeto único de la constitucion de estos, y con el fin de facilitarlo; quedando limitado dicho ejercicio, despues de verificada aquella, á las secciones á que respectivamente se hallen adscritos.

De Real órden lo digo á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. —Madrid 30 de Junio de 1877.—*C. Toreno.*—Sr. Presidente del Jurado de la Exposicion Vinícola.

En consecuencia de la preinserta Real órden, las secciones del Jurado se constituyeron como sigue:

JURADOS ADSCRITOS Á CADA UNA DE LAS SECCIONES.

SECCION PRIMERA.

MOSTOS, VINOS, ALCOHÓLES, LICORES, SIDRAS Y CERVEZAS.

Excmo. Sr. D. Alberto de Quintana, *Presidente.*
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Estéban Garrido.
Ilmo. Sr. D. Balbino Cortés y Morales.
Sr. D. José García Noblejas.
Sr. D. Manuel Hernandez Huertas.
Sr. D. Manuel de Bertemarti.
Sr. D. Santiago Burbano.
Excmo. Sr. Conde de Pallares.
Excmo. Sr. Marqués de Viesca.
Sr. D. Leopoldo de Alba Salcedo.
Sr. D. Luis Justo Villanueva.
Ilmo. Sr. D. José Monserrat y Tuitort.
Excmo. é Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Bona (1).
Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada.
Sr. D. Hipólito Avanssays.
Sr. D. Rafael Fernandez Neda.
Ilmo. Sr. D. Constantino Saenz de Montoya.
Sr. D. Miguel Gomez Gonzalez.
Sr. D. Luis María Utor.
Excmo. Sr. D. Antonio Sanchez Almodóvar.
Sr. D. José Trojo.
Sr. D. Pablo Teissoniere, *Vicepresidente.*
Sr. D. Alfredo Alain, *Vicepresidente* (despues de cesar el anterior).
Excmo. Sr. D. Alejandro Llorente.
Excmo. Sr. D. Luis Hernandez Pinzon.
Sr. D. Nicolás de Candalija y Arévalo.

(1) Desempeñó la Vicesecretaría de la Seccion, ántes de encargarse de la general.

Sr. D. Cárlos Cortezo y Prieto.
Sr. D. Fernando Martinez Pedrosa.
Ilmo. Sr. D. Dióscoro Teófilo Puebla.
Ilmo. Sr. D. Sebastian García de Robres, *Secretario.*
Sr. D. Enrique Avanssays, *Perito agregado.*

SECCION SEGUNDA.

MÁQUINAS, APARATOS, ARTIFICIOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TODAS CLASES.

Ilmo. Sr. D. Pablo Gonzalez de la Peña, *Presidente.*
Excmo. Sr. D. José Fernandez de la Hoz, *Vicepresidente.*
Ilmo. Sr. D. Guillermo Martorell.
Sr. D. Luis Casabona, *Secretario.*
Sr. D. Luis Alvarez Albistur, *Vicesecretario.*

SECCION TERCERA.

CONSERVAS VEGETALES Y ANIMALES.

Excmo. Sr. D. Antonio García Rizo, *Presidente.*
Sr. D. José Trojo (Jurado italiano), *Vicepresidente.*
Excmo. é Ilmo. Sr. D. José Emilio de Santos.
Sr. D. Francisco Balaguer, *Secretario.*
Excmo. Sr. D. Mariano Soriano Fuertes, *Vicesecretario.*

SECCION CUARTA.

LIBROS, FOLLETOS, PLANOS, MODELOS Y DIBUJOS.

Excmo. Sr. D. Francisco de Paula Candau, *Presidente.*
Ilmo. Sr. D. Braulio Anton Ramirez, *Vicepresidente.*
Excmo. Sr. D. Francisco Javier del Palacio, conde de las Almenas.
Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada, *Ponente.*
Excmo. Sr. D. José Oñate y Valcárcel, *Secretario.*

SECCION QUINTA.

TODOS CUANTOS ENSERES, UTENSILIOS, OBJETOS Y MEDIOS QUE NO SE HALLEN ESPECIFICADOS EN EL PROGRAMA Y CONCURRAN Á LA FABRICACION, TRASFORMACION, AFINACION, PURIFICACION Y CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS QUE HAYAN DE EXPONERSE EN EL CERTÁMEN.

Excmo. é Ilmo. Sr. D. Plácido Jove y Hévia, *Presidente.*
Excmo. Sr. D. Miguel Trillo Figueroa, *Vicepresidente.*
Sr. D. Isaác Gonzalez y Goyeneche.
Sr. D. Agustin Fernandez de La Serna, *Secretario* (1).
Sr. D. Diego Navarro Soler, *Vicesecretario.*

REUNIONES DEL JURADO.

El Jurado se constituyó solemnemente, en el Ministerio de Fomento, bajo la presidencia del Excmo. Sr. Ministro del ramo, el dia 19 de Junio; las Secciones 1.ª y 2.ª, el 21; la 3.ª y la 4.ª, el 27 del mismo mes de Junio, y la 5.ª, el 2 de Julio, nombrándose las mesas, segun consta en las precedentes listas de las mismas secciones.

(1) No tomó posesion del cargo, habiéndole sustituido el Vicesecretario.

El Jurado en pleno ha celebrado seis sesiones, en los dias 19 y 25 de Junio, 28 de Julio, 7, 20 y 25 de Agosto; la Junta de Presidentes, á la que el artículo 24 del Reglamento confiere la concesion de los Grandes Diplomas de Honor y otras recompensas especiales, se ha reunido tres veces: el 20 de Agosto y el 25 del mismo mes, en que celebró una sesion á las once y media de la mañana y otra á las cuatro de la tarde.

La Seccion 1.ª se ha reunido diariamente, para las operaciones de la cata y las propuestas de premios, desde el 21 de Junio en que se constituyó, hasta el 20 de Agosto en que dió por terminadas sus tareas.

Las demas Secciones han trabajado en proporcion á las exigencias del servicio que les estaba encomendado, terminando respectivamente sus tareas: la 2.ª el 17 de Agosto; la 3.ª el 10 del mismo mes; la 4.ª el 20, y la 5.ª el 17.

La primera sesion del Jurado en pleno se consagró á su constitucion, eleccion de cargos y nombramiento de 17 suplentes, para reemplazar á las personas nombradas que, por ausencias, enfermedades ú otro motivo, no podian concurrir inmediatamente á los urgentes trabajos del mismo. Una vez constituido el Jurado, el Sr. Ministro de Fomento pronunció un discurso encareciendo la importancia de los trabajos que le estaban encomendados, dando gracias á todos los señores presentes, y muy especialmente á los que desde las provincias y el extranjero acudían al llamamiento, para tomar parte en aquellos y ser vivo testimonio de la imparcialidad con que se procedia en tan grave asunto.

En la segunda sesion, celebrada el 25 de Junio, se dió cuenta de haberse constituido las Secciones 1.ª y 2.ª, y de la renuncia del cargo de Jurados por cinco de los nombrados por varios conceptos, y del de Secretario general por el Sr. Beraza, en cuyo reemplazo se nombró por unanimidad al Excmo. é Ilmo. Sr. D. Francisco Javier de Bona.

En vista de la necesidad de elegir nuevos suplentes, se acordó que, de la lista de los instaladores y demas personas que habian concurrido eficazmente á los trabajos de la Exposicion, la Presidencia pudiese designar los necesarios.

Tambien se acordó la compatibilidad de poder los Jurados pertenecer, con voz y voto, á diferentes Secciones, y que de esta medida que, en más ó ménos, modifica el Reglamento, se diese cuenta al Sr. Ministro para obtener su aprobacion.

Despues de una detenida discusion sobre si las máquinas y útiles presentados por expositores nacionales ó extranjeros establecidos en España, podían optar á premios, se acordó que los que tengan aplicacion á la industria nacional, se consideren como nacionales, y respecto de los que no hubiesen tenido aún esta aplicacion, que quede á cargo del Jurado llamar la atencion sobre ellos, pudiendo ser objeto de una recomendacion y de menciones honoríficas. Esta última parte se fundó en la existencia en la Exposicion de aparatos de aplicacion utilísima, que no la tienen aún en España, y que conviene propagar. Los términos del acuerdo merecen consignarse: «Que se recompensen, dice, con preferencia y con premios personales ordinarios, las máquinas que han adquirido carta de naturaleza; y en cuanto á las demas, que se recompense la máquina tal, sistema tal, presentada por X, aplicada ó por aplicar, dando la prioridad á las que se hayan construido en España y que el Jurado crea útiles.»

Se aprobó sin discusion el dictámen acerca del método de los trabajos, presentado por el grupo del Laboratorio de la 1.ª Seccion; aprobándose tambien otro dictámen del grupo de cata de la misma Seccion.

El 28 de Julio se reunió por tercera vez el Jurado en pleno, no habiéndolo verificado antes para dar lugar á que las Secciones tuvieran adelantados los trabajos que habian de someterse á la reunion general.

Se presentaron y fueron admitidas las renuncias del cargo de jurados, presentadas por los Sres. Garvey y Conde de Guendulain.

Dióse lectura de una Real órden, autorizando al Jurado para que sus individuos pudieran pertenecer simultáneamente á diversas secciones.

Debiendo regresar á su país el Jurado francés D. Luis Teissoniere, Vicepresidente de la 1.ª Seccion, se acordó reemplazarle en dicho cargo por otro Jurado de la misma nacion, el Sr. D. Alfredo Alain, Alcalde de París.

Se acordó permitir á los Sres. Morales y Compañía levantar acta sobre la autenticidad de unas botellas existentes en la Exposicion, por suponer en ellas una falsificacion de marca de fábrica.

La reunion quedó enterada de una Real órden en que se le participaba la designacion por el Gobierno francés para el cargo de Jurado que lo representase, en favor de D. Federico Pêcheur, individuo de la Junta de Comercio de Cette.

Tambien se enteró la Junta de una comunicacion dirigida al Ministerio de Estado, por el de Relaciones exteriores de S. M. Británica, referente á lo que el Gobierno inglés se proponía hacer respecto de un Jurado que le representase.

Se dió cuenta de otra comunicacion del Sr. Director general de Agricultura, autorizando la forma acordada para nombrar los Jurados suplentes que fuesen necesarios.

Antes de entrar en la órden del dia, se acordó el nombramiento como jurados suplentes de los Sres. Puerta y Ródenas, Atienza, Varéa, Espejo, Cortezo, Flores, Pequeño, general Pinzon, Sanchez Silva, Perez Cossío, Wagner, (húngaro), Bas y Avanssays (D. Enrique).

Entrando en la órden del dia, se aprobaron las recompensas propuestas por la Seccion 1.ª relativas á los premios de que juzgaba dignos á los expositores de las provincias de Gerona, Lérida, Barcelona, Tarragona, Baleares, Zaragoza, Teruel, Guipúzcoa, Coruña, Pontevedra, Almería, Jaen, Málaga, Granada, Canarias, Cuba y Puerto-Rico.

Con motivo de la discusion de las recompensas de una de las citadas provincias, se suscitó la cuestion de si, un expositor propuesto para varios premios, debía obtener uno ó varios; y, despues de una detenida discusion, se declaró que los expositores podrian obtener un premio por cada producto, haciéndolo constar así en el diploma; que de lo que se trataba era solo de no dar *materialmente* más que una medalla ú otra recompensa á cada expositor, por productos comprendidos en una misma clase, de las siete que abraza la seccion 1.ª La cuestion se resolvió en este sentido.

Tambien se acordó que, al aprobarse las propuestas de recompensas, se considerasen estas definitivas; salvo el caso de las que recayeran en productos que, analizados en el Laboratorio, resultasen mistificados, y en particular tratándose de la materia colorante de los vinos.

Con este motivo, se discutió extensamente acerca de las materias colorantes artificiales; de los peligros para la salud pública y el perjuicio para el crédito de nuestros vinos, si se emplearan las fustchina ú otras sustancias análogas; se encareció el servicio que iba á prestar el Laboratorio, determinando el valor alcohólico, la acidulacion, la glucosa, las materias colorantes y los resíduos de los vinos. La cuestion de las sofisticaciones se consideró grave; hasta el punto de consignarse que el respeto á los productores no puede llevarse hasta el punto de perjudicar al público, exponiendo el Sr. Santos su opinion favorable á la intervencion del Estado en el exámen de los artículos de consumo; no debiendo premiarse artículos cuya materia colorante sea extraña á la vid.

Los Sres. Saenz de Montoya y Villanueva expusieron que hay dos clases de vinos, los naturales, tales como los produce el cosechero, y aquellos que se preparan por medio de mezclas, caso en que se encuentran los vinos de mayor reputacion; que por lo tanto, no pueden excluirse los preparados para satisfacer las exigencias de los diferentes mercados, ni negarse premio á los que preparan y fabrican vinos artificiales. El Sr. Casabona conviene, con la mayoría del Jurado, en que se pueden conceder premios á los vinos no naturales; pero que se diga la verdad íntegra; que la cuestion de vinos no está bien definida, no debiendo confundirse los vinos *combinados* ó mezclados, con los artificiales. El Sr. Utor opinó que no debian premiarse los vinos falsificados.

Este largo é importante debate terminó nombrándose una Comision, compuesta de los Sres. Villanueva, Utor, Balaguer, Pinzon y Casabona, que se encargara de informar al Jurado acerca de la inteligencia que debia darse á las calificaciones de vinos *naturales* ó *artificiales*, y sobre si habrán de premiarse ó no los vinos preparados.

El Sr. Presidente opinó que no debian concederse premios á los Jurados que fueran expositores; pero que las calificaciones obtenidas por sus productos se consignen en el libro que ha de publicarse. Los miembros del Jurado que se hallaban en este caso, renunciaron á los premios, constituyendo acuerdo esta renuncia.

Dada cuenta de que los expositores comprendidos en la presentacion colectiva de Jerez de la Frontera aspiraban á que, si ésta habia de obtener premios, se otorgasen al Ayuntamiento de esta ciudad, como representante de ella, se hizo presente la necesidad de fijar el procedimiento, acordándose, para proponerlo, nombrar una Comision, para la que se designó á los Sres. Bona, Rizo, Navarro Soler, Soriano Fuertes y Avanssays (Don Hipólito).

A propuesta del Sr. Jove y Hévia, y despues de un detenido debate, se acordó que, al publicarse en la *Gaceta* las relaciones de premios, se pusiera en ellas una nota advirtiendo que, á su debido tiempo, se declararia en el libro, que se consideraba revocado el premio para los vinos que, del análisis del Laboratorio, resultasen mistificados. Esta resolucion se decidió consultarla al Gobierno, en vista de las opiniones en sentido de que la publicacion no se hiciera hasta despues de verificados los análisis; medida que retrasaria mucho dicha publicacion, en contra del propósito del mismo Gobierno.

La cuarta sesion se celebró el 7 de Agosto.

Se leyó y aprobó el dictámen de la Comision encargada de proponer la forma de premiar la exposicion colectiva de Jerez de la Frontera.

Igualmente quedó aprobado el informe de la Comision nombrada para establecer la manera de calificar los vinos naturales, salva la variacion de algunos términos del preámbulo, por los que parecia darse al Laboratorio el carácter de fiscal de la Seccion 1.ª, cuando era parte integrante de la misma Seccion.

Dada cuenta de las propuestas de recompensas presentadas por la 1.ª Seccion, se aprobaron las de las provincias de Álava, Albacete, Alicante, Badajoz, Córdoba, Huelva, Huesca, Lugo, Navarra, Oviedo, Santander, Segóvia Valéncia y Vizcaya.

El Secretario dió cuenta de que el Gobierno habia resuelto la consulta sobre la publicacion de los premios, en el sentido de que ésta fuese inmediata, y sin aguardar á la terminacion de los análisis.

El dia 20 de Agosto, en que se reunió por quinta vez el Jurado en pleno, el Secretario dió cuenta de haberse

empezado á cumplimentar la resolucion leida al final de la sesion anterior, sobre la publicacion de las recompensas.

Se leyeron las relaciones de premios propuestos por la Seccion 1.ª en favor de los expositores de las provincias de Ávila, Búrgos, Cáceres, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Cuenca, Guadalajara, Leon, Logroño, Múrcia, Orense, Paléncia, Salamanca, Sevilla, Sória, Toledo, Valladolid, Zamora y Madrid, que fueron aprobadas.

Igualmente fueron aprobadas las recompensas propuestas por la Seccion 2.ª, relativas á las provincias de Álava, Alicante, Almería, Baleáres, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Gerona, Guipúzcoa, Huelva, Logroño, Madrid, Málaga, Navarra, Pontevedra, Salamanca, Santander, Sevilla, Tarragona, Valladolid, Valéncia y Zamora; en junto 25 provincias, que son todas las que han presentado productos ó efectos de los comprendidos en dicha Seccion 2.ª, y fueron aprobadas.

Tambien aprobó el Jurado las recompensas propuestas por la Seccion 3.ª, para los expositores de Alicante, Almería, Baleáres, Ciudad-Real, Córdoba, Huelva, Logroño, Madrid, Málaga, Múrcia, Navarra, Santander, Valéncia y Valladolid. Total 14 provincias, que son las únicas representadas en la referida seccion.

La relacion de premios de la Seccion 5.ª, que tambien fué aprobada, comprende las provincias de Barcelona, Baleáres, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Gerona, Madrid, Navarra, Oviedo, Pontevedra, Toledo, Valéncia y Zamora. Las provincias restantes, no han presentado productos.

El Sr. Secretario indicó la necesidad de que, aproximándose el término de los trabajos de calificacion por el Jurado, este nombrase una Comision de su seno encargada de investigar los expositores y muestras que hubiesen quedado olvidados ó rezagadas, para agregar los datos á los ya reunidos, y para esta Comision se nombró á los Sres. Gonzalez de la Peña, Presidente; Rizo, Cortezo y Puebla, Vocales, y Bona, Secretario.

Dióse cuenta de que el Laboratorio habia remitido á la Secretaría los análisis de los productos de Gerona, Barcelona, Tarragona, Lérida y Baleáres, quedando enterada la Junta, y acordando que, tanto estos, como los demas trabajos de su índole, se publicarán en el libro de la Exposicion.

El mismo dia 20 de Agosto celebró su primera reunion la Junta compuesta del Presidente de la Junta de la Exposicion, el del Jurado, el Comisario, los presidentes de las cinco secciones del mismo y el Secretario general, á cuya Junta, segun el art. 24 del Reglamento, correspondia adjudicar los Grandes Diplomas de Honor y otras recompensas especiales, con asistencia de los Sres. Cárdenas, Santos, Quintana, Gonzalez de la Peña, Rico y Bona, dándose principio con la lectura de una Real órden, fecha 18 del mismo mes de Agosto, por la que se crea una segunda categoría de recompensas, con el título de *Diploma de Honor*, destinada á premiar á aquellos expositores ó localidades que, sin reunir las condiciones exigibles para obtener el *Gran Diploma de Honor*, fuesen, á juicio del Jurado de presidentes, acreedores á mayores recompensas que las ordinarias.

Despues de discutidos con gran detenimiento los méritos y circunstancias de las principales localidades productoras, se acordó conceder seis Grandes Diplomas de Honor y diez Diplomas de Honor, que se consideran como accésit del primero, conforme á la relacion que aparece en el lugar correspondiente de este libro.

Tambien se acordó conceder las medallas de cooperacion, cuya lista de agraciados aparece asímismo en otro lugar, encabezada con el nombre de S. M. el Rey.

El Jurado en pleno se reunió por sexta vez el 25 de Agosto, empezando por darse cuenta de la relacion de premios propuesta por la seccion 4.ª, de la que se eliminaron tres Grandes Diplomas de Honor, cuya concesion competía á la Junta de presidentes.

En cuanto á los premios restantes, se introdujeron algunas modificaciones en la lista propuesta, acordándose que autorizase estos premios la Comision permanente nombrada en la última Junta general, y que la documentacion correspondiente la formarian los Sres. Ramirez y Bona, delegados al efecto.

Haciéndose cargo de las recomendaciones contenidas en el informe de la Seccion 4.ª, el Jurado acordó recomendar al Gobierno la reimpresion, en una numerosa pero económica tirada, de los trabajos de los Sres. Bonfill y Elvira, ámbos laureados por la Academia de Ciencias, y de los cuales, no obstante su moderna publicacion, se han hecho rarísimos los ejemplares.

Otra recomendacion acordada fué la de que el Estado publique por su cuenta la brevísima pero notable Memoria con que el Sr. Avanssays acompañó los productos por él presentados en la Exposicion, excitando á su autor á que ampliara su excelente trabajo sobre los vinos tintos, y especialmente los de la Mancha, acordando ademas elevar á Medalla de Perfeccion la de Cooperacion propuesta por la Seccion 4.ª

Acordóse tambien, dada la naturaleza compleja de los objetos comprendidos en la Seccion 4.ª, de la que muchos objetos, á pesar de ser notabilísimos y de constituir verdaderas é inapreciables joyas bibliográficas, no son susceptibles de recibir premio, por no haber personalidad á quien adjudicarlo, que el dictámen de la Seccion referida se insertará íntegro en el libro, excepto las relaciones de premios que deberian ocupar el lugar correspondiente, segun la forma que se adoptara para el referido libro.

A propuesta del Sr. Bona, se acordó conceder una medalla de Cooperacion al Excmo. Sr. D. Feliciano Herreros de Tejada, por las notables obras y documentos que ha presentado, y por sus especiales servicios en la Seccion 4.ª

Se procedió á la lectura del resúmen general de las recompensas concedidas en todas las sesiones anteriores del Jurado, confirmándose su aprobacion; sin perjuicio de aprobar en su dia los que la Comision permanente, autorizada al efecto, añada á las ya concedidas.

Terminadas las tareas del Jurado en cuanto á la calificacion de los objetos y la concesion de las recompensas, el señor Presidente sometió á un acuerdo si el mismo Jurado debia ó no proceder á su propia disolucion. El señor Bona hizo observar que realmente el Jurado no habia terminado su mision; que le restaba sancionar los acuerdos sobre premios que hubieran de adjudicar la Comision delegada, y que ademas debía subsistir hasta el dia de la solemne distribucion de las recompensas, proponiendo el mismo Sr. Bona que los señores que á la sazon ejercian cargos en el mismo Jurado y que por ausencia ú otras causas los resignaban en aquél momento, en aquellos á quienes correspondia reglamentariamente sustituirles, recobrasen, por el solo hecho de regresar, la posesion de los referidos cargos de que estaban investidos.

La Junta aprobó en todas sus partes lo propuesto por el Sr. Bona, añadiendo que no se considerase como Jurado para asistir á futuros actos del mismo, ni para que figurase su nombre en el libro de la Exposicion, sino á los que, con su asistencia á los trabajos, hubiesen merecido aparecer como tales jurados.

Para ultimar la lista de los jurados, se autorizó á los Sres. Gonzalez de la Peña y Bona, en su calidad de Vicepresidente el primero, llamado á sustituir al Presidente en su ausencia, y de Secretario general el segundo.

El Sr. Presidente Santos, al dar cuenta á la reunion de su inmediata salida para París, en desempeño de sus funciones de Comisario general de España en el gran Concurso de 1878, pronunció un discurso dirigiendo frases lisonjeras y de gratitud para los señores que le habian auxiliado como Presidente del Jurado y como Comisario de la Exposicion vinícola.

Con lo que terminaron las sesiones del Jurado en pleno.

El mismo dia 25 de Agosto, despues de la Junta general, terminada á las once y media, celebró su segunda sesion la de Presidentes, con asistencia de los Sres. Santos, Jove y Hévia, Anton Ramirez, Gonzalez de la Peña y Bona, Secretario.

Tratándose de los tres Grandes diplomas de Honor propuestos por la Seccion 4.ª, se acordó que dada la parsimonia con que se habia procedido al conceder estas señaladísimas y excepcionales recompensas, no podrian concederse en favor de las corporaciones á que se destinaban, por no encontrarse en las condiciones de las provincias, localidades y personas á quienes se habian conferido ya tan alta distincion, y despues de extensas consideraciones y meditada discusion, se acordó que á las corporaciones aludidas se les otorgaran sólo medalla de Cooperacion, atendida la índole del concurso que habian prestado al Certámen.

Abierta de nuevo la sesion á las cuatro de la tarde del mismo dia 25 de Agosto, con asistencia de los señores Santos, Jove y Hévia, Anton Ramirez, Gonzalez de la Peña, Bona y el Sr. Quintana, á quien se habia convocado expresamente antes de que saliese para París en la misma tarde, el Sr. Presidente indicó la conveniencia de fijar de una manera precisa la inteligencia de los artículos 20, 21 y 23 del Reglamento del Jurado, relativos al Laboratorio, las recompensas y forma de estas, por lo cual invitaba al Sr. Quintana, Presidente de la 1.ª Seccion, y á quien habia encomendado su estudio, manifestára su parecer, á fin de elevar dicha interpretacion á la Direccion general de Agricultura, para que esta resolviera lo conveniente.

Lo manifestado por el Sr. Quintana y acordado por la Junta, fué:

Que el artículo 21 se interpretara en el sentido de que se considerasen premios efectivos todos los comprendidos en el artículo, excepto la *Mencion honorífica*, que obtendria únicamente un diploma en que se hiciera constar esta recompensa.

Que los Grandes Diplomas de Honor y los Diplomas de Honor, estatuidos estos últimos despues de la publicacion del Reglamento, y que habian sido votados en la sesion del dia 20, debian ser objeto de un dibujo especial, que podia ser comprendido en el concurso á que se convocára para la ejecucion artística de los premios.

Que á los demas diplomas se acompañara una medalla de bronce, gran modelo, que en el reverso tuviera grabada la clase á que pertenecía, y que á los de Afinacion y Perfeccion acompañara el respectivo certificado en que se hiciera mencion de los artículos 20 y 23.

El Sr. Presidente de la 1.ª Seccion hizo presente que algunas provincias no habian cumplido la prescripcion reglamentaria de enviar ejemplares con destino al Jurado, lo que imposibilitaba el completo cumplimiento de lo que se referia al exámen del Laboratorio, por lo cual entendia que, apremiando la clausura de la Exposicion, debia darse al artículo la limitacion consiguiente á tales omisiones; siendo por otra parte los fines de la Exposicion, únicamente demarcar de una manera precisa los vinos tipos, objeto que se cumplia perfectamente por los medios indicados.

El mismo Sr. Quintana añadió que, á los altos fines del Ministerio de Fomento y á los del Ministerio de Hacienda, por si convenia que en algunas provincias el estudio fuese más minucioso, se habia procurado pasaran al Laboratorio todos aquellos productos, que á su juicio lo merecían, de las provincias productoras y comerciales, trabajo que se habia realizado con esmero, y que en su dia, publicado en el libro, sería de grandísima utilidad para nuestras relaciones mercantiles con el exterior y para los demas beneficios de la industria vinícola.

Este parecer fué tomado en consideracion, acordándose elevarlo al Ministro de Fomento para su resolucion.

La Junta terminó admitiendo algunas observaciones hechas por el Presidente de la Seccion 4.ª, sobre la propuesta de recompensas presentada por la misma y modificada por el Jurado en pleno, en sesion del mismo dia 25, celebrada á las nueve de la mañana, segun cuyas observaciones se aumentaron cinco premios, tres de ellos por omision y los dos restantes á consecuencia de aclaraciones.

Tales han sido, en resúmen, los trabajos de un Jurado que, en el brevísimo tiempo de sesenta y ocho dias, trascurridos desde su instalacion en 19 de Junio, á la última de sus sesiones celebrada el 25 de Agosto, y en una época del año en que la generalidad de las personas de cierta posicion abandona la capital de España; teniendo que vencer la constante dificultad de reemplazar á los que se ausentaban ó de sustituir á los que, de provincias, no podian venir durante la canícula, ha tenido que realizar la gigantesca tarea de examinar tantos millares de muestras, con una detencion y conciencia de que seguramente no se habrá dado ejemplo en nacion alguna, tratándose de tan especiales productos; habiendo de examinar innumerables documentos, extender y autorizar otros no ménos innumerables; resolver tantas dudas y comprobar tantos hechos como los que se resúmen en el presente libro que, á pesar de su volúmen, es sólo un verdadero compendio de semejante inmensidad de papeles; todos, sin embargo, necesarios para la formalidad requerida por este grave asunto, en que se trata nada ménos que de la primera, sin duda, de las industrias españolas.—El Secretario general, *Francisco Javier de Bona.*

DOCUMENTOS ADICIONALES

SOBRE LA REPRESENTACION DE INGLATERRA EN EL JURADO.

Excmo. Sr.: El Sr. Ministro de Relaciones Extranjeras de S. M. Británica, por conducto del Ministro de Estado, con fecha 6 del actual, dice lo siguiente, contestando á la invitacion que se le dirigió para el nombramiento de un Jurado que representase á Inglaterra en el de la Exposicion Vinícola.

«Sr. Encargado de Negocios: Con referencia á la de V. de 11 del próximo pasado, tengo el honor de participarle que el Gobierno de S. M. no ha dejado de tomar en consideracion la invitacion que ha recibido del Gobierno español, para el nombramiento de un Jurado que represente á este país en la Exposicion de vinos que tiene lugar actualmente en Madrid; y al asegurar á V., ahora, el reconocimiento del Gobierno de S. M., por la cortés invitacion que le ha dirigido, debo informarle que, como el Gobierno inglés tiene entendido que, en la próxima Exposicion internacional de París, los vinos españoles figurarán en mayor escala, se reserva para entonces el que este país tome parte en el exámen de ese ramo de la industria española.

»Tengo la honra etc.—Firmado: *Derby*.—Sr. D. Lorenzo Castellanos.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años.—Madrid 18 de Julio de 1877.—El Director Presidente, *José de Cárdenas*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado de la Exposicion Vinícola de 1877.

CREACION DE DIPLOMAS DE HONOR.

MINISTERIO DE FOMENTO.

Excmo. Sr.: S. M. el Rey (q. D. g.), conformándose con lo propuesto por V. E. en su comunicacion fecha de ayer, ha tenido á bien disponer la creacion de una nueva recompensa, con el título de Diploma de Honor, el cual se destinará á premiar á aquellos expositores ó localidades que, sin reunir las condiciones que deben exigirse para la adjudicacion del Gran Diploma, sean acreedores, á juicio del Jurado, á mayor distincion que el comun de los productores premiados, yá por sus trabajos en pró del mejoramiento y derarrollo de nuestra produccion vinícola, ó por sus adelantos en este importante ramo de nuestra agricultura; debiendo otorgarse en la forma prevenida en el artículo 24 del Reglamento para la adjudicacion de los Grandes Diplomas, de los que se considerará como un accésit.

De Real órden lo digo á V. E. para su conocimiento y fines consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años.—Madrid 18 de Agosto de 1877.—*C. Toreno.*—Sr. Presidente del Jurado de la Exposicion Vinícola.

RECOMPENSAS Á VARIOS JURADOS.

MINISTERIO DE FOMENTO.

Al Excmo. Sr. Ministro de Estado comunico con esta fecha la Real órden siguiente:

«Excmo. Sr.: Deseando S. M. dar una muestra de su Real aprecio al doctor D. José Trojo, Vocal del Jurado de la Exposicion nacional Vinícola, designado por el Gobierno italiano para formar parte del mismo, tanto por el

celo que demostró en los trabajos llevados á cabo hasta la fecha por dicho Jurado, cuanto por los sacrificios pecuniarios que ha tenido que imponerse para venir á España y residir en esta capital sin retribucion alguna, el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien mandar se le signifique al Ministerio del digno cargo de V. E., para la encomienda de la órden de Isabel la Católica, libre de gastos, por su calidad de extranjero y ser otorgada en justa recompensa de extraordinarios servicios.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y demas efectos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 5 de Julio de 1877.—*C. Toreno.*—Sr. Presidente del Jurado de la Exposicion Vinícola.

PRESIDENCIA DE LA JUNTA DE LA EXPOSICION.

Excmo. Sr.: Al Excmo. Sr. Ministro de Fomento digo con esta fecha lo siguiente:

«Excmo. Sr.: De conformidad con lo propuesto por el Presidente del Jurado de la Exposicion nacional Vinícola, respecto á los buenos servicios prestados por el Vocal D. Federico Pêcheur, nombrado por la Cámara de Comercio de Cette, en representacion del Gobierno francés, y los Sres. D. Santiago Burbano, elegido por la provincia de Zaragoza, y D. Hipólito Avanssays, nombrado por el mismo Jurado; esta Presidencia ha resuelto significarlos á V. E., por si se digna proponerlos al Ministerio de Estado para la encomienda de Isabel la Católica, libre de gastos, y cruces sencillas de Cárlos III respectivamente á los dos últimos, en recompensa de sus relevantes y extraordinarios servicios, y teniendo en cuenta la nacionalidad del primero de los citados.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y demas efectos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 26 de Julio de 1877.—El Presidente, *José de Cárdenas.*—Excmo. Sr. Comisario general de la Exposicion Vinícola.

DICTÁMEN DE LA COMISION

ENCARGADA DE INFORMAR SOBRE EL CRITERIO Á QUE DEBE OBEDECER LA SECCION DEL LABORATORIO, PARA QUE EL JURADO FALLE EN DEFINITIVA LAS RECOMPENSAS.

Habiendo, los que suscriben, recibido la honrosa y difícil mision de esclarecer algunas dudas surgidas del seno del Jurado General de la Exposicion Vinícola, en su segunda sesion celebrada el 25 del corriente, relativas al criterio á que deberá obedecer la Seccion del Laboratorio, para que el Jurado pleno pueda fallar en definitiva y sin vacilaciones, acerca de las recompensas que proponga la Seccion de la Cata; no pueden ménos de confesar ingénuamente que la empresa es superior á sus fuerzas, puesto que se trata de una cuestion nunca resuelta, á pesar de haberse celebrado ya tantas exposiciones universales, y que afecta, no sólo á los intereses locales en nuestro país, sino á los generales de todas las naciones donde tengan lugar esta clase de certámenes; pues que su objeto es hallar una fórmula aplicable universalmente y que comprenda todos los casos particulares que puedan presentarse; una regla fija á la cual puedan ajustar sus apreciaciones; es decir, los resultados de los trabajos científicos, llevados á cabo por los dignísimos é ilustrados señores químicos que están al frente del Laboratorio.

La Comision, sin pretensiones de ninguna clase y en cumplimiento de su deber reglamentario, ha estudiado detenidamente el asunto, que reviste cierto carácter de gravedad; y despues de haberlo discutido ámpliamente, tiene la honra de proponer al Jurado general dicha fórmula, concebida en los siguientes términos:

Cuando los vinos, licores y demas productos pertenecientes á la Seccion 1.ª contengan alguna sustancia extraña al tipo que representan, no podrán ser premiados, entendiéndose por tipo el producto legítimo, tal como se conoce y es admitido en el mercado general.

Con arreglo á este principio ó fórmula, *podrán obtener premio* los vinos de exportacion, mal llamados artificiales, del Campo de Tarragona, Jerez, etc., aunque hayan sido encabezados, ó sean el resultado de la mezcla de varios vinos; el aguardiente anisado, por más que el anís no proceda de la cepa; la cerveza, aunque contiene lúpulo; y por último, los vinagres, licores y otros productos, cuya composicion pueda ser más ó ménos complexa, con tal de que no se salga de su tipo verdadero.

Con arreglo á la misma fórmula, *no podrán obtener premio* los vinos tintos de color artificial, cualquiera que sea la procedencia de la sustancia colorante, porque el verdadero tipo de vino tinto no necesita de artificio: basta el color de la uva; y si es debido al palo campeche, fustchina y demas sustancias nocivas á la salud, no sólo serán indignos de recompensa, sino que el Gobierno merecerá bien del país publicando los nombres de dichos fabricantes, para mayor garantía de la salud pública y de los sagrados intereses de esta importantísima industria.

No cree necesario la Comision citar más ejemplos, por no molestar la atencion del Jurado, y porque, dada ya la regla general, es fácil aplicarla á los casos particulares que se vayan presentando.—Madrid 31 de Julio de 1877.—El Presidente, *Luis H. Pinzon.*—El Secretario, *Luis Casabona.*

PARTE SEXTA.

PRODUCCION GENERAL DE LA VID.

CONSIDERACIONES.

La estadística de la produccion agrícola es la más difícil de cuantas existen, por dos poderosas razones inseparables de su naturaleza: la primera, por ser esencialmente variable de un año á otro; la segunda consiste en que, como los productores consumen, de lo producido, para sí mismos y para sus ganados de labor ó de cria, esta parte del consumo industrial rara vez se registra; y si llega á reducirse á números, es de una manera siempre incompleta y poco digna de fé.

Y si, del hecho general de la produccion, descendemos á la particular de la vid, las razones indicadas toman aún mayores proporciones, porque en pocos cultivos la cosecha es tan variable de un año á otro; y como en los países vitícolas consumen vino y frutos los que se dedican á la produccion, es casi imposible determinarla con exactitud. Un tercer motivo de incertidumbre, que no ocurre en otros productos, es la múltiple forma en que ha de apreciarse la cantidad de uva cosechada: de ella, una parte se consume como fruta fresca; otra se conserva, fresca tambien y por varios procedimientos, para el consumo doméstico y para el comercio; otra, la más importante, se dedica á la fabricacion del vino; y de éste, así como de los resíduos, se obtienen los alcohóles, los aguardientes, el vinagre, etc., trasformándose una porcion más ó ménos considerable en los arropes, mostillos y otros dulces, y destinándose, por último, al abono de las tierras la parte de los resíduos á que no se quiere ó no se puede dar otra aplicacion.

De aquí que pocos países, y áun pudiera decirse que ninguno, poseen una buena estadística de la produccion vitícola; por más que algunos, en su deseo de aparecer predominantes y de vivir bajo una administracion celosa y entendida, publiquen cifras oficiales con la pretension de exactas y autorizadas.

España no tiene la fortuna de constituir una excepcion privilegiada de esta regla general; antes al contrario, existen motivos, que no son de este lugar, aunque están en la conciencia de todo el mundo, para que predomine la resistencia á suministrar datos; y la Administracion pública, ademas de las dificultades inherentes á este género de investigaciones, tiene que luchar con esa resistencia pasiva, que por su índole es la más fuerte de todas las resistencias.

Sin embargo, el estudio atento del asunto, una larga práctica en esta clase de investigaciones, y la comprobacion de los hechos conocidos entre sí, son medios de los que al fin logra sacar partido el observador experimentado, para deducir cifras aceptables, y hasta verdaderas, estadísticamente hablando; es decir, cifras encerradas dentro de límites que las aproximan á la verdad, en el grado al ménos que esta verdad basta para utilizarla en los fines económicos que la Administracion pública y el Comercio necesitan.

La Secretaría general del Jurado, á la que ha correspondido estudiar la produccion general vinícola del país, como preliminar importante, y como base del estudio que este libro representa, al examinar la inmensa cantidad de documentos que la Exposicion de 1877 ha acumulado, ha tenido necesariamente que impregnarse de cierto conocimiento que pudiera llamarse abstracto, y, para darle forma y dimensiones, ha retrocedido á otros datos y noticias anteriores al Concurso vinícola, y no duda en tomar sobre sí la responsabilidad de los errores en que haya podido incurrir; segura, por otra parte, de que el resultado que presenta, si no perfecto, es al ménos el más aproximado á la certeza de cuantos hasta el dia se han dado á luz. Y si otros, con más datos, más inteligencia y más fortuna, vinieran á discutir el valor de los resultados de que se trata, tanto mejor para la industria vinícola; tanto mejor para la estadística española. La Secretaría del Jurado se daria el parabien por haber promovido tan beneficiosa crítica, tan provechosa polémica, cuyas consecuencias serían haber dado un paso más para acercarse á la verdad.

Antes de entrar en materia, cumple á la Secretaría declarar que no se propone explicar detallada y minuciosamente todos los procedimientos, todas las inducciones y todos los análisis que la han conducido á los resultados que presenta; pues esta tarea, sobre extensa y enojosa para los más, exigiría un desarrollo de explicaciones y una cantidad de páginas desproporcionada á la relativa concision en que debe encerrarse cada una de las partes de este libro.

TERRITORIO DE ESPAÑA.

La parte española de la Península tiene una extension de 49.494.600 hectáreas, que, con 481.740 de las islas Baleares y 727.260 de las Canarias, forma el total de 50.703.600, que constituyen lo que generalmente se llama el territorio español; y como el territorio, base de todas las estadísticas, lo es muy especialmente de las que á la produccion de la tierra se refieren, á continuacion aparece cómo esa cifra total se distribuye entre las 49 provincias:

Alava	312.170	Guadalajara	1.261.080	Salamanca	1.279.370
Albacete	1.546.590	Guipúzcoa	188.480	Santander	547.150
Alicante	543.430	Huelva	1.067.640	Segóvia	702.770
Almería	855.290	Huesca	1.522.410	Sevilla	1.371.440
Avila	772.210	Jaen	1.342.610	Sória	993.550
Badajoz	2.249.980	Leon	1.597.120	Tarragona	634.880
Barcelona	773.140	Lérida	1.236.590	Teruel	1.422.900
Búrgos	1.463.510	Logroño	503.750	Toledo	1.446.770
Cáceres	2.075.450	Lúgo	980.840	Valéncia	1.127.160
Cádiz	727.570	Madrid	776.240	Valladolid	788.020
Castellon	633.640	Málaga	731.290	Vizcaya	219.790
Ciudad Real	2.030.500	Múrcia	1.159.710	Zamora	1.071.050
Córdoba	1.344.160	Navarra	1.047.800	Zaragoza	1.711.200
Coruña	779.320	Orense	709.280		
Cuenca	1.741.890	Oviedo	1.059.580	ISLAS ADYACENTES.	
Gerona	588.380	Paléncia	809.720	Baleáres	481.740
Granada	1.288.750	Pontevedra	450.430	Canárias	727.260

Tal es el primer dato, completamente exacto y base de todos los demas. Ahora procede consignar qué parte del territorio total ocupan las plantaciones de la vid.

El dato oficial en que aparece mayor extension de la viña en España, es el comunicado por nuestro Gobierno al de Inglaterra, y que éste publicó, en un libro titulado *Statistical tables relating to foreing Countries*, 1858, en el que se consignan:

Viñedo en regadío	52.067	hectáreas.
— de secano	1.440.858	—
Total	1.492.925	—

El citado libro inglés no descompone este total, distribuyéndolo entre las provincias; pero un documento inédito, resúmen del primer ensayo de estadística agrícola verificado por la Junta general del ramo en 1857, es decir, en la misma época en que se comunicó al Gobierno de la Gran Bretaña el total que se acaba de consignar, contiene esa distribucion; si bien produciendo sólo un conjunto de 1.142.920 hectáreas, á cuyo total faltó añadir los datos de Vizcaya y de Canárias, que no se pudieron obtener, y cuyo contingente elevaría la suma, cuando más, á 1.200.000 hectáreas. A pesar de esta falta, y de que la citada Junta general de Estadística consideró esa cifra inferior á la verdad, no es impertinente presentarla aquí, consignando á la vez el tanto por ciento del territorio ocupado por la vid en cada provincia.

ESTADO DE LA SUPERFICIE OCUPADA POR LA VID, EN 1857.

PROVINCIAS.	Hectáreas.	Tanto por 100.	PROVINCIAS.	Hectáreas.	Tanto por 100.
Alava	7.322	2'34	Cádiz	14.792	1'98
Albacete	15.711	1'10	Canárias	(?)	(?)
Alicante	27.886	5'13	Castellon	38.725	6'11
Almería	5.800	0'67	Ciudad-Real	29.356	1'45
Avila	6.194	0'80	Córdoba	17.026	1'26
Badajoz	12.882	0'58	Coruña	205	0'03
Baleáres	46.635	3'31	Cuenca	28.148	1'62
Barcelona	104.507	13'52	Gerona	20.360	3'49
Búrgos	43.102	2'95	Granada	23.536	1'84
Cáceres	13.461	0'65	Guadalajara	37.417	3'00

PROVINCIAS.	Hectáreas.	Tanto por 100.	PROVINCIAS.	Hectáreas.	Tanto por 100.
Guipúzcoa	211	0'11	Salamanca	18.189	1'42
Huelva	2.792	0'26	Santander	2.225	0'41
Huesca	22.967	1'51	Segóvia	7.929	1'13
Jaen	12.165	0'83	Sevilla	7.125	0'52
Leon	17.775	1'11	Sória	1.396	0'14
Lérida	40.605	2'28	Tarragona	55.473	8'74
Logroño	71.100	14'11	Teruel	6.807	0'48
Lugo	94.074	2'46	Toledo	31.735	2'20
Madrid	32.428	4'18	Valéncia	59.545	5'28
Málaga	43.263	5'92	Valladolid	51.519	6'54
Múrcia	10.837	0'98	Vizcaya	(?)	(?)
Navarra	25.562	2'44	Zamora	33.557	3'13
Orense	19.471	2'75	Zaragoza	46.635	2'72
Oviedo	2.517	0'24			
Paléncia	18.846	2'73	*Todo el Reino*	1.142.920	2'25
Pontevedra	13.398	3'00			

El precedente estado exige explicaciones de importancia.

En primer lugar, aunque la Junta general del ramo consideró las cifras del ensayo de Estadística agrícola inferiores á la verdad, no fué tanto por lo referente á la superficie de cada cultivo, como por las cifras de produccion, que eran realmente exíguas.

En segundo, si bien es cierto que resultan unas 292.925 hectáreas ménos que en el total remitido por el Gobierno á los ingleses, es de presumir que el dato lo hubiera recogido la Administracion española mucho tiempo antes de su publicacion en 1858; y como desde 1853 empezaron en nuestro país los estragos del *oidium tukery*, que en algunas comarcas de la península causaron una devastacion casi completa, y en todas más ó ménos daño, es bastante aceptable el hecho de la disminucion de esas 292.925 hectáreas de viñedo. Gran número de las Memorias redactadas por los Secretarios de las Juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio, que se insertan ó extractan en el presente libro, consignan el hecho de la destruccion por el *oidium* de muchas vides, y que no pocos propietarios las arrancaron por efecto de la plaga.

Cierto que algunos de los citados Secretarios consignan que, en determinadas comarcas, se han plantado de nuevo las viñas, y en algunas con gran aumento; pero el hecho de la disminucion desde 1853 á 1863 está demostrado. No es esto decir que las cifras recogidas en 1857 carezcan de defecto á causa de imperfeccion en las investigaciones, y hasta hay algunas cifras en que esta imperfeccion salta á la vista, como las de Cádiz, las de Huelva, y otras.

En varias de las Memorias provinciales, no en todas por desgracia, sus autores consignan el número de hectáreas existentes en la actualidad; pero las nuevas cifras presentan disminucion en la mayor parte de los casos. He aquí las diferencias.

PROVINCIAS QUE APARECEN CON AUMENTO.

PROVINCIAS.	Datos de 1857.	Datos de 1877.	Aumento.
Gerona	20.360	38.856	18.496
Huesca	22.967	32.480	9.513
Madrid	32.428	48.462	16.034
Navarra	25.562	29.882	4.320
Segóvia	7.929	11.190	3.261
Baleáres	15.951	18.500	2.549
Totales	125.197	179.370	54.173

PROVINCIAS EN QUE RESULTA DISMINUCION.

PROVINCIAS.	Datos de 1857.	Datos de 1877.	Disminucion.
Almería	5.800	5.432	368
Búrgos	43.102	16.521	26.581
Cáceres	13.461	11.792	1.669
Cádiz	14.792	12.500	2.292
Córdoba	17.026	15.470	1.556
Lérida	40.605	35.000	5.605
Málaga	43.263	32.804	10.459
Paléncia	18.846	18.000	846
Pontevedra	13.298	1.200	12.098
Santander	2.225	1.800	425
Totales	212.418	150.519	61.899

El saldo de las diferencias entre las seis provincias en que resulta aumento, y el de las diez en que se supone han disminuido, representa una baja de 7.726 hectáreas, que no es admisible; toda vez que, áun cuando en el decenio siguiente á la aparicion del oidium, las viñas disminuyeron mucho, es creencia general y fundada que, posteriormente, el desarrollo de la plantacion ha sido notable, y algunos le calculan en un 20 por 100.

La Secretaría admite esa creencia; pero opina que el aumento ha sido mayor, que llega al 34 por 100, habiendo servido un 25'63 para reemplazar la plantacion perdida, y el resto para acrecentar el viñedo que existia hace veinte años.

El procedimiento seguido para ir acercando los datos, cada vez más, á un cómputo racional, ha sido:

1.° Aceptar todos los aumentos consignados en las Memorias, pues todo aumento debe fundarse en datos ciertos, procediendo de funcionarios inteligentes y especiales.

2.° No aceptar ninguna de las disminuciones que, prudentemente pensando, pueden ser consecuencia de falta de medios ó de tiempo para recoger todas las noticias; y habiendo cifras conocidas que son mayores, lo natural es atenerse á ellas, áun considerándolas como exactas en su orígen y estacionarias despues.

3.° En todas las provincias de que no se han recibido noticias, ni buenas ni malas, conservar las de 1857, y en este caso se encuentran: Álava, Albacete, Alicante, Ávila, Badajoz, Barcelona, Castellon, Ciudad-Real, Cuenca, Granada, Guadalajara, Guipúzcoa, Jaen, Leon, Logroño, Lúgo, Múrcia, Orense, Oviedo, Salamanca, Sevilla, Sória, Tarragona, Teruel, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora, Zaragoza; total, 29 provincias, ó sean tres quintos de la totalidad. No figuran en ningun caso Vizcaya y Canárias, porque, ni antiguos ni modernos, existen de ellas datos sobre la extension de los viñedos.

4.° y último. En provincias importantes, por ser de las primeras en la produccion vinícola, los datos de 1857 llamaban la atencion por su evidente exigüidad, y las noticias modernas, ó no existen ó todavía han dado cifras menores que en 1857, en cuya situacion se encontraban Cádiz y Huelva. En este caso, la Secretaría ha procurado informarse de personas competentes de las localidades respectivas, y ha reemplazado las cifras por cómputos más razonables, aunque alguna vez puramente inductivos.

Cierto que el procedimiento sólo es aceptable á falta absoluta de otro mejor, para el que no existen elementos, ni hay manera de improvisarlos solo con motivo de una Exposicion, y con la perentoriedad que los trabajos de las exposiciones reclaman. La perfeccion, y áun eso nada más que relativa, sólo puede conseguirse con la realizacion completa de los trabajos catastrales.

Tal y como es, á continuacion aparece la lista de provincias, reformada por el indicado procedimiento, en que aparece la superficie de viñedo de cada una, y en proporcion con el territorio de la misma:

PROVINCIAS.	Hectáreas de viñas.	Tanto por 100 del territorio.	PROVINCIAS.	Hectáreas de viñas.	Tanto por 100 del territorio.
Alava	7.322	2'34	Logroño	71.100	14'11
Albacete	15.711	1'10	Lúgo	24.070	2'46
Alicante	27.886	5'13	Madrid	48.462	6'24
Almería	5.800	0'67	Málaga	43.263	5'92
Avila	6.194	0'80	Múrcia	10.837	0'98
Badajoz	12.882	0'58	Navarra	29.882	2'85
Baleáres	18.500	3'84	Orense	19.471	2'75
Barcelona	104.507	13'52	Oviedo	2.517	0'24
Búrgos	43.102	2'95	Paléncia	18.846	2'73
Cáceres	13.461	0'65	Pontevedra	13.398	3'00
Cádiz	34.392	4'43	Salamanca	18.189	1'42
Canárias	(?)	(?)	Santander	2.225	0'41
Castellon	38.725	6'11	Segóvia	11.190	1'50
Ciudad-Real	29.356	1'45	Sevilla	7.125	0'52
Córdoba	17.026	1'26	Sória	1.396	0'14
Coruña	205	0'03	Tarragona	55.473	8'74
Cuenca	28.148	1'62	Teruel	6.807	0'48
Gerona	38.856	6'60	Toledo	31.735	2'20
Granada	23.536	1'84	Valéncia	59.545	5'28
Guadalajara	37.417	3'00	Valladolid	51.519	6'54
Guipúzcoa	211	0'11	Vizcaya	(?)	(?)
Huelva	22.792	2'14	Zamora	33.557	3'13
Huesca	32.480	2'00	Zaragoza	46.635	2'72
Jaen	12.165	0'83			
Leon	17.775	1'11	*Todo el Reino*	1.236.476	2'44
Lérida	40.605	2'28			

El aumento sobre el estado de 1857, íntegro, es de 92.896 hectáreas, ó sea un 8,11 por 100, despues de repuestas las grandes bajas ocasionadas por el *oidium*; resultado á que no se puede dar más valor que el de un *mínimum conocido* de la superficie plantada de viñas.

Reducidas y todo, conviene apreciar el valor relativo de las cifras obtenidas, comparándolas con las de otras dos grandes naciones vitícolas, y en las cuales los datos son exactos, estadísticamente hablando, puesto que ambas poseen un buen catastro y lo conservan con esmero. Estas dos naciones son Italia y Francia que, con España, forman los tres principales países vitícolas del mundo.

Francia predomina por la extension absoluta de sus viñas, que ocupan 2.191.162 hectáreas, ó el 3'48 por 100 de la totalidad de su territorio, que era de 53.028.176 hectáreas, antes de su desmembracion á consecuencia de la guerra con Alemania; pero, como no se trata aquí de geografía política, sino de produccion, no hay para qué hacer descuentos y deducciones.

Italia, si bien posee, como cifra absoluta, ménos viñedo, con sus dos millones de hectáreas próximamente, tiene mucha más densidad; siendo su territorio de 25.932.031 hectáreas, un 7'71 por 100 lo tiene cubierto de vides.

España, con las cifras reformadas, posee, cómo se ha visto, 1.235.816, que con los datos de Canarias, que faltan, y algo, aunque poco, de Vizcaya, cuya extension de viña tampoco consta, puede elevarse á la cantidad redonda de 1.300.000 hectáreas, que por omisiones pueden llevarse, sin exagerar, á la suma redonda de un millon y medio que el Gobierno español dió al de Inglaterra, como antes se ha dicho.

De este modo, tendrian las tres en números redondos:

Francia.....	2.200.000	hectáreas ó el	3'48	por 100	del territorio.
Italia.....	2.000.000	—	7'71	—	—
España.....	1.500.000	—	2'96	—	—

La inferioridad de nuestro país no es por lo tanto de las proporciones que muchos suponen; puesto que, áun con datos incompletos y cifras mínimas, alcanza la posicion que los últimos guarismos representan.

Al hablar de la produccion se apurarán más los resultados. Entre tanto, y aceptando los datos, aunque inductivos, pero que en ningun caso exceden de la realidad, á continuacion aparecen las provincias, en órden de su mayor importancia absoluta como extension del viñedo que poseen.

ÓRDEN QUE CORRESPONDE A LAS PROVINCIAS

CONSIDERADAS POR LA EXTENSION ABSOLUTA DE SU VIÑEDO.

Número de órden.	PROVINCIAS.	Hectáreas de viñas.	Número de órden.	PROVINCIAS.	Hectáreas de viñas.
1	Barcelona.....	104.507	27	Paléncia.....	18.846
2	Logroño.....	71.100	28	Baleáres.....	18.500
3	Valéncia.....	59.545	29	Salamanca.....	18.189
4	Tarragona.....	55.473	30	Leon.....	17.775
5	Valladolid.....	51.519	31	Córdoba.....	17.026
6	Madrid.....	48.462	32	Albacete.....	15.711
7	Zaragoza.....	46.635	33	Cáceres.....	13.461
8	Málaga.....	43.263	34	Pontevedra.....	13.398
9	Búrgos.....	43.102	35	Badajoz.....	12.882
10	Lérida.....	40.605	36	Jaen.....	12.165
11	Gerona.....	38.856	37	Segóvia.....	11.190
12	Castellon.....	38.725	38	Alava.....	7.322
13	Guadalajara.....	37.417	39	Sevilla.....	7.125
14	Cádiz.....	34.392	40	Teruel.....	6.807
15	Zamora.....	33.557	41	Avila.....	6.194
16	Huesca.....	32.480	42	Almería.....	5.800
17	Toledo.....	31.735	43	Oviedo.....	2.517
18	Navarra.....	29.882	44	Santander.....	2.225
19	Ciudad-Real.....	29.356	45	Sória.....	1.396
20	Cuenca.....	28.148	46	Guipúzcoa.....	211
21	Alicante.....	27.836	47	Coruña.....	205
22	Lúgo.....	24.070	48	Vizcaya.....	(?)
23	Granada.....	23.536	49	Canárias.....	(?)
24	Huelva.....	22.792			
25	Múrcia.....	20.000		*Total* (1).....	1.244.979
26	Orense.....	19.471			

Como la extension del territorio de las provincias varía tanto, conviene exponer la

(1) Este total representa un aumento de 102.059 hectáreas, ó sea un 8'94 por 100 sobre los datos de 1857, y ademas todo el reemplazo de las muchísimas vides destruidas por el oidium.

PROPORCION DEL VIÑEDO CON EL TERRITORIO

EXPUESTAS LAS PROVINCIAS EN ÓRDEN DE MAYOR Á MENOR.

Número de órden.	PROVINCIAS.	Tanto por 100.	Número de órden.	PROVINCIAS.	Tanto por 100.
1	Logroño	14'11	27	Cuenca	1'62
2	Barcelona	13'52	28	Huesca	1'51
3	Tarragona	8'74	29	Ciudad-Real	1'45
4	Valladolid	6'54	30	Salamanca	1'42
5	Castellon	6'11	31	Córdoba	1'26
6	Málaga	5'92	32	Segóvia	1'13
7	Valéncia	5'28	33	Leon	1'11
8	Alicante	5'13	34	Albacete	1'10
9	Cádiz	4'43	35	Jaen	0'83
10	Madrid	4'18	36	Avila	0'80
11	Gerona	3'49	37	Almería	0'67
12	Baleáres	3'31	38	Cáceres	0'65
13	Zamora	3'13	39	Badajoz	0'58
14	Guadalajara	3'00	40	Sevilla	0'52
15	Pontevedra	3'00	41	Santander	0'41
16	Búrgos	2'95	42	Teruel	0'38
17	Orense	2'75	43	Huelva	0'26
18	Paléncia	2'73	44	Oviedo	0'24
19	Zaragoza	2'72	45	Sória	0'14
20	Lúgo	2'46	46	Guipúzcoa	0'11
21	Navarra	2'44	47	Coruña	0'03
22	Alava	2'34	48	Vizcaya	(?)
23	Lérida	2'28	49	Canárias	(?)
24	Toledo	2'20			
25	Granada	1'84		*Promedio general*	2'44
26	Múrcia	1'72			

Este término medio lo representa Navarra, que ocupa el núm. 21 de la escala, y el centro de ella si se eliminan las provincias donde el viñedo tiene escasísima importancia.

Ademas de la relacion de las plantaciones de vid con la extension del total del territorio, conviene conocer la

PROPORCION DEL VIÑEDO

CON LA SUPERFICIE CULTIVADA, EN LOS ONCE PAÍSES DE EUROPA PRODUCTORES DE VINO.

Número de órden.	PAISES.	PROPORCION POR 100 DEL TERRITORIO		Proporcion de la vid con el territorio cultivado.
		Cultivado.	Inculto.	
1	Italia	85'0	15'0	9'1
2	Francia	91'0	9'0	5'8
3	España	53'7	46'3	5'7
4	Portugal	56'8	43'2	4'6
5	Hungría	89'8	10'2	1'4
6	Ducados alemanes	96'5	3'5	1'2
7	Rumanía	68'3	31'7	1'2
8	Wurtemberg	98'6	1'4	1'0
9	Austria	93'1	6'1	0'8
10	Baviera	94'1	5'9	0'3
11	Sajonia (Reino)	95'9	4'1	0'1

Las cifras relativas á España merecen consignarse:

La superficie de tierra es de	48.906.805	hectáreas ó	75.991.623	fanegas (1)
La parte puesta en cultivo	26.541.776	—	41.217.138	—
La parte inculta	22.365.029	—	34.774.485	—

(1) Estas cifras de territorio difieren de las estampadas anteriormente, de 49.494.600 hectáreas; pero son las que han servido de base en el cálculo comparativo internacional recientemente publicado por el *Journal de la Societé de Estadistique de Paris* (Enero de 1878).

G. LLOBELL lo grabó. BONA lo dibujó. Lit. de DONON — Madrid

Es de advertir que el terreno inculto debe haber disminuido bastante en España, pues los datos últimos, oficialmente publicados, tienen diez y siete años de fecha; por cuya razon se ha tomado, para las proporciones, el viñedo de la misma época, segun la cifra suministrada por el Gobierno de España al de Inglaterra.

El territorio de Italia es el que contaba, en 1867, 25.952.031 hectáreas, de las que 2 millones, en números redondos, estaban plantadas de vid.

Apenas es necesario añadir que, tratándose de la vid, no es precisamente la mayor extension absoluta ó relativa del terreno que ocupa en un país, lo que dá la verdadera importancia á este ramo de riqueza, punto sobre el cual no hay necesidad de extenderse en demostraciones.

PRODUCCION DE LA VID.

La produccion de la vid es casi indefinida; se ha dado ejemplo, en Francia, de producir una hectárea de viña 542 hectólitros de vino, y los casos de rendimiento de 200 á 250 son bastante frecuentes. Y esto en el cultivo ordinario, sin contar el enorme desarrollo de produccion que puede tener un sólo tronco, permitiéndole tomar sus proporciones naturales; porque la vid, abandonada á su desarrollo espontáneo, es un árbol, no un arbusto, por más que generalmente se la reduce artificialmente por los cultivadores á esta modesta categoría, en el órden de las plantas arbóreas.

Por esta razon, de ser el producto de la vid casi indefinido, las estimaciones deducidas de los términos medios alejan mucho de la verdad que se trata de investigar; puesto que á los promedios concurre todo lo defectuoso, todo lo pobre, ya sea por su naturaleza, ó por el mal cultivo, ó por una y otro.

Tambien es hoy peligroso el apoyarse en datos que no sean muy modernos, porque los progresos de los últimos pocos años han cambiado completamente las condiciones del cultivo, y, en los países adelantados, sólo los nuevos y reformados sistemas de poda, han triplicado el rendimiento de las cepas.

La prueba más irrefutable de este gran desarrollo de la produccion actual de la vid, es el alto precio que han tomado las viñas en Francia, país el que con más empeño ha adoptado los adelantos del cultivo. Viñas hay ahora en el país vecino que valen á 60.000 francos la hectárea; la generalidad varía entre 6.000 y 25.000 francos la hectárea, y el término medio es de 15.000. Y como la produccion vitícola es muy aleatoria, el propietario de viñas no se contenta con ménos de 6 por 100 de interés; mientras que, en el cultivo del trigo y otros frutos más seguros, se satisface con obtener un 3 por 100 de beneficio por la renta de la tierra. La produccion moderna puede deducirse, en cuanto á su gran aumento, por el considerable que ha tenido el valor de las viñas.

Estas ligeras consideraciones, á que la Secretaría se limita, porque este libro no es, ni puede ser, un tratado de viticultura, deben, sin embargo, tenerse muy presentes, para comprender toda la dificultad de hacer investigaciones fundadas en los promedios; y al mismo tiempo para que se considere con cuánto fundamento puede atribuirse á las viñas españolas mayor produccion de la que generalmente se les supone; por más que nuestro país apenas empieza á dar, y eso en reducidas comarcas y por contado número de viticultores, los primeros pasos en el vastísimo campo de las reformas modernas. Y no es para omitida la mencion de la que se refiere á las plantaciones: la creencia vulgar es que la viña no empieza á producir hasta los siete años de su plantacion, y que no adquiere la plenitud de su rendimiento hasta los doce; pero hoy los viñedos, plantados con inteligencia y con todos los perfeccionamientos, dan fruto al año, y considerables rendimientos al tercero y áun al segundo.

En estos momentos, la Sociedad española de Agricultura y Aclimatacion emprende un ensayo en la posesion de los Meáques, de unas 680 fanegas de extension y propia del Real Patrimonio, y dentro de poco se tendrá en España la demostracion práctica de la verdad y de las ventajas de los procedimientos modernos y perfeccionados.

No obstante estas premisas, la Secretaría empezará por examinar la produccion dentro de los mismos reducidos límites en que se ha considerado la superficie cultivada; seguirá utilizando aún los datos *antiguos*, dada la transformacion novísima de que se acaba de hacer mérito; y estableciendo una base de comparacion para apreciar lo que produce la viña española, dirige de nuevo la vista á Francia, donde lo primero que encuentra es una notable exageracion en la cantidad de productos que se le atribuye hasta ahora; por más que, con los progresos que allí se aplican, llegará á ser una verdad, si se logra contener los estragos de la philoxera. Los Jurados italianos en la Exposicion de Viena, cediendo á esa preocupacion general, no vacilaron en asignar á la vecina República una produccion media anual de 80 millones de hectólitros, cifra que, si bien casi se alcanzó un solo año, es muy superior á la verdadera, como se demuestra en el siguiente estado:

PRODUCCION DE VINO EN FRANCIA, DESDE 1847 HASTA 1861,

TOMADA DE LOS DATOS DE LA ADMINISTRACION DE CONTRIBUCIONES INDIRECTAS.

PRIMER PERIODO.		SEGUNDO PERIODO.		TERCER PERIODO.	
Años.	Hectólitros.	Años.	Hectólitros.	Años.	Hectólitros.
1847.....	45.300.000	1852.....	28.500.000	1857.....	35.400.000
1848.....	51.600.000	1853.....	22.700.000	1858.....	45.800.000
1849.....	35.600.000	1854.....	10.800.000	1859.....	29.800.000
1850.....	44.700.000	1855.....	15.200.000	1860.....	29.700.000
1851.....	39.400.000	1856.....	21.300.000	1861.....	29.800.000
Promedio...	43.000.000	*Promedio*...	20.000.000	*Promedio*...	34.000.000

Queda demostrado, ademas de la exageracion con que se habla de la antigua produccion francesa, lo dicho anteriormente respecto á lo muy variable de un año á otro de los productos de la vid.

Siendo 2.000.000 las hectáreas plantadas de viña, se ha visto que la produccion máxima en los quince años citados fué de 51.600.000 hectólitros en 1848, y la mínima de 10.800.000 en 1854; y que, aun los términos medios quinquenales resultan de 43.000.000, 20.000.000 y 34.000.000. Se deduce tambien, por otro documento anterior, que, mientras en 1841, cada hectárea de viña produjo un promedio de 25'8 hectólitros, esa produccion decreció, por el oidium, hasta 5'4 hectólitros; y de los tres períodos citados, en el primero rindió 21'5 hectólitros, en el segundo 10, y en el tercero 17; dando los quince años un promedio general de 16'29 hectólitros de vino por hectárea.

Y, como complemento, conviene añadir que la exportacion anual, antes de los recientes perfeccionamientos de Francia, no habia pasado nunca de dos millones de hectólitros; y eso en las grandes cosechas extraordinarias de 1848 y 1850, que produjeron una baja notable en los precios (1). El mínimun de exportacion francesa corresponde á 1857, en que descendió hasta ménos de un millon de hectólitros, y entonces Francia tuvo que recurrir á importar vino de la Rioja, Aragon y Navarra, y otros países extranjeros. Tomando el año más aceptable de los posteriores á 1861, se encuentra una produccion de

Vino tinto.....	35.599.235
— blanco.....	12.641.286
Total.....	48.240.521
Aguardiente.....	681.895

El mismo citado libro de los Jurados italianos dice, con razon, que España es, despues de Francia, la nacion del mundo que exporta más vino. En el mercado inglés es efectivamente el vino español el predominante: de dos estadísticas del *Board of trade*, tomadas al acaso, resulta que, del vino importado de las tres naciones que dán mayor contingente al mercado inglés, corresponden:

	En 1862.	En 1865.
A España por libras esterlinas.....	1.685.595	2.454.738
A Portugal por id. id.	971.815	1.017.146 (2)
A Francia por id. id.	717.756	697.742

En las demas naciones, si se exceptúa Italia anteriormente citada entre las tres principales naciones vinícolas, y que produce 33.000.000 de hectólitros, la produccion tiene poca importancia absoluta por su cantidad: Portugal produce, relativamente á su territorio, casi tanto como España; pero no obtiene de sus vides más que 4.000.000 de hectólitros, segun datos oficiales que pueden considerarse algo reducidos.

El imperio austro-húngaro, el más importante, despues de los tres paises citados, produce 30 millones de *eimer* (56 litros el eimer) ó sean 16.800.000 hectólitros, segun el promedio del trienio 1870-72; cifra que viene á representar una mitad de la produccion española, segun los cálculos finales á que conduce el presente estudio.

En Rusia, Crimea produce 1.200.000 *vedros* (el vedro equivale á 12'229 litros); la Bessarabia, 3.000.000; el Kersoneso, 150.000; el Cáucaso del Norte, 3.300.000 y el Cáucaso del Sur, 8.400.000: en junto 16.050.000 vedros, equivalentes á 1.312.488 hectólitros.

(1) Merced á los perfeccionamientos citados, en 1876 se han exportado de Francia, 2.441.775 hectólitros, y en 1877, 2.617.624. En estos mismos años, Francia ha importado: en 1876, 587.213 hectólitros de diversas procedencias, y en 1877, 505.030, á cuya cantidad España ha contribuido con 239.268 hectólitros de vino, é Italia con 123.318.

(2) En este año de 1865, Portugal exportó 365.168'5 hectólitros de vino; despues ha aumentado la exportacion, que en 1874 se ha elevado á 532.151'15.

Rumania, con sus 90.000 hectáreas plantadas de vid, produce 600.000 hectólitros.

Grecia y Alemania poseen buenos vinos; pero producen muy reducida cantidad y de precios elevadísimos.

Hay fundados motivos para presumir que las vides de España producen, por término medio, la misma cantidad, cuando ménos, que las de Italia y de Francia desde 1847 á 1861: segun los datos de estas dos naciones, donde la estadística es lo más perfecta posible, cada hectárea de viña produce por término medio

En Italia	16'50	hectólitros.
En Francia	16'29	—
En España (segun los datos *mínimos* que se expondrán)	15'77	—

Pero si la produccion de vino, de 30 millones de hectólitros, es cierta, como parece sumamente probable, la viña española debe producir más de 23'65 hectólitros por hectárea. Hé aquí lo que induce á creerlo:

De once provincias se han recibido, con motivo de la Exposicion, datos del producto total, que tengan un verdadero carácter de certeza; y en esas provincias, dividida la produccion conocida por la extension de viñedo conocida tambien, resulta el siguiente rendimiento:

Rioja alavesa	35	hectólitros por hectárea.
Múrcia	30	—
Baleáres	25	—
Tarragona	23'5	—
Paléncia	22	—
Navarra	21'5	—
Gerona	20	—
Valéncia	20	—
Barcelona	17	—
Lérida	12	—
Coruña	9	—

La naturaleza de la comarca á que corresponden estas cifras y la del vino que producen, se ajusta en general bastante bien á las proporciones indicadas, que dan un promedio, para estas once provincias, de 21'36 hectólitros por hectárea.

Los datos de produccion de estas mismas provincias, la Secretaría los ha estampado íntegros en los cuadros que seguirán; para otras, ha deducido el producto de las noticias de la produccion por hectárea, procedentes de las Memorias, en unos casos, y de autorizadas personas particulares en aquellos en que las Comisiones locales no han suministrado datos sobre este particular.

Preparados con estas explicaciones prévias, los estados que siguen revelarán, en órden de los ménos aceptables á los más dignos de confianza, los datos que existen ó pueden fundadamente deducirse sobre la produccion.

Aunque rechazadas, con razon, por la Junta general de Estadística, por su evidente exigüidad, he aquí las cifras recogidas en el ensayo de 1857, y cuyos guarismos expresan hectólitros:

PROVINCIAS.	VINO.	VINAGRE.	AGUARDIENTE.
Álava	55.910	»	»
Albacete	84.430	537	1.392
Alicante	275.768	860	2.999
Almería	1.270	287	132
Ávila	31.705	675	1.454
Badajoz	19.807	7.807	1.328
Baleáres	62.299	126	2.644
Barcelona	366.789	1.846	11.876
Búrgos	250.205	28	2.693
Cáceres	21.313	2.164	1.071
Cádiz	177.692	2.374	121
Canárias	(?)	(?)	(?)
Castellon	238.035	389	768
Ciudad-Real	98.416	2.512	5.938
Córdoba	39.660	7.807	4.272
Coruña	(?)	(?)	(?)
Cuenca	94.486	500	2.502
Gerona	14.852	88	341
Granada	32.873	3.684	1.200
Guadalajara	68.955	324	429
Guipúzcoa	74	»	»
Huelva	66.185	2.322	1.514

PROVINCIAS.	VINO.	VINAGRE.	AGUARDIENTE.
Huesca	133.528	568	237
Jaén	19.312	2.304	1.452
Leon	99.696	»	»
Lérida	163.066	691	2.356
Logroño	204.747	122	1.697
Lúgo	703	14	»
Madrid	105.484	1.807	1.575
Málaga	33.018	4.852	2.102
Múrcia	75.877	1.021	1.483
Navarra	428.307	2.464	»
Orense	30.009	14	1.712
Oviedo	(?)	(?)	(?)
Paléncia	205.011	2.550	3.366
Pontevedra	56	»	»
Salamanca	75.571	77	1.569
Santander	1.530	»	18
Segóvia	30.252	342	151
Sevilla	41.633	10.499	1.178
Sória	16.935	1	132
Tarragona	101.691	1.323	21.878
Teruel	46.400	498	1.747
Toledo	82.200	4.248	2.709
Valéncia	480.269	534	15.000
Valladolid	328.514	2.958	6.773
Vizcaya	(?)	(?)	(?)
Zamora	226.583	627	4.074
Zaragoza	523.397	3.304	15.517
Totales	5.405.013	75.134	129.915

El precio medio y valor total de estos reducidísimos productos, resultantes de los datos de 1857, es:

	Precio medio de la arroba. — *Reales vellon.*		Valor total. — *Reales vellon.*
Vino	18	(27'95 pesetas hectólitro)	603.054.102
Vinagre	12	(18'60 pesetas hectólitro)	5.585.592
Aguardiente	62	(96'10 pesetas hectólitro)	49.927.422
Total			658.567.116

Este total equivale á 164.641.779 pesetas, y concretándose el valor de los vinos á solo 150.763.595, es decir, próximamente el de la exportacion media ordinaria de los dos últimos años, de que se han publicado cifras oficiales, segun puede verse en el siguiente estado que representa el vino que ha salido de España desde 1849 á 1875.

AÑOS.	PESETAS.	AÑOS.	PESETAS.
1849	32.333.470	1863	87.026.895
1850	32.637.303	1864	95.446.816
1851	33.478.365	1865	90.892.410
1852	34.118.111	1866	82.285.190
1853	71.631.165	1867	79.623.920
1854	72.501.394	1868	91.393.215
1855	69.793.415	1869	86.112.370
1856	82.539.648	1870	126.106.312
1857	94.986.265	1871	138.157.180
1858	54.999.283	1872	169.907.564
1859	73.794.560	1873	235.917.426
1860	80.801.656	1874	140.308.484
1861	83.743.872	1875	149.805.684
1862	78.278.737		

Se ha visto, pues, con cuanta razon la Junta general de Estadística rechazó los resultados obtenidos en el ensayo de 1857, que es conveniente conocer, sin embargo, siquiera no sea más que para hacer patente cuán nece-

sario era poseer datos mejores, pues los expuestos sólo vienen á representar una sexta parte de la produccion verdadera, áun teniendo en cuenta el aumento que ha tenido en los últimos veinte años.

Para ir acercándose en lo posible á la verdad, y careciendo de datos directos de todas las provincias, la Secretaría ha tratado de investigar el producto medio de la vid, en cada una, y ha obtenido los resultados siguientes:

HECTÓLITROS DE VINO POR HECTÁREA DE VIÑA.

Álava	35	*	Gerona	20	*	Oviedo	8	
Albacete	11		Granada	17		Paléncia	22	*
Alicante	15		Guadalajara	14		Pontevedra	9	
Almería	14		Guipúzcoa	8		Salamanca	12	
Ávila	9		Huelva	18		Santander	8	
Badajoz	13		Huesca	14		Segóvia	9	
Baleáres	25	*	Jaén	17		Sevilla	20	
Barcelona	17	*	Leon	11		Sória	6	
Búrgos	10		Lérida	13	*	Tarragona	23'5	*
Cáceres	12		Logroño	15		Teruel	10	
Cádiz	20		Lúgo	10		Toledo	12	
Castellon	16		Madrid	12	*	Valéncia	20	*
Ciudad-Real	16		Málaga	20		Valladolid	13	
Córdoba	19		Múrcia	30	*	Vizcaya	»	
Coruña	9	*	Navarra	21'5	*	Zamora	14	
Cuenca	10		Orense	9		Zaragoza	31	

Este mismo producto por hectólitro de cada hectárea de viña, por más que se considere inferior á la realidad y sin una regularidad relativa en el error, coloca á las provincias en el siguiente órden de mayor á menor.

HECTÓLITROS DE VINO POR HECTÁREA DE VIÑA.

Álava	35	Jaén	17	Albacete	11
Zaragoza	31	Castellon	16	Leon	11
Múrcia	30	Ciudad-Real	16	Búrgos	10
Baleáres	25	Alicante	15	Cuenca	10
Tarragona	23'5	Logroño	15	Lúgo	10
Paléncia	22	Almería	14	Teruel	10
Navarra	21'5	Guadalajara	14	Ávila	9
Cádiz	20	Huesca	14	Coruña	9
Gerona	20	Zamora	14	Orense	9
Málaga	20	Badajoz	13	Pontevedra	9
Sevilla	20	Lérida	13	Segóvia	9
Valéncia	20	Valladolid	13	Guipúzcoa	8
Córdoba	19	Cáceres	12	Oviedo	8
Huelva	18	Madrid	12	Santander	8
Barcelona	17	Salamanca	12	Sória	8
Granada	17	Toledo	12	Vizcaya	(?)

Conviene recordar que las provincias señaladas con un asterisco en el primero de los dos estados precedentes, son aquellas en que se ha procedido de un modo contrario á las restantes, pues la proporcion por hectárea se ha deducido del conocimiento de la produccion, dividiéndola por el número de hectáreas.

Ahora, para apreciar si la produccion por hectárea se aproxima á la verdad, véase cómo se presentan sus cifras agrupando las provincias, no por órden alfabético, sino por regiones orográficas.

(*) En las provincias así señaladas se ha deducido la produccion por hectárea, del conocimiento directo de la produccion, dividiéndola por el número de hectáreas. En las demas se ha procedido en órden inverso.

CUENCA IBÉRICA.

Álava	35
Logroño	15
Navarra	21'5
Zaragoza	31
Huesca	14
Teruel	10
Lérida	13
Tarragona	23'5
Barcelona	17
Gerona	20
Promedio	20

CUENCA EDETANA.

Castellon	16
Valéncia	20
Múrcia	30
Alicante	15
Albacete	11
Cuenca	10
Promedio	17

CUENCA BÉTICA.

Córdoba	19
Jaén	17
Granada	17
Sevilla	20
Cádiz	20
Promedio	18'5

CUENCA ORETANA.

Guadalajara	14
Madrid	12
Toledo	12
Ciudad-Real	16
Cáceres	12
Badajoz	13
Huelva	18
Promedio	14

VERTIENTE MERIDIONAL.

Almería	14
Málaga	20
Promedio	17

CUENCA CASTELLANA.

Zamora	14
Salamanca	12
Valladolid	13
Búrgos	10
Sória	8
Avila	9
Segóvia	9
Paléncia	22
Leon	11
Promedio	12

VERTIENTE SETENTRIONAL.

Orense	9
Pontevedra	9
Coruña	9
Lúgo	10
Oviedo	8
Santander	8
Guipúzcoa	8
Promedio	9

Por las cifras, tales como quedan agrupadas, parece que la Cuenca del Ebro es la region más productora; que le sigue, en órden de importancia, la Bética; que la Cuenca Edetana, con la vertiente meridional, figuran en tercer lugar; que el cuarto la ocupa la Cuenca Oretana; el quinto la Castellana, y que, á la Vertiente septentrional, le toca el último puesto.

El resultado de la agrupacion orográfica es bastante aceptable, dadas las condiciones de temperatura, orientacion y altitud que se combinan en cada region; lo bastante para que puedan aceptarse las proporciones para construir el siguiente

CUADRO DE LA PRODUCCION DEL VINO.

PROVINCIAS.	Hectólitros.	PROVINCIAS.	Hectólitros.
Álava	260.000	Logroño	1.066.500
Albacete	172.820	Lúgo	240.070
Alicante	418.290	Madrid	581.564
Almería	81.200	Málaga	969.240
Ávila	55.746	Múrcia	324.000
Badajoz	167.466	Navarra	646.586
Baleares	400.000	Orense	174.789
Barcelona	1.780.619	Oviedo	20.136
Búrgos	431.020	Paléncia	400.000
Cáceres	161.532	Pontevedra	174.174
Cádiz	1.287.840	Salamanca	218.268
Canárias	(?)	Santander	17.804
Castellon	619.600	Segóvia	80.761
Ciudad-Real	469.696	Sevilla	142.500
Córdoba	323.494	Sória	11.164
Coruña	1.817	Tarragona	1.300.000
Cuenca	281.480	Teruel	68.070
Geróna	394.716	Toledo	380.820
Granada	400.112	Valéncia	1.200.000
Guadalajara	523.838	Valladolid	679.747
Guipúzcoa	1.688	Vizcaya	(?)
Huelva	410.256	Zamora	469.798
Huesca	320.000	Zaragoza	1.460.000
Jaén	206.805		
Leon	195.521	*Total*	20.519.412
Lérida	527.865		

Esta misma produccion coloca á las provincias en el siguiente órden de mayor á menor:

Número de órden.	PROVINCIAS.	Hectólitros.	Número de órden.	PROVINCIAS.	Hectólitros.
1	Barcelona	1.780.000	27	Cuenca	281.480
2	Zaragoza	1.460.000	28	Álava	260.000
3	Tarragona	1.300.000	29	Lúgo	240.070
4	Cádiz	1.287.840	30	Salamanca	218.268
5	Valéncia	1.200.000	31	Jaén	206.805
6	Logroño	1.066.500	32	Leon	195.521
7	Málaga	969.240	33	Orense	174.789
8	Valladolid	679.747	34	Pontevedra	174.174
9	Navarra	646.586	35	Albacete	172.820
10	Castellon	619.600	36	Badajoz	167.466
11	Madrid	581.564	37	Cáceres	161.532
12	Lérida	527.865	38	Sevilla	142.500
13	Guadalajara	523.838	39	Almería	81.200
14	Zamora	469.798	40	Segóvia	80.761
15	Ciudad-Real	469.696	41	Teruel	63.070
16	Búrgos	431.020	42	Ávila	55.746
17	Alicante	418.290	43	Oviedo	20.360
18	Huelva	410.256	44	Santander	17.804
19	Granada	400.112	45	Sória	11.164
20	Baleáres	400.000	46	Coruña	1.817
21	Paléncia	400.000	47	Guipúzcoa	1.688
22	Gerona	394.716	48	Vizcaya	(?)
23	Toledo	380.820	49	Canárias	(?)
24	Múrcia	324.000			
25	Córdoba	323.494		*Total*	20.519.412
26	Huesca	320.000			

Para llegar á este total de 20.519.412 hectólitros de produccion, ha sido necesario depurar todo lo posible los datos de otro estado construido con las primeras cifras y noticias recibidas, que formó la Secretaría para que le sirviese de base de observacion, y poder esforzar las investigaciones que el estudio de cada uno de los datos hiciese necesarias. Dicho estado *preparatorio* arrojaba una produccion total de 17.058.795 hectólitros, y de 13 por hectárea, por término medio general.

A pesar del gran paso que representa el haber podido llegar, primero á esos 17 millones, despues de los 5.405.013 del ensayo de 1857; desde ellos, por medio de la depuracion, á los 20 ½ millones que figuran en los dos últimos cuadros, esta cantidad hay razones para creer que aún no es la verdadera; y la opinion de muchas personas, especialmente conocedoras del asunto y de reconocida autoridad, es que la verdadera produccion vitícola de España llega sin duda alguna, hoy, si es que no pasa, á 30 millones de hectólitros.

La Secretaría admite tambien la probabilidad de esta cifra, y con tanta más razon, cuanto que, al investigar la produccion de comarcas que generalmente se consideran aquí insignificantes como viticultoras, se ha encontrado con cantidades mucho más elevadas de lo que se habia podido imaginar. Estas cifras las ha admitido desde luego como ciertas, aunque solo en el concepto de *un minimun*, en el hecho de ser declaradas; porque aquí, en materia de estadísticas de este género, jamas se ha dado el caso de que las declaraciones de los productores pequen por exceso; y de estos hallazgos de produccion importante, donde no se sospechaba, y que han venido á disminuir relativamente los guarismos procedentes de las grandes comarcas vitícolas, puede deducirse lógicamente que las ocultaciones ó los errores que disminuyen el conocimiento de la produccion, son mayores en donde más se produce; que aumentan en razon directa de la importancia de esta riqueza.

Aceptando la hipótesis, tan generalmente admitida, tanto en España como en el extranjero, de que nuestro país produce *treinta millones de hectólitros*, la parte de la produccion que hasta ahora no ha sido posible averiguar, representaria cerca de un tercio del total supuesto; pero no será la Secretaría del Jurado la que tome sobre sí la responsabilidad de hacer, con pretensiones de autoridad, el reparto de esos 9 ½ millones de hectólitros, que es en lo que se calcula lo omitido. Lo que sí puede hacer es trabajar modestamente á fin de preparar el terreno para que otros vayan completando y perfeccionando las investigaciones, procediendo por un método algo semejante al que fundamentalmente se emplea en la astronomía: encerrando primero los hechos incógnitos dentro de grandes límites, y despues ir estrechando estos sucesivamente, hasta poder fijarlos con exactitud. Para esto, se debe partir de lo conocido, de los 20 ½ millones de hectólitros, de que indudablemente no baja la produccion, y, circunscribiendo cada vez más las órbitas de observacion, acercarse cada vez más tambien á la determinacion de la verdad. Segun este sistema, y sólo como preparacion para ese estudio, que otros podrán emprender en lo sucesivo, la Secretaría establece las siguientes bases:

Las siete grandes regiones orográficas en que se divide la Península, deben constituir las partes en que primero se dividan tambien los datos que se trata de depurar, y lo conocido de ellos hasta ahora es lo siguiente:

REGIONES OROGRÁFICAS.	Extension total. — *Hectáreas.*	Superficie ocupada por la vid.	Tanto por 100 del total.	Produccion. — *Hectólitros.*	Hectólitros por hectárea.
Cuenca Ibérica	9.753.220	434.067	4'17	7.823.556	20
— Edetana	6.752.420	189.135	2'67	3.016.190	17
— Bética	6.064.530	94.244	1'22	2.360.151	18'50
— Oretana	10.907.660	196.105	1'47	2.695.172	14
— Castellana	9.477.320	201.768	2'12	2.542.095	12
Vertiente Setentrional	4.952.870	62.097	1'25	630.478	9
— Meridional	1.586.580	49.063	3'31	1.050.440	17
Total de la Península	49.494.600	1.226.479	2'44	20.118.082	16'60
Islas Baleáres	481.740	18.500	3'31	401.400	25
— Canárias	727.260	(?)	(?)	(?)	»
TOTAL GENERAL	50.703.600	1.244.979	2'46	20.519.412	16'48

Examinando separadamente la produccion por hectárea de las diversas regiones orográficas, se advierte que la cuenca Bética presenta una inferioridad respecto de la del Ebro, que no puede admitirse; así como tampoco es admisible que la Edetana produzca ménos que las dos anteriores, estando, como lo está, ese territorio, considerado en su conjunto, como el más fértil de España. En las tres cuencas citadas no es posible admitir una produccion menor de 25 hectólitros en la Ibérica y la Edetana, y de 30 en la Bética; la Oretana puede elevarse á su vez á 20; pues, aunque en las provincias de Cáceres y Badajoz, la falta de esmero en el cultivo de la vid neutraliza las ventajas del clima, y en la de Guadalajara estas últimas no son de las más favorables, en cambio esta cuenca contiene casi toda la Mancha; y sobre todo una de las comarcas más ricas en vinos, la provincia de Huelva. Esto quita toda duda de exageracion á los 20 hectólitros por hectárea que acaban de indicarse. La cuenca Castellana comprende, es verdad, comarcas privilegiadas para la vid, entre ellas la famosa *Tierra del vino* de Zamora, y gran parte de los campos de Valladolid, á los que productores inteligentes han elevado mucho en consideracion estos últimos años; pero, teniendo en cuenta que otra gran parte de esta cuenca se encuentra á grandes altitudes, y áun á riesgo de quedarse algo por debajo de la produccion presumible, puede estimarse su produccion en los mismos 12 hectólitros que arrojan los datos en sí mismos.

En cuanto á la vertiente Alpujarreña, son muy distintos y desiguales los dos elementos de que se compone para confundirlos en un mismo promedio: la parte malagueña hay que considerarla igual, cuando ménos, en produccion á la cuenca Bética; al paso que en la de Almería, el cultivo de la viña está poco extendido, y el suelo justifica esta escasez de importancia, áun en medio de condiciones climatológicas favorables.

Para venir á parar á estos cálculos inductivos, la Secretaría se ha procurado numerosos informes; ha consultado á personas muy conocedoras de las localidades, y ha tenido en cuenta el consumo local de los productos de la vid en cada una de esas regiones, su poblacion, su comercio, la tributacion á que están sometidas; y de tan complejo conjunto de elementos, ha deducido que pueden aceptarse como muy probables las proporciones de produccion que acaban de indicarse. Sobre esta razonable hipótesis se ha formado el siguiente

CUADRO DE LA PRODUCCION, MUY PROBABLE, DE LA VID EN ESPAÑA.

CUENCAS Y VERTIENTES.	PRODUCCION EN HECTÓLITROS. Por hectárea.	Total.
Cuenca Ibérica ó del Ebro	25	10.851.675
— Edetana	25	4.513.800
— Bética	30	2.827.320
— Oretana	20	3.922.100
— Castellana	12	2.695.172
Vertiente Setentrional ó Cantábrica	9	630.478
— Meridional ó Alpujarreña	30 y 20	1.413.890
Conjunto de la Península	22'05	26.854.435
Islas Baleáres	25	401.400
— Canárias	(?)	(?)
Total general	22'04	27.255.835

Faltan, como se vé, los datos de produccion de Canárias, y tampoco se conocen los de Vizcaya, que deben ser de escasa importancia; pero como entre unos y otros pueden muy bien llegar á los 244.965 hectólitros que faltan para los 27 ½ millones, esta es la suma en que puede estimarse la produccion de España, como resultado de este primer procedimiento de elevar hasta lo razonable y perfectamente admisible el mínimum del rendimiento medio por hectárea en cada region de las expresadas.

Queda otro factor que puede contribuir al aumento, el de la extension del viñedo, para la cual únicamente se han tomado hasta aquí los datos directamente conocidos, y que sólo pueden aceptarse como un mínimum. Estimando en un 10 por 100 esta parte no conocida de la extension del viñedo (incluyendo el que hay en Canárias y Vizcaya, de donde no existen noticias), la totalidad de las viñas llegaria á 1.360.145, y en este caso la produccion se elevaria á 29.976.113 hectólitros, ó sea á los 30 millones redondos en que generalmente se estima la produccion media anual de España.

Esta cifra es tanto más probable, por cuanto, si, en lugar de 1.360.145 hectáreas de viña á que se llega con el aumento del 10 por 100, se fijase esta extension en la cifra de 1.492.925 hectáreas que el Gobierno español dió al de Inglaterra como oficial, la produccion llegaría á 32.897.273 hectólitros.

Resumiendo: he aquí por qué sucesion de cifras se ha llegado á esta última, partiendo de la exígua recogida hace veinte años:

	Hectólitros.
Ensayo estadístico oficial (rechazado por la Junta de Estadística) de 1857	5.405.013
Primer resultado de los datos directos recogidos por la Junta de la Exposicion de 1877, suplidas las omisiones con otros datos anteriores por la Secretaría general del Jurado	17.058.795
Segundo resultado de los mismos datos, enmendando la Secretaría los defectos más visibles de los citados datos	20.519.412
Resultan con el aumento de produccion, al elevarla á la que corresponde producir á cada una de las regiones orográficas	27.255.835
El aumento por la produccion de Canárias y Vizcaya, que no se conoce, elevaría posiblemente la cifra anterior á unos	27.500.000
El 10 por 100, en que se estima la parte de viñedo no investigada, inclusa la de Canárias y Vizcaya, hace subir la produccion al cómputo generalmente aceptado de	29.981.418
Por último, si la extension de las viñas españolas fuese la declarada por el Gobierno de España hace veinte años, áun sin el aumento presumible desde entonces, supondría hoy una produccion máxima, en concepto de la Secretaría, de	32.897.273

Los lectores de este libro, entre los que seguramente se contarán las personas más interesadas y entendidas en la materia, apreciarán como lo juzguen conveniente este trabajo, que la Secretaría del Jurado les ofrece sin otro fin ni otras pretensiones que el suministrarles bases sobre qué operar, para llegar, con una aproximacion, la mayor posible, al conocimiento de la verdadera riqueza vitícola de España.

Madrid 23 de Diciembre de 1877.—*Francisco Javier de Bona.*

PRODUCTORES.

La Junta directiva de la Exposicion juzgó oportuno el momento del concurso para adquirir datos referentes á la industria vinícola, especialmente sobre el número de productores. La ocasion, si bien era propicia en el concepto de que, al ocuparse las Juntas provinciales de Agricultura de recoger las muestras que debian remitirse á Madrid, poniéndose al efecto en contacto con las autoridades de los pueblos, estas podrian facilitar ciertas noticias, esa misma ocasion ofrecia el inconveniente de haberse de recoger los datos algo precipitadamente.

El resultado de la investigacion no ha sido sin duda satisfactorio; pero, defectuosas y todo, las cifras recogidas merecen conocerse; tanto porque revelan, cuando ménos, un mínimum (y un mínimum es algo cuando nada se conocia) como por la conveniencia de difundir la Estadística. Y la Estadística deben conocerla todos, porque todos deben tambien contribuir á formarla; por cuya razon, hasta la publicidad de cifras inexactas, con tal de que se consigne su inexactitud, tiene la utilidad de advertir los errores, aconsejando que en investigaciones sucesivas se abandonen unos procedimientos que dieron malos resultados.

Entre estos malos caminos de que conviene apartarse, ninguno quizás daña tanto al resultado como el no definir bien los conceptos sobre los cuales se piden noticias; debiéndose tener en cuenta que esos conceptos pueden estar perfectamente definidos, tratándose de haberlos de comprender personas y corporaciones ilustradas, siendo á la vez oscuras ó completamente ininteligibles para el vulgo, que es el gran obrero, el peon indispensable para

construir la Estadística. El hombre de ciencia y las autoridades intermediarias, que son los ingenieros de la obra, deben saber hablar con el obrero y hacerse comprender por él.

Por no tener esto presente, de datos exactos y dados de buena fé, pueden resultar, y en efecto resultan con frecuencia, cifras absurdas, ó que al ménos lo parecen. Es útil, por lo tanto, que funcionarios facultativos, como los ingenieros agrónomos que desempeñan las Secretarías de las Juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio; funcionarios que están llamados á prestar á la riqueza pública inmensos servicios; funcionarios entre cuyos medios ha de figurar siempre y forzosamente la Estadística; es más que útil, es absolutamente indispensable, que, á su especialidad técnica, reunan el conocimiento de esos peligros, tratándose de investigaciones con las que no pueden aún haberse familiarizado, y habiendo de dirigir casi siempre sus pesquisas sobre hechos relativos á los habitantes de los campos.

La Secretaría del Jurado, al recibir de la Administracion los datos reunidos por disposicion de la Junta, y al recoger los muchos que aún faltaban, ha tratado de encontrar algun medio de comprobar hasta qué punto podian inspirar confianza las cifras expresivas del número de productores de artículos de la Seccion 1.ª

Las relaciones de estos productores son nominales y presentadas por pueblos, y lo primero que procedia averiguar era, si el número de estos pueblos en que se cultiva la vid ofrecia más ó ménos probabilidades de certeza. A este fin, se han encerrado las problemáticas cifras de esos pueblos, entre otras dos columnas de cifras tambien de pueblos, pero perfectamente conocidas y seguras. La que expresa el número de Ayuntamientos que hay en España y la que comprende el de los que han enviado sus frutos á la Exposicion. Con los dos hechos absolutamente ciertos y el que ofrecia dudas, se ha formado el siguiente cuadro del

NÚMERO DE PUEBLOS DONDE SE PRODUCE VINO,

SEGUN LOS DATOS RECOGIDOS CON MOTIVO DE LA EXPOSICION DE 1877.

PROVINCIAS.	Número de Ayuntamientos de España.	Se cultiva la vid en	Han estado representados en la Exposicion en la Seccion 1.ª	TANTO POR 100 DEL TOTAL DE PUEBLOS que producen vino.	TANTO POR 100 DEL TOTAL DE PUEBLOS que han concurrido á la Exposicion.	OBSERVACIONES.
Álava	90	31	1	34'44	1'11	
Albacete	85	85	14	100'00	16'50	
Alicante	142	66	28	46'47	19'79	
Almería	104	41	16	39'50	15'40	
Ávila	270	48	13	17'70	4'81	
Badajoz	163	45	8	27'60	5'00	
Baleáres	59	34	17	57'60	28'81	
Barcelona	327	176	47	53'80	14'37	
Búrgos	514	155	17	30'20	3'30	
Cáceres	223	16	17	7'17	7'62	Resulta omision de pueblos productores.
Cádiz	41	22	8	53'66	19'50	
Canárias	90	(?)	8	»	8'88	
Castellon	144	56	13	38'20	9'00	
Ciudad-Real	98	(?)	13	»	13'24	
Córdoba	74	36	22	49'20	29'72	
Coruña	97	9	1	9'27	1'03	
Cuenca	286	(?)	19	»	6'64	
Gerona	251	58	30	23'10	11'95	
Granada	209	92	12	44'02	5'74	
Guadalajara	399	(?)	3	»	0'75	
Guipúzcoa	93	51	3	54'80	3'22	
Huelva	77	31	33	40'30	42'73	
Huesca	365	32	83	8'80	22'73	Notable omision de pueblos productores.
Jaén	100	(?)	5	»	5'00	
Leon	238	78	11	32'80	4'62	
Lérida	325	55	34	16'92	10'46	
Logroño	187	88	76	41'20	40'64	
Lúgo	64	15	10	21'87	15'62	
Madrid	199	115	22	57'79	11'05	
Málaga	109	105	5	96'33	4'60	
Múrcia	42	9	7	21'43	16'66	
Navarra	269	173	50	64'31	18'58	
Orense	96	43	30	44'78	31'25	
Oviedo	76	36	5	47'40	6'60	

PROVINCIAS.	Número de Ayuntamientos de España.	Se cultiva la vid en	Han estado representados en la Exposicion en la Seccion 1.ª	TANTO POR 100 DEL TOTAL DE PUEBLOS que producen vino.	TANTO POR 100 DEL TOTAL DE PUEBLOS que han concurrido á la Exposicion.	OBSERVACIONES.
Paléncia.....	247	77	15	31'18	6'07	
Pontevedra.....	68	12	10	17'70	15'00	
Salamanca.....	390	74	38	19'00	9'18	
Santander.....	110	17	7	15'36	6'36	
Segóvia.....	275	39	42	14'20	15'24	Notable omision en los pueblos productores.
Sevilla.....	99	31	15	31'31	15'15	
Sória.....	345	28	8	8'12	2'32	
Tarragona.....	186	166	35	89'20	18'82	
Teruel.....	279	28	6	10'04	2'15	
Toledo.....	206	35	29	17'00	14'08	
Valéncia.....	284	20	52	7'04	18'30	Notable omision en los pueblos productores.
Valladolid.....	237	129	65	54'42	27'42	
Vizcaya.....	125	8	4	6'40	3'20	
Zamoza.....	300	111	29	3'70	9'67	
Zaragoza.....	313	99	62	31'61	19'80	
Totales y promedios..	9.370	2.675	1.098	28'54	11'71	

Del primer exámen del precedente estado, resulta que, en cuatro provincias, aparecen declarados ménos pueblos productores de los que han remitido productos para la Exposicion. Hé aquí estas cuatro provincias:

	Pueblos productores declarados.	Han concurrido á la Exposicion.	Omitidos, cuando ménos.
Cáceres.....	16	17	1
Huesca.....	32	83	51
Segóvia.....	39	42	3
Valéncia.....	20	52	32

Faltan, como se ve en el estado, las cifras de cinco provincias, de que falta tambien uno de los términos de comparacion, y estas cinco provincias son Canárias, Ciudad-Real, Cuenca, Guadalajara y Jaén. Las 44 restantes producen un total de 2.675 pueblos donde se cultiva la viña, que equivalen al 28'54 por 100 del total de 9.370. Los pueblos de que se han presentado productos de la Seccion 1.ª en la Exposicion, llegan á 1.098, ó sea el 41'04 por 100 de los pueblos declarados como productores de vino, y el 11'71 por 100 de todos los de España.

Los nombres de esos 1.098 pueblos que han presentado sus frutos en el Concurso, aparecen en el nomenclator general alfabético, donde se expresa el partido judicial y la provincia á que pertenecen, añadiendo el número de sus habitantes como indicacion de la importancia de cada uno, y ademas, se expresan tambien agrupados en sus respectivas provincias.

El resultado de la investigacion de los pueblos productores es evidentemente poco digno de fe, y en algunas de sus partes manifiestamente erróneo. Pero se sabe, y esto es algo, que no son ménos de 2.675 (1).

Para tratar de inquirir hasta qué punto pueden extenderse los errores, se ha trazado otro cuadro en que aparece (en la hipótesis de que los guarismos de pueblos productores expresáran la verdad), qué número de hectáreas de viña y cuál de hectólitros de produccion corresponde, por término medio, á cada productor en las diferentes provincias.

(1) No carecen en absoluto de interes las relaciones individuales de los 216.674 productores de vinos y otros caldos, expuestos por pueblos, partidos judiciales y provincias, recogidas en esta investigacion; pero el publicarlas en este libro, sobre exigir un espacio desproporcionado á su importancia, tal como se encuentran, no conduciria á fin alguno relacionado directamente con el presente estudio. Para utilizar en su dia estos datos como base de otros más perfectos, quedan archivados en el Ministerio de Fomento, donde la Administracion pública ó la Junta de una nueva Exposicion vinícola podrán quizás consultarlos con algun fruto.

CORRESPONDEN Á CADA PRODUCTOR (1).

PROVINCIAS.	Hectáreas de viñedo.	Hectólitros de produccion.	PROVINCIAS.	Hectáreas de viñedo.	Hectólitros de produccion.
Álava	3'40	120'30	Logroño	12'45	186'67
Albacete	3'35	37'00	Lúgo	9'60	95'95
Alicante	6'32	94'80	Madrid	11'80	141'64
Almería	5'59	78'30	Málaga	66'76	150'00
Ávila	2'03	18'25	Múrcia	9'74	291'10
Badajoz	10'80	140'00	Navarra	0'42	8'14 (3)
Baleáres	11'50	249'70	Orense	3'12	28'00
Barcelona	7'31	124'60	Oviedo	2'44	19'52 (4)
Búrgos	5'82	58'20	Paléncia	5'87	124'72
Cáceres	3'70	44'10	Pontevedra	124'00	1.612'72
Cádiz	19'50	731'00	Salamanca	2'27	39'00
Canárias	(?)	(?)	Santander	0'44	3'49
Castellon	21'12	337'80	Segóvia	1'56	12'00
Ciudad-Real	(?)	(?)	Sevilla	12'41	246'50
Córdoba	7'08	160'00	Sória	0'90	7'16
Coruña	0'46	4'27	Tarragona	3'92	91'75
Cuenca	(?)	(?)	Teruel	4'35	43'50
Gerona	20'27	206'00	Toledo	21'10	253'21
Granada	8'46	142'48	Valéncia	10'50	211'34
Guadalajara	15'62	218'60	Valladolid	80'00	1.054'00
Guipúzcoa	0'50	3'93 (2)	Vizcaya	(?)	(?)
Huelva	30'00	550'00	Zamora	5'56	77'37
Huesca	35'69	356'60	Zaragoza	9'95	311'50
Jaén	(?)	(?)			
Leon	4'38	48'10	*Promedio*	5'74	99'04 (5)
Lérida	32'79	166'26			

La desigualdad del terreno correspondiente á cada productor y de la cosecha que obtiene, obedece á infinitas causas, cuyo conjunto complejo es absolutamente imposible esclarecer; pero, entre esas causas, hay una, y de las más influyentes quizás: más aún que la de la mayor ó menor division de la propiedad; más aún tambien que la de existir ó no en las provincias, industriales dedicados en grande escala á la preparacion y al comercio de los caldos. Esa causa predominante, en concepto de la Secretaría, es la manera de entender en cada provincia la palabra *fabricante* de vinos, de aguardientes y de vinagres. Así resulta que, mientras en algunas provincias aparece un número relativamente muy pequeño de productores, en otras asciende á una suma enorme: en los estados respectivos figura, por ejemplo, Navarra con 71.502 productores, mientras en Huelva no pasan de 764, y en Málaga de 648.

En la composicion del número total de 216.674 productores que aparecen en los estados que seguirán despues, hay una circunstancia que, no sólo reduce mucho, de ese número, el de los individuos que producen vinos, etc., sino que afecta tambien en gran manera á los promedios de hectáreas cultivadas y hectólitros recolectados por cada viticultor. Esa circunstancia es que, muchos de los que, en más ó ménos, figuran como productores, lo son á la vez de vinos tinto y blanco, así como de aguardientes y de vinagres. Esta múltiple representacion de un mismo productor, que tanto acrecienta el conjunto, quizás esté confundida por el infinito número de los que, produciendo en muy pequeña escala y sólo para su propio consumo, ni ellos mismos se consideran cosecheros, ni tampoco los tienen como tales los Alcaldes, que son los encargados de forjar los primeros eslabones de la cadena estadística.

El caso citado de Navarra, con sus 71.502 productores, puede ser (y es sin duda) una excepcion de esa regla de no incluir más que á los cosecheros de alguna importancia; si bien es de advertir que, en la citada provincia, es frecuente que en pueblos (el de Pitillas, por ejemplo) que cuenta 150 vecinos, haya sólo seis ó siete que no recolecten vino.

---

(1) Los datos del viñedo y produccion no se han reformado para hacer este cálculo.

(2) Hay que tener presente que, de los 424 productores, 359 lo son de sidra; y este cuadro sólo se refiere á los productos de la vid.

(3) Hay 3.048 productores de sidra, 28.560 de aguardiente y 2.678 de vinagre, que perturban el resultado.

(4) Hay 886 productores de sidra.

(5) Las relaciones entre estos dos promedios es de 17'62 hectólitros por hectárea, relacion que se acerca bastante á la de 16'60 que se obtiene directamente de las cifras de superficie y produccion conocida, coincidencia digna de llamar la atencion.

G. LLOBELL lo grabó. BONA lo dibujó. Lit. de DONON — Madrid.

He aquí ahora los estados de productores, sin hacer modificacion alguna en los datos recibidos; salvo la de resumirlos y clasificarlos por productos.

Clases 1.ª y 2.ª—PRODUCTORES DE VINOS DE UVA.—Grupo 1.º

PROVINCIAS.	Clase 1.ª—MOSTOS.			Clase 2.ª—VINOS DE UVA.										
				COMUNES.		PREPARADOS.		LICOROSOS.		GENEROSOS.		TOTALES.		
	Mostos.	Madres.	TOTAL.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.	TOTAL.
Álava	2.091	»	2.091	242	1.770	»	6	»	»	»	61	242	1.837	2.079
Albacete	»	»	»	147	3.751	3	14	6	2	7	12	163	3.779	3.942
Alicante	515	»	515	203	3.828	»	»	»	118	25	44	228	3.980	4.208
Almería	115	»	115	491	473	2	»	»	»	1	1	494	474	968
Ávila	66	3	69	474	1.204	»	»	17	»	39	»	530	1.204	1.734
Badajoz	157	»	157	205	666	»	»	»	»	»	3	205	674	879
Baleares	»	»	»	45	1.178	»	»	12	9	28	18	85	1.205	1.290
Barcelona	14	6	20	1.852	11.842	2	1	1	1	45	62	1.900	11.906	13.806
Búrgos	»	»	»	34	7.144	»	»	62	»	»	»	96	7.144	7.240
Cáceres	3.204	6	3.210	22	3.246	4	4	6	4	28	4	60	3.258	3.318
Cádiz	1.336	»	1.336	563	97	94	»	172	24	199	156	1.028	274	1.302
Canárias	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Castellon	1.582	3	1.185	11	1.623	2	2	3	2	14	2	30	1.629	1.659
Ciudad-Real	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Córdoba	586	19	605	915	127	»	»	3	160	195	»	1.113	287	1.400
Coruña	»	»	»	128	297	»	»	»	»	»	»	128	297	425
Cuenca	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Gerona	»	»	»	154	1.169	»	1	20	282	122	29	296	1.481	1.777
Granada	»	»	»	2.180	251	»	»	»	»	32	»	2.211	251	2.462
Guadalajara	»	»	»	12	1.297	»	»	»	»	6	»	18	2.197	2.215
Guipúzcoa	416	»	416	61	»	»	»	»	»	»	»	61	»	61
Huelva	15	5	20	451	70	5	26	»	»	59	26	515	122	637
Huesca	»	»	»	910	»	»	»	»	»	»	»	»	910	910
Jaén	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Leon	166	386	552	895	2.882	»	»	»	2	»	»	895	2.884	3.779
Lérida	4	1	5	19	3.031	»	»	»	»	1	5	20	3.036	3.076
Logroño	119	»	119	28	5.579	»	»	»	»	5	18	33	5.597	5.630
Lúgo	»	»	»	160	1.451	1	»	»	»	1	»	162	1.451	1.613
Madrid	21	22	43	484	2.549	»	6	2	3	»	»	486	2.258	3.044
Málaga	316	20	336	207	11	20	»	22	»	19	35	268	46	314
Múrcia	25	»	25	10	138	»	»	»	2	69	24	79	664	743
Navarra	»	»	»	2.170	32.163	»	»	»	»	3.350	»	4.520	32.163	36.683
Orense	»	»	»	726	3.502	»	»	»	»	80	»	806	3.502	4.308
Oviedo	»	»	»	»	145	»	»	»	»	»	»	»	145	145
Paléncia	»	»	»	64	2.103	»	»	»	»	»	312	64	2.417	2.481
Pontevedra	»	»	»	43	62	»	»	»	»	»	»	43	62	105
Salamanca	84	22	106	192	3.343	2	2	»	»	»	»	194	3.345	3.539
Santander	138	138	276	294	1.980	»	»	»	»	»	»	294	1.980	2.274
Segóvia	»	»	»	2.076	2.602	37	10	»	»	»	»	2.113	2.615	4.728
Sevilla	48	»	48	174	85	1	4	»	4	5	11	180	104	284
Sória	»	»	»	»	1.272	»	»	»	»	»	»	»	1.272	1.272
Tarragona	190	134	324	342	12.632	»	58	14	14	42	86	398	12.790	13.188
Teruel	»	»	»	»	1.541	»	»	»	»	»	»	»	1.541	1.541
Toledo	»	5	5	376	744	»	»	1	»	»	»	377	744	1.121
Valéncia	634	5	639	4	5.392	»	»	1	83	4	2	9	5.479	5.488
Valladolid	553	4	557	19	534	»	»	»	»	»	»	19	534	553
Vizcaya	»	»	»	342	107	»	»	»	»	»	»	342	107	449
Zamora	4.696	4.696	9.392	179	4.688	»	»	1	»	»	»	198	4.688	4.886
Zaragoza	»	»	»	40	4.287	»	»	2	6	18	56	60	4.349	4.409
Total	17.191	5.475	22.566	17.054	135.188	173	434	345	715	3.394	972	20.966	137.009	157.766

Clase 2.ª—VINOS ESPECIALES Ó DE FRUTAS.—Grupo 2.°

PROVINCIAS.	Naranja.	Manzana.	Moras.	Granada.	Anana.	Cerezas.	Avellanas.	Melocoton.	TOTAL.
Álava	»	11	»	»	»	1	»	»	12
Alicante	»	»	»	»	»	1	»	»	1
Baleáres	»	»	»	»	2	2	»	»	4
Barcelona	»	»	»	»	»	5	»	»	5
Cádiz	6	3	7	»	»	»	»	»	16
Guadalajara	»	»	»	»	»	2	»	»	2
Guipúzcoa	»	355	»	»	»	4	»	»	359
Huelva	2	»	»	»	»	»	»	»	2
Logroño	»	»	»	»	»	1	»	»	1
Navarra	»	3.048	»	»	»	»	»	»	3.048
Oviedo	»	886	»	»	»	»	»	»	886
Santander	»	136	»	»	»	4	»	»	140
Segóvia	»	»	»	»	»	2	»	»	2
Sevilla	»	»	»	»	»	2	1	»	3
Valéncia	1	»	»	»	»	4	»	5	10
Vizcaya	»	9	»	»	»	»	»	»	9
Zamora	»	»	»	»	»	»	1	1	2
Zaragoza	»	»	»	»	»	3	»	»	3
Total	9	4.448	7	»	2	31	2	6	4.505

Clase 3.ª—MEZCLAS.

PROVINCIAS.	Número de productores.
Cádiz	34
Madrid	9
Málaga	3
Múrcia	25
Tarragona	260
Total	331

Clase 4.ª—ALCOHOLES SECOS DULCIFICADOS Y PERFUMADOS.

PROVINCIAS.	Alcoholes y aguardientes.								Aguas refrescantes y olorosas.		TOTAL.
	Natural.	Seco.	Anisado.	Escarchado.	Dulcificado.	De caña.	De remolacha.	De higos.	Azahar.	Verbena.	
Álava	37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	37
Albacete	7	53	633	»	2	»	»	»	»	»	695
Alicante	8	59	40	4	3	»	»	»	»	»	114
Almería	1	26	8	»	»	»	»	1	»	»	36
Ávila	494	55	166	»	2	»	»	»	»	»	717
Badajoz	»	23	77	»	»	»	»	»	»	»	100
Baleáres	43	25	111	1	11	1	»	2	»	»	194
Barcelona	42	75	73	»	20	»	»	4	»	»	214
Búrgos	»	66	96	»	»	»	»	»	»	»	162
Cáceres	»	152	132	»	»	»	»	»	»	»	284
Cádiz	40	9	»	»	»	»	»	»	»	»	49
Canárias	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Castellon	»	76	66	»	»	»	»	»	»	»	142
Ciudad-Real	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Córdoba	40	174	12	»	1	»	»	»	»	»	127
Coruña	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Cuenca	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Gerona	1	4	20	»	4	»	»	»	»	»	29
Granada	»	11	84	»	»	5	»	»	»	»	100
Guadalajara	12	5	7	»	»	»	»	»	4	»	28
Guipúzcoa	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	1
Huelva	33	40	»	18	»	»	»	»	»	»	91
Huesca	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Jaén	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)
Leon	38	132	6	»	»	»	»	»	»	»	176
Lérida	28	16	15	»	»	»	»	»	»	»	59
Logroño	46	23	1	1	»	»	»	»	»	»	71
Lúgo	888	»	»	»	»	»	»	»	»	»	888
Madrid	128	436	87	»	»	»	»	»	»	»	651
Málaga	»	32	74	»	8	»	»	»	»	2	116
Múrcia	55	11	135	»	3	»	»	»	»	»	204
Navarra	13.842	»	14.719	»	»	»	»	»	»	»	28.561
Orense	1.778	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.778
Oviedo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Paléncia	»	»	696	»	»	»	»	»	»	»	696
Pontevedra	3	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3
Salamanca	1.374	1	11	»	»	»	»	»	»	»	1.386
Santander	1.151	1	3	3	»	»	»	»	3	»	1.161
Segóvia	929	»	»	»	»	»	»	»	»	»	929
Sevilla	8	26	49	»	7	»	»	1	»	»	91
Sória	»	387	»	»	»	»	»	»	»	»	387
Tarragona	66	104	68	»	»	»	»	»	»	»	238
Teruel	»	11	10	»	»	»	»	»	»	»	21
Toledo	»	63	113	»	»	»	»	»	»	»	176
Valéncia	37	8	88	1	6	»	»	»	»	»	140
Valladolid	»	»	79	»	»	»	»	»	»	»	79
Vizcaya	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Zamora	679	»	10	1	»	»	»	»	»	»	690
Zaragoza	»	96	82	»	3	»	»	»	»	»	181
Total	21.808	2.100	17.772	29	70	6	»	8	7	2	41.702

Clase 5.ª—LICORES.

PROVINCIAS.	Productores.
Alicante	6
Baleáres	31
Barcelona	17
Cádiz	21
Córdoba	1
Granada	9
Guadalajara	7
Guipúzcoa	3
Huelva	1
Logroño	2
Madrid	7
Málaga	11
Múrcia	11
Navarra	532
Salamanca	5
Santander	4
Sevilla	17
Tarragona	5
Teruel	4
Zaragoza	10
Total	704

Clase 6.ª—MISTELAS.

PROVINCIAS.	Productores.
Alicante	8
Baleáres	37
Barcelona	88
Cáceres	50
Cádiz	6
Castellon	25
Gerona	3
Huelva	2
Lérida	29
Madrid	13
Múrcia	11
Sevilla	2
Tarragona	191
Valéncia	7
Zaragoza	11
Total	483

Clase 7. —VINAGRES.

PROVINCIAS.	De uva.	De madres.	De resíduos.	De vino.	TOTAL.	PROVINCIAS.	De uva.	De madres.	De resíduos.	De vino.	TOTAL.
Álava	33	»	»	»	33	Logroño	8	1	»	»	9
Albacete	45	»	»	»	45	Lúgo	1	»	»	»	1
Alicante	85	»	»	»	85	Madrid	339	243	»	»	582
Almería	32	»	»	»	32	Málaga	204	»	»	»	204
Ávila	5	491	107	»	603	Múrcia	119	»	»	»	119
Badajoz	220	»	»	»	220	Navarra	2.612	66	»	»	2.678
Baleáres	53	»	»	»	53	Orense	163	»	»	»	163
Barcelona	163	»	»	»	163	Oviedo	»	»	»	»	»
Búrgos	»	»	»	»	»	Paléncia	30	»	»	»	30
Cáceres	16	»	»	»	16	Pontevedra	»	»	»	»	»
Cádiz	335	»	»	»	335	Salamanca	573	58	»	»	631
Canárias	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Santander	1.516	»	»	»	1.516
Castellon	8	»	»	»	8	Segóvia	1.109	»	»	»	1.109
Ciudad-Real	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Sevilla	169	3	5	»	177
Córdoba	876	»	»	»	876	Sória	»	»	»	»	»
Coruña	»	»	»	»	»	Tarragona	86	»	»	»	86
Cuenca	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Teruel	»	»	»	»	»
Gerona	108	»	»	»	108	Toledo	207	»	»	»	207
Granada	200	»	»	»	200	Valéncia	23	»	»	»	23
Guadalajara	144	»	»	»	144	Valladolid	»	»	»	13	13
Guipúzcoa	»	»	»	»	»	Vizcaya	»	»	»	»	»
Huelva	131	»	»	»	131	Zamora	494	»	»	»	494
Huesca	»	»	»	»	»	Zaragoza	73	»	»	»	73
Jaén	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)						
Leon	96	9	»	»	105	*Total*	10.187	871	112	13	11.183
Lérida	11	»	»	»	11						

Seccion 1.ª—RESÚMEN GENERAL DEL NÚMERO DE PRODUCTORES.

PROVINCIAS.	PRODUCTORES DE VINOS		Mezclas.	Alcohóles secos, dulcificados y perfumados.	Licores.	Mistelas.	Vinagres.	TOTAL.	OBSERVACIONES.
	de uva.	especiales y de frutas.							
Álava	2.079	12	»	37	»	»	33	2.161	
Albacete	3.942	»	»	695	»	»	45	4.682	
Alicante	4.208	1	»	114	6	8	85	4.412	
Almería	969	»	»	36	»	»	32	1.037	
Ávila	1.734	»	»	717	»	»	603	3.054	
Badajoz	879	»	»	100	»	»	220	1.199	
Baleáres	1.290	4	»	194	31	37	53	1.609	
Barcelona	13.806	5	»	214	17	88	163	14.293	
Búrgos	7.240	»	»	162	»	»	»	7.402	
Cáceres	3.318	»	»	284	»	50	16	3.668	
Cádiz	1.302	16	34	49	21	6	335	1.763	
Canárias	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Faltan datos.
Castellon	1.659	»	»	142	»	25	8	1.834	
Ciudad-Real	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Faltan datos.
Córdoba	1.400	»	»	127	1	»	876	2.404	
Coruña	425	»	»	»	»	»	»	425	
Cuenca	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Faltan datos.
Gerona	1.777	»	»	29	»	3	108	1.917	
Granada	2.462	»	»	100	9	»	200	2.771	
Guadalajara	2.215	2	»	28	7	»	144	2.396	
Guipúzcoa	61	359	»	1	3	»	»	424	
Huelva	637	2	»	91	1	2	131	764	
Huesca	910	»	»	»	»	»	»	910	
Jaén	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	(?)	Faltan datos.
Leon	3.779	»	»	176	»	»	105	4.060	
Lérida	3.076	»	»	59	»	29	11	3.175	
Logroño	5.630	1	»	71	2	»	9	5.713	
Lúgo	1.613	»	»	888	»	»	1	2.502	
Madrid	3.044	»	9	651	7	13	382	4.106	
Málaga	314	»	3	116	11	»	204	648	
Múrcia	743	»	25	204	11	11	119	1.113	
Navarra	36.683	3.048	»	28.561	532	»	2.678	71.502	Téngase presente lo advertido ya acerca de esta provincia, en la pág. 76.
Orense	4.308	»	»	1.778	»	»	163	6.249	
Oviedo	145	886	»	»	»	»	»	1.031	
Paléncia	2.481	»	»	696	»	»	30	3.207	
Pontevedra	105	»	»	3	»	»	»	108	
Salamanca	3.539	»	»	1.386	5	»	631	5.561	
Santander	2.274	140	»	1.161	4	»	1.516	5.095	
Segóvia	4.728	2	»	929	»	»	1.109	6.768	
Sevilla	284	3	»	91	17	2	177	574	
Sória	1.272	»	»	387	»	»	»	1.559	
Tarragona	13.188	»	260	238	5	191	86	14.168	
Teruel	1.541	»	»	21	4	»	»	1.566	
Toledo	1.121	»	»	176	»	»	207	1.504	
Valéncia	5.488	10	»	140	»	7	23	5.678	
Valladolid	553	»	»	79	»	»	13	645	
Vizcaya	449	9	»	»	»	»	»	458	
Zamora	4.886	2	»	690	»	»	494	6.072	
Zaragoza	4.409	3	»	181	10	11	73	4.687	
Total	157.766	4.505	331	41.702	704	483	11.183	216.674	

PARTE SÉTIMA.

NOMENCLÁTOR DE LAS UVAS.

Conveniente sería sin duda presentar, en un libro de esta índole, un cuadro general ordenado científicamente de las diferentes clases de vides y de uvas que se cultivan en España; pero la ocasion en que se han recogido los datos era de tál naturaleza, los plazos en que se exigía su remision tan perentorios, que era imposible exigir de los que habian de recogerlos el que se consagrasen á un estudio especial y puramente técnico, para poder llegar á una exposicion algo extensa, y con la nomenclatura sistemática, de las diversas tríbus en que se clasifica la vid. Y al decir algo extensa, y no *completa*, es porque la clasificacion sistemática completa de la vid no se ha hecho todavía en ninguna parte, y hasta se cree que las ochocientas variedades, que se pretende existen, apenas pasarán realmente de la mitad de ese número.

Estas razones aconsejaron á la Secretaría general del Jurado, encargada de ordenar, definir, y en su caso complementar los datos, el no clasificar aparte y con separacion las vides y las uvas. En la mayoría de los casos, en casi la totalidad de estos, el nombre de la vid y de su inmediato producto son los mismos; sobre todo cuando han de emplearse, como en la ocasion presente, los nombres vulgares y no los científicos. Para preferir los primeros, existen dos importantes razones: primera, que la nomenclatura vulgar es la que se presta á ser más completa, desde el momento en que, para reunir los datos, no se procede á una larga y costosísima investigacion científica en cada region, y es susceptible de que los suministre un gran número de personas prácticas y conocedoras de cada localidad, pero que no están familiarizadas ó ignoran por completo los nombres técnicos; y segunda, que los vulgares se prestan infinitamente más al fin principal y prácticamente útil de este libro, á que la gran mayoría de los que lo consulten puedan apreciar por sí mismos qué clases y variedades de uva se emplean en cada provincia.

Háse, pues, adoptado como base la nomenclatura vulgar y aplicada exclusivamente á las uvas, puesto que los nombres del fruto indican, en una gran mayoría de los casos, los de las cepas que las producen; sin perjuicio de añadir, como se añade despues, una reseña de los caractéres de algunas de las principales vides que se cultivan en nuestro suelo, aquellas de que buenamente se han podido recoger noticias. En cuanto á datos y nombres facultativos, en várias de las Memorias de los Secretarios de las Juntas provinciales, se encuentran las que dichos funcionarios han podido consignar.

Este nomenclátor, por otra parte, áun limitado á las uvas, no es completo: para serlo, habrian de comprenderse en él infinidad de nombres de las que se cultivan en muy pequeña escala, y hasta por pura curiosidad ó capricho de algunas personas; y, de las variedades que se encuentran en este caso, sólo se mencionarán algunas, como, por ejemplo, las uvas de Corinto, como muestra de que viven y se desarrollan bien estas plantas en nuestra region peninsular, y cuyo cultivo acaso convendria propagar. Esta variedad de Corinto, no sólo se produce en las provincias meridionales de Alicante, Málaga y Múrcia (1), sino hasta en la de Madrid. El Ilmo. Sr. D. Isidro Sainz de Baranda, antiguo Inspector general de Minas, y que ha conseguido aclimatar muchas y muy notables variedades de frutas, flores, legumbres, etc., tiene, en una de sus magníficas huertas de Villaviciosa de Odon, un bello emparrado de uva de Corinto, y ahora se propone ensayar su cultivo en cepas.

Hechas estas advertencias, he aquí las clases de uva que más generalmente se cultivan en cada provincia:

ÁLAVA. Garnacha (tinto).—Graciano.—Jaén.—Mazuelo.—Moscatel blanco.—Moscatel dorado ó romano.—Ojo de liebre.—Rojal.—Tempranillo.—Teta de vaca.

ALBACETE. Albillo pardo.—Alcallata.—Blasca.—Bobal.—Brisa, Negriza ó Valdepeñera.—Colgadera.—Garnacha.—Genibel.—Jaén blanco.—Jaén negro.—Jarcibera.—Marisancho.—Mechin.—Moravia.—Moscatel.—Pasera.—Pintadilla.—Rojal.—Teta de vaca.—Valéncia.—Verdal.

(1) En esta provincia, no sólo se ha aclimatado, sino que fué mejorada por su introductor el Sr. Guirao.

ALICANTE. *Uvas blancas:* Aledo.—Blanqueta.—Colguilla.—Corinto (sin orujo).—Esclafacherris.—Garrana.—Jaén.—Malvasía.—Meseguera.—Morsi.—Moscatel de Elche.—Moscatel romano.—Ricote.—Rhin blanco.—Sultana (sin orujo).—Torrontés.—Valenci.—Verdal.

Uvas rojas y negras: Clotí agrio.—Clotí dulce.—Flor de Baladre.—Garnacha.—Montalvana.—Pinout.—Plantamula.—Rhin negro.—Rojales.—Ros.—Sonsevera.—Tintórea híbrida.—Uva-fresa.—Vinaveta.

La uva Corinto sin orujo, el Rhin blanco, el Rhin negro, la Tintórea híbrida y el Pinout, han sido importadas, hace seis años, en su finca de Vista-Alegre, por el Excmo. Sr. D. Antonio Sanchez Almodóvar.

ALMERÍA. *Uvas de cepa:* Humeire.—Jaén (la más extendida; blanca, redonda, de pellejo fino, poca carne y mucho jugo).—Moscatel.—Tinta.—Tintilla (de gran fuerza colorante, muy dulce y que produce un néctar muy parecido al célebre vino de Chipre; pero es muy escasa).—Torrontés.

Uvas de parra: Albilla.—Coloradas largas.—Lanjaron.—Ohanez (de embarque blancas).—Ojo de buey (la más superior y preciada).—Parrales (de conserva y embarque).—Redondas.—Santa Paula (de embarque).—Uvas del Cuerno.

ÁVILA. Albillo (una variedad muy renombrada).—Aragonesillo.—Jaén.—Jaén alarige.—Jaén Even.—Jaén Peñuelas.—Jaén Verdejuelo.—Moscatel.—Pedro Jimenez.—Tinto aragonés.—Tinto aragonesillo.—Tinto de Navalcarnero.—Verdejo fino.—Verdejo Gata.

Las varias denominaciones del tinto son debidas á su mayor ó menor precocidad, y segun producen vinos más ó ménos cubiertos.

BADAJOZ. *Blancas:* Azaria.—Borba.—Morisco blanco.—Moscatel.—Pedro Jimenez.

Negras: Aragonés.—Moreto.—Morisco de Almendralejo.

BALEÁRES. Montona.—Malvasía.—Pampol rodat.—Gargollá.

BARCELONA. Las clases de uva cultivadas en esta provincia son numerosísimas: hélas aquí por órden alfabético:

A.—Alcazar.—Afarta-pobles.

B.—Barba rosa de Italia.—Bardalá.—Bentrobat ó Capblanch.—Blanquet.—Blanqueta.—Bonallabó.—Botallal.—Botó de Gall.

C.—Caival de llops.—Caixal.—Calop blanco y negro.—Calop mallorquí.—Canocazo.—Cariñena.—Carrega.—Carrega ruschs.—Cascabellitu.—Castellá.—Confitura.—Culló de gall.—Cruixent.

D.—Daideseo de Italia.—Domenech.

E.—Embeca.—Erralls.—Esmirna.—Esparrellé.—Esquinsa robas.

F.—Francés.—Fumat.

G.—Garnacha.—Garró.—Garrut.—Gatela.—Gigoso.—Gorró.—Gregas.—Grumet.

J.—Jaén.—Juanenchs.

L.—Liston ó Palomino.—Lloras.

M.—Macabeo.—Malvasía.—Malvasía corda.—Malvasía verde.—Malagueña.—Mallorquí.—Mamella de monja.—Mancesa.—Mantúo.—Mantúo castellano.—Manual.—Martorellas.—Matarona.—Mok de gall.—Mollar.—Monastrell.—Montenach.—Morrut.—Moscatell.—Mutllós.

N.—Negre.—Negrillo.

P.—Pajarete.—Palomino blanco y negro.—Palops.—Pansá.—Pansá de Escalada.—Pansá de Gijona.—Pansá encarnada.—Pansal.—Pansá moscatellana.—Pansá redona.—Pansá roja.—Pansá tenebre.—Pansá valenciana.—Parrella.—Parrellada.—Parroll.—Pedro Jimenez.—Picapoll.—Picapoll negro.—Piñuelo ó Sumoll.—Planta Bona.—Pasa de Corinto.

Q.—Quebrantatinajas.

R.—Rein.—Roca de Italia.—Roch.—Roig.—Roig de San Pedro.—Rojal.—Rosado malagueño.—Rosakis ó Sultanina.—Rosell vermell.

S.—Salops.—Salvata.—San Jaume.—San Juan.—Siempre sana.—Sultana.—Sumert.—Sumollo ó Sultanina.

T.—Terrascuch.—Terrasench.—Tintilla.—Tintorero híbrido.—Traverons.—Tremaventre.—Trobat.—Turbat.

U.—Ull de llebre.

V.—Valence.—Valenciá blanco y negro.—Vendrell.—Vermell blanco.—Vermentin de Italia.—Vidriel.

X.—Xerelló.—Xerelló negro.—Ximoll.

BÚRGOS. Albillo.—Castellano.—Garnacha.—Graciano.—Malvasía.—Mollar.—Moscatel.—Naves.—Rastrera blanca.—Tempranillo de la Rioja.—Tinto aragonés (predominante).—Tinto castellano.

CÁCERES. Alarije ó Abejera.—Albillo.—Jaén.—Heben.—Lairen.—Malvasía.—Montanchega.—Moscatel

gordo blanco.—Moscatel menudo blanco.—Moscatel menudo dorado.—Ojo de liebre ó Liston comun.—Palomino.—Teta de vaca.—Tintilla.—Torrontés.—Verdeja.

CÁDIZ. Albarigas.—Albillo.—Beba.—Cañocasa.—Corazon de cabrito.—Ferra.—Loca.—Mantúo castellano (poco cultivada.)—Manzanilla de Sanlúcar.—Mantúo de Pela.—Melonera.—Moscatel.—Moyar ó Mollar.—Muñeca.—Pedro Jimenez.—Perruna (bastante extendida.)—Palomina (muy general).—Perruna de anís.—Quebrantatinajas.

Todas las uvas citadas son blancas, excepto la Tintilla, la Melonera y la Ferra, que son negras, y el corazon de cabrito, que es entre negra y morada.

CANÁRIAS. Agraceras.—Almuñécar.—Amor blanco.—Idem mulato.—Idem negro.—Baboso granada.—Idem menudo.—Bermejuelo.—Burra-blanca.—Caracen.—Datileras.—Ferraces.—Forastera blanca.—Idem negra.—Gual.—Jaén blanco.—Idem negro.—Jimenez huzumbon.—Lairenes.—Listan colgadera.—Idem comun.—Idem Fuentidueña.—Idem granado.—Idem ladrenado.—Idem menudo.—Idem negro.—Idem tardío.—Idem tempranillo.—Malvasía blanca.—Idem negra.—Mantúo morado.—Moscatel flamenco.—Idem gordo morado.—Negra Madera.—Idem molle.—Idem molle cana.—Idem molle parda.—Ojo de gallo.—Palomino comun.—Pedro Jimenez.—Tabrielos ó Cabriel.—Teta de vaca.—Tintilla.—Idem nomeneyus.—Tinto.—Torrontél.—Torrontés negro ó Monastrell.—Uval blanco.—Idem negro.—Uva mulata.—Verdello.—Vija Diego ó Brija Diego.—Vigiriego comun.—Idem negro.—Virgiliana.—Vis de Diego.

CASTELLON. Barberá.—Bobal.—Croisillo.—Dulsiereta de Onda.—Fernandina ó Fernandilla negra.—Florcallada.—Garnacha.—Jaén.—Macabeo.—Monastrell.—Morenillo.—Moscatel.—Mureguera ó Museguera.—Pampolet.—Verdecillo.

CIUDAD-REAL. *Uvas negras:* Borrachon.—Cencibal.—Tinto aragonés.
Uvas blancas: Albillo.—Jaén.—Lairen.—Mairanchas.—Moscatel.—Teta de vaca.—Torrontés.

CÓRDOBA. *Albillas:* Albillo comun.—Albillo negro.
Jaénes: Jaén blanco.
Listanes: Listan comun.—Listan tempranillo.
Mantúas: Castellana.—Lairen.
Moscateles: Moscatel menudo blanco.—Moscatel morado.
Tetas de vaca: Corazon de cabrito.—Santa Paula de Granada.
Vigiriegas: Vigiriega comun.
Ximenicias: Ximenz.

CORUÑA. Albarella.—Laureira.—Lobal. Estas son las más generalizadas y hay una gran variedad de otras, pero en muy reducida cantidad.

CUENCA. Albillo castellano.—Albillo negro.—Auroles.—Blanca comun.—Blasca ó Tinta Velasco.—Ben.—Bobal ó Quebrantatinajas.—Borreguera negra.—Brugidera tinta.—Cenizosas.—Colgadera.—Churriaga.—Datilera.—Engor basta.—Engor fina (pasera).—Gallera.—Gallo (de).—Garnacha.—Genciver ó Gecivera.—Genciver de Aragon ó Gerciera.—Gordala.—Gordera.—Huevo de gallo.—Jaén.—Malvar.—Malvasía.—Marisancho.—Mollar blanca.—Morastel.—Moravia.—Moscatel menudo.—Moscatel real.—Negral.—Planta (de).—Pardillo.—Pasa encarnada.—Pasa roja.—Pasera blanca.—Pasera verde.—Rucial blanca.—Rucial tinta.—Perrera.—Pintaillo.—Prietas.—Rojal.—San Diego blanca.—San Diego encarnada.—Teta de vaca.—Tinta.—Tinta fina.—Tinto gordo.—Tortejuna blanca.—Tortejuna negra.—Torrontés.—Valdepeñera.—Verdal ó Verdala.

GERONA. *Blancas:* Malvasía.—Mateo.—Moscats.—Pansá.—Picapoll.—Xarelló.
Negras: Castellans.—Garnacha.—Gromés.—Monastrell.—Sumolls.
De parra: Ayagas.—Bech de gall.—Morillo.—Moscat romá.—Pansá valenciana.

GRANADA. *Para vinos:* Jaén blanco.—Mantúo perruno de Granada.—Romé, de Motril.—Tinto de Granada.
Para pasa: Moscatel blanco.—Moscatel gordo.—Moscatel romano.
Para mesa: Albar real.—Corazon de cabrito.—Mantúo castellano.—Santa Paula.—Teta de vaca de Madrid.—Zucan.

GUADALAJARA. Albilla.—Heben.—Jaén.—Moravia.—Moscatel.—San Diego.—Tinto (Maculata).—Torrontés.

GUIPÚZCOA. La industria vinícola no tiene importancia alguna en esta provincia; sólo en una reducidísima extension se cultiva una uva de muy inferior calidad, que no llega á madurar por completo, de la que se obtiene el vino llamado Chacolí, de escasa potencia alcohólica y no muy buen sabor.

HUELVA. Albilla.—Beba.—Comun.—Corazon de cabrito.—Garrido.—Mantúa.—Mollar.—Moscatel (corta cantidad).—Palomino.—Pedro Jimenez.

Hay algunas otras que suelen estar mezcladas.

HUESCA. Garnacha ó Tintillo aragonés.—Moscatel greque.—Ribote.

JAÉN. Albillo.—Almíz.—Dombueno.—Jaén blanco.—Jaén rojo.—Moscatel.—Pedro Jimenez.—Vigeriega.

LEON. *Variedades blancas.*—Albilla.—Agudilla.—Gualarido.—Moscatel.—Redondal (escasa).—Teta de vaca.—Verdejo.—*Variedades tintas.*—Negro de Toro.—Prieto picudo (el 80 por 100 del total).—Tinta de Aragon.—Tinta Real ó Tinta de Madrid.

LÉRIDA. Brocadas.—Escadrigoso.—Escana-bellas. — Garnacha. — Garrut. — Garzas. — Gramet.—Macabeo.—Malvasía.—Mataró.—Matarona.—Monastrell.—Morastel.—Moscatel.—Nerals.—Pasa.—Picapoll.—Ribot.—Rojal.—Salsench.—Sumoll ó Saumoll.—Trobat ó Tropat.—Vidamoné.

LOGROÑO. Garnacha (cultivada en 80 pueblos).—Graciana (cultivada en 38 pueblos).—Malvasía.—Mazuela (cultivada en 67 pueblos).—Moscatel.—Tempranilla (predominante en 82 pueblos).

Estas son las empleadas por los que cultivan las clases más selectas; los demas, el mayor número, emplean simultáneamente diferentes clases de uvas, cuyas cepas están mezcladas en la plantacion del viñedo, y que difícilmente podrian clasificarse. Sólo puede decirse que, ademas de las mencionadas, hay hasta 43 denominaciones de uvas, que se cultivan en menor número de pueblos, y que se conocen con diferentes nombres en las diversas localidades.

LÚGO. Albariño ó Uviña —Broncellao.—Otro Broncellao.—Camo-arnoés.—Camo rubio.—Carnaz.—Castellana ó Ullao.—Columbrazo.—Comprao.—Doral ó Cachino.—Espadeiro.—Gallega ó Albarello.—Miñon.—Mozafresca.—Moceraton.—Napas.—Negrilla.—Nobel.—Portuguesa.—Prea al Polo.—Reredeiro.—Serratela.—Terrantés.—Tinta ferma.—Treixadura.—Verdeao.—Verdelle ó Parpal (1).

MADRID. Albillo castellano.—Albillo pardo ó uva Pardilla.—Blanca de Valdepeñas.—Bocal ú Ocal.—Chelvana ó uva de pasa.—Chelvana (otra variedad aislada).—Corazon de cabrito (roja).—Even de Yepes.—Fresa (uva de) cultivada en el Jardin Botánico de Madrid.—Guadalupe.—Jaén blanco.—Listan tempranillo.—Leonada.—Malvasía ó Malvar.—Mantúo castellano.—Melonera ó uva rayada.—Moravia.—Moscatel comun.—Moscatel Real ó Romano blanco.—Moscatel Romano morado.—Pedro Jimenez.—Rojal.—San Diego (uva de).—Teta de vaca blanca.—Tinto aragonés ó Garnacha.—Tinto de Valdepeñas.—Torralba ó Teta de vaca blanca.—Vigeriega ó Gordal.—Zucari.

MÁLAGA. Abojil blanca.—Buona.—Casca ó Tintilla.—Coines.—Corazon de cabrito.—Corinto (uva de pasa de).—Doradillo.—Jaén blanco.—Jaén Doradillo.—Jaén negro.—Lairen (varias clases).—Larga (de pasa: casi extinguida por el *Oidium Tukery).*—Listan ó Temprana.—Loja (de embarque).—Mantúa.—Marbelliés.—Mollares.—Moscatel (de pasa).—Peroximen.—Rey (uva de).—Reino (llamada del) que tiene mucha analogía con el Tinto aragonés.—Romé (morada).—Verdal (dos variedades).

MÚRCIA. *Tintas:* Casca.—Gayata.—Jaén.—Marrastel, son las más generalmente cultivadas; pero he aquí la nomenclatura general: Albilla.—Alcayata.—Alfarrana.—Algumia.—Aljami.—Bermeja.—Bordal.—Boton de gallo.—Casca.—Coheginera.—Colgadilla blanca.—Colgadilla negra.—Corinto (aclimatada en el país, y áun mejorada, por el naturalista Guirao).—Cuenta de ermitaño.—Cuenta de rosario.—Datilera blanca.—Dedos de doncella.—Engor.—Esclafacharre.—Flor de boladre.—Garnacha.—Gayata.—Gijona.—Gordal comun.—Huevo de golondrina.—Jaén.—Jaén de Lictor.—Juan de Letur.—Leonada.—Listan.—Macabeo.—Majar.—Malvasía.—Manzanilla.—Marrastela.—Mata-sanos.—Meseguera.—Morastel.—Morata.—Morsí.—Moscatelillo.—Mascatelon.—Moscatel real.—Moscatel romano.—Mula.—Nazareno (del).—Ohanez.—Ojo de buey.—Ojo de gallo.—Ojo de liebre.—Palomino.—Pardilla ó Pardillera.—Parrel.—Pedro Jimenez.—Real.—Reino (del).—Royal.—Rubial.—Rueral.—Teta de vaca.—Trichon.—Uva de Yecla.—Uva de pasa.—Valencí.—Valencí negro.—Valencí Real.—Verdaleja.—Villena.—Zorrera ó Perruna.

NAVARRA. Albillo madrileño (de mesa).—Biona (uva que, en concepto de algunos, es originaria de la Pedro Jimenez, de Andalucía).—Cabernet (variedad francesa, introducida por el Conde de Guendulain).—Cerues blanco

---

(1) El Sr. Colmeiro, al citar las vides de esta provincia, adoptó la nomenclatura vulgar, como más usual y conocida en el país.

(apropósito para vinos amanzanillados).—Chaselats (variedad francesa, de mesa).—Garnacha aragonesa (muy tardía; pero ahora predomina por ser la ménos propensa al *Oidium*, cuyo parásito obligó á renovar los viñedos antiguos).—Malvasía.—Mazuela (muy extendida y cuyo pellejo la hace muy apropósito para el trasporte).—Moscatel menudo (cultivado en poca extension).—Moratas (de mesa).—Pinotnoir (introducido de Francia por el Conde de Guendulain.—Tempranilla (es la más precoz, como lo indica su nombre).—Tempranillo blanco (apropósito para vino amanzanillado).—Teta de vaca ó Datilera (de mesa).

ORENSE. Albarello blanco.—Albarello negro.—Blanca de Freijerido.—Gordello blanco.—Merenzado.—Moscatel.—Torrontés.

OVIEDO. Albarin blanco (Albillo).—Albarin negro (tinto).—Carrasco (mollar).—Carrasquin (tintillo).—Moscatel.—Negron ó Agudillo.—Redondal.—Teta de vaca.—Verdejo.

Los cuatro primeros son nombres provinciales.

PALÉNCIA. Albillo.—Aragonés.—Garnacha.—Nava del Carnero.—Teta de vaca.—Tintilla.—Verdejo. Son las que, por lo general, se emplean en la elaboracion del vino de esta provincia.

PONTEVEDRA. Albariña.—Brancello.—Caiño.—Castellana.—Esgenacen.—Espadeiro.—Espollateiro.—Laureira.—Moscatel.—Pe de pomba.—Pedral.—Picao-pollo.—Taixon.—Tinta castellana.—Tinta femia.—Verde.

SALAMANCA. Albillo.—Albillo blanco fino.—Albillo castellano.—Albillo de San Jerónimo.—Albillo de Toro dorado.—Albillo verdal.—Albarrucio blanco.—Acebo.—Agudillo.—Aragonés.—Avejera.—Badardillo tinto.—Blanca.—Blanca madrileña.—Bruñal tinto.—Calabrés.—Calagraño.—Canela.—Caneloa.—Canero blanco.—Cañarroyo.—Cariñena blanca.—Carrasqueño.—Cepa-miel.—Cerrago.—Ciguente.—Colgadera.—Cornicesto.—Cribés.—Dedo de dama.—Durillo.—Estrecho.—Ferbusano.—Filigusano.—Flor mevende.—Galeana.—Gordales.—Jaén.—Jaén blanco.—Jalpardo.—Jarral.—Listan comun.—Malvasía.—Mollar.—Mantúo castellano.—Moravia de Madrid.—Morisco.—Moscatel blanco.—Moscatel comun.—Moscatel dorado.—Moscatel de Málaga.—Moscatel de Setubal.—Negral comun.—Negral de Castilla.—Ojo de gallo blanco.—Ojo de liebre.—Pajarete.—Palomilla.—Pedro Jimenez.—Perruno duro.—Pinto.—Piñuela.—Puerto mayor.—Rufeta tinta.—Salceño blanco.—Teta de cabra.—Tinta apiñada.—Tinta bastarda.—Tinta castellana.—Tinta comun.—Tinta de Madrid.—Tinta fina.—Tinta horquillada. Tinta morisca.—Tinta ralera.—Tinta yesca.—Tintilla de Rota.—Torrontés.

SANTANDER. Alba mayor.—Alba menor.—Fina.—Herradilla.—Ibardillo.—Neresca ó Tintilla.—Parduca.

SEGÓVIA. Albaraza castellana.—Albarazo ó Dulzar.—Albarona.—Albilla.—Aragonesa albareja.—Aragonesa blanca.—Aragonesa blanquilla.—Aragonesa negra.—Blanca castellana.—Calagrano.—Cañarroya.—Inchon.—Molverde.—Mollar.—Moscatel.—Naveza.—Negra castellana.—Pajariega.—Pardilla.—Rojiza castellana.—Verdeja.—Verdeja blanca.

SEVILLA. Abejera.—Albillo.—Beba Garrida.—Jaen.—Lairen.—Lanzarin.—Luis.—Mantúa.—Mollar.—Moscatel.—Ojo de liebre.—Pedro Jimenez.—Perruna.—Teta de vaca.—Torrontés.

SORIA. Acarrena.—Castellana.—Colgadero ó de cuelga (de).—Garnacha.—Moscatel.—Peca.—Tinto comun.

TARRAGONA. Cariñena.—Garnacha. (Estas dos clases ocupan el primer lugar en la extension del cultivo, y parecen destinadas á extenderse aún considerablemente.)—Mataró.—Picapoll.—Sumoy ó Sumoll.—Trapat (todas negras.)

Blancas: Escaya bella.—Macabeo.—Malvasía.—Moscatel.—Pansal ó Cartuchá.—Picapoll blanco y otras muchas.

Para la coloracion de los vinos, se cultivan preferentemente la Mataró y la Cariñena, así como la Garnacha, que abunda mucho en los viñedos del Priorato de Scala-Dei.

El Pansal, como variedad blanca, tambien abunda.

TERUEL. Albillo.—Chella ó uva roya de cuelga.—Chichivera ó Jecibera (escasa).—Garnacha.—Macabeo (rara).—Moscatel.—Moscatel blanco pequeño.—Negralejo.—Negrillo ó Negral.—Royal.—Royal globoso, llamado de Miguel Arcos.—Tintilla.—Tintillo aragonés.—Torralba.

TOLEDO. Albillo.—Aragonés blanco.—Aragonés tinto.—Castellana.—Jaén.—Lairen.—Malvar.—Moscatel.—Pardillo.—Velasco.

Estas son las predominantes, aunque existen otras variedades cultivadas en mucha menor escala, semejantes á las de la provincia de Ciudad-Real.

VALÉNCIA. Las variedades de la vid abundan en gran manera en esta provincia; pero más en apariencia que realmente, por conocerse en cada distrito con diferente nombre una misma variedad.

Las principales son: Bobal.—Forcallá.—Garnacha.—Meseguera.—Monastrell.—Moscatel.—Pampolat.—Planta.—Vermell.

La Sociedad Económica Valenciana ha hecho una clasificacion en extremo interesante de las uvas de esta provincia.

VALLADOLID. Albilla.—Moscatel.—Pajarera (blanca).—Perruna (escasa).—Verdeja (es la predominante en muchos puntos.

VIZCAYA. Blanca francesa (constituye la mayor parte de las cepas antiguas conservadas y la casi totalidad de las nuevas).

Variedades tintas: Bartolomesa.—Graciana.—Prieta.—Seña.—Verdeja.

ZAMORA. Albillo blanco.—Albillo dorado.—Cañarrolla.—Malvasía.—Moscatel.—Teta de cabra.—Tinta de Madrid.—Tintilla.—Tinto comun.—Verdeja.

ZARAGOZA. Cultívanse, desde tiempo inmemorial y en gran abundancia, dos ó tres clases de vid que imprimen su carácter especial á los vinos de esta provincia. Estas variedades son:

Blancas: Moscatel.—Pasera.—Robal ó Bobal.—Viuna.

Tintas: Carnacha ó Garnacha.—Mazuela.—Quebrantatinajas.

La Garnacha se distingue por producir mostos riquísimos en azúcar y por su gran potencia fermentescible; la Mazuela se cultiva sólo por sostener la intensidad del color, á cuyo objeto responde perfectamente. La proporcion en que se cultivan estas dos variedades es sin duda, con mucha aproximacion, de un 85 por 100 de Garnacha y un 15 por 100 la Mazuela y demas variedades blancas.

La especie blanca Viuna no carece de importancia, sobre todo por ser más precoz que las tintas.

CARACTÉRES DE ALGUNAS VIDES.

Acerca de algunas variedades de uva se han obtenido noticias de sus cualidades, observadas en determinadas regiones; y aunque estas noticias no son en número suficiente, ni ajustadas á un plan, para poder constituir con ellas un cuadro razonado y completo, son dignas, sin embargo, de no quedar como perdidas y olvidadas bajo el polvo de los expedientes. Esta consideracion aconseja dar publicidad á los datos que han llegado á la Secretaría general, encargada de la ordenacion de este libro.

Albillo (Racemossisima.)

Uva blanca medianamente azucarada, muy blanda y pegosa, hollejo grueso; cepa regular y grande en plantío, abundante en produccion; frondosa en el sarmiento y tercio corto. Se da precisamente en las exposiciones á mediodía; es una de las variedades más tempranas y muy grata para comerla en fruto.

Albillo pardo (Racemossisima.)

Sarmientos postrados largos y delgados, hojas pequeñas, racimos redondos pequeños, uva negra pequeña, hollejo fuerte y jugo dulce.—Produce vino blanco dulce.

Alcallata.

Sarmientos tiernos, hojas grandes muy borrosas, uvas gordas muy blandas y sabrosas.—Brota temprano.—Produce vino tinto de pasto.

Agudilla.

Fruto prolongado, piel delgada, poco dulce; dá bastante mosto, pero es muy delicada. Se cultiva, aunque en poca cantidad, en la provincia de Leon.

Blasca.

Hojas lampiñas, uvas gruesas, rojizas, de hollejo muy delgado, se pudren con las lluvias.—Produce vino tinto de poca capa.

Bobal (Beba).

Cepa mediana, uvas gruesas rojizas, dulces, hollejo duro.—Produce vino tinto de pasto.

Brisa negra ó Valdepeñera (Libaulti).

Hojas muy borrosas, cinco gajos ordinariamente, racimos medianos claros, uva negra muy pequeña, hollejo fuerte, jugo dulce.—Produce vino tinto muy oscuro.

Colgadera (Ligeris).

Hojas borrosas, sarmientos manchados por la base, racimos de uvas menudas, redondas, blancas y carnosas. —Produce vino blanco de pasto.

Garnacha.

Sarmientos erguidos, racimos pequeños, uvas alargadas, hollejo duro.—Produce tinto de pasto.

Gencibel.

Uva negra, redonda, bastante espesa, hojas de dientes largos.—Produce tinto de pasto.

Gualarido.

Grano prolongado, piel delgada, poco azucarada; produce mucho mosto; pero resiste mal los climas frios y los cambios de temperatura.

Hebent (Frágilis).

Uvas blancas y tintas, redondas, doradas, carnosas; cepas regulares; de poca produccion de vino por lo pequeño de los granos y racimos; sarmientos erguidos, cortos y gruesos, con los tercios tambien cortos.—Es grata para consumirla en fruto fresco.

Jaén (Varronis).

Uva blanca crecida en el grano y en el racimo, poco azucarada, pero redonda; cepa grande en plantío y viña y tercio largo en el sarmiento. Se cultiva en los terrenos ménos fértiles y es la variedad que sufre mejor los cambios bruscos de temperatura.

Jaén negro (Cresenia).

Hojas borrosas, sarmientos erguidos algo broncos, racimos pequeños, uva negra de hollejo grueso.—Produce vino tinto seco.

Jarcibera ó Gencibera (Venatorio).

Sarmientos tendidos, largos y tiernos, hoja de un verde amarillento, uvas negras, traslucientes y de hollejo grueso.—Produce vino tinto de pasto.

Marisancho (Pauperrimo).

Cepa que brota temprano, sarmientos delgados y broncos, hojas pequeñas, pocos racimos, uvas delgadas, blancas, carnosas, muy dulces.—Produce vino blanco.

Mechin (Isophilla).

Hojas borrosas, lobuladas, sarmientos duros, racimos apiñados, uva dulce de hollejo grueso.—Produce vino tinto de pasto.

Moravia.

Sarmientos tendidos, racimos grandes, grano grueso, muy carnoso, trasparente, de hollejo muy fino, poco azucarada, pero de agradable sabor; poco ó ningun agracejo. Propia para emparrados y jardines.

Moscatel (Apiana).

Uva blanca, que se tuesta un poco con el sol, redonda, pequeña, dura y carnosa, dulce algo empalagoso; es temprana en unas regiones y tardía en otras, y se pudre antes que otras variedades; racimos ralos en unas regiones y apretados en otras y grano pequeño. Cepa achaparrada y pequeña, que con gran dificultad se consigue elevarla del suelo, á no formar emparrados. Necesita un terreno bastante fértil para ser cultivada, y es de condiciones parecidas á las de la uva Torrontés.

Pasera (Gordal blanco).

Sarmientos postrados, racimos apretados, podamiento tierno, color blanco ó morado, sabor dulce almizclado. —Produce vino moscatel.

Pintadilla (Pecho de perdiz).

Hojas grandes, racimos medianos, uvas apiñadas, manchadas con pintas de un blanco sucio, venas manifiestas, hollejo grueso.—Produce vino blanco de pasto.

Prieto picudo.

Uva tinta, grano mediano en magnitud y algo prolongado, de hollejo grueso, poco azucarada.—Produce mucho mosto y resiste perfectamente el clima. Es tardía en madurar, pero alcanza buena sazon.

Redondal.

Grano redondo, piel gruesa, sumamente azucarada.—Produce mucho mosto y es bastante fuerte contra las inclemencias climatológicas.

Rojal.

Sarmientos largos, hoja ancha, uva roja, racimo apiñado, hollejo delgado.—Produce vino tinto de pasto.

San Diego (Postrata).

Uvas grandes traslucientes, hollejo muy delgado, sabor poco dulce, pero grato; racimos grandes con poco ó ningun agracejo. Se cultiva principalmente en jardines y emparrados.

Tetá de vaca (Sulcata).

Hojas poco borrosas, lisas, de color verde vivo, racimos cilíndricos, gajos cortos, uvas grandes rojizas.—Produce tinto comun.

Tinta Real ó Tinta de Madrid.

Grano redondo y pequeño, de hollejo delgado, muy azucarada; produce buen mosto, pero no vive bien en los climas frios.

Tinto (Maculata).

Uva negra medianamente azucarada, redonda, áspera y algo desabrida. Racimo regular y bastante apretado, con algun agracejo; madura en el tiempo ordinario. Cepa grande en los plantíos y pequeña en viñas ó manto; madera fuerte, tercio de sarmiento corto. Esta uva se cultiva en la provincia de Guadalajara en terrenos poco aptos para la vid, y con ella se fabrica la mayor parte del vino que se consume en dicha provincia; consumiéndose tambien grandes cantidades en fruto fresco.

Torrontés (Vitis-issephila).

Uvas blancas, sonrosadas, muy dulces, redondeadas y algo doradas, hollejo un poco grueso; cepa corpulenta,

madera abundante, tercios del sarmiento muchos y largos, blanquinosos, muy duros y con poco rebusco; hojas casi iguales de un color verde oscuro; racimos muchos y sin agracejo. Los racimos de esta clase de uva resisten muy bien al viento, al sol y á la lluvia. El vino que producen, llamado generalmente torrontés, se aprecia bastante.

Valencí (Vipartita).

Hojas lobuladas, senos muy ensanchados, uvas negras y blancas, tardías, de hollejo duro y poco azucarada.—Produce vino embocado.

Verdal (Milleri).

Hojas borrosas grandes de dientes cortos, pezon rojizo, racimos numerosos grandes, uvas gordas oblongas, blandas, ásperas. Es variedad tardía y produce vino blanco de pasto.

Verdejo.

Grano redondo y pequeño, piel gruesa, bastante azucarada, produce buen mosto y resiste bien los climas frios.

NOMENCLÁTOR DE LOS VINOS

Y DEMAS PRODUCTOS PRESENTADOS.

CLASE 1.ª

Mostos, madres, vinazas y caldos, procedentes de todos los productos agrícolas.

D.

Dos rayas.—Cádiz.

H.

Héces líquidas.—Almería, Navarra.

M.

Madres de Hortelano.—Múrcia.
Madres de moscatel.—Múrcia.
Melaza de sorgo sacarino.—Zaragoza.
Mosto.—Almería, Badajoz, Cáceres, Huelva.
Mosto azufrado.—Barcelona.
Mosto blanco.—Almería, Ávila, Cádiz, Granada, Huelva, Sevilla.
Mosto concentrado.—Zaragoza.
Mosto de Benavente.—Córdoba.
Mosto de Castilleja.—Sevilla.
Mosto de color.—Huelva, Gerona.
Mosto de Espolla.—Gerona.
Mosto de exportacion.—Logroño.
Mosto de Ginés.—Sevilla.
Mosto de Chorrillo.—Córdoba.
Mosto de Moguer.—Huelva.
Mostos desliados.—Cádiz, Huelva.
Mosto de Villarrasa.—Sevilla.
Mosto dulce.—Cádiz, Granada.
Mosto moscatel.—Granada, Málaga, Sevilla.
Mosto ojo de gallo.—Logroño.
Mosto para quemar.—Huelva.
Mosto para vino seco.—Málaga.
Mosto plateado.—Granada.
Mosto sobre casillero.—Huelva.
Mosto sobre la madre.—Huelva.
Mosto sobre lías.—Cádiz, Córdoba, Sevilla.
Mosto sobre solera.—Huelva.
Mosto tinto.—Alicante, Almería, Ávila, Badajoz, Barcelona, Cádiz, Córdoba, Huelva, Logroño, Málaga, Sevilla, Toledo, Zaragoza.
Mosto Pajarete seco.—Cádiz.
Mosto Palmas.—Cádiz.
Mosto palo cortado.—Cádiz.
Mosto Pedro Jimenez.—Cádiz, Granada, Málaga.
Mosto raya.—Cádiz.

V.

Vinaza.—Cuenca.

CLASE 2.ª

Vinos de capa, pasto, licorosos y generosos.

A.

Abocado.—Alicante, Castellon, Córdoba, Gerona, Granada, Huelva, Málaga, Sevilla, Tarragona, Valéncia, Zaragoza.
Abuelo.—Huelva.
Acidulo.—Valéncia, Zaragoza.
Agrete.—Segóvia.
Aguas.—Gerona.
Ajerezado.—Baleáres, Barcelona, Ciudad-Real.
Alarige.—Cáceres.
Alaronense.—Baleáres.
Albaida.—Jaén, Valéncia.
Albaflor.—Alicante, Tarragona.
Albariño.—Pontevedra.
Albillo.—Barcelona, Gerona, Jaén, Madrid, Segóvia.
Albericoque (de).—Cádiz.
Alberri.—Alicante.
Alcoy (de).—Valéncia.
Alella.—Barcelona.
Alfaro (vino de).—Logroño.
Alicante.—Málaga.
Aljau.—Alicante.
Aloque.—Alicante, Cáceres, Guadalajara, Salamanca.
Aloque moscatel.—Cáceres.
Amanzanillado.—Córdoba, Huelva.
Ambar.—Cádiz, Logroño, Sevilla.
Amontillado blanco.—Baleáres, Cádiz, Jaén, Huelva, Málaga, Sevilla, Valladolid.
Amontillado seco.—Valladolid.
Amor amoroso.—Cádiz
Amoroso.—Málaga, Navarra.
Anaranjado.—Toledo.
Añejo blanco y tinto.—Albacete, Alicante, Ávila, Baleáres, Barcelona, Cáceres, Córdoba, Huesca, Lérida, Logroño, Madrid, Málaga, Orense, Santander, Sevilla, Tarragona, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora.
Apagado.—Córdoba, Madrid.
Apagado de moras.—Cádiz.
Apagado de naranja.—Cádiz.
Aragonés.—Cáceres, Toledo.
Arguedas tinto.—Navarra.
Arija.—Madrid.
Aromatizado.—Zaragoza.
Arropado dulce.—Alicante, Córdoba, Granada, Huelva, Segóvia, Sevilla, Valéncia.
Arropado entreseco.—Valéncia.
Arropado seco.—Sevilla.
Asoleado.—Huelva, Valéncia.
Áspero, de color.—Huelva.

B.

Bajo Priorato.—Tarragona.
Balsámico.—Huelva.
Baños (vino de).—Huelva.
Basto.—Córdoba.
Batista.—Baleáres.
Baya.—Cádiz.
Benlloch dulce.—Castellon.
Benlloch tinto.—Castellon.
Berro (de).—Canárias.
Binisalem.—Baleáres.
Binisalem de capa.—Baleáres.
Blanco.—Álava, Albacete, Alicante, Almería, Ávila, Badajoz, Baleáres, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Canárias, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Jaén, Huelva, Huesca, Leon, Lérida, Logroño, Lúgo, Madrid, Orense, Navarra, Pontevedra, Salamanca, Santander, Segóvia, Sevilla, Tarragona, Teruel, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora, Zaragoza.
Blanco Alfonso XII.—Córdoba.
Blanco añejo.—Sevilla.
Blanco cereza.—Ávila.
Blanco de Fao.—Coruña.
Blanco de mesa.—Granada, Toledo, Valladolid.
Blanco de mesa fino.—Valladolid.
Blanco de los Moriles.—Córdoba.
Blanco de Navas.—Córdoba.
Blanco de postre.—Madrid.
Blanco de Zumel.—Jaén.
Blanco dulce.—Badajoz, Barcelona, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Gerona, Granada, Huelva, Salamanca, Segóvia, Sevilla, Valladolid, Vizcaya, Zamora, Zaragoza.
Blanco generoso.—Orense, Salamanca.
Blanco Isabel II.—Córdoba.
Blanco para pescado.—Barcelona.
Blanco seco.—Alicante, Málaga, Salamanca.
Blanco superior.—Sevilla, Valladolid.
Blanco verdejo.—Ávila.
Blanquillo.—Segóvia.
Boval.—Alicante, Valéncia, Zaragoza.
Boval seco.—Valéncia.
Bóveda.—Lúgo.
Brown.—Cádiz.
Bueno de segunda florescencia.—Zaragoza.
Burdeos.—Baleáres, Gerona, Lérida, Sevilla, Tarragona, Zaragoza.
Burriana (de).—Castellon.

C.

Cabernet (de cepa).—Barcelona, Tarragona, Zaragoza.
Café (vino de).—Múrcia.
Calabre.—Castellon, Tarragona.
Campo de Tarragona.—Tarragona.
Campo nuevo.—Navarra.
Canary Sach.—Canárias.
Candiel tinto.—Castellon.
Capa dulce.—Córdoba, Gerona.
Capa seco.—Gerona.
Cariñena.—Barcelona, Huesca, Valéncia, Zaragoza.
Cariñena modificado.—Huesca.
Carló de mesa.—Castellon.
Carló dulce.—Castellon.
Carló seco.—Castellon.
Carló suave.—Castellon.
Carlon tinto.—Tarragona.
Carmesí.—Castellon.
Carolina.—Alicante.
Casanova.—Valéncia.
Cereza.—Barcelona, Tarragona.
Cerezo tinto.—Ávila.
Cerveza.—Barcelona, Córdoba, Granada, Logroño.
Cerveza alemana.—Madrid, Santander, Valladolid.
Cerveza baja.—Navarra.
Cerveza de Baviera.—Madrid, Valéncia.
Cerveza de Viena.—Madrid.
Cerveza fuerte.—Madrid.
Cerveza Krak.—Madrid.
Clarete.—Alicante, Baleáres, Barcelona, Búrgos, Gerona, Granada, Huelva, Huesca, Lérida, Logroño, Orense, Navarra, Paléncia, Salamanca, Sória, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Clarete dulce.—Valladolid.
Clarete guinda.—Logroño.
Clarete tinto.—Sória, Valladolid.
Claro abocado.—Alicante, Barcelona, Huesca.
Claro de pasto.—Alicante, Barcelona, Logroño.
Claro dulce.—Alicante, Zaragoza.
Claro seco.—Barcelona, Búrgos, Gerona, Logroño, Tarragona, Zaragoza.
Cocido (vino).—Segóvia.
Cognac (vino).—Alicante.
Colon.—Badajoz.
Color.—Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Málaga, Zaragoza.
Color duro.—Sevilla.
Color mejor.—Málaga.
Comun.—Álava, Albacete, Almería, Badajoz, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Canárias, Castellon, Córdoba, Cuenca, Gerona, Huelva, Lérida, Logroño, Madrid, Múrcia, Navarra, Orense, Paléncia, Pontevedra, Segóvia, Sória, Teruel, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora, Zaragoza.
Comun inferior.—Jaén.
Consivera.—Valéncia.
Criaderas primeras.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas segundas.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas terceras.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas cuartas.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas quintas.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas sextas.—Cádiz, Córdoba.
Criaderas sétimas.—Córdoba.
Cumbre del Cabezo (vino de).—Almería.

CH.

Chablis español.—Madrid.
Chacolí.—Búrgos, Guipúzcoa, Navarra, Vizcaya.
Chacolí blanco.—Vizcaya.
Chacolí rojo.—Vizcaya.
Chamartin.—Madrid.
Chateau-Chamartin.—Madrid.
Chateau-Val, de mesa.—Madrid.
Chinorla.—Alicante.
Chipre.—Madrid.
Chiquito con gracia.—Zaragoza.
Chiquito tinto.—Navarra.

D.

Derobal (vino).—Zaragoza.
Digestivo.—Gerona.
Doade.—Lúgo.
Doble color.—Huelva.
Doradillo.—Barcelona, Múrcia, Logroño.
Dorado.—Almería, Canárias, Ciudad-Real, Guadalajara, Navarra, Valéncia.
Dos rayas.—Cádiz.
Dulce.—Albacete, Alicante, Ávila, Barcelona, Cádiz, Gerona, Granada, Huelva, Paléncia, Sevilla, Tarragona, Zaragoza.
Dulce añejo.—Ávila.
Dulce de lomo.—Canárias.
Dulce de pasto.—Albacete, Alicante, Ávila, Huelva, Toledo, Valladolid.
Dulce moramo.—Huelva.
Dulce superior.—Alicante, Granada, Huelva.
Duro amoroso.—Huelva.
Duro arropado.—Sevilla.
Duro blanco.—Huelva.
Duro mayor.—Sevilla.

E.

Embocado.—Alicante.
Encabezado.—Alicante, Segóvia.
Engorb blanco.—Valéncia.
Engorb de planta.—Valéncia.
Enjuto.—Alicante.
Entreseco.—Alicante, Granada, Valencia, Zaragoza.
Esclafacherri.—Alicante.
Eslava.—Navarra.
Especial.—Toledo.
Especial para ostras.—Barcelona.
Espolla (de).—Gerona.
Espumoso.—Barcelona, Cádiz, Gerona, Logroño, Madrid, Oviedo, Paléncia, Tarragona, Valladolid.

Espumoso de naranja.—Valéncia.
Espumoso tinto.—Gerona.

F.

Falset.—Tarragona.
Fao blanco.—Coruña.
Fao tinto.—Coruña.
Fino.—Cádiz, Huelva, Sevilla, Valladolid.
Fiobleda.—Lúgo.
Flor y prensa (de).—Zaragoza.
Fondellol de Benejama.—Valéncia.
Fondillon.—Alicante.
Forcallat.—Valéncia.
Forcayada seco.—Valéncia.
Foya.—Castellon.
Fresas (de).—Cádiz, Castellon.

G.

Gallegos seco (de).—Sevilla.
Garnacha.—Barcelona, Castellon, Gerona, Huesca, Lérida, Logroño, Múrcia, Tarragona, Teruel, Valéncia, Zaragoza.
Garnacha clarete.—Huesca, Logroño.
Garnacha del Priorato.—Tarragona.
Garnacha negra.—Tarragona.
Garriga (vino).—Barcelona.
Gatuna dulce.—Almería.
Geciacionera.—Albacete.
Geldo tinto.—Castellon.
Generalife blanco seco.—Granada.
Generoso abocado.—Barcelona, Múrcia, Orense.
Generoso blanco.—Ávila, Córdoba, Madrid, Pontevedra, Toledo.
Generoso dulce.—Albacete, Alicante, Ávila, Baleáres, Barcelona, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Granada, Jaén, Múrcia, Navarra (1), Tarragona, Teruel, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Generoso extra.—Valladolid.
Generoso montona.—Baleáres.
Generoso M. rico.—Tarragona.
Generoso rancio.—Barcelona, Lérida.
Generoso seco.—Baleáres, Barcelona, Cáceres, Canárias, Castellon, Córdoba, Cuenca, Gerona, Huesca, Lérida, Lúgo, Múrcia, Navarra, Tarragona, Salamanca, Valéncia, Valladolid, Zamora.
Generoso tinto.—Baleáres, Castellon, Valladolid.
Giró.—Baleáres.
Giró añejo.—Baleáres.
Gloria.—Barcelona, Zaragoza.
Gorgollasa.—Baleáres.
Granadas (de).—Cádiz, Múrcia.
Grandes de España (vino de).—Madrid.
Gran Florida, seco.—Canárias.
Granja de Sor.—Lúgo.
Grave abocado.—Valladolid.
Grave seco.—Valladolid.
Grepe seco.—Huesca.
Guerra seco (de).—Canárias.
Guinda.—Huelva, Málaga, Zamora.
Guindas (vino de).—Cádiz, Segóvia.

H.

Hipocrás blanco.—Logroño.
Hortelano dulce.—Múrcia.
Hortelano seco.—Múrcia.
Hoya (vino de).—Alicante.

I.

Igries tinto (de).—Huesca.
Imperial blanco.—Zaragoza.
Isabel II.—Córdoba.
Isadia tinto.—Madrid.

J.

Jaén clarete.—Barcelona, Madrid.
Jeréz.—Alicante.
Jerezana (á la).—Ciudad-Real.
Jeréz de exportacion.—Cádiz.
Jeréz dulce de niños.—Cádiz.
Jeréz dulce Petra.—Cádiz.
Jeréz fino.—Cádiz, Huelva.
Jeréz inocente.—Cádiz.
Jeréz oro.—Huelva.
Jeréz seco.—Cádiz, Madrid, Málaga, Tarragona, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Jeréz Tio Diego.—Cádiz.
Jove Campona (vino de).—Leon.

L.

Lágrima.—Lúgo, Málaga, Orense, Zaragoza.
Licor (vino).—Málaga.
Licor de arrope.—Málaga.
Licoroso (vino).—Baleáres, Valladolid.
Liébana (vino de).—Santander.
Ligero.—Valencia.
Light Gold Sherry.—Cádiz.
Limon (vino de).—Huelva.
Liston.—Canárias.
Liston blanco.—Canárias.
Lombrada.—Madrid.
Londres (estilo de).—Sevilla.

LL.

Lloá (de).—Tarragona.

M.

Macabeo.—Barcelona, Castellon, Lérida, Tarragona.
Macarena (mosto de).—Granada.

(1) Navarra presentó una muestra de cien años.

Maçon español.—Madrid.
Madera.—Cádiz, Huelva, Málaga.
Madres Pedro Jimenez.—Múrcia.
Maduro tinto.—Alicante.
Maestro.—Málaga.
Málaga.—Baleáres, Barcelona, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Málaga, Valéncia, Zaragoza.
Málaga dulce.—Castellon, Barcelona, Málaga, Valéncia.
Málaga seco.—Málaga.
Malvar.—Madrid.
Malvasía.—Alicante, Baleáres, Barcelona, Cádiz, Canárias, Castellon, Huelva, Huesca, Lérida, Málaga, Tarragona, Valéncia.
Malvasía de la Victoria.—Canárias.
Mantúo de pasto.—Granada.
Mantúo seco.—Granada.
Manzanilla.—Cádiz, Sevilla, Zaragoza.
Manzanilla amontillada.—Cádiz.
Manzanilla de pasto.—Cádiz.
Manzanilla olorosa.—Cádiz, Huelva.
Manzanilla pasada.—Cádiz.
Manzanillero seco.—Sevilla.
Maribella.—Zaragoza.
Marsá.—Tarragona.
Marsala.—Castellon.
Mazuela (de uva).—Logroño.
Medio-tinto.—Logroño.
Medoc.—Álava, Logroño, Valéncia.
Medoc alicantino.—Alicante.
Megeces blanco.—Valladolid.
Melon (de).—Cádiz.
Membrillo (de).—Baleáres, Tarragona.
Merseguera.—Alicante.
Mirabella dulce.—Zaragoza.
Miradenos.—Canárias.
Monastrell.—Castellon.
Monastrell abocado.—Valéncia.
Monastrell seco.—Valéncia.
Monte (del).—Logroño.
Montecillo tinto.—Madrid.
Montes (de los).—Lúgo.
Monterols.—Tarragona.
Montilla.—Córdoba, Málaga.
Montilla (flor de).—Córdoba.
Montilla generoso dulce.—Córdoba.
Montilla generoso seco.—Córdoba.
Montilla néctar.—Córdoba.
Moras (de).—Cádiz.
Moriles.—Córdoba.
Morillas.—Almería.
Morsi dulce.—Alicante.
Morsi seco.—Alicante.
Moscatel.—Albacete, Alicante, Almería, Ávila, Badajoz, Baleáres, Barcelona, Cádiz, Canárias, Castellon, Cuenca, Gerona, Granada, Huelva, Huesca, Leon, Lérida, Logroño, Madrid, Málaga, Múrcia, Navarra, Salamanca, Santander, Sevilla, Tarragona, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora, Zaragoza.
Moscatel de Jeréz.—Cádiz.
Moscatel de la Reina.—Madrid.
Moscatel dulce.—Alicante.
Moscatel grano menudo.—Barcelona.
Moscatel invencible.—Sevilla.
Moscatel menudo.—Tarragona.
Moscatel pasas.—Cádiz.
Moscatel real.—Tarragona, Toledo.
Moscatel romano.—Baleáres.
Moscatel rosado.—Tarragona.
Moscatel San Isidro.—Ávila.

N.

Naranja.—Cádiz, Canárias, Huelva, Madrid.
Naranja agria.—Huelva.
Naranja imperial.—Valéncia.
Natural.—Aplicado á diferentes vinos en muchas provincias, ya sólo este nombre, ó añadido á otras calificaciones.
Nectar.—Tarragona.
Negrete.—Logroño.
Negrella.—Valéncia.
Negro.—Barcelona, Córdoba, Logroño, Tarragona.
Nizar blanco seco.—Granada.
Non plus ultra.—Cádiz, Valladolid.

O.

Ojo de gallo.—Cáceres, Búrgos, Logroño, Salamanca, Segóvia, Valladolid.
Old London.—Canárias.
Old Port.—Tarragona.
Oloroso blanco.—Huelva, Valladolid.
Onteniente tinto.—Valéncia.
O'Porto.—Cádiz, Castellon, Huelva, Huesca, Málaga, Tarragona, Valéncia.
O'Porto viejo.—Huesca, Tarragona, Valéncia.
Ordinario.—Alicante, Zaragoza.
Oriundo de Jeréz.—Navarra.
Oro.—Barcelona, Cádiz, Huelva.
Orotava.—Canárias.

P.

Paja (tinto de).—Navarra.
Pajarete.—Barcelona, Cádiz, Córdoba, Huelva, Málaga, Valladolid, Zaragoza.
Palchete.—Tarragona.
Palentimino.—Sevilla.
Pálido.—Cádiz, Ciudad-Real, Huelva, Sevilla, Valéncia.
Pálido de pasto.—Ciudad-Real, Sevilla.
Pálido (doble).—Huelva.
Palma.—Cádiz.
Palo cortado.—Cádiz.
Palo de Jeréz.—Valladolid.
Palomino.—Huelva, Tarragona, Sevilla.
Pampolat abocado.—Valéncia.

Pansal.—Tarragona.
Pardillo.—Cuenca, Madrid.
Pasa (vino de).—Barcelona, Canárias, Huelva, Valéncia.
Pasto (de).—Álava, Albacete, Alicante, Almería, Ávila, Badajoz, Baleáres, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Canárias, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Jaén, Leon, Lérida, Logroño, Lúgo, Madrid, Múrcia, Navarra, Oviedo, Salamanca, Segóvia, Sevilla, Sória, Teruel, Toledo, Valéncia, Zaragoza.
Pasto áspero.—Ávila.
Pasto extra.—Sevilla.
Pasto fino.—Sevilla.
Pasto incoloro.—Ciudad-Real.
Pastoso.—Almería, Tarragona.
Pedro Jimenez.—Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Granada, Jaén, Málaga, Sevilla, Valéncia, Valladolid.
Peña-Forcada.—Lúgo.
Peñáguila.—Valéncia.
Pequeño-Burdeos.—Gerona.
Pequeño-Clarete.—Zaragoza.
Perdigon.—Zamora.
Perla.—Cáceres.
Pilarete blanco.—Huelva.
Plá de Panadés tinto.—Barcelona.
Planta dulce.—Valéncia.
Porto-Douro.—Valladolid.
Postres (de).—Ávila, Madrid, Navarra, Oviedo, Salamanca, Valéncia, Zamora.
Pozas generoso (vino de).—Sevilla.
Priorato.—Barcelona, Tarragona.
Priorato añejo.—Tarragona.
Priorato seco.—Tarragona.
Priorato rancio.—Tarragona.

Q.

Quemar (para).—Alicante.

R.

Rancio.—Alicante, Barcelona, Gerona, Granada, Navarra, Sevilla.
Rancio blanco.—Pontevedra, Valéncia, Valladolid, Sevilla.
Rancio dulce.—Alicante, Barcelona, Gerona, Múrcia, Navarra, Tarragona, Toledo.
Rancio Priorato.—Tarragona.
Rancio seco.—Barcelona, Castellon, Gerona, Granada, Múrcia, Navarra, Tarragona, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Rancio tinto.—Madrid, Múrcia.
Raya.—Cádiz.
Reañejo.—Valladolid.
Redondo oloroso.—Huelva.
Redondo seco.—Huelva.
Regadío (vino de).—Zaragoza.
Rey (vino de).—Sevilla.
Rioja.—Logroño, Madrid.
Riojano.—Logroño.
Riojano clarete.—Logroño.
Rivadavia (blanco de uva de).—Logroño.
Rivas-altas.—Lúgo.
Rociadera.—Huelva.
Roda (vino de).—Gerona.
Rojo.—Huesca, Zaragoza.
Rojo Garnacha.—Huesca.
Rosado de pasto.—Córdoba.
Rosado tinto.—Córdoba.
Rosete.—Lúgo.
Roset tinto.—Orense.

S.

Sabiero tinto.—Toledo.
Sabroso.—Toledo.
San Andrés de Rivera.—Lúgo.
San Ciprian de vid.—Lúgo.
Sancocho.—Huelva.
San Estéban.—Lúgo.
San Julian.—Tarragona.
San Miguel.—Lúgo.
San Nicolás.—Lúgo.
San Roman blanco.—Madrid.
San Roque.—Lúgo.
Santa Ana (vino).—Cádiz.
Santa Lucía.—Tarragona.
Santa María de la Reina.—Lúgo.
Sauvignon (de cepa).—Tarragona.
Seco.—Alicante, Cáceres, Canárias, Castellon, Córdoba, Granada, Logroño, Madrid, Paléncia, Toledo, Zamora, Zaragoza.
Seco de lomo.—Canárias.
Seco suave.—Valéncia.
Seco Albaida.—Jaén.
Seco de pasto.—Albacete, Alicante, Ávila, Barcelona, Canárias, Málaga, Múrcia, Navarra, Sevilla, Teruel, Toledo, Zaragoza.
Seco gran color.—Zaragoza.
Second quality.—Canárias.
Selecto.—Logroño.
Sherry.—Cádiz.
Sidra.—Guipúzcoa, Navarra, Oviedo, Pontevedra, Vizcaya.
Sidra de Somio.—Oviedo.
Sidra espumosa dulce.—Oviedo.
Sidra Fueyos (de).—Oviedo.
Sidra fuerte.—Oviedo.
Sierra de Tineo (vino de).—Oviedo.
Siracusa.—Huelva.
Soleado.—Valéncia.
Soleado de Valdepeñas.—Madrid.
Solera Fondellon.—Alicante.
Soleras.—Cádiz, Córdoba, Tarragona, Huelva.
Soleras amontilladas.—Cádiz, Córdoba.
Soleras color.—Huelva, Sevilla.

Soleras finas.—Cádiz, Sevilla.
Somonte (vino de).—Valladolid.
Somonte blanco.—Valladolid.
Sorprendente.—Huelva.
Spolentinum (números 1 y 2).—Sevilla.
Suave tinto.—Valéncia.
Subirats blanco.—Barcelona.
Sumoll.—Barcelona, Tarragona.
Superior de mesa.—Madrid.
Supurado.—Almería, Logroño, Segóvia, Navarra.

T.

Tadea.—Córdoba.
Tempranillo blanco.—Granada.
Tenerife seco.—Canárias.
Tierno blanco.—Ciudad-Real, Málaga.
Tierno tinto.—Ciudad-Real.
Tintilla.—Almería, Zamora.
Tintilla de Rota.—Cádiz.
Tintillo.—Albacete, Logroño, Málaga, Segóvia.
Tinto.—Albacete.—Alicante, Almería, Badajoz, Barcelona, Búrgos, Cáceres, Canárias, Ciudad-Real, Guadalajara, Huesca.
Tinto alaró.—Baleáres.
Tinto aragonés.—Ávila.
Tinto de Calderon.—Almería.
Tinto de capa dulce.—Albacete.
Tinto de capa seco.—Albacete, Alicante, Gerona, Sevilla, Tarragona, Valéncia, Zamora.
Tinto de Colon.—Badajoz.
Tinto de exportacion.—Alicante, Barcelona, Castellon, Córdoba, Gerona, Granada, Huelva, Sevilla, Tarragona, Valéncia, Vizcaya.
Tinto de Fao.—Coruña.
Tinto de Gecíbera.—Albacete.
Tinto de Gnea.—Baleáres.
Tinto de mesa.—Álava, Alicante, Ávila, Barcelona, Búrgos, Ciudad-Real, Guadalajara, Leon, Logroño, Madrid, Oviedo, Paléncia, Tarragona, Valladolid, Zaragoza.
Tinto del Monte.—Logroño.
Tinto de pasto.—Alicante, Almería, Ávila, Barcelona, Ciudad-Real, Cuenca, Huesca, Lérida, Logroño, Navarra, Oviedo, Orense, Salamanca, Tarragona.
Tinto de pasto embocado.—Albacete, Alicante, Ávila, Lúgo, Segóvia, Tarragona, Valéncia.
Tinto de Tuy.—Pontevedra.
Tinto dulce.—Alicante, Ávila, Barcelona, Córdoba, Gerona, Granada, Madrid, Múrcia, Pontevedra, Salamanca, Santander, Tarragona, Valéncia, Zaragoza.
Tinto dulce encabezado.—Tarragona.
Tinto flor.—Zaragoza.
Tinto Jaén.—Granada.
Tinto inferior.—Navarra.
Tinto Rhin-Medoc.—Álava.
Tinto seco.—Albacete, Alicante, Almería, Castellon, Gerona, Granada, Logroño, Madrid, Múrcia, Navarra, Oviedo, Paléncia. Pontevedra, Tarragona, Teruel, Toledo, Valéncia.
Tinto Sol.—Vizcaya.
Topacio.—Tarragona.
Torrontés.—Guadalajara.
Tostado.—Lúgo, Orense, Paléncia.
Tostado de Salvatierra.—Paléncia.
Tostado generoso.—Orense.
Tostadillo.—Madrid, Paléncia, Valladolid.
Tras-añejo.—Málaga.
Trobat.—Barcelona, Baleáres.
Turno de pasa.—Málaga.

U.

Ucequeresse.—Alicante.
Uva pasera (vino de).—Cuenca.

V.

Valdepeñas.—Ciudad-Real, Madrid, Valéncia.
Valdellon dulce.—Zaragoza.
Valdellon rancio.—Zaragoza.
Valdiñon seco.—Zaragoza.
Verde.—Gerona.
Verdejo.—Ávila.—Leon.
Veremeta blanco.—Valéncia.
Vermell.—Gerona.
Vermouth.—Barcelona, Cádiz, Málaga.
Viajero.—Baleáres.
Vicuña.—Zaragoza.
Vidriell y Merenguera.—Valéncia.
Vidueño.—Canárias.
Vierzo (blanco del).—Leon.
Viejo.—Albacete, Guadalajara.
Vilamella Lúgo.
Vilopriu.—Gerona.
Vino M. A.—Zaragoza.
Vinyols.—Barcelona.
Virgen envejecido.—Huesca.
Victoria.—Alicante.

W.

Westerlig seco.—Canárias.
West India.—Canárias.
White Port.—Tarragona.

X.

Xarelló.—Barcelona.

Y.

Yema claro.—Cáceres, Valéncia.
Yema tinto.—Valéncia.
Yepes (blanco de).—Toledo.

Z.

Zonina (tinto de la).—Oviedo.

CLASE 3.ª

Mezclas.

A.

Artificial blanco dulce.—Baleáres.
Artificial blanco seco.—Baleáres.

C.

Combinacion de vinos.—Baleáres, Córdoba.
Composicion Málaga.—Ciudad-Real.
Compuesto.—Tarragona.

M.

Maceracion seco (de).—Valéncia.
Mezclilla.—Baleáres.

T

Tinto con mezclas.—Madrid.

U.

Uva mezclada.—Zaragoza.
Uva variada.—Zaragoza.

V.

Vino combinado.—Córdoba, Huelva.

CLASE 4.ª

Alcoholes secos, dulcificados y perfumados.—Aguas olorosas.

A.

Agua de azahar.—Barcelona.
Agua de Colonia.—Córdoba.
Aguardiente.—Albacete, Alicante, Almería, Cáceres, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Huelva, Huesca, Jaén, Lérida, Orense, Navarra, Pontevedra, Salamanca, Segóvia, Sória, Tarragona, Teruel, Zamora, Zaragoza.
Aguardiente anisado.—Albacete, Alicante, Almería, Badajoz, Baleáres, Barcelona, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Huelva, Huesca, Lérida, Logroño, Madrid, Málaga, Múrcia, Navarra, Salamanca, Sevilla, Tarragona, Teruel, Toledo, Valéncia, Zamora, Zaragoza.
Aguardiente aromático.—Alicante, Valéncia.
Aguardiente de azahar.—Barcelona, Córdoba.
Aguardiente de Barajas.—Madrid.
Aguardiente de brisa.—Sória.
Aguardiente de Burdeos.—Baleáres.
Aguardiente de Carabanchel.—Alicante.
Aguardiente de casca.—Ciudad-Real, Cuenca, Búrgos.
Aguardiente de Cognac.—Alicante, Barcelona, Canárias, Madrid, Zaragoza.
Aguardiente de Escatron.—Tarragona.
Aguardiente de escobajo.—Paléncia.
Aguardiente de flores.—Sevilla.
Aguardiente de guinda.—Málaga.
Aguardiente de Holanda.—Baleáres, Castellon, Gerona, Tarragona.
Aguardiente de higos anisado.—Almería.
Aguardiente de Jeréz.—Cádiz.
Aguardiente de Lairen y Baladi.—Córdoba.
Aguardiente de la Perla.—Logroño.
Aguardiente de la Reina.—Ciudad-Real.
Aguardiente de las Islas.—Canárias.
Aguardiente de madre.—Zamora.
Aguardiente de Moguer.—Cádiz.
Aguardiente de Muñoz.—Madrid.
Aguardiente de Ojen.—Alicante, Málaga.
Aguardiente de Ojen azul.—Málaga.
Aguardiente de Ojen blanco.—Málaga.
Aguardiente de Ojen oro.—Málaga.
Aguardiente de Ojen verde.—Málaga.
Aguardiente de orujo.—Búrgos, Ciudad-Real, Huelva, Logroño, Lúgo, Navarra, Paléncia, Pontevedra, Segóvia, Sevilla, Zaragoza.
Aguardiente de uva.—Leon, Segóvia.
Aguardiente de vino.—Almería, Cuenca, Logroño, Orense, Sevilla, Sória, Teruel, Zamora, Zaragoza.
Aguardiente destrozado.—Huelva.
Aguardiente doble anís.—Alicante, Baleáres, Barcelona, Cádiz, Castellon, Ciudad-Real, Granada, Huesca, Logroño, Madrid, Múrcia, Sevilla, Tarragona, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Aguardiente dulce amarillo.—Castellon.
Aguardiente dulcificado.—Alicante, Baleáres, Córdoba, Granada, Málaga, Múrcia.
Aguardiente especial.—Cádiz, Ciudad-Real, Córdoba, Málaga.
Aguardiente flor.—Zamora.
Aguardiente higiénico.—Madrid.
Aguardiente inferior.—Castellon.

Aguardiente moscatel.—Navarra.
Aguardiente perla de anís.—Granada.
Aguardiente rectificado.—Cádiz.
Aguardiente refinado.—Córdoba, Tarragona.
Aguardiente refino.—Huelva.
Aguardiente seco.—Alicante, Almería, Ávila, Castellon, Ciudad-Real, Logroño, Madrid, Navarra, Paléncia, Salamanca, Valéncia, Zaragoza.
Aguardiente tónico.—Jaén.
Alcohol absoluto.—Zaragoza.
Alcohol anisado.—Lérida.
Alcohol de caña.—Baleáres.
Alcohol de casca.—Búrgos.
Alcohol de melisa.—Córdoba.
Alcohol de orujo.—Baleáres, Castellon, Madrid, Tarragona, Teruel.
Alcohol de romero.—Córdoba.
Alcohol de sidra.—Córdoba.
Alcohol de sorgo sacarino.—Zaragoza.
Alcohol de vino.—Albacete, Alicante, Barcelona, Búrgos, Castellon, Huelva, Huesca, Logroño, Madrid, Valéncia, Valladolid.
Alcohol seco.—Barcelona, Huelva, Huesca, Lérida, Madrid, Navarra, Valéncia.
Alcohol rectificado.—Barcelona, Ciudad-Real, Sevilla.
Anis.—Zaragoza.
Anis sorgo sacarino.—Zaragoza.
Anisado compuesto.—Castellon.
Anisado de casca.—Ciudad-Real.
Anisado de madroño.—Badajoz.
Anisado de Mallorca.—Baleáres.
Anisado de roca.—Baleáres.
Anisado dulce.—Zaragoza.
Anisado extra.—Cádiz.
Anisado florete.—Huesca.
Anisado fuerte.—Gerona.
Anisado gumiel.—Alicante.
Anisado imperial.—Barcelona, Zaragoza.
Anisado Muñoz.—Zaragoza.
Anisado oscense.—Huelva, Huesca.
Anisado refinado selecto.—Alicante.
Anisado refino.—Barcelona, Cádiz, Castellon.
Anisado suave.—Gerona, Navarra.
Anisado superior.—Barcelona, Castellon, Ciudad-Real, Gerona, Logroño, Huelva, Madrid, Tarragona, Teruel, Zaragoza.
Anisado triple anís.—Alicante, Córdoba, Jaén, Lérida, Madrid, Zaragoza.
Anisete.—Alicante, Barcelona, Tarragona.
Anisete de Burdeos.—Huesca.
Anisete monoverense.—Alicante.
Anisete superfino.—Tarragona (1).

C.

Concentracion de anís.—Tarragona.

E.

Espíritu de brisa.—Zaragoza.
Espíritu de cereales.—Santander.
Espíritu de orujo.—Tarragona.
Espíritu de varios resíduos.—Santander.
Espíritu de vino.—Alicante, Cuenca, Madrid, Tarragona, Zaragoza.
Espíritu fino.—Santander.
Espíritu rectificado.—Tarragona.

F.

Flor de anís.—Teruel, Toledo, Zamora.

G.

Ginebra.—Santander, Valéncia.

L.

Leche de anís.—Almería.

R.

Rosoli de aguardiente.—Segóvia.

CLASE 5.ª

Licores de todas clases.

A.

Aceite de anís.—Barcelona, Madrid, Pontevedra, Salamanca, Toledo, Valéncia, Zamora.
Aceite de Vénus.—Guipúzcoa.
Agua de nuez.—Guipúzcoa.
Agua de oro.—Guipúzcoa.
Agua de rosa.—Guipúzcoa.
Aguardiente de anís.—Navarra.
Aguardiente de Dantzich.—Guipúzcoa.
Alcanet (licor).—Cádiz.
Alfonsino (licor).—Madrid.
Ajenjo.—Valéncia, Zamora.
Ananas (licor de).—Navarra.
Anís.—Cádiz, Guipúzcoa, Logroño.
Anís (licor de).—Huesca.
Anís escarchado.—Logroño, Madrid, Valladolid, Zamora.
Anisete.—Logroño, Madrid, Navarra, Santander, Sória, Zaragoza.
Anisete de Burdeos.—Barcelona, Gerona, Huesca, Madrid, Valéncia.

(1) Estos cuatro anisetes no se clasifican como licores, por haberlos expuesto sus productores como aguardientes.

Anisete de Holanda.—Gerona.
Anisete de Lyon.—Gerona.
Anisete de Paris.—Gerona.
Anisete doble.—Guipúzcoa.
Anisete Lahoz.—Zaragoza.
Anisete Mary Brissac (imitacion).—Zaragoza.
Antenisado (licor).—Zaragoza.
Apio.—Huesca.
Azahar.—Valéncia.

B.

Bálsamo humano.—Valladolid.
Bock.—Madrid.

C.

Café blanco.—Alicante, Valéncia.
Café de Moka.—Barcelona, Guipúzcoa, Madrid, Valéncia, Valladolid.
Calipso (licor de).—Barcelona.
Cassis.—Guipúzcoa.
Chartreusse amarilla.—Barcelona, Gerona, Guipúzcoa, Madrid, Navarra, Zaragoza.
Chartreusse blanca.—Gerona.
Chartreusse verde.—Gerona, Guipúzcoa, Madrid.
Cognac (imitacion).—Cádiz, Baleáres, Búrgos, Guipúzcoa, Málaga, Santander, Valladolid, Zaragoza.
Corroborante de quina.—Baleáres, Barcelona.
Corinto.—Madrid.
Corinto moscatel.—Navarra.
Crema argentina.—Madrid.
Crema de Alkermes.—Guipúzcoa.
Crema de ananas.—Guipúzcoa.
Crema de angélica.—Guipúzcoa.
Crema de anís.—Navarra.
Crema de café.—Alicante, Barcelona.
Crema de canela.—Guipúzcoa.
Crema de cidronela.—Córdoba, Guipúzcoa, Huesca, Madrid, Santander, Valencia, Valladolid.
Crema de Cauro.—Guipúzcoa.
Crema de clavillo.—Guipúzcoa.
Crema de Garibaldi.—Guipúzcoa.
Crema de jazmin.—Málaga.
Crema del Escorial.—Madrid.
Crema de naranja.—Baleáres, Guipúzcoa.
Crema de rosa.—Guipúzcoa.
Crema de siete semillas.—Barcelona.
Crema de Usquebac.—Guipúzcoa.
Crema de vainilla.—Barcelona.
Crema de Vespetro.—Guipúzcoa.
Crema imperial.—Guipúzcoa, Logroño.
Cuceta (elixir de la).—Guipúzcoa.
Curaçao.—Barcelona, Cádiz, Gerona, Madrid, Navarra, Salamanca, Santander, Sevilla, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Curaçao cristalizado.—Pontevedra, Salamanca.

D.

Dos de Mayo (licor del).—Valladolid.
Duque de la Victoria.—Valladolid.

E.

Elixir Alfonso XII.—Barcelona, Gerona, Valladolid.
Elixir de larga vida.—Cádiz.
Elixir Garibaldi.—Búrgos.
Elixir higiénico.—Guipúzcoa.
Escarchado (licor).—Madrid.
Especial (licor).—Sória.
Estomacal.—Leon, Valéncia, Granada.
Estrellado.—Cádiz, Madrid.

F.

Flor de anís.—Cádiz.
Florian.—Zamora.
Florian de Mayo.—Valéncia.
Frambuesa.—Guipúzcoa.
Fresa.—Valéncia.

G.

Gaseosas.—Madrid, Segovia.
Ginebra aromática.—Canárias.
Ginebra de Holanda.—Guipúzcoa, Santander.
Grook de agua de seltz.—Segóvia.
Guindas (licor de).—Logroño.

H.

Hendaya.—Baleáres, Santander, Valéncia.

J.

Jarabe de goma.—Guipúzcoa.
Jarabes.—Madrid.
Javea.—Valéncia.
Jazmin.—Valéncia.
Jorda (licor).—Baleáres.

K.

Kirsch wasser (imitacion).—Baleáres.

L.

Leche (licor de).—Toledo.
Leche de anís.—Valéncia.
Leche de viejas.—Valéncia.
Leche imperial.—Valéncia.
Licores diversos.—Baleáres, Búrgos, Leon, Santander, Teruel, Zaragoza.
Limon.—Valéncia.

LL.

Lluvia de oro.—Madrid.

M.

Martinez Campos (licor de).—Gerona.

Marrasquino.—Barcelona, Cádiz, Guipúzcoa, Huelva, Huesca, Madrid, Navarra, Santander, Valéncia, Valladolid, Zaragoza.
Marrasquino nisete.—Valladolid.
Maza de rosa.—Barcelona.
Membrillo (licor de).—Barcelona.
Menta.—Barcelona, Madrid, Santander, Sória, Valéncia.
Milflores.—Valéncia, Zaragoza.
Moka.—Baleáres.
Monserrat (licor).—Barcelona.

N.

Naranja.—Valéncia.
Nectar.—Tarragona.
Noyó.—Alicante, Barcelona, Madrid, Navarra, Santander, Valéncia, Zamora.

P.

Padre de los licores.—Huesca.
Perfecto amor.—Baleáres.
Placer de damas.—Valéncia.
Pippermint.—Guipúzcoa.

R.

Raspaill.—Gerona.—Guipúzcoa.
Ratáfia.—Ávila, Guipúzcoa, Tarragona.
Ratáfia de café.—Castellon.
Ratáfia de guindas.—Zamora.
Ratáfia de melocotones.—Zamora.
Rosa.—Baleáres, Barcelona, Cádiz, Córdoba, Santander, Valéncia, Valladolid.
Rosa blanca.—Córdoba.
Rosa doble amargo.—Cádiz.
Rom de azúcar indígena.—Barcelona.
Rom blanco.—Cuba.
Rom de color.—Cuba, Puerto-Rico, Santander, Zaragoza.
Rom escarchado.—Madrid.
Rom espumoso.—Madrid.
Rosolio.—Barcelona.
Rosolio de enebro.—Gerona.
Rosolio de hinojo.—Baleáres.
Rosolio estomacal.—Gerona, Granada.

S.

Sack escarchado.—Zamora.
Sándalo.—Valéncia.
San Salvador (licor).—Tarragona.
Sávia.—Valéncia.

V.

Vainilla.—Guipúzcoa.
Vermouth.—Guipúzcoa.
Vermouth de Sallent.—Barcelona.

CLASE 6.ª

Mistelas.

M.

Mistela.—Alicante, Baleáres, Barcelona, Castellon, Lérida, Múrcia, Tarragona, Zaragoza.
Mistela blanca.—Alicante, Barcelona, Castellon, Targona, Valéncia, Zaragoza.
Mistela cereza.—Barcelona.
Mistela clara.—Tarragona.
Mistela de Macabeo.—Castellon.
Mistela de Monóvar.—Alicante.
Mistela Monastrell.—Valéncia.
Mistela de rom.—Baleáres.
Mistela de Subirats.—Barcelona.
Mistela dulce.—Huesca, Valéncia.
Mistela extrafina.—Tarragona.
Mistela garnacha.—Barcelona, Valéncia.
Mistela generosa.—Tarragona.
Mistela hortelana dulce.—Múrcia.
Mistela merenguera.—Valéncia.
Mistela moscatel.—Alicante, Múrcia, Tarragona, Valéncia.
Mistela negra.—Alicante, Barcelona, Castellon, Tarragona, Valéncia.
Mistela rancia.—Tarragona.
Mistela Tarrasa.—Barcelona.
Mistela tinta.—Valéncia.

CLASE 7.ª

Vinagre de uva y de otras materias naturales ó artificiales.

A.

Argelina (vinagre).—Huesca.

V.

Vinagre.—Albacete, Alicante, Almería, Baleáres, Barcelona, Cáceres, Cádiz, Canárias, Castellon, Ciudad-Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Granada, Jaén, Huelva, Huesca, Leon, Lérida, Lúgo, Madrid, Málaga, Múrcia, Navarra, Orense, Salamanca, Sevilla, Teruel, Toledo, Valéncia, Valladolid, Zamora, Zaragoza.

Vinagre antiquísimo.—Huelva.
Vinagre añejo.—Tarragona, Huelva.
Vinagre artificial.—Baleáres, Barcelona, Madrid.
Vinagre blanco.—Albacete, Almería, Ávila, Baleáres, Barcelona, Castellon, Ciudad-Real, Cuenca, Granada, Guadalajara, Huelva, Jaén, Logroño, Lúgo, Madrid, Orense, Salamanca, Tarragona, Toledo, Valladolid, Zamora.
Vinagre blanco de Papiol.—Barcelona.
Vinagre clarete.—Huesca.
Vinagre claro.—Madrid, Zaragoza.
Vinagre color de caña.—Valladolid.
Vinagre de Casa-Blanca.—Valéncia.
Vinagre de casca.—Madrid, Toledo.
Vinagre de escobajo.—Cáceres.
Vinagre de exportacion.—Tarragona.
Vinagre de madera.—Tarragona.
Vinagre de Mallorca.—Barcelona.
Vinagre de orujo.—Granada.
Vinagre de residuos.—Córdoba.
Vinagre de sorgo sacarino.—Zaragoza.
Vinagre de uva.—Almería, Cáceres, Cádiz, Ciudad-Real, Córdoba, Granada, Guadalajara, Lérida, Madrid, Salamanca, Sevilla, Tarragona, Toledo.
Vinagre de vino.—Barcelona, Granada, Huesca, Lérida, Logroño, Lúgo, Madrid, Navarra, Tarragona, Sevilla.
Vinagre de yema.—Albacete, Almería, Cáceres, Córdoba, Huelva.
Vinagre de vino rancio.—Guadalajara, Navarra, Valladolid.
Vinagre incoloro.—Navarra, Toledo.
Vinagre generoso.—Sevilla.
Vinagre moscatel.—Alicante, Madrid, Navarra, Toledo.
Vinagre natural.—Ciudad-Real, Cuenca.
Vinagre solera.—Córdoba, Huelva.
Vinagre superior.—Navarra.
Vinagre tinto.—Tarragona, Valéncia.

RECAPITULACION NUMÉRICA

DE LOS VINOS Y DEMÁS PRODUCTOS PRESENTADOS, CORRESPONDIENTES Á LA 1.ª SECCION.

CLASES.	Número de productos.
1.ª	36
2.ª	518
3.ª	11
4.ª	97
5.ª	135
6.ª	20
7.ª	30
Total de productos diversos	847

Al adoptar, para la enumeracion de productos que precede, no ya la nomenclatura vulgar, en vez de la sistemática (si es que puede haber verdadera nomenclatura sistemática en materia de caldos), sino los nombres mismos que les dan los expositores, se ha tenido preferentemente en cuenta el interes de estos, y la ventaja que les ofrece, para que todo producto que haya alcanzado ya renombre en los mercados, y los que en lo sucesivo lo adquieran, pueda distinguirse y sostener su reputacion, sin confundirse con otros.

Hay quien prefiere, para nombre de los vinos, el de la localidad donde se producen; pero este nombre de la localidad debe considerarse como el patronímico, y el que el productor le asigna como el individual.

PARTE OCTAVA.

CANTIDAD PRODUCIDA, EXISTENCIAS Y PRECIOS,

SEGUN LO DECLARADO POR LOS EXPOSITORES DE LA SECCION 1.ª

EXÁMEN DEL CONJUNTO DE ESTOS DATOS.

Para corresponder al objeto de este capítulo, el de propagar todo lo posible, en los mercados y entre los consumidores, el conocimiento del mayor número posible de los que producen caldos en España, se han comprendido, no sólo los productos presentados en la Exposicion, sino todos aquellos que, anunciados en las cédulas de inscripcion, no han llegado á presentarse, y que son 480, puesto que

Se anunciaron productos	12.034
Se presentaron ó se dieron noticias de	11.368 (1)
No ha habido presentacion ni noticias de	666

La declaracion de la cantidad anual producida, por término medio, la de las existencias en la época del concurso y la de los precios de los vinos y demas productos, son datos pedidos por la Junta, y cuya respuesta debia recibirse por medio de las cédulas de inscripcion, en las que debieron consignarse; pero, desgraciadamente, ese temor á las investigaciones fiscales que predomina en el país, ha impedido, en este como en otros muchos casos, obtener declaraciones completas; así es que, de los tres importantes datos citados, se han obtenido y han faltado los siguientes:

	NÚMERO DE PRODUCTOS.		
	Produccion anual.	Existencias disponibles.	Precios por hectólitro.
Se han suministrado datos de	7.043	6.170	10.171
Se han omitido los relativos á	4.325	5.198	1.197
Total de muestras	11.368	11.368	11.368
Tanto por 100 de datos suministrados	61'96	54'26	89'47
Idem de datos omitidos	38'04	45'74	10'53.
IGUAL	100'00	100'00	100'00

Por fortuna, el dato más interesante de los tres, el de los precios, es el más completo, y el 89'47 por 100 de los elementos es bastante para deducir el valor medio de los productos. En cuanto á la produccion y las existencias, como el número de los productores representados en la Exposicion no es el total del país, ni las existencias de los expositores, todas las existencias, la utilidad de dar á luz estas noticias queda reducida al provecho personal para los mismos expositores que han dado noticias, de que estas sean conocidas; y el castigo, contenido en

(1) Los presentados fueron 10.887; de los 481 restantes se ha tenido conocimiento por las cédulas de productos que no llegaron á presentarse.

la propia culpa, para aquellos que, por no haber suministrado datos, se han privado de esta ocasion de propaganda y publicidad para sus frutos.

Así los datos suministrados, como los omitidos, figuran en el siguiente cuadro:

CANTIDAD ANUAL PRODUCIDA, EXISTENCIAS Y PRECIOS DE LOS PRODUCTOS EXPUESTOS.

PROVINCIAS.	DATOS OBTENIDOS.			NÚMERO DE EXPOSITORES QUE NO HAN SUMINISTRADO DATOS DE		
	Productos. — *Número.*	Cantidad producida. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. — *Hectólitros.*	Cantidad producida.	Cantidad disponible.	Precios.
Álava	6	»	»	6	6	6
Albacete	110	181.320	113.978	9	29	2
Alicante	510	254.298	151.734	204	153	56
Almería	254	14.214	12.694	36	60	25
Ávila	111	8.892	»	7	111	2
Badajoz	13	»	»	13	13	13
Baleáres	226	71.299	38.588	57	110	23
Barcelona	522	89.696	59.224	399	402	197
Búrgos	166	17.788	»	99	166	4
Cáceres	126	6.741	6.660	38	41	9
Cádiz	204	22.574	15.352	122	118	47
Canárias	47	2.080	1.631	30	37	9
Castellon	157	138.219	365.052	97	38	10
Ciudad-Real	488	460.960	175.535	7	13	8
Córdoba	380	39.227	38.669	121	113	15
Coruña	1	150	150	»	»	»
Cuenca	121	30.973	23.210	10	26	»
Gerona	144	6.337	2.564	107	111	82
Granada	126	16.157	11.062	15	16	»
Guadalajara	21	2.513	2.549	2	3	3
Guipúzcoa	7	728	728	1	1	1
Huelva	661	56.845	»	538	661	7
Huesca	453	115.441	113.457	35	41	»
Jaen	29	2.557	1.020	6	21	»
Leon	17	3.162	2.510	6	7	»
Lérida	160	43.854	39.854	18	21	2
Logroño	624	148.803	121.322	36	96	27
Lúgo	129	3.683	2.195	10	22	4
Madrid	637	147.388	99.264	145	177	93
Málaga	155	16.549	22.347	94	114	5
Múrcia	64	9.315	7.332	12	13	4
Navarra	324	77.796	63.214	70	79	3
Orense	147	5.584	4.520	71	79	22
Oviedo	13	2.407	586	5	8	2
Paléncia	58	19.573	19.009	»	»	»
Pontevedra	55	1.079	862	4	4	1
Salamanca	109	3.309	3.796	32	29	13
Santander	26	64.575	64.422	1	1	3
Segóvia	285	4.996	»	201	285	183
Sevilla	147	9.540	»	127	147	17
Sória	89	4.028	1.967	5	33	5
Tarragona	516	266.494	217.340	254	245	62
Teruel	38	23.740	3.596	21	22	12
Toledo	173	34.949	»	17	171	9
Valéncia	811	210.356	228.169	132	225	28
Valladolid	719	111.270	97.018	252	252	114
Vizcaya	9	8.685	12.647	2	2	»
Zamora	348	107.935	89.306	76	105	37
Zaragoza	832	6.994	7.704	775	771	32
Totales	11.368	2.875.073	2.242.837	4.325	5.198	1.197

PRODUCCION Y EXISTENCIAS.

La simple exposicion del estado precedente basta para demostrar que las cifras en él contenidas son absolutamente inadmisibles. ¿Cómo se explica, si nó que en ocho provincias, las de Álava, Ávila, Badajoz, Búrgos, Huelva, Segóvia, Sevilla y Toledo, de las que se han presentado 1.862 muestras, no haya de existencias un solo litro de vino y otros caldos?

Tampoco es, ni remotamente, admisible que en Cádiz, por ejemplo, cuyas bodegas contienen de notoriedad tan enormes existencias, los expositores hayan declarado solamente una produccion de 22.574 hectólitros, y una existencia disponible de 15.352, y asi en otras várias provincias.

El cuadro, por lo tanto, se presenta sólo para demostrar una vez más la gran necesidad de remover los obstáculos que se oponen en España á que los productores de todas clases abandonen esa repugnancia á suministrar datos, que á ellos en primer lugar perjudica, y que son la causa principal de que los impuestos se repartan con una desigualdad tan perjudicial como inevitable, cuando se niegan en absoluto á la Administracion los medios de proceder equitativamente en el reparto de las cargas públicas.

Para hacer más patente aún, cuánto distan de la verdad las cifras suministradas por los expositores respecto de la produccion y de las existencias, y de las que realmente deberian aparecer, á continuacion se presenta un cuadro comparativo entre la cantidad declarada de produccion, y lo que, *como minimum*, puede computarse á cada provincia. Áun teniendo en cuenta que los expositores no son, ni con mucho, todos los que producen vinos, y que los datos de produccion corresponden á los más reducidos de que se tiene conocimiento, los resultados del estado que sigue producen verdadera sorpresa.

MÍNIMUM DE LA PRODUCCION CONOCIDA Y LA REVELADA POR LOS EXPOSITORES.

PROVINCIAS.	Produccion declarada por los expositores. — *Hectólitros.*	Produccion mínima conocida. — *Hectólitros.*	Produccion sin declarar. — *Hectólitros.*	Tanto por 100 declarado por los expositores.
Álava	»	260.000	260.000	»
Albacete	181.320	172.820	(1)	»
Alicante	254.298	418.290	163.992	61
Almería	14.214	81.200	66.986	17
Ávila	8.892	55.746	46.854	16
Badajoz	»	167.466	167.466	»
Baleares	71.299	400.000	328.701	18
Barcelona	89.696	1.780.619	1.690.923	5
Búrgos	17.788	431.020	413.232	5
Cáceres	6.741	161.532	154.791	4
Cádiz	22.574	1.287.840	1.265.266	2
Canárias	2.080	»	2.080	»
Castellon	138.219	619.600	481.381	22
Ciudad-Real	460.960	469.696	8.736	98
Córdoba	39.227	323.494	284.267	12
Coruña	150	1.817	1.667	8
Cuenca	30.973	281.480	250.507	22
Gerona	6.337	394.716	388.379	11
Granada	16.157	400.112	383.955	4
Guadalajara	2.513	523.838	521.325	0'5
Guipúzcoa	728	1.688	960	43
Huelva	56.845	410.256	353.411	14
Huesca	115.441	320.000	204.559	36
Jaén	2.557	206.805	204.248	1'5
Leon	3.162	195.521	192.359	1'6
Lérida	43.854	527.865	484.011	8
Logroño	148.803	1.060.500	911.697	14
Lúgo	3.683	240.070	236.387	1'5
Madrid	147.388	581.564	434.176	25
Málaga	16.549	969.240	952.691	1'7
Múrcia	9.315	324.000	314.685	29
Navarra	77.796	646.586	568.790	12

(1) 8.500 hectólitros más en lo declarado que la produccion total.

PROVINCIAS.	Produccion declarada por los expositores. — *Hectólitros.*	Produccion mínima conocida. — *Hectólitros.*	Produccion sin declarar. — *Hectólitros.*	Tanto por 100 declarado por los expositores.
Orense	5.584	174.789	169.205	3'2
Oviedo	2.407	20.136	17.729	12
Paléncia	19.573	400.000	380.427	5
Pontevedra	1.079	174.174	173.095	0'6
Salamanca	3.309	218.268	214.959	1'6
Santander	64.575	17.804	(1)	»
Segóvia	4.996	80.761	75.765	6
Sevilla	9.540	142.500	132.970	6'7
Sória	4.028	11.164	7.136	36
Tarragona	266.494	1.300.000	1.033.506	20
Teruel	23.740	68.070	44.330	35
Toledo	34.949	380.820	345.871	9
Valéncia	210.356	1.200.000	989.644	17
Valladolid	111.270	679.747	568.477	16
Vizcaya	8.685	(?)	(?)	»
Zamora	107.935	469.798	361.863	23
Zaragoza	6.994	1.460.000	1.453.006	0'5
Total	2.875.073	20.519.412	17.644.839	14

La cantidad declarada por el 61'96 de los expositores, equivale al 14 por 100 de la produccion total conocida como mínima; así, suponiendo que la de ese 38'04 de personas que no han declarado fuese proporcionalmente igual, daria 1.092.527 hectólitros, que, unidos á los 2.875.073 que aparecen, harian 3.967.600, ó sea el 19 por 100 próximamente de la misma produccion total. Y sin embargo, las cifras comparadas del estado precedente, distan mucho de corresponder á esta proporcion.

Cierto que los siete mil expositores, próximamente, de la Seccion 1.ª, que razonablemente deben suponerse los principales productores de la nacion, pudieran muy bien suministrar ese contingente del 19 por 100 de la produccion total, y más si se atiende á que los 216.000 y pico que resultan, llegan á este número por aparecer contado cada uno tantas veces como vinos y otros caldos produce; pero el defecto del estado que se examina no está aquí; consiste en que, en muchas provincias, la produccion representada se encuentra en una proporcion excesiva, por lo elevada, con la que corresponde al número de expositores; mientras en otras aparece considerablemente reducida.

Figuran con particularidad en el primer caso las provincias de Albacete y Ciudad-Real, despues del notable hecho de la de Santander, donde la produccion anual se estima en 17.804 hectólitros, y sin embargo, aparecen declarados, sólo por una parte de los productores, 64.575 hectólitros. Los casos en que la produccion declarada por los expositores es proporcionalmente muy reducida respecto de la total, son naturalmente mucho más numerosos, y llaman la atencion en este punto las provincias siguientes, por el órden en que resultan de existir términos comparables entre la produccion declarada por los expositores, y la total mínima conocida.

PROVINCIAS.	Por 100 del total.
Ciudad-Real	98
Alicante	61
Guipúzcoa	43
Huesca	36
Sória	36
Teruel	35
Múrcia	29
Madrid	25
Zamora	23
Castellon	22
Cuenca	22
Tarragona	20
Promedio proporcional	*19*
Baleáres	18
Almería	17
Valéncia	17
Ávila	16
Valladolid	16
Huelva	14
Promedio directo	*14*
Logroño	14
Córdoba	12
Navarra	12
Oviedo	12
Gerona	11
Toledo	9
Coruña	8
Lérida	8
Sevilla	6'7
Segóvia	6
Barcelona	5
Búrgos	5
Paléncia	5
Cáceres	4
Granada	4
Orense	3'2
Cádiz	2
Málaga	1'7
Leon	1'6
Salamanca	1'6
Jaén	1'5
Lúgo	1'5
Pontevedra	0'6
Guadalajara	0'5
Zaragoza	0'5

Segun este cuadro, doce de las provincias en él contenidas se encuentran sobre el término medio proporcional, y 31 en proporciones inferiores á él; y consideradas con relacion al promedio directo, hay 17 que lo superan, 2 que lo igualan y 24 que no llegan.

(1) Presenta 46.771 hectólitros más de la produccion que se atribuye á esta provincia.

PRECIOS.

Este es el dato realmente de algun valor, de los tres que se pidieron; pues, aunque no todos los expositores lo han facilitado, existe el precio del 89'47 por 100 de las muestras.

Pretender un término medio general de los precios, como en Francia, daría resultados absurdos, partiendo de los datos tales como han venido á la Exposicion. Ese precio medio general de Francia, que varía, segun los años, entre 20 y 23 francos por hectólitro, se calcula simplemente por el valor del mosto, y el que se atribuye despues á cada una de las derivaciones de esta *primera materia* bruta, sube en relacion á las manipulaciones, las mermas, el interes del capital, mientras los vinos se forman ó envejecen, etc., etc.

Aquí, por el contrario, han venido los precios de los vinos y demas productos de la uva, despues de calificarlos y considerarlos en situacion definitiva (salvo los mostos, que han sido relativamente pocos); y si se hubiera tomado el promedio que arrojan las 10.171 muestras de que se ha dado el precio, resultaría el enorme promedio general de 79 pesetas el hectólitro, lo que se explica por entrar como factores riquísimos vinos, entre los cuales algunos pasan de 1.000 pesetas el hectólitro, así como los aguardientes, los alcohóles y los licores.

Para acomodarse á la forma en que se han recogido los datos sobre precios, se han obtenido estos admitiendo la calificacion expresa ó tácita de las diferentes clases, haciendo esta calificacion:

1.° Vinos comunes, de pasto ó de mesa.
2.° Vinos generosos, rancios, licorosos ó de postre.
3.° Vinos de frutas, no comprendiendo la sidra.
4.° Aguardientes.
5.° Alcohóles.
6.° Licores de todas clases, inclusos los aguardientes endulzados.
7.° Sidra.
8.° Vinagres.

Las mistelas y el chacolí se han comprendido con los vinos, así como los mostos, etc.

En el siguiente estado aparecen, por provincias, los precios medios correspondientes á cada una de estas calificaciones, y despues la exposicion gráfica de estos mismos precios por medio de una lámina de curvas.

PRECIOS MEDIOS.

PROVINCIAS.	1.° Vinos comunes.	2.° Vinos generosos.	3.° Vinos de frutas.	4.° Aguardientes.	5.° Alcohóles.	6.° Licores.	7.° Sidras.	8.° Vinagres.
Álava	(1)	»	»	»	»	»	»	»
Albacete	18'99	77'67	»	87'52	124	»	»	18'60
Alicante	20'61	150'26	167	94'63	»	323'34	»	35'83
Almería	24'41	55'98	»	178'50	»	»	»	26'25
Ávila	20'42	54'53	»	120	»	»	»	25
Badajoz	»	»	»	»	»	»	»	»
Barcelona	19'70	152'32	»	75	149'16	231'33	»	40
Búrgos	16'56	79'95	»	61	88'50	300	»	»
Cáceres	20'93	102'27	»	118'88	»	»	»	34'49
Cádiz	18	301'64	»	128'41	145	492	»	89'66
Castellon	18'74	44'22	»	77'66	115	175	»	28'75
Ciudad-Real	23'73	40'43	»	89'36	155'62	»	»	23'20
Córdoba	21'44	208'46	»	105'17	341'66	332'25	»	42'10
Coruña	»	40	»	»	»	»	»	»
Cuenca	21'17	51'44	»	62'75	132	»	»	12'03
Gerona	22'77	60'85	»	75	»	197'33	»	»
Granada	»	95'14	»	210	»	»	»	36
Guadalajara	23'08	59'22	»	»	»	»	»	14'55
Guipúzcoa	»	»	500	»	»	385'30	50	»
Huelva	17'33	153'72	»	129'36	153'50	40	»	68'83
Huesca	24'23	75'70	»	78'75	227'50	195'05	»	33'19
Jaén	»	59'99	»	193'33	»	»	»	26'25
Leon	19'59	189'60	»	60	»	540	»	»
Lérida	14'85	71'52	»	71'50	»	»	»	21'66
Logroño	18	69'43	»	129'17	»	158'89	»	46'83
Lúgo	21'83	66'04	»	99'22	»	»	»	»

(1) Sólo se conoce el precio de los vinos finos del Marqués de Riscal, que valen respectivamente á 75 pesetas el tinto de pasto, y á 128 el Medoc.

PROVINCIAS.	1.° Vinos comunes.	2.° Vinos generosos.	3.° Vinos de frutas.	4.° Aguardientes.	5.° Alcoholes.	6.° Licores.	7.° Sidras.	8.° Vinagres.
Madrid	24'30	66'70	»	116'48	185'86	317'99	»	17'87
Málaga	23'62	141'75	»	178'34	»	227'50	»	35'05
Múrcia	16'06	91'75	410'75	110'50	»	»	»	37'25
Navarra	21'86	58'02	»	50'35	20	22'41	10	21'27
Orense	20'42	130'21	»	66'29	»	»	»	30'30
Oviedo	12'60	67'76	»	»	»	»	49'75	»
Paléncia	16'15	154'50	»	62'50	»	»	»	»
Pontevedra	26'82	155'17	»	54'37	»	»	»	30
Salamanca	20'48	46'59	»	»	60'68	277'77	»	21'16
Santander	»	74'25	»	116'66	»	219	»	»
Segóvia	19'60	32'30	»	60	81	»	»	25'50
Sevilla	27'19	299'57	»	139'88	140	»	»	79'60
Sória	12'13	»	»	51'76	»	150	»	»
Tarragona	27'16	85'70	»	74'11	111'47	186'66	»	33'11
Teruel	24'25	122	»	79'37	»	250	»	15
Toledo	22'83	43'73	»	»	»	117'08	»	»
Valéncia	16'94	64'10	225	100'42	271'43	293'75	»	16'16
Valladolid	20'17	80'42	»	76'66	»	171	»	25'49
Vizcaya	»	77'38	»	»	»	»	36	»
Zamora	18'33	69'26	»	176'20	»	201'55	»	18'15
Zaragoza	18'81	64'55	»	78'72	160	286'37	»	24'63
Baleáres	19'44	79'58	»	113'91	84'25	201'95	»	30'72
Canárias	»	173'34	»	100	»	»	»	»
Precios medios generales.	20'95	99'06	325'68	101'29	144'55	243'99	36'43	31'89

Conocida la base de los precios, interesante objeto de este capítulo, conviene añadir que, para obtener los precios medios en cada provincia, se ha procedido por este órden:

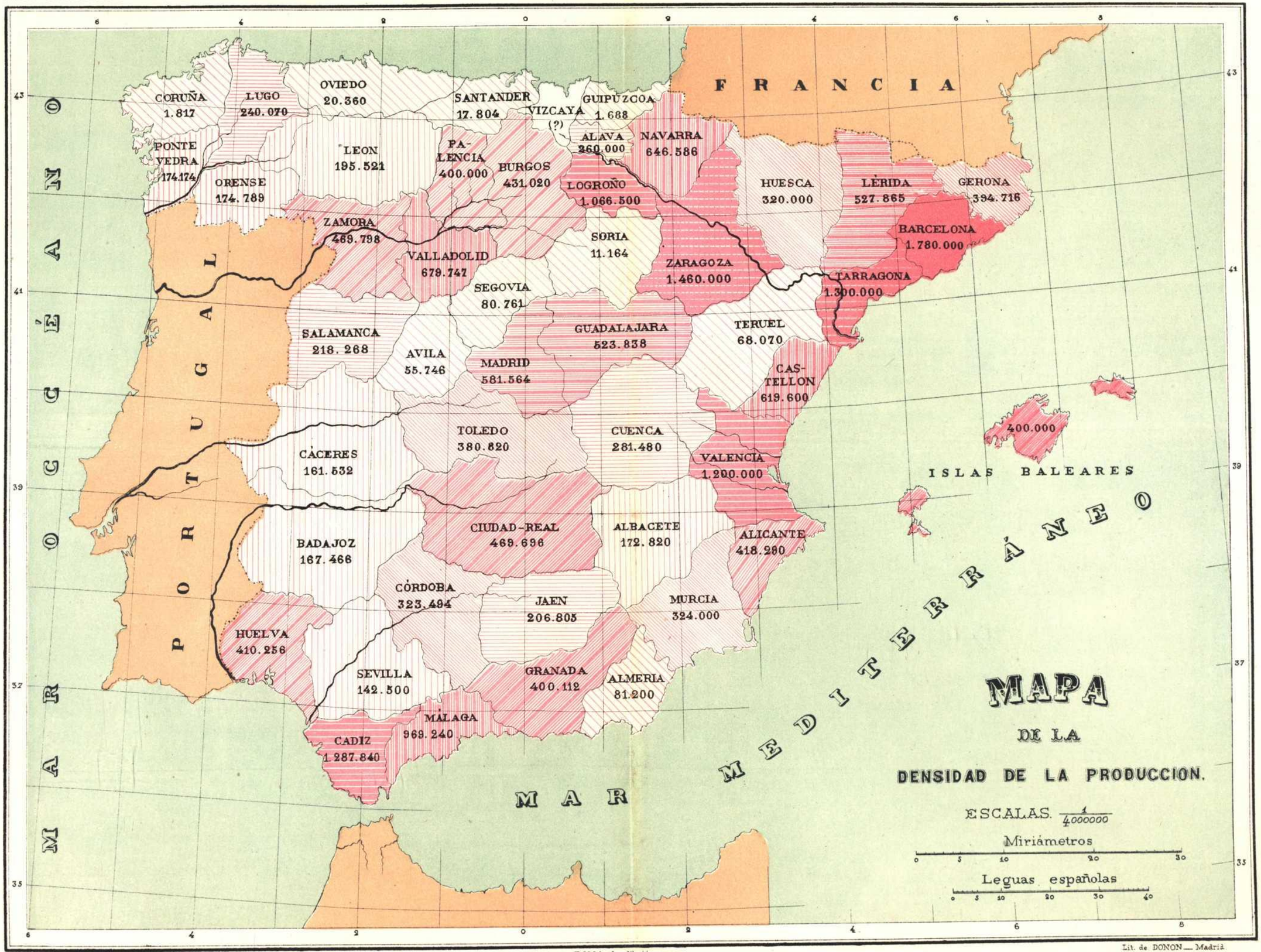
1.° Precio medio en cada localidad.
2.° — en cada provincia.
3.° — en cada region orográfica.
4.° — total, sacado de todos los promedios parciales de provincia, divididos por el número de estas, dando la siguiente síntesis:

PRECIOS MEDIOS GENERALES, EN PESETAS, POR HECTÓLITRO.

Vinos comunes, de pasto ó de mesa, tintos y blancos	20'95
— generosos, licorosos y de postres, tintos y blancos	99'06
— de frutas, no comprendiendo la sidra	325'68
Sidras	36'43
Aguardientes secos y anisados	97'19
Alcohóles	144'55
Licores de todas clases, así procedentes de la vid como de otros frutos ó materias	251'22
Vinagres de todas clases	31'89

Sobre estos precios medios, conviene hacer algunas observaciones.

A primera vista parece que el precio medio de los vinos comunes, resulta en España algo más elevado que en Francia, donde, en los últimos años, se ha dado una cifra oficial variable entre 19 y 20 francos el hectólitro, cuando aquí resulta, en 1877, de 20'95 pesetas. Prescindiendo de la diferencia, que muchos suponen aún, entre ambas unidades monetarias (diferencia que ha desaparecido de hecho desde que el peso y ley de fino del franco y de la peseta son absolutamente iguales) la que resulta, próximamente de una peseta, ó sea del 5 por 100 de mayor precio en los vinos españoles se explica, y hasta se convierte en inferior aquí, teniendo en cuenta que el precio



G. LLOBELL lo grabó. BONA lo dibujó. Lit. de DONON — Madrid

medio oficial francés es, como queda dicho antes, el de los mostos *(crus)* inmediatamente despues de pisada la uva; mientras que el precio medio de España antes indicado es, no sólo de los mostos, propiamente dicho, sino de cuantos vinos más ó ménos añejos se consideran como comunes por los expositores que los han presentado.

Una observacion producen los precios medios del vinagre: la del hecho extraño de que resulta, en el conjunto de cada una de las zonas orográficas, muy superior al de los vinos comunes, como se vé á continuacion.

	VINO COMUN. — Pesetas el hectólitro.	VINAGRE. — Pesetas el hectólitro.
Cuenca Ibérica	21'29	29'46
— Edetana	18'75	24'77
— Bética	22'21	54'72
— Oretana	22'13	31'79
— Castellana	18'16	23'06
Vertiente Setentrional	20'43	30'15
— Meridional	22'49	30'67
Promedio	20'95	31'89

Esta superioridad de un 50 por 100 en el precio medio del vinagre sobre el del vino, sólo puede explicarse porque del primero de estos productos sólo se han remitido muestras de clases selectas y muy superiores; mientras que las de vinos representan todas las clases, desde las más escogidas hasta las más corrientes y comunes.

He aquí el cuadro por provincias de los precios medios de estos dos productos, segun la agrupacion por clases de productos antes expresada.

PRECIOS COMPARATIVOS DEL VINO COMUN Y DEL VINAGRE.

PROVINCIAS.	PESETAS HECTÓLITRO. Vino comun.	Vinagre.	PROVINCIAS.	PESETAS HECTÓLITRO. Vino comun.	Vinagre.
Albacete	18'99	18'60	Múrcia	16'06	37'25
Alicante	20'61	35'83	Navarra	21'86	21'27
Almería	24'41	26'25	Orense	20'42	30'30
Ávila	20'42	25'00	Pontevedra	26'82	30'00
Barcelona	19'70	40'00	Salamanca	20'48	21'16
Cáceres	20'93	34'49	Segóvia	19'60	25'50
Cádiz	18'00	89'66	Sevilla	27'19	79'60
Castellon	18'74	23'75	Tarragona	27'16	33'11
Ciudad-Real	23'73	23'20	Teruel	24'25	15'00
Córdoba	21'44	42'10	Valéncia	16'94	16'16
Cuenca	21'17	12'03	Valladolid	20'17	25'49
Guadalajara	23'08	14'55	Zamora	18'33	18'15
Huelva	17'33	68'83	Zaragoza	18'81	24'63
Huesca	24'23	33'19	Baleáres	19'44	30'72
Lérida	14'85	21'66			
Logroño	18'00	46'83			
Madrid	24'30	17'87	*Promedio*	20'95	31'89
Málaga	23'62	35'05			

De lamentar es que en el precedente estado resultan varias lagunas, debidas á la falta de datos; si bien basta fijarse en los nombres de las provincias que no aparecen, para observar que son los de menor importancia vinícola; algunas de ellas hasta carecen por completo de significacion en cuanto á esta clase de riqueza.

A continuacion aparecen los precios medios del vino comun en cada provincia, expuestas estas en órden de mayor á menor, segun el lugar que los mismos precios les señalan, y presentando en cuadros separados cada una de las ocho agrupaciones en que se ha considerado conveniente dividir los productos de la vid.

PRECIOS MEDIOS, EN ÓRDEN DE MAYOR Á MENOR.

Mostos y vinos comunes de pasto ó de mesa, tintos y blancos.

PROVINCIAS.	Precio medio.	PROVINCIAS.	Precio medio.
Sevilla	27'19	Valladolid	20'17
Tarragona	27'16	Barcelona	19'70
Pontevedra	26'82	Segóvia	19'60
Almería	24'41	Baleáres	19'44
Madrid	24'30	Leon	19'19
Teruel	24'25	Albacete	18'99
Huesca	24'23	Zaragoza	18'81
Ciudad-Real	23'73	Castellon	18'74
Málaga	23'62	Zamora	18'33
Guadalajara	23'08	Logroño	18
Toledo	22'83	Cádiz	18
Gerona	22'73	Huelva	17'33
Navarra	21'86	Valéncia	16'94
Lúgo	21'83	Búrgos	16'56
Córdoba	21'44	Paléncia	16'15
Cuenca	21'17	Múrcia	16'06
Cáceres	20'93	Lérida	14'85
Alicante	20'61	Oviedo	12'60
Salamanca	20'48	Sória	12'13
Avila	20'42		
Orense	20'42	*Precio medio*	20'95

Vinos generosos, licorosos y postre, tintos y blancos.

PROVINCIAS.	Precio medio. — *Pesetas.*	PROVINCIAS.	Precio medio. — *Pesetas.*
Cádiz	301'64	Lérida	71'52
Sevilla	299'57	Logroño	69'43
Córdoba	208'46	Zamora	69'26
Leon	189'60	Oviedo	67'76
Canárias	173'34	Madrid	66'70
Pontevedra	155'17	Lúgo	66'04
Paléncia	154'50	Zaragoza	64'65
Huelva	153'62	Valéncia	64'10
Barcelona	152'32	Gerona	60'85
Alicante	150'26	Jaén	59'99
Málaga	141'75	Guadalajara	59'22
Orense	130'21	Navarra	58'02
Teruel	122	Almería	55'98
Cáceres	102'27	Ávila	54'53
Granada	95'14	Cuenca	51'44
Múrcia	91'75	Salamanca	46'59
Tarragona	85'70	Castellon	44'22
Valladolid	80'42	Toledo	43'73
Búrgos	79'95	Ciudad-Real	40'43
Baleáres	79'58	Coruña	40
Albacete	77'67	Segóvia	32'30
Vizcaya	77'38		
Huesca	75'70	*Promedio*	99'06
Santander	74'25		

Vinos de frutas, con exclusion de la sidra.

PROVINCIAS.	Precio medio. — *Pesetas.*	PROVINCIAS.	Precio medio. — *Pesetas.*
Guipúzcoa	500	Valéncia	225
Múrcia	410'75	Alicante	167
		Promedio	325'68

Sidra.

PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.	PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.
Guipúzcoa	50	Vizcaya	36
Oviedo	49'75	Navarra	10
		Promedio	36'43

Aguardientes secos y anisados.

PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.	PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.
Granada	210	Albacete	87'52
Jaén	193'33	Teruel	79'37
Almería	178'50	Huesca	78'75
Málaga	178'34	Zaragoza	78'72
Zamora	176'20	Castellon	77'66
Sevilla	139'88	Valladolid	76'66
Huelva	129'36	Barcelona	75
Logroño	129'17	Gerona	75
Cádiz	128'41	Tarragona	74'11
Ávila	120	Lérida	71'50
Cáceres	118'18	Orense	66'29
Santander	116'66	Cuenca	62'75
Madrid	116'48	Paléncia	62'50
Baleáres	113'91	Búrgos	61
Múrcia	110'50	Leon	60
Córdoba	105'17	Segóvia	60
Valéncia	100'42	Pontevedra	54'37
Canárias	100	Sória	51'76
Lúgo	99'22	Navarra	50'35
Alicante	94'63		
Ciudad-Real	89'36	*Promedio*	101'29

Alcohóles.

PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.	PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.
Córdoba	341'66	Cuenca	132
Valéncia	271'43	Castellon	115
Huesca	227'50	Albacete	124
Madrid	185'86	Tarragona	111'47
Zaragoza	160	Búrgos	88'55
Ciudad-Real	155	Baleáres	84'25
Huelva	153'50	Segóvia	81
Barcelona	149'16	Salamanca	60'68
Cádiz	145		
Sevilla	140	*Promedio*	144'55

Licores de todas clases, así procedentes de la vid, como de otros frutos y materias.

PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.	PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.
Leon	540	Baleáres	201'95
Cádiz	492	Zamora	201'55
Guipúzcoa	385'30	Gerona	197'33
Córdoba	332'25	Huesca	195'05
Alicante	323'34	Tarragona	186'66
Madrid	317'99	Castellon	175
Búrgos	300	Valladolid	171
Valéncia	293'75	Logroño	158'89
Zaragoza	286'37	Sória	150
Barcelona	281'33	Toledo	117'08
Salamanca	277'77	Huelva	40
Teruel	250	Navarra	22'41
Málaga	227'50		
Santander	219	*Promedio*	243'99

Vinagres de todas clases.

PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.	PROVINCIAS.	Precio medio. — Pesetas.
Cádiz	89'66	Jaén	26'25
Sevilla	79'60	Segóvia	25'50
Huelva	68'83	Valladolid	25'49
Logroño	46'83	Ávila	25
Córdoba	42'10	Zaragoza	24'63
Barcelona	40	Ciudad-Real	23'20
Múrcia	37'25	Lérida	21'66
Granada	36	Navarra	21'27
Alicante	35'83	Salamanca	21'16
Málaga	35'05	Albacete	18'60
Cáceres	34'49	Zamora	18'15
Huesca	33'19	Madrid	17'87
Tarragona	33'11	Valéncia	16'16
Baleáres	30'72	Teruel	15
Orense	30'30	Guadalajara	14'55
Pontevedra	30	Cuenca	12'03
Castellon	28'75		
Almería	26'25	*Promedio*	31'89

PRECIOS MEDIOS POR CUENCAS Y VERTIENTES.

CUENCA IBÉRICA.

PROVINCIAS.	Vino comun.	Vino generoso.	Vino de frutas.	Aguardientes.	Alcohóles.	Licores.	Sidra.	Vinagre.
Álava	»	»	»	»	»	»	»	»
Logroño	18	69'43	»	129'17	»	158'89	»	46'83
Navarra	21'86	58'02	»	50'35	»	»	10	21'27
Zaragoza	18'81	64'65	»	78'72	160	286'37	»	24'63
Huesca	24'23	75'70	»	78'75	227'50	195'05	»	33'19
Lérida	14'85	71'52	»	71'50	»	»	»	21'66
Gerona	22'77	60'85	»	75	»	197'33	»	»
Barcelona	19'70	152'32	»	75	149'16	281'33	»	40
Tarragona	27'16	85'70	»	74'11	111'47	186'66	»	33'11
Teruel	24'25	122	»	79'37	»	250	»	15
Promedio	21'29	82'26	»	67'99	162'06	222'23	10	29'46

CUENCA EDETANA.

Cuenca	21'17	51'44	»	62'75	132	»	»	12'03
Castellon	18'74	44'22	»	77'66	115	175	»	28'75
Valéncia	16'94	64'10	225	100'42	271'43	293'75	»	16'16
Alicante	20'61	150'26	167	94'63	»	323'34	»	35'83
Múrcia	16'06	91'75	410'75	110'50	»	»	»	37'25
Albacete	18'99	77'67	»	87'52	124	»	»	18'60
Promedio	18'75	79'90	267'58	88'91	160'61	264'03	»	24'77

CUENCA BÉTICA.

Córdoba	21'44	208'46	»	105'17	341'66	332'25	»	42'10
Jaén	»	55'99	»	193'33	»	»	»	26'25
Granada	»	95'14	»	210	»	»	»	36
Cádiz	18	301'64	»	188'41	145	492	»	89'66
Sevilla	27'19	299'57	»	139'88	140	»	»	79'60
Promedio	22'21	192'16	»	167'36	208'88	415'12	»	54'72

CUENCA ORETANA.

PROVINCIAS.	Vino comun.	Vino generoso.	Vino de frutas.	Aguardientes.	Alcohóles.	Licores.	Sidra.	Vinagre.
Guadalajara	23'08	59'22	»	»	»	»	»	14'55
Madrid	24'30	66'70	»	116'48	185'86	317'99	»	17'87
Toledo	22'83	43'73	»	»	»	117'08	»	»
Cáceres	20'93	102'27	»	188'88	»	»	»	34'49
Badajoz	»	»	»	»	»	»	»	»
Ciudad-Real	23'73	40'43	»	89'36	»	155'62	»	23'20
Huelva	17'33	153'72	»	129'36	153'50	40	»	68'83
Promedio	22'03	77'67	»	131'02	169'68	157'67	»	31'79

CUENCA CASTELLANA.

Leon	19'59	189'60	»	60	»	540	»	»
Paléncia	16'15	154'50	»	62'50	»	»	»	»
Búrgos	16'56	79'95	»	61	88'50	300	»	»
Sória	12'13	»	»	51'76	»	150	»	»
Segóvia	19'60	32'30	»	60	81	»	»	25'50
Ávila	20'42	54'53	»	120	»	»	»	25
Salamanca	20'48	46'59	»	»	60'68	277'77	»	21'16
Zamora	18'33	69'26	»	176'20	»	201'55	»	18'15
Valladolid	20'17	80'42	»	76'66	»	71	»	25'49
Promedio	18'16	88'39	»	83'51	76'72	256'55	»	23'06

VERTIENTE SETENTRIONAL.

Guipúzcoa	»	»	500	»	»	385'30	50	»
Vizcaya	»	77'38	»	»	»	»	36	»
Santander	»	74'25	»	116'66	»	219	»	»
Coruña	»	»	»	»	»	»	»	»
Oviedo	12'60	67'76	»	»	»	»	49'75	»
Lúgo	21'83	66'04	»	99'22	»	»	»	»
Pontevedra	26'82	155'17	»	54'37	»	»	»	30
Orense	20'42	130'21	»	66'29	»	»	»	30'30
Promedio	20'43	95'13	500	84'13	»	302'15	45'25	30'15

VERTIENTE MERIDIONAL.

Almería	24'41	55'98	»	178'50	»	»	»	26'25
Málaga	23'62	141'75	»	178'34	»	87'50	»	35'05
Promedio	24'01	103'86	»	178'42	»	87'50	»	30'60
Baleáres	19'44	79'58	»	113'91	84'25	201'95	»	30'72
Canárias	»	173'34	»	100	»	»	»	»

RESÚMEN.

Cuenca Ibérica	21'29	82'26	»	67'99	162'06	222'23	10	29'46
— Edetana	18'75	79'90	267'58	88'91	160'61	264'03	»	24'77
— Bética	22'21	192'16	»	167'36	208'88	415'12	»	54'72
— Oretana	22'13	77'67	»	131'02	169'68	157'67	»	31'79
— Castellana	18'16	88'39	»	83'51	76'72	256'55	»	23'06
Vertiente Setentrional.	20'43	95'13	500	84'13	»	302'15	45'25	30'15
— Meridional	24'01	103'86	»	178'42	84'25	87'50	»	30'60
Promedios. *de las Cuencas*	20'99	102'77	373'79	114'45	143'70	257'89	27'62	34'92
Promedios. *general*	20'95	99'06	325'68	97'19	144'55	251'22	36'43	31'89

Los precios medios de cada agrupacion de productos, expuestos de mayor á menor, colocan á las cuencas y vertientes en el siguiente órden:

VINOS COMUNES.		VINOS GENEROSOS.		VINOS DE FRUTAS.	
Vertiente Meridional...	22'49	Cuenca Bética.....	192'16	Vertiente Setentrional.	500
Cuenca Bética.....	22'21	Vertiente Meridional...	112'66	Cuenca Edetana.....	267'58
Cuenca Oretana.....	22'13	Vertiente Setentrional.	95'13	Cuenca Ibérica.....	No han enviado muestras; quizás no las haya.
Cuenca Ibérica.....	21'29	Cuenca Castellana.....	88'39	Cuenca Oretana.....	
Vertiente Setentrional.	20'43	Cuenca Ibérica.....	82'26	Cuenca Bética.....	
Cuenca Edetana.....	18'75	Cuenca Edetana.....	79'90	Cuenca Castellana.....	
Cuenca Castellana.....	18'16	Cuenca Oretana.....	77'67	Vertiente Meridional...	

AGUARDIENTES.		ALCOHÓLES.		LICORES.	
Cuenca Bética.....	167'36	Cuenca Bética.....	208'88	Cuenca Bética.....	415'12
Vertiente Meridional...	143'93	Cuenca Oretana.....	169'68	Vertiente Setentrional.	302'15
Cuenca Oretana.....	131'02	Cuenca Ibérica.....	162'06	Cuenca Castellana.....	268'59
Cuenca Edetana.....	88'91	Cuenca Edetana.....	160'61	Cuenca Edetana.....	264'03
Vertiente Setentrional..	84'13	Vertiente Meridional...	84'28	Cuenca Ibérica.....	222'23
Cuenca Ibérica.....	67'99	Cuenca Castellana.....	76'72	Cuenca Oretana.....	157'67
Cuenca Castellana.....	64'02	Vertiente Setentrional.	(?)	Vertiente Meridional...	142'97

SIDRA.		VINAGRE.	
Vertiente Setentrional.....	45'25	Cuenca Bética.....	54'72
Cuenca Ibérica.....	10'00	Cuenca Oretana.....	31'79
Cuenca Edetana.....	No producen sidra.	Vertiente Meridional.....	30'67
Cuenca Bética.....		Vertiente Setentrional.....	30'15
Cuenca Oretana.....		Cuenca Ibérica.....	29'46
Cuenca Castellana.....		Cuenca Edetana.....	24'77
Vertiente Meridional.....		Cuenca Castellana.....	23

PARTE NOVENA.

EL PAIS ¿HA COMPRENDIDO LA EXPOSICION?

PUEBLOS QUE HAN CONCURRIDO.

A esta pregunta contestan elocuentemente las cifras.

De los 9.790 pueblos de España, con sus islas adyacentes y las Antillas, han concurrido, más ó ménos, con sus productos 1.129 poblaciones diferentes, ó sea el 11'53 por 100, y 1.318 si se acumulan las de las cinco secciones en que aquellos se clasifican, pues hay 189 que aparecen representadas en más de una seccion, en cuyo caso la proporcion representada se eleva al 13'46 por 100.

Por otra parte, la gran mayoría de las poblaciones importantes del país figuran en el siguiente

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS

CUYOS PRODUCTOS HAN FIGURADO EN LA EXPOSICION.

A.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Abades	Segóvia	Segóvia	893
Abalos	Logroño	Haro	659
Abrucena	Almería	Gergal	2.050
Adra	Almería	Berja	9.607
Adrada (La)	Ávila	Cebréros	949
Agres	Alicante	Alcoy	1.490
Aguaron	Zaragoza	Daroca	2.171
Aguas	Huesca	Huesca	387
Aguilar	Córdoba	Aguilar	12.422
Agullent	Valéncia	Onteniente	1.222
Ahigal de los Aceiteros	Salamanca	Vitigudino	638
Aibar	Navarra	Aoiz	1.706
Ainsá	Huesca	Boltaña	441
Ainzon	Zaragoza	Borja	1.535
Alacuás	Valéncia	Torrente	1.965
Aladren	Zaragoza	Daroca	273
Alameda de Madrid	Madrid	Alcalá de Henáres	227
Alaró	Baleáres	Inca	4.879
Albacete	Albacete	Albacete	17.088
Albáida	Valéncia	Albáida	3.204
Albarellos (Monterey)	Orense	Berin	4.150
Alberite	Logroño	Logroño	841
Alberite	Zaragoza	Borja	220
Albolote	Granada	Granada	1.743
Albuñol	Granada	Albuñol	8.078
Alcalá de Chisbert	Castellon	San Mateo	5.916
Alcalá de Guadáira	Sevilla	Alcalá de Guadáira	7.880
Alcalá de Henáres.	Madrid	Alcalá de Henáres	9.280
Alcalá del Obispo.	Huesca	Huesca	360
Alcanadre	Logroño	Calahorra	1.265
Alcázar de S. Juan	Ciudad-Real	Alcázar de San Juan	8.179
Alcoba de la Torre.	Soria	Burgo de Osma.	210
Alcobendas	Madrid	Colmenar Viejo.	1.333
Alconchel	Zaragoza	Ateca	576
Alcoy	Alicante	Alcoy	25.196
Alcubierre	Huesca	Sariñena	1.471
Alcubilla de Avellaneda	Soria	Burgo de Osma.	603
Alcúdia de Carlet.	Valéncia	Carlet	2.375
Alcudia de Crespins	Valéncia	Játiva	770
Aldaya	Valéncia	Torrente	2.150
Aldeadávila de la Rivera	Salamanca	Vitigudino	1.927
Aldéa del Obispo.	Salamanca	Ciudad-Rodrigo.	827
Aldeanueva de Ebro	Logroño	Alfaro	591
Aldehorno	Segóvia	Riaza	507
Alella	Barcelona	Mataró	1.548
Aler	Huesca	Benabarre	235

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Alesanco	Logroño	Nájera	1.167
Alfara de Algimia	Valéncia	Sagunto	736
Alfaro	Logroño	Alfaro	5.383
Algimia de Alfara	Valéncia	Sagunto	985
Algodre	Zamora	Zamora	509
Alhama La Seca	Almería	Canjayar	3.573
Alicante	Alicante	Alicante	31.162
Aljaraque	Huelva	Huelva	558
Almaraz	Valladolid	Tordesillas	1.629
Almendralejo	Badajoz	Almendralejo	8.862
Almería	Almería	Almería	29.426
Almonacid de la Sierra	Zaragoza	La Almunia de Doña Godina.	2.204
Almonte	Huelva	Moguer	4.850
Almorox	Toledo	Escalona	1.858
Almudévar	Huesca	Huesca	2.733
Almúnia de San Juan (La)	Huesca	Tamarite	1.086
Alosno	Huelva	Valverde del Camino	4.038
Alpartir	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina.	1.092
Altafulla	Tarragona	Vendrell	1.059
Angüés	Huesca	Huesca	1.040
Angunciana	Logroño	Haro	587
Aniñon	Zaragoza	Ateca	1.778
Anna	Valéncia	Enguera	1.796
Ansoáin	Navarra	Pamplona	1.336
Antillon	Huesca	Sariñena	454
Añorbe	Navarra	Pamplona	761
Aóiz	Navarra	Aóiz	1.137
Apiés	Huesca	Huesca	874
Arafo	Canárias	Santa Cruz de Tenerife	1.146
Aragoneses	Segóvia	Santa María de Nieva	366
Aranda de Duero	Búrgos	Aranda de Duero	5.218
Arbaniés	Huesca	Huesca	405
Arbós	Tarragona	Vendrell	1.545
Arcenillas	Zamora	Zamora	544
Arconcillos (Arcones)	Segóvia	Sepúlveda	626
Arcos de la Frontera	Cádiz	Arcos de la Frontera	15.203
Arcos de Valdeorras (Villamartin)	Orense	Valdeórras	3.829
Archidona	Málaga	Archidona	7.401
Arénas de San Pedro	Ávila	Arenas de San Pedro	2.617
Arénas (Las) La Orotava	Canárias	La Orotava	7.524
Arenzana de Abajo	Logroño	Nájera	600
Arévalo	Ávila	Arévalo	3.538
Arganda	Madrid	Chinchon	3.412
Argelaguer	Gerona	Olot	939
Arguédas	Navarra	Tudela	1.495
Arriaran (Ichaso)	Guipúzcoa	Azpéitia	862
Arjona	Jaén	Andújar	5.630
Arnedillo	Logroño	Arnedo	1.223
Arnedo	Logroño	Arnedo	3.632
Arrabaldo (Parada del Sil)	Orense	Puebla de Trives	2.738
Arroyo	Valladolid	Valladolid	288
Arroyo del Puerco	Cáceres	Cáceres	5.440
Artajona	Navarra	Tafalla	2.061
Artazu	Navarra	Estella	443
Artesa de Segre	Lérida	Balaguer	239
Aspe	Alicante	Novelda	7.486
Astorga	Leon	Astorga	4.830
Astudillo	Paléncia	Astudillo	4.236
Ateca	Zaragoza	Ateca	3.786
Almell-lla (La) (Perelló)	Tarragona	Tortosa	2.694
Andanzas del Valle	Leon	La Bañeza	1.518
Ausejo	Logroño	Calahorra	2.165
Autol	Logroño	Calahorra	2.639
Ávila	Ávila	Ávila	6.892
Avinyonet	Barcelona	Villafranca del Panadés	1.286
Ayamonte	Huelva	Ayamonte	5.854
Ayerbe	Huesca	Huesca	2.610
Azlor	Huesca	Barbastro	606
Azofra	Logroño	Nájera	501

B.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Babilafuente	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	960
Badajoz	Badajoz	Badajoz	22.895
Badalona	Barcelona	Barcelona	12.060
Badaran	Logroño	Nájera	933
Baena	Córdoba	Baena	13.302
Bagur	Gerona	La Bisbal	1.849
Balaguer	Lérida	Balaguer	4.895
Balano	Segóvia	(1)	
Balisa	Segóvia	Santa María de Nieva	172
Balónes	Alicante	Concentáina	394
Baltanás	Paléncia	Baltanás	2.584
Banaston (Gerbe y Griebal)	Huesca	Boltaña	565
Bandaliés	Huesca	Huesca	259
Bañalbufar	Baleáres	Palma	550
Bañáres	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	825
Baños	Cáceres	Granadilla	1.461
Baños de Rioja	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	326
Bañeras	Alicante	Alcoy	2.564
Barasona	Huesca	Benabarre	601
Barbadánes	Orense	Orense	3.380
Barbará	Tarragona	Montblanch	1.425
Barbastro	Huesca	Barbastro	17.817
Barbens	Lérida	Balaguer	588
Bárboles	Zaragoza	Almúnia de Doña Godina	523
Barcelona	Barcelona	Barcelona	189.948
Barco (El)	Orense	Valdeorras	5.178
Barluenga	Huesca	Huesca	559
Barrios de Salas (Los)	Leon	Ponferrada	1.713
Bastáras ó Banastás	Huesca	Huesca	111
Beas	Huelva	Huelva	1.561
Becerril de Campos	Paléncia	Paléncia	3.069
Begoña	Vizcaya	Bilbao	4.535
Béjar	Salamanca	Béjar	10.162
Bélgida	Valéncia	Albáida	1.049
Belianes	Lérida	Lérida	1.260
Bellestar (Torrelabad y Soler)	Huesca	Benabarre	467
Bell-lloch	Lérida	Lérida	904
Bellpuig	Lérida	Cervera	1.684
Bellvis	Lérida	Balaguer	1.643
Belmez	Córdoba	Fuenteovejuna	3.363
Belmonte de Tajo	Madrid	Chinchon	924
Benabarre	Huesca	Benabarre	2.397
Benafarces	Valladolid	Tordesillas	447
Benaguacil	Valéncia	Liria	4.423
Benavente (Torrelabad y Soler)	Huesca	Benabarre	467

(1) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece pueblo alguno con este nombre.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Benavente	Zamora	Benavente	4.075
Benavites	Valéncia	Sagunto	547
Benazolve (Ardon)	Leon	Valéncia de Don Juan	1.537
Benejama	Alicante	Villena	2.014
Benicarló	Castellon	Vinaróz	7.130
Benifairó	Valéncia	(1)	(?)
Benifallim	Alicante	Cocentaina	637
Benilloba	Alicante	Cocentaina	1.427
Benlloch	Castellon	Albocacer	1.311
Berja	Almería	Berja	16.217
Berlanga de Duero	Sória	Almazan	1.945
Bermellar	Salamanca	Vitigudino	493
Bernardos	Segóvia	Santa María de Nieva	2.013
Bierge	Huesca	Barbastro	724
Bilbao	Vizcaya	Bilbao	17.969
Binaced	Huesca	Fraga	1.605
Binisalem	Baleáres	Inca	3.273
Bisbal (La)	Gerona	La Bisbal	4.173
Bisimbre	Zaragoza	Borja	382
Bétera	Valéncia	Moncada	2.284
Blanes	Gerona	Santa Coloma de Farnés	5.770
Blascoeles	Ávila	Ávila	633
Bocairente	Valencia	Onteniente	4.239
Bolea	Huesca	Huesca	1.790
Bollullos	Huelva	La Palma	5.571
Bonáres	Huelva	Moguer	2.754
Borja	Zaragoza	Borja	5.771
Borjas	Lérida	Lérida	3.408
Botarell	Tarragona	Reus	409
Bóveda	Lúgo	Monforte	4.061
Brea	Zaragoza	Calatayud	1.725
Bribiesca	Búrgos	Bribiesca	3.814
Brihuega	Guadalajara	Brihuega	4.415
Briñas	Logroño	Haro	570
Briones	Logroño	Haro	3.180
Brozas	Cáceres	Alcántara	5.354
Buendia	Cuenca	Huete	1.478
Bugarra	Valéncia	Villar del Arzobispo	1.368
Búllas	Múrcia	Mula	5.279
Buñol	Valéncia	Chiva	3.583
Burbáguena	Teruel	Calamocha	1.233
Bureta	Zaragoza	Borja	423
Búrgos	Búrgos	Búrgos	25.721

C.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Cabaces	Tarragona	Falset	1.085
Caballar	Segóvia	Segóvia	445
Cabanas	Gerona	Figuéras	1.052
Cabeza de Vaca (Orense)	Orense	Orense	10.775
Cabezon	Valladolid	Valória la Buena	1.115
Cabra	Córdoba	Cabra	13.160
Cabreros del Monte	Valladolid	Medina de Rioseco	530
Cabrils	Barcelona	Mataró	733
Cáceres	Cáceres	Cáceres	13.466
Cadaques	Gerona	Figueras	2.418
Cádiz	Cádiz	Cádiz	71.521
Cadréita	Navarra	Tudela	705
Calahorra	Logroño	Calahorra	7.106
Calatayud	Zaragoza	Calatayud	12.306
Calatorao	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	1.910
Caldas (Las) (Canedo)	Orense	Orense	4.077
Caldas de Malavella	Gerona	Santa Coloma de Farnés	1.959
Cálig	Castellon	Vinaróz	3.758
Calonge	Gerona	La Bisbal	2.985
Calpe	Alicante	Callosa de Ensarriá	1.777
Calvarrasa de Abajo	Salamanca	Salamanca	623
Calzada de Calatrava	Ciudad-Real	Almagro	4.695
Cambrils	Tarragona	Reus	2.199
Campanário	Badajoz	Villanueva de la Serena	6.337
Campillo de Altobuey	Cuenca	Motilla del Palancar	3.327
Campo de Mirra	Alicante	Villena	798
Camporeal	Madrid	Alcalá de Henares	1.336
Candásnos	Huesca	Fraga	1.114
Canedo	Orense	Orense	4.077
Cángas	Pontevedra	Pontevedra	4.942
Cángas de Tinéo	Oviedo	Cángas de Tinéo	21.337
Canillas	Logroño	Nájera	290
Cantalapiedra	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	1.488
Cañizal	Zamora	Fuentesaúco	1.232
Caparroso	Navarra	Tafalla	1.797
Capmany	Gerona	Figueras	969
Carabanchel Bajo	Madrid	Getafe	1.310
Carcabuey	Córdoba	Priego de Córdoba	4.084
Cárdenas	Logroño	Nájera	361
Cariñena	Zaragoza	Daroca	3.216
Carlet	Valéncia	Carlet	4.425
Carmena	Toledo	Torrijos	1.358
Cartagena	Múrcia	Cartagena	54.315
Cartaya	Huelva	Huelva	5.013
Casalaréina	Logroño	Haro	1.257
Casar de Cáceres	Cáceres	Cáceres	4.185
Casardomato (Canedo)	Orense	Orense	4.077
Casas del Conde (Las)	Salamanca	Sequéros	490
Casaseca de las Chanas	Zamora	Zamora	974
Casasola de Arion	Valladolid	Tordesillas	1.082
Casas-Ibañez	Albacete	Casas-Ibañez	2.440
Cascante	Navarra	Tudela	4.134
Caspe	Zaragoza	Caspe	9.951
Cassá de la Selva	Gerona	Gerona	3.718
Castañares de Rioja	Logroño	Haro	613
Castalla	Alicante	Gijona	3.339
Castejon de Alarba	Zaragoza	Calatayud	256
Castejon de Arbaniés	Huesca	Huesca	405
Castelldefels	Barcelona	San Feliú de Llobregát	312
Castellanos	Búrgos	(2)	
Castellnou (Ossó)	Lérida	Cervera	709
Castellon	Castellon	Castellon	20.123
Castellserá	Lérida	Balaguer	851
Castilsabás	Huesca	Huesca	298
Castilleja de Guzman	Sevilla	Sevilla	129
Castilleja de la Cuesta	Sevilla	Sevilla	1.301
Castrelo de Miño	Orense	Rivadavia	2.958
Castrillo de la Vega	Búrgos	Aranda de Duero	950
Castro	Santander	Pótes	2.312
Castro (El) (Barco)	Orense	Valdeórras	5.178

(1) No se cita el partido á que pertenece, ni tampoco la poblacion, porque la cédula de inscripcion no expresa si es Benifayo de Valldigna ó de les Valls.

(2) No se cita el partido á que pertenece, por no expresar la cédula de inscripcion si es Castellanos de Bureba ó Castellanos de Castro.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Castromocho	Paléncia	Frechilla	1.332
Castronuño	Valladolid	Nava del Rey	2.352
Castro-Urdiales	Santander	Castro-Urdiales	4.555
Castroverde de Campos	Zamora	Villalpando	1.564
Catllar	Tarragona	Tarragona	1.589
Caudete	Valéncia	Requena	847
Cebolla	Toledo	Talavera de la Reina	2.016
Cebréros	Ávila	Cebréros	3.363
Cenia (La)	Tarragona	Tortosa	2.492
Cenicero	Logroño	Logroño	2.088
Cenlle	Orense	Ribadavia	3.135
Cerro (El)	Salamanca	Béjar	999
Cervelló	Barcelona	San Feliú de Llobregat	1.042
Cervera	Lérida	Cervera	4.325
Cervera de la Cañada	Zaragoza	Ateca	743
Cervera del Rio	Valladolid	(1)	
Cervera del Rio Alhama	Logroño	Cervera del Rio Alhama	4.567
Cevico de la Torre	Paléncia	Baltanás	2.145
Chamartin de la Rosa	Madrid	Colmenar Viejo	515
Cheste	Valéncia	Chiva	4.970
Chiclana de la Frontera	Cádiz	Chiclana de la Frontera	9.004
Chillaron de Cuenca	Cuenca	Cuenca	452
Chinchon	Madrid	Chinchon	4.958
Chipiona	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	2.115
Chiva	Valéncia	Chiva	4.577
Chódes	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	611
Chucena	Huelva	La Palma	1.230
Ciempozuelos	Madrid	Getafe	2.599
Cieza	Múrcia	Cieza	9.578
Cigales	Valladolid	Valoria la Buena	1.929
Cihuri	Logroño	Haro	450
Cilléros	Cáceres	Hoyos	2.442
Ciriñuela (Cirueña)	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	394
Ciruelos	Toledo	Ocaña	705
Cirueña	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	394
Cistella	Gerona	Figueras	988
Cistérniga	Valladolid	Valladolid	887
Ciudad-Real	Ciudad-Real	Ciudad-Real	10.366
Ciudad-Rodrigo	Salamanca	Ciudad-Rodrigo	6.223
Coca	Segóvia	Santa María de Nieva	728
Codorniz	Segóvia	Santa María de Nieva	547
Coles	Orense	Orense	4.714
Colmenar	Málaga	Colmenar	5.589
Colmenar de Oreja	Madrid	Chinchon	5.352
Condomina (La) *Benilloba*	Alicante	Cocentáina	1.427
Consel (Alaró)	Baleáres	Inca	4.879
Constantina de la Sierra	Sevilla	Cazalla de la Sierra	8.608
Córcos	Valladolid	Valória la Buena	1.008
Córdoba	Córdoba	Córdoba	41.963
Cordovilla	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	331
Corella	Navarra	Tudela	4.991
Corera	Logroño	Arnedo	829
Coreses	Zamora	Zamora	1.239
Cornago	Logroño	Cervera del Rio Alhama	1.692
Cornudilla	Búrgos	Bribiesca	261
Coronil (El)	Sevilla	Moron	4.268
Corrales	Zamora	Zamora,	1.879
Corrales de Duero	Valladolid	Peñafiel	287
Corral-Rubio	Albacete	Chinchilla	931
Córtes de Navarra	Navarra	Tudela	1.153
Coruña	Coruña	Coruña	30.132
Coscojuela de Sobrarbe	Huesca	Boltaña	393
Cosuenda	Zaragoza	Daroca	1.451
Cozuélos de Fuentidueña	Segóvia	Cuéllar	378
Cuarte	Valéncia	(2)	
Cuartell	Valéncia	Sagunto	793
Cuatretonda	Valéncia	Albáida	1.811
Cubillas de Santa Marta	Valladolid	Valória la Buena	567
Cuello de Margallen	Huesca	(3)	
Cuenca	Cuenca	Cuenca	7.735
Cueva (La Puebla de los Infantes)	Sevilla	Lora del Rio	2.351
Cuevas del Valle	Ávila	Arenas de San Pedro	970
Cuevas de Vinromá	Castellon	Albocácer	3.235
Cuzcurrita	Logroño	Haro	1.282

D.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Daimiel	Ciudad-Real	Daimiel	12.105
Dehesa	Segóvia	Cuéllar	350
Dehesa Mayor	Segóvia	Cuéllar	350
Dénia	Alicante	Dénia	6.538
Dicastillo	Navarra	Estella	1.250
Doña Mencía	Córdoba	Cabra	4.491
Dueñas	Paléncia	Paléncia	3.802

E.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Elciego	Álava	Laguardia	1.349
Elche	Alicante	Elche	18.734
Elizondo (Baztan)	Navarra	Pamplona	9.697
Encinacorba	Zaragoza	Daroca	1.132
Enériz	Navarra	Pamplona	421
Enix	Almería	Almería	1.334
Entrena	Logroño	Logroño	901
Erla	Zaragoza	Egea de los Caballeros	753
Errazu (Baztan)	Navarra	Pamplona	9.697
Escacena del Campo	Huelva	La Palma	1.694
Escala (La)	Gerona	Gerona	2.556
Escañuela	Jaén	Mártos	662
Escarabajosa	Ávila	Cebréros	589
Escarabajosa de Cabezas	Segóvia	Segóvia	441
Escatron	Zaragoza	Caspe	2.691
Esparraguera	Barcelona	San Feliú de Llobregat	3.222

(1) No se cita el partido á que pertenece, por no aparecer en el Nomenclátor oficial de esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.
(2) Denominacion de un territorio de la provincia.
(3) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece pueblo alguno con este nombre en dicha provincia.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Espartinas	Sevilla	Sanlúcar la Mayor	736
Espejo	Córdoba	Castro del Rio	5.377
Espeluy	Jaén	Andújar	316
Espluga-Calva	Lérida	Lérida	1.365
Espluga de Francolí	Tarragona	Montblanch	3.442
Espolla	Gerona	Figueras	1.108
Esquivias	Toledo	Illéscas	1.438
Estadilla	Huesca	Tamarite	1.920
Estalain (Anué)	Navarra	Pamplona	1.160
Estella	Navarra	Estella	5.746
Estepona	Málaga	Estepona	8.790

F.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Fálces	Navarra	Tafalla	2.759
Falset	Tarragona	Falset	3.508
Fañanás	Huesca	Huesca	529
Fáura	Valéncia	Sagunto	1.061
Felanitx	Baleáres	Manacor	10.563
Fermoselle	Zamora	Bernillo de Sayago	4.818
Figueras	Gerona	Figueras	10.082
Fines	Almería	Purchena	1.274
Florida (La) (Arico)	Canárias	La Orotava	3.405
Fontanares (Onteniente)	Valéncia	Onteniente	11.027
Fonz	Huesca	Tamarite	2.363
Fonzaleche	Logroño	Haro	616
Forfoleda	Salamanca	Salamanca	354
Fornells de la Selva	Gerona	Gerona	861
Frama (Cabezon de Liébana)	Santander	Pótes	2.335
Fregeneda (La)	Salamanca	Vitigudino	1.207
Fuendejalon	Zaragoza	Borja	1.036
Fuenmayor	Logroño	Logroño	2.050
Fuensalida	Toledo	Torrijos	2.476
Fuensanta	Albacete	La Roda	1.011
Fuente del Olmo de Iscar	Segóvia	Cuéllar	277
Fuente el Saz	Madrid	Alcalá de Henáres	638
Fuente el Sol	Valladolid	Medina del Campo	352
Fuenteguinaldo	Salamanca	Ciudad-Rodrigo	1.927
Fuente la Higuera	Valéncia	Onteniente	3.055
Fuentelapeña	Zamora	Fuentesaúco	2.006
Fuenteovejuna	Córdoba	Fuenteovejuna	5.859
Fuenterrobles	Valéncia	Requena	821
Fuentesaúco	Zamora	Fuetesaúco	3.434
Fuentes de Giloca	Zaragoza	Daroca	876
Fuentes de Nava	Paléncia	Frechilla	2.371
Fuentesoto	Segóvia	Cuéllar	437
Fúnes	Navarra	Tafalla	851

G.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Gajates	Salamanca	Alba de Tórmes	430
Galaroza	Huelva	Aracena	2.169
Galiléa	Logroño	Arnedo	448
Gandía	Valéncia	Gandía	6.930
Garcibuey	Salamanca	Sequeros	667
Garcillan	Segóvia	Segóvia	478
Garrapinillos	Zaragoza	(1)	
Garriga (La)	Barcelona	Granollers	1.532
Garrovillas	Cáceres	Garrovillas	4.785
Gazolaz (Cizur)	Navarra	Pamplona	1.845
Gemenuño	Segovia	Santa María de Nieva	304
Gérica	Castellon	Viver	3.585
Gerona	Gerona	Gerona	14.341
Gibraleon	Huelva	Huelva	4.446
Gijon	Oviedo	Gijon	24.802
Gimileo	Logroño	Haro	254
Gineta (La)	Albacete	Albacete	3.280
Golmés	Lérida	Lérida	972
Gracia	Barcelona	Barcelona	19.969
Grado	Oviedo	Právia	19.312
Granada	Granada	Granada	67.326
Granadella	Lérida	Lérida	2.050
Granollers	Barcelona	Granollers	4.702
Grañen	Huesca	Sariñena	852
Grañena	Lérida	Cervera	497
Gratallops	Tarragona	Falset	1.059
Graus	Huesca	Benavarre	3.242
Guadalajara	Guadalajara	Guadalajara	7.902
Guadix	Granada	Guadix	11.409
Gualchols	Granada	Motril	4.049
Guardia	Lérida	Tremp	738
Guasá (Ulle)	Huesca	Jaca	343
Güell	Huesca	Benabarre	289
Gumiel de Izan	Búrgos	Aranda de Duero	2.024
Gurrea de Gállego	Huesca	Huesca	1.338

H.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Haro	Logroño	Haro	6.507
Hellin	Albacete	Hellin	11.093
Herce	Logroño	Arnedo	848
Herramélluri	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	465
Herrera de Alcántara	Cáceres	Valéncia de Alcántara	930
Herrera del Duque	Badajoz	Herrera del Duque	2.888
Hervás	Cáceres	Granadilla	3.852
Hervías	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	470
Hinójos	Huelva	La Palma	1.413
Hinojosa de Duero	Salamanca	Vitigudino	1.667
Hormilla	Logroño	Nájera	677
Hormilleja	Logroño	Nájera	339
Hostafranchs (Arañó)	Lérida	Cervera	835
Hoyos	Cáceres	Hoyos	1.691
Huecija	Almería	Canjayar	996
Huelva	Huelva	Huelva	9.805
Huercal-Overa	Almería	Huercal-Overa	12.681
Huercanos	Logroño	Nájera	695
Huerta de Valdecarábanos	Toledo	Ocaña	2.142
Huesca	Huesca	Huesca	10.160
Huete	Cuenca	Huete	2.745
Huescar	Granada	Huescar	7.303
Húmera	Madrid	Navalcarnero	180

(1) No se cita el partido á que pertenece porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

I.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.	Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Ibars de Urgel	Lérida	Balaguer	896	Illéscas	Toledo	Illéscas	1.583
Ibi	Alicante	Jijona	3.171	Inca	Baleares	Inca	6.038
Ibieca	Huesca	Huesca	384	Iriépal	Guadalajara	Guadalajara	491
Icod	Canárias	La Orotava	5.414	Isla Cristina	Huelva	Ayamonte	3.191
Igéa	Logroño	Cervera del Rio Alhama	1.728	Iznájar	Córdoba	Rute	6.043
				Izu (Obia)	Navarra	Pamplona	2.078

J.

Jabugo	Huelva	Aracena	1.898	Jerez de la Frontera	Cádiz	Jerez de la Frontera	52.158
Jaén	Jaén	Jaén	22.938	Jijona	Alicante	Jijona	6.053
Jambrina	Zamora	Zamora	582	Jumilla	Murcia	Yecla	10.466
Játiva	Valéncia	Játiva	14.530				
Jávea	Alicante	Dénia	5.866				

L.

Labata	Huesca	Huesca	508	Liria	Valencia	Liria	9.201
Labuerda	Huesca	Boltaña	667	Llagostera	Gerona	La Bisbal	3.555
Laguna de Duero	Valladolid	Valladolid	823	Llansá	Gerona	Figueras	1.879
Lagunarrota	Huesca	Sariñena	470	Llerona	Barcelona	Granollers	1.987
Lalneza	Huesca	Sariñena	631	Llimiana	Lérida	Tremp	817
Lanaja	Huesca	Sariñena	1.752	Llummayor	Baleares	Palma	8.742
Laudete	Cuenca	Cañete	1.284	Loarre	Huesca	Huesca	1.444
Langa	Avila	Arévalo	457	Loéches	Madrid	Alcalá de Henares	892
Langa	Soria	Burgo de Osma	1.023	Logroño	Logroño	Logroño	11.475
Lardero	Logroño	Logroño	1.110	Longares	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	1.120
Laroco	Orense	Puebla de Trives	1.559	Lopórzano	Huesca	Huesca	573
Lascillas	Huesca	Barbastro	445	Lorca	Múrcia	Lorca	11.031
Laujar de Andarax	Almería	Canjayar	4.941	Losárcos	Navarra	Estella	2.083
Lavadores	Pontevedra	Vigo	11.360	Lubrín	Almería	Vera	6.324
Lécera	Zaragoza	Belchite	1.752	Lucena	Córdoba	Lucena	20.982
Leiro	Orense	Ribadávia	4.334	Lucena de Jalon	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	500
Leiva	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	634	Lucena del Puerto	Huelva	Moguer	1.085
Leon	Leon	Leon	9.866	Luceni	Zaragoza	Borja	687
Lepe	Huelva	Ayamonte	3.979	Lúgo	Lúgo	Lúgo	21.298
Lérida	Lérida	Lérida	19.557	Lumbier	Navarra	Aóiz	2.013
Lerma	Búrgos	Lerma	2.270	Lumbráles	Salamanca	Vitigudino	2.619
Liebana	Santander	Pótes	2.508	Lumpiaque	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	1.132
Lináres	Jaén	Baeza	12.342	Lupiñen	Huesca	Huesca	658
Liñola	Lérida	Balaguer	936				

M.

Madrid	Madrid	Madrid	392.266 (1)	Marcilla	Navarra	Tafalla	1.186
Madridános	Zamora	Zamora	735	Marin de Abajo	Pontevedra	Pontevedra	8.298
Madrigal de las Altas Torres	Ávila	Arévalo	2.450	Martorellas	Barcelona	Granollers	657
Madrigueras	Albacete	La Roda	2.307	Masnou	Barcelona	Mataró	4.036
Magallon	Zaragoza	Borja	2.579	Masquefa	Barcelona	Igualada	1.204
Mahon	Baleáres	Mahon	21.976	Matilla (La)	Segóvia	Sepúlveda	735
Mahora	Albacete	Casas-Ibañez	1.472	Mayorga	Valladolid	Villalon	2.523
Málaga	Málaga	Málaga	94.732	Medellin	Badajoz	Don Benito	1.233
Mallen	Zaragoza	Borja	2.784	Medina del Campo	Valladolid	Medina del Campo	4.557
Malpartida de Plasencia	Cáceres	Plasencia	2.252	Melgar de Abajo	Valladolid	Villalon	551
Malva	Zamora	Toro	942	Melgar de Arriba	Valladolid	Villalon	946
Manacor	Baleáres	Manacor	12.590	Melgar de Yuso de los Caballeros	Paléncia	Astudillo	538
Manresa	Barcelona	Manresa	16.139	Membrilla	Ciudad-Real	Manzanares	4.890
Manzanares	Ciudad-Real	Manzanares	10.270	Mendigorría	Navarra	Tafalla	1.784
Manzanera	Teruel	Mora de Rubielos	2.458	Méntrida	Toledo	Escalona	2.716
Manzanilla	Huelva	La Palma	2.062	Mieza	Salamanca	Vitigudino	1.177
Mañeru	Navarra	Estella	1.203	Migueláñez	Segóvia	Santa María de Nieva	705
Mara	Zaragoza	Daroca	573	Miguelturra	Ciudad-Real	Ciudad-Real	6.746

(1) Segun el censo general hecho por el Ayuntamiento, con arreglo al último empadronamiento, verificado en 1.º de Diciembre de 1877.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Milagro	Navarra	Tafalla	1.246
Milla	Barcelona	(1)	
Miño de San Estéban	Sória	Búrgo de Osma.	387
Miralcampo (Hacienda del Llano de Cuarte)	Valencia	(2)	
Miranda de Arga	Navarra	Tafalla	1.541
Miranda de Ebro	Búrgos	Miranda de Ebro	2.896
Mogente	Valéncia	Enguera	6.834
Moguer	Huelva	Moguer	1.928
Mojados	Valladolid	Olmedo	1.806
Molacillos	Zamora	Zamora	362
Molinos de Sipan (Los) (Sipan)	Huesca	Huesca	260
Molins (Pont de)	Gerona	Figuéras	584
Molins de Rey	Barcelona	San Feliu de Llobregat	2.855
Mollerusa	Lérida	Lérida	841
Mollet	Barcelona	Granollers	1.418
Mombeltran	Ávila	Arenas de San Pedro	1.354
Monasterio de la Vega	Valladolid	Villalon	444
Monforte	Alicante	Novelda	3.678
Monforte	Lúgo	Monforte	11.306
Monforte	Salamanca	Sequéros	551
Monóvar	Alicante	Monóvar	8.426
Monrazos (Verin)	Orense	Verin	4.874
Monserrat	Valéncia	Carlet	1.728
Montalban	Teruel	Segura	1.804
Montánchez	Cáceres	Montánchez	4.161
Montanchuelos (Granátula de Calatrava)	Ciudad-Real	Almagro	2.406
Montblanch	Tarragona	Montblanc	4.675
Montbrió de Tarragona	Tarragona	Réus	1.181
Monteagudo	Navarra	Tudela	909
Montejo de Arévalo	Segóvia	Santa María de Nieva	642
Monterrey	Orense	Verin	4.150
Montilla	Córdoba	Montilla	15.013
Montmesa (Ortilla)	Huesca	Huesca	590
Montroig	Tarragona	Réus	2.308
Montuenga	Segóvia	Santa María de Nieva	435
Montuiri	Baleares	Manacor	2.108
Monzalbarba	Zaragoza	Zaragoza	793
Monzon	Huesca	Barbastro	4.628
Mora de Ebro	Tarragona	Gandesa	3.757
Moral de Calatrava	Ciudad-Real	Valdepeñas	4.994
Moraleja de Coca.	Segovia	Santa María de Nieva	553
Moraleja del Vino.	Zamora	Zamora	1.876
Morales de Campos	Valladolid	Medina de Rioseco	440
Morales del Vino.	Zamora	Zamora	1.448
Morata de Jalon	Zaragoza	La Almunia de Doña Godina.	2.226
Morata de Tajuña.	Madrid	Chinchon	2.667
Moratalla	Múrcia	Caravaca	10.467
Moréiras	Orense	Ginzo de Limia.	1.637
Morera (La)	Tarragona	Falset	707
Morrano	Huesca	Huesca	380
Mota del Marqués.	Valladolid	Tordesillas	1.629
Motril	Granada	Motril	13.960
Mozoncillo	Segóvia	Segóvia	860
Mucientes	Valladolid	Valória la Buena	1.421
Munébrega	Zaragoza	Calatayud	1.244
Munilla	Logroño	Arnedo	2.285
Muñopedro	Segóvia	Santa María de Nieva	599
Murchante	Navarra	Tudela	1.217
Múrcia	Múrcia	Múrcia	87.168
Murillo de Rio Leza	Logroño	Logroño	1.375
Muro	Alicante	Cocentáina	2.946
Múrtas	Granada	Ugíjar	3.798
Muruzábal	Navarra	Pamplona	467

N.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Nájera	Logroño	Nájera	2.842
Nárros	Segóvia	Cuéllar	337
Navaconcejo	Cáceres	Plasência	1.168
Nava de la Asuncion	Segóvia	Santa María de Nieva	1.782
Nava del Rey	Valladolid	Nava del Rey	1.447
Navalcarnero	Madrid	Navalcarnero	3.738
Navalmanzano	Segóvia	Cuéllar	1.356
Navalmoral de la Mata	Cáceres	Navalmoral de la Mata	3.114
Navarrete	Logroño	Logroño	2.098
Navata	Gerona	Figuéras	898
Niebla	Huelva	Moguer	863
Nieva	Segóvia	Santa María de Nieva	655
Nigran	Pontevedra	Vigo	6.404
Nijar	Almería	Sórbas	9.447
Noálla (San Cipriano de Viñas)	Orense	Orense	3.168
Noblejas	Toledo	Ocaña	2.046
Novelda	Alicante	Novelda	7.925
Nueva-Carteya	Córdoba	Cábra	1.474
Núles	Castellon	Núles	4.801

O.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Obános	Navarra	Pamplona	1.361
Ocaña	Toledo	Ocaña	6.192
Ochánduri	Logroño	Haro	243
Ohánez	Almería	Canjáyar	2.537
Olesa	Barcelona	(3)	
Olías del Rey	Toledo	Toledo	1.391
Olite	Navarra	Tafalla	2.590
Olivares	Cuenca	San Clemente	1.178
Olláuri	Logroño	Haro	817
Ollería	Valéncia	Albaida	4.002
Olmedo	Valladolid	Olmedo	2.812
Olza	Navarra	Pamplona	2.078
Onteniente	Valéncia	Onteniente	11.027
Ontur	Albacete	Hellin	1.639
Ordis	Gerona	Figuéras	525
Orejana	Segóvia	Sepúlveda	472
Orense	Orense	Orense	10.775
Orgaz	Toledo	Orgaz	2.873
Orihuela	Alicante	Orihuela	25.208
Orórbia (Olza)	Navarra	Pamplona	2.078

(1) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esa provincia pueblo alguno con dicho nombre.

(2) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre. Es una localidad del Llano de Cuarte.

(3) No se cita el partido á que pertenece por no expresar la cédula de inscripcion si es Olesa de Bonesvalls ú Olesa de Monserrat.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Orotava (La).....	Canárias..	La Orotava. ...	7.524
Orra (La).....	Búrgos.	Róa.....	954
Ortubia.....	Logroño....	(1)	
Osor.....	Gerona.....	Santa Coloma de Farnés.....	1.355
Ossó de Cervera..	Lérida.	Cervera.....	709
Osuna.....	Sevilla.	Osuna.	17.873
Otero.....	Toledo.	Escalona.....	227
Ovejo.....	Córdoba....	Fuenteovejuna.	712
Oviedo.....	Oviedo.	Oviedo.....	28.225

P.

Pajares de los Oteros.....	Leon.....	Valéncia de Don Juan.....	1.327
Palacios de Campos.....	Valladolid..	Medina de Rioseco.....	692
Palacios de Goda..	Ávila.	Arévalo.....	782
Palafrugell.....	Gerona.....	La Bisbal.....	5.254
Palau de Anglesola.....	Lérida.	Lérida.	829
Palazuélos de Muño.....	Búrgos.....	Castrojeriz.....	291
Paléncia.....	Paléncia....	Paléncia.....	13.126
Pallaruelo (Murillo de Monclús)....	Huesca.....	Boltaña.	1.131
Palma.....	Baleáres....	Palma.....	53.019
Palma (La).....	Huelva.....	La Palma.....	4.293
Palmas (Las).....	Canárias....	Las Palmas....	14.233
Palol (Vilatenim).	Gerona.....	Figuéras.	280
Pálos de la Frontera.....	Huelva.....	Moguer.....	1.222
Pampliega.....	Búrgos.....	Castrogeriz. ...	1.186
Pamplona.....	Navarra....	Pamplona.	22.896
Paniza.....	Zaragoza. ..	Daroca.....	1.702
Panton.....	Lúgo.....	Monforte.....	10.306
Papiol.....	Barcelona...	San Feliú de Llobregat....	1.123
Parada de Rubiales	Salamanca..	Salamanca.....	859
Parroquia de Besalú.....	Gerona.....	Olot.....	1.161
Paterna del Campo	Huelva.....	La Palma.....	1.957
Pedralba.....	Valéncia....	Liria.....	2.049
Pedrola (La).	Zaragoza. ..	La Almunia de Doña Godina.	2.330
Pedrosas (Las). ..	Zaragoza. ..	Egea de los Caballeros.....	336
Peleagonzalo.....	Zamora.....	Toro.....	660
Peleas de abajo...	Zamora. ...	Zamora.	378
Peligros.....	Granada....	Granada.....	1.033
Peñafiel.....	Valladolid..	Peñafiel.....	3.894
Peñaflor.....	Valladolid..	Medina de Rioseco.	905
Peñaranda de Bracamonte.....	Salamanca..	Peñaranda de Bracamonte..	4.224
Peñas de S. Pedro.	Albacete....	Chinchilla.....	3.534
Peralta.....	Navarra....	Tafalla.....	3.476
Peralta de Alcofea.	Huesca.....	Sariñena.....	1.001
Perdigon (El).....	Zamora.....	Zamora.	1.437
Pesquera (La)....	Cuenca.....	Motilla del Palancar.....	794
Pesquera de Duero	Valladolid..	Peñafiel.....	1.067
Petin.....	Orense.....	Valdeorras.....	2.393
Petra.....	Baleáres....	Manacor.....	3.059
Petrel.....	Alicante....	Monóvar.....	2.911
Petres.....	Valéncia....	Sagunto.....	958
Picasent.....	Valéncia....	Torrente.....	2.767
Picazo (El).....	Cuenca.....	Motilla del Palancar.....	1.474
Piera.....	Barcelona..	Igualada.....	3.300
Pierola.....	Barcelona..	Igualada.....	980
Pina.....	Zaragoza. ..	Pina.....	2.840
Pinoso.....	Alicante....	Monóvar.....	4.718
Pinseque.....	Zaragoza. ..	La Almúnia de Doña Godina.	607
Piquera de San Estéban.....	Sória.....	Búrgo de Osma.	432
Pitillas.....	Navarra....	Tafalla.....	714
Plá del Panadés..	Barcelona..	Villafranca del Panadés.....	1.120
Plaséncia.....	Cáceres. ...	Plaséncia.....	6.206
Plaséncia.....	Huesca.....	Huesca.....	359
Pobla de Ciérvoles.	Lérida.	Lérida.....	730
Poboleda.....	Tarragona..	Falset.....	1.958
Poleñino.....	Huesca.....	Sariñena.....	467
Pollos.....	Valladolid..	Nava del Rey..	1.200
Polópos.....	Granada....	Albuñol.....	2.515
Pomar.....	Huesca.....	Sariñena.....	855
Pomar de Badalona	Barcelona..	(2)	
Ponce.....	Puerto-Rico.	Ponce.....	28.156
Ponferrada.....	Leon.....	Ponferrada....	3.338
Pontejos.....	Zamora.....	Zamora.....	329
Pontevedra.....	Pontevedra..	Pontevedra....	6.718
Ponzano.....	Huesca.....	Barbastro	485
Porreda ó Porrera.	Tarragona..	Falset.....	1.710
Porréras.....	Baleáres....	Manacor.....	4.660
Portella (La).....	Lérida.	Balaguer.....	615
Portugalete.....	Vizcaya.....	Valmaseda....	1.527
Pótes.....	Santander..	Pótes.....	1.176
Pozaldez.....	Valladolid..	Olmedo.....	2.161
Pozuelo (El).....	Zaragoza. ..	Borja.....	652
Pozuelo de la Órden.....	Valladolid..	Medina de Rioseco.....	479
Pradejon.....	Logroño....	Calahorra.....	1.247
Prado del Rey....	Cádiz.....	Arcos de la Frontera.....	3.465
Preixana.....	Lérida.	Cervera.....	750
Préjano.....	Logroño....	Arnedo.....	1.060
Premiá de Dalt...	Barcelona..	Mataró.....	1.170
Preñanosa.....	Lérida.	Cervera.....	546
Preséncio.....	Búrgos.....	Lerma.....	692
Priego.....	Cuenca.....	Priego.....	1.802
Puebla de Alfindén	Zaragoza. ..	Zaragoza.....	1.061
Puebla de Almoradier (La).....	Toledo.....	Quintanar de la Órden.....	2.679
Puebla de Castro (La).....	Huesca.....	Benabarre.....	1.139
Puebla de Farnals.	Valéncia....	Sagunto.....	941
Puebla del Brollon.	Lúgo.....	Quiroga.....	6.902
Puebla del Mon (La) (Capella)..	Huesca.....	Benabarre.....	739
Puebla de Montalban (La).....	Toledo.....	Torrijos.....	5.150
Puebla de Rugat..	Valéncia....	Albáida.....	3.204
Puebla de Vallbona.....	Valéncia....	Líria.....	2.668
Puendeluna.....	Huesca.....	(3)	
Puente del Arzobispo.....	Toledo.....	Puente del Arzobispo.....	1.311
Puente-Duero....	Valladolid..	Valladolid.....	311
Puente-Genil.....	Córdoba....	Aguilar.....	10.462
Puente la Reina..	Navarra....	Pamplona.....	3.015
Puente Mayor (Caldas de Canedo).	Orense.....	Orense.....	4.077
Puerto de la Selva.	Gerona.....	Figueras.....	1.436
Puerto de Santa María.....	Cádiz.....	Puerto de Santa María.....	21.714
Puertomarin.....	Lúgo.....	Chantada.....	3.824
Puiboléa (Lierta).	Huesca.....	Huesca.....	641
Puliánas.....	Granada....	Granada.....	174
Purchena.....	Almería. ...	Purchena.....	2.388

(1) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

(2) No se expresa el partido judicial ni el número de habitantes, porque en el Nomenclátor oficial de esta provincia no aparece pueblo alguno con dicho nombre.

(3) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

Q.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Quart	Gerona	Gerona	1.088
Quel	Logroño	Arnedo	1.758
Quero	Toledo	Quintanar de la Orden	1.660
Quintana-Bureba (Salinillas de Bureba)	Búrgos	Bribiesca	600
Quintanar del Rey	Cuenca	Motilla del Palancar	2.529
Quintanilla de Abajo	Valladolid	Peñafiel	991
Quinzano	Huesca	Huesca	203
Quiroga	Lúgo	Quiroga	8.194

R.

Rabos	Gerona	Figueras	550
Rafelbuñol	Valéncia	Sagunto	1.466
Rambla (La)	Córdoba	La Rambla	6.335
Rebollo	Segóvia	Sepúlveda	267
Redal (El)	Logroño	Arnedo	501
Redondela (La)	Huelva	Ayamonte	697
Reinosa	Santander	Reinosa	2.781
Relleu	Alicante	Villajoyosa	2.879
Requena	Valéncia	Requena	12.081
Reus	Tarragona	Reus	27.257
Ribadávia	Orense	Ribadávia	3.619
Ribafrecha	Logroño	Logroño	1.629
Rincon de Soto	Logroño	Alfaro	1.414
Riobóo (Ceulle)	Orense	Ribadávia	3.135
Rioseco	Valladolid	Medina de Rioseco	5.176
Riudoms	Tarragona	Reus	3.454
Rivas	Paléncia	Astudillo	653
Róa	Búrgos	Róa	2.919
Roáles	Valladolid	Villalon	704
Róbres	Huesca	Sariñena	863
Roca (La)	Badajoz	Alburquerque	948
Rocaforte (Javier)	Navarra	Aoiz	438
Rociana	Huelva	Moguer	2.696
Roda (La)	Albacete	La Roda	5.890
Rodezno	Logroño	Haro	579
Romeral	Toledo	Lillo	2.079
Ronda	Málaga	Ronda	17.966
Rosas	Gerona	Figueras	2.831
Rua (La)	Orense	Valdeórras	2.115
Rubí	Barcelona	Tarrasa	3.137
Rubielos bajos	Cuenca	Motilla de Palancar	693
Rueda	Valladolid	Medina del Campo	4.321
Rute	Córdoba	Rute	7.063

S.

Sabayés	Huesca	Huesca	335
Sacraménia	Segóvia	Cuéllar	783
Sada	Navarra	Aoiz	618
Sagunto	Valéncia	Sagunto	6.740
Sahagun	Leon	Sahagun	2.642
Salamanca	Salamanca	Salamanca	15.906
Salás	Lérida	Tremp	1.332
Salas de Bureta	Búrgos	Bribiesca	591
Salas de los Barrios	Leon	Ponferrada	1.713
Salcedo	Pontevedra	Pontevedra	3.254
Salillas	Huesca	Sariñena	308
Salillas	Zaragoza	La Almúnia de Doña Godina	859
Sallent	Barcelona	Manresa	4.909
Salmeroncillos	Cuenca	Priego	771
Salobreña	Granada	Motril	2.245
Saltéras	Sevilla	Sanlúcar la Mayor	1.094
Salvatierra	Pontevedra	Puenteáreas	9.319
Samalús	Barcelona	(1)	
San Andrés de Llevanéras	Barcelona	Mataró	1.366
San Asensio	Logroño	Haro	2.020
San Ciprian de Viñas	Orense	Orense	3.168
San Cristóbal de Entreviñas	Zamora	Benavente	1.290
San Cristóbal de la Vega	Segóvia	Santa María de Nieva	497
San Estéban (Ordovés y Alavés)	Huesca	Jaca	556
San Estéban de Gormaz	Sória	Burgo de Osma	1.362
San Estéban de la Sierra	Salamanca	Sequéros	864
San Estéban del Valle	Ávila	Arenas de San Pedro	1.551
San Feliú de Guixols	Gerona	La Bisbal	6.434
Sangüesa	Navarra	Aoiz	3.710
Sanguillo de Cabezas	Segóvia	Segóvia	597
San Hilario	Gerona	Santa Coloma de Farnés	2.163
San Juan	Alicante	Alicante	3.379
San Juan del Puerto	Huelva	Huelva	2.686
San Julian de Rámis	Gerona	Gerona	349
Sanlúcar de Barrameda	Cádiz	Sanlúcar de Barrameda	19.943
San Martin de la Vega	Madrid	Getafe	1.348
San Martin del Castañar	Salamanca	Sequéros	948
San Martin del Rio	Teruel	Calamocha	1.070
San Martin de Valvení	Valladolid	Valoria la Buena	663
San Mateo de Gállego	Zaragoza	Zaragoza	811
San Miguel	Canárias	La Orotava	1.916
San Miguel de Culera	Gerona	Figueras	839
San Pedro de la Tarce	Valladolid	Medina de Rioseco	1.517
San Pedro de Premiá	Barcelona	Mataró	1.450
San Pol (La Bisbal)	Gerona	La Bisbal	1.173
San Roman (Morrano)	Huesca	Huesca	380
San Roman	Valladolid	Tordesillas	1.158
Sans	Barcelona	Barcelona	7.984
San Sebastian	Guipúzcoa	San Sebastian	14.111
Sansellas	Baleáres	Inca	2.712
Santa Clara de Avedillo	Zamora	Fuentesaúco	864

(1) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Santa Coloma de Farnés	Gerona	Santa Coloma de Farnés	4.936
Santa Cruz del Retamar	Toledo	Escalona	2.027
Santa Cruz de Mudela	Ciudad-Real	Valdepeñas	4.668
Santa Cruz de Tenerife	Canárias	Santa Cruz de Tenerife	14.146
Santa Eugénia	Baleáres	Palma	1.291
Santa Eulália la Mayor	Huesca	Huesca	616
Santa Margarita	Baleáres	Inca	2.717
Santa María	Baleáres	Palma	2.341
Santa María del Campo	Búrgos	Lerma	1.329
Santa Olalla	Toledo	Escalona	1.635
Santander	Santander	Santander	30.202
Santervás de Campos	Valladolid	Villalon	825
Santesteban	Navarra	Pamplona	652
Sant Esteve de Castellar	Barcelona	Tarrasa	2.544
Sant Esteve Sasroviras	Barcelona	Sant Feliú de Llobregat	992
Sant Feliú de Llobregat	Barcelona	Sant Feliú de Llobregat	2.478
Sant Fost de Campcentellas	Barcelona	Granollers	373
Santiago	Coruña	Santiago	9.298
Santiago de Cuba	Cuba	Santiago de Cuba	
Santillana de Campos	Paléncia	Carrion de los Condes	764
Sant Llorens D'Hortons	Barcelona	Sant Feliú de Llobregat	1.111
Santoña	Santander	Entrambasaguas	2.695
Santovénia	Valladolid	Valladolid	298
Santoyo	Paléncia	Astudillo	1.083
Sant Pere de Ribas	Barcelona	Villafranca del Panadés	2.217
Sant Pere de Tarrasa	Barcelona	Tarrasa	2.314
Sant Sadurni de Noya	Barcelona	Villafranca del Panadés	2.801
San Vicente de Alcántara	Badajoz	Alburquerque	7.063
San Vicente de la Sonsierra	Logroño	Haro	2.490
San Vicente de Llevaneras	Barcelona	Mataró	682
Sanzoles	Zamora	Toro	1.198
Sariñena	Huesca	Sariñena	3.340
Sarriá	Barcelona	Barcelona	4.201
Sárria	Lugo	Sárria	10.806
Sarrion	Teruel	Mora de Rubielos	2.228
Sasa del Abadiado	Huesca	Huesca	205
Saucelle	Salamanca	Vitigudino	1.216
Saviñan	Zaragoza	Calatayud	1.736
Sax	Alicante	Villena	2.856
Seadur (Laroco)	Orense	Puebla de Trives	1.559
Seca (La)	Valladolid	Medina del Campo	3.614
Secastilla	Huesca	Benabarre	882
Segorbe	Castellon	Segorbe	7.958
Segóvia	Segóvia	Segóvia	10.196
Sejalvo (Orense)	Orense	Orense	10.775
Sélgua	Huesca	Barbastro	1.307
Sena	Huesca	Sariñena	1.085
Sequéros	Salamanca	Sequéros	978
Sesa	Huesca	Sariñena	855
Sevilla	Sevilla	Sevilla	118.298
Sierra de Luna	Zaragoza	Egéa de los Caballeros	433
Sietamo	Huesca	Huesca	759
Siete-Aguas	Valencia	Chiva	1.363
Siete-Iglesias	Valladolid	Nava del Rey	1.762
Simancas	Valladolid	Valladolid	1.201
Sisamon	Zaragoza	Ateca	394
Sitges	Barcelona	Villafranca del Panadés	3.607
Sober	Lúgo	Monforte	7.735
Sobradillo	Salamanca	Vitigudino	1.337
Sonseca	Toledo	Orgaz	4.648
Sória	Sória	Sória	5.764
Sotés	Logroño	Logroño	542
Sotillo de la Adrada	Ávila	Cebreros	1.589
Subiráts	Barcelona	Villafranca del Panadés	2.451

T.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Tabanera la Luenga	Segóvia	Segóvia	219
Tabuenca	Zaragoza	Borja	1.240
Tafalla	Navarra	Tafalla	5.379
Talamanca	Madrid	Colmenar Viejo	376
Talavera de la Reina	Toledo	Talavera de la Reina	9.372
Tama de San Sebastian (Castro ó Cillorigo)	Santander	Pótes	2.312
Támara	Paléncia	Astudillo	749
Tarancon	Cuenca	Tarancon	4.365
Tarazona	Zaragoza	Tarazona	8.394
Tarazona	Albacete	La Roda	4.841
Tariego	Paléncia	Baltanás	575
Tarragona	Tarragona	Tarragona	18.433
Tarrasa	Barcelona	Tarrasa	8.873
Tarroja	Lérida	Cervera	532
Tejeira (La)	Orense	Puebla de Trives	1.673
Terrer	Zaragoza	Calatayud	1.000
Teruel	Teruel	Teruel	10.432
Teyá	Barcelona	Mataró	1.286
Tiedra	Valladolid	Tordesillas	2.796
Tíjola	Almería	Purchena	2.494
Tiraix	Logroño	(1)	
Tirgo	Logroño	Haro	601
Toledo	Toledo	Toledo	17.633
Tomelloso	Ciudad-Real	Alcázar de San Juan	7.436
Tordehumos	Valladolid	Medina de Rioseco	1.700
Tordillos	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	609
Tormantos	Logroño	Santo Domingo de la Calzada	565
Tornillo (El)	Huesca	Sariñena	421
Toro	Zamora	Toro	8.721
Torre (La) (Serra)	Valéncia	Sagunto	1.349
Torreblanca	Castellon	Albocácer	2.416
Torrecampo	Córdoba	Pozoblanco	2.334
Torrecilla sobre Alesanco	Logroño	Nájera	322
Torres de Esera (Gráus)	Huesca	Benabarre	3.242
Torre de Estéban Ambran (La)	Toledo	Escalona	1.558
Torredembarra	Tarragona	Vendrell	1.919
Torre de Obato (Gráus)	Huesca	Benabarre	3.242
Torregrosa	Lérida	Lérida	1.429
Torrejoncillo del Rey	Cuenca	Huete	1.716

(1) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Torrelaguna.....	Madrid.....	Torrelaguna..	2.654
Torrelasarcas (Bollullos de la Mitacion).....	Sevilla.....	Sevilla.....	1.244
Torrelobaton....	Valladolid..	Tordesillas.....	1.131
Torrente.....	Valéncia....	Torrente.....	6.551
Torres.....	Zamora.....	Zamora.....	346
Torres del Obispo.	Huesca.....	Benabarre.....	682
Torrijo.....	Zaragoza..	Ateca.....	1.759
Torroella de Fluviá.....	Gerona.....	Figueras.....	464
Torroella de Montgrí.....	Gerona.....	La Bisbal.....	3.738
Torroja.....	Tarragona..	Falset.....	897
Treviana.....	Logroño....	Haro.....	1.188
Tribáldos.....	Cuenca.....	Tarancon.....	570
Tricio.....	Logroño....	Nájera.....	585
Trigueros.....	Huelva.....	Huelva.....	4.363
Trigueros.....	Valladolid..	Valória la Buena	882
Trujillo.....	Cáceres....	Trujillo.....	7.505
Tudela.....	Navarra....	Tudela.....	9.287
Tudela de Duero.	Valladolid..	Valladolid.....	2.522
Tudelilla.....	Logroño....	Arnedo.....	1.031
Turégano.....	Segóvia....	Segóvia.....	1.299
Turieño (Valle de Camaleño).....	Santander..	Pótes.....	1.902
Turís.....	Valéncia....	Chiva.....	4.049
Tuy.....	Pontevedra..	Tuy.....	11.774

U.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Ulldemolins.....	Tarragona..	Falset.....	1.479
Umbrete.....	Sevilla.....	Sanlúcar la Mayor.....	1.863
Urnieta.....	Guipúzcoa..	San Sebastian..	2.037
Uruñuela.....	Logroño....	Nájera.....	665
Utebo.....	Zaragoza...	Zaragoza.....	850
Utiel.....	Valéncia....	Requena.....	7.134

V.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Valcarca (Binaced).....	Huesca.....	Fraga.....	1.605
Valdelaguna.....	Madrid.....	Chinchon.....	606
Valdemoro del Rey	Cuenca.....	Huete.....	398
Valdeórras.....	Orense.....	Valdeórras.....	27.276 (1)
Valdepeñas.....	Ciudad-Real	Valdepeñas....	11.090
Val de Santo Domingo.....	Toledo.....	Torrijos.....	1.758
Valdestillas.....	Valladolid..	Olmedo.....	937
Valéncia.....	Valéncia....	Valéncia.....	117.703
Valéncia de Alcántara.....	Cáceres.....	Valéncia de Alcántara.....	6.880
Valencina.....	Sevilla.....	Sevilla.....	1.356
Valladolid.....	Valladolid..	Valladolid.....	43.361
Vallbona.....	Barcelona...	Igualada.....	720
Vallcanera (Riudarenas).....	Gerona.....	Santa Coloma de Farnés.....	1.995
Valleasora.....	Córdoba....	(2)	
Valle de oro.....	Lúgo.....	Mondoñedo....	3.961
Vallelado.....	Segóvia....	Cuéllar.....	702
Vallfogona.....	Lérida.....	Balaguer.....	652
Vallmoll.....	Tarragona..	Valls.....	1.566
Valls.....	Tarragona..	Valls.....	13.319
Valória la Buena..	Valladolid...	Valória la Buena	1.214
Valtiendas.....	Segóvia.....	Cuéllar.....	535
Valtierra.....	Navarra....	Tudela.....	1.536
Valverde del Camino.....	Huelva.....	Valverde del Camino.....	6.076
Vandellós.....	Tarragona..	Falsét.....	1.681
Vegafría.....	Segóvia.....	Cuéllar.....	206
Vélez-Rúbio.....	Almería....	Vélez-Rúbio....	9.384
Vendrell.....	Tarragona..	Vendrell.....	5.053
Ventosa de la Cuesta.....	Valladolid...	Olmedo.....	459
Vera.....	Navarra....	Pamplona.....	1.966
Verin.....	Orense.....	Verin.....	4.874
Viana de Cega....	Valladolid...	Olmedo.....	369
Viana del Bollo...	Orense.....	Viana del Bollo.	7.924
Vich.....	Barcelona..	Vich.....	13.036
Vidréras.....	Gerona.....	Santa Coloma de Farnés.....	2.068
Vilabella.....	Tarragona..	Valls.....	1.387
Vilabóa.....	Pontevedra..	Pontevedra....	3.870
Vila de caballs...	Barcelona..	Tarrasa.....	673
Vilamaniscle.....	Gerona.....	Figueras.....	411
Vilanova de Escornalbóu.....	Tarragona..	Falsét.....	639
Vilanova de Bellpuig.....	Lérida.....	Cervera.....	839
Vilella Alta.....	Tarragona..	Falsét.....	590
Vilella Baja.....	Tarragona..	Falsét.....	850
Vilória.....	Valladolid..	Peñafiel.....	234
Vilvestre.....	Salamanca..	Vitigudino.....	1.736
Villaba.....	Navarra....	Pamplona.....	624
Villablanca.....	Huelva.....	Ayamonte.....	1.550
Villabrágima.....	Valladolid..	Medina de Rioseco.....	1.836
Villacañas.....	Toledo.....	Lillo.....	4.959
Villacastin.....	Segóvia....	Santa María de Nieva.....	1.305
Villa el Prado....	Madrid.....	San Martin de Valdeiglesias.	2.366
Villafranca.....	Navarra....	Tudela.....	3.141
Villafranca del Panadés.....	Barcelona..	Villafranca del Panadés.....	6.244
Villafrechós.....	Valladolid...	Medina de Rioseco.....	1.561
Villagarcía.....	Pontevedra..	Cambános.....	4.621
Villaharta.....	Córdoba....	Fuenteovejuna.	409
Villalazan.....	Zamora.....	Toro.....	334
Villalba.....	Logroño....	Haro.....	314
Villalba de Adaja.	Valladolid...	Olmedo.....	331
Villalba del Alcor.	Huelva.....	La Palma.....	2.650
Villalengua.....	Zaragoza....	Ateca.....	1.298
Villalgordo del Cabriel.....	Valencia....	Requena.....	946
Villalon de Campos	Valladolid..	Villalon.....	4.901
Villamanrique ...	Ciudad-Real	Infantes.....	1.339
Villamanrique....	Sevilla.....	Sanlúcar la Mayor.....	2.456
Villamañan.....	Leon.....	Valéncia de Don Juan.....	1.762
Villamediana....	Logroño....	Logroño.....	1.080
Villamuriel de Cerrato.....	Paléncia....	Paléncia.....	1.080
Villanubla.....	Valladolid..	Valladolid.....	1.320
Villanueva de Córdoba.....	Córdoba....	Pozoblanco.....	5.442
Villanueva de Giloca.....	Zaragoza...	Daroca.....	431
Villanueva de Ariscal.....	Sevilla.....	Sanlúcar la Mayor.....	1.800
Villanueva del Conde.....	Salamanca..	Sequéros.....	1.424

(1) Poblacion del partido.

(2) No se cita el partido á que pertenece, porque en el Nomenclátor oficial no aparece en esta provincia pueblo alguno con dicho nombre.

Pueblos.	Provincias.	Partidos.	Habitantes.
Villanueva del Huerva	Zaragoza	Belchite	690
Villanueva de los Caballéros	Valladolid	Medina de Rioseco	904
Villanueva de los Castilléjos	Huelva	Ayamonte	3.350
Villanueva de los Escuderos	Cuenca	Cuenca	371
Villanueva del Rey	Córdoba	Fuenteovejuna	2.120
Villanueva y Geltrú	Barcelona	Villafranca del Panadés	12.227
Villaquejida	Leon	Valéncia de Don Juan	942
Villaralbo	Zamora	Zamora	742
Villar de Arnedo (El)	Logroño	Arnedo	1.092
Villar de Ciervo	Salamanca	Ciudad-Rodrigo	1.307
Villardefrádes	Valladolid	Medina de Rioseco	903
Villar de la Yégua	Salamanca	Ciudad-Rodrigo	720
Villareal	Castellon	Villareal	10.743
Villarejo de Fuéntes	Cuenca	Belmonte	2.086
Villares de la Reina	Salamanca	Salamanca	915
Villargordo del Júcar	Albacete	La Roda	1.640
Villarino	Salamanca	Ledesma	2.024
Villarrasa	Huelva	Moguer	2.142
Villarrobledo	Albacete	La Roda	8.308
Villarroya de la Sierra	Zaragoza	Ateca	1.890
Villarrúbia de Santiago	Toledo	Ocaña	2.711
Villaverde	Valladolid	Medina del Campo	815
Villaverde Mojina	Búrgos	Castrojeriz	512
Villavicencio de los Caballeros	Valladolid	Villalon	1.150
Villaviciosa	Córdoba	Córdoba	2.822
Villaviciosa	Oviedo	Villaviciosa	19.655
Villaviciosa de Odon	Madrid	Madrid	1.414
Villena	Alicante	Villena	10.214
Villória	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	1.007
Villoruela	Salamanca	Peñaranda de Bracamonte	725
Vimbodí	Tarragona	Montblanch	1.588
Vináixa	Lérida	Lérida	956
Vinaroz	Castellon	Vinaroz	9.641
Vinebre	Tarragona	Falsét	1.305
Viñols y Archs	Tarragona	Réus	557
Vitoria	Alava	Vitoria	18.728
Viure	Gerona	Figueras	700
Viver	Castellon	Viver	2.789

Y.

Yánguas	Segóvia	Segóvia	450	Yécla	Múrcia	Yécla	12.228
Yaso (Morrano)	Huésca	Huesca	380	Yépes	Toledo	Ocaña	2.940

Z.

Zafra	Badajoz	Zafra	5.782	Zarraton	Logroño	Haro	665
Zalla	Vizcaya	Valmaseda	1.443	Zizur Mayor	Navarra	Pamplona	1.845
Zamora	Zamora	Zamora	12.416	Zuera	Zaragoza	Zaragoza	2.190
Zaragoza	Zaragoza	Zaragoza	67.428	Zuhéros	Córdoba	Cabra	2.101

PROVINCIAS, POR ÓRDEN DE MAYOR Á MENOR,

SEGUN EL NÚMERO DE PUEBLOS QUE HAN CONCURRIDO.

1	Huesca	84	19	Madrid	22	37	Badajoz	8
2	Logroño	76	20	Cuenca	19	38	Cádiz	8
3	Valladolid	64	21	Baleáres	18	39	Múrcia	8
4	Zaragoza	63	22	Búrgos	18	40	Sória	8
5	Navarra	51	23	Cáceres	17	41	Teruel	6
6	Valéncia	51	24	Almería	16	42	Jaén	5
7	Barcelona	44	25	Paléncia	15	43	Málaga	5
8	Segóvia	42	26	Sevilla	15	44	Oviedo	5
9	Gerona	41	27	Albacete	14	45	Vizcaya	4
10	Salamanca	38	28	Ávila	14	46	Guadalajara	3
11	Tarragona	35	29	Castellon	13	47	Guipúzcoa	3
12	Lérida	34	30	Ciudad-Real	13	48	Álava	2
13	Huelva	33	31	Granada	12	49	Coruña	2
14	Orense	32	32	Leon	11	50	Cuba	1
15	Toledo	29	33	Lúgo	10	51	Puerto-Rico	1
16	Zamora	29	34	Pontevedra	10			
17	Alicante	28	35	Santander	10		*Total*	1.123
18	Córdoba	24	36	Canárias	9			

Examinando los resúmenes de premios por Secciones, resulta que han concurrido 1.313 pueblos; pero

es preciso tener presente que, lo mismo que tratándose de los expositores, el número de pueblos aparece en cada seccion en la forma siguiente:

HAN CONCURRIDO.	PUEBLOS.
Como expositores de la 1.ª Seccion	1.095
— 2.ª —	60
— 3.ª —	27
— 4.ª —	53
— 5.ª —	15
Como premiados por la Junta de Presidentes	63
Total general	1.313

ó sean 190 más de los que figuran en el Nomenclátor que antecede. Estos 190 pueblos son los que hay duplicados, triplicados ó más, por figurar en diferentes Secciones; pero los que efectivamente han concurrido son los 1.123 contenidos en la lista.

EXPOSITORES.

Los productores y otras personas que anunciaron su propósito de presentarse al concurso, por medio de cédulas de inscripcion, fueron 7.961 (1), y con estos documentos se procedió, como de costumbre, á la formacion del Catálogo; pero resultó naturalmente lo que sucede siempre: algunos de los objetos anunciados no llegaron á remitirse, y otros llegaron que no se habian inscrito, sin que el Apéndice añadido al Catálogo pudiera subsanar, sino en parte, ese inconveniente, propio de la naturaleza de las Exposiciones.

Ya sobre los hechos realizados, y con la detencion necesaria, la Secretaría del Jurado ha creido de su deber analizar las listas, comprobar las cédulas é intentar, por cuantos medios era posible, la clasificacion de los inscritos como expositores.

De estos han enviado productos, que han sido calificados, 7.231, correspondiendo:

A la Seccion 1.ª	6.919
A la — 2.ª	147
A la — 3.ª	46
A la — 4.ª	98
A la — 5.ª	21
Total	7.231

Hasta los 7.961 inscritos, faltan		730
Esta diferencia la constituyen:		
Cédulas de inscripcion cuyos firmantes no han remitido los productos anunciados, ó que, por avería ú otras causas, no han llegado á la bodega de la Exposicion		666
Faltan aún		64
Son á deducir:		
Por expositores de un mismo nombre y apellido, pero que resultan evidentemente ser distintos, comprendiéndose 87 personas bajo sólo 36 nombres, la diferencia	51	
Expositores inscritos en dos poblaciones diferentes, el aumento	3	64
Por duplicacion comprobada de unos mismos expositores	10	
Diferencia definitiva		0

Hay que observar, ademas, que las diferencias entre los expositores comprendidos en el Catálogo y aquellos cuyos productos han sido examinados, no aparecen todos en el mismo sentido.

(1) Añadiendo una de Cuba no comprendida en el Catálogo.

En 18 provincias, las de Álava, Badajoz, Baleáres, Barcelona, Búrgos, Cáceres, Ciudad-Real, Córdoba, Guipúzcoa, Huelva, Huesca, Leon, Madrid, Orense, Salamanca, Tarragona, Teruel y Valladolid, aparecen en el Catálogo más expositores que los resultantes segun los productos examinados, siendo la diferencia en totalidad de 189

Por el contrario, en otras 24 provincias, que son: Albacete, Alicante, Almería, Cáceres, Cádiz, Canárias, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Jaén, Lérida, Logroño, Lúgo, Múrcia, Navarra, Oviedo, Segóvia, Sevilla, Sória, Toledo, Valéncia, Zamora y Zaragoza, resulta un aumento de expositores sobre los comprendidos en el Catálogo, de 125

En las 9 provincias restantes, Ávila, Coruña, Cuba, Málaga, Paléncia, Pontevedra, Puerto-Rico, Santander y Vizcaya, el número de expositores inscritos ha sido igual al de los que han remitido los productos.. »

Diferencia de más inscritos en el Catálogo..... 64

Ó sea el mismo número cuya explicacion se ha dado más arriba.

Las cifras detalladas por provincias aparecen en el estado *A* del presente capítulo.

Como comprobacion de las diferencias, se han formado los estados:

B.—Relacion de los inscritos, todos de la Seccion 1.ª, cuyos productos no se han remitido, se han averiado, etc.

C.—Expositores de un mismo nombre que existen en varias provincias.

D.—Expositores que lo han sido en más de una provincia.

E.—Bajo esta letra aparece una relacion que, si bien no tiene trascendencia numérica, ofrece cierto interés, siquiera sea como muestra de la depuracion de los datos: esta relacion es la de 35 expositores, cuyos productos pertenecen á una provincia diferente de la del domicilio del expositor, habiendo sido inscrito en esta última.

F.—Estado general, por secciones y provincias, por órden de mayor á menor, del número de expositores, cuyos productos han sido calificados.

G.—Estado general de inscritos, por provincias, en órden de mayor á menor, comprendiendo, no sólo los que han presentado sus productos, sino los que no han llegado á remitirlos, ó no han sido calificados.

H.—Inscritos como expositores, por provincias, en órden de mayor á menor, que no han llegado á remitir sus productos, ó que éstos no han podido ser calificados.

I.—Diferencia, por provincias, entre los inscritos y los que han presentado sus productos.

Como es de interés para los mismos productores la publicacion de sus nombres, entre los datos correspondientes á cada provincia se comprende la lista nominal de los concurrentes á la Exposicion, cuyos productos han sido calificados; pero á este lugar corresponde su exposicion numérica, comprendido en el siguiente

A.—Estado *general de los expositores, divididos por clases; relacion de los inscritos cuyos productos no se recibieron, y diferencias que resultan, comparadas las inscripciones con el Catálogo.*

PROVINCIAS.	EXPOSITORES CUYOS PRODUCTOS SE HAN CALIFICADO.						Inscritos que no han remitido los productos ó los han presentado por otras provincias.	TOTAL GENERAL DE INSCRITOS.	DIFERENCIAS CON EL CATÁLOGO.	
	Seccion 1.ª	Seccion 2.ª	Seccion 3.ª	Seccion 4.ª	Seccion 5.ª	TOTAL.			Más en el catálogo.	Ménos en el catálogo.
Álava.....	4	1	»	2	»	7	1	8	3	»
Albacete.....	89	»	»	1	»	90	6	96	»	5
Alicante.....	254	4	5	2	»	265	4	269	»	7
Almería.....	157	1	1	2	»	161	4	165	»	1
Ávila.....	86	»	»	1	»	87	1	88	»	»
Badajoz.....	15	»	»	»	»	15	»	15	1	»
Baleáres.....	109	1	2	1	1	114	5	119	3	»
Barcelona.....	240	23	»	4	2	269	11	280	15	»
Búrgos.....	61	»	»	»	»	61	73	134	12	»
Cáceres.....	88	1	»	1	»	90	11	101	8	»
Cádiz.....	75	25	»	9	2	111	»	111	»	2
Canárias.....	33	»	»	»	»	34	1	34	»	1
Castellon.....	49	2	»	2	1	54	1	55	»	2
Ciudad-Real....	320	3	1	3	4	331	23	354	1	»
Córdoba.....	192	13	6	2	1	214	2	216	3	»
Coruña.....	1	»	»	2	»	3	»	3	»	»
Cuba.....	1	»	»	»	»	1	»	1	»	»

PROVINCIAS.	EXPOSITORES, CUYOS PRODUCTOS SE HAN CALIFICADO.						Inscritos que no han remitido los productos ó los han presentado por otras provincias.	TOTAL GENERAL DE INSCRITOS.	DIFERENCIAS CON EL CATÁLOGO.	
	Seccion 1.ª	Seccion 2.ª	Seccion 3.ª	Seccion 4.ª	Seccion 5.ª	TOTAL.			Más en el catálogo.	Ménos en el catálogo.
Cuenca	96	»	»	»	»	96	»	96	»	2
Gerona	62	17	»	1	1	81	3	84	»	2
Granada	52	»	»	1	»	53	2	55	»	4
Guadalajara	25	»	»	»	»	25	1	26	»	6
Guipúzcoa	4	1	»	1	»	6	»	6	1	»
Huelva	330	4	2	1	»	337	1	338	3	»
Huesca	344	»	»	1	»	345	2	347	3	»
Jaén	27	»	»	»	»	27	1	28	»	2
Leon	17	»	»	»	»	17	1	18	1	»
Lérida	124	»	»	»	»	124	3	127	»	7
Logroño	484	2	2	3	»	491	69	560	»	1
Lúgo	101	»	»	»	»	101	3	104	»	1
Madrid	346	10	3	23	1	383	27	410	90	»
Málaga	38	4	8	2	»	52	1	53	»	»
Múrcia	42	»	1	2	»	45	1	46	»	4
Navarra	298	16	4	4	3	325	7	332	»	4
Orense	92	»	»	1	»	93	»	93	10	»
Oviedo	10	»	»	2	1	13	4	17	»	5
Paléncia	54	»	»	»	»	54	»	54	»	»
Pontevedra	23	2	»	3	1	29	2	31	»	»
Puerto-Rico	1	»	»	»	»	1	»	1	»	»
Salamanca	85	1	»	1	»	87	»	87	1	»
Santander	16	4	5	1	»	26	1	27	»	»
Segóvia	270	»	»	1	»	271	11	282	»	4
Sevilla	68	1	»	3	»	72	»	72	»	4
Sória	87	»	»	»	»	87	1	88	»	1
Tarragona	243	3	»	3	»	249	19	268	5	»
Teruel	34	»	»	1	»	35	»	35	2	»
Toledo	153	»	»	2	1	156	2	158	»	5
Valéncia	478	5	5	4	1	493	7	500	»	8
Valladolid	239	2	1	2	»	244	305	549	27	»
Vizcaya	5	»	»	»	»	5	»	5	»	»
Zamora	279	1	»	1	1	282	38	320	»	32
Zaragoza	618	»	»	2	»	620	11	631	»	14
Totales...	6.919	147	46	98	21	7.231	666	7.897	189	125

B.—RELACION *de los expositores de la Seccion* 1.ª, *cuyas cédulas de inscripcion se recibieron; pero sin que los productos á que se refieren hayan llegado.*

Alava.

Alcaraz (D. Narciso).

Albacete.

Albacete (Ayuntamiento de).
Aroca (D. Gregorio).
Cantos (D. Ventura).
Hidalgo Sanchez (D. Francisco).
Picazo (D. Francisco).
Tejada (D. M.)

Alicante.

Barceló (D. José).
Gil (D. José).
Gimeno (D. Matías).
Rico (D. Saturio).

Almería.

Abadía (D. Juan).
Andrés (Doña Angustias).
Calvache (D. Francisco Vicente).
Cuesta (D. Lúcas).

Avila.

Cabo (Doña María, viuda de Cifuentes).

Barcelona.

Bofill y Pinto (D. Juan Manuel).
Geulera y Roig (Sres.)
Homs (D. Andrés).
Llinás (D. Federico José).
Nava y Solá (D. Pablo).
Nirell (D. José).
Noriega de Klem (Doña María).
Sauges Amat (D. Juan).
Sitges (Ayuntamiento de).
Torrent y Torrent (D. José).
Torres Segui y Masaguer (Sres).

Búrgos.

Abad (D. Pedro).
Alonso (D. Ramon).
Anton (D. Julian).

Arrañz (D. Tiburcio).
Arroyo (D. Luciano).
Barrio (D. Balbino).
Barrio (D. Manuel).
Berganza (D. Fausto).
Berganza (D. Felipe).
Bustindui (D. Benigno).
Cabia (D. Alberto).
Cabia (D. Julio).
Campo (D. Marcelo).
Chico (D. Jerónimo).
Domingo (D. Alejandro).
Fuente (D. Trifon de la).
Gallo (D. Pedro).
García (D. Gregorio).
García y Carrasco (D. Baltasar).
Gárriga (D. Isidro).
Gomez (D. Félix).
Grigelmo (D. Tomás).
Hermosilla (Ayuntamiento de).
Ibañez (D. Antonio).
Iglesias (D. Simeon).
Lopez (D. Máximo).
Lopez (D. Andrés).
Madrid (D. Juan).
Madrid (D. Pedro).
Martin (D. Antonio).
Martin (Doña Josefa).
Martinez (D. Bonifacio).
Martinez (D. Gaspar).
Martinez (D. Gregorio).
Martinez (D. Venancio).
Mata (D. Eugenio).
Mazuela (D. Bartolomé).
Merino (D. Antonio).
Navas (D. Bonifacio).
Nieto (D. José).
Olarte (D. Félix).
Olarte (D. Pascual).
Ortega (D. Juan).
Ortega (D. Nicolás).
Ortega (D. Santiago).
Ortega del Castillo (D. Isidro).
Pascual (D. Valentin).
Peña (D. Romualdo).
Perez (D. Anselmo).
Perez (D. Benito).
Perez (D. Gisleno).
Perez (D. Julio).
Plasencio (D. Isidro).
Prieto (D. Mariano).
Puente (D. Juan).
Revenga (D. Ezequiel).
Rios (D. Gregorio).
Roa (D. Francisco).
Romeral (D. Lúcas).
Rubio (D. Gregorio).
Ruiz (D. José).
Ruiz (D. Juan).
Sanmiguel (D. Aquilino).
Santos (D. Agustin).
Santos (D. Gregorio).
Santos (D. Santiago).
Sicilia (D. Eugenio).
Velasco (D. Manuel).
Velasco (D. Angel).
Villanueva (D. Félix).
Villaguirán (D. Facundo).
Zorrilla (D. Cipriano).
Zumel (D. Lúcas).

Cáceres.

Baños (Ayuntamiento de).
Blazquez (D. Nemesio).
Escalera (Doña Juana).
García Nicolás (D. Juan).
Gomez Pozo (D. Julian).
Maldonado (D. José de).
Pio Sanchez (D. Juan).
Sande Olivares (D. Jerónimo).
Silva Aparicio (D. Miguel).
Solís (D. Agustin).
Tejado Zancada (D. Pedro).

Castellon.

Puig y Albert (D. Juan Bautista).

Ciudad-Real.

Alvarez (D. Ramon).
Coca (Doña Trinidad).
Corral y Oliver (D. Vicente).
Elipe y Vazquez (D. Antonio).
Fernandez (D. Leandro).
García Velasco (D. Jesús).
García Velasco (D. Sebastian).
Gomez y Galvez (D. Miguel).
Gomez y Trujillo (D. Vicente).
Gonzalez Elipe (D. Francisco).
Herrera Cuesta (D. Julian).
Laguna (D. Adriano.)
Laguna (D. Cirilo).
Leon (D. Gregorio).
Lopez Pelaez (D. José).
Melgarejo (D. José María).
Pinilla y Coca (D. Joaquin).
Rabadan (D. Juan).
Radol (D. José).
Ramon (D. Juan).
Serna (D. José Antonio de la).
Vega (D. José María).
Villareal (D. Bernardo).

Córdoba.

Arribas (D. Francisco).
Escobar Arribas (D. Antonio).

Gerona.

Freixa (D. Salvio).
Gorgot (D. Bruno de).
Mornau (D. Joaquin).

Granada.

Eusebio García (D. Manuel).
Rodriguez y Martinez (Doña María).

Guadalajara.

Sanchez y Martinez (D. Salvador).

Huelva.

Mora Vizcaino (D. Antonio).

Huesca.

Cucalon (D. Leon).
Roig (D. Mauricio).

Jaén.

Torres Torres (D. Juan Ramon).

Leon.

Gonzalez y Garrido, hermanos (Señores).

Lérida.

Ricart (D. Pablo).
Sola (D. Isidoro).
Vila (D. Jaime).

Logroño.

Alonso (Doña Josefa).
Alonso (D. Santiago).
Alonso (D. Tomás).
Aparicio (D. Primitivo).
Arrate (D. Hilarion).
Arrate (D. Silvestre).
Bajo (D. Eulogio).
Borja (D. Francisco).
Brabo (D. Nicolás).
Caballero (D. Manuel Pascual).
Campo y Compañía (Señores).
Cañas (D. Angel).
Conde (D. Roman).
Davalos (D. Tiburcio).
Domingo (D. Juan).
Estefanía (D. Eugenio).
Fernandez Fernandez (D. Juan).
Fernandez (D. Jacinto).
Fernandez Martinez (D. Juan).

Fernandez Nagrado (D. Manuel).
Fernandez (D. Nicanor).
Fernandez (D. Valentin).
Garay (D. Leon de).
García (D. Antonio y D. José).
Guillermo (D. Francisco).
Hornillos (D. Domingo).
Imaña (D. Domingo).
Iradier (D. Domingo).
Iradier (D. Miguel).
Lizaranzo (D. Félix).
Loizaga (Doña Agustina).
Llana (D. Pedro Pascual de la).
Manero (D. Anselmo).
Manero (D. Juan).
Manero (D. Modesto).
Manero (D. Nicasio).
Martinez (D. Agapito).
Martinez Iñiguez (D. Antonio).
Martinez (D. Lino).
Martinez Mayorat (D. Gregorio).
Martinez (D. Venancio).
Martinez Zavala (D. Gregorio).
Murillo (D. Norberto).
Narro (D. Primitivo).
Olano (D. Eugenio).
Olarte (D. Nicolás).
Ortun (D. Luciano).
Pangua (D. Atanasio).
Pangua (D. Baldomero).
Ramirez (D. Romualdo).
Rio (D. Francisco del).
Rio (D. José del).
Rivero (D. Pedro).
Rodriguez (D. Antonio).
Rojo (D. Niceto).
Rubidelgado (D. Leonardo).
Ruiz (D. Hipólito).
Ruiz (D. Juan).
Ruiz (D. Leon).
Ruiz Perez (D. Lorenzo).
Ruiz (D. Ponciano).
Ruiz (Doña Rosario).
Ruiz (D. Zacarías).
Saniz (D. Antonio Miguel).
Soto (Doña Marta).
Suria (D. Andrés).
Tejada (Doña Higinia).
Tejada (D. Saturnino).
Urbina (D. Juan Francisco).

Lúgo.

Bahamonde (D. Ramon).
Castro (D. Manuel).
Rodriguez Vilarreño (D. Lorenzo).

Madrid.

Alvarez y Gonzalez (D. Anastasio).
Benifayó (Sr. Baron de).
Benito Gomez (D. Agustin).
Carnero y Vega (D. Antonio).
Castrosin (Doña Laura).
Escobar (D. Luis).
Escuza (D. José María).
Fernandez (Doña Antonia).
Franco (D. Rafael).
García Diaz (D. Cecilio).
Yepes (D. Juan José).
Labradores de Arganda.
Mayorga y García M. (D. Antonio).
Moral (D. Domingo del).
Muñoz de Baena y hermanos (D. José).
Navalcarnero (Los Especuladores de).
Oñate (D. José).
Ozollo (D. Francisco de).
Patiño y Carrasco (Doña Anunciacion).
Riaza Alonso (D. Gregorio).
Riaza García (D. José).
Rodriguez (Doña Nicolasa).
Sanchez (D. Paulino).
Sanz (D. Juan).
Sardinero (D. Mariano).
Suan (D. Antonio).
Vedia (D. Lorenzo).

Málaga.

Esquinas (D. Pedro).

Múrcia.

Tomas Martinez (D. Miguel).

Navarra.

Ardanaz (D. Práxedes).
Argeria (D. Mariano).
Azcora (D. Joaquin).
Belio (D. Ildefonso).
Ceverri (D. Pedro).
Machintoa (D. Manuel T.)
Uriz (D. Manuel).

Oviedo.

García Rio (D. Francisco).
Joa (Herederos de D. Gregorio).
Pelaez (D. Severiano).
Velasco y Compañía (Sres.)

Pontevedra.

Padin Diez (D. Hipólito).
Riestra (D. Francisco Antonio).

Santander.

Colmenero (D. Juan).

Segóvia.

Alvarez (D. Santos).
Arrivas (D. Dionisio).
Caz (D. Melchor del).
Cerezo (D. Manuel).
Domingo (D. Ramon).
Francisco (D. Tomás).
Gomez y Medina (D. Mariano).
Monedero (D. Ramon).
Ramos (D. Rufino).
Rojo Martin (D. Julian).
Senin (D. Francisco).

Sória.

Moreno (D. Telesforo).

Tarragona.

Boqué (D. Pedro).
Castellnou (D. Miguel).
Castellví (D. José).
Escoda (D. Salvador).
Euras (D. Salvador).
Fontcuberta (D. Miguel).
Gener (D. Juan).
Jané (D. Bartolomé).
Jardí (D. José).
Just (D. José).
Maseras (D. Juan).
Massó y Capdevila (D. José).
Monlleo (D. José).
Saladié (D. José).
Serra (D. Pablo).
Simó (D. José María).
Soler (D. Francisco).
Soler (D. Pedro).
Vernet (D. Jaime).

Toledo.

Pardo Gonzalez (D. Julian).
Pliego Valdés (D. Francisco).

Valéncia.

Albí y Giner (D. Antonio).
Ballester (D. Francisco).
Calatayud (D. José María).
Donat (D. Luis).
Pardo (D. Manuel).
Perez (D. Agustin).
Requena (Pueblo de).

Valladolid.

Ahumada (D. Víctor).
Alonso (D. Blas).

Alonso (D. Celestino).
Alonso (D. Félix).
Alonso (D. Gregorio).
Alonso (D. Luis).
Álvarez (D. Telesforo).
Álvarez (D. Vicente).
Amo (D. Juan).
Andrés (D. Fausto).
Andrés (D. Fructuoso).
Andrés (D. Miguel).
Antonio (D. Pedro).
Apolís (Doña Leonarda).
Arevalo (D. Canuto).
Arias (D. Lino).
Badillo (D. Cándido).
Barriga (D. Mariano).
Barrigon (D. Pablo).
Bayon (D. Delfin).
Bayon (D. Gregorio).
Bayon (D. Joaquin).
Bayon (D. Luis).
Bayon (D. Vicente).
Benito (D. Máximo).
Blanco (D. Antonio).
Brisio (D. Feliciano).
Brisio (D. José).
Briso (D. Emilio).
Bueno (D. Eugenio).
Bueno (D. Pedro).
Burgos (D. Pedro).
Burgueño (D. Victoriano).
Bustos (D. Francisco).
Bustos (D. Luis).
Caballero (D. Luis).
Calvo (D. Gumersindo).
Camina (D. Julian).
Camina (Doña Teresa).
Camozon (D. Donato).
Canfranga (D. Genaro).
Carrascal (D. Antonio).
Carrascal (D. Isidoro).
Carrascal (D. Juan).
Carrascal (D. Nicolás).
Carrascal (D. Romualdo).
Carrascal (D. Santiago).
Carrera (D. Sebastian).
Carretero (D. Bruno).
Castañaga (Sr. Marqués de).
Castaño (D. Aniceto).
Castro (D. Canuto).
Celemin (D. Bernardo).
Cisneros (D. Pedro).
Cob (Doña Ezequiela).
Cobos (D. Nicolás).
Coca (D. Mariano).
Coca (D. Jerónimo).
Conde (D. Abelardo).
Conde (D. Bruno).
Conde (D. Venancio).
Conde (D. Vicente).
Cospedol (D. Francisco).
Debas (D. Nicolás).
Diez (D. Jorge).
Diez (D. Liborio).
Diez (D. Luis).
Diez (D. Nicolás.
Dominguez (D. Manuel).
Empecinado (Sres. Hijos del).
Enriquez (D. Juan).
Escribano (D. Benito).
Escribano (D. Gregorio).
Escribano (D. Zoilo).
Escudero (D. Anastasio).
Escudero (D. Santiago).
Escudero (D. Victoriano).
Espinosa (D. Juan).
Espinosa (D. Rafael).
Estéban (D. Eleuterio).
Estéban (D. Juventino).
Estéban (D. Salvador).
Fernandez (D. Dámaso).
Fernandez (D. Daniel).
Fernandez (D. Estéban).
Fernandez (D. Luis).
Fernandez (D. Trifon).
Ferro-Lopez (D. Miguel).
Fuerte (D. Cayetano).
Fuente (D. Santiago).
Fuente (D. Telesforo).
Galvan (D. Guillermo).
Galvan (D. Nicolás).
Gallardo (D. Pedro).
Gallego (D. Narciso).
Gallego (D. Nicolás).
Garcés (D. Cirilo).
García (D. Braulio).
Garcia (D. Crisóstomo).
García (D. Jacobo).
García (D. Paulino).
García (D. Sergio).
García (D. Sinforiano).
García (D. Telesforo).
Gaton (D. Benito).
Gimenez (D. Santiago).
Gomez (D. Nicasio).
Gomez (D. Pedro).
Gonzalez (D. Emilio).
Gonzalez (D. Salustiano).
Gonzalez (D. Tomás).
Grande (D. Manuel).
Gutierrez (D. Bartolomé).
Gutierrez (D. Estéban).
Gutierrez (D. Francisco).
Gutierrez (D. Mariano).
Gutierrez (D. Pablo).
Hermelga (D. Francisco).
Hernandez (D. Bartolomé).
Hernandez (D. Santiago).
Hernandez (D. Vicente).
Hernando (D. José).
Herrero (D. Julian).
Herrero (D. Venancio).
Huerta (D. Domingo).
Ibaza (D. Meliton).
Inazajar (D. Calixto).
Inojal (D. Damian).
Isojal (D. Pedro).
Isla (D. Angel).
José (D. Félix).
Juan (D. Nicanor).
Lacer (D. Laureano).
Lebrero (D. Alejandro).
Loiscle (D. Modesto).
Luviano (D. Nicanor).
Luengo (D. Ramon).
Malfaz (D. Antonio).
Malfaz (D. Eulogio).
Mandez (D. Juan).
Mañueco (D. Pablo).
Márcos (D. Jerónimo).
Maroto (D. Pedro).
Martin (D. Márcos).
Milla (D. Fermin).
Miravalles (D. Nicolás).
Molinero (D. Leandro).
Monedero (D. Eusebio).
Monje (D. Manuel).
Montealegre (Sra. Viuda de).
Montiano (D. Florencio).
Montiano (D. Santiago).
Montiano (D. Raimundo).
Montiano (D. Valeriano).
Moran (D. Manuel).
Mora (D. Santos).
Moral (D. Domingo).
Moral (D. Martin).
Moras Gil (D. Francisco de las).
Moyano (Doña Ana).
Moyano (D. Perfecto).
Negro (D. Pascasio).
Nieto (D. Martos).
Nieto (D. Mariano).
Nieto (D. Isabelo).
Obregon (D. Leandro).
Olmedo (D. Agustin).
Olmedo (D. Inocencio).
Olmo (D. Ramon del).
Olmo (D. Saturnino).
Ortega (D. Dionisio).
Ortega (D. Donato).
Ortega (D. Manuel).
Ortega (D. Vicente).
Padilla (D. Bernardino).
Palacios (D. Angel).
Parrado (D. José).
Parrado (D. Victoriano).
Pastor (D. Angel).

Pastor (D. Juan).
Pedroso (D. Francisco).
Pelaez (D. Patricio).
Perez (D. Bernardo).
Perez (D. Manuel).
Perez (D. Nicasio).
Perez (D. Salvador).
Perez (D. Valentin).
Pino (D. Lúcas).
Prieto (D. Ignacio).
Prieto (D. Márcos).
Prieto (D. Santiago).
Príncipe (D. Santiago).
Puertas (D. Casimiro).
Quevedo (D. Andrés).
Ramos (D. Sinforoso).
Recio (D. Demetrio).
Redondo (D. Antolin).
Redondo (D. Eleuterio).
Redondo (D. Félix).
Redondo (D. Isidoro).
Redondo (D. Jerónimo).
Redondo (D. Pedro).
Repiso (D. Isidro).
Repiso (D. Leonardo).
Repiso (D. Pedro).
Resina (D. Luis).
Revilla (D. Antonio).
Revuelta (D. Tomás).
Rico (D. Celestino).
Rios (D. Judas de los).
River (D. Dionisio.
Rivera (D. Dionisio).
Rodriguez (D. Fernando).
Rodriguez (D. Gervasio).
Rodriguez (D. Martin).
Rodriguez (D. Nicolás).
Rodriguez (D. Valentin).
Rojo (D. Victoriano).
Rosa (D. Abdon de la).
Rosa (D. Angel de la).
Rosa (D. Raimundo).
Rueda (D. Antonio).
Ruiz (D. Miguel).
Ruiz (D. Nemesio).
Ruiz (D. Telesforo).
Ruiz (D. Venancio).
Saez (D. Felipe).
Sanchez (D. Alejandro).
Sanchez (D. Anacleto).
Sanchez (D. Bartolomé).
Sanchez (D. Clemente).
Sanchez (D. Eustaquio).
Santana (D. Nicolás).
Santos (D. Eusebio).
Santos (D. Ignacio).
Sanz (D. Joaquin).
Sanz (D. Mateo).
Sevillano (Sr. Duque de).
Sinobos (D. Angel).
Sino (D. Pedro).
Tavera (D. Toribio).
Tadeo (D. Antonino).
Tobas (D. Felipe).
Tomé (D. Juan).
Torre (D. Dionisio).
Vaca (D. Juan).
Valdés (D. Emeterio).
Valentin (D. Aquilino).
Valentin (D. Mariano).
Valentin (D. Santiago).
Valiente (Doña Rosalía).
Vallejo (D. Florencio).
Vallejo (D. Leoncio).
Vallejo (D. Lorenzo).
Vazquez (D. Manuel).
Vaga (Doña Engracia).
Vega (D. Francisco).
Velasco (Doña Bárbara).
Velasco (D. Miguel).
Villafañez (D. Mariano).
Villalba (D. Doroteo).
Villanueva (D. Rafael).
Zarruelo (D. Cárlos).
Zubira (Doña Dolores).

Zamora.

Amigo (D. Martin).
Avedillo (D. Adolfo).
Billon (D. Jorge).
Bucina (D. Miguel).
Buron (D. Luis).
Calvo (D. Ramon).
Cárlos (D. Roman).
Castaño (D. Tomás).
Castellano (D. Francisco).
Cordero (Doña Inés).
Dominguez (D. Matías).
García (Doña Estefanía A.)
Hernandez (D. Ramon).
Illan (D. Antonio).
Jambrina (D. Manuel).
Juez (D. Tomás).
Lozano (D. Jacobo).
Luelmo (D. Santiago).
Luis (Doña María).
Malmierca (D. Bernardo).
Marqués (D. Cárlos).
Martin (D. Tomás).
Navarro (D. Celestino).
Olmo (D. José del).
Palacios (Doña Jacoba).
Perez (D. José).
Ramos (D. Isidoro).
Rico (D. Vicente).
Rivas (D. José).
Rodriguez (D. Emiliano).
Rodriguez (D. Geminiano).
Rodriguez (D. Jerónimo).
Rodriguez (D. Prudencio).
Sabia (D. Francisco).
Sanabria (D Aquilino).
Sentado (D. Francisco).
Suarez (D. Claudio).
Villalba (D. Victoriano).

Zaragoza.

Abeger (D. Manuel).
Amor (D. Simon).
Dani (D. Andrés).
Gimeno (D. Antonio).
Gracia (D. Justo).
Langarita (D. Jerónimo).
Mateo (D. José).
Olaso (D. Luis de).
Ramirez (D. Nicolás).
Serés (D. Romualdo).
Yayo (D. Guillermo).

Baleáres.

Bestard (D. Juan).
Fiol (D. Miguel).
Moragas (Doña Concepcion).
Quintana (D. Melchor).
Siquier (D. Nicolás).

Canárias.

Ascanio (D. Tomás).

RESÚMEN POR PROVINCIAS, DE LA RELACION PRECEDENTE.

Álava	1	Baleáres	5	Castellon	1
Albacete	6	Barcelona	11	Ciudad-Real	23
Alicante	4	Búrgos	73	Córdoba	2
Almería	4	Cáceres	11	Coruña	»
Ávila	1	Cádiz	»	Cuba	»
Badajoz	»	Canárias	1	Cuenca	»

Gerona	3	Málaga	1	Sória	1
Granada	2	Múrcia	1	Tarragona	19
Guadalajara	1	Navarra	7	Teruel	»
Guipúzcoa	»	Orense	»	Toledo	2
Huelva	1	Oviedo	4	Valéncia	7
Huesca	2	Paléncia	»	Valladolid	305
Jaén	1	Pontevedra	2	Vizcaya	»
Leon	1	Puerto-Rico	»	Zamora	38
Lérida	3	Salamanca	»	Zaragoza	11
Logroño	69	Santander	1		
Lúgo	3	Segóvia	11	*Total*	666
Madrid	27	Sevilla	»		

C.—*Expositores de un mismo nombre, que existen en varias provincias.*

		Personas diferentes.
Conde (D. Manuel)	Lúgo, Valladolid y Zamora.	3
Fernandez (D. Pedro)	Zamora y Zaragoza	2
García (D. José)	Almería, Búrgos, Navarra, Segovia y Valéncia	5
García (D. Cirilo)	Valéncia y Valladolid	2
García (D. Leon)	Valladolid y Zaragoza	2
García (D. Miguel)	Valladolid y Zaragoza	2
García (D. Pedro)	Logroño, Segóvia, Valladolid y Zaragoza	4
Gil (D. Pedro)	Logroño y Valladolid	2
Gomez (D. Domingo)	Huelva y Sória	2
Gomez (D. Juan)	Logroño, Valladolid y dos en Cáceres	4
Gonzalez (D. Angel)	Ciudad-Real, Valladolid y Zamora	3
Gonzalez (D. Antonio)	Almería, Huelva y Valladolid	3
Gonzalez (D. Benito)	Pontevedra y Valladolid	2
Gonzalez (D. Mariano)	Valladolid y Segóvia	2
Gonzalez (D. Patricio)	Ávila y Valladolid	2
Hernandez (D. Juan)	Alicante y Segóvia	2
Hernandez (D. Pedro)	Zamóra y Zaragoza	2
Hernandez (D. Rafael)	Salamanca y Segóvia	2
Lopez (D. Juan)	Lúgo, Valladolid y Zaragoza	3
Lopez (D. Manuel)	Almería, Navarra y Zamora	3
Manero (D. Francisco)	Logroño y Zaragoza	2
Martinez (D. Juan)	Valéncia y Valladolid	2
Martinez (D. Julian)	Madrid y Zaragoza	2
Martinez (D. Pedro)	Valéncia y Valladolid	2
Muñoz (D. Francisco)	Madrid y Zamora	2
Pascual (D. Antonio)	Alicante y Madrid	2
Pascual (D. Miguel)	Alicante y Barcelona	2
Rodriguez (D. José)	Huelva y Valladolid	2
Rodriguez (D. Juan)	Segóvia, Valladolid y Zamora	3
Rodriguez (D. Miguel)	Ciudad-Real y Valladolid	2
Ruiz (D. Cárlos)	Logroño y Madrid	2
Ruiz (D. Lorenzo)	Logroño y Valéncia	2
Salazar (D. Pablo)	Logroño y Madrid	2
Sanchez (D. Andrés)	Almería y Madrid	2
Sanchez (D. José)	Almería, Madrid, Valéncia y Zaragoza	4
Sanchez (D. Manuel)	Huesca y Valladolid	2
Total		87

De modo que, bajo los 36 nombres expresados, se comprenden 87 individualidades distintas, ó sean 51 más.

D.—*Expositores que lo han sido en más de una provincia.*

Gonzalez (D. Celedonio), en las provincias de Ávila y Valladolid.
Gutierrez (D. Nicolás), en las de Valladolid y Zamora.
Olmedo (D. Sancho), en las de Segóvia y Valladolid.

E.—*Expositores que, figurando inscritos en una provincia, sus productos pertenecen á otras.*

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	Inscritos en la provincia de	Pertenecen los productos á la de
Adaneros (Conde de)	Valladolid	Cáceres.
Aguado (D. Francisco)	Valladolid	Zamora.
Alvarez y Navarro (D. Federico)	Madrid	Ciudad-Real.
Cabaña de Silva (Conde de la)	Madrid	Zamora.
Cepeda y hermano (D. Ramon)	Madrid	Cáceres.
Fuente (D. Matías de la)	Búrgos	Segóvia.
García Noblejas (D. José)	Madrid	Ciudad-Real.
Morales (D. Cárlos)	Huelva	Huesca.
Moreno (D. José María)	Madrid	Huelva.
Muñela (Marqués de)	Madrid	Ciudad-Real.
Mur (D. Vicente)	Huelva	Huesca.
Oliver (D. Lorenzo)	Huelva	Huesca.
Pallás (D. Francisco)	Huelva	Huesca.
Perez (D. Mariano)	Valladolid	Huesca.
Perez (D. Tomás)	Valladolid	Madrid.
Prado (D. Antonio del)	Madrid	Ciudad-Real.
Pueyo (D. Anselmo)	Huelva	Huesca.
Pujol (D. Juan)	Huelva	Huesca.
Quintana (D. Pompeyo)	Barcelona	Gerona.
Riscal (Marqués del)	Madrid	Álava y Zamora
Rodriguez (D. Francisco)	Valladolid	Córdoba.
Rubio (D. Francisco)	Ciudad-Real	Almería.
Ruiz (D. Antonio)	Valladolid	Córdoba.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	Inscritos en la provincia de	Pertenecen los productos á la de
Ruiz (D. Salustiano).....	Valladolid...	Logroño.
Sanz (D. Julian).....	Valladolid...	Madrid.
Sanz (D. Vicente).....	Valladolid...	Zamora.
Toro (D. Luis).....	Huelva.....	Huesca.
Torre (Duque de la).....	Madrid.....	Jaén.
Tortosa (D. Vicente).....	Valéncia....	Alicante.
Trillo (D. Miguel).....	Madrid.....	Guadalajara.
Vallés (D. Juan).....	Huelva.....	Huesca.
Vallés y Allué (D. Antonio)..	Huelva.....	Huesca.
Vilaret (D. Agustin).....	Barcelona...	Gerona.
Voto Nasarre (D. Ambrosio) .	Huelva.....	Huesca.
Zuluaga (D. José).....	Madrid.....	Ciudad-Real.

F.—*Provincias, por órden de mayor á menor, segun el número de sus expositores efectivos.*

SECCION 1.ª		SECCION 2.ª		SECCION 3.ª		SECCION 4.ª		SECCION 5.ª		TOTAL DE EXPOSITORES.	
Zaragoza.....	618	Cádiz.....	25	Málaga.....	8	Madrid.....	23	Ciudad-Real.	4	Zaragoza....	620
Logroño.....	484	Barcelona....	23	Córdoba.....	6	Cádiz.....	9	Navarra.....	3	Logroño.....	491
Valéncia.....	478	Gerona.....	17	Alicante.....	5	Barcelona....	4	Barcelona...	2	Valéncia.....	493
Madrid.....	346	Navarra.....	16	Santander.....	5	Navarra.....	4	Cádiz.....	2	Madrid.....	383
Huesca.....	344	Córdoba.....	13	Valéncia.....	5	Valéncia.....	4	Baleáres.....	1	Huesca.....	345
Huelva.....	330	Madrid.....	10	Navarra.....	4	Ciudad-Real..	3	Castellon....	1	Huelva.....	337
Ciudad-Real..	320	Valéncia.....	5	Madrid.....	3	Logroño.....	3	Córdoba.....	1	Ciudad-Real.	331
Navarra.....	298	Alicante.....	4	Baleáres.....	2	Pontevedra...	3	Gerona.....	1	Navarra.....	325
Zamora.....	279	Huelva.....	4	Huelva.....	2	Sevilla.....	3	Madrid.....	1	Zamora.....	282
Segóvia.....	270	Málaga.....	4	Logroño.....	2	Tarragona....	3	Oviedo.....	1	Segóvia.....	271
Alicante.....	254	Santander....	4	Almería.....	1	Álava.....	2	Pontevedra..	1	Barcelona...	269
Tarragona....	243	Ciudad-Real..	3	Ciudad-Real..	1	Alicante.....	2	Toledo.....	1	Alicante.....	265
Barcelona....	240	Tarragona....	3	Múrcia.....	1	Almería.....	2	Valéncia....	1	Tarragona...	249
Valladolid....	239	Castellon.....	2	Valladolid....	1	Castellon.....	2	Zamora.....	1	Valladolid...	244
Córdoba.....	192	Logroño.....	2	»		Córdoba.....	2	»		Córdoba.....	214
Almería.....	157	Pontevedra...	2	»		Coruña.....	2	»		Almería.....	161
Toledo.....	153	Valladolid....	2	»		Málaga.....	2	»		Toledo.....	156
Lérida.....	124	Álava.....	1	»		Múrcia.....	2	»		Lérida.....	124
Baleáres.....	109	Almería.....	1	»		Oviedo.....	2	»		Baleáres.....	114
Lúgo.....	101	Baleáres.....	1	»		Toledo.....	2	»		Cádiz.....	111
Cuenca.....	96	Cáceres.....	1	»		Valladolid....	2	»		Lúgo.....	101
Orense.....	92	Guipúzcoa....	1	»		Zaragoza.....	2	»		Cuenca.....	96
Albacete.....	89	Salamanca...	1	»		Albacete.....	1	»		Orense.....	93
Cáceres.....	88	Sevilla.....	1	»		Avila.....	1	»		Albacete.....	90
Sória.....	87	Zamora.....	1	»		Baleáres.....	1	»		Cáceres.....	90
Ávila.....	86	»		»		Cáceres.....	1	»		Ávila.....	87
Salamanca...	85	»		»		Gerona.....	1	»		Salamanca...	87
Cádiz.....	75	»		»		Granada.....	1	»		Sória.....	87
Sevilla.....	68	»		»		Guipúzcoa....	1	»		Gerona.....	81
Gerona.....	62	»		»		Huelva.....	1	»		Sevilla.....	72
Búrgos.....	61	»		»		Huelva.....	1	»		Búrgos.....	61
Paléncia.....	54	»		»		Orense.....	1	»		Castellon....	54
Granada.....	52	»		»		Salamanca...	1	»		Paléncia.....	54
Castellon.....	49	»		»		Santander	1	»		Granada.....	53
Múrcia.....	42	»		»		Segóvia.....	1	»		Málaga.....	52
Málaga.....	38	»		»		Teruel.....	1	»		Múrcia.....	45
Teruel.....	34	»		»		Zamora.....	1	»		Teruel.....	35
Canárias.....	33	»		»		»		»		Canárias.....	33
Jaén.....	27	»		»		»		»		Pontevedra...	29
Guadalajara..	25	»		»		»		»		Jaén.....	27
Pontevedra...	23	»		»		»		»		Santander...	26
Leon.....	17	»		»		»		»		Guadalajara .	25
Santander....	16	»		»		»		»		Leon.....	17
Badajoz.....	15	»		»		»		»		Badajoz.....	15
Oviedo.....	10	»		»		»		»		Oviedo.....	13
Vizcaya.....	5	»		»		»		»		Álava.....	7
Álava.....	4	»		»		»		»		Guipúzcoa...	6
Guipúzcoa....	4	»		»		»		»		Vizcaya.....	5
Goruña.....	1	»		»		»		»		Coruña.....	3
Cuba	1	»		»		»		»		Cuba.....	1
Puerto-Rico..	1	»		»		»		»		Puerto-Rico..	1
Total...	6.919	*Total*...	147	*Total*...	46	*Total*...	98	*Total*...	21	*Total*.....	7.231

G.—*Total general de inscritos, por provincias, en órden de mayor á menor, comprendiendo, no sólo los que han presentado sus productos, sino los que no han llegado á remitirlos, ó no han podido calificarse.*

PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.
Zaragoza....	631	Córdoba.....	216	Salamanca...	87	Leon.....	18
Logroño.....	560	Almería.....	165	Geróna.....	84	Oviedo.....	17
Valladolid....	549	Toledo.....	158	Sevilla.....	72	Badajoz.....	15
Valéncia.....	500	Búrgos.....	134	Castellon....	55	Álava.....	8
Madrid.....	410	Lérida.....	127	Granada.....	55	Guipúzcoa...	6
Ciudad-Real..	354	Baleáres.....	119	Paléncia.....	54	Vizcaya.....	5
Huesca.....	347	Cádiz.....	111	Málaga.....	53	Coruña.....	3
Huelva.....	338	Lúgo.....	104	Múrcia.....	46	Cuba.....	1
Navarrra....	332	Cáceres.....	101	Teruel.....	35	Puerto-Rico..	1
Zamora.....	320	Albacete.....	96	Canárias.....	34		
Segóvia.....	282	Cuenca.....	96	Pontevedra..	31		
Barcelona...	280	Orense.....	93	Jaén.....	28	*Total*...	7.897
Alicante.....	269	Ávila.....	88	Santander...	27		
Tarragona...	268	Sória.....	88	Guadalajara.	26		

H.—*Inscritos como expositores por provincias, en órden de mayor á menor, que no han llegado á remitir los productos ó que estos no han podido ser calificados.*

PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.	PROVINCIAS.	Expositores.
Valladolid...	305	Zaragoza....	11	Lúgo.....	3	Guadalajara.	1
Búrgos.....	73	Navarra.....	7	Córdoba.....	2	Huelva.....	1
Logroño.....	69	Valéncia.....	7	Granada.....	2	Jaén.....	1
Zamora.....	38	Albacete.....	6	Huesca.....	2	Leon.....	1
Madrid.....	27	Baleáres.....	5	Pontevedra..	2	Málaga.....	1
Ciudad-Real.	23	Alicante.....	4	Toledo.....	2	Múrcia.....	1
Tarragona...	19	Almería.....	4	Álava.....	1	Santander...	1
Barcelona...	11	Oviedo.....	4	Ávila.....	1	Sória.....	1
Cáceres.....	11	Gerona.....	3	Canárias.....	1	*Total*...	666
Segóvia.....	11	Lérida.....	3	Castellon....	1		

I.—*Diferencias, por provincias, entre los inscritos y los que han presentado sus productos.*

PROVINCIAS.	Más inscripciones que productos.	Más productos que inscripciones.	PROVINCIAS.	Más inscripciones que productos.	Más productos que inscripciones.
Madrid.....	90	»	Alicante.....	»	1
Valladolid.....	27	»	Logroño.....	»	1
Barcelona.....	15	»	Lúgo.....	»	1
Búrgos.....	12	»	Sória.....	»	1
Orense.....	10	»	Cádiz.....	»	2
Cáceres.....	8	»	Canárias.....	»	2
Tarragona.....	5	»	Castellon.....	»	2
Álava.....	3	»	Cuenca.....	»	2
Baleáres.....	3	»	Gerona.....	»	2
Córdoba.....	3	»	Jaén.....	»	2
Huelva.....	3	»	Granada.....	»	4
Huesca.....	3	»	Múrcia.....	»	4
Teruel.....	2	»	Navarra.....	»	4
Badajoz.....	1	»	Segóvia.....	»	4
Ciudad-Real.....	1	»	Sevilla.....	»	4
Guipúzcoa.....	1	»	Albacete.....	»	5
Leon.....	1	»	Oviedo.....	»	5
Salamanca.....	1	»	Toledo.....	»	5
Ávila.....	»	»	Guadalajara.....	»	6
Coruña.....	»	»	Alicante.....	»	7
Cuba.....	»	»	Lérida.....	»	7
Málaga.....	»	»	Valéncia.....	»	8
Paléncia.....	»	»	Zaragoza.....	»	14
Pontevedra.....	»	»	Zamora.....	»	32
Puerto-Rico.....	»	»			
Santander.....	»	»	*Totales*.....	189	125
Vizcaya.....	»	»			

OBJETOS Y PRODUCTOS EXPUESTOS.

El número de objetos expuestos y calificados ha sido el de 11.778, sin contar, por supuesto, los duplicados, y áun más, como es natural, tratándose principalmente de caldos. Por esta razon el número material de objetos ha sido considerablemente mayor, acercándose á 150.000. He aquí un cómputo muy aproximado:

	Número de objetos.
Seccion 1.ª—Mostos, vinos, alcohóles, licores, sidras y cervezas. Las botellas instaladas y las que se depositaron en la bodega con destino al Jurado, secciones de Cata y Laboratorio, pueden calcularse en	156.200
Seccion 2.ª—Máquinas, aparatos, herramientas, utensilios, etc. En esta seccion sería infinito el número material de objetos, por haber algunos como duelas, aros, pipería, y vasijería de que se presentó gran número de ejemplares, figurando, por ejemplo, los tapones, que pasaban de 80.000. Contando sólo un ejemplar de cada objeto principal, figuran	184
Seccion 3.ª—Conservas vegetales y animales. Haciendo la misma observacion que para la anterior, aunque en menores proporciones, se han expuesto	83
Seccion 4.ª—Libros, folletos, planos, modelos, dibujos, etc., con la repeticion natural de los diversos tomos de las obras, hojas de los planos y demas	603
Seccion 5.ª—Objetos no comprendidos en las anteriores, reducidos esencialmente á	21
Total de objetos	157.091

En el estado que sigue aparece la distribucion por provincias y secciones de los 11.778 objetos calificados, y que comprenden todos los tipos de la Exposicion, tomando la palabra tipo en su sentido más general, por serlo cada uno de su productor cuando ménos.

NÚMERO DE PRODUCTOS PRESENTADOS.

PROVINCIAS.	SECCION 1.ª	SECCION 2.ª	SECCION 3.ª	SECCION 4.ª	SECCION 5.ª	TOTAL.
Álava	23	1	»	6	»	30
Albacete	110	»	»	1	»	111
Alicante	529	5	9	8	»	551
Almería	215	1	1	2	»	219
Ávila	115	»	»	1	»	116
Badajoz	29	»	»	»	»	29
Baleáres	196	1	4	3	1	205
Barcelona	494	33	»	16	2	545
Búrgos	71	»	»	»	»	71
Cáceres	103	1	»	1	»	105
Cádiz	292	26	»	13	2	333
Canárias	76	»	»	»	»	76
Castellon	129	8	»	3	1	141
Ciudad-Real	479	5	1	3	4	492
Córdoba	375	15	9	3	1	403
Coruña	2	»	»	2	»	4
Cuba	2	»	»	»	»	2
Cuenca	115	»	»	»	»	115
Gerona	131	18	»	2	1	152
Granada	127	»	»	1	»	128
Guadalajara	31	»	»	»	»	31
Guipúzcoa	50	1	»	1	»	52
Huelva	740	5	3	1	»	749
Huesca	446	»	»	6	»	452
Jaén	39	»	»	»	»	39
Leon	20	»	»	»	»	20
Lérida	155	»	»	»	»	155
Logroño	565	3	10	4	»	582
Lúgo	136	»	»	»	»	136
Madrid	518	14	3	399	1	935
Málaga	158	4	15	2	»	179
Múrcia	62	»	1	2	»	65
Navarra	349	17	4	5	3	378
Orense	144	»	»	1	»	145
Oviedo	14	»	»	3	1	18
Paléncia	66	»	»	»	»	66
Pontevedra	54	3	»	3	1	61
Puerto-Rico	1	»	»	»	»	1

PROVINCIAS.	SECCION 1.ª	SECCION 2.ª	SECCION 3.ª	SECCION 4.ª	SECCION 5.ª	TOTAL.
Salamanca	104	1	»	1	»	106
Santander	44	5	5	1	»	55
Segóvia	293	»	»	1	»	294
Sevilla	175	1	»	4	»	180
Sória	90	»	»	»	»	90
Tarragona	536	4	»	3	»	543
Teruel	39	»	»	1	»	40
Toledo	204	»	»	2	1	207
Valéncia	751	9	17	89	1	867
Valladolid	330	2	1	2	»	335
Vizcaya	8	»	»	»	»	8
Zamora	321	1	»	1	1	324
Zaragoza	831	»	»	6	»	837
Totales	10.887	184	83	603	21	11.778

PROVINCIAS, POR EL ÓRDEN DE MAYOR Á MENOR, DE PRODUCTOS PRESENTADOS.

SECCION 1.ª		SECCION 2.ª		SECCION 3.ª		SECCION 4.ª		SECCION 5.ª		TOTAL.
Zaragoza	831	Barcelona	33	Valéncia	17	Madrid	399	Ciudad-Real	4	1.284
Valéncia	751	Cádiz	26	Málaga	15	Valéncia	89	Navarra	3	884
Huelva	740	Gerona	18	Logroño	10	Barcelona	46	Barcelona	2	786
Logroño	565	Navarra	17	Alicante	9	Cádiz	13	Cádiz	2	606
Tarragona	536	Córdoba	15	Córdoba	9	Alicante	8	Baleáres	1	569
Alicante	529	Madrid	14	Santander	5	Álava	6	Castellon	1	555
Madrid	518	Valéncia	9	Baleáres	4	Huesca	6	Córdoba	1	538
Barcelona	494	Castellon	8	Navarra	4	Zaragoza	6	Gerona	1	513
Ciudad-Real	479	Alicante	5	Huelva	3	Navarra	5	Madrid	1	493
Huesca	446	Ciudad-Real	5	Madrid	3	Logroño	4	Oviedo	1	459
Córdoba	375	Huelva	5	Almería	1	Sevilla	4	Pontevedra	1	386
Navarra	349	Santander	5	Ciudad-Real	1	Baleáres	3	Toledo	1	359
Valladolid	330	Málaga	4	Múrcia	1	Castellon	3	Valéncia	1	339
Zamora	321	Tarragona	4	Valladolid	1	Ciudad-Real	3	Zamora	1	330
Segóvia	293	Logroño	3	»		Córdoba	3	»		299
Cádiz	292	Pontevedra	3	»		Oviedo	3	»		298
Almería	215	Valladolid	2	»		Pontevedra	3	»		220
Toledo	204	Álava	1	»		Tarragona	3	»		208
Baleáres	196	Almería	1	»		Almería	2	»		199
Sevilla	175	Baleáres	1	»		Coruña	2	»		178
Málaga	158	Cáceres	1	»		Gerona	2	»		161
Lérida	155	Guipúzcoa	1	»		Málaga	2	»		158
Orense	144	Salamanca	1	»		Múrcia	2	»		147
Lúgo	136	Sevilla	1	»		Toledo	2	»		139
Gerona	131	Zamora	1	»		Valladolid	2	»		134
Castellon	129	»		»		Albacete	1	»		130
Granada	127	»		»		Ávila	1	»		128
Ávila	115	»		»		Cáceres	1	»		116
Cuenca	115	»		»		Granada	1	»		116
Albacete	110	»		»		Guipúzcoa	1	»		111
Salamanca	104	»		»		Huelva	1	»		105
Cáceres	103	»		»		Orense	1	»		104
Sória	90	»		»		Salamanca	1	»		91
Canárias	76	»		»		Santander	1	»		77
Búrgos	71	»		»		Segóvia	1	»		72
Paléncia	66	»		»		Teruel	1	»		67
Múrcia	62	»		»		Zamora	1	»		63
Pontevedra	54	»		»		»		»		54
Guipúzcoa	50	»		»		»		»		50
Santander	44	»		»		»		»		44
Jaén	39	»		»		»		»		39
Teruel	39	»		»		»		»		39
Guadalajara	31	»		»		»		»		31
Badajoz	29	»		»		»		»		29
Álava	23	»		»		»		»		23
Leon	20	»		»		»		»		20
Oviedo	14	»		»		»		»		14
Vizcaya	8	»		»		»		»		8
Coruña	2	»		»		»		»		2
Cuba	2	»		»		»		»		2
Puerto-Rico	1	»		»		»		»		1
Total	10.887	*Total*	184	*Total*	83	*Total*	603	*Total*	21	11.778

CURVA DE PRECIOS MEDIOS EN CADA PROVINCIA.

(Pesetas el hectólitro.)

CLASES.	PROMEDIOS GENERALES DE PRECIOS. Máximo.		Medio.		Mínimo.	
Vinos comunes	27'19	*Sevilla*	20'95	*Cáceres*	12'13	*Soria*
Vinos generosos	301'65	*Cadiz*	99'06	*Granada*	32'30	*Segovia*
Aguardientes	210'00	*Granada*	97'19	*Alicante*	50'35	*Navarra*
Alcohol	341'66	*Córdoba*	141'55	*Cadiz*	60'68	*Salamanca*
Licores	540'00	*Leon*	251'22	*Teruel*	22'41	*Navarra*
Vinagre	89'66	*Cadiz*	31'89	*Baleares*	12'03	*Cuenca*

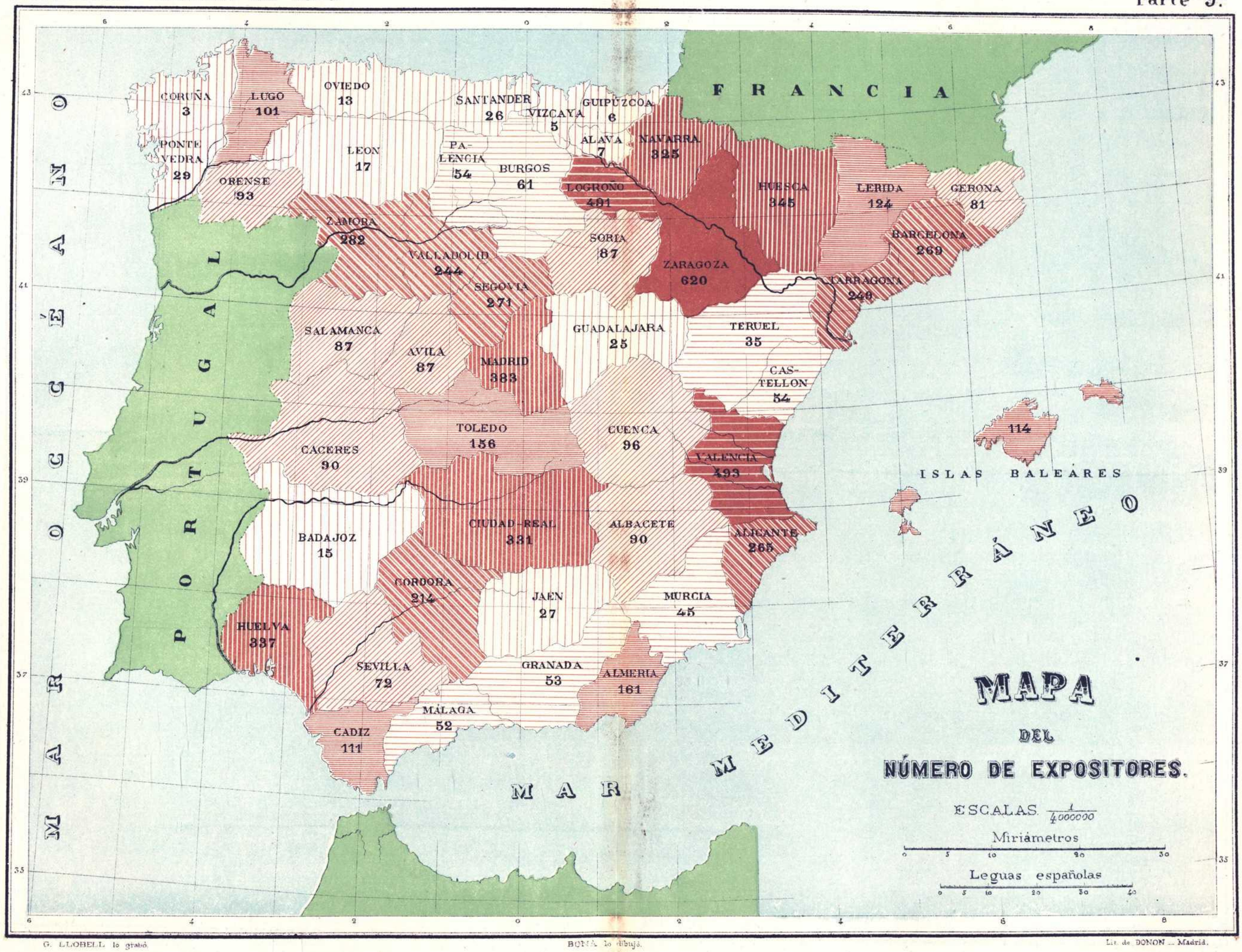
Vinagre
Alcohol
Vino comun
Vino generoso
Aguardiente
Licores

0 20 40 60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280 300 320 340 360 380 400 420 440 460 480 540

Alava *Logroño* *Navarra* *Zaragoza* *Huesca* *Lérida* *Gerona* *Barcelona* *Tarragona* *Teruel* *Cuenca* *Castellon* *Valencia* *Alicante* *Murcia* *Albacete* *Córdoba* *Jaen* *Granada* *Cadiz* *Sevilla* *Cádiz* *Málaga* *Madrid* *Toledo* *Ciudad Real* *Cáceres* *Badajoz* *Huelva* *Leon* *Palencia* *Burgos* *Soria* *Segovia* *Avila* *Salamanca* *Zamora* *Valladolid* *Guipuzcoa* *Vizcaya* *Santander* *Coruña* *Oviedo* *Lugo* *Pontevedra* *Orense* *Almeria* *Málaga* *Baleares*

CUENCA IBÉRICA. | CUENCA EDETANA. | CUENCA BÉTICA. | CUENCA ORETANA. | CUENCA CASTELLANA. | VERTIENTE SEPTENTRIONAL. | VERTIENTE MERIDIONAL | ISLAS.

Castro lo grabó Bona lo dibujó. Litografía de DONON, Madrid.



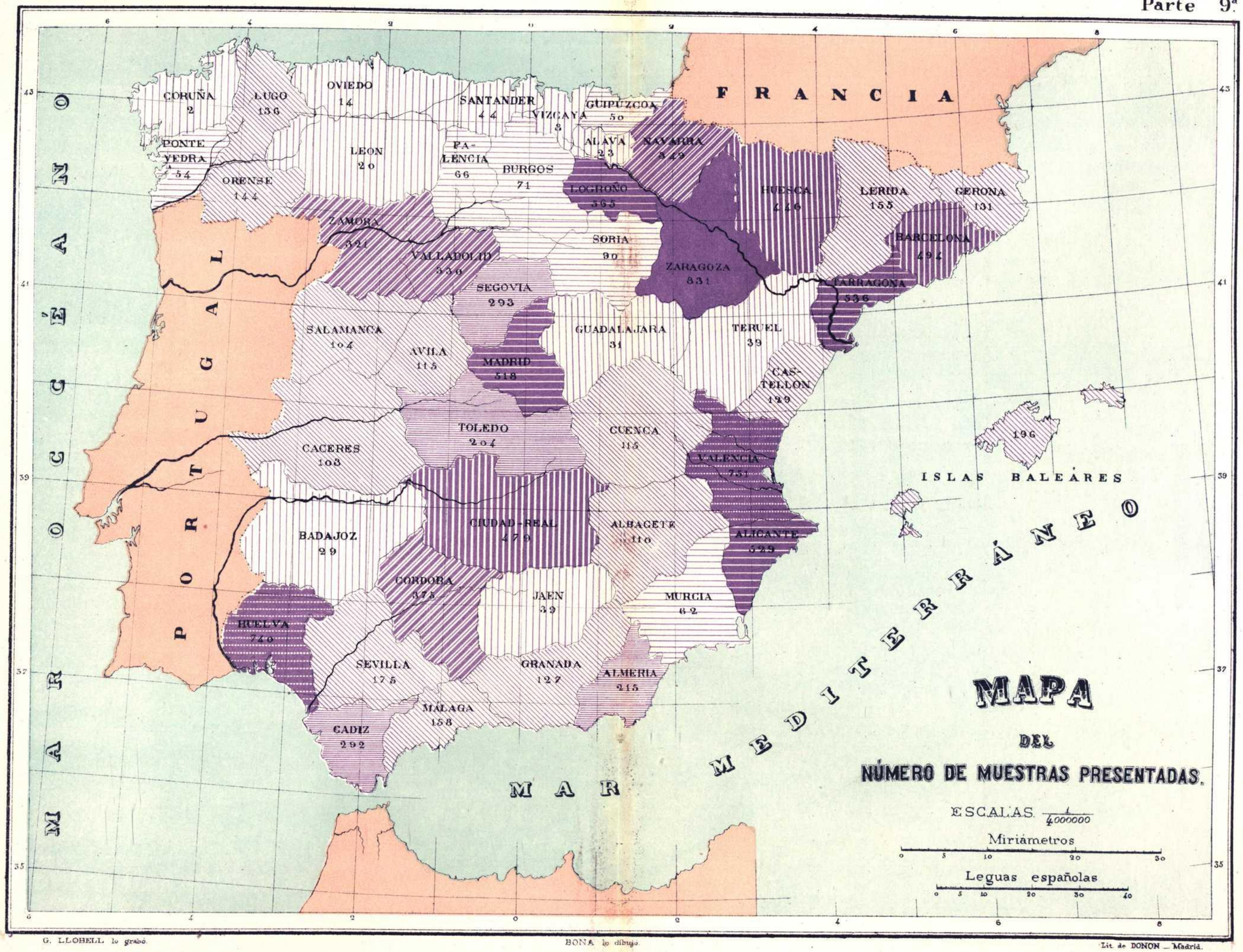
MAPA
DEL
NÚMERO DE EXPOSITORES.

ESCALAS $\frac{1}{4000000}$

Miriámetros 0 5 10 20 30

Leguas españolas 0 5 10 20 30 40

G. LLOBELL lo grabó. BOMÁ lo dibujó. Lit. de DONON ... Madrid.

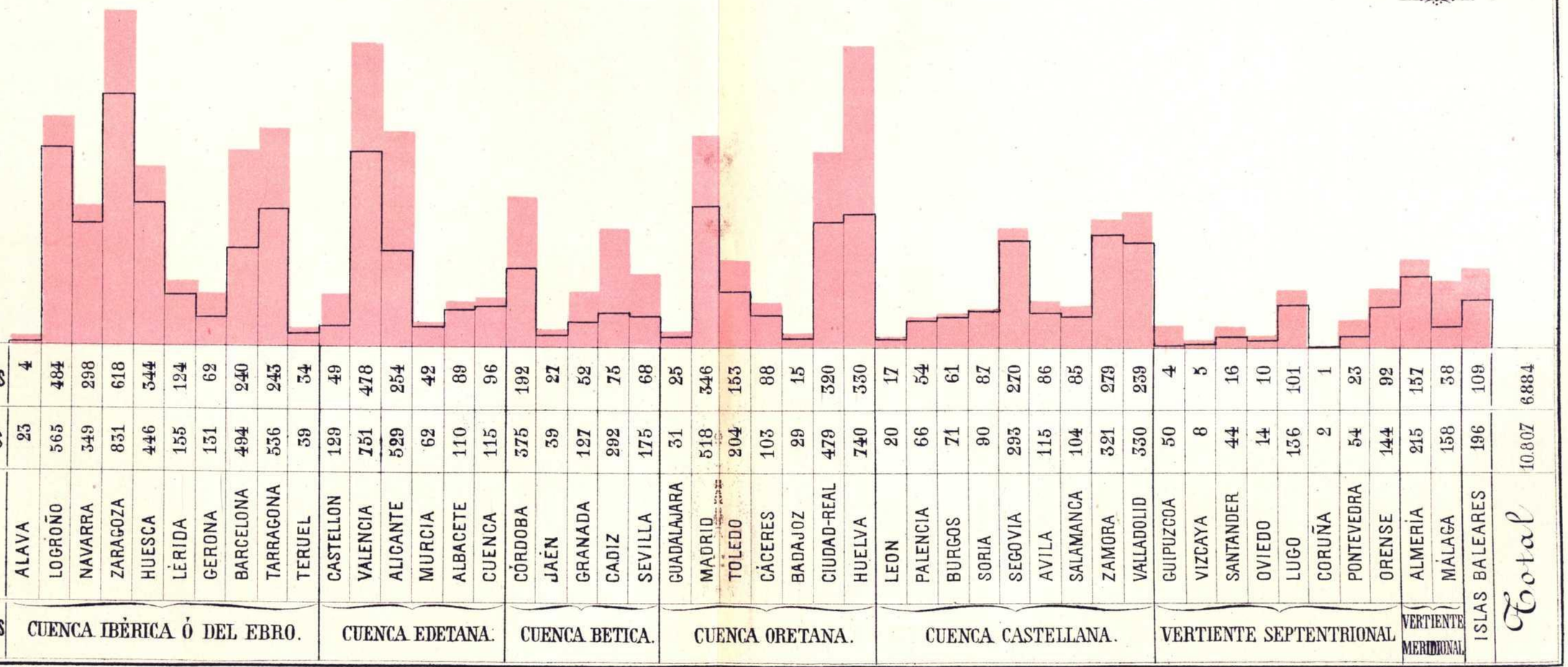


G. LLOBELL lo grabó. BONA lo dibujo. Lit. de DONON — Madrid.

ESCALA, POR REGIONES OROGRÁFICAS Y PROVINCIAS, DEL NÚMERO PROPORCIONAL DE EXPOSITORES Y DE MUESTRAS PRESENTADAS DE LA SECCION 1ª

La mancha indica la proporcion en cada provincia, del número de muestras.

El trazo negro indica la proporcion en cada provincia, del número de expositores que han concurrido.



CUENCAS Y VERTIENTES	PROVINCIAS	Nº DE MUESTRAS	Nº DE EXPOSITORES
CUENCA IBÉRICA Ó DEL EBRO.	ALAVA	23	4
	LOGROÑO	565	484
	NAVARRA	349	298
	ZARAGOZA	831	618
	HUESCA	446	344
	LÉRIDA	155	124
	GERONA	151	62
	BARCELONA	494	240
	TARRAGONA	536	243
	TERUEL	59	34
CUENCA EDETANA.	CASTELLON	129	49
	VALENCIA	751	478
	ALICANTE	529	254
	MURCIA	62	42
	ALBACETE	110	89
	CUENCA	115	96
CUENCA BETICA.	CÓRDOBA	375	192
	JAÉN	39	27
	GRANADA	127	52
	CADIZ	292	75
	SEVILLA	175	68
CUENCA ORETANA.	GUADALAJARA	31	25
	MADRID	518	346
	TOLEDO	204	153
	CÁCERES	103	88
	BADAJOZ	29	15
	CIUDAD-REAL	479	320
	HUELVA	740	330
CUENCA CASTELLANA.	LEON	20	17
	PALENCIA	66	54
	BURGOS	71	61
	SORIA	90	87
	SEGOVIA	293	270
	AVILA	115	86
	SALAMANCA	104	85
	ZAMORA	321	279
	VALLADOLID	330	239
VERTIENTE SEPTENTRIONAL	GUIPUZCOA	50	4
	VIZCAYA	8	5
	SANTANDER	44	16
	OVIEDO	14	10
	LUGO	136	101
	CORUÑA	2	1
	PONTEVEDRA	54	23
	ORENSE	144	92
VERTIENTE MERIDIONAL	ALMERÍA	215	157
	MÁLAGA	158	58
ISLAS BALEARES		196	109
Total		10.807	6884

G. LLOBELL lo grabó. BONA lo dibujó. Lit. DONON. Madrid.

RESÚMEN DE LAS PRECEDENTES MANIFESTACIONES.

Los guarismos expuestos y las ligeras observaciones que los acompañan, parecen responder satisfactoriamente á la pregunta que sirve de epígrafe á esta parte 9.ª del presente Estudio sobre la Exposicion.

Han concurrido producciones de 51 provincias, inclusas las Antillas, y de 1.124 poblaciones diferentes (1).

Se han hecho 7.961 inscripciones.

Han concurrido 7.231 expositores, sin contar las adiciones consignadas en la página 127.

Y 11.778 objetos distintos ó de diversas procedencias han sido calificados.

Como complemento, y para apreciar de un simple golpe de vista, y sin tener que proceder á comparaciones aritméticas, concluye esta parte con las cuatro siguientes exposiciones gráficas:

Mapa de densidad, por provincias, del número de expositores.

Otro mapa con la misma subdivision del número de productos.

Una escala, por regiones y provincias, de expositores.

Y una segunda escala que representa la proporcion de muestras presentadas.

Estas exposiciones gráficas se refieren sólo á la Seccion 1.ª, como la fundamental del concurso; y ademas, porque los objetos de las Secciones restantes son relativamente muy pocos en número, y el comprenderlos sería introducir factores heterogéneos en la comparacion.

---

(1) En el total de la pág. 126 sólo resultan 1.123 pueblos; pero en realidad son 1.124. Esto consiste en que, con posterioridad á la tirada del pliego que contiene dicho total, se ha presentado por D. José Sanchez Jerez, una reclamacion consistente en que los productos de este expositor, inscritos en el pueblo de Otero, provincia de Toledo, corresponden verdaderamente al término municipal de Domingo Perez, de la misma provincia y partido de Escalona, con 944 habitantes. Esta rectificacion se llevará á los datos particulares de la citada provincia de Toledo, apareciendo en ella 23 pueblos, en vez de los 22 que figuraban antes de esta rectificacion.

PARTE DÉCIMA.

ESTADÍSTICA Y RECOMPENSAS.

Comprende esta parte del presente libro, no sólo los hechos susceptibles de exposicion numérica, entre los que se incluyen las calificaciones de los productos y los premios á éstos otorgados, sino las observaciones referentes á estos mismos hechos, y que no podrian presentarse separados sin producir una verdadera perturbacion de método.

En cuanto á la exposicion, la lista de provincias presentada por órden alfabético, que es la forma usual, refiriéndose á fines puramente administrativos, parece que debe ceder su lugar á otro más racional y conforme con la índole del asunto de que se trata. El sistema orográfico reclama en este caso la preferencia, y es el que se adoptará en general, aunque sin perjuicio de emplear las listas alfabéticas en ciertos resúmenes generales y otros cuadros destinados á facilitar algunas comparaciones.

Este método de agrupaciones geográficas, reclama algunos preliminares, siquiera no sean más que de carácter general y sumamente compendiados, tanto considerando el país por zonas de orientacion, como bajo el aspecto más concretamente propio, refiriéndose á la produccion vitícola, de la orografía en su fisonomía de grandes rasgos, la constituida por las principales cuencas y vertientes. Antes procede dar una sucinta idea geográfica de España, principalmente para conocimiento de los extranjeros que consulten este libro, tomando los datos del más autorizado orígen (1).

CAPÍTULO I.

RESEÑA GEOGRÁFICA.

España ocupa la mayor parte de la Península, llamada generalmente Ibérica, que es la porcion más occidental y meridional del continente europeo. La forma de esta Península es la de un trapecio irregular: una gran cordillera se levanta en el istmo que separa á España de Francia, y un pequeño rectángulo, en la parte de Occidente, constituye el reino de Portugal, unido en un todo, geográficamente hablando, con nuestro país.

Las costas del Norte y del Oeste de la nacion española, todas las de Portugal y una parte de las meridionales de la primera, se hallan bañadas por el Atlántico: el resto de la costa del Sur y toda la Oriental ó de Levante pertenecen al Mediterráneo, en el que se encuentran tambien las islas Baleares, formando una de nuestras provincias.

La estructura general de España se ha descrito ó representado orográficamente, por casi todos los que se han ocupado de su geografía, como surcada por un sistema homogéneo y metódico de cordilleras, separando uniformemente sus diversos rios, y enlazándose todas con un tronco comun; pero es bien diferente en realidad. Considerada en conjunto, se presenta como una gran mesa elevada, compuesta de varias planicies escalonadas y con fuertes y rápidas vertientes á los mares que bañan su perímetro. Algunas cordilleras limitan estas diferentes planicies, y otras las atraviesan, elevándose en general muy poco sobre ellas, y siguiendo casi siempre la direccion Este-Oeste: en grandes porciones de dichos límites, las cordilleras desaparecen casi del todo, formando verdaderos escalones. Los rios que nacen en estas elevadas mesetas se abren en ellas profundos surcos, reservando así el precioso caudal de sus aguas, que solo pueden aprovechar algunas regiones privilegiadas: la mayor parte cruzan las cordilleras ó ramales notables por medio de estrechas gargantas; de tal modo, que lo que en otros países suele ser una rara excepcion, es aquí una regla casi constante. En las zonas que forman las vertientes ó escalones de

(1) D. Francisco Coello y D. Agustin Pascual, Memorias oficiales.

las grandes mesetas, el terreno se descompone en general muy notablemente, existiendo allí accidentadas sierras, paralelas la mayor parte y en direccion de Levante á Poniente, y elevados picos que á veces dominan las llanuras centrales. Dos solas cordilleras ó núcleos de montes, de gran altura, y que se levantan sobre valles y mesetas ménos elevadas, rompen en cierto modo la uniformidad de la formacion orográfica del territorio español; si bien ambas corren de Este á Oeste, como las más secundarias. Una de ellas es la Pirenáica, ya citada por ser la que forma el itsmo que nos une á Francia, la cual se enlaza por el Occidente con las altas planicies; y la otra es la Sierra Nevada, que forma, al Sur é inmediata á las costas del Mediterráneo, una elevada barrera, hallándose algo más aislada respecto de las mesetas centrales.

La Península se halla comprendida entre los 35°59'49" de latitud Norte, que corresponden á la parte más meridional de la isleta de Tarifa, en el Estrecho de Gibraltar, y los 43°47'29", á donde avanza la punta septentrional de la Estaca de Vares, en el Océano Cantábrico. En el otro sentido, las longitudes extremas son de 7°0'36" al Este del Observatorio astronómico de Madrid, que corresponde á la parte más saliente del Cabo de Creus, y 5°49'55" al Oeste del mismo Observatorio, que es la longitud del Cabo de la Roca, en Portugal. Si consideramos sólo la parte de la Península que pertenece á España, la longitud extrema, por el lado de Occidente, es la de 5°38'11" á que se avanza el Cabo de Toriñana. De estos datos resulta que la mayor diferencia de las latitudes es de 7°47'40", que equivalen á 865 kilómetros, y la diferencia de longitudes, de 12°50'31" ó 12°38'47", segun se considere el total de la Península, ó la parte solamente que pertenece á España. Estas últimas cifras equivalen, atendiendo á las respectivas latitudes, á 1.080 ó 1.034 kilómetros, quedando así marcados los lados del gran rectángulo en que pudiera inscribirse ó encerrarse la parte continental de la nacion. Es de advertir que el extremo oriental de las islas Baleáres avanza algo más de un grado hácia el Este, respecto de la parte más saliente del Cabo de Creus, hallándose la punta de la Mola, extremo oriental de la isla de Menorca, 8°3'29" de longitud oriental del Meridiano de Madrid, al que se refiere esta reseña.

La mayor dimension que puede contarse en la Península es de 1.214 kilómetros, que median entre el Cabo de Creus, al Nordeste, y el de San Vicente al Sudoeste.

La mayor altitud es de 3.554 metros y corresponde al pico de Muley-Hacen ó Mula-Hacen, en la Cordillera Pæni-Bética ó Sierra Nevada, siguiéndola en altitud (3.410 metros) el de la Veleta en la misma sierra. Al Norte de la península la mayor altitud se encuentra en los picos de la Maladeta, siendo el más elevado de éstos el de Nethou (3.404 metros) situado á los 42°37'48" de latitud y 4°20'1" de longitud *E*.

La parte española de la Península mide, en área, 494.946 kilómetros cuadrados, ó lo que es lo mismo, 49.494.600 hectáreas, de las que 1.137.272 están plantadas de viñedo, superficie que representa un 2'30 por 100 de la totalidad del territorio. Esta extension de viñedo es la que existe *cuando ménos*, la que se conoce por haber sido declarada; pero es mayor seguramente, aunque no tanto como generalmente se cree.

La superficie total y la conocida de viñedo, se distribuyen así entre las cuencas y vertientes que forman los grandes rasgos de nuestra orografía.

	Hectáreas de superficie.	Hectáreas de viñedo.	Tanto por 100 del viñedo.
Cuenca Ibérica ó del Ebro.....	9.753.220	410.338	4'17
— Edetana.....	6.752.420	180.552	2'67
— Bética.....	6.064.530	74.244	1'22
— Oretana.....	10.907.660	160.071	1'47
— Castellana.....	9.477.320	201.108	2'12
Vertiente Setentrional.....	4.952.870	61.896	1'25
— Meridional.....	1.586.580	49.063	3'10
Total..... (1).	49.494.600	1.137.272	2'30

ZONAS.

España se considera dividida en cinco zonas: Setentrional, Central, Occidental, Oriental y Meridional.

ZONA SETENTRIONAL.—Comprende parte de Galicia, Astúrias, Santander, las tres provincias Vascongadas y Navarra, y en cuanto á su altitud, circunstancia muy influyente para la vid, se divide por las primeras autoridades en la materia, en cinco regiones:

1.ª *Baja.*—De los robles, castaños, manzano y nogal, entre 0 y 300 metros de altitud, y las temperaturas de +14° á +12°.

(1) El resto, hasta 50.703.600 hectáreas, lo constituyen 481.740 de las Baleáres, y 727.260 de las Canárias.

2.ª *Montana.*—Del haya y pastos montañosos; altitud, 300 á 850 metros; temperatura, de + 12 á + 9°.
3.ª *Subalpina.*—De las coníferas, boj y pastos de sierra; altitud, de 850 á 1.420 metros; temperatura, de + 9° á + 6°.
4.ª *Alpina.*—De los arbustos y pastos alpinos; altitud, de 1.420 á 2.000 metros; temperatura, de + 6° á + 2°.
5.ª *Nevada.*—De los pastos alpinos; altitud, de 2.000 á 2.678 metros; temperatura, de + 2° á X.

Esta zona, si se exceptúan sus territorios más orientales y meridionales, Navarra y la Rioja Alavesa, son escasas en produccion vitícola, no excediendo de unas 64.500 hectáreas la superficie de sus viñedos.

Vendimia: á mediados de Setiembre.—Siega: de mediados á últimos de Julio. En la region baja.

ZONA CENTRAL.—Comprende las dos Castillas, parte de Extremadura y la Mancha; y sus regiones de altitud son cuatro:

1.ª *Baja.*—De las jaras y tomillos, entre 470 y 740 metros de altitud, y temperatura, de + 15° á + 13°.
2.ª *Montana.*—Del melojo, castaño y pino negral; altitud, de 740 á 1.080; temperatura, de + 13° á + 11°5.
3.ª *Subalpina.*—Del pino albar y las sabinas; altitud, de 1.080 á 1.660; temperatura, de + 11°5 á + 7°5.
4.ª *Alpina.*—De los pastos alpinos; altitud, de 1.660 á 2.650; temperatura, de + 7°5 á + 3°5.

Toda la region baja y parte de la segunda de esta zona, son propias para el cultivo de la vid, que ocupa una superficie de 428.080 hectáreas.

Vendimia: á principios de Octubre.—Siega: á mediados de Julio. En la region baja.

ZONA OCCIDENTAL.—Contiene las provincias occidentales de Galicia y el resto pertenece á Portugal. Su altitud se considera dividida en cuatro regiones, como la anterior.

1.ª *Baja.*—De la vid, el olivo y el naranjo; altitud, de 0 á 420 y 570 metros; temperatura, de + 17° á + 16°.
2.ª *Montana.*—De los robles y castaños; altitud, de 420 y 570, á 850, 1.000 y 1.140; temperatura, de + 14° á + 10°.
3.ª *Subalpina.*—Del centeno y del enebro; altitudes, de $\left\{\begin{matrix} 850 \text{ á } 1.140 \\ 1.570 \text{ á } 1.710 \end{matrix}\right\}$; temperatura, de + 9° á + 6°.
4.ª *Alpina.*—De pastos alpinos; altitud, de 1.570 y 1.710 á 2.403; temperatura, de + 5° á + 2°.

Esta zona, que ocupa muy pequeña parte del territorio español, sólo cuenta unas 27.000 hectáreas cultivadas de viñas.

Vendimia: primera quincena de Setiembre.—Siega: segunda quincena de Junio. En la region baja.

ZONA ORIENTAL.—Esta tiene tres subdivisiones: la subpirenáica, la cuenca del Ebro y la cuenca Edetana ó del Turia.

Subpirenáica. Divídese por su altitud en cinco regiones:

1.ª *Baja.*—Del olivo, la vid y árboles forestales siempre verdes: comprende el Alto Aragon y el Norte de Cataluña; altitud, de 0 á 420 metros; temperatura, de + 17° á + 14°.
2.ª *Montana.*—De los frutales de hojas caedizas; altitud, de 420 á 1.000 metros; temperatura, de + 14° á + 11°.
3.ª *Subalpina.*—De los prados y pinabetes; altitud, de 1.000 á 1.570; temperatura, de + 11° á + 7°.
4.ª *Alpina.*—De los arbustos y prados alpinos; altitud, de 1.570 á 2.000; temperatura, de + 6° á + 0°.
5.ª *Nevada.*—De las yerbas y prados alpinos; altitud, de 2.000 á 3.404; temperatura, de 0 á X.

Esta subdivision cuenta 83.952 hectáreas de viñedo.

Vendimia: principios de Octubre en las regiones baja y montana.—Siega: segunda quincena de Junio, en la region baja, y á principios de Julio en la montana.

Cuenca del Ebro. Comprende el Bajo Aragon y parte de Cataluña, y se divide en dos regiones por su altitud:

1.ª *Baja.*—Del olivo y de la vid; altitud, de 86 á 570 metros; temperatura, de + 15° á + 14°.
2.ª *Montana.*—De las coscojas y encinas; altitud, de 570 á 740 metros; temperatura, de + 14° á + 12°.

Esta cuenca comprende 213.422 hectáreas plantadas de viñas.

Vendimia: á mediados de Setiembre.—Siega: á mediados de Julio, en la region baja, y á mediados de Agosto en la montana.

Cuenca Edetana. Abraza el antiguo reino de Valéncia, el Sur de Cataluña y parte de Cuenca, dividiéndose su altitud en cinco regiones:

1.ª *Inferior.*—De las palmas, naranjo y arroz; altitud, de 0 á 85 y 110; temperatura, de + 18° á + 17°.
2.ª *Baja.*—Del olivo, la vid y el algarrobo; altitud, de 85 y 110 á 570; temperatura, de + 17° á + 14°.
3.ª *Montana.*—De árboles forestales siempre verdes; altitud, de 570 á 1.140 y 1.280; temperatura, de + 14° á + 10°.
4.ª *Subalpina.*—De prados y arbustos alpinos; altitud, de 1.140 y 1.280 á 1.710 metros; temperatura, de + 10° á + 5°.
5.ª *Alpina.*—De prados alpinos: altitud, de 1.710 á 2.000 metros; temperatura, de + 4° á + 2°.

Esta cuenca comprende 165.161 hectáreas plantadas de viña.

Toda la zona oriental reune 462.535 hectáreas de viñedo.

Vendimia: á mediados de Setiembre.—Siega: últimos de Mayo y primera quincena de Junio. En las regiones inferior y baja.

ZONA MERIDIONAL.—Comprende toda la Andalucía, la extension Sur de Valéncia y parte de Múrcia, y sus regiones consideradas por altitud, son seis:

1.ª *Inferior.*—De las palmas, batata, caña de azúcar, algodon, vid, olivo y pino piñonero; altitud, de 0 á 140 y 170 metros; temperatura, de + 21° á + 18°. Siega: á últimos de Mayo.

2.ª *Baja.*—Del granado, almez, albaricoque, melocotonero, vid, olivo y encinas; altitud, de 140 y 170 á 745; temperatura, de + 19° á + 17°. Vendimia: á últimos de Agosto.

3.ª *Montana.*—Del castaño, roble, coníferas, frutales y nogal; altitud, de 745 á 1.428 metros; temperatura, de + 16° á + 9°.

4.ª *Subalpina.*—Del centeno y prados de sierra; altitud, de 1.428 á 1.857; temperatura, de + 8° á + 4°.

5.ª *Alpina.*—De los arbustos y pastos alpinos; altitud, de 1.857 á 2.280; temperatura, de + 3.° á 0°.

6.ª *Nevada.*—De pastos alpinos: altitud, de 2.280 á 3.554; temperatura, 0° á X.

Toda la zona meridional cuenta 205.224 hectáreas de viñedo.

Vendimia: á últimos de Agosto.—Siega: á primeros de Junio. En la region baja.

CUENCAS Y VERTIENTES.

Constituyen el relieve de la Península las grandes cadenas de montañas, que forman cinco cuencas principales: la *Ibérica*, la *Edetana*, la *Bética*, la *Oretana* y la *Castellana*, y dos vertientes: la *Setentrional* ú *Oceánica* y la *Meridional* ó *Alpujarreña*, y á cada una de estas regiones se les asignan las provincias que les corresponden, áun cuando los límites de éstas no se encuentren precisa ó exactamente en las divisorias de unas y otras cuencas y vertientes. Adoptando este género de agrupaciones, por ser la orografía más influyente aún que la latitud, y sobre todo que la longitud, en la vegetacion de la viña, propia de los terrenos bajos y de los primeros escalones de los medios, en el presente capítulo se exponen los datos en el órden indicado. Pero antes es necesario hacer algunas

ADVERTENCIAS GENERALES,

RELATIVAS Á LA 1.ª SECCION.

1.ª—Memorias de los Secretarios de las Juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio.

En estos interesantes documentos, que derraman gran luz sobre la situacion de la industria agrícola en cada localidad, la Secretaría general se ha creido en el deber de hacer algunas modificaciones que no alteran en lo más mínimo su esencia, ni amenguan el mérito de sus autores. Por ejemplo, todos, ó casi todos ellos, hacen una enumeracion de los inconvenientes que han tenido necesidad de vencer para cumplir su cometido; todos, ó casi todos tambien, consignan sus buenos propósitos y deseo del acierto; y como los primeros son sabidos y estos últimos los reconoce la Junta, ha parecido innecesario repetir unos mismos conceptos tantas veces como Memorias se han enviado. Aparte de esa medida general de supresiones, la Secretaría se ha permitido algunas pequeñas correcciones parciales del estilo, para dar cierta homogeneidad al presente libro; pero sin suprimir ni modificar un sólo pensamiento de alguna importancia.

2.ª—Resúmen estadístico.

Adoptado el sistema de exponer en órden de la síntesis á el análisis, se ha considerado útil que preceda á los datos detallados, un cuadro-resúmen de todos los contenidos en cada provincia.

3.ª—Lista de los expositores.

En ella se comprenden únicamente los nombres de los expositores efectivos, y que no ofrecen la menor duda; es decir, aquellos cuyos productos han sido calificados. La calificacion se expresa por letras: **A** significa medalla de *Afinacion*; **P**, medalla de *Perfeccion*; **M**, diploma de *Mencion*; la **X** expresa que los artículos no han merecido premio, pero tampoco censura, y **O** es la señal de reprobacion. Los guarismos antepuestos á algunas de estas letras, indican el número de veces que los expositores han obtenido la calificacion respectiva.

4.ª—Produccion y precios.

En esta relacion figuran, no ya como en la anterior, los expositores de quienes se han calificado muestras presentadas, sino todas las personas inscritas y que no han llegado á remitir sus producciones, ó que éstas, por cualquier concepto, no han sido examinadas. Esta medida responde al deseo de que sea conocido, por medio del presente libro, el mayor número de productores, hayan ó no concurrido á la Exposicion, como medio de publicidad en su favor.

5.ª—Dictámen de la Seccion de Cata, del Jurado.

Estas pequeñas Memorias, autorizadas por el Presidente de la 1.ª Seccion, tienen por objeto descargar el informe general del mismo, que aparecerá en su lugar, de esas observaciones monográficas correspondientes á las provincias, que deben figurar unidas á cada una de ellas en particular, desembarazando á la vez la Memoria general de ciertos detalles, que la harian difusa.

6.ª—Laboratorio.

Los estados que comprenden los análisis de los vinos y demas productos, van colocados en las descripciones de las provincias á que respectivamente pertenecen; y, para no repetir en cada uno de ellos el significado de las necesarias abreviaturas ó señales de convencion, que no pueden escribirse íntegramente, he aquí el

CUADRO DE ABREVIATURAS CONVENCIONALES.

Ab.	Abundante.	Clar.	Claro.	Inal.	Inalterable.	Reg.	Regular.
Acet.	Acetato.	Clor.	Cloruro.	Magn.	Magnesia.	R.	Residuo.
Agl.	Aglomerado.	Delic.	Delicuescente.	Mor.	Morado.	Roj.	Rojo.
Al m.	Alúmina.	Œnol.	Œnolina.	Mord.	Mordentado.	Silic.	Silicato.
Am.	Amarillo.	Ænocyan.	Ænocyanina.	M. ab.	Muy abundante.	Sos.	Sosa.
Anar.	Anaranjado.	Ænox.	Ænoxantina.	M. clar.	Muy claro.	Sulf.	Sulfato.
Artif.	Artificial.	E.	Extracto.	Osc.	Oscuro.	Trasp.	Trasparente.
Az.	Azul.	Fosf.	Fosfato.	Pers.	Persistente.	Ver.	Verde.
Chocol.	Achocolatado.	Ferr.	Hierro.	Pot.	Potasa.	Vio.	Violado.
Cen.	Ceniza.	Ind.	Indicios.	Pulv.	Pulverulento.	V.	Viso.

7.ª—Recompensas.

Con arreglo á la advertencia consignada en todas las relaciones de premios publicadas en la *Gaceta de Madrid*, las listas comprendidas en el presente libro son las de las recompensas definitivas y legalmente valederas. En ellas se han hecho poquísimas supresiones, y algunos aumentos, aunque no en gran número, pues no llegan á veinte; habiendo sido estas últimas acordadas por la Comision delegada del Jurado, y á consecuencia de justificadas reclamaciones, ó de haberse omitido su insercion en la *Gaceta*.

Por efecto de la excitacion dirigida por la Secretaría del Jurado á los expositores, se han rectificado los nombres de éstos, los de las localidades y otros sobre que ha recaido reclamacion. Estas reclamaciones han sido relativamente poco numerosas.

8.ª—Nomenclátor de los pueblos.

En este registro de los pueblos representados en la Exposicion, las rectificaciones han sido, por el contrario, muchas más y de verdadera importancia; pero todas hechas por la Secretaría y sin excitacion ajena. Las inexactitudes y defectuosa escritura de los pueblos han exigido una comprobacion minuciosa con el *Nomenclátor oficial*, con los itinerarios de correos y otros documentos, y buscar la explicacion de muchos nombres de localidad que figuran en las cédulas de inscripcion, no siendo pueblos, ni aldeas, sino títulos de haciendas, fincas particulares, ó comarcas rurales sin poblacion. Los nombres que se hallaban en este caso se han trasformado en los del distrito municipal á que cada uno pertenece.

9.ª—Distribucion por pueblos, de las calificaciones.

Se ha creido útil la formacion de estos cuadros, porque ellos facilitan grandemente la apreciacion á primera vista de la importancia de los productos vitícolas de cada pueblo, con relacion á los demas de la provincia.

10.ª—Distribucion de las calificaciones, segun la clase de productos.

Obedecen estos cuadros á un propósito semejante á los que son objeto de la nota anterior, salvo la distinta naturaleza del dato á que se aplican.

11.ª—Advertencia final.

La mayor parte de las precedentes advertencias se encontrarán una ó más veces repetidas en el texto de este libro, para inteligencia del que lo consulte parcialmente ó salteando, sin tener en cuenta lo que sobre cada particularidad pueda decirse en otra seccion ó capítulo; sin embargo, como cuestion de método, se consignan aquí todas reunidas.

CAPÍTULO II.

CUENCA IBÉRICA Ó DEL EBRO.

Comprende las diez provincias de Álava, Logroño, Navarra, Zaragoza, Huesca, Lérida, Gerona, Barcelona, Tarragona y Teruel, abrazando una extension de 97.532'20 kilómetros cuadrados, y ocupando sus viñedos una superficie de 434.067 hectáreas, ó sea un 4'17 por 100 de la total.

Sin ser esta cuenca la de mayor extension absoluta, pues sólo ocupa el 19'23 por 100 del territorio español (incluyendo las Islas adyacentes), mientras la Oretana se extiende sobre el 21'51 por 100 del suelo total, la region Ibérica es quizás la más importante, pues posee más de la tercera parte del viñedo (el 35'10 por 100) y produce el 38'27 por 100 del vino que se cosecha en la nacion. El número de sus productores excede de la mitad del total (55'79 por 100); si bien hay que tener en cuenta el enorme contingente de cosecheros en pequeño que suministra Navarra, donde á cada uno corresponde sólo, por término medio, 42 centésimos de hectárea y una produccion de 8'14 hectólitros; mientras en la provincia de Cádiz esos términos medios son de 19'50 hectáreas y de 731 hectólitros, habiendo localidades de la misma provincia donde estas cifras son aún más elevadas.

En la Exposicion, tambien es la cuenca Ibérica la que ha suministrado mayor contingente de expositores (el 34'32 por 100 del total) y de productos (el 32'79 por 100), y estos han merecido el honroso puesto que representa haber obtenido, el 28'91 por 100 de las Medallas de Afinacion, el 27'09 por 100 de las de Perfeccion, el 29'78 por 100 de los Diplomas de Mencion y el 28'92 por 100 de la totalidad de los premios; habiendo alcanzado ademas un Gran Diploma y cinco Diplomas de honor, la mitad de los otorgados de esta segunda categoría.

Cierto que en proporciones parecidas figuran los productos no premiados, aunque sin censura (el 36'34 por 100), y el de los reprobados (35'77 por 100); pero esta es una consecuencia natural de la misma preponderancia productiva de la cuenca, cuyas provincias se detallan en esta parte 10.ª

PROVINCIA DE ÁLAVA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Una de las necesidades más apremiantes que se dejaban sentir en la Nacion, era indudablemente una Exposicion vinícola en que pudieran exhibirse los grandes productos que proporciona nuestro riquísimo suelo. Á satisfacerla ha venido el Real decreto de 15 de Setiembre de 1876, y es de creer que á idea tan noble y protectora contribuya la Península entera, que no dejará de comprender los beneficios que ha de proporcionar á las múltiples manifestaciones de la produccion española.

Esta Secretaría, que lo ha comprendido así, ha procurado por cuantos medios están á su alcance, y con la característica actividad del señor Gobernador de la provincia, reunir el mayor número de datos posible, para que la provincia de Álava estuviese dignamente representada en la Exposicion que ha de tener lugar en Abril próximo; pero desgraciadamente, por efecto sin duda de las circunstancias especiales y extraordinarias por que está atravesando, y que gracias al celo, actividad y energía de dicha autoridad superior, se han dominado felizmente, no se ha encontrado en las demas autoridades, tanto provinciales como locales, aquél concurso favorable que es, por decirlo así, la base sobre que ha de descansar el edificio de las investigaciones. Resultado de todo ha sido que, cuantos esfuerzos se han empleado en tan laudable empresa, si no han sido del todo ineficaces, no han producido tampoco los resultados que eran de esperar de una provincia que, áun cuando no cuenta en general con un suelo muy feraz, tiene sin embargo una zona riquísima, conocida con el nombre de Rioja Alavesa, que produce tan excelentes vinos de pasto, que pueden ponerse al lado de los mejores de la nacion.

En la seccion primera, que hace relacion al número de fabricantes, se ha conseguido reunir datos muy completos, pues apenas falta un productor, habiéndose omitido algunas clases por no haber tales fabricaciones en la provincia; y otras se han modificado por no existir algunos productos que se incluían en ella.

Siguiendo el programa, se observa que algunos de los útiles que emplea el fabricante en la elaboracion, se hacen en diversos pueblos de esta provincia, gracias á la buena madera de roble que produce el país; pero solo en algunos puntos se confeccionan éstos, y en escaso número; no fabricándose la pellejería, medio el más generalizado en este país para el trasporte.

Tampoco dicen nada, en sus relaciones, los señores Alcaldes, de la cantidad de vino que se elabora en las localidades respectivas

que, segun noticias adquiridas extraoficialmente por esta Secretaría, asciende á la considerable suma de un millon seiscientas mil cántaras, siendo todo vino de pasto, excepto unas veinte mil cántaras de vino Medoc, que, si bien es asimismo de pasto, requiere una elaboracion esmerada y más costosa, así como una pequeña cantidad de generoso, producido por el sistema de asoleo, que se conoce en el país con el nombre de vino supurado.

Siendo Álava el límite de la region de la vid, y atravesándola diversas cordilleras, ramificaciones de los Pirineos, no es extraño que se cultive solo en una pequeña parte de ella, la que se conoce con el nombre de Rioja Alavesa.

Forma la Rioja un valle interrumpido por pequeñas eminencias, defendido por la parte N. y N. E. por la sierra de Toloño, y por el S. y O. confina con la provincia de Logroño; de modo que esta parte de Álava tiene condiciones climatológicas completamente distintas del resto de la provincia; por una parte, el estar al S. de ella, y por otra la gran defensa de la citada cordillera, la ponen en condiciones propias para el cultivo de la vid. Y decimos que sólo se cultiva en esta parte de la provincia, pues la poca vid cultivada al N. de Alava, sólo sirve para fabricar el vino llamado chacolí, y en tan pequeña cantidad, que apenas basta para el consumo de las familias.

No merece hacerse mencion del vino llamado sidra, fabricado con manzana, porque sólo se dá en un pueblo de escasa consideracion.

Como se sabe, una de las principales causas que indican los adelantos en este ramo, es la clasificacion de los vidueños, encontrándose, por el contrario, sin clasificar en este país; de aquí resulta que, mezcladas las variedades sin discernimiento ni órden, no hay fijeza en los colores, ni en las demas condiciones de acidez, astringencia, etc.

Las variedades de uvas conocidas en este país son las siguientes: el *tempranillo*, uva de color muy negro, de película muy resistente y de jugo bastante azucarado; se halla muy extendida á causa de su resistencia para con el agua, sufriendo sin alterarse las continuas lluvias, tan frecuentes en este país en la época de la recoleccion; ademas, produce vinos de bastante cuerpo y aguante. Se halla muy generalizada. Sigue en órden de importancia el *garnacho*, de ménos color, película blanda, por lo que en años de mucha humedad suele ir algun tanto averiada á las calderas de cochura, y que á pesar de su jugo, muy azucarado, se va desterrando de los viñedos, por el gran inconveniente de ser atacada con facilidad por las aguas. El *graciano*, cuyos caractéres concuerdan con la variedad *barbés* de Rojas, es uva floja, de película blanda, jugo poco azucarado y bastante acidoso, á cuya variedad se debe principalmente la formacion del *bouquet* que desarrollan los vinos de la Rioja Alavesa; es de color muy claro, y aunque de película blanda, no le perjudican tanto las humedades, por ser muy claro el racimo y dejar con facilidad escurrir el agua. La variedad *mazuela* se halla poco extendida; son raros los vidueños que de ellas se encuentran; madura muy tarde, conservando un sabor muy acidoso y desagradable, por lo que no se aprecia. Las variedades de uva blanca han tenido poca aceptacion en este país; debido por una parte al gusto, muy generalizado, de los vinos tintos, y por otra al no madurar bien, pues que hasta las uvas negras se cogen sin estar completamente sazonadas, cuando el verano no ha sido caluroso, ha hecho se hayan desterrado las variedades blancas y sólo se cultiven algunas en puntos muy especiales, donde la exposicion al Mediodía, cerca de la ribera del Ebro, hace que gocen de una temperatura de algunos grados sobre la general del país. Entre estas variedades, merecen especial mencion los moscateles *blanco*, *dorado ó romano*, que se dedican á la fabricacion del vino generoso, conocido en el país con el nombre de supurado. Tambien existen algunos *rojales*, *ojo de liebre* y *tetas de vaca*, que se hallan diseminadas sin órden en muchos viñedos.

Aunque ligeramente, bueno es decir algo acerca de los abonos que se dan á las viñas, y que tanto contribuyen á las condiciones de calidad y cantidad del fruto. Estos en general son aquí muy nitrogenados, lo que hace por consiguiente que los mostos tengan un exceso de fermento; y las consecuencias son funestas, porque, trasegados de los tinos ó calderas de cochura, les queda todavía parte del fermento, que les obliga á recorrer rápidamente los estados de desarrollo y decrepitud, y haya que darlos al mercado en el mismo año en que se elaboran, y áun en algunas localidades es causa principal de expenderlo á los tres ó cuatro meses en estado de mosto, por desmerecer pasado este tiempo.

Daremos una ligera idea de los medios que se emplean en la elaboracion de los vinos, empezando por el de más importancia por su extension, que es el vino comun.

La recoleccion no se lleva á cabo en las mejores condiciones, pues que se hace sin analizar préviamente las uvas, siguiéndose una costumbre muy perjudicial por las autoridades locales, que consiste en señalar el dia en que ha de dar principio la recoleccion, originándose de aquí, que los que tenian que vendimiar antes, por estar el fruto en puntos de exposicion S., donde madura más pronto que en la generalidad, tienen que esperar con perjuicio de que se madure demasiado la uva, puedan sobrevenir lluvias y estropearla. Ademas de que, haciendo todos la recoleccion á un mismo tiempo, y no habiendo brazos ni animales auxiliares suficientes para la recoleccion de la uva en el breve tiempo que requiere esta operacion, se llenan en cinco ó seis dias las calderas de cochura, resultando de aquí que, cuando ha concluido de fermentar la uva primera, empieza la segunda, dando por consecuencia fermentaciones paralelas, que tan fatales son para la buena calidad de los vinos.

El trasporte se verifica en vasijas de madera de roble ó haya de forma de conos truncados, con fondo en su base menor.

Las calderas de cochura son de dos clases: de madera de roble, llamadas cubos ó tinos, de forma cilíndrica, completamente abiertos por una de sus bases, y de piedra, de forma cúbica, siendo la capacidad de unas y otras de 100 á 150 cargas, próximamente. Se hallan colocadas en lugares sin condiciones para el objeto á que se destinan, ya por tener gran comunicacion con el exterior y sentir la influencia de las variaciones atmosféricas, ya tambien por encontrarse al lado de los establos, sin notar lo perjudiciales que son á los mostos los vapores amoniacales que se desprenden de dichos puntos.

Una vez llenados los cubos ó lagos, donde se hallan enteros los racimos, pisan la uva para extraer el jugo, y al mismo tiempo contribuir á que la fermentacion sea más rápida, porque la época de estas operaciones suele ser á principios de Octubre y la temperatura del lagar es de siete á doce grados centígrados; de modo que fermentan con mucha lentitud y se ven precisados á darle calor frecuentemente. Dura esta operacion de cuatro á nueve dias, y cuando la espuma empieza á decrecer, es decir, cuando ya la produccion de ácido carbónico es muy poca, se disponen á trasegarla á la bodega. Son contados los que usan algun medio científico para conocer cuándo está el mosto en disposicion de trasegarlo á las bodegas, y este se reduce al *pesa-mostos* de Beamé.

Se hacen de los mostos tres clasificaciones; el primero que sale de las calderas de cochura, que es el de peor calidad, conocido con el nombre de *lágrima*; el segundo es algo mejor, tiene más color y mayor fuerza alcohólica, y el último, que fluye por efecto

de un gran pisado, es el de mejor calidad. Quedan todavía las raspas y orujos, que contienen un 10 por 100 de mosto, y que se extrae por medio de las prensas. Estas son de madera y de columnas, cuya presion máxima es de 50.000 kilógramos, lo suficiente para extraer el mosto que queda en los orujos. El vino de prensa es el peor, ya por la gran aereacion que experimentan los orujos y acetificarse éstos algun tanto, como por lo muy astringente que resulta, efecto de los cortes que se dan al prisma de orujo. Este vino se mezcla con el primero llamado *lágrima*.

Despues que ha sufrido la uva la fermentacion tumultuosa, se lleva el mosto á las bodegas, depositándolo en cubas destinadas al efecto. Estas bodegas se hallan algunos metros bajo el nivel del terreno, variando desde dos á ocho metros de profundidad; son verdaderas galerías subterráneas, lóbregas, completamente oscuras, con alguna humedad, aunque se procura que se hallen sobre terreno elevado, para que no resalte mucho esta última cualidad; el aire exterior penetra tan sólo por la puerta de entrada y pequeñas válvulas abiertas en sentido vertical, careciendo por lo tanto de verdaderos ventiladeros, tan necesarios, particularmente en los primeros meses de depositado el mosto, por la gran cantidad de ácido carbónico que se produce, é impidiendo entrar á hacer las operaciones propias de la bodega. La temperatura de éstas oscila entre seis y diez grados centesimales, observándose con frecuencia que, trasvasado el mosto de las calderas de cochura, se detiene bruscamente la fermentacion, por la gran baja de temperatura, y sigue con tanta lentitud que, en años de grandes frios, se le ve fermentar al fin de la primavera y principios del verano.

La única ocupacion que proporcionan las bodegas en los tres primeros meses de trasegado el mosto, es el reponer las pérdidas que experimentan, por la gran evaporacion que hay, al mismo tiempo de las que se originan por la fermentacion, rebasando con frecuencia el mosto la boca de las cubas. En todo el mes de Febrero se da el primer trasiego, para cuya operacion no aguardan á un tiempo fresco y sereno, como aconseja la ciencia, sino que, por el contrario, se aprovechan para esta ocupacion los dias lluviosos, es decir, aquellos que no pueden emplear para las labores del campo. Como las cubas son de bastante capacidad y hay muy pocas en cada bodega, se ven precisados, el mayor número de veces, á pasar el vino de una bodega á la otra, por no tener en la misma cubas de igual cabida, aireando de esta manera demasiado el vino y exponiéndolo á cambios bruscos de temperatura, que, si bien no pueden perjudicarle mucho en el primer trasiego, no sucede lo mismo con el segundo y tercero, que se hacen en épocas de más calor.

La boca de las cubas jamás se cierra herméticamente, contentándose con poner una tapa de la misma madera de los vasos, única cerradura que conserva hasta su venta. Para la segunda trasiega, que se hace en el mes de Junio, muchos clarifican el vino con gelatina, y, á los dos ó tres dias de haberle echado el clarificante, lo trasvasan, quedando por esta operacion más limpio y más duradero. La introduccion de la gelatina, para purgar el vino del fermento y demas sustancias que tanto le perjudican, data de 16 á 20 años á esta parte; pues, aunque sabian antes los labradores que este cuerpo podia emplearse para el objeto, no se determinaban á usarle, por temor á que se perdieran ó tuvieran poca aceptacion en el mercado los vinos que se clarificaban de este modo. Algunos más atrevidos, ó hablando con propiedad, más inteligentes, empezaron á usarla con tan buen éxito, que ha servido de gran estímulo para que hoy la empleen la generalidad de los cosecheros. Sólo puede compararse el resultado del uso de la gelatina con los medios que usaban antes, que consistian en clarificarlo á fuerza de trasiegos, por la gran desproporcion entre las uvas que se acetificaban antes, que llegaban al 3 por 100, y hoy no llegan al medio por mil. El tercero y último trasiego se verifica en Setiembre, y esto lo hacen por temor á lo que llaman *volcarse el vino*, es decir, por temor á que las heces suban á la boca de la cuba, pues en esta época cambia dos ó tres grados la temperatura de la bodega.

Los envases son en general la pellejería, medio bastante perjudicial para el trasporte, atendiendo á que muchos vinos toman un gusto especial á la pez con que está revestido el interior de los pellejos; observándose tambien, que debiendo mejorar los vinos con el trasporte, como sucede cuando el envase es en barricas, la impermeabilidad de los pellejos les priva de mejorar.

El chacolí, que es el vino peor que se obtiene en la provincia, se fabrica en el N. de ella, límite del cultivo de la vid; es país montuoso donde se produce, y sólo aprovechan los naturales pequeños valles ó laderas de exposicion al Mediodía y con las vides en forma de parra, donde apenas consiguen obtener una pequeña cantidad, que destinan al consumo de la familia. Es de muy poca fuerza alcohólica, pues que apenas pasa del seis por ciento de alcohól, de gusto ácido bastante agradable, y con malas condiciones para conservarse largo tiempo, por el poco tanino que contiene.

Fabricado casi exclusivamente de la uva llamada *graciano*, procuran recolectarla lo más tarde posible, por lo poco azucarado de su jugo: despues de esta operacion, la depositan en pequeños tinos, colocados al lado de las habitaciones, para que, á beneficio del calor que le prestan, pueda fermentar; y despues de haber fermentado, lo trasmudan á barricas de 480 litros de capacidad. Como apenas la pican, aunque son uvas negras, sacan vinos de color ó claretes de uva negra. Carecen de bodegas, porque la temperatura fresca del país permite tener los vinos en una habitacion de la casa, siempre que esté colocada en el piso bajo.

El vino Medoc, que se fabrica en algunas localidades de la Rioja, es de elaboracion más esmerada, siguiendo el mismo método que emplean en Burdeos. La recoleccion se verifica en mejores condiciones que las que emplean para la uva que se destina á la fabricacion del vino ordinario; se tiene muy en cuenta el estado de madurez del fruto, y conviene cogerlo unos diez ó doce dias antes de su completa madurez, teniendo cuidado de separar las uvas malas y las hojas de vid. Al llegar las uvas á la bodega, se pasan por la trituradora y desgranadora; debajo de ésta, se pone una zaranda, al lado de la cual hay hombres con rastrillos de madera para quitar el raspon, y el líquido cae directamente á las calderas de cochura. Estas deben llenarse en un solo dia. Despues de llenas, se tapan herméticamente, cogiendo las junturas con yeso; despues se pone el aparato Mimard, ó en defecto de éste se hace un agujero de cinco centímetros de diámetro en la tapa, colocando encima de él una botella vacía, á fin de que el gas ácido-carbónico salga en la fermentacion tumultuosa, ó bien se introduce en dicho agujero un tubo curvo de hoja de lata, con la otra punta bañada en un barreño lleno de agua. De este modo sale el ácido carbónico, sin que pueda entrar aire al mismo tiempo.

No tiene duracion fija la fermentacion; varía segun la temperatura anterior y la del local; unas veces termina en seis ó siete dias y otras se prolonga doce ó quince; sin embargo, el encargado de la bodega debe mirar todos los dias, desde el sexto, despues de llenar el cubo, hasta que se saque.

Cuando ha concluido la fermentacion y puede sacarse el mosto, se conoce en el sabor y en el olor. Debe tener ya gusto y aroma de vino, y haber desaparecido el dulzor, el calor y el movimiento. El encargado debe saber de antemano el número de cargas que entran en cada cuba, á fin de hacer su reparticion de modo que salga una mezcla bien igual. Al sacar el mosto, en

cuanto sale turbio y espeso y da poco la canilla, debe apartarse como de segunda clase; luego viene la tercera, que es la que se extrae de los orujos por medio de la prensa.

En barricas de doscientos veintiocho litros, el vino se hace más pronto, se clarifica más fácilmente y adquiere mucho más aroma que en cubas grandes.

Despues de llenar las barricas, se rellenan cada tres dias durante dos semanas, dejando los tapones sin apretarlos; al cabo de un mes, pueden apretarse algo más. El tapon debe tener un lienzo muy limpio, ó mejor una cápsula de lienzo moldeado. A principios de Marzo, se da la primera trasmuda; si el vino tiene muchas heces, se dará la segunda en Junio, y la tercera en Setiembre. Al trasmudar, el encargado debe tener siempre, al tiempo de levantar la barrica, un vaso de cristal, á fin de ver cuándo empieza á salir algo turbio; este se pone aparte y, despues de dos ó tres trasmudas, se clarifica con huevo ó gelatina, resultando un vino bastante regular, que se vende como de segunda clase. Hasta aquí las barricas han estado con la tapa encima; pero se colocan con esta de costado en cuanto el vino se pone claro, franco de gusto y ya no fermenta, teniendo cuidado de mantenerlas bien llenas y se trasmudan dos veces al año.

Las bodegas son oscuras, frescas y bien cerradas.

En cuanto el vino ha concluido de deponer las heces, que es el cuarto ó quinto año, se embotella para que no se ponga áspero y pierda el *bouquet*. Antes de embotellar, se clarifica con clara de huevos frescos.

El supurado, vino generoso, se fabrica en pequeña cantidad, y no en todos los pueblos de la Rioja. Se empieza por hacer una seleccion en las viñas, recogiendo las uvas mejor conservadas y la mayor parte blancas, que son moscateles; se tienen colgadas en habitaciones bien aireadas hasta Enero ó Febrero, en cuya época se han reducido sus jugos á una quinta parte de cuando se recolectaron. Se limpian perfectamente y se las somete á las prensas, colocando el jugo extraido en pequeñas barricas y en habitaciones no muy frias. Como desde un principio se separa toda raspa y orujo, tienen poca materia fermentable; así es que sus períodos los recorren con dificultad, quedando siempre un vino bastante azucarado. Se le dan dos trasmudas al año, hasta que, al cabo de tres, queda completamente limpio, gozando del aroma propio del moscatel. Este vino es muy apreciado como de postre, y cuando es muy superior, se paga á un subido precio.

No existe ninguna fábrica de vinagre en la provincia, obteniéndose sólo de los vinos averiados, en los cuales empieza á iniciarse la fermentacion acética. Un mal gravísimo se nota en todos los que se ven precisados á obtener el vinagre; porque, detenido este en las bodegas por espacio de uno ó más años, hasta que termina por completo su período de acetificacion, no se les ocurre á los productores que el *microdernia aceti* pueda invadir las cubas de vino próximas y originar la pérdida de éste.

Despues que se extrae la mayor parte del jugo de los orujos, se les destina á la fabricacion del aguardiente, porque teniendo el vino un precio subido, sería contraproducente emplearlo para este objeto.

En la mayor parte de los pueblos vinícolas existen fábricas antiguas para la extraccion del aguardiente, que se reducen á alambiques de Gay Lussac, sin ninguna reforma; de modo que, ademas del inconveniente de estar los orujos en contacto inmediato con el fuego y salir los aguardientes empirogenados, con aceites esenciales, etc., se encuentran en la imposibilidad de darles graduacion determinada, teniendo que rectificarlos dos ó más veces para convertirlos en alcohóles. Este aguardiente se destina al consumo de los pueblos donde se produce, por ser poca la cantidad que fabrican. Tan sólo existe un aparato perfeccionado en la provincia, digno de mencionarse por poder competir los aguardientes que elabora con los de igual clase del extranjero. Es del sistema Egrot y puede fabricar cien cántaras diarias de aguardiente. Una vez que han quedado secos los bagazos, se destinan á las viñas como abono, así como tambien las madres, que sólo las utilizan para este objeto.

Tales son las consideraciones que sugieren los datos suministrados por los señores Alcaldes y los que extraoficialmente ha podido suministrarse esta Secretaría.—Vitoria 26 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Francisco Alcarraz*.—V.º B.º—El Gobernador, Presidente, *Eulate*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASE 2.ª

Número de	Ayuntamientos			90
—	Pueblos que han concurrido			1 (1)
—	Expositores			4
—	Muestras remitidas			23
	Premios:	Afinacion	2	
	—	Perfeccion	8	
	—	Mencion	10	
		Total	20	23
	Clasificadas con X (muestras)		»	
	Reprobadas		3	

(1) Aunque los productos de los cuatro expositores figuran en las cédulas como de un solo pueblo, Elciego, uno de ellos procede de Samaniego.

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	50'00	8'70	
Perfeccion	200'00	35'10	
Mencion	250'00	43'20	
Total premios	500'00	87'00	
Clasificadas con **X**	»	»	100'00
Reprobadas	75'00	13'00	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

Balanzátegui (D. Canuto).—Elciego, **A**, **M**, 3 **O**.
Olano y Medrano (D. Pedro).—Idem, **M**.
Ortiz de Zárate (D. Pedro.)—Elciego, **A**, 2 **P**.
Riscal (Marqués del).—Idem, 6 **P**, 8 **M**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Disponible para exportacion ó venta en el país. — *Hectólitros.*	Precio por hectólitro. — *Pesetas.*
Alcaráz (D. Narciso)	Tinto de pasto	»	»	»
Balanzátegui (D. Canuto)	Tinto	»	»	»
Olano y Medrano (D. Pedro)	Tinto imitacion Medoc	»	»	»
Ortiz de Zárate (D. Pedro)	Tinto y blanco de pasto	»	»	»
Riscal (Sr. Marqués del)	Tinto de pasto	»	»	75
	Medoc	»	»	128
Total y promedio		»	»	101,50

FALTAN.

Datos de produccion	6
— de cantidad existente	6
— de precios	4

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Notables son los escasos ejemplares presentados por la provincia de Álava, tanto más cuanto que abrigo el convencimiento de que, con etiquetas francesas, pasarian sin dificultad como vinos de Burdeos. La Seccion se ha visto embarazada para su calificacion, hasta que uno de los ejemplares ha sobresalido en la comparacion definitiva entre los tipos, por la elaboracion, trasparencia, color y *bouquet*. Los demas, que llevan calificacion de segunda clase, son excelentes; pero necesitan algun esmero más en su elaboracion, para que la Rioja Alavesa alcance el renombre que de justicia le corresponde. La Seccion ha distinguido tambien con una calificacion de 1.ª clase el único ejemplar de vino blanco presentado, que ofrece tambien, como vino de pasto, muy gratas esperanzas.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 5 de Agosto de 1877.—Excmo. Sr.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

DATOS DEL ANÁLISIS.	Núm. de órden. . . . . 1 Núm. del Catálogo. . . . 220 Olano y Medrano (D. Pedro). Pueblo, Samaniego.	Núm. de órden. . . . 2 Núm. del Catálogo.. 7796 Riscal (Marqués del). Pueblo, Elciego.	Núm. de órden. . . . 3 Núm. del Catálogo.. 7796 Riscal (Marqués del). Pueblo, Elciego.	Núm. de órden. . . . 4 Núm. del Catálogo. 1796 Riscal (Marqués del). Pueblo, Elciego.
Calidad del producto.	Tinto de Rioja de 1868, fabricacion Medoc.	Tinto de pasto de uva del país, de 1867.	Tinto de pasto de uva del país, de 1874.	Tinto de pasto de fruto procedente de Medoc, 1871.
Alcohol por 100 en volúmen.	11'0	12'6	8'5	11'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	5'64	5'75	4'78	3'78
Gramos de carbonato de sosa por litro.	227	Trazas.	3'37	3'41
Descripcion del extracto.	E. compacto; materia colorante violácea, con una faja de rojo muy marcada.	R. pastoso, en corta cantidad: materia colorante violácea, con alguna faja muy marcada.	»	E. pastoso, materia colorante violácea, con alguna faja muy marcada.
Gramos por litro del extracto.	22'75	17'22	»	23'30
Caractéres de las cenizas.	Gris delicuescente.	Blanco delicuescente.	»	Gris aglomerado.
Gramos por litro de ceniza.	3'18	1'74	»	2'40
Composicion cualitativa.	»	»	»	I. Clor. pot. y magn. —Reg. sulf. Silic. y cal.—Poco fosf.—Ind. II. Cal.—Ab.—Fosf., alum. y ferr.—Reg.

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASE 1.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	Distritos municipales.	Clase de productos.	Premio obtenido.
D. Canuto Balanzátegui.....	Elciego.....	Tinto de mesa de 1871.....	Medalla de Afinacion.
		Idem de 1873.....	Diploma de Mencion.
D. Pedro Ortiz de Zárate.....	Idem	Blanco de 1875.....	Medalla de Afinacion.
		Tinto de idem.....	Idem de Perfeccion.
		Idem de 1876.....	Idem id.
Sr. Marqués del Riscal.....	Idem	Medoc	Idem id.
		Vino de pasto de 1862, 63, 64, 68, 71 y 72.....	
		Vino de pasto de 1865, 66, 67, 69, 70, 73, 74 y 75.	Diploma de Mencion.
D. Pedro Olano y Medrano.....	Samaniego.....	Tinto imitacion Medoc.....	Idem id.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X	Reprobados.	TOTAL.
Elciego.....	2	8	9	»	3	22
Samaniego.....	»	»	1	»	»	1
Total.....	2	8	10	»	3	23

NOTA.—Véase la advertencia hecha en el Resúmen estadístico de esta provincia, que se refiere al número de pueblos representados, de la pág. 149.

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco.....	1	2	»	»	»	3
	Medoc.....	»	1	1	»	»	2
	Tinto de mesa y pasto.....	1	5	9	»	3	18
	Total.....	2	8	10	»	3	23

PROVINCIA DE LOGROÑO.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El autor de la Memoria hace una extensa y minuciosísima descripcion de los procedimientos empleados en el desempeño de su cometido, explicando por las dificultades halladas, el retraso de semejante servicio, al que se ha opuesto esa resistencia pasiva con que los Ayuntamientos creen defenderse de las consecuencias de las investigaciones, á que atribuyen siempre un carácter fiscal.

Despues, explica uno por uno los estados que contienen numéricamente los datos pedidos, á los que, en su opinion, debe atribuirse escasa confianza, por considerar las cifras inferiores á las que deberian resultar; pues dice que «todos se presentan muy lejos de ofrecer la expresion numérica precisa de los conceptos á que se refieren. Es más: creemos que, ni como datos de determinada aproximacion, pueden tomarse en la mayor parte de sus resultados, porque no se ha seguido un criterio uniforme al establecer los elementos parciales de un mismo órden, que no son homogéneos, etc.»

Entrando en materia, dice lo que á continuacion se reproduce ó extracta ligeramente, segun los casos:

«Dos sistemas son los que se emplean aquí en la elaboracion de vinos. Por medio del uno, el más general, se pasa, digámoslo así, directamente de la uva al vino, toda vez que aquella se introduce en los vasos vinarios entera ó ligeramente quebrantada, y la fermentacion que sobreviene es la que separa el jugo de las partes sólidas, quedando reducidas las operaciones de la pisa y del prensado á la de dicha parte sólida, para acabar de verificar la indicada separacion, resultando de todos modos, como producto líquido, el vino más ó ménos completamente formado. Los productores, pues, que siguen este sistema podrian considerarse como fabricantes de mostos exclusivamente.

»El otro sistema, el invariablemente seguido con los vinos blancos, y más moderno y ménos empleado en la provincia para la elaboracion de los vinos tintos, consiste en extraer primero el jugo de la uva, que luego, sólo ó con adicion del hollejo, se pone á fermentar.

»Los productores que aplican este sistema podrian haberse clasificado como fabricantes de mostos y de vinos comunes blancos ó tintos al propio tiempo.

»Con arreglo á estas bases, hubieran aparecido mayor número de pueblos con produccion y más fabricantes de mostos; por lo ménos, todos los que figuran en vinos blancos, que tienen que empezar por elaborar mostos. Tampoco, pues, en este caso están bien los datos del resúmen provincial.»

El autor de la Memoria entra de nuevo y de lleno en el análisis de los datos que remite, con consideraciones de un órden que sólo á ellos se refiere, y continúa despues en estos términos:

«Los productores que aparecen en los primeros resúmenes no pasan de 5.630, poco más ó ménos de la mitad de los 10.520 que resultan de las noticias adicionales, número que á su vez no deja de ser sólo una aproximacion algo más depurada y cercana al verdadero, pues se ha visto que no todos los pueblos han llegado á dar las noticias expresadas, y que, de haberse obtenido, probablemente habrian triplicado el número primitivo.

»Nada tenemos que decir sobre los números que aparecen en los resúmenes relativos á los fabricantes de alcohóles, y que concuerdan casi con lo que resulta de las matrículas del subsidio industrial.

»En licores, sólo aparecen dos fabricantes, y hemos de hacer notar que echamos de ménos algunos, entre ellos á un fabricante bastante conocido en el país, á quien el Alcalde del pueblo de su vecindad, por el afan sin duda de abreviar, dando una razon negativa, no ha relacionado. Del mismo modo creemos que algunos fabricantes de alcohóles debian haber figurado tambien como licoristas. Pero de todos modos no son muchos los productores de este ramo en la provincia.

»Iguales observaciones nos ocurren con relacion á los fabricantes de vinagres.

»Lo mismo que hemos expresado acerca de los productores de artículos comprendidos en la Seccion 1.ª del programa de la Exposicion, tenemos que decir sobre los de los objetos correspondientes á la Seccion 2.ª; pero sólo consignaremos algunas particularidades.

»El pueblo de Torrecilla aparece con 18 fabricantes de husillos, vasijería y cestería, cuando seguramente no hay un sólo pro-

ductor de estos objetos. Pero, inspeccionando las relaciones nominales, se ve que estos 18 fabricantes son los mismos que elaboran vinos, es decir, los que emplean dichos utensilios; pero que tenemos motivos para creer que no los confeccionan, en concepto de industria especial.

»Como fabricantes de pellejería, resultan 7 en el resúmen provincial, y en las matrículas del subsidio aparecen en los pueblos de la zona vinícola 49 odreros y boteros. En cambio, sólo hay matriculado un cestero, dándonos el resúmen 28.

»Con respecto á las noticias complementarias de la Seccion 2.ª, nada, absolutamente nada puede deducirse de los datos y resúmenes parciales, ni del resúmen general que es su traduccion: á falta, pues, de mejores datos, insinuaremos los que se nos ocurren.

»Si se hubiesen dado las noticias de los pueblos con alguna aproximacion y uniformidad, no podria ménos de aparecer cierta relacion entre unos datos y otros, nacida de la natural dependencia que entre ellos debe subsistir. Tal sucederia, por ejemplo, entre los datos correspondientes al resúmen de la 1.ª Seccion, y los de la 2.ª, puesto que los primeros se refieren á los fabricantes de caldos, clasificados segun el producto que obtienen, y los segundos á los mismos fabricantes, segun las materias que emplean en la elaboracion de dichos productos. De modo que, en algunos conceptos, el conocimiento prévio de los sistemas de fabricacion generalmente seguidos, nos podria llevar á deducir estos de aquellos.

»He aquí lo que sobre el particular podemos decir, tomando por base, para los vinos, los datos totales del cuadro adicional primero, como más aproximados, y para los demas caldos los del resúmen de la primera relacion, por más que no se encuentren bien determinados.

»En las relaciones complementarias y suplemento al resúmen núm. 2, habria de aparecer la uva, é inscritos como fabricantes que la emplean, todos los de vino, esto es, 10.529; pero nos parece oportuno consignar que este número corresponde al de las entidades fabricantes de vinos tintos comunes, blancos ó generosos, que se suman; aunque muchas veces, y podemos decir que aquí todas, dos ó más entidades de esas se reunen en un mismo individuo. Si la cuestion fuera, pues, cual es, el número de personas distintas productoras de caldos, empleando la materia de que se trata, tendria que tomarse el número 10.273 de fabricantes de vinos tintos, descontando 256 de los blancos y generosos, en que recae la duplicidad indicada.»

La Memoria pasa á ocuparse de las primeras materias empleadas, diciendo: «El mosto, entendiéndose por tal el jugo recien extraido de la uva por la pisa y el prensado, es naturalmente el producto empleado por estos 256 fabricantes de vinos blancos y generosos y por un corto número de los de tintos, cuya suma habria de coincidir con las de los fabricantes de mostos; toda vez que aquí los que los producen, los destinan constantemente á la elaboracion de vinos, y no se da el caso de que se hagan por quien exclusiva y únicamente se proponga obtener arropes, mostillos, etc.

»La cebada, el lúpulo y la manzana, figuran en el suplemento, correspondiendo respectivamente al único fabricante que hay en la provincia y al de vinagre de aquel fruto, que aparecen en las relaciones.

»La oruja, el agua pié y el vino son las materias que emplean y bajo las cuales debian agruparse ó distribuirse los 71 fabricantes de alcohóles y los de vinagre, para caracterizar la produccion bajo este punto de vista; pero el resúmen solo nos da 5 que utilizan el vino, 8 la oruja y ninguno el agua pié.

»El anís, ó su esencia, no aparece en el resúmen, cuando es materia indispensable para los 23 productores de aguardientes anisados, que se consignan en la Seccion 1.ª

»El alcohól empleado por los fabricantes de licores y conservas, y para los vinos encabezados, sólo puede determinarse por los datos complementarios, y si éstos existiesen resultaria demostrado, por la diferencia entre la suma de los primeros y el total de los que utilizan la materia de que se trata. El arrope, el azúcar de caña, el azufre, ó mejor dicho, el ácido sulfuroso, la sangre, la albúmina, la gelatina, el yeso, y algunos otros son, finalmente, productos que podian haberse presentado en estos datos, dando una idea de los caractéres de la produccion, segun resultase su uso profusa ó insignificantemente generalizado.

»Pasando á lo que se relaciona con los productos de la 3.ª Seccion, en esta provincia no son ciertamente objeto de explotacion industrial exclusiva ó principal, y bajo este concepto encontraríamos bien que las relaciones y resúmenes estuviesen totalmente despoblados; pero incidentalmente aparece que hay bastantes expendedores de artículos de consumo que hacen encurtidos y frutas conservadas, con especialidad pimientos en vinagre y guindas en aguardiente ó licor, siendo bastantes los pueblos en que hay cosecheros de vino que, para su uso, el de su fabricacion principal, y áun alguna que otra vez para la venta, elaboran mostillos y arropes. Esto último, segun los antecedentes, sólo se encuentra significado en el pueblo de Cuzcurrita.

»Los referentes á la Seccion 4.ª son de oficio completamente negativos, y particularmente sólo tenemos noticia de un Tratado elemental de agricultura, escrito por D. Antonio Blanco y Fernandez, en cuya obra hay un capítulo dedicado á la viticultura y á la vinificacion.

»Los antecedentes obtenidos para la Seccion 5.ª son casi por completo negativos. Los pocos que se han facilitado positivos, se refieren á objetos cuyo lugar está en la Seccion 2.ª Hemos trasladado á ella aquellos que se refieren á los fabricantes de los expresados objetos, dejando sin reunir los que encontramos, que indudablemente hacen relacion á los que los emplean. Los únicos objetos que en nuestro concepto pudieran tal vez tener cabida aquí, los lagos ó recipientes de mampostería para la fermentacion, empleados por productores de vinos en muchos pueblos de la Rioja Baja, y que no tienen fabricantes, pues los construye sobre el terreno cualquier cantero, no los encontramos citados en ninguna de las relaciones.

»Para terminar, añadiremos, en cumplimiento de uno de los extremos que se nos encargan, que sólo con el tiempo y perseverante trabajo, pueden irse supliendo los defectos que se han hecho notar.

»Previénesenos, por último, que sea sucinta la presente Memoria, y hemos procurado ajustarnos á esta y á las demas prescripciones de la Instruccion; no lo hemos conseguido, por efecto de nuestra incompetencia y de las condiciones del trabajo, sobre lo cual impetramos la indulgencia de V. S.

Logroño 25 de Agosto de 1877.—El Ingeniero, Secretario, *Antonio Tadeo Delgado.*»

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª y 7.ª

Número de Ayuntamientos			187
— Pueblos que han concurrido			76
— Expositores			484
— Muestras remitidas			565
Premios: Afinacion	8		
— Perfeccion	60		
— Mencion	151		
Total	219		
Clasificadas con **X** (muestras)	185	565	
Reprobada	161		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'65	1'42	
Perfeccion	12'40	10'62	
Mencion	31'20	26'73	
Total premios	45'25	38'77	
Con **X**	38'12	32'73	100'00
Reprobadas	33'27	28'50	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Pobes y Quintana (D. Galo).—Casalareina, 2 **P**, y 2 **X**.

CLASE 2.ª

Acebedo (D. Manuel).—Cenicero, **M**.
Aguiriano (D. Félix).—San Asensio, **M**.
Aguiriano y Pobes (D. Doroteo)—Ollauri, **X**.
Alvarez (D. Manuel).—San Vicente de la Sonsierra, **X**.
Alvarez y Sanchez (D. Santos).—Entrena, **P**.
Aberdy (D. Francisco).—Ausejo, **O**.
Alcalde y Martinez (D. Andrés).—Villar de Arnedo, **X**.
Aldea (D. Manuel).—Calahorra, **X**.
Alonso (D. Guzman).—San Asensio, **M**.
Ansuana (D. Nicolás).—Briones, **X**.
Angulo (D. Agapito).—Uruñuela, **X**.
Angulo (D. Angel).—Cenicero, **P**.
Angulo Ballesteros (D. Manuel).—Cuzcurrita, **X** y **O**.
Angulo y Campo (D. Mariano).—Rodezno, **X**.
Angulo Rubio (D. Pedro).—Cuzcurrita, **O**.
Angulo Solache (D. Pedro).—Idem, **M**.
Anguiano (D. Ignacio).—Cenicero, **P**.
Araoz Valmaseda (D. Ramon).—El Redal, **M**.
Arbina (D. Gregorio).—Zarraton de Rioja, **M**.
Arciniega (D. Odon).—Azofra, **O**.
Arcos (D. Tomás).—Abalos, **O**.
Argudo (Doña Juana), Gimileo, **P**.
Argudo (D. Julian).—Idem, **O**.
Argudo Morillo (D. Nicanor).—Idem, **M**.
Arjona (D. Rafael).—Navarrete, **O**.
Arpon (D. José).—Herce, **O**.
Arriaga (D. Pedro).—Cornago, **O**.
Arroyo (D. Nemesio).—Cihuri, **M**.
Asensio Alvarez (D. Vicente).—Fuenmayor, **P**.
Ayala (D. Domingo).—Idem, **O**.
Ayala (D. Nicolás).—Idem, **O**.
Ayala (D. Paulino).—Hormilleja, **X**.
Ayala y Caballero (D. Félix).—Fonzaleche, **X**.
Balanzátegui (D. Canuto).—Briones, **M**.
Baños (Sra. Condesa de).—Baños, **O**.
Bañuelos (D. Cesáreo).—Briones, 2 **X** y **O**.
Barragon (D. Francisco).—Arnedo, **X**.
Berrenengoa (D. Ignacio).—Logroño, **M**.
Barron (D. Miguel).—Entrena, **O**.
Basarán (D. Bruno).—Hormilla, **O**.
Bastida (Doña María Ana).—Cenicero, **X**.
Bautista Artacho (D. Juan).—Idem, **M**.
Benito (D. Toribio).—Villamediana, **M**.
Berceo (D. Juan Mata).—Lardero, **M** y **O**.
Blanco (D. José).—Logroño, **M**.
Blanco Uralde (D. Pio).—Gimileo, **P**.
Blanco (D. Toribio).—Arnedo, **O**.
Breton (D. Bernardino).—Aldeanueva de Ebro, **X** y **O**.
Breton (D. Nicolás).—Autol, **M**.

Briones (D. Bernabé Antonio).—Tirgo, **O**.
Briones (D. José María).—Navarrete, **X**.
Bujanda (D. Eusebio).—Cenicero, **P**.
Bustamante Gallarta (D. Feliciano).—Logroño, **M**
Caballero (D. Andrés Leandro).—Cenicero, **X**.
Caballero (D. Julian).—Idem, **M**.
Cabezon (D. Cipriano).—Ansejo, **O**.
Cabezon (D. Miguel).—Idem, **X**.
Cámara (D. Miguel).—Baños, **O**.
Campo (D. Antonio del).—Cenicero, **P**.
Camporedondo (D. Javier).—Alberite, **O**.
Cantera (D. Agapito).—Bañares, **X**.
Cañas (D. Juan).—Hervias, **O**.
Cardenal (D. Victor).—San Asensio, **X**.
Carreras (D. Manuel).—Ortubia, **M**.
Castillo (D. Anselmo del).—Fonzaleche, **O**.
Castillo (Doña Casta).—Idem, **X**.
Castillo (D. Márcos).—Idem, **O**.
Castrejana y Oñate (D. Félix).—Briones, **M**.
Cejudo (D. Felipe).—Alberite, **O**.
Cenzano (D. Fernando).—Corera, **O**.
Cereceda (D. Agapito).—Bañares, **X**.
Cereceda (D. Prudencio).—Hervias, **O**.
Cirad y Villafranqueza (Sr. Conde).—Haro, 2 **A**, **M**.
Colmenares (D. Inocente).—Autol, **M**.
Colomo (D. Urbano de).—Alesanco, **O**.
Corcuera (Doña Amalia)—Hormilla, **X**.
Corcuera (D. Fabian).—Azofra, **M**.
Corcuera (Doña Gregoria).—Hormilla, **X**.
Corcuera (D. Isidro).—Rodezno, 3 **X**.
Corcuera (D. Manuel).—Leiva, **X**.
Cordon Gonzalez (D. Pedro).—Autol, **P**.
Cordon y Vea (D. Tomás).—Villar de Arnedo, 2 **X**.
Clavijo (D. Ignacio).—Lardera, **O**.
Crespo (D. Joaquin).—San Vicente, **O**.
Crespo y Martinez (D. Leon).—Idem, **X**.
Cuevas (D. Domingo).—Autól, **M** y **O**.
Cuevas (D. José).—Idem, **P**.
Davalillo (D. Julian).—San Vicente, **M**.
Davalillo (D. Santiago).—Idem, **O**.
Delgado (D. José).—Cuzcurrita, 2 **X**.
Diago (D. Javier).—Prejano, **O**.
Diaz Arnedo (D. Ramon).—Rivafrecha, **P**
Diaz (D. Inocente).—Herce, **O**.
Diaz Oscaris (D. Justo).—Alesanco, 2 **P**.
Diez Armas (D. Benito).—Cirueñas, **X**.
Diez (D. Mateo).—Alcanadre, **M**.
Diez Oscariz (D. Justo).—Angunciana, **O**.
Diez (D. Pedro).—Leiva, **O**.
Diez (D. Ramon).—San Vicente, **O**.
Domingo (D. Modesto).—Cenicero, **P**.
Dueñas (Doña Celedonia).—Torrecilla, **O**.
Enriquez (D. Genaro).—Arenzana de Abajo, **M**.
Equizabal (D. Atanasio).—Aldeanueva de Ebro, **M**.
Espada (D. Ruperto).—San Vicente, **X**.
Espinosa (D. Francisco).—Villar de Arnedo, **O**.
Espinosa Gil (D. Pedro).—Ansejo, **P**.
Espinosa (D. Pedro María).—Briones, **P**.
Espinosa Saenz (D. Valentin).—Ansejo, **P**.
Estefania (D. Mauricio).—Lardero, **X**.
Ezquerra (D. Santiago).—Pradejon, **O**.
Fajardo (D. Francisco).—Navarrete, **M**.
Fernandez (D. Anselmo).—Alesanco, **M**.
Fernandez Bazan y Medinilla (D. Cipriano). — Fuenmayor, **A**, **M**.
Fernandez (D. Benito).—Tricio, **M**.
Fernandez Bobadilla (D. Casimiro).—Lardero, **M**.
Fernandez Bobadilla (D. Natalio).—Cenicero, **P**.
Fernandez (D. Claudio).—Hormilla, **M**.
Fernandez (D. Dámaso).—Galilea, **O**.
Fernandez (D. Domingo).—Hormilleja, **X**.
Fernandez (Doña Ecequiela).—Tricio, **M**.
Fernandez y Fernandez (D. Francisco).—Alcanadre, **P**.
Fernandez (D. Inocente).—Galilea, **O**.
Fernandez (D. José María).—Tirgo, **X**.
Fernandez (D. Juan).—Galilea, **O**.
Fernandez (D. Manuel).—Hormilla, **X**, 2 **O**.
Fernandez (D. Manuel).—Villalba, **X**.
Fernandez Marcelló (D. Pablo).—Haro, **O**.
Fernandez Mariaca (D. Vicente).—Idem, **P**.
Fernandez (D. Nicolás).—San Asensio, **M**.
Fernandez (D. Nicolás).—Tricio, **M**.
Fernandez (D. Pantaleon).—Arenzana de Abajo, **M**.
Fernandez (D. Pedro Pablo).—Leiva, **O**.
Fernandez Retana (D. Luis).—Navarrete, **X**.
Fernandez (D. Rufino).—Tricio, **M**.
Fernandez (D. Santiago).—Villalba, **X**.
Flaño Alberdi (D. Manuel).—Ansejo, **M**.
Francia (D. Máximo).—Briones, **P**.
García Baquero (D. Eugenio).—Huercanos, **M**.
García (D. Basilio).—Uruñuela, **M**, **X**.
García (D. Cándido).—Cárdenas, **M**.
García Escudero (D. Angel).—Badarán, **X**.
García Escudero (D. Arsenio).—Ollauri, 2 **X**.
García (D. Francisco Guillermo).—Tricio, **M**.
García (Sres. Herederos de D. Miguel).—Ollauri, **O**.
García Hernaez (D. José).—Bañares, **O**.
García (D. Ignacio).—Cihuri, **X**.
García (D. Leandro).—Alesanco, **O**.
García (D. Marcelino).—Tricio, **M**.
García Martinez (D. Gregorio).—Badarán, **O**.
García (D. Pedro).—Cenicero, **X**.
García (D. Torcuato).—Villamediana, **M**.
García de Vinuesa (D. Leopoldo) Viuda de Llorente.—Rincon de Soto, 2 **M**, **X**.
Garrido (D. Miguel).—Pradejon, **O**.
Gessner y Bruk (D. Antonio).—Logroño, **P**, **O**.
Gil Olivan (D. Manuel).—Calahorra, **M**.
Gil Ponce de Leon (D. Valentin).—Briones, 2 **X**.
Gil Ramirez (D. Mariano).—San Vicente, 2 **M**, **X**.
Gil Ruiz (D. Vicente).—San Vicente, **P**.
Gil (D. Rufino).—Corera, **O**.
Gil de Torre (D. Felipe).—Arnedo, **O**.
Gimenez (D. Lúcas).—Aldeanueva de Ebro, **X**.
Goicoechea (D. Anselmo).—Aldeanueva de Ebro, **X**.
Gomez (D. Felipe).—Cihuri, **O**.
Gomez (D. Juan).—Rincon de Soto, **X**.
Gomez Marrodan (D. Santiago).—Tudelilla, **M**.
Gomez Ortiz (D. Antonio).—Aldeanueva de Ebro, **M**.
Gomez (D. Raimundo).—Azofra, **O**.
Gonzalez (D. Cesáreo).—Haro, **O**.
Gonzalez Estefani (D. Joaquin).—Cuzcurrita. **M**, **X**, **O**.
Gonzalez (D. José Joaquin).—San Vicente, 2 **X**.
Gonzalez (D. Nicomedes).—Cihuri, **M**.
Govantes (D. Felipe).—Murillo, **M**.
Govantes (D. Marcelino).—Nágera, **X**.
Govantes (D. Mariano).—Briones, **P**.
Govantes (D. Miguel).—Briones, **P**.
Guardia (D. Antonio de la).—Casalareina, **M**.
Guardia (D. Enrique de la).—Casalareina, **P**.

Gutierrez (D. Antonio).—Alfaro, **X.**
Gutierrez (Doña Escolástica).—Corera, **O.**
Gutierrez (D. Francisco de Borja).—Nágera, **M, O.**
Gutierrez (D. José Antonio).—Alfaro, 2 **M, X.**
Gutierrez (D. Rosendo).—Tirgo, **O.**
Heras (D. Anselmo).—Villalba de Rioja, **M.**
Herce Gil (D. José).—Igea, **M.**
Herce (D. Juan).—Igea, **O.**
Herce (Doña Margarita).—Aldeanueva, **O.**
Herce (D. Sotero).—Igea, **O.**
Hernando (D. Elías).—Alesanco, **O.**
Hernaez (D. Sixto).—Sotes, **O.**
Herranz (D. Leandro).—Fonzaleche, **O.**
Herrero (D. Hermógenes).—Arnedo, 2 **X.**
Herrero (D. Pedro Agustin).—Arnedo, **O.**
Herreros (D. Benito).—Briones, **X.**
Hervias Lopez (D. Félix).—Hervias, **O.**
Hoces y Torrecilla (D. Francisco).—Huercanos, **M.**
Ibañez (D. Domingo).—Torrecilla, **O.**
Ibañez (D. Juan Tomás).—Tricio, **P.**
Ibarra y Ortuño (D. Gregorio).—Torrecilla, **M.**
Ibarra (D. Román).—Briones, **M.**
Ibarraza (D. Manuel).—Villamediana, **O.**
Iñiguez Breton (D. Saturnino).—Logroño, **P.**
Irribarren (D. Cándido).—Alfaro, 2 **X.**
Isasi (D. Félix).—Cihuri, **M.**
Isasi Gonzalez (D. Manuel).—Cihuri, **M.**
Iturriaga y Lopez (D. Clemente).—Igea, **M.**
Jimenez Aldeano (D. Manuel).—Alfaro, **P, M, X.**
Jimenez (D. Cosme).—Entrena, **O.**
Junquera (D. Dionisio).—Zarraton, **X.**
Lacalle (D. Francisco).—Nágera, **P.**
Lagunilla (D. Francisco).—Cenicero, **X.**
Lasanta (D. Justiniano).—Logroño, **X.**
Lasota Martinez (D. Felipe).—Herce, **M.**
Laudazuli (D. Julian).—Villalba de Rioja, **M.**
Lavega (D. Agapito).—Briñas, **M.**
Lazan (Sra. Marquesa viuda de).—Cuzcurrita, **M, X, O.**
Ledesma (D. Enrique).—Navarrete, **X.**
Leiva (D. Martin).—Ochonduri, **X.**
Lerena Gopegui (D. Mariano).—Badarán, **X.**
Lerena (D. José María).—Hormilla, **X.**
Lerena (D. José María).—Navarrete, **O.**
Lopez (D. Bautista).—Alfaro, **M, O.**
Lopez Cano (D. Matías).—San Vicente, **X.**
Lopez (D. Marcelino).—Cornago, **O.**
Lopez de Oñate (Doña Paula).—Rincon de Soto, **M.**
Lopez (D. Romualdo).—Fonzaleche, **O.**
Lopez (D. Vicente).—Ribafrecha, **X.**
Lorca (D. Fermin).—Quel, **X.**
Luezas (D. Genaro).—Villamediana, **M.**
Lugo (Sra. Viuda de D. José).—El Villar de Arnedo, **O.**
Lujo Marrodan (D. José).—Tudelilla, **X.**
Llerena (D. Vicente).—Canillas, **O.**
Llorente (Doña Ildefonsa).—Aldeanueva, **M.**
Llorente Oñate (D. Manuel María).—Rincon de Soto, **M.**
Madurga (D. Angel).—Lardero, **O.**
Magaña (D. Julian).—Huercanos, **O.**
Manso (D. Lúcas).—San Vicente, **M.**
Manzanares (D. Juan).—Cárdenas, **M.**
Marquiarran y Marqueta (D. José).—Alfaro, 3 **M.**
Marin y Gutierrez (D. Justo).—Sotés, **P.**
Marin y Nestrades (D. Isidoro).—Idem, **M.**
Martin de Villarragut (D. Narciso).—Ollauri, **X, O.**
Martinez (D. Angel).—Cenicero, **M.**
Martinez (D. Antonio).—Sotés, **X.**
Martinez Diez (D. Pedro).—Logroño, **P.**
Martinez (D. Francisco).—San Vicente, **O.**
Martinez (D. Gil).—Torrecilla, **O.**
Martinez (D. Gregorio).—Sotés, **O.**
Martinez Herce (D. Pablo).—Quel, **O.**
Martinez (D. Inocencio).—Fonzaleche, **O.**
Martinez Yanguas (D. José María).—Alfaro, **P, M.**
Martinez (D. José).—Torrecilla, **O.**
Martinez (D. Justo).—Alcanadre, **X.**
Martinez (D. Luis). Hormilla, **O.**
Martinez (D. Manuel).—Idem, **O.**
Martinez Manzanares (D. Antonio).—Torrecilla, **M.**
Martinez (D. Pelayo).—San Vicente, **M.**
Martinez (Doña Pía).—Idem, **O.**
Martinez (D. Severo).—Calahorra, **M.**
Martinez (D. Tiburcio).—Cárdenas, **M.**
Martinez (D. Timoteo).—Quel, **O.**
Martinez y Verde (D. Félix).—Logroño, **O.**
Martinez (D. Vicente).—Quel, **O.**
Marron (D. Eusebio).—Ochanduri, **X.**
Marron (D. Pedro).—Idem, **X.**
Marrodan (D. Cándido).—Arnedillo, **X.**
Mata (D. Felipe de la).—Logroño, **M, X.**
Matute (D. Benigno).—Alesanco, 2 **X.**
Mendrano (D. Tomás).—Rincon de Soto, **X.**
Mendoza (D. Benito).—San Asensio, **M.**
Mendoza (D. Bonifacio).—San Vicente, **O.**
Mendoza (D. Roque).—Cihuri, **X.**
Merino (D. Narciso).—Logroño, **A.**
Michel (D. Gabino).—Idem, **X, O.**
Miguel (D. Antonio).—Cervera del Rio Alhama, **X.**
Minguez (D. Estéban).—Uriñuela, **P.**
Miranda (D. Antonio de).—Haro, **P.**
Miranda (D. Meliton).—Alberite, **O.**
Monge (D. Benito).—San Vicente, **X, O.**
Montemayor (D. Domingo).—Arnedo, **X.**
Montoya (D. José).—Zarraton, **O.**
Moreno (D. Gavino).—Aldeanueva, **O.**
Moreno (D. Pio).—Hervias, **O.**
Moreno (D. Simon).—Logroño, **O.**
Mozun (D. Gervasio).—Alberite, **X.**
Muga (D. Antonio).—Villalba de Rioja, **M.**
Muga (D. Baltasar).—Idem, **X.**
Nalda (D. Manuel).—Lardero, **O.**
Narro y Morga (D. José).—Huercanos, **M.**
Navarrete (Doña F. de).—Arnedo, **X.**
Navasa (D. José Angel).—Pradejon, **O.**
Neguezuela (D. Francisco).—Castañares, **X.**
Neguezuela (D. Lúcio).—Zarraton, **X.**
Ochagavia (D. José María).—Prejano, **O.**
Ocon Moreno (D. Joaquin).—Aldeanueva, 3 **M.**
Olarte (D. Facundo).—Alesanco, **O.**
Olarte (D. Pedro).—Treviana, **O.**
Oñate (Doña Brígida).—Quel, **X, O.**
Oñate y Martinez (D. Pascual).—Quel, **P.**
Oribe (D. Leonardo).—Briones, **X.**
Ortán (D. Francisco).—Fonzaleche, **X.**
Ortiz (D. Bernardo).—Casalareina, **X.**
Ortiz Borricon (D. Luciano).—Tirgo, **X.**
Ortiz (D. Félix).—Navarrete, 2 **X.**
Ortiz (D. Rafael).—Cuzcurrita, 2 **O.**
Ortiz (D. Valentin).—Treviana, **X.**
Ortiz de Vinaspré (D. Domingo).—Ollauri, **M.**
Ortun Borricon (D. Francisco).—Tirgo, **O.**

Ortuño (D. Bonifacio).—Huercanos, **X.**
Ortuño (Doña Eduvigis).—Huercanos, **M.**
Otañez (D. Bonifacio).—Casalareina, **M.**
Ozalla San Millan y Sobrinos (D. Tomás).—Treviana, **M, X, O.**
Pablo y Martinez (D. Gregorio).—Entrena, **X.**
Palacios (D. Joaquin Ambrosio).—Aldeanueva, **X.**
Palacios Moreda (D. Pantaleon).—Alberite, **M.**
Palacios Ruiz de Bucesta (D. Joaquin Ambrosio).—Aldeanueva, **M.**
Pascual (D. Gregorio).—Cenicero, **M.**
Pascual de la Llana (D. Pedro).—San Vicente, **M.**
Pascual (D. Manuel).—Arnedo, **X.**
Pastor (D. Alberto).—Tudelilla, **X.**
Pastor (D. Bartolomé).—Aldeanueva, **X.**
Pastor (D. Isidoro).—Murillo de Rio Leza, **X.**
Payueta (D. Pelegrin).—San Vicente, **X.**
Peciña (D. José).—San Vicente, **X.**
Peciña (D. Nicolás).—San Vicente, **X.**
Peciña Paula (D. Francisco).—Idem, **X.**
Perez (Doña Dionisia).—Ansejo, **O.**
Perez Gomez (D. Remigio), Rodezno, **O.**
Perez (D. Marcelino).—Villalba de la Rioja, **M.**
Perez (D. Prudencio).—Rincon de Soto, **O.**
Pinillos (D. Hilario).—El Redal, **X.**
Plaza (D. Juan Bautista de la).—Navarrete, **M.**
Pobes y Quintano (D. Galo de).—Ollauri, 3 **A, P.**
Ponce de Leon y Prado (D. Leopoldo).—Briones, **P.**
Ponce de Leon y Villodas (D. Cesáreo y Doña María).—Idem, **M.**
Pozo (D. Jerónimo del).—Arnedillo, **O.**
Prado (D. Silverio).—Arenzana de Abajo, **M.**
Puerto (Sr. Marqués del).—Casalareina, **M.**
Pujadas (D. Miguel de).—Sotés, **X.**
Pujadas y Rada (D. Roque de).—Idem, **M, X.**
Pujadas (D. Roque de).—Azofra, **X.**
Quincoces (D. Eusebio).—Briones, **P, M.**
Ramirez (D. Abundio).—San Vicente, **X.**
Ramirez (D. Dionisio).—Navarrete, **O.**
Ramirez (D. Domingo).—San Vicente, **P.**
Recalde (D. José).—Bañares, **O.**
Riaño (D. Julian).—Ciriñuela, **X.**
Riaño (D. Leon).—Idem, **X.**
Rio (D. Pascual del).—Tirgo, **X.**
Rio (D. Roman del).—Alesanco, **O.**
Robres (D. Márcos).—Murillo, **M.**
Rodezno (Sr. Conde de).—Navarrete, **M.**
Rodriguez Velasco (D. José).—Sotés, **X.**
Rojo (D. Nicolás).—Alesanco, **X.**
Roldan (D. Justo).—Casalareina, **M.**
Roldan (D. Mariano).—Huercanos, **X.**
Royo Gomez (D. Julian).—Alcanadre, **M.**
Rozas (D. Hilarion María de).—Cuzcurrita, **X, O.**
Rubio (D. Félix).—Torrecilla, **X.**
Rubio Junquera (D. Ecequiel).—Tirgo, **M.**
Rubio (D. Pedro).—Hormilla, **X.**
Rubio (D. Roman).—Hormilla, **O.**
Rubio (D. Simeon).—Cuzcurrita, **X.**
Rubio Varona (D. Eloy).—Tirgo, **O.**
Rubio (D. Victor).—Cuzcurrita, **O.**
Rueda Fernandez (D. Cándido).—Casalareina, **P.**
Ruiz (D. Arsenio).—Hormilla, **X.**
Ruiz (D. Benito).—Ochanduri, **O.**
Ruiz de Bucuta (D. Telesforo).—Aldeanueva, **P.**
Ruiz (D. Cárlos).—Haro, **X.**
Ruiz Clavijo (D. Matías).—Rivafrecha, **O.**
Ruiz Francia (D. Hilario).—Briones, **P.**
Ruiz (D. Francisco).—Cenicero, **A.**
Ruiz Gopegui (Doña Cármen).—Hormilla, **O.**
Ruiz (D. Julian).—Hormilla, **X.**
Ruiz Lumbreras (D. Manuel).—Ollauri, **P.**
Ruiz (Doña Margarita).—Rodezno, **O.**
Ruiz y Martinez (D. Antonio).—Gimileo, **P.**
Ruiz Medina (D. Francisco).—Prejano **O.**
Ruiz Navarro (D. Inocente).—Alberite, **O.**
Ruiz (D. Salustiano).—Cárdenas, **X.**
Ruperez Barco (D. Eusebio).—Alcanadre, **O.**
Saenz Abadía (D. Juan).—Tudelilla **O.**
Saenz de Cabezon y García (D. Tiburcio).—Fuenmayor, **M.**
Saenz (D. Claudio).—Azofra, **X.**
Saenz (D. Fernando).—Tirgo, **X.**
Saenz Mahave (D. Gregorio).—Canillas, **X.**
Saenz (D. Juan).—Azofra, **O.**
Saenz (D. Manuel).—Cenicero, **M.**
Saenz de la Mata (D. José Pio).—Corera, **O.**
Saenz Muñoz (D. Bernabé).—Alberite, **X.**
Saenz (D. Patricio).—Logroño, **X.**
Saenz (D. Pedro).—Cuzcurrita. **X.**
Saenz (D. Pedro Pablo).—Ansejo, **X.**
Saenz Santamaría (Doña Cármen).—Uruñuela, **M.**
Saenz Santamaría (D. Gregorio).—Haro, **X.**
Saenz y Saenz (D. Melchor).—Cenicero, **M.**
Saenz y Saenz (D. Prudencio).—Cenicero, **M.**
Saenz de Tejada y Ramirez de la Piscina (D. Tomás).—Quel, **M.**
Saenz (Doña Vicenta).—Tricio, **O.**
Saenz (D. Victoriano).—Alberite, **X.**
Saenz de Záitegui (D. Pedro).—Cuzcurrita, **M.**
Sainz y Arenzana (D. Pedro).—Calahorra, **P.**
Salazar Diaz (D. Pablo).—Huercanos, **M.**
Salazar (D. Fermin).—Casalareina, **X.**
Salazar (D. Pantaleon).—Idem, **M.**
Salazar (Doña Rita).—Ollauri, **X.**
Salazar (Sres. de).—Herramelluri, 2 **M, O.**
Salinas (D. Fernando).—Fonzaleche, **O.**
Salinas (D. Pedro).—Cihuri, **X.**
Sanchez Beato (D. Luis).—Tudelilla, **O.**
Sanchez (D. Lázaro).—Quel, **O.**
Sanchez (D. Luis).—Tudelilla, **O.**
San Millan (D. Basilio).—Uruñuela, **P.**
San Millan (D. Hermenegildo).—Idem, **X.**
San Nicolás (Sr. Maqués de).—Briones, 2 **M.**
San Pedro (D. Simon).—Lardero, **O.**
Santamaría (D. Narciso).—Cirueña, **X.**
Sanz Breton (D. Agustin).—Tudelilla, **X.**
Sicilia (D. Quintin).—Alberite, **O.**
Sillero (D. José).—Alcanadre, **O.**
Sojo (D. Juan Estéban).—Nájera, **M.**
Solache (D. Ciriaco).—Tormantos, **X.**
Solana (D. Andrés).—Arnedillo, **O.**
Solana (D. Juan Francisco).—Arnedo, **X.**
Solana (D. Lorenzo).—Idem, **O.**
Solana (D. Serapio).—Quel, **O.**
Suso (D. Cayetano).—Briones, **P.**
Suso (D. Dionisio).—Idem, **O.**
Suso Oñate (D. Vicente).—Idem, **M.**
Tejada Flaño (D. Pedro).—Ansejo, **X.**
Tejada (D. Joaquin).—Abalos, **X.**
Terán (Sr. Marqués de).—Ollauri, **P,** 2 **M, X.**
Terreros (D. Claudio).—Cárdenas, **X.**
Tonalina (Doña Brígida).—Ollauri, **X.**
Torrecilla (D. Isaac).—Canillas, **X.**
Tosantos Ferrer (D. Enrique).—Navarrete, **M.**

Tosantos (D. Martin).—Briñas, 2 **M.**
Ubago (D. Ruperto).—Arnedo. **O.**
Ugarte (D. Pascasio).—San Vicente, **O.**
Unceta (D. Juan José).—Navarrete, **M.**
Ureta (D. Alejandro).—Alesanco, **M.**
Uriarte (D. Saturnino).—Cihuri, **P.**
Urria (D. Formerio).—Fonzaleche, **O.**
Uyarra (D. Andrés).—Ollauri, **O.**
Val (D. Benito del).—Cihuri, **M.**
Val y Ortiz (D. Venancio).—Cuzcurrita, **P.**
Valderrama (D. Lúcas).—Cihuri, **M.**
Valdivieso (D. Francisco).—Hormilleja, **O.**
Valgañon (D. Felipe).—Fonzaleche, **X.**
Valle (D. Regino del).—Calahorra, **O.**
Vaquero (D. Félix).—Zarraton, **X.**
Varona (D. Laureano).—Treviana, **O.**
Velandia (D. José María).—San Vicente, **O.**
Velez (D. Jacinto).—Zarraton, **O.**
Velez-Rubio (D. Fermin).—Tirgo, **P, X.**
Ventosa (D. Domingo).—Ollauri, **X**, 2 **O.**
Ventosa é Ibarra (D. Faustino).—Briones, 2 **P.**
Verástegui (D. Ramon).—Navarrete, **P.**
Viar (Doña María Jesús).—San Asensio, **X.**
Villasousa (D. Manuel).—Torrecilla, **O.**
Villoda de Ponce de Leon (Doña Juana).—Briones, **M.**
Vivanco (D. Benito María).—Haro, **X.**
Zárate García (D. Antonio de).—Gimileo, **X.**
Zubia (D. Ildefonso).—Logroño, 3 **X**, 3 **O.**
Zulueta y Mendivil (D. Francisco).—Briones, **P, O.**

CLASE 4.ª

Fernandez (D. Cipriano).—Fuenmayor, **X.**
Illera (D. Galo).—Logroño, 2 **X.**
Martin (D. Narciso).—Ollauri, **O.**
Martinez Arnedo (D. Vicente).—Autol, **P, M.**
Martinez de la Cuadra (D. Vicente).—Quel, 2 **M, X.**
Pobes (D. Galo).—Haro, **M.**
Prado (D. Dionisio).—Idem, **M.**
Santos Sagasta (D. Pablo).—Logroño, **X.**
Villarragut (D. Narciso).—Idem, **X.**

CLASE QUINTA.

Aguirre (D. Isidro).—Munilla, **M.**
Illera (D. Galo).—Logroño, **X.**
Prado (D. Dionisio del).—Haro, 2 **M.**
Zubia é Icarurriaga (D. Ildefonso).—Logroño, **M.**

CLASE SÉTIMA.

Asensio (D. Vicente).—Fuenmayor, **X.**
Ozalla y Sobrinos (D. Tomás).—Logroño, **M.**
Zubia é Icarurriaga (D. Ildefonso).—Idem, **M.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Producion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Acevedo (D. Manuel).	Vino tinto de pasto	333	333	15'62
Aguiriano (D. Doroteo).	Idem id. id.	483	»	25
Aguiriano (D. Félix).	Idem id. id.	322	225	25
Aguirre (D. Isidro).	Anís escarchado.	»	»	277'77
Alberdi (D. Francisco).	Vino comun.	22	31	12'18
Alcalde (D. Andrés).	Idem tinto.	22	32	»
Aldea (D. Manuel).	Idem id.	70	70	15'62
Alonso (D. Guzman).	Idem id. de pasto.	241	161	23'25
Alonso (Doña Josefa).	Idem tinto.	127	121	25'80
Alonso (D. Tomás).	Idem id.	817	812	25'80
Alonso (D. Santiago).	Idem id.	80	75	25'80
Alsuana (D. Nicolás).	Idem id. de pasto.	241	241	21'70
Alvarez (D. Manuel).	Idem tinto.	300	287	18
Alvarez (D. Santos).	Idem id. de mesa.	483	483	19'60
Anguiano (D. Ignacio).	Idem id. de pasto.	333	333	15'62
Angulo (D. Agapito).	Idem tinto.	161	161	19'50
Angulo (D. Angel).	Idem id. de pasto.	500	500	15'62
Angulo (D. Manuel).	Idem clarete de id. de 1875.	500	460	18
Idem.	Idem id. id. 1876.	500	460	18
Angulo (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	644	644	12'50
Angulo (D. Pedro).	Idem clarete de id.	333	316	12
Idem.	Idem ojo de gallo.	133	106	12
Aparicio (D. Primitivo).	Idem tinto.	80	60	25'80
Araóz (D. Ramon).	Idem id.	322	241	»
Arbina (D. Gregorio).	Idem id. de pasto.	480	480	24
Arciniega (D. Odon).	Idem clarete.	100	100	18'50
Arcos (D. Tomás).	Idem tinto.	120	116	25'80
Argudo (Doña Juana).	Idem id. de pasto.	480	480	15'50
Argudo (D. Julian).	Idem id. id.	320	320	15'50
Argudo (D. Nicanor).	Idem id. id.	32	32	15'50
Arjona (D. Rafael).	Idem id. id.	800	»	11
Arpon (D. José).	Vino tinto de pasto	64	64	15'50
Arrate (D. Hilarion).	Idem id. id.	320	320	21
Arrate (D. Silvestre).	Idem id. id.	160	160	23
Arriaga (D. Pedro).	Idem comun.	32	»	15'50
Arroyo (D. Nemesio).	Idem tinto de pasto	116	116	19
Asensio (D. Vicente).	Idem id. id.	200	200	20
Idem.	Vinagre.	50	50	45
Artacho (D. Juan Bautista.	Vino tinto de pasto	500	500	15'62
Ayala (D. Domingo).	Idem clarete.	80	64	15'50
Ayala (D. Félix).	Idem id.	161	128	15'50
Ayala (D. Nicolás).	Idem id.	161	128	15'50
Ayala (D. Paulino).	Idem ojo de gallo.	500	500	18
Idem.	Idem tinto de pasto	500	500	18
Bajo (D. Eulogio).	Idem tinto.	85	80	25'80
Balanzátegui (D. Canuto	Idem tinto de pasto	»	»	»
Baños (Sra. Condesa de)	Idem ojo de gallo.	1.320	1.320	»
Bañuelos (D. Cesáreo).	Idem comun de 1.ª	724	724	25'80
Idem.	Idem id. de 2.ª	724	724	23'25
Idem.	Idem clarete de pasto.	724	724	25'80
Barragan (D. Francisco)	Idem clarete.	96	94	15'50
Barron (D. Miguel).	Idem tinto de mesa	193	193	19'60
Basasan (D. Bruno).	Idem clarete de pasto.	328	328	20
Idem.	Vinagre blanco.	49	49	60
Bastida (Doña María Ana).	Vino tinto de pasto	500	500	15'62
Benito (D. Toribio).	Idem id. id.	250	»	10
Berceo (D. Juan Mata).	Idem id.	»	»	»
Berrenengoa (D. Ignacio).	Idem comun.	484	484	27'89

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Blanco (D. José).	Vino ambar.	»	»	125
Blanco (D. Pio).	Idem tinto de pasto	320	320	15'50
Blanco (D. Toribio).	Idem id. id.	96	92	17
Borja (D. Francisco).	Idem clarete.	483	»	»
Idem.	Idem claro viura.	48	»	»
Brabo (D. Nicolás).	Idem ojo de gallo.	96	»	35
Idem.	Idem claro oscuro.	96	»	15'50
Breton (D. Bernardino).	Idem tinto del monte.	325	245	19'60
Idem.	Idem clarete.	325	245	22'60
Breton (D. Nicolás).	Idem id. garnacha.	322	322	19'60
Briones (D. Bernabé Antonio).	Idem claro de pasto	322	322	13'95
Idem.	Idem id. id.	322	322	13'95
Briones (D. José María).	Idem tinto de pasto	160	»	12
Bujanda (D. Eusebio).	Idem id. id.	666	666	15'62
Bustamante (D. Feliciano).	Idem id. id.	80	80	19'60
Caballero (D. Andrés Leandro).	Idem id. id.	1.166	1.166	15'62
Caballero (D. Julian).	Idem id. id.	500	500	15'62
Caballero (D. Manuel Pascual).	Idem id. id.	500	500	15'62
Cabezon (D. Cipriano).	Idem comun.	49	48	12'18
Cabezon (D. Miguel).	Idem.	32	31	12'18
Campo (D. Antonio del).	Idem tinto de pasto	250	250	15'62
Campo y Compañía.	Aguardiente de 20°	»	»	46'48
Idem.	Idem anisado.	»	»	55'78
Camporedondo (D. Javier).	Vino comun.	»	»	12'40
Cantera (D. Agapito).	Idem ojo de gallo.	160	160	19
Cañas (D. Angel).	Idem clarete.	48	»	19'60
Idem.	Idem id.	48	48	18
Cañas (D. Juan).	Idem ojo de gallo.	241	238	19
Cardenal (D. Victor).	Idem clarete de pasto.	644	80	23'25
Carrera (D. Manuel).	Vino tinto del monte.	160	32	19'60
Castillo (D. Anselmo del)	Idem clarete.	48	32	15'50
Castillo (Doña Casta).	Idem id.	161	128	15'50
Castillo (D. Márcos).	Idem. id.	128	103	15'50
Castrejana (D. Félix).	Idem tinto de pasto	483	483	21'70
Cejudo (D. Felipe).	Idem comun.	»	»	12'40
Cenzano (D. Fernando).	Idem id.	»	»	»
Cereceda (D. Agapito).	Idem tinto.	128	128	19'60
Cereceda (D. Prudencio)	Idem ojo de gallo.	64	58	19
Cirad y Villafranqueza (Sr. Conde).	Medoc de 1864.	»	»	»
Idem.	Selecto de 1861.	»	»	»
Idem.	Medoc de 1863.	»	»	»
Clavijo (D. Ignacio).	Vino tinto.	130	130	17
Colmenares (D. Inocente).	Idem garnacha.	100	100	22
Colomo (D. Urbano de).	Idem ojo de gallo.	»	»	15'50
Conde (D. Roman).	Idem claro de pasto	48	48	13'95
Corcuera (Doña Amalia)	Idem clarete.	426	426	20
Corcuera (D. Fabian).	Idem id.	150	150	18'50
Corcuera (Doña Gregoria).	Idem tinto de 1.ª	161	161	19'60
Corcuera (D. Isidro).	Idem ojo de gallo núm. 1.	1.610	1.530	12'50
Idem.	Idem id. núm. 2.	1.610	1.530	12'50
Idem.	Idem clarete.	1.610	1.530	12'50
Idem.	Idem tinto seco, exportacion.	1.610	1.530	12'50
Idem.	Idem id. de pasto.	1.610	1.530	12'50
Corcuera (D. Manuel).	Idem claro de id.	96	80	16'25
Cordon (D. Pedro).	Idem clarete de id.	100	100	22
Cordon (D. Tomás).	Idem tinto.	80	80	»
Cordon (D. Tomás).	Idem id.	225	225	17
Crespo (D. Joaquin).	Idem id.	500	480	18
Crespo (D. Leon).	Idem id. de 2.ª	334	167	24
Idem.	Idem id. de 1.ª	334	167	30
Cuadra (D. Vicente María de la).	Anisado comun.	322	161	71'50
Cuevas (D. Domingo).	Vino clarete.	100	100	22
Idem.	Idem tinto de pasto	660	660	20
Idem.	Idem id. id.	100	100	22
Cuevas (D. José).	Idem id. id.	»	»	»
Davalillo (D. Julian).	Idem id. comun.	333	320	18
Davalillo (D. Santiago).	Idem id. id.	333	320	18
Dávalos (D. Tiburcio).	Idem ojo de gallo.	32	30	17
Delgado (D. José).	Idem. id.	500	116	20'15
Idem.	Idem de pasto comun.	500	170	21'70
Idem.	Idem clarete.	500	170	21'70
Diago (D. Javier).	Idem tinto de pasto	32	20	15'75
Diaz (D. Inocente).	Idem id. id.	48	48	13'95
Diaz (D. Justo).	Idem id. clarete.	644	644	27'90
Idem.	Idem blanco de pasto	48	48	62
Idem.	Idem tinto de id.	161	161	46
Idem.	Mosto id. de id.	966	966	25'80
Idem.	Vino clarete.	483	»	21'70
Idem.	Idem tinto.	483	»	25'80
Diaz (D. Ramon).	Idem id. comun.	300	280	18
Diez (D. Benito).	Idem clarete.	110	100	16'66
Diez (D. Mateo).	Idem comun.	161	128	19'60
Diez (D. Pedro).	Idem color guinda.	257	193	16'25
Diez (D. Ramon).	Idem tinto comun.	241	241	19'60
Domingo (D. Juan).	Idem de pasto.	833	833	15'62
Domingo (D. Modesto).	Idem id. id.	500	500	15'62
Dueñas (Doña Celedonia).	Idem tinto.	32	32	22'50
Enriquez (D. Genaro).	Idem de pasto.	225	225	15
Equizabal (D. Atanasio)	Idem tinto.	48	32	»
Espada (D. Ruperto).	Idem id.	100	94	18
Espinosa (D. Francisco)	Idem id.	96	64	»
Espinosa (D. Pedro).	Idem comun.	65	64	12'18
Espinosa (D. Pedro María).	Idem tinto.	96	72	»
Espinosa (D. Valentin).	Idem comun.	32	31	12'18
Estefani (D. Joaquin G.)	Idem espumoso.	15	8	532 (1)
Idem.	Idem fino de pasto	366	350	24
Estefanía (D. Eugenio).	Idem tinto.	100	100	17
Estefanía (D. Mauricio).	Idem id.	100	100	17
Ezquerra (D. Santiago).	Idem garnacha.	193	161	19'60
Fajardo (D. Francisco).	Idem tinto de pasto	320	»	11
Fernandez (D. Anselmo)	Idem blanco.	80	»	15'50
Fernandez Barojo (Don Manuel).	Idem clarete.	241	177	»
Fernandez (D. Benito).	Idem tinto comun.	»	»	»
Fernandez (D. Casimiro).	Idem tinto.	128	128	17
Fernandez (D. Cipriano)	Idem supurado seco.	8	»	450
Idem.	Idem tinto de pasto	666	666	20
Idem.	Aguardiente seco.	50	50	80
Fernandez (D. Claudio).	Vino clarete.	82	82	20
Fernandez (D. Dámaso).	Idem de garnacha.	64	64	18'60
Fernandez (D. Domingo)	Idem tinto de pasto	128	96	21'70
Fernandez Fernandez (D. Juan).	Idem garnacha.	160	160	18'60
Fernandez (D. Francisco).	Idem comun.	112	96	18'60
Fernandez (D. Inocente)	Idem garnacha.	128	»	18'60
Fernandez (D. Jacinto).	Idem ojo de gallo.	145	»	24'80
Fernandez (D. José María).	Idem claro de pasto	209	209	13'95
Fernandez (D. Luis).	Idem tinto de id.	160	»	11
Fernandez (D. Manuel).	Idem clarete.	104	104	20
Fernandez (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	33	33	16.
Fernandez (D. Manuel).	Idem clarete.	48	48	18

(1) El precio del vino, es el del líquido en botellas.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Fernandez Martinez (D. Juan).	Vino tinto.	51	48	24'80
Fernandez Nagrado (don Manuel).	Idem clarito.	48	»	18'60
Fernandez (D. Natalio).	Idem tinto de pasto	666	666	15'62
Fernandez (D. Nicanor).	Idem tinto.	72	69	24'80
Fernandez (D. Nicolás).	Idem id. de pasto.	322	289	24'80
Fernandez (D. Pablo).	Idem id. id.	320	320	20
Fernandez (D. Pantaleon).	Idem comun de id.	64	64	15
Fernandez (D. Pedro Pablo).	Idem color guinda	384	322	16'25
Fernandez (D. Rufino).	Idem tinto comun.	32	32	12'25
Idem.	Idem id. id.	112	112	12'25
Fernandez (D. Santiago)	Idem clarete.	49	49	20
Fernandez (D. Valentin)	Idem tinto.	67	63	24'80
Fernandez (D. Vicente).	Idem id. de pasto.	580	450	21
Flaño (D. Manuel).	Idem tinto comun.	16	15	12'18
Francia (D. Máximo).	Idem id. id.	322	322	21'70
Garay (D. Leon de).	Idem tinto.	107	101	24'80
García (D. Angel).	Idem id. de pasto.	320	320	14
García (D. Arsenio).	Idem id. de 1.ª	96	96	18'60
Idem.	Idem id. de 2.ª	96	96	15'50
García (D. Basilio).	Idem clarete.	80	80	33
García (D. Cándido).	Idem tinto.	»	»	»
García (D. Eugenio).	Idem id.	241	239	18'60
García (D. Gregorio).	Idem id.	320	320	14
García (Hermanos de D. Miguel).	Idem id. de mesa.	150	150	24'80
García (D. Ignacio).	Idem id. de pasto.	100	100	19
Idem.	Idem claro comun.	100	100	20
Garcia (D. José).	Idem tinto.	80	80	18'60
García (D. José y Don Antonio).	Idem ojo de gallo.	64	61	17
García (D. Leandro).	Idem tinto.	161	161	25
García (D. Leopoldo).	Idem id. de 1874.	480	»	18'60
García (D. Marcelino).	Idem id. comun.	240	240	12'25
Idem.	Idem id. id.	240	240	12'25
García (D. Pedro).	Idem id. de pasto.	333	333	15'62
García (D. Torcuato).	Idem id. comun.	200	»	10
Garrido (D. Miguel).	Idem clarete.	80	70	18'60
Gessner (D. Antonio.)	Cerveza de Baviera	»	»	49,60
Gil (D. Felipe).	Vino clarete.	80	78	15'50
Gil (D. Manuel).	Idem comun de pasto.	80	80	15'50
Gil (D. Mariano).	Idem tinto 1876.	1.000	500	30
Idem.	Idem id. 1873.	1.000	500	60
Idem.	Idem moscatel seco.	12	»	150
Gil (D. Pedro).	Idem tinto de pasto	322	322	21'70
Gil (D. Rufino).	Idem id. comun.	»	»	21
Gil (D. Valentin).	Idem id. id.	336	366	18
Gil (D. Vicente).	Idem id. clarete.	200	200	30
Gimenez (D. Cosme).	Idem tinto de mesa.	161	161	18'60
Gimenez (D. Lucas).	Idem id. del monte	80	16	18'60
Goicochea (D. Anselmo)	Idem id. id.	80	16	18'60
Gomez (D. Antonio).	Idem id. id.	80	16	18'60
Gomez (D. Juan).	Idem tintillo.	80	»	»
Gomez (D. Raimundo).	Idem clarete.	160	160	18'50
Gomez (D. Santiago).	Idem ojo de gallo añejo.	129	112	16'50
Gonzalez (D. Cesáreo).	Idem tinto de pasto	402	322	30
Gonzalez (D. Joaquin).	Idem id. de 1873.	367	117	45
Gonzalez (D. Joaquin).	Idem fino de id.	366	112	45
Gonzalez (D. José Joaquin).	Idem tinto seco.	600	200	30
Idem.	Idem id. id.	600	200	27
Gonzalez (D. Nicomedes).	Idem id. de pasto.	75	»	»
Govantes (D. Felipe).	Idem id. comun.	161	161	21'70
Govantes (D. Marcelino)	Idem id.	48	48	18'60
Govantes (D. Mariano).	Idem id. de pasto.	1.127	1.127	21'70
Govantes (D. Miguel).	Vino tinto de pasto	966	966	21'70
Guardia (D. Enrique).	Idem clarete.	136	128	21'70
Guillermo (D. Francisco)	Idem tinto comun.	160	160	12'25
Gutierrez (Doña Escolástica).	Idem id. id.	»	»	21
Gutierrez (D. Francisco)	Idem id. de pasto.	»	»	»
Gutierrez (D. José).	Idem id. del monte	80	16	18'60
Gutierrez (D. José Antonio).	Idem ojo de gallo.	50	50	21
Idem.	Idem clarete.	50	50	27
Idem.	Idem tinto seco.	400	400	15
Gutierrez (D. Rosendo).	Vino claro de pasto	644	644	13'95
Idem.	Idem más claro id.	644	644	13'95
Heras (D. Anselmo).	Idem comun.	»	»	»
Herce (D. José).	Idem tinto.	32	»	12'40
Herce (D. Juan).	Idem id.	48	»	12'40
Herce (Doña Margarita).	Idem id. del monte	160	32	18'60
Herce (D. Sotero).	Idem tinto.	64	64	12'40
Hernaez (D. Sixto).	Idem id.	16	»	17
Herran (D. Leandro).	Idem clarete.	193	128	15'50
Herrero (D. Hermógenes	Idem id.	80	76	15'50
Herrero (D. Pedro Agustin).	Idem tinto de pasto	96	88	15'50
Herreros (D. Benito).	Idem id. id.	322	322	21'70
Hervias (D. Félix).	Idem clarete id.	96	93	19
Hoces (D. Francisco).	Idem tinto de pasto	80	80	18'60
Hornillos (D. Domingo).	Idem id.	239	225	24'80
Ibañez (D. Domingo).	Idem tinto.	64	64	13'95
Ibarra (D. Gregorio).	Idem clarete.	80	80	22'50
Ibarra (D. Roman).	Idem tinto de pasto	257	257	21'70
Ilárraza (D. Manuel).	Idem id. ordinario	250	»	10
Illera (D. Galo).	Aguardiente seco.	»	»	45
Idem.	Idem anisado.	»	»	62
Idem.	Anisete fino.	»	»	77'50
Idem.	Anís de color.	»	»	68'20
Imaña (D. Domingo).	Vino ojo de gallo.	96	90	17
Infante (D. José de).	Idem tinto.	161	144	24'80
Iñiguez (D. Saturnino).	Idem de pasto número 1.	326	300	21
Idem.	Idem id. id. núm. 2	326	300	21
Irardier (D. Domingo).	Idem tinto.	60	56	24'80
Idem.	Idem id.	124	118	24'80
Iradier (D. Miguel).	Idem id.	22	20	24'80
Iribarren (D. Cándido).	Idem id.	200	200	20
Idem.	Idem clarete de pasto.	100	100	27
Isasi (D. Félix).	Idem tinto de pasto	»	»	»
Isasi (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
Iturriaga (D. Clemente)	Idem id	32	32	12'40
Jimenez (D. Manuel).	Idem clarete garnacha.	83	83	27
Idem.	Idem id. de 2 años.	9	9	»
Idem.	Idem tinto de pasto	400	400	20
Lacalle (D. Francisco).	Idem id.	128	128	18'60
Lagunilla (D. Francisco)	Idem id. de pasto.	416	416	15'62
Lasanta (D. Justiniano)	Idem id. id.	160	240	24
Lasota (D. Felipe).	Idem id. id.	32	32	13'95
Lavega (D. Agapito).	Idem tinto.	1.120	»	»
Lazan (Sra. Marquesa viuda de).	Idem blanco 1872.	4	3	1054 (1)
Idem.	Idem Medoc.	6	6	399 (1)
Idem.	Idem tinto comun.	500	480	18
Ledesma (D. Enrique).	Idem id. id.	176	»	12
Leiva (D. Martin).	Idem id. id.	169	145	12
Lerena (D. José María.)	Idem id. id.	1.200	»	11
Idem.	Idem id. id.	1.200	»	14
Lerena (D. Mariano).	Idem id. id.	160	160	14
Lizaranzu (D. Félix).	Idem id. id.	91	90	24'80
Lopez (D. Bautista).	Idem clarete.	11	11	27
Idem.	Idem id.	200	200	20

(1) El precio del vino, es el del líquido en botellas.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Loizaga (Doña Agustina)	Vino tinto.	161	150	24'80
Lopez (D. Bautista).	Idem id. seco.	200	200	20
Lopez (D. Marcelino).	Idem id.	3	»	»
Lopez (D. Matías).	Idem id.	666	666	18
Lopez (Doña Paula).	Idem clarete.	161	»	»
Lopez (D. Romualdo).	Idem id.	40	37	15'50
Lopez (D. Vicente).	Idem tinto.	100	»	18'60
Lorca (D. Fermin).	Idem id.	48	48	15'50
Luezas (D. Genaro).	Idem id.	250	»	10
Lugo (Viuda é hijos de D. José).	Idem id.	64	64	»
Lujo (D. José).	Idem id.	80	72	16'50
Llana (D. Pedro Pascual de la).	Idem id.	80	80	24
Llerena (D. Vicente).	Idem id.	165	150	23'80
Llorente (Doña Hildefonsa).	Idem id. del monte	325	245	18'60
Llorente (D. Manuel M.ª)	Idem id.	322	289	13'95
Madurga (D. Angel).	Idem id.	25	25	17
Magaña (D. Julian).	Idem id.	96	87	18'60
Manero (D. Anselmo).	Idem ojo de gallo.	64	64	17
Manero (D. Francisco).	Idem id.	64	60	17
Manero (D. Juan).	Idem id.	64	60	17
Manero (D. Modesto).	Idem id.	80	76	17
Manero (D. Nicasio).	Idem clarete.	48	45	17
Manso (D. Lúcas).	Idem tinto.	300	288	18
Manzanares (D. Juan).	Idem id.	80	»	10
Marin (D. Isidoro).	Idem id.	128	128	17
Marin (D. Justo).	Idem id. del monte	325	245	18'60
Marrodan (D. Cándido).	Idem id. de pasto.	»	»	12
Marron (D. Eusebio).	Idem id. id.	161	128	12
Idem.	Idem id. id.	145	128	12
Martin (D. Narciso de).	Idem tinto.	»	»	29'76
Idem.	Idem id.	»	»	24'80
Idem.	Idem id.	322	289	21'70
Idem.	Idem id.	322	289	24'80
Idem.	Idem clarete.	193	161	24'80
Idem.	Aguardiente de orujo.	»	»	37'20
Martinez (D. Agapito).	Vino tinto.	37	35	24'80
Martinez (D. Angel).	Idem de pasto.	416	416	15'62
Martinez (D. Félix).	Idem id. tinto.	80	80	21
Martinez (D. Francisco).	Idem id. comun.	163	160	18
Martinez (D. Gil).	Idem clarete.	192	160	22'50
Idem.	Idem id.	192	160	20
Martinez (D. Inocencio).	Idem id.	80	64	15'50
Martinez (D. José).	Idem tinto.	64	64	22'50
Martinez (D. José María).	Idem clarete.	5	5	36
Idem.	Idem tinto comun.	161	161	20'15
Martinez (D. Justo).	Idem id. id.	161	128	18'60
Martinez (D. Lino).	Idem clarete.	492	492	20'15
Martinez (D. Manuel).	Idem id.	492	492	20'15
Martinez (D. Pablo).	Idem tinto seco.	64	»	15'50
Martinez (D. Pedro).	Idem id. de pasto.	112	50	21
Martinez (D. Pelayo).	Idem id. comun.	166	166	18
Martinez (Doña Pia).	Idem id. id.	500	480	18
Martinez (D. Severo).	Idem id. id.	154	154	21'70
Martinez (D. Tiburcio).	Idem tinto.	128	128	10
Martinez (D. Timoteo).	Idem tinto seco.	48	48	15'50
Martinez (D. Venancio).	Idem tinto.	70	60	24'80
Martinez (D. Vicente).	Aguardiente anisado.	3.200	3.200	125
Idem.	Idem seco.	3.200	3.200	75
Martinez de la Cuadra (D. Vicente).	Vino tinto.	241	48	24'50
Idem.	Idem garnacha seco.	483	128	24'50
Idem.	Anisado superior.	322	16	130
Idem.	Idem La perla.	322	16	162'50
Martinez Iñiguez (Don Antonio).	Vino tinto.	»	»	17
Martinez Manzanares (D. Antonio).	Idem id.	80	80	22'50
Martinez Mayoral (Don Gregorio).	Vino tinto.	52	52	17
Martinez Zabala (Don Gregorio).	Idem id.	54	48	24'80
Mata (D. Felipe de la).	Idem id.	322	161	18'60
Idem.	Idem Rioja.	322	7	124
Mata (D. Juan).	Idem tinto.	140	140	17
Matute (D. Benigno).	Idem clarete.	237	»	2'75
Idem.	Idem medio tinto.	237	»	2'50
Mazquiarran (D. José).	Idem clarete.	40	40	27
Idem.	Idem tinto de pasto	200	200	20
Idem.	Idem id. comun.	250	250	18
Medrano (D. Tomás.)	Idem seco.	322	322	13'95
Mendoza (D. Benito).	Idem tinto de pasto	322	257	24'80
Mendoza (D. Bonifacio).	Idem id. comun.	117	112	18
Merino (D. Narciso).	Idem garnacha.	660	660	22
Michel (D. Gabino).	Idem añejo.	960	96	600
Idem.	Idem tinto de pasto	960	96	15
Minguez (D. Estéban).	Idem id.	1.500	1.500	19'50
Miranda (D. Antonio de)	Idem id. de pasto.	668	500	20
Miranda (D. Meliton).	Idem id. id.	48	48	12
Monje (D. Benito).	Idem id. comun.	833	800	18
Moreno (D. Gabino).	Idem id. del monte	160	32	18'60
Moreno (D. Pio).	Idem clarete.	48	58	19
Moreno (D. Simon).	Idem id.	5	»	30
Mozun (D. Gervasio).	Idem comun.	48	48	12'40
Muga (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	80	72	16
Muga (D. Baltasar).	Idem id. id.	32	24	16
Murillo (D. Norberto).	Idem ojo de gallo.	161	157	17
Nalda (D. Manuel).	Idem tinto.	90	90	17
Narro (D. José).	Idem id. de pasto.	96	93	18'60
Narro (D. Primitivo).	Idem negrete.	48	»	13'95
Navarrete (Sra. J. de).	Idem tinto.	»	»	31
Idem.	Idem medoc.	»	»	77'50
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	155
Navasa (D. José Angel).	Idem garnacha.	52	48	18'60
Negueruela (D. Francisco).	Idem ojo de gallo.	161	128	20
Ochagavia (D. José María).	Idem tinto de pasto	96	90	15'75
Ocon (D. Joaquin).	Idem tinto del monte.	325	245	18'60
Idem.	Idem de 1867.	325	245	18'60
Idem.	Idem de 1875.	325	245	18'60
Olano (D. Eugenio).	Idem tinto.	228	210	24'80
Olarte (D. Facundo).	Idem id.	32	»	13'95
Olarte (D. Nicolás).	Idem casi tinto.	98	»	13'95
Idem.	Idem negrete.	98	»	15'50
Olarte (D. Pedro).	Idem clarete.	161	145	18'60
Oñate (Doña Brígida).	Idem tinto de pasto	80	80	15'50
Oñate (D. Pascual).	Idem id. id.	80	80	15'50
Oribe (D. Lorenzo).	Idem tinto.	80	80	21
Ortiz (D. Domingo).	Idem id.	161	161	24'80
Ortiz (D. Félix).	Idem id.	160	160	18
Idem.	Idem doradillo.	160	160	50
Ortiz (D. Rafael).	Idem clarete.	564	451	18
Idem.	Idem id.	833	670	12
Idem.	Idem id. superior.	833	670	12
Ortiz (D. Valentin).	Idem clarete de pasto.	241	177	18'60
Ortun (D. Francisco).	Idem claro de pasto	161	161	13'95
Ortun (D. Luciano).	Idem id. id.	161	161	13'95
Idem.	Idem id. id.	161	161	15'50
Ortun Vallujera (Don Francisco).	Idem clarete.	80	64	15'50
Ortuño (D. Bonifacio).	Idem tinto de pasto	161	»	18'60
Ortuño (Doña Eduvigis).	Idem id. id.	161	161	18'60
Otañez (D. Bonifacio).	Idem id. id.	»	»	»
Ozalla (D. Tomás).	Idem clarete 1871.	450	10	110
Idem.	Idem id. de 1876.	450	10	50
Idem.	Idem id. de 1875.	450	10	150
Idem.	Vinagre.	450	10	38
Pablo (D. Gregorio de).	Vino tinto de mesa	128	128	18'60

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Palacios (D. Joaquin Ambrosio).	Vino tinto de 7 años.	325	245	18'60
Idem.	Idem id. de 13.	325	245	»
Idem.	Idem id. de 15.	325	245	»
Palacios (D. Pantaleon).	Idem comun.	80	80	12'40
Pangua (D. Atanasio).	Idem tinto.	73	68	24'80
Pangua (D. Baldomero).	Idem id.	34	32	24'80
Pascual (D. Gregorio).	Idem id. de pasto.	383	383	15'62
Pastor (D. Alberto).	Idem ojo de gallo.	112	32	16'50
Pastor (D. Bartolomé).	Idem id. del monte	160	32	18'60
Pastor (D. Isidoro).	Idem tinto de pasto	320	300	15
Payneta (D. Pelegrin).	Idem id. comun.	150	150	18
Peciña (D. Francisco Paula).	Idem id.	250	240	18
Peciña (D. José).	Idem id.	166	162	18'25
Peciña (D. Nicolas).	Idem id.	166	150	18
Perez (Doña Dionisia).	Idem id.	32	31	12'68
Perez (D. Marcelino).	Idem id. de pasto.	32	24	16
Perez (D. Prudencio).	Idem id.	161	»	15'50
Perez (D. Remigio).	Idem ojo de gallo.	322	322	12'50
Pinillos (D. Hilario).	Idem tinto.	161	96	»
Pio Saenz (D. José).	Idem id.	64	64	21
Plaza (D. Juan Bautista de la).	Idem id. de pasto.	640	»	11
Pobes (D. Galo de).	Idem id. de 1876.	1.500	1.500	24'80
Idem.	Idem id. de exportacion.	1.500	1.500	21'70
Idem.	Idem clarete 1876.	»	»	21'70
Idem.	Idem más claro.	»	»	31
Ponce de Leon (D. Cesáreo y Doña María).	Idem de pasto.	241	241	21'70
Ponce de Leon (D. Leopoldo).	Idem id.	563	563	21'70
Pozo (D. Jerónimo del).	Idem id.	32	32	12
Prado (D. Dionisio del).	Aguardiente anisado doble.	2.898	2.576	75'40
Idem.	Anis de Haro.	2.898	2.576	139'50
Idem.	Anisete doble.	2.898	2.576	139'50
Idem.	Licor de guinda.	2.898	2.576	99'20
Prado (D. Silverio).	Vino tinto de pasto	64	64	15
Puerto (Sr. Marqués del)	Idem id. id.	»	»	»
Pujadas (D. Miguel de).	Idem tinto.	240	240	17
Pujadas (D. Roque de).	Idem clarete.	250	250	18'50
Idem.	Idem tinto.	400	»	18'50
Idem.	Idem blanco.	25	25	31
Quincoces (D. Eusebio).	Idem tinto de pasto	960	960	21'70
Idem.	Idem clarete.	960	960	24'80
Ramirez (D. Abundio).	Idem tinto.	1.200	1.200	18
Ramirez (D. Dionisio).	Idem doradillo.	240	»	24
Ramirez (D. Domingo).	Idem tinto comun.	250	250	18
Ramirez (D. Romualdo).	Idem id.	76	71	24'80
Recalde (D. José).	Idem clarete.	64	64	18'60
Riaño (D. Julian).	Idem id.	»	»	18'60
Riaño (D. Leon).	Idem id.	30	29	18'60
Rio (D. Francisco del).	Idem blanco.	48	»	17
Rio (D. José del).	Idem tinto.	100	94	24'80
Rio (D. Pascual del).	Idem claro de pasto	161	161	13'95
Idem.	Idem id. id.	161	161	13'95
Rio (D. Roman del).	Idem negrete.	483	»	23'25
Rivero (D. Pedro).	Id. quita-penas.	48	»	18'60
Robres (D. Márcos).	Idem tinto de pasto	160	»	15
Rodezno (Sr. Conde de)	Idem id. id.	800	»	11
Rodriguez (D. Antonio).	Idem clarete.	64	60	17
Rodriguez (D. José).	Idem tinto.	»	»	17
Roldan (D. Justo).	Idem id.	»	»	»
Roldan (D. Mariano).	Idem id. de pasto.	161	160	18'60
Rojo (D. Niceto).	Idem tinto.	48	»	13'95
Royo (D. Julian).	Idem comun.	161	128	18'60
Rozas (D. Hilarion María de).	Idem clarete.	242	222	10'85
Idem.	Idem id.	323	290	12'40
Rubio (D. Ecequiel).	Idem claro de pasto	483	483	13'95
Idem.	Idem id. id.	483	483	13'95
Rubio (D. Eloy).	Vino claro de pasto	483	483	13'95
Idem.	Idem id. id.	483	483	13'95
Rubio (D. Félix).	Idem tinto.	320	320	22'50
Idem.	Idem id.	320	320	20
Rubio (D. Pedro).	Idem ojo de gallo.	114	114	20
Rubio (D. Simeon).	Idem clarete.	500	416	12
Rubio (D. Víctor).	Idem id.	166	133	12
Rueda Fernandez (Don Cándido).	Idem id.	»	»	»
Ruiz (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	320	320	15'50
Ruiz (D. Arsenio).	Idem clarete.	244	»	20
Ruiz (D. Benito).	Idem tinto de pasto	153	120	12
Ruiz (D. Cárlos).	Idem id. id.	833	600	18
Ruiz (Doña Cármen).	Idem clarete.	213	213	20
Ruiz (D. Francisco).	Idem id. de pasto.	333	333	15'62
Ruiz (D. Hilario).	Idem id. id.	241	241	21'70
Ruiz (D. Hipólito).	Idem tinto.	68	64	24'80
Ruiz (D. Inocente).	Idem comun.	80	70	12'40
Ruiz (D. Juan).	Idem tinto.	67	63	24'80
Ruiz (D. Julian).	Idem clarete.	300	300	20
Idem.	Idem id.	300	300	20
Ruiz (D. Leon).	Idem tinto.	137	130	24'80
Ruiz (D. Lorenzo).	Idem id.	102	97	24'80
Ruiz (D. Manuel).	Idem id.	161	161	24'80
Ruiz (Doña Margarita).	Idem id. de pasto.	644	644	12'50
Ruiz (D. Matías).	Idem id. comun.	200	200	18'60
Ruiz (D. Ponciano).	Idem tinto.	35	34	24'80
Ruiz (D. Proceso).	Idem id.	85	81	24'80
Ruiz (Doña Rosario).	Idem id.	94	87	24'80
Ruiz (D. Salustiano).	Idem id. de pasto.	320	320	12
Idem.	Idem id. id.	160	160	10
Ruiz (D. Telesforo).	Idem id. del monte	325	245	18'60
Ruiz (D. Zacarías).	Idem tinto.	88	83	24'80
Ruiz Delgado (D. Leonardo).	Idem clarete.	161	152	17
Ruiz Medina (D. Francisco).	Idem tinto.	48	44	15'75
Ruiz Perez (D. Lorenzo)	Idem id.	64	60	24'80
Ruperez (D. Eusebio).	Idem id.	112	96	18'60
Saenz Abadía (D. Juan)	Idem ojo de gallo.	64	48	16'50
Saenz (D. Bernabé).	Idem comun.	48	48	12'40
Saenz (Doña Cármen).	Idem tinto.	483	483	19'50
Saenz (D. Claudio).	Idem clarete.	100	100	18'60
Saenz (D. Fernando).	Idem claro de pasto	64	64	13'95
Saenz (D. Juan).	Idem clarete.	110	110	18'50
Saenz (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	250	250	15'62
Saenz (D. Melchor).	Idem id. id.	533	533	15'62
Saenz (D. Patricio).	Idem id. id.	330	330	21
Saenz (D. Pedro).	Idem clarete.	833	670	12
Idem.	Idem ojo de gallo.	833	670	12
Saenz (D. Pedro Pablo).	Idem comun.	32	31	12'18
Saenz (D. Prudencio).	Idem tinto de pasto	433	433	15'62
Saenz (D. Tiburcio).	Idem id. id.	240	200	20
Saenz (Doña Vicenta).	Idem id. comun.	192	192	12'25
Idem.	Idem id. id.	8	8	12'25
Idem.	Idem id. id.	192	192	12'25
Idem.	Idem id. id.	80	80	»
Saenz (D. Victoriano).	Idem id. id.	48	48	12'40
Saenz de Santa María (Don Gregorio).	Idem tinto de pasto	500	500	21'87
Idem.	Idem id. id.	500	500	20
Saenz de Tejada (Don Tomás).	Idem id. id.	193	193	15'50
Saenz Malhave (D. Gregorio).	Idem. id. id.	100	80	23'82
Sainz (D. Antonio Miguel).	Idem id.	58	58	22'45
Sainz (D. Pedro).	Idem id.	154	154	15'50
Salazar (D. Pablo).	Idem tinto de pasto	80	76	18'60
Salazar (D. Pantaleon).	Idem id. id.	»	»	»
Salazar (Sres. de).	Idem id. id.	»	»	20'31
Idem.	Idem clarete id.	»	»	21'75
Idem.	Idem id. id.	»	»	18'75

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Salazar (Doña Rita).	Vino tinto.	515	»	24'80
Salinas (D. Fernando).	Idem clarete.	193	161	15'50
Sanchez (D. Lázaro).	Idem de pasto tinto	80	80	15'50
Sanchez (D. Luis).	Idem ojo de gallo.	288	88	16'50
Idem.	Idem de pasto comun.	288	88	16'50
San Millan (D. Basilio.	Idem tinto.	241	241	19'50
San Millan (D. Hermenegildo).	Idem id.	161	161	19'50
San Nicolás (Sr. Marqués de).	Idem id.	483	483	16'50
Idem.	Idem id. de pasto.	483	483	21'70
San Pedro (D. Simon).	Idem tinto.	120	120	17
Santa María (D. Narciso)	Idem clarete.	48	»	18'60
Santos (D. Pablo).	Aguardiente seco.	»	»	»
Sanz (D. Agustin).	Vino tinto de pasto	129	72	16'50
Sicilia (D Quintin).	Idem comun.	112	112	12'40
Sillero (D. José).	Idem id.	161	128	18'60
Sojo (D. Juan Estéban).	Idem tinto.	64	64	18'60
Solache (D. Ciriaco).	Idem ojo de gallo.	161	157	17
Idem.	Idem id. id.	161	157	17
Solana (D. Andrés).	Idem tinto de pasto	32	32	12
Solana (D. Juan Francisco).	Idem clarete.	64	64	»
Solana (D. Lorenzo).	Idem id.	96	88	15'50
Solana (D. Serapio).	Idem tinto de pasto	48	48	15'50
Soto (Doña Marta).	Idem clarete.	32	30	17
Suria (D. Andrés).	Idem id.	160	160	21
Idem.	Idem tinto de pasto	1.280	1.280	18
Suso (D. Cayetano).	Idem id. id.	112	112	21'70
Suso (D. Dionisio).	Idem id. id.	241	241	21'70
Suso (D. Vicente).	Idem id. id.	161	161	21'70
Tejada (Doña Higinia).	Idem id. id.	263	247	24'80
Tejada (D. Pedro).	Idem comun.	32	31	12'18
Tejada (D. Saturnino).	Idem tinto.	41	39	24'80
Teran (Sr. Marqués de).	Idem clarete.	1.449	1.449	24'80
Idem.	Idem ojo de gallo.	1.449	1.449	24'80
Idem.	Idem tinto de 1876	1.449	1.449	24'80
Idem.	Idem id. id.	1.449	1.449	24'80
Idem.	Idem id. id.	240	240	24'80
Terreros (D. Claudio).	Idem id. comun.	160	160	12
Tobalina (Doña Brígida)	Idem pasto comun	483	483	24'80
Torrecilla (D. Isaac).	Idem tinto.	165	150	23'80
Tosantos (D. Enrique).	Idem id. de pasto.	640	»	11
Tosantos (D. Martin).	Idem id.	»	»	»
Ubago (D. Ruperto).	Idem clarete.	96	86	17
Ugarte (D. Pascasio).	Vino tinto.	133	133	18
Unceta (D. Juan José).	Idem id.	128	»	11
Urbina (D. Juan Francisco).	Idem id.	48	45	24'80
Ureta (D. Alejandro).	Idem clarete.	322	»	15'50
Idem.	Idem ojo de gallo.	322	»	21'70
Uriarte (D. Saturnino).	Idem comun.	»	»	»
Urria (D. Formerio).	Idem clarete.	402	322	15'50
Idem.	Idem id.	402	322	15'50
Uyarra (D. Andrés).	Idem tinto.	161	161	24'80
Val (D. Benito del).	Idem id.	»	»	»
Val (D. Venancio del).	Idem de pasto.	322	306	12
Valderrama (D. Lúcas).	Idem id.	»	»	»
Valdivielso (D. Francisco).	Idem tinto clarete.	322	241	28'25
Valgañon (D. Felipe).	Idem clarete.	80	64	15'50
Valle (D. Regino del).	Idem id.	11	11	26'50
Varona (D. Laureano).	Idem id. de pasto.	576	563	21'70
Velandia (D. José María)	Idem tinto.	200	200	30
Velez Rubio (D. Fermin)	Idem de pasto.	322	322	18'60
Idem.	Idem clarete.	322	322	18'60
Villoda (Doña Juana).	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem color.	»	»	15'50
Idem.	Idem garnacha.	»	»	21'70
Ventosa (D. Domingo).	Idem tinto.	150	100	24'80
Idem.	Idem id. claro.	150	100	24'80
Idem.	Idem clarete.	150	100	24'80
Ventosa (D. Faustino).	Idem tinto.	644	644	21'70
Idem.	Idem blanco.	161	161	38'75
Verástegui (D. Ramon).	Idem tinto.	640	»	11
Viar (Doña María Jesús).	Idem id.	322	257	24'80
Villascusa (D. Manuel).	Idem id.	80	80	22'50
Villoras (Doña Juana).	Idem id.	322	322	21'70
Vivanco (D. Benito María).	Idem id.	1000	800	20
Zárate (D. Antonio de).	Idem id.	320	320	15'50
Zubia (D. Ildefonso).	Idem id. comun.	80	64	24'80
Idem.	Idem blanco 1870.	»	»	100
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	100
Idem.	Idem id. de 1876.	»	»	100
Idem.	Idem hipocrás.	»	»	»
Idem.	Idem jerez riojano	»	»	»
Idem.	Crema imperial.	»	»	»
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	50
Zulueta (D. Francisco).	Vino clarete.	1288	1288	21'70
Idem.	Idem tinto.	1288	1288	21'70

RESÚMEN.

Número de productos	642
Produccion anual	148.803
Existencias disponibles	121.322
Precio medio	28'26

FALTAN.

Datos de produccion	62
— cantidades	125
— precio	49*

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
		Clase 1.ª																				
1	168	Pobes y Quintana (D. Galo).	Casalareina.	Mosto de consumo 1876	13'7	4'54	4'35	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas bien marcadas.	27'20	Gris delic.	5'98	I. Sulf. clor. pot. y cal. Reg.—Fosf. y silic. Poco.—Magn. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Poco.
2	168	Idem.	Idem.	Mosto de exportacion.	12'8	4'20	5'60	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	20'82	Gris delic.	2'24	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. y mang. Reg.—Cal. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
		Clase 2.ª																				
3	2430	Aguiriano (D. Félix).	San Asensio.	Tinto de pasto.	14'6	3'74	3'73	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	2436	Alonso (D. Guzman).	Idem.	Idem.	13'7	4'20	3'11	Cen.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ampuloso: materia colorante rojiza, con fajas ligeramente marcadas de violáceo.	17'50	Gris delic.	3'10	I. Sulf. silic. clor. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
5	2441	Alvarez Sanchez (D. Santos).	Entrena.	Tinto de mesa.	12'8	3'63	5'09	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. brillante, resquebrajado en la superficie: materia colorante roja, con fajas.	26'96	Gris pulv.	6'36	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.-Cal. Poco.-Silic. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
6	2442	Anguiano (D. Ignacio.)	Cenicero.	Tinto de pasto.	12'8	4'31	3'10	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante, roja.	22'96	Gris pulv.	5'52	I. Magn. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. cal y silic. Poco. II. Cal. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
7	2444	Angulo (D. Angel).	Idem.	Tinto natural de pasto.	13'5	4'42	2'95	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
8	2448	Angulo Solache (D. Pedro).	Cuzcurrita.	Ojo de gallo.	13'7	3'86	4'71															
9	2450	Araoz Valmaseda (D. Ramon).	El Redal.	Tinto de pasto.	14'2	3'95	5'30	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	19'00	Terrosas.	2'96	I. Sulf. clor. silic. pot. y magn. Poco.—Fosf y cal. Ind. II. Fosf. cal. alum. y ferr. Ab.
10	2455	Argudo y Murillo (D. Julian).	Gimileo.	Idem id.	12'5	4'51	2'57	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
11	2456	Argudo (D. Nicanor).	Idem.	Idem id.	13'1	4'74	2'90	Viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
12	2463	Artacho (D. Juan Bautista).	Cenicero.	Tinto natural de pasto.	12'8	3'63	6'29	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	2464	Asensio Alvarez (D. Vicente).	Fuenmayor.	Tinto de pasto.	13'5	3'63	4'79	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla, con una faja roja muy marcada.	27'30	Gris pulv.	6'60	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Reg.
14	2470	Balanzátegui (D. Canuto).	Briones.	Tinto.	13'3	3'67	6'71	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	2474	Berrenengoa (D. Ignacio).	Logroño.	Comun.	14'8	2'99	10'19	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
16	2478	Benito (D. Toribio).	Villamediana.	Tinto de pasto.	13'5	3'74	4'55	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
17	2480	Blanco (D. José).	Logroño.	Ambar de exportacion.	18'2	6'66	3'21															
18	2482	Blanco y Uralde (D. Pio).	Gimileo.	Tinto de pasto.	14'1	3'86	4'18	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	2485	Breton (D. Nicolás).	Autol.	Garnacha.	16'7	3'29	14'00															
20	2489	Bujanda (D. Eusebio).	Cenicero.	Tinto natural de pasto.	14'1	4'20	2'67	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
21	2490	Bustamante Gallosta (D. Feliciano).	Huercanos.	Tinto de pasto.	14'7	4'31	3'26	Cen.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	2492	Caballero (D. Julian).	Cenicero.	Tinto de pasto.	14'1	3'40	2'84	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	2497	Campo (D. Antonio del).	Idem.	Idem id.	14'1	3'74	2'73	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
24	2503	Carrera Ortubia (D. Manuel).	Aldeanueva de Ebro.	Tinto.	16'7	4'54	2'27	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja, con fajas bien marcadas.	42'18	Gris pulv.	3'42	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.— Cal. Reg.—Alum. Poco.
25	2507	Castrejana Oñate (D. Félix).	Briones.	Tinto de pasto.	14'4	3'97	2'95	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
26	2514	Colmenares (D. Inocente).	Autol.	Clarete de garnacha.	15'0	3'95	2'26															
27	2518	Corcuera (D. Fabian).	Azofra.	Clarete riojano.	12'4	4'54	1'04															
28	2523	Cordon Gonzalez (D. Pedro).	Autol.	Clarete de pasto.	15'9	3'40	1'71															
29	2527	Cuevas (D. Domingo).	Idem.	Clarete.	15'3	3'74	1'18															
30	2528	Cuevas (D. José).	Idem.	Tinto de pasto.	15'0	3'52	4'67	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, con ojos: materia colorante amarillo violácea, con fajas muy marcadas.	29'90	Gris agl.	4'30	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Fosf. y pot. Poco. —Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
31	2529	Davalillo (D. Julian).	San Vicente de la Sonsierra.	Tinto.	14'4	4'31	2'26	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
32	2536	Diez (D. Mateo).	Alcanadre.	Comun.	15'0	3'29	2'50	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	2539	Diaz Arnedo (D. Ramon).	Cantera (Rivafrechas).	Tinto comun.	14'8	4'06	2'09	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	31'43	Gris agl.	2'10	
34	2541	Diaz Oscariz (D. Justo).	Angunciana.	Blanco.	12'5	3'95	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento: paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, sucias, de una materia ocreosa.	14'50	Gris pulv.	2'60	I. Sulf. clor. silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y ferr. M. ab.—Cal y alum. Poco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion. por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
35	2542	Domingo (D. Modesto).	Cenicero.	Tinto natural de pasto.	13'3	3'40	3'70	Cen.	Incoloro.	Mor.—V viol.	Ver.—V. az. osc.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
36	2545	Equizabar y Cordon (D. Atanasio).	Aldeanueva de Ebro.	Tinto de pasto.	12'9	3'67	4'69	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	23'82	Gris pulv.	4'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Fosf. y magn. Ind. II Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
37	2546	Enriquez (D. Genaro).	Arenzana de abajo.	Idem id.	11'5	3'40	3'13	Cen.	Incoloro.	Az.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
38	2550	Espinosa Gil (D. Pedro.)	Ansejo.	Vino tinto.	13'9	5'22	3'21	Cen.	Incoloro.	Pardo. — V. az. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
39	2551	Espinosa (D. Valentin).	Idem.	Tinto.	13'3	3'95	4'91	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
40	2555	Fajardo (D. Francisco).	Navarrete.	Tinto comun.	13'3	3'86	3'02	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
41	2556	Fernandez (D. Anselmo).	Alesanco.	Blanco.	12'4	3'97	1'17															
42	2557	Fernandez (D. Nicolás).	San Asensio.	Tinto de pasto.	13'9	4'08	6'22	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
43	2558	Fernandez (D. Claudio).	Hormilla.	Clarete.	12'4	4'31	1'42															
44	2568	Fernandez (D. Nicolás).	San Asensio.	Tinto de pasto.	14'2	4'79	5'35	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
45	2561	Fernandez (Doña Ecequiela).	Tricio.	Tinto comun.	12'4	3'74	2'84	Cen.—V. az.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	22'40	Gris pulv.	6'60	I. Sulf. y clor. M. ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
46	2569	Fernandez (D. Pantaleon).	Arenzana de abajo.	Idem pasto.	12'4	4'08	4'27	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie agrisada, deliquescente: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	23'04	Gris pulv.	6'08	I. Sulf. M. ab.—Magn. Reg.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
47	2575	Fernandez Bazan (D. Cipriano).	Fuenmayor.	Supurado seco.	15'0	4'31	16'00															
48	2572	Idem.	Idem.	Tinto de pasto.	13'3	3'97	5'06	Viol. osc.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
49	2578	Fernandez Bobadilla (D. Natalio).	Cenicero.	Tinto natural de pasto.	13'3	4'76	4'34	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
50	2573	Fernandez y Fernandez (D. Francisco).	Alcanadre.	Comun.	15'0	3'97	6'59	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. brillante, granugiento: materia colorante anaranjada, con una faja muy marcada.	24'34	Gris pulv.	5'80	I. Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
51	2581	Fernandez Mariaca (D. Vicente).	Haro.	Tinto de pasto.	13'3	3'97	5'55	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	23'50	Gris pulv.	5'20	I. Sulf. pot. y magn. Ab.—Clor. silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. ferr. y cal. Reg.
52	2586	Flano Alberdi (D. Manuel).	Ansejo.	Idem id.	13'5	4'54	2'91	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	2587	Francia (D. Mariano).	Briones.	Idem id.	12'6	4'08	4'07	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
54	2590	García (D. Basilio.)	Uruñuela.	Sordo.	14'9	5'58	13'95															
55	2592	García (D. Francisco Guillermo).	Tricio.	Tinto comun.	12'6	3'86	4'30	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento: materia colorante roja, con una faja poco marcada.	22'60	Gris pulv.	5'56	I. Sulf. pot. y magn. Ab.—Clor. silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
56	2596	García (D. Marcelino).	Idem.	Idem id.	10'6	3'61	4'73	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
57	2599	García (D. Torcuato).	Villamediana.	Tinto de pasto comun.	13'5	3'86	4'66	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo. — V. az. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo violácea, con ligeras fajas.	26'00	Gris pulv.	7'80	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
58	2604	García Vaquero (D. Eugenio).	Huercanos.	Idem. id.	12'6	4'54	3'05	Cen.—V. az.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
59	2605	García de Vinuesa (D.ª Leopolda).	Rincon de Soto.	Clarete 1875.	15'9	3'63	2'43															
60	2605	Idem.	Idem.	Tinto seco 1874.	18'8	4'40	2'03	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
61	2614	Gil Olivan (D. Manuel).	Calahorra.	Tinto de pasto.	14'4	4'54	5'50	Az.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
62	2643	Gil Ramirez (D. Mariano).	San Vicente de la Sonsierra.	Moscatel 1866.	22'7	6'24	27'63															
63	2643	Gil Ramirez (D. Mariano).	Idem.	Tinto del año.	13'7	3'95	1'87	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
64	2644	Gil Ruiz (D. Vicente).	Idem.	Tinto clarete del año.	13'3	4'31	2'02	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnoxan.	R. granugiento: materia colorante amarillo rojiza, con fajas ligeramente marcadas.	14'46	Gris agl.	3'70	I. Sulf. Ab.—Clor. fosf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
65	2621	Gomez Ortiz (D. Antonio).	Aldeanueva de Ebro.	Tinto.	15'9	4'54	7'09	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
66	2622	Gonzalez (D. Nicomedes).	Cihurí.	Tinto de pasto.	10'8	3'16	3'97	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
67	2627	Govantes (D. Felipe).	Murillo.	Idem id.	12'5	4'51	4'73	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
68	2629	Govantes (D. Mariano).	Briones.	Idem id.	15'3	3'74	4'71	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.— V. az. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
69	2630	Govantes y Soriano (D. Miguel.)	Idem.	Idem id.	14'2	4'40	4'82	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
70	2631	Guardia (D. Antonio de la).	Casalareina.	Tinto.	12'8	3'86	4'31	Az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso, granugiento, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante violácea, con ligeras fajas.	22'35	Gris pulv.	6'50	I. Sulf. M. ab.—Clor. fosf. silic. pot. cal y mang. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
71	2632	Guardia (D. Enrique de la).	Idem.	Tinto de pasto.	12'5	5'19	2'50	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, algo ampuloso: materia colorante rojo amarillenta, con fajas bastante marcadas.	38'00	Gris pulv.	4'80	I. Sulf. fosf. silic. y pot. Reg.—Clor. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
72	2634	Gutierrez (D. Francisco de Borja).	Cordobin. (Nágera.)	Clarete.	12'7	3'50	Trazas															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
73	2635	Gutierrez (D. José Antonio.)	Alfaro.	Clarete.	15'8	4'06	7'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. poco pastoso, granugiento: materia colorante amarillo rojiza, con una faja bien marcada.	24'10	Gris pulv.	4'60	I. Pot. y magn. Ab.—Sulf. clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
74	2635	Idem.	Idem.	Tinto comun.	13'6	4'17	5'20	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
75	2639	Heras (D. Anselmo).	Villalba.	Tinto.	12'8	4'20	4'24	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.					
76	2642	Herce Gil (D. José).	Igea.	Idem.	10'7	5'08	2'75	Cen. clar.	Incoloro.	Mor. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ligeramente ampuloso: materia colorante violácea, con fajas.	13'00	Terrosas.	3'80	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Ab.—Fosf. Reg.
77	2651	Hoces y Torrecilla (D. Francisco).	Huercanos.	Tinto de pasto.	13'5	4'31	5'01	Az.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, algo ampuloso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	24'00	Gris pulv.	7'02	I. Sulf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. clor. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Ind.
78	2655	Ibarra (D. Roman).	Briones.	Idem.	14'4	3'40	8'30	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
79	2656	Ibarra Ortuño (D. Gregorio.	Torrecilla.	Clarete.	11'7	4'54	1'99															
80	2660	Iñiguez Breton (D. Saturnino).	Logroño.	Tinto de pasto.	14'4	3'40	5'40	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
81	2663	Isasi (D. Félix).	Cihuri.	Ojo de gallo.	11'7	5'19	2'34	Cen. m. clar.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver.-V. par.	»	»	»	»	»	OEnol.					
82	2666	Isasi Gonzalez (D. Manuel).	Idem.	Tinto comun.	11'7	3'27	3'35	Az.-V. viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
83	3667	Iturriaga (D. Clemente).	Igea.	Tinto.	12'6	4'65	2'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
84	2668	Jimenez Aldeano (D. Manuel).	Alfaro.	Clarete comun.	15'8	3'95	10'00															
85	2668	Idem.	Montó (Alfaro).	Seco de 2 años.	16'6	3'67	3'73	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante amarillo rojiza.	30'42	Gris pulv.	5'10	I. Cal y magn. Ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
86	2672	Lacalle (D. Francisco).	Nágera.	Tinto.	13'9	3'52	4'88	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. az.	Ver.	Ver.	V. ver.	Az.	Incoloro.	»	OEnol.					
87	2674	Laudazuli (D. Julian).	Villalba de Rioja.	Tinto de pasto.	13'5	3'40	4'45	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
88	2676	Lasota Martinez, (D. Felipe).	Herce.	Seco.	11'7	3'89	2'50	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ligeramente ampuloso: materia colorante roja, con fajas.	20'70	Gris pulv.	3'40	I. Silic. Ab.—Sulf. clor. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.
89	2677	Lavega (D. Agapito).	Briñas.	Tinto.	12'6	4'51	3'31	Viol.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
90	2678	Lazan (Señora Marquesa viuda de).	Cuzcurrita.	Blanco Palarbina del 72	20'0	4'54	27'73															
91	2686	Lopez (D. Bautista).	Alfaro.	Tinto comun.	14'7	3'67	4'95	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
92	2693	Luezas (D. Genaro).	Villamediana.	Tinto de pasto comun.	12'6	3'61	4'61	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
93	2698	Llorente (Doña Ildefonsa).	Aldeanueva de Ebro.	Tinto.	15'9	4'20	5'04	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
94	2699	Llorente Oñate (D. Manuel María.)	Rincon de Soto.	Idem.	16'7	3'40	10'17	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, poroso, delicuescente, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	21'86	Gris delic.	3'30	I. Sulf. y clor. M. ab.—Fosf. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
95	2706	Manso (D. Lúcas).	San Vicente.	Tinto comun.	12'7	4'62	Trazas	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
96	2707	Manzanares (D. Juan).	Cárdenas.	Idem id.	12'6	3'40	3'49	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, con ojos: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	21'20	Gris pulv.	4'78	I. Sulf. Ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Clor. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
97	2708	Marin y Gutierrez (D. Justo).	Sotés.	Tinto.	17'6	3'52	5'75	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
98	2709	Marin Nestrades (Isidoro).	Sotés.	Idem.	13'5	4'88	3'59	Az.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
99	2715	Martinez (D. Angel).	Cenicero.	Tinto de pasto.	13'5	3'52	5'98	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
100	2719	Martinez (D. Pelayo).	San Vicente de la Sonsierra.	Tinto comun.	13'5	4'42	4'07	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante violácea, con fajas.	205'60	Gris agl.	4'36	I. Sulf. M. ab.—Pot. Ab.—Fosf. clor. silic. y magn. Reg.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Ind.
101	2731	Martinez (D. Severo).	Calahorra.	Tinto de pasto	15'3	3'29	5'08	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla, con fajas violáceas.	22'50	Gris pulv.	3'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
102	2722	Martinez (D. Tiburcio).	Cárdenas.	Tinto comun.	12'6	3'97	5'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
103	2725	Martinez Diez (D. Pedro).	Logroño.	Tinto de pasto.	12'6	4'76	4'36	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	23'50	Gris pulv.	6'04	I. Sulf. y pot. Ab.—Silic. Reg.—Clor. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
104	2728	Martinez Manzanares (D. Antonio).	Torrecilla de Alesanco	Tinto.	12'6	4'88	4'07	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante violácea, con fajas.	23'10	Blanco delic.	6'00	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. y clor. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
105	2736	Martinez Yanguas (D. José María).	Alfaro.	Tinto.	16'7	3'74	55'55	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, con ojos: materia colorante rojo violácea, con ligeras fajas.	29'40	Gris pulv.	2'60	I. Clor. y pot. Reg.—Sulf. fosf. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
106	2736	Idem.	Idem.	Clarete.	15'8	4'74	1'81	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias de una materia ocreosa.	20'10	Gris pulv.	2'40	I. Sulf. y clor. Ab.—Silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Ab.
107	2739	Mata (D. Felipe de la).	Logroño.	Medoc.	12'7	4'74	Trazas	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula sucias de una materia ocreosa.	31'82	Terrosas.	3'80	I. Fosf. M. ab.—Magn. Reg.—Sulf. clor. silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. Ab.—Cal. Poco.
108	2741	Mazquiarán y Marqueta (D. José.)	Alfaro.	Tinto clarete.	16'0	4'23	9'46															
109	2744	Idem.	Idem.	Idem de pasto.	16'0	3'61	4'24	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
110	2743	Mendoza (D. Benito).	San Asensio.	Idem id.	13'8	3'21	4'73	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
111	2747	Merino (D. Narciso).	Autol.	Clarete de garnacha.	16'7	3'86	2'60	Cen. clar.	Incoloro.	Inal.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnoxan.	R. pastoso: materia colorante amarilla, con ligeras fajas rojas en la parte superior.	17'54	Gris pulv.	2'74	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.
112	2750	Minguez (D. Estéban).	Uruñuela.	Tinto de pasto.	12'7	3'50	5'95	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
113	2751	Miranda (D. Antonio de).	Haro.	Natural tinto de pasto.	12'6	4'23	4'25	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
114	2759	Muga (D. Antonio).	Villalba.	Tinto de pasto.	12'2	3'97	3'55	Az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante rojo violácea, con una faja roja muy marcada.	18'22	Gris pulv.	5'40	I. Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Reg.—Alum. Poco.—Ferr. Ind.
115	2760	Muga (D. Baltasar).	Idem.	Tinto.	12'2	4'08	3'28	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento: materia colorante violácea.	19'00	Gris pulv.	6'40	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. silic. cal y magn. Reg.—Clor. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
116	2764	Narro y Morga (D. José).	Huercanos.	Idem.	11'6	5'53	3'19	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
117	2768	Ocon Moreno (D Joaquin).	Aldeanueva de Ebro.	Idem 2 años.	13'6	4'12	7'07	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
118	2774	Oñate Martinez (D. Pascual).	Quel.	Natural de pasto tinto seco.	14'6	3'97	6'35	Viol.	Incoloro.	Mor.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. ampuloso: materia colorante violácea, muy marcada.	23'40	Gris pulv.	2'20	I. Fosf. clor. pot. y magn. Reg.—Sulf. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
119	2776	Otañe (D. Bonifacio).	Casalareina.	Comun.	12'8	3'40	5'26	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
120	2782	Ortiz de Vinaspré (D. Domingo).	Ollauri.	Tinto 1876.	14'6	4'08	5'45	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
121	2787	Ortuño (Doña Eduvigis).	Huercanos.	Idem pasto comun.	11'9	3'74	6'56	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
122	2790	Palacios Moreda (D. Pantaleon).	Alberite.	Comun.	13'7	3'74	4'04	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	26'14	Gris pulv.	18'28	I. Pot. M. ab.—Sulf. y Magn. Ab.—Silic. Reg.—Clor. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
123	2794	Pascual (D. Gregorio).	Cenicero.	Tinto natural de pasto.	12'8	4'82	3'10	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
124	2804	Perez (D. Marcelino.)	Villalba.	Idem de pasto.	12'8	3'46	4'30	Cen.—V. viol.	Incolorc.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OE n o l . y œnocyan.					
125	2808	Plaza (D. Juan Bautista).	Navarrete.	Idem id.	13'7	3'97	4'91	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta, intensa, con fajas muy marcadas.	26'46	Gris pulv.	4'34	I. Sulf. Ab.—Fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Alum. Reg.—Cal. Poco.
126	2809	Pobes y Quintano (D. Galo).	Ollauri y Casalareina.	Idem de 1867.	13'1	3'97	3'10															
127	2809	Idem.	Idem.	Idem de 1870.	12'8	3'63	3'16	Cen.	V. Am.	Pardo.—V. roj.	Pardo. —V. am. ver.	»	»	Ver.—V. cen.	Incoloro.	»	OE n o l . y œnox.	R. granugiento: materia colorante amarillo rojiza, con fajas muy marcadas.	61'66	Gris agl.	4'00	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg. Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
128	2809	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	12'8	3'40	3'89	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	Ver. sucio.	Incoloro.	»	OE n o l . y œnox.	R. pastoso: materia colorante amarillo violácea, con fajas ligeramente marcadas.	18'10	Blanco pulv.	2'94	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. silic. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
129	2809	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	12'8	3'18	3'39	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	Az.	Incoloro.	»	OEnol.	R. Carbonoso, delicuescente: materia colorante amarillo violácea, con varias fajas.	17'26	Gris delic.	2'90	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. y Pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
130	2810	Ponce de Leon y Prado (D. Leopoldo).	Briones.	Idem de pasto.	11'9	2'72	5'70	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
131	2811	Ponce de Leon y Villodas (D. Césáreo y Doña María).	Idem.	Idem id.	13'6	4'34	3'64	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
132	2813	Prado (D. Silverio).	Arenzana de Abajo.	Tinto.	11'9	3'40	4'01	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
133	2814	Puerto (Marqués del).	Casalareina.	Idem.	12'8	3'63	5'81	V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
134	2815	Pujadas (D. Roque).	Sotés.	Idem.	12'6	4'79	3'90	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
135	2818	Quincoces (D. Eusebio).	Briones.	Idem de pasto.	12'8	3'06	3'65	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
136	2818	Quincoces (D. Eusebio).	Briones.	Clarete de pasto.	15'3	3'17	4'12	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarillo rojiza.	16'60	Gris pulv.	4'42	I. Sulf. M. ab.—Magn. Reg.—Fosf. clor. silic. pot. y cal. Poco. II. Ferr. M. ab.—Cal y alum. Reg.
137	2820	Ramirez (D. Domingo).	San Vicente de la Sonsierra.	Tinto comun.	14'4	3'17	2'90	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
138	2830	Robres (D. Marcos).	Murillo.	Tinto.	15'3	3'29	3'99	Az.	Incoloro.	Viól.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojiza, con fajas violáceas.	29'20	Gris pulv.	26'20	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. y pot. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
139	2832	Rodezno (Sr. Conde de).	Navarrete.	Tinto comun.	13'7	3'40	5'55	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
140	2836	Roldan (D. Justo).	Casalareina.	Comun de color.	12'8	3'06	3'46	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
141	2838	Royo Gomez (D. Julian).	Alcanadre.	Comun.	15'3	3'06	8'59	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
142	2844	Rubio (D. Ecequiel).	Tirgo.	Clarete de pasto.	12'6	7'72	1'70	Cen. M. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	18'50	Gris delic.	9'40	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. M. ab.—Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.
143	2847	Rueda Fernandez (D. Cándido).	Casalareina.	Comun de color.	11'7	3'84	2'98	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
144	2849	Ruiz (D. Francisco).	Cenicero.	De pasto.	13'7	3'00	4'69	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
145	2850	Ruiz de Bucesta (D. Telesforo).	Aldeanueva de Ebro.	Tinto.	16'2	4'65	4'52	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
146	2858	Ruiz (D. Hilario).	Briones.	Idem de pasto.	11'6	3'67	4'49	Viol.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
147	2864	Ruiz Lumbreras (D. Manuel).	Ollauri.	Idem 1876.	12'8	3'40	2'90	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
148	2865	Ruiz (D. Antonio).	Gimileo.	Idem de pasto.	13'7	3'74	2'28	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. achocolatado, pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea, con fajas muy bien marcadas.	19'40	Gris agl.	3'00	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Magn. y fosf. Reg.—Pot. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. M. ab.—Cal. Reg.—Ferr. Ind.
149	2878	Saenz (D. Manuel).	Cenicero.	Idem id.	12'8	5'05	3'13	Az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
150	2881	Saenz de Cabezon y García (Don Tiburcio).	Fuenmayor.	Idem id.	13'5	4'19	3'21	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
151	2887	Saenz y Saenz (D. Melchor).	Cenicero.	Idem natural de pasto.	12'8	4'76	2'44	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
152	2888	Saenz y Saenz (D. Prudencio).	Idem.	Idem id.	13'7	3'63	2'82	V. az.	V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
153	2890	Saenz y Santa María (Doña Cármen).	Uruñuela.	Idem de pasto.	12'6	3'95	3'12	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. muy poco pastoso: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	34'90	Gris pulv.	7'70	I. Pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
154	2893	Saenz de Tejada (D. Tomás).	Quel.	Idem id. seco	13'5	3'27	3'90	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
155	2894	Saenz de Zásteguí (D. Pedro).	Cuzcurrita.	Ojo de gallo.	12'6	4'62	Trazas	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	15'82	Gris agl.	4'50	I. Sulf. clor. y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Fosf. Poco.
156	2895	Sainz de Arenzana (D. Pedro).	Calahorra.	Tinto.	14'4	4'65	3'28	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
157	2896	Salazar (Sres. de).	Cenicero.	Idem.	13'7	4'19	1'69	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
158	2896	Idem.	Cuzcurrita.	Clarete de pasto.	12'8	4'42	Trazas															
159	2898	Salazar (D. Pantaleon).	Casalareina.	Tinto.	10'5	3'72	3'84	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
160	2900	Salazar Diaz (D. Pablo).	Huercanos.	Idem de pasto comun.	11'9	3'97	3'33	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
161	2905	San Millan (D. Basilio).	Uruñuela.	Idem de pasto.	11'5	3'50	4'65	Viol.	Incoloro.	Viol	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
162	2907	San Nicolás (Sr. Marqués de).	Briones.	Idem número 11.	13'6	4'23	4'82	Cen. clar.	Incoloro.	Viol	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
163	2907	Idem.	Idem.	Tinto.	13'6	4'34	4'82	Viol. clar.	Incoloro.	Viol	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
164	2913	Sojo (D. Juan Estéban).	Nájera.	Idem.	11'7	3'61	2'88	Az.—V. cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
165	2920	Susó (D. Cayetano).	Briones.	Idem de pasto.	14'6	3'46	4'45	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
166	2922	Susó y Oñate (D. Vicente).	Idem.	Idem id.	14'6	3'86	3'59	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas rojas muy marcadas.	34'28	Gris agl.	3'08	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Fosf. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
167	2927	Terán (Sr. Marqués de)	Ollauri.	Idem de 1875.	14'6	3'74	3'81	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante amarilla, con fajas violáceas muy marcadas.	17'56	Gris agl.	3'62	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Ind.
168	2927	Idem.	Idem.	Ojo de gallo.	14'4	3'74	3'33	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante amarilla, con fajas muy marcadas.	16'90	Gris delic.	2'90	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
169	2927	Idem.	Idem.	Clarete.	13'7	3'40	1'13															
170	2934	Tosantos (D. E. Martin)	Briñas.	Tinto de pasto.	14'6	3'74	3'47	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. negro, carbonoso algo poroso: materia colorante amarilla con fajas muy marcadas.	17'20	Blanco terroso.	4'20	I. Sulf. y clor. M. ab.—Fosf. Ab.—Pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal y alum. Ab.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.						EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.					
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.			SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
171	2931	Tosantos (D. E. Martín).	Briñas.	Clarete.	13'7	4'20	1'58	Cen. — V. mor. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver. clar.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso: materia colorante amarillo violácea.	13'78	Gris delic.	1'76	I. Sulf. fosf. pot. y magn. Reg.—Clor. silic. y cal. Poco. II. Ferr. M. ab.—Cal y alum. Ab.
172	2932	Tosantos Ferrer (D. Enrique).	Navarrete.	Tinto comun.	12'8	3'52	5'08	Viol. osc.	V. mor.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
173	2935	Unceta (D. Juan José).	Idem.	Idem id.	10'6	4'51	3'56	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
174	2939	Uriarte (D. Saturnino).	Cihuri.	Idem id.	11'9	3'40	4'77	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
175	2942	Val (D. Benito del).	Idem.	Ojo de gallo.	11'9	4'82	2'18	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
176	2943	Val y Ortiz (D. Venancio).	Cuzcurrita.	Comun 1876.	12'8	3'69	3'05	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
177	2944	Valderrama (D. Lúcas).	Cihuri.	Tinto de pasto.	12'2	3'51	4'12	Cen.-V. az. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
178	2952	Velez Rubio (D. Fermín).	Tirgo.	Negro de pasto.	12'2	3'97	3'18	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante amarilla, con fajas violáceas.	19'44	Gris gran. delic.	3'40	I. Fosf. M. ab.-Pot. Ab.-Sulf. clor. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
179	2954	Ventrosa (D. Faustino).	Briones.	Blanco de pasto.	14'7	5'02	2'24	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, en pequeña cantidad: paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	230'62	Gris agl.	5'50	I. Fosf., Ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal. alum. y ferr. Ab.-Fosf. Poco.
180	2954	Idem.	Idem.	Tinto de pasto.	12'6	3'67	4'31	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
181	2955	Verástegui (D. Ramon).	Navarrete.	Idem id.	13'5	3'61	4'86	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
182	2958	Villodas de Ponce de Leon (Doña Juana).	Briones.	Idem id.	13'7	2'78	3'47	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
183	2962	Zulueta y Mendivil (D. Francisco).	Briones y S. Asensio.	Tinto muestra núm 21.	13'5	4'79	4'42	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE QUE PREDOMINA.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 10 á 11.	5	De 2 á 3.	3	.....	120	De 10 á 20.	19	De 1 á 2.	1
11 á 12.	17	3 á 4.	104			20 á 30.	28	2 á 3.	11
12 á 13.	55	4 á 5.	65	.....	16	30 á 40.	7	3 á 4.	13
13 á 14.	47	5 á 6.	8	.....	16	40 á 50.	1	4 á 5.	11
14 á 15.	27	6 á 7.	2	.....	3	60 á 70.	1	5 á 6.	8
15 á 16.	18	7 á 8.	1			200 á 210.	1	6 á 7.	8
16 á 17.	9			.....	155	230 á 240.	1	7 á 8.	3
17 á 18.	1		183				58	9 á 10.	1
18 á 19.	2							18 á 19.	1
20 á 21.	1							26 á 27.	1
22 á 23.	1								58
	183								

OEnolina 120
OEnocyanina 16
OEnolina y œnocyanina ... 16
OEnolina y œnoxantina ... 3
Suma 183

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 1.ª			
D. Galo Pobes y Quintano.	Casalareina	Mosto tinto	Medalla de perfeccion.
		Idem de exportacion	Idem.
Clase 2.ª			
Sr. Conde de Cirad y de Villafranqueza.	Haro	Medoc de 1864	Medalla de afinacion.
		Selecto de 1865	Idem.
		Medoc de 1863	Diploma de mencion.
D. Cipriano Fernandez Bazan y Medinilla.	Fuenmayor	Seco supurado	Afinacion.
		Vino tinto	Mencion.
D. Narciso Merino	Autol	Garnacha clarete	Afinacion.
D. Galo de Pobes y Quintano.	Ollauri	Tinto de pasto de 1867.	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Idem id. de 1872	Idem.
		Idem id. de 1875	Perfeccion.
D. Francisco Ruiz	Cenicero	Vino de pasto	Afinacion.
D. Santos Alvarez y Sanchez.	Entrena	Tinto de mesa	Perfeccion.
D. Ignacio Anguiano	Cenicero	Idem de pasto	Idem.
D. Angel Angulo.	Idem	Idem id	Idem.
Doña Juana Argudo	Gimileo	Idem id	Idem.
D. Vicente Asensio Alvarez.	Fuenmayor	Idem id. de 1876	Idem.
D. Pio Blanco Uralde	Gimileo	Idem id	Idem.
D. Eusebio Bujanda	Cenicero	Idem id	Idem.
D. Antonio del Campo.	Idem	Idem id	Idem.
D. Pedro Cordon Gonzalez	Autol	Clarete de pasto	Idem.
D. José Cuevas.	Idem	Tinto de id	Idem.
D. Ramon Diez Arnedo	Rivafrecha	Idem	Idem.
D. Justo Diez Oscariz.	Alesanco	Clarete	Idem.
		Tinto	Idem.
D. Modesto Domingo.	Cenicero	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro Espinosa Gil	Ansejo	Vino	Idem.
D. Valentin Espinosa Saenz.	Idem	Idem	Idem.
D. Natalio Fernandez Bobadilla.	Cenicero	Tinto de pasto	Idem.
D. Francisco Fernandez y Fernandez.	Alcanadre	Vino	Idem.
D. Vicente Fernandez Mariaca.	Haro	Tinto de pasto	Idem.
D. Máximo Francia.	Briones	Idem id	Idem.
D. Antonio Gessner y Brük	Logroño	Cerveza	Idem.
D. Vicente Gil Ruiz	San Vicente de la Sonsierra.	Tinto clarete	Idem.
D. Mariano Govantes	Briones	Idem de pasto	Idem.
D. Miguel Govantes	Idem	Idem id	Idem.
D. Enrique de la Guardia.	Casalareina	Idem id	Idem.
D. Juan Tomás Ibañez.	Tricio	Tinto	Idem.
D. Saturnino Iñiguez Breton.	Logroño	Idem de pasto	Idem.
D. Manuel Jimenez Aldeano.	Alfaro	Garnacha clarete	Idem.
		Clarete pasto de 1875.	Mencion.
D. Francisco Lacalle	Nájera	Tinto	Perfeccion.
D. Justo Marin y Gutierrez.	Aldeanueva de Ebro	Idem del monte	Idem.
D. Pedro Martinez Diez.	Logroño	Idem de pasto	Idem.
D. José María Martinez Yanguas.	Alfaro	Clarete	Idem.
		Tinto	Mencion.
D. Benito Mendoza.	San Asensio	Idem de pasto	Perfeccion.
D. Estéban Minguez.	Uruñuela	Tinto	Idem.
D. Antonio de Miranda	Haro	Idem de pasto	Idem.
D. Pascual Oñate y Martinez.	Quel	Idem seco id.	Idem.
D. Leopoldo Ponce de Leon y Prado.	Briones	Idem de pasto	Idem.
D. Eusebio Quincoces.	Idem	Idem de id	Idem.
		Clarete de id	Mencion.
D. Domingo Ramirez.	San Vicente de la Sonsierra.	Tinto	Perfeccion.
D. Cándido Rueda Fernandez.	Casalareina	Idem de pasto	Idem.
D. Telesforo Ruiz de Bucesta.	Aldeanueva de Ebro	Idem del monte	Idem.
D. Hilario Ruiz Francia.	Briones	Idem de pasto	Idem.
D. Manuel Ruiz Lumbreras.	Ollauri	Idem de id	Idem.
D. Antonio Ruiz Martinez.	Gimileo	Idem de id	Idem.
D. Pedro Sainz y Arenzana	Calahorra	Tinto	Idem.
D. Basilio Sanmillan.	Uruñuela	Idem	Idem.
D. Cayetano Suso.	Briones	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro María Espinosa.	Villar de Arnedo	Idem	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sr. Marqués de Terán	Ollauri	Tinto de 1875	Perfeccion.
		Ojo de gallo	Mencion.
		Clarete	Idem.
D. Saturnino Uriarte	Cihuri	Tinto de pasto	Perfeccion.
D. Venancio del Val y Ortiz	Cuzcurrita	Idem de id	Idem.
D. Fermin Velez Rubio	Tirgo	Idem de id	Idem.
D. Faustino Ventrosa é Ibarra	Briones	Idem de id	Idem.
		Blanco de id. de 1874	Idem.
D. Ramon Verástegui	Navarrete	Tinto de pasto	Idem.
D. Francisco de Zulueta y Mendivil	Briones	Idem de id	Idem.
D. Manuel Acevedo	Cenicero	Idem de id	Mencion.
D. Félix Aguiriano	San Asensio	Idem de id	Idem.
D. Guzman Alonso	Idem	Idem de id	Idem.
D. Pedro Angulo Solache	Cuzcurrita	Ojo de gallo de 1876	Idem.
D. Ramon Araoz Valmaseda	El Redal	Garnacha tinto	Idem.
D. Gregorio Arbina	Zarraton de Rioja	Tinto de pasto	Idem.
D. Nicanor Argudo Murillo	Gimileo	Idem de id	Idem.
D. Nemesio Arroyo	Cihuri	Idem de id	Idem.
D. Juan Bautista Artacho	Cenicero	Idem de id	Idem.
D. Canuto Balanzátegui	Briones	Idem de id	Idem.
D. Ignacio Barrenengoa	Logroño	Vino de Alfaro	Idem.
D. Toribio Benito	Villamediana	Tinto de pasto	Idem.
D. José Blanco	Logroño	Ambar	Idem.
D. Nicolás Breton	Autol	Garnacha clarete	Idem.
D. Feliciano Bustamante Gallarta	Huercanos	Tinto de pasto	Idem.
D. Julian Caballero	Cenicero	Idem de id	Idem.
D. Manuel Carrera Ortubia	Aldeanueva de Ebro	Idem del monte	Idem.
D. Félix Castrejana y Oñate	Briones	Tinto de pasto	Idem.
D. Inocente Colmenares	Autol	Clarete	Idem.
D Fabian Corcuera	Azofra	Idem riojano	Idem.
D. Domingo Cuevas	Autol	Clarete	Idem.
D. Julian Davalillo	San Vicente de la Sonsierra	Tinto	Idem.
D. Mateo Diez	Alcanadre	Idem	Idem.
D. Genaro Enriquez	Arenzana de Abajo	Idem de pasto	Idem.
D. Francisco Fajardo	Navarrete	Idem de id	Idem.
D. Anselmo Fernandez	Alesanco	Blanco	Idem.
D. Benito Fernandez	Tricio	Tinto	Idem.
D. Cláudio Fernandez	Hormilla	Clarete	Idem.
Doña Ecequiela Fernandez	Tricio	Tinto	Idem.
D. Nicolás Fernandez	San Asensio	Idem de pasto	Idem.
D. Pantaleon Fernandez	Arenzana de Abajo	Idem id	Idem.
D. Nicolás Fernandez	Tricio	Tinto	Idem.
D. Rufino Fernandez	Idem	Idem	Idem.
D. Casimiro Fernandez Bobadilla	Lardero	Idem	Idem.
D. Manuel Flaño Alberdi	Ansejo	Idem	Idem.
D. Basilio García	Uruñuela	Vino	Idem.
D. Francisco Guillermo García	Tricio	Tinto	Idem.
D. Marcelino García	Idem	Idem	Idem.
D. Torcuato García	Villamediana	Idem	Idem.
D. Eugenio García Baquero	Huercanos	Idem de pasto	Idem.
Doña Leopolda García Vinuesa, viuda de Llorente	Rincon de Soto	Idem de 1874	Idem.
		Clarete de 1875	Idem.
D. Manuel Gil Olivan	Calahorra	De pasto	Idem.
D. Mariano Gil Ramirez	San Vicente de la Sonsierra	Tinto de 1873	Idem.
		Moscatel seco	Idem.
D. Santiago Gomez Marrodan	Tudelilla	Ojo de gallo	Idem.
D. Antonio Gomez Ortiz	Aldeanueva de Ebro	Tinto del monte	Idem.
D. Atanasio Eguizabal	Villar de Arnedo	Tinto	Idem.
D. Nicomedes Gonzalez	Cihuri	Idem de pasto	Idem.
D. Joaquin Gonzalez Estefani	Cuzcurrita	Espumoso de 1868	Idem.
D. Antonio de la Guardia	Casalareina	Tinto de pasto	Idem.
D. Francisco de Borja Gutierrez	Nájera	Claro	Idem.
D. José Antonio Gutierrez	Alfaro	Clarete	Idem.
		Tinto seco	Idem.
D. Anselmo Heras	Villalba de Rioja	Idem de pasto	Idem.
D. José Herce Gil	Igea	Tinto	Idem.
D. Francisco Hoces y Torrecilla	Huercanos	Idem de pasto	Idem.
D. Roman Ibarra	Briones	Idem de id	Idem.
D. Gregorio Ibarra y Ortuño	Torrecilla sobre Alesanco	Clarete	Idem.
D. Félix Isasi	Cihuri	Ojo de gallo	Idem.
D. Manuel Isasi Gonzalez	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Clemente Iturriaga y Lopez	Igea	Idem	Idem.
D. Julian Laudazuli	Villalba de Rioja	Idem de pasto	Idem.
D. Felipe Lasota Martinez	Herce	Vino	Idem.
D. Agapito Lavega	Briñas	Tinto	Idem.
Sra. Marquesa viuda de Lazan	Cuzcurrita	Blanco de 1872	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Bautista Lopez	Alfaro	Tinto negro de 1872	Mencion.
Doña Paula Lopez de Oñate	Rincon de Soto	Garnacha clarete	Idem.
D. Genaro Luezas	Villamediana	Tinto de pasto	Idem.
Doña Ildefonsa Llorente	Aldeanueva de Ebro	Idem del monte	Idem.
D. Manuel María Llorente Oñate	Rincon de Soto	Vino tinto	Idem.
D. Lúcas Manso	San Vicente de la Sonsierra.	Idem id.	Idem.
D. Juan Manzanares	Cárdenas	Idem id.	Idem.
D. Isidoro Marin Nestrades	Sotés	Idem id.	Idem.
D. Angel Martinez	Cenicero	Tinto de pasto	Idem.
D. Pelayo Martinez	San Vicente de la Sonsierra.	Vino	Idem.
D. Severo Martinez	Calahorra	Tinto de pasto	Idem.
D. Tiburcio Martinez	Cárdenas	Idem	Idem.
D. Antonio Martinez Manzanares	Torrecilla sobre Alesanco	Idem	Idem.
D. Felipe de la Mata	Logroño	Idem	Idem.
D. José Mazquiarrán y Marqueta	Alfaro	Idem de pasto	Idem.
		Idem garnacha	Idem.
		Clarete de pasto	Idem.
D. Antonio Muga	Villalba de Rioja	Tinto de id.	Idem.
D. Baltasar Muga	Idem	Idem id.	Idem.
D. José Narro Morga	Huercanos	Idem id.	Idem.
D. Joaquin Ocon Moreno	Aldeanueva de Ebro	Tinto del monte	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Idem id. de 1867	Idem.
D. Bonifacio Otañez	Casalareina	Idem de pasto	Idem.
D. Domingo Ortiz de Vinaspre	Ollauri	Tinto	Idem.
Doña Eduvigis Ortuño	Huercanos	Idem de pasto	Idem.
D. Tomás Ozalla Sanmillan y sobrinos	Treviana	Clarete guinda	Idem.
D. Pantaleon Palacios Moreda	Alberite	Vino	Idem.
D. Joaquin Ambrosio Palacios Ruiz de B	Aldeanueva de Ebro	Tinto de 1864	Idem.
D. Gregorio Pascual	Cenicero	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro Pascual de la Llana	San Vicente de la Sonsierra.	Idem id.	Idem.
D. Marcelino Perez	Villalba de Rioja	Idem id.	Idem.
D. Juan Bautista de la Plaza	Navarrete	Idem id.	Idem.
D. Cesáreo y Doña María Ponce de Leon y Villodas	Briones	Idem id.	Idem.
D. Silverio Prado	Arenzana de Abajo	Idem id.	Idem.
Sr. Marqués del Puerto	Casalareina	Idem id.	Idem.
D. Roque de Pujadas y Rada	Sotés	Tinto	Idem.
D. Márcos Robres	Murillo	Idem de pasto	Idem.
D. Felipe Govantes	Briones	Tinto	Idem.
Sr. Conde de Rodezno	Navarrete	Idem de pasto	Idem.
D. Justo Roldan	Casalareina	Idem id.	Idem.
D. Julian Royo Gomez	Alcanadre	Vino	Idem.
D. Ecequiel Rubio Junquera	Tirgo	Idem claro de pasto	Idem.
D. Manuel Saenz	Cenicero	Tinto de id.	Idem.
D. Tiburcio Saenz de Cabezon y García	Fuenmayor	Idem id.	Idem.
D. Melchor Saenz y Saenz	Cenicero	Idem id.	Idem.
D. Prudencio Saenz y Saenz	Idem	Idem id.	Idem.
Doña Cármen Saenz y Santamaría	Uruñuela	Vino tinto	Idem.
D. Tomás Saenz de Tejada y Ramirez de la Piscina	Quel	Tinto seco de pasto	Idem.
D. Pedro Saenz de Záitegui	Cuzcurrita	Ojo de gallo	Idem.
Sres. de Salazar	Herramelluri	Tinto de pasto	Idem.
		Clarete de id.	Idem.
D. Pantaleon Salazar	Casalareina	Tinto de id.	Idem.
D. Pablo Salazar Diaz	Huercanos	Idem id.	Idem.
Sr. Marqués de San Nicolás	Briones	Tinto	Idem.
		Idem.	Idem.
D. Juan Estéban Sojo	Nájera	Idem	Idem.
D. Vicente Suso Oñate	Briones	Idem de pasto	Idem.
D. Martin Tosantos	Briñas	Idem. id.	Idem.
		Clarete	Idem.
D. Enrique Tosantos Ferrer	Navarrete	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan José Unceta	Idem	Idem id.	Idem.
D. Alejandro Ureta	Alesanco	Ojo de gallo	Idem.
D. Benito del Val	Cihuri	Idem	Idem.
D. Lúcas Valderrama	Idem	Tinto de pasto	Idem.
Doña Juana Villodas de Ponce de Leon	Briones	Vino de id.	Idem.

Clase 4.ª

D. Vicente Martinez Arnedo	Autol	Aguardiente anisado	Medalla de perfeccion.
		Idem seco	Diploma de mencion.
D. Vicente Martinez de la Cuadra	Quel	Idem anisado	Idem.
		Idem superior	Idem.
D. Dionisio Prado	Haro	Anisado doble	Idem.
D. Galo Pobes	Idem	Aguardiente de vino	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 5.ª			
D. Isidro Aguirre	Munilla	Anis escarchado	Diploma de mencion.
D. Dionisio del Prado	Haro	Anis.	Idem.
		Licor de guindas.	Idem.
D. Ildefonso Zubia é Icarurriaga	Logroño	Crema imperial.	Idem.
Clase 7.ª			
D. Tomás Ozalla y Sobrino	Logroño	Vinagre blanco	Idem.
D. Ildefonso Zubia é Icarurriaga	Treviana	Idem de vino.	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Abalos	»	»	»	1	1	2
Alberite	»	»	1	3	5	9
Alcanadre	»	1	2	1	2	6
Aldeanueva de Ebro	»	1	6	6	3	16
Alesanco	»	2	2	4	4	12
Alfaro	»	2	9	5	1	17
Angunciana	»	»	»	»	1	1
Ansejo	»	2	1	3	3	9
Arenzana de Abajo	»	»	3	»	»	3
Arnedillo	»	»	»	1	2	3
Arnedo	»	»	»	8	5	13
Autol	»	3	4	»	1	8
Azofra	»	»	1	2	3	6
Badarán	»	»	»	2	1	3
Bañáres	»	»	»	1	2	3
Baños de Rioja	»	»	»	»	2	2
Briñas	»	»	3	»	»	3
Briones	»	11	9	7	3	30
Calahorra	»	1	2	1	1	5
Canillas	»	»	»	2	1	3
Cárdenas	»	»	2	2	»	4
Casalareina	»	4	5	4	»	13
Castañares de Rioja	»	»	»	1	»	1
Cenicero	1	6	8	4	»	19
Cervera del Rio Alhama	»	»	»	1	»	1
Cihuri	»	1	6	5	»	12
Ciriñuela	»	»	»	2	»	2
Cirueña	»	»	»	2	»	2
Corera	»	»	»	»	4	4
Cornago	»	»	»	»	2	2
Cuzcurrita	»	1	4	8	7	20
Entrena	»	1	»	1	2	4
Fonzaleche	»	»	»	4	10	14
Fuenmayor	1	1	2	2	»	6
Galiléa	»	»	»	»	3	3
Gimileo	»	3	1	1	1	6
Haro	2	2	5	3	3	15
Herce	»	»	1	»	1	2
Hervias	»	»	»	»	4	4
Herramelluri	»	»	1	»	1	2
Hormilla	»	»	1	7	7	15
Hormilleja	»	»	»	2	1	3
Huercanos	»	»	5	2	1	8
Igea	»	»	2	»	2	4
Lardero	»	»	1	1	5	7
Leiva	»	»	»	1	2	3
Logroño	1	3	8	12	7	31
Munilla	»	»	1	»	»	1
Murillo de Rio Leza	»	»	2	1	»	3
Nágera	»	1	2	1	1	5

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Navarrete	»	1	5	6	2	14
Ochanduri	»	»	»	3	1	4
Ollauri	3	3	4	7	6	23
Ortubia	»	»	1	»	»	1
Pradejon	»	»	»	»	3	3
Préjano	»	»	»	»	3	3
Quel	»	1	3	3	6	13
Redal (El)	»	»	1	1	»	2
Ribafrecha	»	1	»	1	1	3
Rincon de Soto	»	»	4	3	1	8
Rodezno	»	»	»	4	2	6
San Asensio	»	1	3	2	»	6
San Vicente de la Sonsierra	»	2	6	15	9	32
Sotés	»	1	2	4	2	9
Tirgo	»	1	1	5	4	11
Tormántos	»	»	»	1	1	2
Torrecilla	»	»	»	1	1	2
Torrecilla sobre Alesanco	»	»	2	»	3	5
Treviana	»	»	1	2	3	6
Tricio	»	1	6	»	1	8
Tudelilla	»	»	1	4	2	7
Uruñuela	»	2	2	3	»	7
Villalba	»	»	5	1	»	6
Villamediana	»	»	3	»	1	4
Villar de Arnedo (El)	»	»	»	2	2	4
Zarraton	»	»	1	3	2	6
Total	8	60	151	185	161	565

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	2	»	2	»	4
2.ª	Ambar (Vino)	»	»	1	»	»	1
	Blanco	»	1	2	4	1	8
	Cerveza	»	1	»	»	1	2
	Clarete	»	4	14	34	52	104
	Doradillo	»	»	»	1	1	2
	Espumoso	»	»	1	»	»	1
	Garnacha	1	1	3	1	7	13
	Jerez	»	»	»	»	1	1
	Medoc	1	»	1	»	1	3
	Moscatel	»	»	1	»	»	1
	Negrete	»	»	»	1	»	1
	Ojo de gallo	»	»	7	12	8	27
	Seco	1	»	»	1	»	2
	Selecto	1	»	»	»	»	1
	Tinto	4	50	110	121	88	373
4.ª	Aguardiente	»	1	5	6	1	13
5.ª	Anís	»	»	1	»	»	1
	Anís escarchado	»	»	1	»	»	1
	Anisete	»	»	»	1	»	1
	Crema imperial	»	»	1	»	»	1
	Licor de guinda	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	»	2	1	»	3
	Total	8	60	151	185	161	565

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Logroño presenta dos tipos esencialmente distintos. Constituyen el primero, vinos tintos que han fermentado con el hollejo, en general de muy buena calidad, aunque algunos tengan un gusto á terruño bastante pronunciado. El segundo lo forman una série de vinos claretes, productos de mostos fermentados sin el hollejo, malos en general, de un color falso, torcidos y desprovistos completamente de cali-

dad. La Seccion ha visto con asombro que estos últimos se venden en el país generalmente á más alto precio que los anteriores, siendo realmente inferior su valor intrínseco. Como unos y otros provienen de idénticos mostos, la inferioridad de los últimos no se explica más que por la falta de equilibrio en sus partes constituyentes, defecto que puede tener orígen en la manera de fabricarse los mismos. El tanino es uno de los agentes poderosos que concurren á la conservacion del vino, y este agente reside especialmente en la raspa, la película y la pepita, siendo raras las uvas que lo contienen en la pulpa. A la riqueza de su tanino deben los vinos de Burdeos, más tal vez que á otras cualidades, la superioridad adquirida. La fermentacion en las cubas, del mosto en contacto con el hollejo, incorpora á los vinos tintos este agente precioso y necesario para su conservacion. He aquí lo que no sucede con los vinos claretes que han fermentado fuera de su contacto, y ésta podria ser la causa determinante de la falta de calidad que, en general, la Seccion les reconoce. Llamo poderosamente la atencion de V. E., para que el Laboratorio haga un estudio detenido de algunos ejemplares, á fin de determinar la cantidad de tanino que contienen, y si esta cantidad es bastante para su conservacion. No terminaré este dictámen sin manifestar á V. E. que la Rioja presenta ejemplares de vinos tintos de un mérito recomendable, dignos de ser imitados, á la altura de los buenos similares franceses, y en condiciones de mejorar su calidad á medida que el tiempo desarrolle el *bouquet* tan característico de los vinos de pasto de aquella nacion, que no vacilo en asegurar igualaremos un dia, con raras excepciones, si se aplican á la industria vinícola la inteligencia, el tiempo y el capital que la crianza exigen. El vino no se improvisa: Francia ha necesitado siglos para escoger sus tierras y clasificarlas, realizar la seleccion de las variedades de la vid más fina y apropósito, perfeccionar los procedimientos de elaboracion, clasificar sus añadas y estampar, por fin, las marcas reconocidas. De los vinos de clase inferior, áun de los *crús* más afamados, las cosechas inferiores se venden siempre con nombre genérico, anónimamente, para mantener el crédito de sus marcas, y sólo así han logrado imperar en las mesas de lujo. Sigan este sistema nuestros vinicultores que han emprendido la ancha vía comercial, ó vengan más capitales á abrir nuevos y lucrativos horizontes á la industria vinícola, y entonces podrá convertirse en realidad absoluta el dicho de V. E., que tanta alarma despertó en la prensa de la vecina república, á pesar de que no era más que la expresion de un deseo: «España es la mejor y la más rica bodega del Universo.»—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 17 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PROVINCIA DE NAVARRA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Empieza por un extensísimo exordio acerca de la importancia, pero á la vez de la dificultad, de reunir los datos estadísticos relativos á este ramo de produccion, que considera el primero de los que constituyen la riqueza de la provincia.

Dice que la industria vinícola tiene representacion en la mayoría de los distritos municipales de Navarra, y expone los procedimientos empleados para adquirir datos, la tardanza en obtenerlos y la falta de armonía en las noticias, entrando en materia en los siguientes términos:

Sabido es que el suelo de Navarra presenta condiciones geológicas muy variables, y que en ella se encuentran zonas muy distintas de vegetacion, pues constituyen su superficie, desde el primitivo granito, hasta los aluviones modernos, y prosperan en ellos, desde el almendro y el olivo, hasta el castaño y el haya; pero, así como entre sus terrenos se pueden considerar dominantes el numulítico y el mioceno, por ocupar la mayoría del centro y Sur de la provincia respectivamente, así tambien, entre los cultivos figuran en primer término los cereales, la vid y el olivo, caracterizando tres regiones completamente distintas; por más que las primeras se extiendan por las de las otras, y que la segunda invada gran parte del terreno que corresponda á la tercera.

La vid, por lo tanto, no sólo cuenta con region propia, sino que, pudiendo avanzar en la del olivo, dispone de una extensa zona, que puede asegurarse abraza las dos terceras partes de la provincia, puesto que comprende toda la parte meridional, la mayoría de la central y algo de la setentrional; siendo, no sólo favorecida por las condiciones climatológicas, si no tambien por las de sus terrenos, por encontrar en ellos los elementos mineralógicos de que más necesita, y presentar la accidentacion que tanto le conviene. Consecuencia legítima de lo expuesto es la gran importancia que se le concede, y el que nosotros le consideramos como el primer ramo de riqueza navarra, y muy especialmente de los distritos de Estella, Tafalla y Tudela; porque en los de Pamplona y Aoiz figura en segundo término, por la gran parte de montaña que ambos comprenden, la cual no es susceptible de este cultivo. No podemos responder de la exactitud de los datos recogidos sobre este particular; pero no queremos dejar de consignarlos. porque pueden aceptarse como bastante aproximados y suficientes para dar una idea general de la importancia de la viticultura en esta provincia; segun ellos, resulta que las extensiones que se ocupan con viñedo en los cinco distritos, son las siguientes: Estella 8.024 hectáreas, Tafalla 7.850, Tudela 6.928, Pamplona 3.944 y Aoiz 3.136, lo que dá un total de 29.882 hectá-

reas, que bien podemos elevar á 30.000 cuando ménos, por faltar la inclusion de pequeñas superficies á ella dedicadas en algunos pueblos que no han remitido relacion, y podemos asegurar tambien que no pasarán muchos años sin que dicha cifra llegue á 40.000, porque cada d'a se van haciendo nuevas plantaciones, principalmente en los tres primeros distritos expuestos, que es en los que dispone de mayor zona, sustituyendo en muchos terrenos de los del de Tudela á el olivo, cuya cosecha viene siendo muy insegura y, en algunas localidades, anulada por la enfermedad de la negrilla.

El mismo órden de importancia que presenta la vid en los diversos distritos, segun revelan los anteriores datos, la concedemos tambien bajo el punto de vista enológico á la calidad de sus productos, pues los de la parte meridional dan frutos demasiado sacarinos, y los del principio de la montaña contienen insuficiente cantidad de dicho principio, por su incompleta madurez; siendo por lo tanto sus vinos de excesiva ó escasa fuerza alcohólica para el consumo de mesa, lo cual no ocurre con las de la zona central, que encierran en regulares proporciones todos sus elementos para la obtencion de buenos vinos de pasto.

Para completar los datos viticolas que dejamos apuntados, haremos tambien una ligera reseña de las variedades de la vid que constituyen los viñedos navarros, las cuales, si bien son en regular número, pueden reducirse á 3 ó 4 las que se hallan algo generalizadas. Entre los tintos, casi exclusivamente destinados á la vinificacion, figuran en primer lugar la conocida con el nombre de *mazuela*, cuyo grueso pellejo la hace muy á propósito para los trasportes; la llamada *tempranilla*, que es la más precoz, y á cuya cualidad debe el nombre que con el calificativo de la Rioja le diera ya Rojas en su ampelografía, y la célebre *garnacha* aragonesa. Esta era antes aquí muy poco aceptada, por ser algo tardía; pero ahora predomina ya sobre las anteriores, á las que ha sustituido por no ser tan propensa al oidium, cuyo parásito invadió por completo los viñedos de aquellas en los años 54 y 56, y cuyos efectos aún sufren, si bien en menor grado, los que conservan dichas variedades. Aunque en menor escala, se cultivan tambien: la apellidada *bernés*, en algun punto de la Ribera; con el nombre de *biona*, otra que en nuestro concepto es la conocida con el nombre de *Pedro Gimenez*, en Andalucía, y, aunque casi sólo como ensayo, alguna que otra casta francesa, entre las que hemos visto el *pinot noir* y el *cabernet*, introducidos por el señor Conde de Guendulain en sus posesiones de Puente la Reina. Las variedades blancas, aunque tal vez mayor en número, ofrecen mucho menor interes, por ser muy pequeña la extension que se les concede y hasta no existe ninguna en varias comarcas; de ellas merecen citarse casi únicamente el *moscatel menudo* blanco, destinado á los vinos de su nombre, y, aunque en segundo término, las *malvares* ó *malvasías*, *bernés* y *tempranillo* blancos, á propósito para vinos amanzanillados y con cuyo objeto se las cultiva algo en determinados términos de la Ribera, que los fabrican poco más que como curiosidad. Las variedades dedicadas al consumo de mesa exclusivamente son: el *moscatel grueso*, el renombrado y fino *albillo* madrileño, del que se van haciendo algunas plantaciones, y en el viñedo de D. Camilo Castilla, en Corella, tambien hemos encontrado la variedad francesa *chaselats*, cuyos frutos casi pueden competir con los de la anterior. Fuera de las citadas, sólo se utilizan en emparrados las vulgarmente llamadas de *teta de vaca* ó *datileras*, las *moratas* y alguna otra.

No consideramos pertinente ocuparnos aquí de los cuidados que se prodigan á la vid, ni de otros pormenores á su cultivo referentes, por no ser esta la mision encargada, y nos limitamos por lo tanto á decir, que se la atiende con bastante esmero, labrándola casi exclusivamente á brazo por la proximidad de sus cepas, que en algunos puntos pasa de 7.000 por hectárea; y añadiremos, por último, que se halla bastante libre de plagas, porque la única que tal nombre merece es el oidium, y este se halla muy limitado; y entre los insectos que la atacan, sólo la piral y el llamado pulgon se presentan algunos años en pequeña extension, y sin que afecten gran cosa á su produccion, que suele ser bastante regular y segura, excepto los años escasos en lluvias, cual ha ocurrido el anterior, en que la produccion no llegó, por dicha causa, á la mitad de la ordinaria, y tal vez en el presente se reproduzca el mismo mal, porque ya se van sintiendo sus efectos en la parte meridional de la provincia.

Creemos suficiente lo dicho para apreciar aproximadamente la clase y cantidad de materias primas con que cuenta la industria vinícola en Navarra; pues, aunque variable una y otra, pueden deducirse de los datos que dejamos consignados sobre el precioso arbusto que las proporciona, sin detenernos por ahora en consideraciones más concretas, á fin de no anticipar ideas que posteriormente hemos de explanar.

Entrando por lo tanto, ya, en la exposicion y crítica de los datos recogidos sobre la industria vinícola, recordaremos, en primer lugar, lo que ya dejamos dicho sobre la poca confianza que nos inspira su exactitud, á la cual procuraremos aproximarnos en lo posible, rectificando en estos comentarios los errores que nos sean conocidos, y llenando las omisiones más esenciales, ya que no esté en nuestra mano el hacer desaparecer en absoluto los primeros, ni el completar el vacío de las segundas.

Recordaremos, tambien, que los resúmenes que acompañamos son únicamente los relativos á la 1.ª y 2.ª seccion del programa, por no tener apenas representacion las otras tres, y que en los de aquellas nos hemos visto precisados á introducir modificaciones inconstables, á no anular nuestro cometido. Examinaremos, por lo tanto, muy principalmente las citadas secciones; pero ademas recorreremos las restantes, aunque sea de un modo breve.

Antes de entrar á ocuparnos de las clases comprendidas en la 1.ª seccion, haremos notar que, de los 269 distritos municipales que tiene esta provincia, aparecen en él 172, correspondiendo todos á la clase 2.ª, pues de ellos 155 lo son por su produccion vinícola, y 17 por la de sidra. Algunas otras clases tienen participacion en parte de los mismos, siguiendo como en segundo término: tal sucede á la 4.ª, en 103; á la 5.ª, únicamente en 4 ó 6; y la 7.ª, si bien se encuentra en la mayoría, en ningun distrito reviste carácter industrial, faltando en absoluto fabricantes de la 1.ª, 3.ª y 6.ª; y aquellas tampoco presentan el desarrollo que debieran alcanzar, quedando, por lo tanto, limitada la importancia á la 2.ª, sin que de ella se saque el partido á que se presta; todo lo cual trataremos de demostrar en las siguientes observaciones.

Sabiendo que en la clase 1.ª se comprenden las materias primas en condiciones de servir á la vinificacion, ya por prepararse á dicho objeto, ya por haber sido en ella empleados, claro es que aquí las hallamos en todas las bodegas, con el motivo ó por la causa indicada; pero en ningun caso constituyendo industria aislada, y sí únicamente como orígen ó consecuencia de aquellas. En una palabra, no hay fabricantes especiales de mostos, madres, vinazas, ni otra materia alguna afine á ellas, y por lo tanto, no puede formarse relacion de ellos, ni de las cantidades elaboradas, á no incluir como tales á los de vinos, por empezar obteniendo los mostos correspondientes, y concluir por aprovechar las madres ó vinazas que les resultan en la aplicacion á que se prestan.

La clase 2.ª, única á que podemos llamar verdaderamente vinícola, por estar en ella todos los vinos, y mejor aún, los productos alcohólicos obtenidos directamente por la fermentacion del zumo azucarado de la uva, ó de algun otro fruto ó semilla que encierre dicho principio ó que es susceptible de presentarlo, es, como ya deciamos y podia suponerse, la que ofrece más impor-

tancia, por no ser las demas sino ramas ó derivaciones de ella, que debemos considerar su base, núcleo ú orígen; y si dicha razon hace que las manifestaciones de las demas se hallen subordinadas á la produccion que en esta se haga, será aún más sensible dicha diferencia en aquellas localidades en que, como Navarra, no han alcanzado aún el desarrollo debido, por consumirse sin nuevas transformaciones los productos que á ella corresponden. Esto ocurre en la mayoría de las provincias de España, en que tiene existencia la industria vinícola; pero en pocas de un modo tan manifiesto como en esta, por no haber tomado aún carácter verdaderamente industrial ninguna de las fabricaciones que de ella se derivan; por más que á ello le brindan su situacion topográfica y las buenas y abundantes materias que la vinificacion puede proporcionarle.

Los vinos que se elaboran presentan tipos sumamente diversos, segun correspondan á una ú otra de las variadas zonas en que la vid se cultiva, encontrándose entre ellos, desde los más débiles y frescos, que se fabrican en la parte más avanzada de la region de la vid, hasta los más espirituosos y fuertes correspondientes á la meridional, como lo prueban los ligeros chacolíes de la cuenca de Pamplona, y muy particularmente los característicos de las cuestas de San Cristóbal y Ezcaba, que apenas alcanzan un 8 por 100 de alcohól; los agradables vinos de pasto de Puente la Reina, Artazu, Cirauqui, Mañeru, Obanos, Artajona, Mendigorría, Valle de Izarbe y algunos otros de la zona intermedia, los cuales oscilan entre 10 á 14: los más fuertes y coloreados del Pueyo, Tafalla y la comarca llamada la Solana, que llegan hasta 15 y 16, y por fin los muy alcohólicos y de gran capa de la Ribera, en la que se elaboran tambien muy buenos generosos, con sólo concentrar algo parte de sus mostos, como lo verifican principalmente en Peralta, Villafranca y Corella.

No descendemos á ocuparnos de las diferencias que, áun dentro de cada zona, presentan, porque para ello sería preciso hacer un estudio pueblo por pueblo; pero bueno será advertir que, aunque pocos, existen algunos que su carácter local los hace distinguirse, lo cual podrá comprobarse al hacer el estudio comparativo de las diversas muestras correspondientes á cada tipo, que se remitirán á la Exposicion, y sobre las cuales procuraremos adelantar algun trabajo en el tiempo que permanezcan en este depósito.

La variedad que dejamos dicho presentan los vinos, no es debida á diferencias en los procedimientos de elaboracion, pues son muy pocas las que se observan de una á otra zona, y casi ninguna dentro de cada una de ellas. La diversa composicion de sus mostos es la que principalmente da carácter á los que en cada punto se obtienen, siendo casi todos ellos tintos naturales de pasto, con más ó ménos color, que en ninguno los trabajan de un modo especial para la exportacion, pues son objeto de ella todos indistintamente; y si se observa alguna preferencia en la demanda hácia los de ciertas localidades, no se preocupan de acomodarlos á dicho tipo, y únicamente procuran, los que tal se proponen, aumentar en lo posible la coloracion, por ser esta una cualidad ántes muy solicitada, con el objeto, no muy puro, de todos sabido; mas, por fortuna, se van convenciendo del mejor partido que pueden sacar, dando ellos mismos á sus vinos las condiciones que el mercado extranjero reclama, y muy especialmente el de América, á donde los destinaban las casas francesas que de aquí los llevaban, y cuya exportacion llegó á más de un millon de cántaros anuales durante la guerra de Crimea. La exportacion, si bien ha estado paralizada en estos últimos años, por causa de la guerra civil, vuelve ya á removerse, y no dudamos alcanzará nuevamente la citada ó mayor cifra.

Como se vé por lo dicho, y puede apreciarse mejor con la inspeccion de los resúmenes correspondientes á la seccion que ocupa esta clase, los 155 distritos municipales en que se producen, elaboran casi exclusivamente vinos tintos de pasto, pues sólo en 4 ó 6 de la Ribera se fabrican generosos, no apareciendo apénas blancos en uno ni otro grupo, por obtenerse en muy pocos puntos, y en éstos en escasa cantidad, generalmente limitada al consumo del cosechero. Réstanos, pues, sólo añadir á lo dicho, que los que disfrutan de más fama como generosos son los de Peralta, Villafranca, Valtierra, Corella y Cascante, cuyos cuatro últimos puntos disputan ya el nombre al primero; entre los de pasto fuertes y de mucha capa, los de Tudela, Tafalla, Olite, y algunos otros de la Ribera; pero los que van teniendo hoy más aceptacion para el consumo de mesa, por su agradable gusto y buenas condiciones digestivas, son los ménos fuertes y coloreados, si bien más ricos en acidez tártrica, los indicados en el segundo grupo, ó sean los de los pueblos inmediatos á Puente la Reina, en donde figuran como superiores los de Artazu, Cirauqui y Mañeru, que consideramos como verdadero tipo de esta clase de bebida, por más que les falte aún algo de esmero en su elaboracion, y que se dediquen parte de ellos á envejecerlos para las mesas de lujo, pues no es dudoso lucharian con ventaja con el Burdeos. Por último, los chacolíes, aunque ligeros tambien, se prestan á sacar de ellos un gran partido como bebida de verano, y áun bien trabajados para el fin anterior, como hemos tenido ocasion de comprobar en algunos de 3 ó 4 años que, á no saberlo, hubiéramos confundido con los de dicha procedencia, prestándose especialmente á ello los que obtienen cosecheros de esta capital en la citada sierra de San Cristóbal y sus estribaciones.

Expuesta á grandes rasgos la calidad de los vinos que produce Navarra, réstanos decir algo sobre la cantidad y número de productores, refiriéndonos para ello á datos que los resúmenes y relaciones contienen, en los cuales puede observarse, en primer término, que el total en que se calcula su cosecha media de vino es de 646.586 hectólitros, ó sean algo más de cinco millones de cántaros, que en algunos años llegará á más de seis millones, á cuya cifra creemos debe aspirarse, por lo ménos, en una cosecha normal, extendiendo algo el viñedo y mejorando su produccion. Dicha cifra revela un gran sobrante del consumo; y aunque éste se calcule á algo más de 120 litros por individuo, que es la cantidad generalmente admitida como término medio (si es que no se excede de ella en esta provincia), y siendo unos 300.000 sus habitantes, siempre resultará más de un tercio de su cosecha, ó sea cerca de 2.000.000 de cántaros lo que se puede dedicar á la exportacion, en los años de regular cosecha.

Igualmente puede verse que en dicha produccion figuran los cinco distritos judiciales casi por el órden de importancia que le asignamos bajo el punto de vista vinícola: sólo Tafalla presenta mayor produccion que Estella, no obstante la menor extension de su viñedo, por ser variable el producto que rinde de una á otra zona; pues mientras las viñas de la Ribera, que disfrutan de clima más cálido y son en gran parte de riego, llegan á dar 24 y más hectólitros de vino por hectárea, en la zona central y norte no suelen pasar de 15; si bien, en cambio, es más segura su cosecha. Puede, pues, asignarse, como término medio, á todas ellas unos 20 hectólitros. El número de distritos municipales que en cada partido judicial figuran, no obedece á dicho órden; porque, apareciendo en el de Estella 55, sólo tiene Tafalla 28, Tudela 22, Pamplona 28 y Aoiz 27, cifras casi iguales en estos últimos, á pesar de su diversa produccion, lo cual es debido á la diferente extension que prensentan sus términos y por lo tanto sus viñedos, debiendo tambien tener presente q e el primero de dichos partidos judiciales consta de 71 Ayuntamientos; el segundo y tercero únicamente de los que aparecen en la relacion; el cuarto de 82, y el quinto de 66, lo cual demuestra que es ménos general la importancia relativa de los últimos y del primero, que la de los dos intermedios.

Debemos, por último, llamar la atencion sobre la gran diferencia que se observa en la cantidad de vino obtenida en los distritos de una misma zona; pues mientras en algunos se aproxima á pasar de 10.000 hectólitros, en muchos no llega á 1.000, como puede verse en las relaciones, donde se notará que sólo unos 20 se encuentran en el primer caso, dando ellos solos más del tercio de la cosecha, y que otros 60, que exceden á la segunda cifra, componen más de otro tercio, quedando unos 80, ó sea la mitad, á los que corresponde ménos de la quinta parte de aquella. Los que presentan una produccion mayor de 20.000 hectólitros son: Tafalla, Puente, Olite, Mendigorría, Tudela, Artajona, Murchante y Corella, expuestos en órden de su importancia, siendo el primero de ellos el único que excede de 40.000, representando por sí solo casi la décima parte de la cosecha de toda la provincia.

Respecto al número é importancia de los productores, muy poco podemos exponer en detalle, por ser cosecheros de uva, y por lo tanto fabricantes de vino, casi todos los vecinos de los pueblos vitícolas, habiéndolos desde 100 ó ménos cántaros hasta 20.000, á cuya cifra sólo llegan algunos de la Ribera; teniendo, pues, presente el censo de poblacion de dichas localidades y los incompletos datos que sobre este punto figuran en las relaciones municipales, calculamos podrán fijarse en 10.000 los productores de vino, de los que los más importantes pueden verse en las relaciones, pues aunque éstas no expresan el total de ellos, aparecen al ménos aquellos, pudiendo deducirse de la cantidad que producen.

En el segundo grupo de esta clase, ó sean los vinos ó bebidas alcohólicas de frutas ó granos, sólo tienen representacion, y en muy pequeña escala, las que se obtienen con el zumo de manzana y con la cebada.

La primera de ellas, la sidra, reconocida, como sabemos, con el nombre vasco de *sagardua* ó vino de manzana, se fabrica en varios pueblos de la Montaña del distrito de esta capital, de los que aparecen 17 en las relaciones; pero sólo 8 ó 10 expresan la cantidad, por ser en los demas insignificante. Entre todos los incluidos, se elaboran de 2 á 3.000 hectólitros anuales, pero podria obtenerse mucha más, si no se vendiera gran parte de manzana, para el mismo objeto, á las provincias Vascongadas; dicha produccion tampoco se regulariza, por ser generalmente periódica la del manzano, y corresponder la casi totalidad al Baztan, Santistéban, Vera y Lesaca, únicos pueblos que presentan algun sobrante de su consumo, el cual se hace en los inmediatos; por lo tanto, aunque es de muy buena calidad, no ofrece interes como producto de exportacion.

La cerveza ofrece aún ménos importancia, por existir de ella sólo dos fabricas; una en Alsásua, de los Sres. Matossi y Compañía, cuyos productos le sirven únicamente para atender al consumo de los cafés que tienen en esta provincia, y otra establecida en esta capital, de la viuda de Mezquel, destinada igualmente á surtir á los cafés y establecimientos públicos. De una y otra carecemos de datos de produccion, y sólo sabemos que no hace aún mucho tiempo traian la levadura del extranjero, lo cual creemos no verifiquen ya ahora, mas sí el lúpulo empleado en su aromatizacion, sin que se ocupen ni áun de recoger los frutos que expontáneamente presenta el que vegeta en puntos bien inmediatos á dichas fábricas, ni mucho ménos que nadie procure introducir su cultivo, tan conveniente en donde, como aquí, la produccion y el consumo son seguros, en vez de pagar indebidamente su producto á las otras naciones.

Examinada la clase 2.ª, muy poco tenemos que decir sobre la 3.ª; pues, no siendo más que una consecuencia inmediata de ella, bastará recordar que, en la elaboracion de vinos, se siguen procedimientos completamente naturales; no empleándose en ella materia extraña alguna á los mostos, ni se modifican ni mezclan éstos antes ni despues de fermentados. Creemos, sí, que debiera hacerse en muchos casos, para conseguir vinos de condiciones adecuadas al consumo, rebajando ó concentrando aquellos, segun los casos; con más frecuencia lo primero, por ser generalmente en exceso azucarados para la obtencion de vinos de pasto, que resultan demasiado alcohólicos. Prueba la conveniencia de lo expuesto, el haberse establecido hace once años una casa francesa, cerca de esta capital, con el objeto de verificar mezclas con vinos ya elaborados, arreglándolos y dándoles un tipo homogéneo, cuya especulacion se ha visto precisada á suspender en los tres últimos años de guerra; pero parece que ahora trata de continuar.

La clase 4.ª, destinada á los líquidos espirituosos y refrescantes, obtenid· por destilacion de la parte alcohólica ó esencial, es la que, en esta seccion, sigue en interes á la 2.ª, por el primero de sus grupos; porque el segundo no tiene representacion, y aunque aquél no ha llegado aún al grado de desarrollo que debe prometerse, dada la gran riqueza en alcohól que presentan la mayoría de sus vinos, ha tomado, sin embargo, un gran incremento, y casi han duplicado sus productos en estos dos últimos años.

De los diversos productos alcohólicos que en dicha clase se expresan en los modelos, claro es que en éste sólo se fabrican los procedentes de la uva, pues no existen la caña, ni la remolacha, como producto industrial, y en aquellos tambien podriamos suprimir los alcohóles propiamente dichos, por obtenerse hasta ahora en corta cantidad y de pocos grados.

Los aguardientes, á los que puede decirse queda reducida esta clase, son en su mayoría de orujo ó de brisas; sólo emplean el vino para este objeto, cuando empieza á picarse ó cuando el precio está bajo, en cuyos casos su realizacion ofrece ménos ganancias que bajo esta nueva forma. Excusado es decir que estos aguardientes de vino son de mucho mejor calidad y, aunque caros, tienen segura venta; pero aquellos son tambien de seguro despacho, por su baratura, en la misma localidad. Unos y otros suelen aromatizarse con el anís; y aunque aparece casi igual cantidad en el usual que en el anisado, es mucho mayor la del segundo, porque varios productores no lo han expresado; y en los que faltaba seguridad se han incluido en aquel. La fuerza que generalmente tienen, aunque variable de una á otra localidad, es de 16 á 18 grados en el usual, y de 18 á 20, y áun más, en el anisado, el cual procede, en muchos casos, de aguardientes secos ó reestilados, para que puedan disolver mayor cantidad de esta esencia, único objeto y el de fabricar licores para el que se obtienen dichos aguardientes secos; por lo cual suprimimos la casilla á ellos correspondiente, así como la de escarchados y dulcificados, porque los pocos puntos en que se preparan son los en que se obtienen algunos otros licores, entre los cuales los incluimos.

La cantidad total de aguardiente que se elabora en la provincia, es de unos 30.000 hectólitros, ó sea el 5 por 100 de su vino, supliendo lo que le falta á la cifra resultante de las declaradas en los diversos distritos, con lo que corresponde á algunos que han dejado de expresarlo. Dicha cantidad pertenece casi por completo á la parte meridional, ó sean los distritos de Tafalla, Tudela y Estella, porque entre Aoiz y Pamplona apenas componen la octava parte, y mientras en los dos primeros todos sus pueblos tienen esta industria, en el tercero sólo existe en 28 de los 55 que fabrican vino; en el cuarto, en 8 de los 17, y en el quinto, en 8 de los 28, dando un total de 103 municipios en donde se destila este producto alcohólico, siendo Tafalla, lo mismo que sucede con el vino, el que aparece con mayor fabricacion, puesto que se eleva á unos 3.000 hectólitros; siguiendo despues Tudela y Co-

rella, que lo hacen ambos por 2.500. Tambien en calidad son los citados puntos de los que aparecen en primer término, si bien los aguardientes de uno de los cosecheros de Olite, el Sr. Valdrux, gozan de mayor fama, atribuyéndoselo á un secreto de fabricacion, que no creemos consista en otra cosa que en una bien entendida destilacion y proporcionada aromatizacion, evitando el gusto de productos empireumáticos, y el que escasee ó sobre la esencia, por no ajustar la cantidad de anís á la fuerza del aguardiente.

Como ya decimos anteriormente, apenas se fabrican alcohóles que merezcan tal nombre en ningun punto de esta provincia, pues sólo se obtienen en no gran cantidad, y á lo más de 36 á 38 grados, de los que hemos citado como primeros productores de aguardiente, Valtierra, Monteagudo, y algun otro; fuera de éstos, aunque algunos pretenden obtener espíritu de vino, no es lo que se conoce en el comercio con este nombre, y sí aguardientes secos de alguna fuerza, dado el que no llegan á 30 grados, lo cual se explica por no emplear otros aparatos que las alquitaras antiguas; sólo en los dichos existen alambiques algo perfeccionados para poder conseguir la rectificacion ó concentracion conveniente. De una casa de Bilbao, que se nos dijo habia montado dos ó tres alambiques de este género en las localidades más productoras en vino de la Ribera, con el objeto referido, no hemos podido adquirir datos, ni áun comprobar su existencia; suponemos suspendiera su propósito, por las circunstancias que este país ha atravesado; pero no dudamos que las mismas ú otras trataran de sacar el partido á que este ramo se presta.

La clase 5.ª, que no es otra cosa que una parte de la anterior, queda ya indicado en ella el escaso interes que ofrece, así como el mayor á que podia aspirarse, por la misma razon que tratándose de los alcohóles. En Tafalla, Tudela, Cascante, Corella, Valtierra, Estella, Pamplona y Sangüesa, únicamente se dedican á la confeccion de licores en pequeña escala, los mismos que en dichas localidades obtienen aguardientes algo superiores, preparando, ademas de los escarchados y anisados, é imitacion del anisete de Burdeos, Escatron y marrasquino, noyó, chartreusse, y algun otro más ó ménos análogo y de consumo en los cafés y casinos de la misma provincia, empleando para su expendicion etiquetas de localidades ó fábricas que ya los tienen acreditados. No tenemos noticia de que usen marca propia otros que los señores Orduña, en Cascante; Jimenez, en Tafalla; Castilla, en Corella, y Arguillano, en Estella. En suma, la industria licorera se halla aún en un período naciente, por más que presente condiciones favorables á su desarrollo y éste haya empezado á iniciarse.

La clase 6.ª, mistelas, es tambien tan similar de las dos anteriores, que sólo nos explicamos su separacion en el programa, porque la Junta se haya propuesto conocer mejor sus manifestaciones; pues, siendo tan pequeñas, conviene sin duda que se hallen aisladas para poder apreciarlas. Tal sucede en esta provincia, donde son tan insignificantes, que puede decirse no existen comercialmente consideradas; sólo algunos propietarios, especialmente los que fabrican buenos aguardientes, suelen preparar alguna cantidad de licor de guinda, cereza y ciruela, por la infusion de estas frutas en aquel líquido, consumiéndolo en su propia casa; sólo tenemos noticia dedique algo á la venta el señor Orduña, de Cascante, el cual elabora dichas mistelas con algun esmero, dulcificándolas con una tintura de azúcar de su preparacion, la cual emplea tambien para los licores con muy buen resultado.

Por último, en la clase 7.ª de esta seccion figuran los vinagres, propiamente dichos, y sus afines naturales y artificiales; pero nosotros sólo tenemos que ocuparnos de los primeros, por no existir fabricacion alguna de otros líquidos acéticos que el procedente del vino, ni se imitan tampoco con disoluciones de ácidos inorgánicos; lo cual se explica, dada la abundancia que de aquellos puede obtenerse, que por desgracia suele ser superior á la que los dueños de bodegas quisieran, por picárseles ó acetificarse más vino que la cantidad de vinagre que en la localidad se ha de consumir, y que es el límite que puede convenirles, por no ofrecerles ventaja su exportacion, atendiendo á que la tienen segura sus vinos, sin cortar este accidente, y consiguiendo de ella mayor lucro.

La cantidad es, por lo tanto, dependiente de la causa anterior, y dicho se está que variará mucho de uno á otro año. En su virtud, la asignada á cada localidad en las relaciones, no debe considerarse como fija; puesto que no es otra cosa que la distribucion proporcionada de la que se calcula producida, término medio en un año ordinario, que es de 3.000 hectólitros escasos, ó sea 0,005 del vino, debiendo comprender que será mayor en las comarcas de vinos flojos, mal elaborados, ó que se conservan en bodegas de condiciones poco aceptables.

La calidad es tambien variable, segun la del vino, influyendo muy poco la del método de obtenerse, por ser en todos el ordinario que podriamos llamar rural ó casero, pues se reduce á echar en la cuba destinada al objeto el vino cuya acetificacion no ha sido notada á tiempo para dedicarlo á la obtencion de aguardiente; no faltando quien lo deja en la misma que se inició.

Por lo tanto, nos limitaremos á distinguir los vinagres ordinarios de vinos comunes y los superiores de generosos, á los cuales pueden agregarse los que dan las espumas de arropes en ellos empleados, cuyo aprovechamiento ha empezado á hacerse con gran resultado en las localidades que dichos vinos producen, y que aquí no expresamos por sernos ya conocidos.

La coloracion de los vinagres es igualmente debida á la de la materia que los produce, siendo, por lo tanto, oscuros, claretes ó blancos, segun su procedencia, pues sólo como capricho descoloran alguna cantidad.

Para concluir esta clase, y con ella la seccion 1.ª, añadiremos que, si bien no hay fabricacion alguna de vinagres de sidra, se encuentra y consume algo de este orígen en las localidades que dicha bebida producen, por la misma razon anotada para el vino, si bien no es tan frecuente, ni ofrece siquiera el interes relativo á ella.

Pasando ya á la seccion 2.ª, que sigue á la anterior, no por su afinidad, sino por serle complementaria, puesto que nos da á conocer los aparatos y medios empleados en la obtencion de sus productos que en la provincia se fabrican, y por lo tanto nos revelará los que allá tienen mayor uso de lo que pudiera deducirse del grado de perfeccionamiento en que la industria vinícola se encuentra.

En esta seccion aparece en el resúmen lo correspondiente á las clases 8.ª, 10.ª 11.ª, no figurando la 9.ª por no haber fabricantes especiales de los aparatos en ella comprendidos, ni tampoco la 12.ª ó suplementaria, por lo que ya anticipamos al tratar de las condiciones de los vinos y demas productos enológicos que en esta provincia se elaboran, explicacion que ampliaremos algo al ocuparnos de esta clase.

Dentro de las tres clases expuestas se observará faltan algunas casillas, por no tener representacion digna de anotarse, y en todas ellas el que no presentan carácter verdaderamente industrial, segun se desprende de las observaciones, puesto que sus fabricantes se limitan á satisfacer, á lo sumo, las necesidades locales, siendo muy pocos los que se ocupan constantemente de dichas fabricaciones, constituyendo con ellas un medio de su subsistencia.

Los distritos municipales que figuran en dichas relaciones son únicamente 30, ó sea la quinta parte próximamente de los en

que existe la industria vinícola, y algunos de ellos lo son ya tan sólo por haber varios artesanos que se dedican á componer ó reparar los utensilios de bodega, trabajo que verifican tambien los mismos cosecheros, como se comprende al no fijar el número de fabricantes, y sí expresarlo con el de varios, en cuyo sentido aún podriamos haber incluido algun otro; pero no lo hemos creido necesario, considerando bastante esta advertencia.

Por lo dicho se comprenderá que no podemos precisar el número de productores, ni la cantidad de objetos fabricados por cada industrial, ni mucho ménos el total en cada grupo ó clase; pero sí advertimos que, en su mayoría, atienden á las necesidades de la provincia, y que son pocos los que envian parte fuera de ella. Todo esto lo especificaremos en lo posible con las breves observaciones siguientes:

En la clase 8.ª, primera de esta seccion, tienen los modelos publicados diez casillas expresas y cuatro en blanco ó supletorias, las que nosotros reducimos á cuatro en total, suprimiendo unas, reuniendo ó sustituyendo otras, por las razones que sobre cada una expondremos.

Pisadoras de uva, no hay industrial alguno que las fabrique; y, si se venden en esta poblacion y se emplean en alguna bodega, como hemos visto en gran uso en la del señor Conde de Guendulain, en Puente, y en la del Sr. Castilla, en Corella, son traidas del extranjero. En lugar, pues, de esta casilla, y como precedente á ella, hemos colocado la de constructores de cestos y cestas de vendimia y trasporte de uva y de cubos de madera, capaces de llevar 40 ó 60 kilogramos de uva, denominados *comportas*, que son los que especialmente se emplean en esta provincia para el último objeto, lo cual creemos verifiquen con ventaja sobre todos los usados en otras provincias, por lo que hemos de procurar sean conocidos en la Exposicion. El número de fabricantes que resulta especificado es de 56, siendo de ellos 6 por cestas y cestos de mimbres, 2 por esportillos, y el resto, ó sean 48, por las referidas comportas, que son los que presentarán mayor número en esta seccion; porque el que le sigue, que es de los cuberos, todos las preparan tambien, mientras que hay varios que construyen éstas y no otros envases, lo cual se explica por su general uso y más pronto deterioro. Aunque la mayor parte de los constructores aparecen en los pueblos de la Rivera, los pocos que corresponden á la zona central lo hacen en mayor escala; tal sucede en Pamplona y Estella, por serles más fácil la adquisicion del material, que unos y otros lo emplean de las maderas de la Montaña.

Vienen despues, en las casillas segunda y tercera, que son las mismas del modelo, las prensas de platillo ó palanca y las de husillo, de las que unas y otras tienen un empleo casi igual, presentando por lo tanto análogo número de constructores, por ser generalmente los mismos; y la pequeña diferencia que se observa á favor de las primeras, nos indica la que existe en su generalizacion.

Entre las prensas que fabrica la casa de fundicion del Sr. Pinaquy, hay unas de platillo de hierro colado, husillo central de hierro dulce y cubeta de roble, que no necesitan ser encarceladas en pared ni suelo; que por su buena construccion y disposicion, se prestan á largo y ventajoso servicio, habiendo sido premiadas con tal motivo en la Exposicion de Bayona en 1864. Las hace de tres tamaños, alcanzando 400, 600 y 800 kilógramos de presion, y al precio de 450, 625 y 800 pesetas respectivamente.

Las casillas cuarta y quinta, mondadoras y desgranadoras, las reducimos á una sola de raspadoras, por llenar ambos objetos: las que con tal fin se emplean más comunmente son las medoqueras, de listones de madera cruzados, formando un enrejado dentro de su bastidor correspondiente, que algunos modifican sustituyendo aquellos con cuerdas, cuando sólo hace el papel de zaranda para separar el grano ú orujo del escobajo. Estos aparatos, por su sencillez, los construye cualquier carpintero; pero no figuran en las relaciones sino los dedicados á ello con especialidad, que corresponden en su mayoría á Estella. Por ese motivo, debemos llamar más particularmente la atencion sobre los dos fabricantes que figuran en Pamplona, por ser los únicos que expenden estos aparatos, unidos á las pisadoras de que ya sabemos forman parte integrante, los cuales son los industriales Pinaquy, ya citado, y Apat, que, si bien en ménos escala, va dando análogo desarrollo á su fábrica.

Por último, las bombas que figuran en la última casilla de la clase 8.ª, no aparecen en nuestra relacion, por no haber más constructores de ellas que los industriales de esta capital que acabamos de citar, y ser muy pocas las que fabrican para dicho uso, en razon á que el trasiego se verifica generalmente con cántaros, no obstante ser más costoso y conocidos sus inconvenientes, mientras las ventajas que las bombas ofrecen compensan en pequeño coste, pues las tienen de 150 pesetas.

Como deciamos anteriormente, se ha suprimido la clase 9.ª, porque, si no es completamente negativa la fabricacion de todos los objetos en ella comprendidos, los pocos que de algunos se construyen, los fabrican los dedicados con especialidad á otros trabajos, á quienes puede decirse se obliga en ciertos casos, por la ley de la necesidad, y proporcionándoles el modelo ó diseño de lo que se desea. Tal ocurre con algun alambique ordinario, que ciertos caldereros de esta capital construyen de encargo; los monta-cargas rústicos que se emplean, aunque en pocas bodegas, los preparan los maestros carreteros, y los albañiles hacen los ventiladores que se usan en las más importantes bodegas, consistiendo generalmente en chimeneas de fábrica, con un hornillo para producir la corriente de aire. Los útiles restantes, como areómetros, refinadoras, aparatos para tapar y destapar botellas, etc., se encuentran en muy contadas bodegas, y son comunmente importados del extranjero, ya directamente ó valiéndose del comercio, en los que se encuentra surtido.

En la clase 10.ª conservamos las cuatro casillas más importantes, ó sean las referentes á envases en general, y eliminamos las de escaparates, vaseras y embalajes para trasportar, por las razones que dejamos aducidas en la clase precedente; tampoco figuran las de copas y vasos, por no haber ninguna fábrica de vidrio en la provincia, la cual se proporciona estos artículos de las establecidas en otras, haciéndolo especialmente de Gijon para botellería; aunque en adelante podrá traerse de San Sebastian y Zaragoza, en cuyas poblaciones se han montado recientemente establecimientos de este género; pero debemos hacer constar que es muy poco el consumo que se hace de botellas.

Los envases que se emplean con más frecuencia y que incluimos en las casillas citadas, son los siguientes:

Para envases de la cosecha de vino, y áun por algunos para la fermentacion tumultuosa y conservacion hasta su venta, por la mayoría, se usan en toda la provincia grandes cubas de madera, siendo generalmente de cabida de unos 80 hectólitros (400 á 500 cántaros), pues si bien hay algunas de 1.000 ó más de estos, suelen ser un verdadero lujo de bodega.

En esta casilla, que ya podemos llamar de cubería, aparecen 47 fabricantes, y aunque muchos de ellos se dedican tambien á otros objetos, puede considerarse esta como el esencial, por la gran importancia que encierra, aún restringido como se halla á satisfacer sólo las necesidades de la provincia, y eso que podria muy bien atenderse, por lo ménos, á las de otras inmediatas,

pues la madera que en él se emplea, tanto de roble como de castaño, la producen abundante y de buena calidad sus bosques. En diferentes puntos de la Montaña se dedican á preparar la tabla necesaria para esta industria, confeccionándose en algunos las duelas, aros y demas material empleado en la cubería por los constructores, los cuales se hallan todos en la zona vinícola, siendo las localidades que preparan mayor cantidad Sumbilla, Villanueva de Aezcoa y alguna otra de las que aparecen en dicha casilla con el número de productores expresado por varios, por serlo casi todos sus vecinos, y sólo existir sociedad especial con este fin en Roncesvalles, la cual hace alguna exportacion de dicho material.

La pipería ó tonelería, siendo una fabricacion sumamente similar á la anterior, aunque de consumo mucho más limitado, claro es que la producen los mismos fabricantes; pero en mucho menor escala, por cuya razon dejan de figurar algunos por este concepto. El uso de dichos envases se limita al de algunas bodegas que dedican cierta cantidad de vino á envejecer, lo que casi sólo ocurre con los generosos, y al que se va haciendo ya para el trasporte de dicho caldo, por lo que se han generalizado bastante las barricas de forma bordelesa.

La pellejería, aunque va reduciéndose su empleo en la conduccion del vino, por la razon que acabamos de indicar, no por eso deja de ofrecer aún algun interes; siempre se conservará, en gran parte, como más acomodada á las necesidades de la arriería, medio de trasporte el más expedito para los terrenos accidentados, y porque el ramo de botería, comprendido en la misma industria, siempre ha de seguir siendo de mucha aplicacion. Fúndase ademas la existencia de la pellejería, en poseer el país buenas pieles y bastantes fábricas de curtidos. De los 23 boteros que en el resúmen correspondiente resultan, casi la mitad residen en esta capital.

La casilla última, de envases, aunque agrupa los de vasijas de todas especies, no tiene más que 8 representantes, siendo 6 de ellos hojalateros y los otros 2 alfareros (uno en Lumbier y otro en Estella), en cuyos dos puntos se fabrican muy buenos jarros, jarrones, lebrillos y otros objetos de barro barnizado, cuyo uso, como sabemos, es principalmente propio de las tabernas, pues en las bodegas es más frecuente el de las medidas de cobre ú hoja de lata.

Muy poco tenemos que decir de la clase 11.ª, pues no hay constructor alguno de cápsulas, ni de tapones, pidiéndose comunmente estos artículos á Burdeos, los pocos que de unos y otros se gastan. Cédulas ó etiquetas, sólo algunas litografías las hacen de encargo, sin gran gusto por cierto; y en cuanto á cestas, únicamente se fabrican comunes y las indicadas para el trasporte de la uva; mas no para el de botellas, cuya expedicion, si alguna vez se verifica, es en cajones. Quedamos, pues, reducidos á embudos y cubetas, los cuales tampoco tienen fabricantes especiales, haciendo aquellos los hojalateros, y éstos los toneleros y comporteros.

Ménos aún tenemos que exponer sobre la clase 12.ª, la cual, aunque constituye un apéndice á la seccion de que nos estamos ocupando, como suplemento á ella, ya hemos advertido no tiene objeto en las relaciones de esta provincia, por no emplearse otras materias que los mostos completamente naturales en la obtencion de sus vinos; y éstos, ó algunos de sus principios, en la fabricacion de aguardientes y demas derivados; á no ser que incluyéramos como materias extrañas, el arrope, que se echa á los mostos con que se fabrican vinos generosos, ó el anís usado en la aromatizacion de los aguardientes. Ni las materias colorantes, cuya adicion se va generalizando tanto, por desgracia, en otras comarcas, ni el encabezamiento con alcohól en muchas admitida, mucho ménos la de sustancias aromáticas ó de otro género para conseguir imitaciones ó dar á los vinos carácter de vejez, han sido hasta ahora aceptadas; no hay, por lo tanto, ninguna novedad que dar á conocer en esta industria, en la cual, repetimos, se siguen procedimientos completamente naturales y sencillos. En su virtud, si algo habriamos de anotar en ella, sería relativo al ramo de licores, donde, como es sabido, cada fabricante tiene procedimientos especiales; pero, ni el desarrollo que aquí tiene hace sospechar pudiera encontrarse algo digno de ser conocido, ni, en el caso de haberlo, nos sería posible averiguarlo, por el secreto que generalmente guarda esta clase de industriales. Sólo uno de ellos, el farmacéutico de Cascante, Sr. Orduña, nos ha participado que prepara una tintura de azúcar especial con dicho objeto; pero no sabemos si se limita á dulcificar, ó si al mismo tiempo llena algun otro fin: y, por lo tanto, no podemos decir más de ella, mientras no nos sea conocida. Las mismas consideraciones podriamos hacer sobre la confeccion de los productos en la seccion 3.ª, pero no lo creimos necesario, puesto que pasamos á ocuparnos de ella.

Omitidas la relacion y resúmenes de dicha seccion, por los motivos que anticipamos en el preámbulo, nuestra mision se reduce á exponer ligeras observaciones sobre las materias que comprende la clase 13.ª El primer grupo de ellas, ó sea los encurtidos de todas clases, se halla reducido en esta provincia á las conservas de pimientos en vinagre, que, por las buenas condiciones de dicho fruto, algunos han pretendido, pero sin éxito hasta ahora, hacerlo objeto comercial; continuando por lo tanto limitado al consumo de las mismas familias que los preparan, y á la venta que en pequeña escala se hace en algunas tiendas de comestibles. Los pepinillos, alcaparrones y demas frutos que se conservan en el mismo líquido, tienen aún menor número de preparadores.

Las conservas de frutas en aguardientes, licores y alcohól, son aún más limitadas, pues sólo se verifica la de guindas ó cerezas en el primero de dichos líquidos, y en menor escala aún que la de los encurtidos.

Los arropes y mostillos, si bien de preparacion frecuente en las bodegas de alguna importancia de la Ribera, y muy especialmente los primeros, en las que fabrican vinos generosos, para los que concentran ó aumentan con ellos la riqueza sacarina de sus mostos, no salen apenas tampoco del consumo local, y nos limitaremos á manifestar que gozan de bastante fama los que se confeccionan en Falces, Peralta, Villafranca, Corella y algun otro pueblo de dicha comarca, y que los mostillos del primero de los citados, que hemos tenido ocasion de observar, son muy superiores, empleando en su confeccion la calabaza cidrada ó de cabello de ángel, lo cual tambien nos parece recordar verifican en la Mancha y Andalucía.

Los uvates y calabazates sólo por capricho creemos que los prepara algun propietario curioso, pues ni áun son conocidos de la mayoría de los habitantes de Navarra.

A medida que vamos avanzando en las secciones del programa, va disminuyéndose el número de objetos que en ella tenemos que tratar; así que, en la 4.ª sólo debemos hacerlo de la única obra de enología publicada en esta provincia, la titulada *Tratado de los vinos en Navarra*, publicada el año 1870, y de la que es autor el licenciado en derecho y propietario de Puente la Reina, D. Benito Erasu. Este libro consta de un solo volúmen de 254 páginas, y no nos detenemos á comentarlo, por no disponer de tiempo y de la competencia que deseáramos; pero sí diremos que en él se reseñan y critican detalladamente los procedimientos de vinificacion seguidos en esta provincia; y que, en lenguaje sencillo, pero correcto, se dan prudentes consejos á las

personas á quienes principalmente va dedicada, notándose únicamente una tendencia que, si bien aplaudimos, encontramos demasiado exagerada á favor de los métodos seguidos en el Medoc, de los que hace una descripcion bastante minuciosa por haber visitado el autor dicho país con ese objeto, dos años sucesivos y durante la época en que se verifican las principales operaciones de la viticultura y vinificacion.

De trabajos gráficos ó descriptivos, nada hay publicado en Navarra que á la industria vinícola se refiera, y muy raros son tambien los dueños de bodega que tienen delineado el plano de ella; no tenemos noticia de que se hallen dibujadas otras que las del señor Marqués de Alcañices, en Cadreita; la del señor Conde de Guendulain, en Puente la Reina, y la de la establecida últimamente, para arreglo de vinos, por la citada casa francesa de los Sres. Miura, en el Valle de Elorz.

Excusado será, despues de lo dicho, que advirtamos no haber nada de qué ocuparnos en la seccion 5.ª; pues si las inmediatamente anteriores apenas presentan manifestaciones, por ser mucho ménos importantes que las primeras, mal podria existir en esta dedicada á las novedades ó sobrantes.

Queda por lo tanto terminada la mision que se nos confió; si no tan á satisfaccion como desearamos, con la tranquilidad al ménos, por nuestra parte, de haber puesto para ello todos los medios que estaban á nuestro alcance, y que nos permitian nuestras fuerzas; sin más aspiracion que la de contribuir en lo que nos sea posible al laudable y patriótico fin que estos trabajos se proponen.

Pamplona 10 de Febrero de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Galo de Benito y Lopez*.—V.º B.º—El Gobernador civil Presidente, *Larreinzar*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 5.ª

Número de	Ayuntamientos	269	
—	Pueblos que han concurrido	50	
—	Expositores	298	
—	Muestras remitidas	349	
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	20	
	— Mencion	84	
	Total	104	
	Clasificadas con **X** (muestras)	158	349
	Reprobadas	87	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	6'71	5'73	
Mencion	28'18	24'09	
Total premios	34'89	29'82	
Clasificadas con **X**	53'02	45'26	100'00
Reprobadas	29'19	24'92	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abaigar (D. Rafael).—Losarcos, **M**.
Agesta (D. José Joaquin).—Vera, **X**.
Álava (D. Bernardino).—Murchante, **X**.
Albas y Compañía (Sres.)—Tudela, **M**.
Alcalde (D. Clemente).—Falces, **M, X**.
Alcañices (Sr. Marqués de).—Cadreita, **M, X**.
Aldaz (D. Eugenio).—Estella, **O**.
Aldaz (D. Santos).—Eneriz, **P**.
Alegria (D. José).—Artazu, **X**.
Alfaro (D. Julian).—Miranda de Arga, **O**.
Altolaguirre (D. Tomás).—Pamplona, **M**.
Allo (D. Eulogio).—Cascante, 2 **X**.
Amezqueta (D. Antonio).—Estella, **X**.
Andueza (D. José).—Olite, **X**.
Antoñana (D. Pablo).—Losarcos, **X**.
Añizcar (Sra. Viuda de).—Pamplona, **M**.
Arambúru (D. Fermin).—Losarcos, **M**.
Aramendi (D. Eugenio).—Marcilla, **X**.
Aranguren (D. Miguel).—Zizur Mayor, **O**.
Arbeloa (Doña Damiana).—Eibar, **O**.
Arbeloa (D. Pablo).—Idem, **X**.
Arbunies (Doña Eduvigis).—Sada, **O**.
Ardaiz (D. Santos y Doña Francisca).—Obanos, **X**.
Ardanaz (D. Dionisio).—Añorbe, **X**.

Arellano (D. Francisco).—Caparroso, **O.**
Areso (D. Angel).—Lumbier, **X.**
Argay (D. Mariano).—Elizondo, **M.**
Argueda (D. Juan).—Estella, **O.**
Ariztegui (D. Segundo).—Santistéban, **M.**
Armendariz (D. Francisco).—Pamplona, **X.**
Armendariz (D. Javier).—Obanos, **O.**
Armendariz (D. José).—Muruzabal, **M, O.**
Arregui (D. Pascual).—Pamplona, **X.**
Asian (D. Vicente).—Eneriz, **O.**
Asin (D. Juan).—Milagro, **O.**
Asperrin (D. Lúcas).—Añorbe, **O.**
Astrain (D. José).—Villalba, **X.**
Azarola (D. José María).—Tafalla, **M.**
Azcona (D. Genaro).—Obanos, **X.**
Azcorbe (D. Juan).—Losarcos, **M.**
Bacaicoa (D. Tomás).—Estella, **O.**
Balduz (D. Lorenzo).—Olite, **P.**
Balu (D. Vicente).—Eneriz, **O.**
Bayona (D. Mariano).—Aoiz, **M.**
Bellido (D. José).—Cortés, **X**, 2 **O.**
Beperet (D. Apolinario).—Sada, **M.**
Berruera (D. Bruno).—Estella, **O.**
Borbon (Doña Feliciana).—Tudela, **P.**
Buicelgui (Doña Mariana).—Añorbe, **O.**
Buicelgui (Doña Práxedes).—Idem, **O.**
Burguete (D. Juan).—Lumbier, **M.**
Calatayud (D. Alberto).—Idem, **X.**
Castilla (D. Camilo).—Corella, 2 **P**, 2 **X.**
Castillo (D. Juan).—Sada, **O.**
Catalán (D. José).—Artajona, **O.**
Cia (D. Gumersindo).—Mañeru, **P.**
Cintora (D. Blas).—Peralta, **M.**
Ciriza y Andueza (D. Casildo).—Artazu, **X.**
Comision Provincial.—Pamplona, **X.**
Cordon (D. Joaquin).—Lumbier, **O.**
Cortazar (D. Juan).—Pamplona, **X.**
Cruz Isturiz (D. Juan).—Idem, **M.**
Cruz Moreno (D. Juan).—Falces, **O.**
Diaz (D. Leocadio).—Estella, **P.**
Dominguez (D. Melchor).—Mendigorría, **X.**
Ducloux y Saenz de Santa María (D. Leopoldo).—Peralta, **P**, 2 **M**, 2 **X.**
Echarri (D. Antero).—Milagro, **X.**
Echeverría (D. Ignacio).—Estella, **O.**
Echeverría (D. Pedro).—Añorbe, **X.**
Echeverría (Doña Tomasa).—Estella, **O.**
Echeverría (D. Vicente).—Eneriz, **M.**
Eguiláz (D. Ramon).—Obanos, **O.**
Elorz (D. Hermenegildo).—Estella, **P.**
Eraso Hualde (D. Juan).—Artazu, **X.**
Eraso Isla (D. José).—Losarcos, **O.**
Eraso y Sarri (D. Benito).—Puente la Reina, **X.**
Erdozoain (D. Facundo).—Aoiz, **M.**
Erviti (D. Pedro).—Añorbe, **X.**
Errandonea (D. Juan Estéban).—Vera, **M.**
Erro (D. Francisco).—Zizurmayor, **O.**
Erroz (D. Eugenio).—Ororbia, **X.**
Erroz (D. Francisco).—Mañeru, **X.**
Escalada (Doña Pascuala).—Milagro, **X.**
Eseverre (D. Pedro).—Pitillas, **O.**
Eslava y Carrion (D. Rufino).—Valtierra, **M.**
Eslava (D. Rufino).—Idem, **M.**
Esparza (D. Cárlos).—Pitillas, **M.**
Falcés (D. Ángel).—Arguedas, **M.**
Felipe (D. Juan).—Estella, **X.**
Fernandez (D. Manuel).—Tafalla, **X.**
Galbete (D. Pedro).—Pamplona, **M.**
Galdeano (D. Aniceto).—Dicastillo, **X.**
Ganuza (D. Juan).—Losarcos, **X.**
Garate (D. José).—Lumbier, **X.**
Garcés (D. Pedro).—Tafalla, **X.**
García (D. Joaquin).—Mendigorría, **M.**
García (D. José).—Córtes, **X.**
García (D. Juan).—Miranda, **X.**
Garcia (D. Justo).—Losarcos, **X.**
García (D. Nicasio).—Murchante, **X**
Gaston (D. José María).—Losarcos, **X.**
Gaston (D. Luis).—Añorbe, **X.**
Gil (D. Nicolás).—Estella, **X.**
Gimenez (D. Babil).—Tafalla, **P.**
Goiburu (D. Tomás).—Aoiz, **M.**
Goizueta (D. José Gregorio).—Vera, **X.**
Goizueta (D. Ramon).—Idem, **O.**
Gonzalez (D. Fermin).—Estella, **M.**
Gonzalez (D. Lorenzo).—Añorbe, **M.**
Goñi (D. Indalecio).—Obanos, **X.**
Goñi Sagües (D. Francisco).—Pitillas, **P.**
Gurrucharri y Echegaray (D. Luis).—Dicastillo, **M.**
Hermoso (D. Francisco).—Estella, **X.**
Hermoso de Hermoso (D. Francisco).—Dicastillo, **M.**
Hernandez (D. Manuel).—Mendigorría, **X.**
Huarte (D. Martin).—Tafalla, **O.**
Huarte y Mendicoa (D. Manuel).—Idem, **M.**
Ibañez (D. Genaro).—Olite, **X.**
Ibañez (D. Ignacio).—Sada, **M.**
Ibarlucea (D. Ventura).—Estella, **X.**
Igurcuza (D. Tiburcio).—Idem, **X.**
Imas (D. Gregorio).—Losarcos, **O.**
Iracheta (Sra. Viuda de).—Villafranca, 2 **X.**
Iribarren (D. Francisco).—Añorbe, **O.**
Iribas (D. Lorenzo).—Estella, **X.**
Iriberri (D. José).—Lumbier, **X.**
Irigoyen (D. José Francisco).—Errazu, **X.**
Iturralde (D. Eulalio).—Idem, **M.**
Izco (D. Pedro).—Sada, **X.**
Jabala (D. Ramon).—Sangüesa, **X.**
Jabaldegui (D. Ambrosio).—Artajona, **X.**
Jacoizti (D. Javier).—Lumbier, **X.**
Jaén (D. Julian).—Estella, **P.**
Jaranta (D. Anselmo).—Murchante, **X.**
Jauregui (D. Justo).—Falces, **X.**
Javier de Izco (D. Pedro).—Lumbier, **X.**
Junio (D. José).—Lumbier, **M.**
Labarta (D. Antonio).—Falces, **O.**
Laboréria (D. José).—Olite, **P, M.**
Lacasa (D. Basilio).—Funes, **X.**
Lagarde y Carriquiri (D. Aniceto).—Pamplona, **M, X.**
Lamberto (D. José).—Miranda, **X.**
Lanas (D. Ángel).—Obanos, **X.**
Landa (D. Francisco).—Dicastillo, **X.**
Lasterra (D. Basilio).—Caparroso, **X.**
Latasa (D. Bernardino).—Mendigorría, **M.**
Latasa (D. Nemesio).—Tafalla, **M.**
Latienda (D. Francisco).—Ororbia, **O.**
Latór (D. Joaquin).—Mendigorría, **X.**
Les (D. Ignacio).—Arguedas, **X.**
Les (D. Luis).—Idem, **X.**
Lespe (D. Juan Bautista).—Estella, **X.**
Lizárraga (D. Fernando).—Añorbe, **X.**

Lizárraga (D. Gregorio).—Añorbe, **X.**
Lizárraga (D. Joaquin).—Idem, **X.**
Lizárraga (D. Juan Vicente).—Santistéban, **M.**
Lizárraga (D. Victoriano).—Añorbe, **X.**
Lizoain (D. Bernardo).—Puente la Reina, **P.**
Lopez (D. Gregorio).—Miranda de Arga, **X.**
Lopez D. Juan C.)—Idem, **X.**
Lopez (D. Manuel).—Idem, **X.**
Lopez (D. Miguel),—Losarcos, **X.**
Lorenzo (D. Benito).—Mendigorría, **X.**
Lorenzo (D. José).—Idem, **X.**
Los Arcos (D. Javier).—Sangüesa, **M.**
Mangado (D. Benito).—Falces, **O.**
Marichalar (Doña Micaela).—Peralta, **M.**
Martin (D. Eusebio).—Eneriz, **O.**
Martinez (D. Cárlos).—Artazu, **X.**
Martinez (D. Cirilo).—Losarcos, **X.**
Martinez (D. Francisco).—Mañeru, **X.**
Martinez (D. Ildefonso).—Monteagudo, **X.**
Martinez (D. José).—Idem, **X.**
Martinez (D. Manuel).—Estella, **O.**
Martinez (D. Miguel).—Funes, **O.**
Megía (D. Luis).—Milagro, **O.**
Mena (D. Juan).—Losarcos, **M.**
Mendibúru (D. Francisco).—Gazolaz, **M.**
Mendiluce (D. Braulio).—Losarcos, **P.**
Meñaca (D. Manuel).—Idem, **O.**
Mertiel y Riesco (Sres).—Pamplona, **X.**
Mina (D. Andrés).—Ororbia, **X.**
Mondragon (D. Bautista).—Estella, **X.**
Montoya (D. Cecilio).—Caparroso, **M. X.**
Montoya (D. Mateo).—Estella, **X.**
Morales (D. Felipe).—Obanos, **O.**
Munarriz (D. Antonio).—Obanos, **O.**
Munarriz (D. Manuel).—Cascante, **X, O.**
Munarriz y Marcellán (D. Manuel).—Idem, **M.**
Munarriz (D. Ramon).—Izu, **X.**
Muratori (D. Agustin).—Olite, **X.**
Navarrete (D. Juan María).—Losarcos, **O.**
Navarro (D. Joaquin).—Funes, **O.**
Ochoa (D. Joaquin).—Olza, **O.**
Oficialdegui (D. Juan).—Artajona, **O.**
Olaso (D. Jacinto).—Villaba, **M.**
Ollo (D. Santos).—Asiain, **O.**
Orduña (D. Calixto).—Cascante, 3 **X, O.**
Orio (D. Narciso).—Obanos, **O.**
Oronoz (D. Anacleto).—Estella, **X.**
Oronoz (D. Ruperto).—Idem, **X.**
Ororbia (D. Angel).—Ororbia, **X.**
Ortega (D. Segundo).—Falces, **O.**
Ortigosa (D. Juan).—Losarcos, **X.**
Ortigosa (D. Valentin).—Idem, **X.**
Oses y Mediavilla (D. Aniceto).—Artazu, **M.**
Oyarzun (D. Cecilio).—Pamplona, **M.**
Ozevidi (D. Fernando).—Lumbier, **X.**
Palacios (D. Manuel).—Peralta, **X.**
Pardo (Doña Felicia).—Murchante, **X.**
Pardo (D. Valero).—Idem, **M.**
Pascual Diaz (D. Raimundo).—Funes, **O.**
Pegenaute (D. Casimiro).—Milagro, **M.**
Pegenaute (D. Cirilo).—Idem, **O.**
Peñaflorida (Sr. Conde de).—Peralta, 2 **M,** 2 **X.**
Perez (Doña Catalina).—Villaba, **O.**
Perez de Rada (D. Joaquin).—Pamplona, 2 **O.**
Peris (D. Valentin).—Funes, **O.**
Portillo (D. Matías).—Dicastillo, **X.**
Poyo (D. Joaquin).—Lumbier, **O.**
Pujadas (D. Joaquin).—Losarcos, **O.**
Pujadas (D. Pedro).—Idem, **X.**
Ripalda (D. Manuel).—Pamplona, 2 **O.**
Rived (D. Pedro).—Villaba, **X.**
Rodezno (Sr. Conde viudo de).—Villafranca, **X, O.**
Rosell (D. Francisco).—Murchante, **M.**
Ruiz (D. Teodoro).—Pamplona, **O.**
Saenz de Tejada (D. Angel).—Estella, **M.**
Sagardoy (D. Matías).—Pitillas, **M.**
Salvador (D. Pablo).—Mendigorría, **O.**
San Martin (D. Pedro).—Pamplona, **X.**
San Martin (D. Policarpo).—Añorbe, **M.**
Santistéban (D. Gervasio).—Obanos, **O.**
Sanz (D. Antonio).—Mañeru, **O.**
Sanz (D. Martin).—Gozalaz, **O.**
Sarasate (D. Javier).—Lumbier, **O.**
Sarasate (D. Matías).—Idem, **X.**
Saso (Sra. Viuda de).—Villafranca, **M, X, O.**
Ulzurrum (D. Ulpiano).—Obanos, **O.**
Ullate (D. Gaudioso).—Monteagudo, **X.**
Urbasos (D. Andrés).—Tafalla, **O.**
Urtasun (D. Francisco).—Tudela, **X.**
Urra (D. Santos).—Estella, **O.**
Urrutia (D. Benito).—Miranda de Arga, **O.**
Urrutia (D. Galo).—Artajona, **O.**
Urzaiz (Doña Rita).—Aoiz, **O.**
Vera y Lopez (D. Félix).—Milagro, **M.**
Vicuña (Doña Isabel).—Losarcos, **O.**
Vicuña (D. Pascual).—Estella, **X.**
Vidaurre (D. Tomás).—Tafalla, **X.**
Vita (D. Pascual).—Villafranca, 2 **M,** 2 **X.**
Yanguas (D. Francisco).—Caparroso, **X.**
Yanguas (D. Pedro).—Idem, **O.**
Yoldi (D. Dámaso).—Eneriz, **O.**
Yoldi (D. Florencio).—Añorbe, **O.**
Zaldívar (Sr. Conde de).—Córtes, **P, M, X, O.**
Zalduendo (D. Rufino).—Estella, O.
Zapata (D. Narciso).—Rocaforte, **X.**

CLASE 4.ª

Alcalde (D. Clemente).—Falces, **X.**
Ancil (D. Blas).—Sangüesa, **M.**
Arguiñano (D. Isidoro).—Estella, **M,** 3 **X.**
Arregui (D. Pascual).—Pamplona, **M.**
Azarola (D. José María).—Tafalla, **X.**
Azcorbe (D. Bernardo).—Losarcos, 2 **X.**
Balduz (D. Lorenzo).—Olite, **M,** 2 **X.**
Buelta (Doña Micaela).—Lumbier, **X.**
Calatayud (D. Alberto).—Idem, **X.**
Castilla (D. Camilo).—Corella, **M.**
Cruz y Zubiri (D. Juan).—Tafalla, **M.**
Egea (D. Manuel).—Falces, **O.**
Gaston (D. José María).—Losarcos, **M, O.**
Gimenez (D. Babil).—Tafalla, **M.**
Gorria (D. Cecilio).—Idem, **P.**
Hualde (D. Atanasio).—Valtierra, **M.**
Jacoizti (D. Javier).—Lumbier, **X.**
Lizoain (D. Bernardo).—Puente la Reina), **X.**
Martinez (D. Tomás).—Monteagudo, **X.**
Montoya (D. Mateo).—Estella, **X.**
Orio (D. Narciso).—Obanos, **M.**
Perez (D. Bautista).—Olite, **P.**

Ruiz y Aldas (D. Pablo).—Estella, **X.**
Ulzurrum (D. Ulpiano).—Obanos, **M.**
Vita (D. Pascual).—Villafranca, **M.**

CLASE 5.ª

Albas y Compañía (Sres).—Tudela, 4 **M**, 3 **X.**
Jimenez (D. Babil).—Tafalla, **X.**
Orduña (D. Calixto).—Cascante, **X.**

CLASE 7.ª

Arregui (D. Pedro).—Árguedas, **M**, **X.**
Asin (D. Juan).—Milagro, **M.**
Calvo (D. Francisco).—Tafalla, **X.**
Fernandez (D. Manuel).—Mañeru, **M.**
Fernandez (D. Miguel).—Funes, **X.**
Lezaeta (D. Juan).—Falces, **O.**
Lizoain (D. Bernardo).—Puente la Reina, **X.**
Orduña (D. Calixto).—Cascante, **O.**
Palacios (D. Manuel).—Peralta, **M.**
Poyo (D. Joaquin).—Lumbier, **X.**
Urra y Chaso (D. Felipe).—Artazu, **X.**
Zaldivar (Sr. Conde de).—Córtes, **P.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abaigar (D. Rafael).	Vino tinto de pasto	120	100	24
Agesta (D. José Joaquin)	Sidra natural.	140	130	10
Álava (D. Bernardino).	Vino tinto natural	360	360	22'50
Albas y C.ª (Señores).	Cerveza alemana.	»	»	50
Idem.	Anís Tudela de 1.ª	»	»	19
Idem.	Noyó de Falsburgo	»	»	33
Idem.	Marrasquino doble	»	»	45
Idem.	Licor de Ananas.	»	»	45
Idem.	Chartreuse.	»	»	50
Alcalde (D. Clemente).	Vino comun seco.	25	25	18
Alcañices (Sr. Marqués de).	Tinto de pasto.	»	»	»
Aldaz (D. Eugenio).	Vino comun.	500	480	30
Aldaz (D. Santos).	Idem de pasto.	»	»	»
Alegría (D. José).	Idem seco de 1876	300	240	25
Altolaguirre (D. Tomás).	Idem chacolí de Escaba.	260	260	20
Allo (D. Eulogio).	Idem tinto dulce de 1874.	100	40	23
Idem.	Tinto de 1875.	100	20	22
Amezgueta (D. Antonio).	Vino comun.	940	900	45
Ancil (D. Blas).	Aguardiente anisado.	»	»	13'70
Andueza (D. José).	Vino de pasto.	400	200	30
Antoñana (D. Pablo).	Idem tinto comun.	200	180	17
Añizcar (Viuda de).	Idem id. de pasto.	200	100	20
Arambúru (D. Fermin).	Idem tinto.	90	75	17
Aramendi (D. Eugenio).	Idem id. seco de pasto.	490	245	25'50
Aranguren (D. Miguel).	Chacolí.	113	63	21
Arbeloa (D.ª Damiana).	Vino tinto.	200	180	46
Arbeloa (D. Pablo).	Idem de pasto.	150	100	46
Arbunies (D.ª Eduvigis).	Idem tinto comun.	200	200	25
Ardaiz (D. Santos y Doña Francisca).	Idem de pasto.	300	250	30
Ardanaz (D. Práxedes).	Idem de id.	»	»	25'50
Idem.	Idem de id.	1.000	800	12
Arellano (D. Francisco).	Idem seco tinto.	»	»	13
Areso (D. Angel).	Idem id. id.	120	110	24
Argay (D. Mariano).	Sidra ó sagardua.	50	»	10
Argueda (D. Juan).	Vino tinto comun de pasto.	68	60	40
Idem.	Idem id. superior.	68	60	60
Arguiñano (D. Isidoro).	Aguardiente de vino anisado.	100	100	100
Idem.	Idem id. de orujo.	100	100	70
Idem.	Idem seco de vino.	100	100	100
Idem.	Idem usual de orujo.	100	100	50
Ariztegui (D. Segundo).	Sidra.	60	60	11
Armendariz (D. Francisco).	Chacolí.	25	25	12'50
Armendariz (D. Javier).	Vino de pasto.	300	220	28
Armendariz (D. José).	Idem tinto de pasto	443	400	14'50
Idem.	Idem id. algo inferior.	443	400	14
Arregui (D. Pascual).	Aguardiente anisado higiénico.	19	16	10
Idem.	Vino tinto.	235	200	40
Arregui (D. Pedro).	Vinagre natural tinto.	5	4	50
Idem.	Idem colorado natural.	5	4	50
Asian (D. Vicente).	Vino de pasto.	»	»	30
Asin (D. Juan).	Vinagre moscatel.	»	»	»
Idem.	Vino tinto de pasto	100	»	21'74
Idem.	Idem blanco moscatel.	»	»	»
Astrain (D. José).	Idem de pasto.	»	»	25
Azarola (D. José María).	Aguardiente de vino seco.	»	»	50
Idem.	Vino de pasto de 1874 y 75.	550	500	35
Azcara (D. Joaquin).	Idem garnacha, tinto, dulces y secos.	150	125	60
Azcona (D. (Genaro).	Idem de pasto.	500	400	28
Azcorbe (D. Bernardo).	Aguardiente de vinaza.	11	11	60
Idem.	Idem de vino.	25	25	70
Azcorbe (D. Juan).	Vino comun tinto.	200	170	17
Bacaicoa (D. Tomás).	Idem comun.	900	800	25
Baldúz (D. Lorenzo).	Aguardiente anisado, de vino.	40	40	25
Idem.	Idem de vino suave	40	40	25
Idem.	Idem anisado, de orujo.	40	40	15
Idem.	Vino rancio seco.	»	»	20
Bayona (D. Mariano).	Idem de pasto.	»	»	23'50
Belío (D. Ildefonso).	Tinto natural amoroso.	1.000	500	22'50
Bellido (D. José).	Idem id. seco de 1.ª	21	18	22'50
Idem.	Idem id. id. de 2.ª	20	16	17'50
Idem.	Idem id. id. de 3.ª	18	14	15
Beperet (D. Apolinario).	Vino tinto comun.	235	235	80
Berrueta (D. Bruno).	Idem comun.	600	500	25
Borbon (Doña Feliciana)	Idem generoso.	»	»	»
Buelta (Doña Micaela).	Anís de brisa.	150	140	43
Burguete (D. Juan).	Tinto seco.	100	90	24
Calatayud (D. Alberto).	Idém id.	800	770	24
Idem.	Aguardiente usual de orujo.	70	60	40
Calvo (D. Francisco).	Vinagre de vino.	»	»	12
Castilla (D. Camilo).	Vino rancio dulce.	400	20	90

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Castilla (D. Camilo).	Vino seco.	400	20	90
Idem.	Idem dulce del año	300	20	35
Idem.	Aguardiente moscatel viejo (cognac).	200	80	150
Castillo (D. Juan).	Vino tinto comun.	235	235	80
Catalán (D. José).	Idem seco de pasto	400	300	22
Ceverrí (D. Pedro).	Idem superior seco de 2 años.	5	5	22
Cía (D. Gumersindo).	Idem comun id.	»	»	24
Cintóra (D. Blas).	Idem generoso seco	800	600	132
Ciríza Andueza (D. Casildo).	Idem seco de 1876.	350	280	25
Comision provincial de Navarra.	Idem tinto de pasto	»	»	22
Corden (D. Joaquin).	Tinto seco.	140	130	24
Cortázar (D. Juan).	Vino chacolí de Escava.	250	200	18
Crisóstomo (D. Juan).	Idem de pasto	200	100	22
Cruz Istúriz (D. Juan).	Chacolí de Escava.	550	550	25
Cruz Moreno (D. Juan).	Tinto comun seco.	200	200	15
Cruz Zubiri (D. Juan).	Aguardiente anisado.	3.000	3.000	14
Diaz (D. Leocadio).	Vino comun.	300	280	28
Dominguez (D. Melchor)	Idem id.	250	200	24
Ducloux (D. Leopoldo).	Generoso seco pálido.	»	40	68
Idem.	Idem id. dorado.	»	40	127'50
Idem.	Idem superior.	»	40	212'50
Idem.	Idem rancio dulce oscuro.	»	40	102
Idem.	Idem id. id. superior.	»	40	680
Echarri (D. Antero).	Vino tinto de pasto	60	»	21'24
Idem.	Idem generoso.	60	»	21'24
Echeverría (D. Ignacio).	Idem comun.	1.000	1.000	30
Echeverría (D. Pedro).	Idem de pasto.	»	»	»
Echeverría (D.ª Tomasa)	Idem comun.	580	500	30
Echeverría (D. Vicente).	Idem id.	»	»	»
Egea (D. Manuel).	Aguardiente anisado.	100	50	63
Eguilar (D. Ramon).	Vino de pasto.	400	300	28
Elorz (D. Hermenegildo)	Idem comun.	890	800	30
Eraso (D. Benito).	Idem tinto de pasto	150	»	35
Idem.	Idem garnacha.	60	»	75
Eraso (D. José).	Idem tinto comun	100	70	17
Eraso (D. Juan).	Idem seco de 1875	175	140	25
Idem.	Idem id. de 1876.	175	140	25
Erdozoain (D. Facundo)	Idem id. id.	»	»	»
Errandonea (D. Juan Estéban).	Sidra natural.	100	»	10
Erro (D. Francisco).	Vino seco.	800	600	20
Erroz (D. Eugenio).	Chacolí.	200	180	12'50
Erroz (D. Francisco).	Vino seco comun.	»	»	24
Erviti (D. Pedro).	Idem id.	94	60	25'50
Escalada (Doña Pascuala).	Idem tinto.	90	»	21'24
Eslava (D. Rufino).	Idem id. de pasto.	300	»	22
Eslava y Carrion (Don Rufino.)	Idem id. de uva garnacha.	250	50	20
Esparza (D. Cárlos).	Idem de pasto comun.	60	60	24
Falces (D. Angel).	Vino seco de capa.	70	60	40
Felipe (D. Juan).	Idem comun.	900	840	32
Fernandez (D. Manuel).	Idem de pasto.	3.000	3.000	35
Fernandez (D. Manuel).	Vinagre.	»	»	24
Fernandez (D. Miguel).	Idem comun.	»	»	12
Galbete (D. Pedro).	Vino de Eulza chacolí.	450	300	25
Galdeano (D. Aniceto).	Idem comun.	200	150	25
Gamuza (D. Juan).	Idem id. tinto.	100	70	17
Garate (D. José).	Tinto seco.	150	140	24
Garcés (D. Pedro).	Vino de pasto.	300	300	35

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
García (D. Joaquin).	Vino seco.	300	»	24
García (D. José).	Idem natural id.	1.170	570	22'50
García (D. Nicasio).	Idem seco de pasto.	400	400	22
García Benito (D. Juan).	Idem de pasto.	»	»	22
García Galdeano (Don Justo).	Idem comun tinto.	100	80	17
Gaston (D. José María).	Idem comun.	250	230	17
Idem.	Aguardiente de vino.	»	»	77
Idem.	Idem de vinaza.	»	»	60
Gaston (D. Luis).	Idem de pasto.	»	»	25'50
Gil (D. Nicolás).	Idem comun.	820	800	26
Gimenez (D. Babil).	Idem anisado seco	450	400	10
Idem.	Licor anisete Gimenez.	350	200	14
Idem.	Vino de pasto.	700	400	35
Goiburu (D. Tomás).	Idem id.	»	»	23
Goizueta (D. José Gregorio).	Sidra.	25	25	10
Goizueta (D. Ramon).	Idem natural.	94	»	10
Gonzalez (D. Fermin).	Vino comun.	350	300	30
Gonzalez (D. Lorenzo).	Idem de pasto.	»	»	25'50
Goñi Sagües (D. Francisco).	Idem de capa.	400	400	22
Gorría (D. Cecilio).	Alcohól seco.	»	»	20
Grelozoain.	Vino de pasto.	»	»	23'50
Gurrucharri (D. Luis).	Idem comun.	140	100	25
Hermoso (D. Francisco).	Idem id.	600	500	28
Hermoso de Hermoso (D. Francisco).	Idem id.	200	120	25
Hernandez (D. Manuel).	Idem dulce tinto.	200	150	24
Hualde (D. Atanasio).	Aguardiente anisado.	40	»	12
Idem.	Idem id. de vino tinto.	600	600	12
Huarte Mendicoa (Don Manuel).	Vino de pasto seco.	3.000	3.000	35
Huarte (D. Martin).	Idem id. id.	3.500	3.500	35
Ibañez de Ibero (D. Genaro).	Idem dorado de postre.	»	»	61
Ibañez (D. Ignacio).	Idem tinto comun.	230	200	54
Ibarlucea (D. Ventura).	Idem comun.	900	870	28
Iguzcuza (D. Tiburcio).	Idem id. de pasto.	80	70	25
Imas (D. Gregorio).	Idem id.	100	70	17
Iracheta (Sra. Viuda de)	Idem generoso de 14 años.	60	60	200
Idem.	Idem id. seco de 10 id.	60	60	120
Iribas (D. Lorenzo).	Idem comun.	100	90	30
Iribérri (D. José).	Idem tinto seco.	90	80	24
Irigoyen (D. José Francisco).	Sidra ó sagardúa.	40	»	10
Iturralde (D. Eulalio).	Vino comun.	800	750	30
Izco (D. Pedro).	Idem id. tinto.	230	230	80
Jabala (D. Ramon).	Idem tinto.	»	»	35
Jacoizti (D. Javier).	Aguardiente anisado.	60	50	40
Idem.	Vino tinto seco.	200	190	24
Jaen (D. Julian).	Idem de pasto.	80	75	25
Jaranta (D. Anselmo).	Idem dulce de pasto.	200	200	22'50
Jáuregui (D. Justo).	Idem id. comun.	100	30	18
Javier de Izco (D. Pedro)	Idem tinto seco.	150	140	24
Junio (D. José).	Idem id.	250	240	30
Labarta (D. Antonio).	Idem id.	35	35	18
Laborería (D. José).	Idem id. de 1875.	250	200	35
Idem.	Idem id. de 1876.	250	200	30
Lagarde (D. Aniceto).	Idem de pasto 1874	150	150	50
Idem.	Idem id. de 1875.	160	150	40
Idem.	Idem de Escaba de 1875.	380	300	36
Landa (D. Francisco).	Idem comun.	160	100	25
Lasterra (D. Basilio).	Idem seco tinto.	100	»	20

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Latasa (D. Bernardino).	Vino seco.	500	480	24
Latasa (D. Nemesio).	Idem id. de pasto.	300	300	35
Latienda (D. Francisco).	Idem chacolí.	100	100	12'50
Lator (D. Joaquin).	Idem tinto dulce.	300	200	24
Les (D. Ignacio).	Idem de capa dulce	50	50	40
Les (D. Luis).	Idem blanco.	»	»	40
Lespe (D. Juan Bautista)	Idem comun.	3.300	300	32
Lezaeta (D. Juan).	Vinagre.	40	30	8
Lizárraga (D. Fernando)	Vino seco natural.	750	650	25'50
Lizárraga (D. Gregorio).	Idem id. id.	280	200	25'50
Lizárraga (D. Joaquin).	Idem id.	280	220	25'50
Lizárraga (D. Juan Vicente).	Sidra.	30	30	14
Lizoain (D. Bernardo).	Vino tinto de pasto	1.000	240	35
Idem.	Anisado.	180	80	60
Idem.	Vinagre de vino.	80	40	19
Lopez (D. Miguel).	Vino comun.	250	160	17
Lorenzo (D. Benito).	Idem seco.	100	100	24
Lorenzo (D. José).	Idem tinto dulce.	200	150	24
Los-arcos (D. Javier).	Idem id.	»	»	35
Machintoa (D. Manuel T.)	Sidra ó sagardúa.	60	»	12
Mangado (D. Benito).	Vino añejo.	»	»	36
Marichalar (D.ª Micaela)	Idem rancio seco.	50	20	263'50
Martinez de Luco (D. Cirilo).	Idem comun.	200	140	17
Martinez (D. Cárlos).	Idem seco de 1876.	350	280	25
Martinez (D. Francisco).	Idem comun.	»	»	24
Martinez (D. Ildefonso).	Idem.	100	80	25
Martinez A. (D. José).	Idem.	110	90	25
Martinez (D. Manuel).	Idem de pasto.	85	80	25
Martinez (D. Miguel).	Idem id. id.	200	100	24
Martinez (D. Tomás).	Aguardiente anisado.	70	50	75
Megía (D. Luis).	Vino tinto.	60	»	21'24
Mena (D. Juan).	Idem id. comun.	30	20	17
Mendibúru (D. Francisco).	Chacolí.	100	60	35
Mendiluce (D. Braulio).	Vino comun tinto.	150	100	17
Meñaca (D. Manuel).	Idem id.	100	100	17
Mina (D. Andrés).	Idem chacolí.	200	180	12'50
Mondrágon (D. Bautista)	Idem comun.	1.100	1.000	25
Montoya (D. Cecilio).	Idem seco tinto.	100	50	24
Idem.	Idem dulce.	100	50	18
Montoya (D. Mateo).	Idem de pasto.	1.200	1.000	24
Idem.	Aguardiente.	60	50	75
Munarriz (D. Manuel).	Vino viejo natural.	240	10	75
Idem.	Idem id. id. sin orujo.	»	12	75
Munarriz (D. Ramon).	Idem chacolí.	100	50	12'50
Muratori (D. Agustin).	Idem comun.	400	200	30
Navarrete (D. Juan María).	Idem id.	150	100	17
Ochoa (D. Joaquin).	Idem id. de pasto.	150	»	25
Oficialdegui (D. Juan).	Idem de id.	200	150	22
Olaso (D. Jacinto).	Idem id.	»	»	25
Ollo (D. Santos).	Idem chacolí.	100	50	12'50
Orduña (D. Calixto).	Crema de anis.	»	5	10
Idem.	Vino tinto chiquito	»	2	20
Idem.	Idem de paja ó supurado.	»	12	30
Idem.	Idem generoso dulce.	»	4	100
Idem.	Idem id. seco.	»	4	100
Idem.	Tintura de azúcar.	»	»	100
Idem.	Vinagre de vino.	»	2	25
Orio y Ulpiano (Don Narciso).	Aguardiente anisado.	40	30	70
Oronoz (D. Anacleto).	Vino comun.	500	400	34
Oronoz (D. Ruperto).	Idem de pasto.	90	80	24'50
Ororbia (D. Angel).	Idem chacolí.	220	200	12'50
Ortega (D. Segundo).	Clarete seco.	20	»	17
Ortigosa (D. Juan).	Vino tinto.	150	120	17
Ortigosa (D. Valentin).	Idem id.	100	80	17
Oses y Mediavilla (Don Aniceto).	Vino seco de 1876.	350	280	25
Oyarzun (D. Cecilio).	Idem de Pamplona	60	50	25
Ozevidi (D. Fernando).	Idem tinto seco.	80	70	24
Palacios (D. Manuel).	Idem añejo id.	100	20	200
Idem.	Vinagre de vino.	»	»	34
Pardo (Doña Felicia).	Vino seco.	430	400	22
Idem.	Idem generoso.	530	500	50
Pardo (D. Valero).	Idem tinto natural dulce.	1.380	1.380	22
Pascual (D. Raimundo).	Idem de pasto.	200	150	24
Pegenaute (D. Casimiro)	Idem tinto.	80	»	21'24
Idem.	Idem clarete.	100	»	21'24
Peñaflorida (Sr. Conde de).	Seco generoso.	»	»	85
Idem.	Dulce id.	»	»	170
Idem.	Idem id.	»	»	85
Idem.	Idem. id.	»	»	21
Idem.	Idem id.	»	»	32
Perez (D. Bautista).	Aguardiente anisado.	»	»	15
Perez (Doña Catalina).	Vino de pasto.	»	»	25
Perez de R. (D. Joaquin)	Idem id. de 1875.	200	100	19'11
Idem.	Idem id. de 1876.	360	350	19'11
Idem.	Idem id. id. de Izarbe.	200	200	21'25
Portillo (D. Matías).	Idem comun.	130	90	25
Poyo (D. Joaquin).	Idem tinto seco.	140	130	24
Idem.	Vinagre de vino.	10	8	20
Pujadas (D. Joaquin).	Vino comun tinto.	100	100	17
Pujadas (D. Pedro).	Idem id.	350	300	12
Ribed (D. Pedro).	Idem de pasto.	»	»	25
Ripalda (D. Manuel).	Idem chacolí.	100	60	25
Rodezno (Sr. Conde viudo de).	Generoso dulce de 100 años.	32	32	800
Idem.	Idem seco de 10 años.	32	32	120
Rosell (D. Francisco).	Vino de pasto seco	360	360	22
Ruiz (D. Teodoro).	Idem de id.	»	»	23'50
Ruiz y Alda (D. Pablo).	Aguardiente comun.	200	200	75
Saenz Tejada (D. Angel)	Vino comun.	300	300	30
Sagardoy (D. Matías).	Idem de pasto.	60	60	24
Salvador (D. Pablo).	Idem seco.	400	400	24
San Martin (D. Pedro).	Idem de Eslava.	50	50	25
San Martin (D. Policarpo).	Idem de pasto.	»	»	»
Sanz (D. Antonio).	Idem seco comun.	»	»	24
Sanz (D. Martin).	Chacolí.	100	30	21
Sarasate (D. Javier).	Vino tinto seco.	150	130	24
Sarasate (D. Matías).	Idem id. id.	150	130	24
Saso (Sra. Viuda de).	Idem id. id. de 2 años.	370	370	24
Idem.	Idem id. id. de 3 años.	380	380	26
Idem.	Idem natural generoso seco.	120	120	120
Ulzurrum (D. Ulpiano).	Aguardiente anisado.	»	»	»
Ullate (D. Gaudioso).	Vino.	800	700	25
Urbaiz (Doña Rita).	Idem de pasto.	»	»	23'50
Urbasos (D. Andres).	Idem id.	150	»	35
Uriz (D. Manuel.	Idem tinto comun.	470	470	80
Urra Chaso (D. Felipe).	Vinagre de vino, 1875.	30	25	13
Urra (D. Santos).	Vino comun.	200	190	28
Urrutia (D. Galo).	Idem tinto de pasto.	200	180	25
Urtasum (D. Francisco).	Idem generoso.	»	»	36
Vera (D. Félix).	Idem tinto.	800	»	21'24
Vicuña (Doña Isabel).	Idem id.	300	250	17
Vicuña (D. Pascual).	Idem seco clarete.	100	90	26
Vidaurre (D. Tomás).	Idem generoso.	100	»	28

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Vita (D. Pascual).	Aguardiente seco.	»	»	80
Idem.	Vino comun dulce	»	»	26
Idem.	Idem id. seco.	»	»	34
Idem.	Idem rancio id.	»	»	200
Idem.	Idem superior.	»	»	120
Yanguas (D. Francisco).	Idem seco tinto.	250	200	19
Yanguas Iracheta (Don Pedro).	Idem id. id.	200	150	20
Zaldivar (Sr. Conde de).	Vino tinto seco.	1.800	1.700	22'50
Idem.	Vinagre.	»	»	15
Idem.	Vino de Jerez.	30	30	76'50
Idem.	Idem natural de pasto.	40	40	20'25
Idem.	Idem id. de garnacha.	50	50	19
Zalduendo (D. Rufino).	Idem comun.	600	660	30

RESÚMEN.

Número de productos	332
Produccion anual	77.796
Existencias disponibles	63.214
Precio medio	40'16

FALTAN:

Datos de produccion	78
— de cantidades disponibles	87
— de precios	11

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Santos Aldaz	Eneriz	De pasto	Medalla de perfeccion.
D. Lorenzo Balduz	Olite	Rancio seco	Idem.
Doña Feliciana Borbon	Tudela	Generoso	Idem.
D. Camilo Castilla	Corella	Rancio seco	Idem.
		Dulce de 1876	Idem.
D. Gumersindo Cia	Mañeru	Tinto seco	Idem.
D. Leocadio Diaz	Estella	Idem id.	Idem.
D. Leopoldo Ducloux y Saenz de Santa María	Peralta	Generoso dorado	Idem.
		Idem seco pálido	Diploma de mencion.
		Rancio dulce superior	Idem.
D. Hermenegildo Elorz	Estella	Vino tinto	Perfeccion.
D. Francisco Goñi y Sagües	Pitillas	Idem de capa	Idem.
D. Julian Jaen	Estella	Idem de pasto	Idem.
D. Babil Jimenez	Tafalla	Idem id.	Idem.
D. José Laboreria	Olite	Seco de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Diploma de mencion.
D. Aniceto Lagarde Carriquiri	Pamplona	Idem de pasto de 1875	Perfeccion.
D. Bernardo Lizoain	Puente la Reina	Tinto de pasto	Idem.
D. Braulio Mendiluce	Losarcos	Tinto	Idem.
Sr. Conde de Zaldívar	Córtes	Idem de pasto	Idem.
		Idem seco	Mencion.
D. Clemente Alcalde	Falces	Seco	Idem.
Sr. Marqués de Alcañices	Cadreita	Tinto de pasto	Idem.
D. Tomás Altolaguirre	Pamplona	Idem id.	Idem.
Sra. Viuda de Añezcar	Idem	Idem id aburdeado	Idem.
D. Fermin Arambúru	Losarcos	Idem id.	Idem.
D. Mariano Argaiy	Elizondo	Sidra	Idem.
D. Santos y Doña Francisca Ardaiz	Obanos	De pasto	Idem.
D. Segundo Ariztegui	Santistéban	Sidra	Idem.
D. José Armendariz	Muruzabal	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan Azcorbe	Losarcos	Tinto	Idem.
D. José María Azarola	Tafalla	De pasto de 1874	Idem.
D. Mariano Bayona	Aoiz	De pasto	Idem.
D. Apolinario Beperet	Sada	Tinto	Idem.
D. Juan Burguete	Lumbier	Idem seco	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Blas Cintora	Peralta	Generoso seco	Mencion.
D. Juan Cruz Istúriz	Pamplona	Chacolí	Idem.
D. Vicente Echeverría	Eneriz	De pasto	Idem.
D. Facundo Erdozoain	Aoiz	Idem	Idem.
D. Juan Estéban Errandonea	Vera	Sidra	Idem.
D. Rufino Eslava	Valtierra	Tinto de pasto	Idem.
D. Rufino Eslava y Carrion	Idem	Idem id	Idem.
D. Cárlos Esparza	Pitillas	Idem id	Idem.
D. Angel Falces	Arguedas	Seco	Idem.
D. Pedro Galbete	Pamplona	Chacolí	Idem.
D. Joaquin García	Mendigorría	Seco	Idem.
D. Tomás Goiburu	Aoiz	De pasto	Idem.
D. Fermin Gonzalez	Estella	Tinto	Idem.
D. Lorenzo Gonzalez	Añorbe	De pasto	Idem.
D. Luis Gurucharri y Echegaray	Dicastillo	Tinto	Idem.
D. Francisco Hermoso de Hermoso	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel Huarte y Mendicoa	Tafalla	De pasto seco de 1875.	Idem.
D. Ignacio Ibañez	Sada	Tinto	Idem.
D. Eulalio Iturralde	Estella	Idem	Idem.
D. José Junio	Lumbier	Idem seco	Idem.
D. Aniceto Lagarde y Carriquiri	Pamplona	De pasto del 74 y del 75.	Idem.
D. Bernardino Latasa	Mendigorría	Seco	Idem.
D. Nemesio Latasa	Tafalla	De pasto seco de 1875.	Idem.
D. Juan Vicente Lizárraga	Santistéban	Sidra	Idem.
D. Javier Losarcos	Sangüesa	Tinto	Idem.
Doña Micaela Marichalar	Peralta	Rancio seco	Idem.
D. Juan Mena	Losarcos	Tinto	Idem.
D. Francisco Mendibúru	Gazolaz	Chacolí	Idem.
D. Cecilio Montoya	Caparroso	Tinto dulce	Idem.
D. Manuel Munarriz y Marcellan	Cascante	Idem de 1874	Idem.
D. Jacinto Olaso	Villava	De pasto	Idem.
D. Aniceto Oses Mediavilla	Artazu	Seco	Idem.
D. Cecilio Oyarzun	Pamplona	Vino escava	Idem.
D. Valero Pardo	Murchante	Tinto dulce	Idem.
D. Casimiro Pegenaute	Milagro	Idem de pasto	Idem.
Sr. Conde de Peñaflorida	Peralta	Generoso dulce Dulce de segunda	Idem. Idem.
D. Francisco Rosell	Murchante	De pasto	Idem.
D. Angel Saenz de Tejada	Estella	Tinto	Idem.
D. Matías Sagardoy	Pitillas	De pasto	Idem.
D. Policarpo San Martin	Añorbe	Idem	Idem.
Sra. Viuda de Saso	Villafranca	Tinto seco	Idem.
D. Félix Vera y Lopez	Milagro	Tinto	Idem.
D. Pascual Vita	Villafranca	Idem dulce Idem seco	Idem. Idem.

Clase 4.ª

D. Cecilio Gorria	Tafalla	Alcohól seco	Perfeccion.
D. Bautista Perez	Olite	Aguardiente anisado	Idem.
D. Blas Ancil	Sangüesa	Idem id	Mencion.
D. Isidoro Argiñano	Estella	Idem id	Idem.
D. Pascual Arregui	Pamplona	Idem id	Idem.
D. Lorenzo Balduz	Olite	Idem id	Idem.
D. Juan Cruz y Zubiri	Tafalla	Idem id	Idem.
D. José María Gaston	Losarcos	Idem de orujo	Idem.
D. Atanasio Hualde	Valtierra	Idem anisado	Idem.
D. Babil Gimenez	Tafalla	Idem id	Idem.
D. Narciso Orio	Obanos	Idem id	Idem.
D. Ulpiano Ulzurrun	Idem	Idem id	Idem.
D. Pascual Vita	Villafranca	Idem seco	Idem.
D. Camilo Castilla	Corella	Idem moscatel	Idem.

Clase 5.ª

Sres. Albás y Compañía	Tudela	Noyó de Falburgo Marrasquino doble Licor de ananas Chartreuse	Mencion. Idem. Idem. Idem.

Clase 7.ª

Sr. Conde de Zaldivar	Córtes	Vinagre	Perfeccion.
D. Pedro Arregui	Árguedas	Idem incoloro	Mencion.
D. Juan Asin	Milagro	Idem moscatel	Idem.
D. Manuel Fernandez	Mañeru	Idem superior	Idem.
D. Manuel Palacios	Peralta	Idem de vino rancio	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.º B.º—*El Presidente*, SANTOS.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
1	3435	Alcañices (Sr. Marqués de).	Cadreita.	Tinto de pasto.	13'9	4'76	15'14	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
2	3440	Altolaguirre (D. Tomás).	Pamplona.	Chacolí.	11'9	3'95	4'08	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. am. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	3444	Añezcar (Sra. Viuda de).	Idem.	Idem.	12'9	4'49	3'06	Cen.—V. rojo	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	3449	Argay (D Mariano).	Elizondo.	Sidra.	4'7	3'38	11'80															
5	3453	Ardaiz (D. Santos y D.ª Francisca)	Obanos.	Seco de pasto.	13'9	4'33	3'89	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	24'68	Gris pulv.	4'68	
6	3458	Ariztegui (D. Segundo).	Santistéban.	Sidra.	5'0	4'54	11'30															
7	3461	Armendariz (D. José).	Muruzabal.	Tinto de pasto.	13'7	4'44	3'35	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	22'04	Gris pulv.	5'00	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
8	3463	Azcorbe (D. Juan).	Losarcos.	De pasto.	13'9	3'35	5'19	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	26'90	Terrosas.	3'40	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Cal y ferr. M. ab.—Fosf. y alum. Reg.
9	3468	Azarola (D. José María de).	Tafalla.	Mezclas de vinos de 1874 y 1875.	13'9	3'57	5'46	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. muy poco pastoso: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	20'50	Terrosas.	3'50	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Ferr. y cal. M. ab.—Fosf. y alum. Reg.
10	3472	Balduz (D. Lorenzo).	Olite.	Rancio seco.	16'6	4'54	44'17															
11	3473	Bayona (D. Mariano).	Aoiz.	De pasto.	16'6	4'76	7'07	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
12	3476	Beperet (D. Apolinario).	Sada.	Tinto.	14'7	4'87	10'60	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	3483	Castilla (D. Camilo).	Corella.	Dulce de garnacha.	15'6	3'84	37'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy compacto, achocolatado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	89'42	Terrosas.	3'00	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Ferr. M. ab. — Fosf. cal y alum. Ab.
14	3494	Ducloux y Saenz de Santa María (D. Leopoldo).	Peralta.	Generoso seco pálido.	14'5	4'44	7'57															
15	3494	Idem.	Idem.	Seco dorado.	16'3	4'33	13'59															
16	3506	Herdozoain (D. Francisco).	Aoiz.	De pasto.	11'7	6'49	2'52	Cen.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	»	16'10	Gris agl. delic.	2'00	I. Fosf. y silic. Reg.—Sulf. clor. pot. y cal. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
17	3507	Errandonea (D. Juan Estéban).	Vera.	Sidra.	6'9	4'11	15'14															
18	3514	Eslava (D. Rufino).	Valtierra.	Tinto de pasto.	16'6	3'33	8'31	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso; paredes de la capsula barnizadas de color amarillo, acaramelado, con indicios de materia violácea.	52'02	Terrosas.	3'60	I. Clor. y magn. Ab.—Sulf. silic. y pot. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
19	3516	Esparza (D. Cárlos).	Pitillas.	Seco de pasto.	16'3	4'54	8'03	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
20	3517	Falces (D. Angel).	Arguedas.	Idem.	14'5	3'46	3'12	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Pardo. —V. ver.	Az. — V. ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. muy poco pastoso: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	24'02	Terrosas.	3'58	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
21	3520	Galbete (D. Pedro).	Pamplona.	Chacolí.	8'9	3'46	3'10	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.	Pardo. — V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
22	3525	García (D. Joaquín).	Mendigorría.	Seco de pasto.	14'7	3'78	3'97	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, muy poroso: materia colorante roja pura sin fajas.	27'62	Gris agl.	5'00	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
23	3539	Goñi y Sagüez (D. Francisco).	Pitillas.	Idem.	17'3	4'11	8'15															
24	3540	Gurucharri (D. Luis).	Dicastillo.	De pasto.	14'7	4'06	5'30	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
25	3542	Hermoso de Hermoso (D. Francisco).	Idem.	Idem.	13'3	4'71	23'04	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
26	3545	Huarte (D. Manuel).	Tafalla.	De pasto 1875.	15'4	3'79	10'60	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. poco pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas bastante marcadas.	34'26	Gris pulv.	4'36	I. Sulf. y cal. Ab.—Silic. Reg.—Clor. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
27	3547	Ibañez (D. Ignacio).	Sada.	Tinto.	13'7	4'17	3'68	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante amarillo violácea, con fajas bastante marcadas.	27'88	Gris pulv.	3'40	I. Sulf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
28	3565	Jimenez (D. Babil).	Tafalla.	Seco de pasto.	10'8	4'22	3'12	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
29	3566	Junio (D. José).	Lumbier.	Tinto.	49'00	4'54	4'95	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
30	3568	Laboreria (D. José).	Olite.	Seco de 1875.	15'4	3'73	3'31	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
31	3568	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	15'2	3'35	3'96	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	22'20	Gris pulv.	2'80	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
32	3570	Lagarde (D. Aniceto).	Pamplona.	Chacolí de 1874.	13'3	4'44	4'08	Cen. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	3571	Lagarde y Carriquiri (D. Aniceto).	Idem.	Idem de 1875.	13'7	4'98	3'95	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. arropado, en muy corta cantidad: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	24'80	Gris pulv.	2'28	I. Sulf. clor. silic. y magn. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
34	3577	Latasa (D. Nemesio).	Tafalla.	De pasto de 1875.	14'5	3'52	4'60	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
35	3586	Lizárraga (D. Vicente).	Santistéban.	Sidra.	5'8	4'06	40'60															
36	3595	Los-arcos (D. Javier).	Sangüesa.	Tinto.	17'0	5'98	7'56	Cen.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto: materia colorante rojo violada, con fajas muy poco marcadas.	42'52	Terrosas.	3'04	I. Fosf. clor. pot. y magn. Reg.—Sulf. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
37	3598	Marichalar (Doña Micaela).	Peralta.	Rancio seco.	16'7	4'98	1'32															
38	3609	Mendibúru (D. Francisco).	Gazolaz.	Chacolí.	11'7	5'25	5'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. ver.	Ver. M. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	113'40	Terrosas.	4'10	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.
39	3621	Munarriz (D. Manuel).	Cascante.	Tinto de 6 años.	17'9	3'68	8'16	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'02	Gris agl. delic.	7'40	I. Clor. Ab.—Sulf. y cal. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
40	3628	Olaso (D. Jacinto).	Villaba.	Chacolí de pasto.	12'4	4'44	2'52	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	3'90	Gris pulv.	3'00	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco.—Fosf. ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
41	3638	Oses y Mèdiavilla (D. Aniceto).	Artazu.	Seco.	15'9	4'23	5'96	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	26'94	Gris pulv.	3'50	I. Fosf. Ab.—Magn. Reg.—Sulf. clor. pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Ind.
42	3639	Oyarzun (D. Cecilio).	Pamplona.	Chacolí de escava.	13'5	4'76	3'11	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnoxan.					
43	3643	Pardo (D. Valero).	Murchante.	Tinto dulce.	13'5	3'57	137'50	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan. Ab.					
44	3647	Peñaflorida (Sr. Conde de).	Peralta.	Generoso dulce.	14'3	4'21	10'60															
45	3647	Idem.	Idem.	Idem seco.	17'9	4'38	3'53	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ampuloso: paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	48'24	Gris pulv.	4'48	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y silic. Reg.—Pot. cal y magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.
46	3647	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1875.	14'5	9'64	245'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, abundante negro; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intensísimo.	245'70	Terrosas.	5'90	I. Clor. M. ab.—Sulf. fosf. y pot. Ab.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
47	3658	Rosell (D. Francisco).	Murchante.	Seco de pasto.	14'9	3'46	4'08	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	29'40	Gris osc. pulv.	4'80	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
48	3661	Sagardoy (D. Matías).	Pitillas.	Idem id.	14'5	3'68	4'56	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	3670	Saso (viuda de).	Villafranca.	Idem de 1875.	15'4	3'52	4'54	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. muy compacto: materia colorante rojo amarillenta, con una faja muy marcada.	30'54	Gris delic.	2'64	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. cal y silic. Reg.—Fosf. y magn.—Poco. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.				EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion. por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.							
50	3680	Vera (D. Félix).	Milagro.	De pasto.	14'9	3'65	7'57	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Am. —V. ver. sucio.	Am.-V. ver. sucio.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	»	Gris pulv.	»	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Reg.-Magn. Poco.-Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
51	3684	Vita (D. Pascual).	Villafranca.	Comun dulce.	15'8	2'97	1'17	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	E. ligeramente pastoso; paredes de la cápsula, barnizadas de color amarillo acaramelado, con alguna faja bien marcada de materia colorante roja.	17'56	Terrosas.	2'20	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. silic. cal y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
52	3684	Idem.	Idem.	Superior.	16'3	2'81	4'24									
53	3689	Zaldívar (Sr. Conde de).	Córtes.	Tinto seco comun.	14'3	4'05	2'65	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Am.—V. viol.	Am.-V. ver.	R. poco pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias de una materia ocreosa.	23'20	Gris oscura pulv.	6'74	I. Clor. pot. cal. y magn. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
54	3689	Idem.	Idem.	Tinto de pasto.	14'00	3'57	1'61	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.					

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINO COLOREADO POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 8 á 9	1	De 2 á 3	2	OEnolina	33	De 3 á 10	1	De 2 á 3	5
10 á 11	1	3 á 4	20	OEnocyanina	1	10 á 20	1	3 á 4	9
11 á 12	3	4 á 5	28	OEnolina y OEnocyanina	3	20 á 30	13	4 á 5	5
12 á 13	2	5 á 6	2	OEnolina y OEnoxantina	2	30 á 40	2	5 á 6	3
13 á 14	11	6 á 7	1			40 á 50	3	6 á 7	1
14 á 15	13	9 á 10	1			50 á 60	1	7 á 8	1
15 á 16	7					80 á 90	1		
16 á 17	7					110 á 120	1		
17 á 18	4					240 á 250	1		
19 á 20	1								
Sidras dosando de 4,7 á 6,9 por 100.	4								
Suma	54	*Suma*	54	*Suma*	39	*Suma*	24	*Suma*	24

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Importante es ya por su produccion la provincia de Navarra, pues dedica al cultivo de la vid más de 30.000 hectáreas, siendo los puntos más importantes Tafalla, Tudela y Estella.—Los caldos participan, por la situacion de la localidad, de los caractéres dominantes en Aragon, La Rioja y áun las provincias del litoral Cantábrico. Los chacolís y «chiquitos» pueden llegar á producir, con una elaboracion esmerada, vinos ácidos, ligeros, agradables para el consumo; la region central produce excelentes vinos de pasto; y las demas regiones los producen de capa, y áun generosos, sin que deje de tener importancia la fabricacion de sidras en el Baztan. Cuenta ademas con algunas fábricas de cerveza, cuyas cualidades no ha sido posible apreciar por las malas condiciones en que ha sido expuesta. Las sidras y chacolís no están tan bien elaboradas como en las provincias vecinas, de las cuales puede tomar ejemplo. Mayor esmero se nota en la elaboracion de los vinos de pasto, de los cuales presenta ejemplares recomendables; pero es preciso cuidar más esa elaboracion y de la limpieza en los envases. Trasiegos continuados y el relleno en el segundo período de la fermentacion, mejorarian notablemente la calidad de este producto.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 3 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Aibar	»	»	»	2	»	2
Añorbe	»	»	2	8	5	15
Arguedas	»	»	2	3	»	5
Artajona	»	»	»	1	3	4
Artazu	»	»	1	5	»	6
Aoiz	»	»	3	»	1	4
Ansoain	»	»	»	»	1	1
Cadreita	»	»	1	1	»	2
Caparroso	»	»	1	3	2	6
Cascante	»	»	1	7	3	11
Corella	»	2	1	2	»	5
Córtes de Navarra	»	2	1	3	4	10
Dicastillo	»	»	2	3	»	5
Elizondo (Baztan)	»	»	1	1	»	2
Enériz	»	1	1	»	4	6
Errazu (Baztan)	»	»	»	1	»	1
Estella	»	3	4	18	9	34
Fálces	»	»	1	3	6	10
Fúnes	»	»	»	2	4	6
Gazolaz (Zizur)	»	»	1	»	1	2
Izu (Olza)	»	»	»	1	»	1
Losarcos	»	1	4	12	7	24
Lumbier	»	»	2	12	3	17
Mañeru	»	1	1	2	1	5
Marcilla	»	»	»	1	»	1
Mendigorría	»	»	2	5	1	8
Milagro	»	»	3	2	3	8
Miranda de Arga	»	»	»	5	2	7
Monteagudo	»	»	»	4	»	4
Murchante	»	»	2	4	»	6
Muruzábal	»	»	1	»	1	2
Obanos	»	»	3	3	7	13
Olite	»	3	2	5	»	10
Olza	»	»	»	»	1	1
Ororbia (Olza)	»	»	»	3	1	4
Pamplona	»	1	8	6	6	21
Peralta	»	1	7	5	»	13
Pitillas	»	1	2	»	1	4
Puente la Reina	»	1	»	3	»	4
Rocaforte (Javier)	»	»	»	1	»	1
Sada	»	»	2	1	2	5
Sangüesa	»	»	2	1	»	3
Santistéban	»	»	2	»	»	2
Tafalla	»	2	5	6	2	15
Tudela	»	1	4	3	»	8
Valtierra	»	»	3	»	»	3
Vera	»	»	1	2	1	4
Villaba	»	»	1	2	1	4
Villafranca	»	»	4	6	2	12
Zizurmayor	»	»	»	»	2	2
Total	»	20	84	158	87	349

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	»	»	»	2	»	2
	Cerveza	»	»	»	1	»	1
	Clarete (vino)	»	»	»	1	1	2
	Chacolí	»	»	3	6	8	17
	Dulce	»	1	1	2	»	4
	Escava	»	»	1	»	»	1
	Generoso	»	2	3	9	2	16
	Moscatel	»	»	»	1	»	1
	Oriundo de Jerez	»	»	»	1	»	1
	Rancio	»	2	2	4	1	9
	Seco	»	2	6	13	2	23
	Sidra	»	»	4	5	1	10
	Supurado	»	»	»	»	1	1
	Tinto	»	10	44	87	67	208
4.ª	Aguardiente anisado	»	1	9	6	1	17
	Idem de orujo	»	»	1	5	»	6
	Idem seco	»	»	1	5	1	7
	Alcohól	»	1	»	»	»	1
5.ª	Anis	»	»	»	2	»	2
	Anisete	»	»		1	»	1
	Cognac de moscatel	»	»	1	»	»	1
	Crema	»	»	»	1	»	1
	Chartreusse	»	»	1	»	»	1
	Licor de ananas	»	»	1	»	»	1
	Marrasquino	»	»	1	»	»	1
	Noyó	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	1	4	6	2	13
	Total	»	20	84	158	87	349

PROVINCIA DE ZARAGOZA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Despues de extensas consideraciones sobre la importancia del asunto, el autor de la Memoria entra en materia diciendo:

A la alta ilustracion de la Comisaría, no pueden pasar desapercibidas las muy poderosas razones que, en la provincia que nos ocupa, militan en favor del aumento del cultivo de la vid. Séanos, sin embargo, permitido apuntar algunas que, en nuestro concepto, merecen ser detenidamente estudiadas, por los puntos de enlace qne tienen con la agricultura general del país.

Segun la frase de un célebre agrónomo, puede considerarse la ampelídea que nos ocupa, como cosmopolita de terrenos; y así lo vemos confirmado; puesto que parece sólo resistir, en nuestra localidad, á los yesos casi puros, dando buenos resultados en todos los varios suelos que en la provincia se han sometido á su cultivo, siempre que la exposicion no haya sido completamente contraria.

Sin pecar de excesivamente severos, bien podemos asegurar que nuestro problema agrario, aparte de las buenas prácticas, casi se resolveria con el riego, que viene á ser en nuestros campos sinónimo de produccion.

Si esto, que para nosotros es un axioma, lo resuelve la vid en su vegetacion, nada de extraño es que, para la provincia, le demos la importancia primera, cuando la vemos ostentar una vegetacion lozana en comarcas donde todas las demas plantas viven difícilmente, por la escasez de humedad.

Ventajas de no menor importancia cultural presenta la vid para la provincia, puesto que las convulsiones atmosféricas nunca comprometen, no ya su existencia, sino que la cosecha nunca experimenta una pérdida general, como el olivo con los deshielos rápidos y otras plantas en las bajas temperaturas tardías. Todos estos temores no preocupan al labrador, que funda sus esperanzas en el cultivo de la vid.

Exige tambien mucha menor cantidad de trabajo relativamente al producto que de ella se obtiene; hace desaparecer los barbechos, y ocupa en toda su extension el terreno que se dedica á su cultivo, ademas de ocupar con ventaja todos aquellos que, por su pobreza y accidentes, no pueden dedicarse á otros vegetales. Los trabajos que exige son más bien de inteligencia que de fuerza bruta, y por lo tanto, tienen beneficiosa ocupacion todos los individuos que constituyen la familia rural. Da orígen á muchas fabricaciones importantes, produciendo efectos de gran circulacion en el comercio, ademas de la poca ó ninguna exigencia de abonos que su cultivo reclama.

Si descendiéramos á analizar cada una de las condiciones que llevamos enumeradas, en todas y en cada una de ellas encon-

trariamos extension sobrada para recomendar el aumento de semejante cultivo; pero nos dispensamos de hacerlo, al dirigir nuestras observaciones á la superior ilustracion de la Comisaría, que de seguro las tendrá aquilatadas y estudiadas con gran provecho de la produccion.

Las buenas condiciones del cultivo de la planta que nos ocupa, no fueron desconocidas de los agricultores de la provincia en los siglos anteriores, puesto que, á últimos del siglo XVII y principios del XVIII, se efectuaron grandes plantaciones en los Monegros y otras comarcas, siendo despues abandonadas por causas puramente extrañas al cultivo y que más adelante apuntaremos.

Para terminar estas ligeras observaciones referentes al cultivo de la vid en la provincia, no podemos dispensarnos de hacer un ligero bosquejo de las vicisitudes por que ha pasado en los últimos años que acaban de trascurrir.

Puede desde luego asegurarse que, despues de un casi total abandono, por la falta de demanda del producto en cuestion, vino una época de renacimiento al iniciarse la guerra de Crimea; pues, hasta entonces, se dieron algunos casos de tener que abandonar los productos de la cosecha anterior para encerrar los de la cosecha que se presentaba.

Estas pérdidas para las comarcas productoras, tenian que producir los efectos que son consiguientes, hasta que, principiada la guerra antedicha, la demanda se animó, y ya puede decirse que, si bien con oscilaciones, ha continuado hasta hoy. Desde entonces el cultivo es más esmerado en la comarca, y sobre todo, se ha aumentado en más de un doble el producto.

Otras causas no ménos poderosas han influido tambien para variar las condiciones de la produccion. Muchos términos de la comarca carecian entonces de vías de comunicacion, y tenian nuestros labradores que dedicarlos forzosamente á cultivos que no exigieran ningun trasporte de importancia. La red de caminos vecinales y los muchos de verederos que se han llevado á cabo, han introducido el cultivo de la vid en muchos términos donde no se conocia, y lo han estudiado en algunos que siempre habian permanecido incultos.

Muchos ejemplos de lo dicho podrian citarse, en Zaragoza mismo, que creemos sea bastante con sólo apuntarlos; y si á todo esto se añade la facilidad del trasporte y extraccion por las carreteras generales, provinciales y vías ferreas, sin dificultad se echará de ver el período de marcada transicion por el cual han pasado, tanto el cultivo como el producto.

Sin salir de la capital, se ha observado que en muchos términos de regadío, cuya extension figuraba por miles de hectáreas, no ha quedado ya ni una vid, y han sido dedicados por completo al cultivo de toda clase de cereales, legumbres y hortalizas; existiendo ahora, por el contrario, miles de hectáreas de secano cubiertas de frondosos y buenos viñedos, que hace algunos años sólo eran recorridas por el ganado lanar. Esta iniciativa, dada por la capital, y que es seguida en toda la provincia, podria en pocos años, si no sobreviene una depreciacion de los frutos, cambiar la faz de muchos de nuestros montes.

Grande gloria seria para los sabios iniciadores del concurso de Abril, si merced á él y á los resultados obtenidos, consiguiese alentar á nuestros labradores, para que lleven adelante las trasformaciones de terrenos incultos y sin ningun riego, en campos de produccion abundante á que tambien responden las condiciones climatológicas de la localidad.

Las trasformaciones que dejamos apuntadas, no sólo se han verificado en los tiempos modernos, sino que, ya de antiguo, viene marcada su tendencia, obedeciendo á condiciones que sin cesar cambian las exigencias del cultivo.

Los moros Jaraudin y Urdan, al dar el riego á los extensos términos que hoy llevan su nombre, los dedicaron exclusivamente al cultivo del almendro, llegando á obtener un gran producto de este fruto, que constituia la riqueza de las indicadas comarcas.

Más de dos siglos hace que en dichas comarcas venia decreciendo aquel cultivo, hasta que hoy ya no se ve ni un solo ejemplar del árbol mencionado, cuyo abandono lo ha motivado, única y exclusivamente, los frecuentes cambios climatológicos que, con sus hielos tardíos, vienen á malograr siempre la cosecha.

En dichos términos tienen hoy libre acceso los vientos fríos de N. O., de los que en tiempos anteriores, sin duda alguna, los resguardaba la poblacion arbórea de los montes comarcanos. La vid ha venido á sustituir al almendro en los terrenos que, por su distancia ó ínfima calidad, no se han dedicado al cultivo de cereales y otras plantas.

Difícil seria asegurar si en el cambio de cultivo habremos perdido; pero es lo cierto que el clima ha variado por las causas apuntadas, en las cuales debe buscarse la incógnita de algunos de los problemas culturales de las comarcas productoras de España.

Siendo sólo nuestro objeto, como ya hemos indicado, ampliar los incompletos datos que á la Comision provincial remiten los municipios, creemos suficientes las observaciones generales apuntadas, para entrar de lleno en la discusion de aquellos, segun las noticias que personalmente hemos recogido, en los años que hace venimos prestando nuestros modestos servicios en la localidad.

Para proceder con algun método, dividiremos la provincia en cinco zonas ó comarcas productoras, haciendo de cada una de ellas un estudio estadístico de la produccion, y apuntando todos aquellos datos que, si bien entrañan la cuestion puramente agraria, los creemos necesarios para formarse una idea exacta de las condiciones, calidad y cantidad de la produccion, viniendo despues á un resúmen general, en el que aparezca la produccion aproximada de la provincia, en primer lugar, y el sistema seguido en el cultivo y obtencion del producto.

De las cinco zonas ó comarcas productoras en que dividimos la provincia, para proceder con órden segun la abundancia de la produccion, daremos la primera categoría á la conocida con el nombre de *Campo de Cariñena*.

Constituye esta zona el terreno comprendido en la jurisdiccion de los pueblos siguientes: Cariñena, Paniza, Encinacorba, Aguaron, Cosuenda, Almonacid, Alpartir, Alfamen y Longares. Cariñena, Alfamen, Longares y Cosuenda, que están situados en un terreno de formacion *lacustre*; Almonacid y Encinacorba corresponden al *siluriano*; Alpartir y Paniza al *triásico*; y sólo Aguaron al *deluvial*. Toda la comarca tiene un exposicion muy marcada al N. E., resguardada por el S. O. por la sierra llamada de Algairen, que consideramos como últimas estribaciones de la cordillera que, desde Moncayo, marcha hácia el Franco, y continúa limitando el campo de Cariñena. Dada la formacion geológica que acabamos de indicar, bajo el punto de vista general y segun los estudios hechos en la provincia, fácilmente se comprende que los terrenos locales sufren algunas variaciones; así por ejemplo, se ven en Alpartir acarreos abundantísimos á la superficie, y en algunos otros puntos pizarras y calizas que parecen ocupar todo el suelo; pero la vegetacion es igualmente lozana en toda la comarca, sin que tampoco se echen de ver diferencias notables en los vinos, ya procedan de uno ú otro terreno.

VARIEDADES.—En todo el territorio que nos ocupa venian desde tiempo inmemorial cultivándose en mucha abundancia dos ó tres variedades de vid, que imprimian el carácter especial á estos vinos, de ser demasiado pastosos y abundantísimos de materia colorante; siendo al propio tiempo ménos ricos en alcohól. Estas variedades son las conocidas con los nombres de *mazuela*, *quebratinajas* y *garnachas*, como tintos; y blancos, las conocidas con los nombres de *robal* ó *pasera* y la *viuna* con algunos *moscateles*.

En las trasformaciones que el comercio de vinos, muy activo en los últimos años, ha impreso en el cultivo y elaboracion, los productores, atentos á su interes particular, han tratado de presentar sus productos en el mercado, haciendo desaparecer de él las condiciones que ocasionaban su demérito, habiendo conseguido casi por completo eliminar la demasiada pastosidad y espesura, limitando el cultivo de algunas variedades, y aumentando el de otras que respondian á los fines propuestos. La variedad llamada *garnacha*, como tinto, se ha llevado la supremacía, por suministrar unos mostos riquísimos en azúcar, y de gran potencia fermentescible, aunque con escasa cantidad de materia colorante.

En la variedad tinta, se reparte el campo con la anterior, la variedad llamada *mazuela*, cultivada solamente con el objeto de sostener la intensidad de color, á cuyo efecto responde perfectamente.

La proporcion en que estas dos variedades se cultivan en todo el campo de Cariñena es, seguramente muy aproximada, la de un 85 por 100 para la *garnacha* y el 15 por 100 restante para la *mazuela* y las variedades blancas.

Convencidos los cosecheros del mayor aprecio que se hace de los vinos ricos en alcohól, y al mismo tiempo limpios y purgados de la excesiva pastosidad que antes les afectaba, han dado al cultivo de la *garnacha* la gran extension que dejamos indicada, y creemos que todavía no desisten en aumentar más la proporcion, pues los resultados han sido muy satisfactorios para la calidad y aprecio del producto.

Estas dos variedades de tinto, que casi son hoy las solas cultivadas, no tienen ninguna diferencia apreciable en cuanto á sus condiciones vejetativas, pues, ademas de ser igualmente resistentes á la falta de humedad, no acusan tampoco diferencia en la precocidad, circunstancia muy atendible para nuestros labradores, que se resisten siempre á practicar la vendimia en diferentes veces. Alentados por los resultados comerciales ya obtenidos, y por los que sin duda alguna se seguirán obteniendo, tenemos la conviccion de que, en época ya no remota, estos incipientes adelantos del cultivo se llevarán tambien á la elaboracion de los mostos, llegando entonces la comarca que nos ocupa á un grado de prosperidad en el que no conozca rival.

No son desconocidos en la circunscripcion todos los beneficios que reportaria, entrando de lleno en una elaboracion esmerada, y no faltan tampoco algunas individualidades que poseen conocimientos nada comunes en la materia; pero bien sabido es que sería necesario desterrar por completo todo el material de fabricacion, y sustituirle por otro en armonía con los conocimientos y preceptos de la ciencia moderna, lo cual ocasionaria desembolsos de capitales, de que todavía, por desgracia, está muy lejos de disponer el cultivador. Si el crédito agrícola se estableciera, seguramente esta sería la region que de él podria obtener resultados más prontos y verdaderos.

Continuando el estudio de las variedades cultivadas, vemos que la supremacía la ha adquirido en los últimos años la variedad llamada *garnacha*. No carecen de importancia las variedades blancas, y sobre todo la llamada *viuna*. Esta es algo más precoz que las tintas, y bien puede fijarse en quince dias el tiempo que aventaja á la *garnacha* en su maduracion completa.

Las condiciones de los mostos que de la *viuna* se obtienen, todavía aventajan la riqueza á los de la *garnacha*; pero su cultivo no se ha extendido tanto, por la mayor falta de materia colorante.

Es para nosotros tan notable la variedad que nos ocupa, que tenemos la seguridad de que, en el momento que nuestra industria agraria tome algun desarrollo, se dará grande impulso al cultivo y propagacion de esta planta, puesto que la riqueza de sus mostos la hace susceptible de ópimos resultados.

Aun á trueque de que se nos tache de exagerados, podemos asegurar que, con los mostos que de la *viuna* se obtienen, tratándolos solamente con los cuidados más empíricos, podrian obtenerse vinos finos de tanto aprecio como los mejores del mundo. Nosotros hemos tenido ocasion de ver mostos tan buenos como los de Jerez, sólo con haber practicado la vendimia de la *viuna* en diferentes veces.

Con tales resultados, ¿puede nadie dudar del porvenir de nuestra industria agrícola, y sobre todo en el ramo que nos ocupa? Por lo que á nosotros toca, tenemos gran confianza de que pronto ha de empezarse á recorrer el camino que ha de conducirnos al desideratum de la ciencia, que con tanto entusiasmo ha ocupado nuestras meditaciones escolares y profesionales.

No pasaremos en silencio algunas otras circunstancias muy dignas de tenerse en cuenta, referentes á las variedades que acabamos de exponer, y que nuestras observaciones nos permiten desde luego afirmar.

La variedad *garnacha* no debe, segun nuestro sentir, su preponderancia á las solas razones que llevamos expuestas, porque, por sí solas, no hubieran sido bastantes á decidir á nuestros labradores á un cambio tan pronto y radical; y mucho más si se tiene en cuenta que sus rendimientos en producto bruto son lo ménos en un tercio menores á los de las otras variedades de *mazuela* y *viuna*. El renacimiento de la época que antes hemos apuntado, no reconoció solamente por causa la guerra de Crimea, sino que contribuyó más poderosamente á él, la aparicion de *oidium* en los viñedos franceses, y la pérdida, por consiguiente, de las cosechas en los centros productores de aquel país.

No se hizo esperar mucho tiempo el maligno huésped en nuestros viñedos, atacando con preferencia todas las variedades que no correspondian á la *garnacha*, y viniendo á ocasionar la muerte de ellas. Esto, como es natural, hizo que preponderase bien pronto la *garnacha* sobre las demas, y ya, en todas las nuevas plantaciones, casi se prescindia de ellas, temerosos los labradores de que una nueva invasion venga á destruirles sus cepas. Para los cultivadores, creemos que esta ha sido la razon principal, y casi la exclusiva, de la marcada predileccion de la *garnacha* sobre las otras.

Antes de abandonar este tema, cumple á nuestros propósitos hacer algunas indicaciones, que, tenidas en cuenta, pudieran iniciar la marcha progresiva de nuestra industria vinícola.

Elementos sobrados posee la provincia para rivalizar con todos los centros productores. Sólo falta dar un paso en la confeccion de los productos, y que sea tal, que salve la gran barrera que hay establecida sobre la elaboracion de los vinos de pasto y los finos ó licorosos. Si á ello se deciden nuestros industriales, con la *viuna* obtendrán mostos que llegarán á un 18 por 100 de potencia alcohólica, y áun el puro y sólo de la *garnacha* siempre acusará un 15 ó 16 por 100.

Si echamos una mirada comparativa hácia los mejores mostos andaluces, es bien seguro que no nos acusarán mayor riqueza. ¿Qué falta, pues? En nuestro humilde concepto, sólo y exclusivamente condiciones de elaboracion, y este aserto, que para nosotros es una verdad incontestable, creemos ha de verse confirmado en el próximo concurso de Abril.

Todavía muchos productores muestran gran interes en dotar á sus vinos de gran pastosidad y color, resistiendo á la práctica generalmente seguida, y aunque en nuestro sentir viciosa, no deja de estar justificada, puesto que los vinos de tales condiciones son buscados por algunos traficantes, con el fin de mezclarlos á los casi blancos ó de ningun color de la Francia central, y poderlos presentar así en el mercado, sin recurrir á sustancias colorantes de orígen inorgánico, que siempre son nocivas á la salubridad pública.

Cultivo y elaboracion.—Poco nos extenderemos en la primera parte de este capítulo, puesto que nuestro objeto es el que ya en un principio hemos indicado, y ademas nos dirigimos á quien nada de nuevo diriamos seguramente, si fuéramos á engolfarnos en discutir prácticas agrarias.

Esperamos que, al concurso de Abril, se remitan todos los aperos correspondientes al cultivo de la vid en la comarca, cuya coleccion ha de dar, de seguro, más luz á la ilustre Comisaría que nuestros incoherentes conceptos.

En toda la comarca que analizamos, ó sea el campo de Cariñena, la vid se cultiva en terrenos de secano, sin excepcion alguna, y las plantaciones, que por lo regular se hacen á marco real, toman las distancias de modo tal, que puedan practicarse de una manera conveniente las labores por medio del arado, ya sea el de orcate, para señalar ó aproximar los surcos, ó bien el comun ó el romano.

Dánse tambien algunas labores á mano; pero estas están circunscritas á sólo los piés de las plantas, y que reciben distintos nombres, como abrir, picar, alumbrar y algunos otros, en los diferentes pueblos.

Todas estas últimas tienen por objeto aterrar las cepas unas veces, otras remover lo que el arado no puede alcanzar, y en otras apartar la tierra, para que los racimos no toquen en ella cuando adquieran su completo desarrollo.

En el deslechugado, ó sea desforocinar, ó bien desrayar, pues todos estos nombres dan á la operacion de suprimir los vástagos que se creen innecesarios ó perjudiciales, hay una completa anarquía; pues, á los contrarios á toda supresion, no les faltan argumentos para encomiar la bondad de sus prácticas, mientras que los que las practican tampoco carecen de fundamentos sólidos para sostener sus asertos.

No creemos sea esta la ocasion de discutir detalladamente estas operaciones, y nos contentamos con sólo apuntar los hechos tal como se presentan, y con el fin de que la Comisaría tenga un conocimiento exacto de todos los detalles.

Una vez llegado el fruto á su completa madurez, practican la vendimia, recogiéndolo de la planta en cestos de cabida de 12 á 14 kilogramos, para llenar con ellos otros de 50 á 60 kilogramos, que llaman cuévanos, y que, conducidos á lomo, van á descargar á las pisaderas que comunican con las vasijas de fermentacion, conocidas con los nombres de trujales, lagares ó lagos. Estos últimos son de mampostería, y una vez verificada la fermentacion tumultuosa, trasladan el vino en claro á las cubas, donde espera la época de la exportacion ó el consumo.

Ningun otro trasiego, ni más operacion; cuando más, fregar las cubas que emplean en la elaboracion.

En la comarca que analizamos no se emplea tinaja de ningun género ni cabida, siendo las cubas, por punto general, de roble, que se importan de otras provincias, y de cabida de 6, 8, 12 y hasta 20.000 litros.

En los trasportes de los últimos años, se han desechado los pellejos, sustituyéndoles con pipas, de cabida generalmente de 300 á 350 litros, de cuyas vasijas surte á la industria de la provincia de Zaragoza la fabricacion de Reus y de Alicante.

No abandonaremos este punto sin consignar que, en la comarca que nos ocupa, apenas se conoce el material moderno de fabricacion, careciendo por consiguiente de industriales dedicados exclusivamente á ella. Los carreteros, carpinteros y herreros, son los que confeccionan y arreglan las primitivas prensas de rincon y viga y el escaso material que los labradores emplean. La falta de industria de este género se echará de ver en el certámen de Abril.

Nada de industriales dedicados exclusivamente á la fabricacion. El labrador es siempre, y sin excepcion, el vinatero.

Por ser la operacion más importante y debatida de los cultivadores, analizaremos la poda de esta zona, haciendo algunas comparaciones con la que generalmente se efectúa en la campiña de Zaragoza y sus pueblos inmediatos.

Como es consiguiente, los labradores de ambas comarcas sostienen que la suya es la mejor; si bien es verdad que, en nuestro concepto, los dos sistemas de podar son igualmente buenos, si, al criterio práctico, se unen conocimientos fisiológicos de la planta, y se aplican con inteligencia á cada caso particular.

La poda, en el campo de Cariñena, la verifican siempre á *horcacha*, segun el nombre que le dan los labradores. Consiste este sistema en dejar en cada brazo de la cepa dos pulgares ó dos yemas, armando siempre la horcacha en el más robusto, y suprimiendo uno del año anterior.

Cuando el brazo lleva poca robustez, dejan un solo pulgar, viniendo entonces á refundirse su sistema en el de *perchon*, ó de un solo pulgar, que es el de los zaragozanos. Estos últimos nunca, en su poda, dejan más de un pulgar en cada brazo, armado de dos yemas: una interior, que llaman uvero, y otra exterior que apellidan de armar. Cuando el brazo lleva demasiada robustez, acostumbran los zaragozanos á dejar ó el pulgar más largo y armado á tres yemas, ó bien dejan dos pulgares; pero, en uno y otro caso, al practicar la poda con la misma herramienta, inutilizan la yema uvera en uno de los pulgares, si dejaron dos, ó en el solitario la que tiene de mas.

Fácilmente se echa de ver que ambos sistemas son buenos, siempre que se hagan con inteligencia, y que no hemos podido dispensarnos de detallarlos, porque en toda la provincia no se siguen otros, ya excluyendo el uno en muchos pueblos, ó bien haciendo una combinacion de los dos.

Como es natural, excluimos de este bosquejo general de la poda los sistemas que siguen en algunas localidades de corta extension, y que por sus especiales condiciones de cultivo y suelo, la varían en algun tanto; pero siempre el carácter general de la poda en los viñedos de la provincia es el de los dos sistemas que dejamos apuntados, que son los universalmente seguidos.

Antes de dar por terminado el estudio del campo de Cariñena, nos vemos precisados á consignar en un resúmen algunas ob-

servaciones que, si bien parecerán algun tanto prolijas, no lo serán en su resultado final, puesto que á ellas nos hemos de referir al estudiar las otras comarcas productoras, teniendo ademas un carácter general en toda la provincia.

Algunas consideraciones económicas agrícolas nos vemos en la necesidad de hacer, antes de cerrar el cuadro de produccion de la comarca que nos ocupa. Las solas variedades que hemos dicho se dividen el campo son: la *garnacha* y la *mazuela* correspondientes á las que en Francia llaman *corignené*, quizás del mismo nombre del pueblo de Cariñena.

Las dos clases, como hemos visto, producen excelentes vinos, y su fama, antigua en España y en los mercados extranjeros, es debida á la pureza de sus productos, en los cuales no hay necesidad de mezclar ninguna sustancia extraña, puesto que las dos variedades contienen, de sobra, todos los elementos necesarios para obtener los mejores vinos.

Ademas de tener buenas vides, su cultivo, por lo que dicho queda, se ve que es muy esmerado, toda vez que, hasta el *compás* ó distancia de las cepas, es en extremo atendido. Esta distancia entre cepas ó *compás*, llega en muchos puntos á dos metros y dos y medio, mientras en los mejores viñedos de *Mompellier* no excede de 1,20 metros á 1,40; así es que, en Cariñena, la hectárea (2 yugadas) contiene sólo 2.400 cepas, mientras que en los viñedos franceses llegan á 4.500 y hasta 6.000 por igual terreno; ademas de que los labradores franceses mezclan con las vides de primera calidad otras de segunda y tercera, que aumentan mucho la cantidad del caldo, pero á expensas de su calidad.

Si á estos datos se añade el que los franceses abonan con abundancia los viñedos, en tanto que nosotros en ningun caso lo hacemos, fácilmente se vendrá en conocimiento de las razones de su abundante produccion, pero inferior calidad. Llegan á recogerse en Francia 200 y 250 hectólitros por hectárea, mientras que en Cariñena nunca pasa de 50 ó sean 20 alqueces en la yugada, segun las medidas del país.

El resultado de todos estos procedimientos es el tener los vinos de Cariñena de tres á cuatro veces más color que los de Montpellier, y 15° á 16° por 100 de alcohól, por sólo 9 ó 10 que contienen los franceses.

La elaboracion, con elementos tan ricos, es lo más desastrosa que darse puede. Falta absoluta de limpieza en los trujales, y sobre todo la resistemcia más obstinada para adoptar el material moderno de prensas y pisadoras, por cuyas razones los mostos, tan ricos en azúcar, fermentan mal; sobre todo cuando la uva queda mal pisada y van granos enteros á la brisa; así es que el vino sacado en claro resulta muchas veces dulce, por no haber completado su fermentacion, aunque muy rico en color; mientras que el resultado de las prensadas vuelve con facilidad á fermentar, por haberle quedado elementos sobrados para ella.

Todos estos males, como se ve, se corrigen con sólo un poco de voluntad, y sobre todo con algo de instruccion, de la que generalmente se carece, para hacer vinos secos, limpios y de potencia conveniente, adaptados al gusto de la inmensa mayoría de los consumidores.

Parecerá extraño; pero seguramente los vinos de Cariñena tienen el defecto de ser *demasiado buenos*.

Esta asercion se ve confirmada, con sólo observar que nuestro mercado de exportacion es Francia, y, si bien es verdad que el vino más rico en alcohól y color es más buscado por el comprador, tambien es cierto que hay límites marcados por la ley francesa. No permite, sino con grandes quebrantos, introducir vinos que excedan de 15° de alcohol, y circulan por el interior sólo los que poseen 14°; de modo que, siendo este nuestro mercado, estamos obligados á producir vinos de 14° á 15°, si queremos presentarnos con alguna ventaja en nuestro natural punto de destino. De manera que el problema, en el campo de Cariñena, se resuelve hoy, haciendo la mayor cantidad de vino posible de 14°. Para esto, si no se quiere introducir otras variedades de las que dan más uvas, aunque de inferior calidad, como son *Farrés*, *Piqueponé*, *Gamay*, y otros de Francia, deberia obviarse este inconveniente por medio de plantaciones más apretadas, por el concurso de los abonos, ó bien forzando las vides á merced de una poda más larga, para una produccion más abundante, aunque disminuida algo en calidad.

En los momentos actuales no seremos nosotros los que aconsejemos la introduccion de nuevas vides de Francia, puesto que podiamos con ellas introducir la filoxera, que no nos ha visitado; pero muy bien podria recurrirse á los otros extremos apuntados.

Hace algunos años que tengo calculado que la produccion del campo de Cariñena asciende á unos 400.000 ó 500.000 hectólitros anuales, distribuidos de la manera siguiente:

	Hectólitros.
Cariñena	100.000
Aguaron	80.000
Almonacid	72.000
Cosuenda	45.000
Paniza	36.000
Encinacorba	22.000
Alpartir	22.000
Longares	22.000
Alfamen	5.000
Total de produccion anual	404.000

En el año actual, á causa de los hielos tardíos, creo no exceda la cosecha de unos 350.000 hectólitros. Su precio en venta, por un decenio, no excede de unos 60 rs. el alquéz (117 litros) ó sean 50 rs. el hectólitro.

Los gastos de cultivo de una hectárea de viña, al uso del país, los tengo calculados muy aproximadamente en unos 200 reales anuales. Con los azufrados y abonos, si se usaran, se gastarian unos 50 á 60 rs. más, segun la clase del abono.

Hemos visto, que por término medio, la produccion es de 50 hectólitros por hectárea; pero el año actual tambien se ha presentado el *Papelotero Piralis Pheloxera*, y tambien por esta causa ha disminuido el producto.

Si la hectárea, descontados los hielos, enfermedades y demas accidentes, produce por término medio 25 hectólitros á 50 rs., el total será	1.250	reales.
Y contando gastos con azufre y abono, ascienden á	300	»
Queda limpio al cosechero	950	»

ó sea, al 5 por 100 el interes de su capital, 4.750.

En el mediodía de Francia, una hectárea de buen viñedo vale, á lo ménos, 20.000 reales. Nuestras miras deben tender á que llegue un dia en que pueda darse á nuestros viñedos aragoneses el mismo valor territorial, sin desatender el precio en venta y las mejoras en el cultivo y elaboracion, que son las que deben conducirnos á tan beneficiosos resultados en el porvenir.

Todas estas mejoras deben tener por base la reforma de los aranceles comerciales; puesto que, mientras los vinos portugueses é italianos pagan sólo de entrada, en Francia, un real por hectólitro; los aragoneses, hasta 15°, pagan 19 reales, y los que exceden en esta graduacion pagan 38 reales. La lucha es imposible.

Seguramente nada nuevo decimos á la alta ilustracion de la Comisaría, al consignar estos datos; pero, de tal manera influyen el cultivo y produccion, que, sin tenerlos en cuenta, no es posible deducir consecuencias que con acierto puedan dilucidar la cuestion.

Cumple tambien á nuestra humildad hacer presente, que nos creemos muy pequeños para dirigir censuras á donde ni áun siquiera nuestra vista alcanza. Nuestro único y exclusivo fin, es sólo persuadir, si nuestras razones son acertadas, á que se corrijan los males que deploramos.

Hechas estas declaraciones, séanos permitido consignar que los 400.000 hectólitros de vino español que han entrado en Francia en el último año, han pagado al fisco francés 6.700.000 reales, cuya cantidad debia en su mayor parte haber entrado en el bolsillo de los productores, lo que es casi seguro que habrá sucedido con los productores de Italia y Portugal.

Para terminar los datos referentes al Campo de Cariñena, debemos consignar que los alcohóles que se producen son siempre procedentes de los vinos que tienden á la fermentacion acética, empleando para su obtencion algunos aparatos del sistema Derosne, con el cual presenta alcohóles hasta de 35°. En su mayor parte se consumen en la industria licorosa de Zaragoza, llevando el resto á Andalucía, para refinarlos y dedicarlos al encabezado y otros usos.

Tampoco aparecen en los estados fabricantes de vinagre, porque su esmerada obtencion no se conoce, y sólo se obtiene el procedente de los vinos que se pierden; de manera que, como dato estadístico, no puede consignarse ninguno, en atencion á que no hay ni industrial ni labrador que dediquen más procedimientos que el acaso á esta especialidad del ramo.

Esta es, sin duda alguna, la razon de por qué, en los estados que tengo la honra de remitir, no aparece ninguno como productor de vinagres.

Tampoco en el Campo de Cariñena existe ninguna casa de labrador, donde no se fabrique algo de mostillos, arropes, uvates ó calabazates, lo mismo que alguna conserva en vinagre; pero tampoco ha sido posible al que suscribe arrancar nada que pudiera consignar en los estados, pues todos estos productos los elaboran con el único y exclusivo objeto del consumo de la familia, y nada de ello presentan nunca en el mercado, careciendo por consiguiente de demanda.

CAMPO DE ZARAGOZA.

Si no por la cantidad de productos, cumple á nuestros propósitos analizar el Campo de Zaragoza á continuacion del de Cariñena, puesto qne todas las prácticas de elaboracion y cultivo pueden tener comparacion y referencia á las seguidas en las demas comarcas productoras.

Toda la campiña de la ciudad de Zaragoza y sus pueblos limítrofes, que la acompañan en la produccion del vino, están situados en un terreno de aluvion moderno, aunque con algunos accidentes á la superficie, que les hace tomar caractéres especiales.

El cultivo, sin perder las plantaciones la índole de las del Campo de Cariñena, ofrece la particularidad de ser en su mayor parte de regadío, puesto que todo Garrapinillos y Miralbueno riegan del canal imperial, así como los términos de Malpica lo efectúan del Gállego.

En los dos términos que primeramente hemos nombrado, corre á la superficie un acarreo que hace aparecer al suelo con una notable ligereza, siendo el segundo casi puramente calizo, y participando de todos los caractéres agrológicos que son inherentes á la expresada sustancia. Todavía quedan algunos terrenos, en el centro de algunas huertas, dedicados á viñedos; pero ya hemos dicho, al principio de estas observaciones, que iban desapareciendo á medida que se dotaba el campo de vías de comunicacion.

Las variedades que se cultivan tambien figuran por escasa cantidad relativamente á la *garnacha*; pero, á decir verdad, no tienen los labradores de Zaragoza tanto cuidado por la eleccion, ni por fijar la cantidad de vides que deben poner de esta á la otra variedad. Esto lo motiva el no ser hasta hoy, para el labrador zaragozano, la produccion del vino más que un accesorio de los muchos y variados frutos que recolecta.

Sin embargo, en los últimos diez años, al desaparecer los viñedos de muchas huertas, se han extendido las plantaciones de una manera considerable, no sólo en Garrapinillos y Malpica, sino que el Monte de Torrero presenta grandes extensiones de viñas muy lozanas y de excelentes productos.

Análogos procedimientos han seguido los pueblos comarcanos, y raro es ya el vecindario que, en sus montes limítrofes, no ha ensayado el cultivo de la vid, con buenos resultados en la inmensa generalidad de los casos; todo lo cual hace presumir que, en un tiempo no remoto, aumentará mucho la produccion.

Como ya dejamos consignado que hay mayor anarquía en esta comarca que en la anterior para la eleccion de las variedades, ademas de que la mayoría del producto procede de tierras de riego, y todavía mayor descuido que en Cariñena para la elabora-

cion, son causas estas más que suficientes para que los vinos de Zaragoza acusen alguna menor potencia alcohólica que los anteriormente estudiados; pues mientras, como hemos visto, aquellos llegan á 17° y 18°, éstos pueden ponerse, por término medio, entre 13° y 14°.

Las operaciones de cultivo en nada cambian en lo referente al arado; pero no guardan los zaragozanos tanto esmero en las que se dan con el azadon á mano. Debe, sin embargo, advertirse que, en las huertas donde todavía quedan viñas, las labores son siempre á mano, consistentes en buenas cavas y profundas con el azadon; pero, como ya todas estas viñas tienden á desaparecer, creemos que con ellas finarán tambien las labores á mano, dejándole el campo libre al arado.

Incurriríamos, de seguro, en repeticiones enojosas, si en el momento fuéramos á describir la poda de Zaragoza, puesto que, al compararla con la de Cariñena, hemos dicho ya lo suficiente para darla á conocer en todos sus detalles.

Absolutamente el mismo sistema y los mismos instrumentos se usan en las dos comarcas para efectuar la vendimia, á excepcion del acarreo del fruto, que los zaragozanos, como cuentan con buenos caminos rurales y vecinales, lo efectúan en cajas montadas sobre ruedas, y cuya cabida varía entre 800 y 1.400 kilógramos.

La elaboracion es todavía ménos esmerada en Zaragoza que en Cariñena, pues no existen los lagares ó trujales. Desde las pisaderas va el mosto á las cubas, iguales á las de Cariñena; y desde las cubas, sin separacion alguna de la brisa, al consumo, en cuanto sale algo claro. Las brisas se extraen despues, para someterlas á la prensa y obtener vinos inferiores, que van al alambique, y algunas veces tambien al consumo.

Para formarse una idea justa de este ramo de produccion agraria en Zaragoza, réstanos sólo consignar la cantidad producida y el destino que siempre tiene.

La campiña de Zaragoza, con los pequeños pueblos que le son anejos, tiene una produccion muy aproximada de 80.000 hectólitros de vino; pero de esta cantidad sólo corresponde al vecindario de Zaragoza, á lo sumo, de 35 á 40.000 hectólitros, y el resto pertenece á los pueblos del radio.

Esta cantidad de produccion entra todos los años en la capital para atender á su consumo; pero, como éste se aproxima mucho al doble, resulta que tiene Zaragoza que introducir por sus puertas, y con destino al consumo, otra igual cantidad á la producida, que la importa del campo de Cariñena ó de los pueblos cercanos. Por consiguiente, la produccion vinícola del campo de Zaragoza no tiene ninguna importancia comercial, puesto que sólo cubre la mitad de su consumo, si bien es verdad que, por el desárrollo que va tomando su cultivo, esperamos que en pocos años pueda aproximarse á satisfacer las necesidades de su vecindario.

La industria de vinagres, mostillos, arropes y conservas, todavía está ménos desarrollada que en el campo de Cariñena, puesto que ninguna se conoce, como se verá por la indicacion de los estados correspondientes.

Los alcohóles, merced al desarrollo que ha tenido la industria licorera, tienen gran demanda; pues bien puede asegurarse que aquella está tan adelantada como en cualquiera capital del extranjero, tanto por la cantidad de licores que se elaboran, como por sus variedades, clases y calidad.

Tres pequeñas fábricas de cerveza se reparten el poco consumo que en la capital se hace de este caldo; pero tampoco exportan ninguna cantidad; por lo que nos abstenemos de mayores detalles, que creemos, por lo tanto, de escasa importancia. En los estados correspondientes aparecerán los datos de estas fábricas, y creemos que tambien estarán representadas en el certámen.

CAÑADA DE VILLARROYA.

Al extremo S. O. de la provincia, y en la vertiente del mismo punto cardinal del Moncayo, se halla situada otra comarca productora de vino, cuyo territorio recibe el nombre de *Cañada de Villarroya*.

Toda esta Cañada arranca de Calatayud, por la orilla del Jalon, componiéndose en su mayor parte del valle de dicho rio, hasta que sale de la provincia, para ser limitada por Castilla.

Los pueblos que esta comarca comprende, son: Monreal, Ariza, Godojos, Bubierca, Ateca, Carenas, Nuévalos, Munébrega, Vilueña, Ibdes, Monreal, Torrijo, Villarroya, Torralva, Villalengua y Morés.

Comprendiendo mayor territorio y más número de pueblos, tambien el terreno que ocupan es más variado; así nos ofrece esta comarca extensiones grandes del terreno *lacustre* y *cretáceo*, sin faltar tampoco el *siluriano* y algunas, aunque pocas, extensiones del *triásico*.

Las plantaciones de esta comarca siguen el mismo sistema de las de Cariñena, y tambien todas son de secano y dispuestas á las labores por medio del arado; las de azada tambien se ejecutan con esmero, dejándose sentir en esta region la necesidad del deslechugado, que no pueden los labradores dejar de efectuarlo.

No sabemos si, por la mayor fuerza vegetativa de las vides, ó por alguna otra causa climatológica, lo cierto es que, mientras en las otras comarcas no tiene importancia esta operacion, aseguran aquellos labradores que, en sus viñas, de no llevarla á cabo con esmero, perderian una gran parte de su cosecha.

En cuanto á las otras operaciones de cultivo, sólo merece consignarse el sistema de poda seguido, aunque difiere muy poco ó nada del de Zaragoza, y que los cultivadores llaman á *perchon*.

De las variedades, dan tambien la mayor importancia á la *garnacha*, que viene á componer dos terceras partes de las vides cultivadas, reservando el otro tercio al vidado tinto de Cariñena, y al blanco *pasero* ó *robal*, segun los nombres locales; destinando siempre á este último los terrenos pedregosos, pues aseguran los cultivadores del país, que en dichos suelos llega á producir un doble que las otras variedades.

La vendimia en nada difiere de la de Cariñena: los mismos aperos, é igualmente usados; pero, careciendo de lagares, fermentan los mostos en las mismas cubas, como sucede en Zaragoza.

Merced á este menor esmero en la elaboracion, y tambien á condiciones especiales del fruto, es lo cierto que los vinos de esta comarca son los más inferiores de la provincia, por sus condiciones de potabilidad y fuerza alcohólica, aunque no en materia colorante.

Acostumbrados á él los habitantes de la parte de Castilla que le es limítrofe, lo prefieren, áun á igual precio, á todos los demas producidos en Aragon; pero es seguro que son algo más inferiores.

Absolutamente nada queda que añadir á la produccion de esta zona que no hayamos dicho al estudiar las anteriores. Todo es completamente igual, á excepcion de las particularidades que dejamos apuntadas.

La produccion de la Cañada no excede de unos 200.000 hectólitros, que, cubierto su consumo, va todo lo demas á Castilla, como ya dejamos apuntado.

Ninguna extraccion puede decirse que se hace de la Cañada al extranjero, pues los comisionistas prefieren siempre el producto del campo de Magallon ó del de Cariñena al que ahora analizamos, dejándole libre la salida de Castilla, como ya hemos indicado.

Tambien se obtienen algunas cantidades de alcohól en aparatos ordinarios; y procede este siempre de los vinos que tienen tendencias á la fermentacion acética.

Respecto á vinagres, mostillos y arropes, ni una palabra más que lo dicho para Cariñena.

Las cubas y demas aperos de fabricacion del vino y de su trasporte, tampoco tienen ninguna diferencia apreciable con los del campo de Cariñena; igual cabida que aquellas y de las mismas maderas, así como las prensas y la manera especial de usarlas.

Todos nuestros asertos referentes á esta comarca, creemos se verán confirmados en el concurso de Abril, si, como esperamos, segun las noticias adquiridas, concurren al certámen los productores de la manera que corresponde á un territorio tan importante en la produccion.

Si del concurso pudiera nacer la conviccion para estos labradores, de que se esmeraran un poco más en la elaboracion, bien seguro es que sus vinos no diferirian nada de los de Cariñena y Magallon, pudiendo entonces presentarlos con más ventaja en su natural mercado de Castilla.

RIBERA DE JALON.

Partiendo de Calatayud, y siguiendo el curso del Jalon, hasta su confluencia con el Ebro, se extiende otra riquísima comarca, no sólo bajo el punto de vista enológico, sino por su riqueza agrícola considerada bajo un punto de vista general.

El valle del mencionado rio es sumamente estrecho hasta que llega á los últimos confines de su curso, y tanto en esta parte como en toda su extension, siendo las tierras de grandes rendimientos, siguen los labradores un cultivo intensivo, apartando, por consiguiente, los viñedos á parajes donde no llegan los riegos del rio, y sometiendo á este cultivo sólo las tierras de secano, á dicho valle comarcanas.

Dada la extension indicada, nos abstenemos de dar la lista completa de los pueblos que concurren á la produccion vinícola de la region, puesto que, en más ó en ménos, son todos los que constituyen la cuenca del indicado rio, hasta su desagüe en el Ebro.

Sin embargo, diremos que los principales son: Morata, Embid, Purroy, Sabiñan, El Frasno, Chodes, Ricla, Calatorao, Epila, Rueda, Urrea, Bárboles y Bardallur.

Toda la zona, con muy ligeras excepciones, y saliendo del estrecho valle aluvial del Jalon, descansa sobre un terreno lacustre y siluriano, predominando el primero en la parte más baja.

Las variedades en que se divide este campo de produccion, son tambien la *garnacha*, que figura en dos terceras partes, y el tinto *mazuela* que ya describimos al hablar de Cariñena. Conocedores algunos agricultores ilustrados de las ventajosas y buenas condiciones, de la variedad, *viuna*, tambien analizada ya, han dado alguna extension á su cultivo en los últimos años; y si, como esperamos, los productores saben sacar el ventajoso partido á que se presta tan recomendable variedad, mejorando algo la elaboracion, estamos seguros de que en muy poco tiempo aumentará su cultivo en grande escala.

Las plantaciones están hechas con espacios suficientes para que el arado pueda verificar las labores, las cuales no varían en nada de las del campo de Cariñena, si se exceptúa la poda, que la practican segun los usos de Zaragoza.

Tampoco la vendimia se diferencia en nada á la del campo de Cariñena, en cuanto á sus aperos y modo de practicarla; si bien están desprovistos de lagares, y fermentan y conservan lo mismo que en Zaragoza.

Los vinos de esta demarcacion no son ménos ricos en alcohól y materia colorante que los del campo de Cariñena, y su salida ó mercado, por punto general, son Navarra y las provincias del Norte, para dedicarlos á la mezcla con los producidos por el país, ó bien para consumirlos directamente.

El producto de todo el territorio que analizamos no baja de 250.000 hectólitros, correspondiendo las dos terceras partes de esta cantidad á la parte ribereña del Jalon, y el tercio restante á la montuosa, ó sierra del distrito de Calatayud. Debe tambien advertirse que gran parte del producto en fruto que analizamos viene á ser elaborado en Zaragoza; sobre todo en la parte baja, que, por su distancia, puede someterse á esta evolucion con alguna ventaja, teniendo despues un mercado seguro para el consumo de la capital: ya dejamos indicado este consumo, así como la produccion del campo de Zaragoza.

No abandonaremos esta comarca sin hacer una especial mencion de los productores, señores Burbano, vecinos de Morata de Jalon. Estos señores, animados de un grande entusiasmo por el fomento de la riqueza enológica del país, y adornados de conocimientos nada comunes en el ramo, se dedican hace algunos años al mejoramiento en todos sus ramos de la produccion vinícola, haciendo para ello grandes sacrificios materiales, cuyos resultados están muy próximos á tocar, dando con ello una leccion práctica, tan necesaria en un país en que las verdades, para ser creidas, han de entrar por los ojos.

El próximo certámen ha de hablar más alto que nuestra débil voz respecto de tan ilustrados productores, haciendo, de seguro, alguna distincion para los hermanos Burbano (1).

---

(1) Uno de estos señores, D. Santiago, representó á la provincia en el Jurado, donde prestó asíduos y extraordinarios servicios, dando muestras de notabilísima inteligencia; pero, desgraciadamente, la vinicultura ha perdido á esta verdadera eminencia del ramo, que bajó al sepulcro poco tiempo despues de cerrarse la Exposicion. El Secretario general del Jurado, al escribir esta nota, aprovechando la ocasion de tributar al Sr. Burbano el homenaje de su pesar por tan lamentable pérdida, se considera intérprete fiel de todos sus compañeros.

F. J. DE BONA.

CAMPO DE MAGALLON.

Al Norte del territorio que acabamos de describir y en las vertientes N. E. del Moncayo, se extiende una dilatada comarca, que por su extension, riqueza de sus vinos y cantidad, bien puede asegurarse que es la más importante de la provincia.

A toda esta zona se la conoce generalmente con el nombre de campo de Magallon, y su riqueza agrícola, en general, la coloca á la cabeza de todas las del antiguo reino de Aragon. Si rica, como hemos dicho, es en vinos, no lo es ménos en toda clase de cereales y legumbres, así como en plantas textiles y aceite; en una palabra, su clima se presta perfectamente á todos los cultivos de la region, y su terreno presenta una potencia vegetativa que nada deja que desear.

Digno de un detenido estudio sería tan importantísimo distrito; mas por el momento nos limitaremos á cumplir nuestro cometido, exponiendo del mejor modo posible los datos enológicos del mismo.

Siendo mucho más extenso el territorio que nos ocupa que los anteriormente estudiados, tambien el número de pueblos es mucho mayor que en los otros; así, pues, nos limitaremos á enumerar los más principales, puesto que nuestros datos serán generales, y lo mismo afectarán á los que nos dejamos sin apuntar.

Los pueblos que constituyen esta demarcacion productora, son: Magallon, Alberite, Bureta, Ainzon, Ambel, Vera, Bulbuente, Malejan, Fréscano, Bisimbre, Agon, Borja, El Buste, Fuendejalon, El Pozuelo, Huechaseca, Malon, Vierlas, Cunchillos y algunos otros, aunque pocos más; todos ellos, sin excepcion, descansan sobre un terreno lacustre, de formacion terciaria.

En toda esta circunscripcion, no solo se cultiva la vid en los terrenos de secano, sino que una gran porcion de la superficie dedicada á ella es de regadío, pudiendo fijar como dato aproximado, que una cuarta parte del viñedo es de riego, teniendo la circunstancia notable de que no es ménos rico el producto de estas tierras de riego que el de las de secano de la misma comarca y de las anteriores.

La riqueza alcohólica de los vinos de los plantíos que analizamos, supera siempre en uno ó dos grados al de Cariñena, no siendo menor su materia colorante, y por lo tanto bien puede asegurarse que son los mejores y más estimados del reino de Aragon.

Respecto de las variedades cultivadas, han seguido estos labradores la misma marcha que los de Cariñena, dando el primer lugar á la *garnacha*, hasta dejarla figurar por un 90 por 100. Esta evolucion la han verificado sobre todo en estos últimos años, en los cuales han recibido gran impulso las plantaciones de vides, prefiriendo exclusivamente esta variedad en las nuevas.

La otra variedad que acompaña á la *garnacha* para la confeccion de los vinos es, lo mismo que en Cariñena, la *mazuela* ó *tinto*, y, como allí tambien, ésta entra solo por un 10 por 100 y con las mismas condiciones que ya dejamos apuntadas.

Una tercera variedad se cultiva, aunque en poca cantidad, muy notable por sus condiciones, cual es el *moscatel* de grano chico ó menudo, como le llaman en el país. Esta se cultiva con preferencia en los terrenos de riego; y cuando se destina á la elaboracion de vinos, se obtienen de ella excelentes y finísimos de postre.

Por punto general se destinan los racimos de esta variedad para consumirlos como fruta, y bien puede asegurarse que el *albillo* mejor de la Villa del Prado no le aventaja en agradable gusto y vista, y mucho ménos en aroma, condiciones que le hacen sumamente apreciable para ser presentados en las mesas de las personas de gusto más delicado.

Todas las variedades que antes se cultivaban han desaparecido, sin duda obedeciendo á las mismas causas que ya dijimos habian influido en Cariñena para que la *garnacha* fuera la principalmente preferida.

Los datos más aproximados y verídicos que hemos podido recoger, arrojan un producto en toda la comarca, que no baja seguramente de 550.000 hectólitros que, segun se advierte por lo consignado respecto del campo de Cariñena, le excede el de Magallon por lo ménos en un tercio de su producto; y, si bien es verdad que, relativamente al terreno comprendido, llevaría aquel la ventaja, no lo es ménos que, mientras en su territorio sólo se cosecha vino, en el de Magallon, como hemos dicho, se obtiene abundantísima cosecha, como de todas las demas plantas que se cultivan en su feraz territorio.

En mucha mayor escala que en ninguna otra comarca, se deja sentir en la que nos ocupa, la necesidad de mejorar algo la elaboracion; puesto que, aventajando en calidad y cantidad de producto á todas, bien puede asegurarse que es la más atrasada en la confeccion, como veremos al consignar los datos referentes de ella.

El cultivo es esmeradísimo, y por consiguiente muy costoso; hacen sus plantaciones generalmente por medio de barbados; y, aunque con suficientes espacios para suministrarles las labores de arado en más de dos tercios del viñedo de la zona, se dan las labores, no sólo con el azadon, sino que, antes de entrar este instrumento, dan una profunda labor con la laya, lo cual no tiene ejemplo en otro ningun centro productor de Aragon.

La poda se ejecuta siempre segun el sistema zaragozano, y el deslechugado no tiene ninguna importancia; pues, cuando más lo ejecutan sólo los pequeños propietarios; y para eso, siempre que otras operaciones agrícolas no reclamen el tiempo empleado en aquella.

La vendimia se hace con las mismas condiciones que en Cariñena y Zaragoza; pero recogiendo el fruto en vasijas de madera, de cabida de 70 á 80 kilógramos, de los cuales colocan siete ú ocho en un carro, para conducir los racimos á las pisaderas. Una vez pisado el fruto, mosto y brisas, todo va junto á las cubas de fermentacion, hasta que se vende ó se consume.

En nada varían las cubas de las ya descritas al hablar de Zaragoza y Cariñena. Con esta tan elemental fabricacion, alcanzan los vinos del campo de Magallon, por lo ménos, dos ó tres pesetas más de precio por hectólitro que los de Cariñena, y no hay para qué encomiar los resultados que se obtendrian, con sólo llevar á cabo la más ligera reforma en la vinificacion; pero, desgraciadamente, esto se hará esperar; en todo el territorio sólo existe un lagar de fermentacion, en la Granja de Muzacorat, procedente de los monjes de Veruela, propiedad hoy de D. Mariano Perez Baerla.

Todos los demas útiles de elaboracion, sin exceptuar las bodegas, son malísimos, bajo todos los puntos de vista que se miren.

Excusado es decir que con tan excelentes condiciones de productos, los vinos tienen en esta comarca una gran demanda por los comisionistas extranjeros, que les dan el aumento de precio ya indicado, respecto á los de Cariñena, y ademas hacen sus compras, siempre con preferencia, en el país que nos ocupa.

Con destino al extranjero y Ultramar, tienen su salida natural las vinos de este territorio, por los puertos de Bilbao y Santander.

Y en suma, tan excelentes cualidades presentan para el trasporte, que hemos tenido ocasion de ver una gran remesa preparada del modo más grosero, para remitirla al Archipiélago Filipino; y habiendo sido embarcada en 25 de Mayo, en Barcelona, pasó el Mar Rojo en Julio, llegando á Manila en el mejor estado de potabilidad, como habia salido de la estacion de Zaragoza. A semejantes condiciones, no hay para qué hacer comentarios, pues hablan mucho más alto que pudiéramos hacerlo.

Para terminar lo relativo al cultivo de la vid de esta comarca, consignaremos que la duracion de la planta en buen producto, no excede de 60 á 70 años, tanto en los terrenos de secano como en los de regadío.

La obtencion de los alcohóles todavía está más descuidada que en el campo de Cariñena; por cuya razon, la demanda de este producto es menor en Magallon de la que debia ser por su natural riqueza.

De vinagres, ni una sola palabra hay que añadir á lo dicho acerca de Cariñena: sólo el acaso; nada absolutamente de fabricacion esmerada.

Mostillos, arropes y conservas siguen tambien la misma marcha que en Cariñena; aunque, á decir verdad, si alguna cantidad de estos productos se presenta en el mercado de Zaragoza, siempre es procedente del campo de Magallon, lo que indica alguna más latitud y esmero en la confeccion; pero de ningun modo puede considerarse esta industria bajo el punto de vista comercial, pues su exportacion sólo se extiende á Zaragoza y á unos cuantos pueblos comarcanos.

Tan rico territorio, que esperamos esté dignamente representado en el concurso, creemos ha de llamar la atencion del Jurado, en vista de sus notabilísimos productos; y mucho más si se tienen en cuenta las especiales condiciones de elaboracion que se emplean para obtener resultados que á primera vista parecerán increibles, atendidos los procedimientos que dejamos apuntados.

Recapitulando todo lo indicado, he aquí un resúmen general de la produccion vinícola de la provincia:

Cariñena	400.000	hectólitros.
Zaragoza y sus pueblos	60.000	»
Cañada de Villarroya	200.000	»
Ribera de Jalon y Sierra	250.000	»
Campo de Magallon	550.000	»
Total de productos	1.460.000	»

A este millon y medio de hectólitros, hay que añadir el vino cosechado en algunos pueblos que no detallamos, porque no cubre, ni con mucho, el consumo de la localidad, y ademas porque en muchas de ellas aparece su produccion incipiente, pues data de pocos años el que los labradores se dediquen á propagar la vid en terrenos que antes estaban abandonados á los pastos. Esta marcha, iniciada con excelentes resultados en algunos pueblos, esperamos ha de ocasionar un cambio favorable y pronto, en algunas determinadas localidades.

Réstanos sólo hacer algunas indicaciones respecto de la produccion vinícola de la provincia, que puede considerarse como secundaria.

Apenas existe pueblo en donde no se cultive algo de viñedo; pero, á excepcion de los enumerados, ninguno de los demas cubre, ni con mucho, su propio consumo. En todos ellos, tanto en variedades como en labores y elaboracion, reina una completa anarquía; pues, mientras en la ribera del Ebro, de Zaragoza abajo, sólo tienen tinajas para su elaboracion y conservacion, empiezan en otros de las orillas del Gállego á perfeccionar los medios de produccion y á aumentar el cultivo; pero siempre, á excepcion de lo enumerado, los vinos son de ínfima calidad, y sobre todo insuficientes para cubrir el consumo de los pueblos mismos. Mas bien puede considerarse el cultivo de la vid bajo el punto de vista del consumo directo del fruto, que por su importancia para la vinificacion.

En suma, y reasumiendo todo cuanto llevamos expuesto, creemos firmemente que la resolucion del problema de la riqueza enológica de la provincia, está sólo y exclusivamente en el adelanto de la elaboracion.

Nuestros mostos son riquísimos, como ninguno, en potencia alcohólica y materia colorante. El cultivo es muy esmerado, por punto general. Las variedades adoptadas son sin duda alguna excelentes. ¿Qué falta, pues? Condiciones de elaboracion, para que los vinos resulten de la potabilidad que á tan poca costa pueden adquirir.

Un paso más en la elaboracion. Sálvese la distancia que existe entre el procedimiento empírico seguido y un sistema perfeccionado, y el problema estará completamente resuelto. Esta es nuestra humilde opinion.

Elaboracion, y sólo elaboracion: á todos los demas factores, les sobran condiciones para resolver la cuestion.

Si nuestros presentimientos no nos engañan, el ilustre Jurado del concurso de Abril, creemos que ha de ver palmariamente la veracidad de nuestros asertos; pero si no fueran fundados, sírvanos de escudo nuestro leal deseo de acierto, y nuestro constante afan por cooperar, con nuestras débiles fuerzas y conocimientos, al mejoramiento de la riqueza y bienestar de este país.

Zaragoza 1.° de Febrero de 1877.—El Ingeniero agrónomo, Secretario de la Junta, *Antonio Berbegal*.

NOTA. Al terminar su autor el trabajo precedente, le añade una minuciosa descripcion de los procedimientos para llevarlo á cabo, que, si bien explican la conciencia de su ejecucion, la Secretaría general no ha creido indispensable reproducirlo.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª y 7.ª

Número de Ayuntamientos			313
— Pueblos que han concurrido			62
— Expositores			618
— Muestras remitidas			831
Premios: Afinacion	3		
— Perfeccion	73		
— Mencion	212		
Total	288		
Clasificadas con X (muestras)	325	831	
Reprobadas	218		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'48	0'36	
Perfeccion	11'81	8'78	
Mencion	34'30	25'51	
Total premios	46'59	34'65	
Con X	52'60	39'11	100'00
Reprobadas	35'56	26'24	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Burbano, hermanos (Sres).—Morata de Jalon, **X**.
Junta del canal Imperial.—Zaragoza, **X**.
Oliver (D. Vicente).—Bisimbre, **O**.

CLASE 2.ª

Abad (D. Antonio).—Villanueva de Giloca, **X**.
Abad (D. Domingo).—Idem, **X**.
Abad (D. Juan).—Idem, **M**.
Abad (D. Tomás).—Cervera de la Cañada, **P**, 2 **M**, **X**.
Abanto (D. Pablo).—Lucena, **X**, **O**.
Abelilla (Doña Angela).—Torrijo, **M**.
Abia (D. Joaquin).—Zuera, **X**.
Acero (D. Filomeno).—Ateca, **X**.
Acero (D. Francisco).—Almonacid de la S., **M**, **X**.
Adiego (D. Salvador).—Lumpiaque, **P**.
Ador (D. Miguel).—Lécera, **X**.
Aguaron (D. José).—Villarroya de la S., **M**.
Aguaron (D. Manuel).—Lucena, **M**.
Agudo (D. Isidoro).—Aladren, **O**.
Agudo (D. Leon).—Idem, **X**.
Aguilera (D. Vicente).—Borja, **O**.
Aguirre (D. Pedro).—Mara, **X**.
Aisá (D. Pedro).—Las Pedrosas, **X**.
Aladren (D. Matías).—Longares, **M**.
Alcain (D. Manuel).—Villarroya, **O**.
Alcaya (D. Serafin).—Monzalbarba, **X**.
Alcia (D. Joaquin).—Lumpiaque, **M**.
Alcolea (D. Lino).—Puebla de Alfinden, **X**.
Alejandre (D. José).—Aniñon), **M**.
Alejandre (D. Pedro).—Mara, **O**.
Algora (D. Lamberto Juan).— Cariñena, **X**.
Aliacar (D. Cecilio).—Idem, **O**.
Alvarez (D. Benigno).—Ainzon, **M**.
Alviach (D. Tomás).—Caspe, **X**.
Alvira (D. Joaquin).—Morata de Jalon, **P**.
Andesa (D. Juan).—Aguaron, **X**.
Andesa (D. Leoncio).—Idem, **M**.
Andia (D. Joaquin).—Luceni, **O**.
Aparicio (D. Mariano).—Ateca, **M**.
Aparicio (D. Pascual).—Idem, **M**.
Aramburo (D. Alberto).—Almonacid, 2 **P**, 2 **X**, **O**.
Aramburo (D. Manuel).—Erla, **M**.
Aramburo (D. Mariano).—Almonacid, **X**.
Aranda (D. José).—Sierra de Luna, **X**.
Aranda (D. Manuel).—Lucena, **O**.
Aranda (D. Romualdo).—Sierra de Luna, **M**.
Aranda (D. Vicente).—Idem, **X**.
Arnesto (D. José).—Longares, **M**.
Artazos (D. Andrés).—Utebo, **O**.
Arruga (D. Blas).—San Mateo de Gállego, **P**.
Aznar (D. Fernando).—Fuendejalon, **X**.

Aznar (D. Pio).—Fuendejalon, **X.**
Aznarez (D. Pascual).—Almonacid, **M.**
Azpeitia y Gimeno (Sres).—Ateca, 2 **X.**
Badenas (D. Simon).—Longares, **X.**
Badía (D. Amado).—Borja, **X.**
Bailon (D. Juan).—Alconchel, **M, O.**
Bailon (D. Julian).—Idem, **O.**
Bairo (D. Manuel).—Cariñena, **X.**
Baltueña (D. Juan).—Villalengua, **O.**
Bandrés (D. Joaquin).—Erla, **X.**
Bandrés (D. José).—Almonacid, **X, O.**
Barbon (D. Pascual).—Aguaron, **M.**
Bauluz (D. Vicente).—Magallon, **P, M, X.**
Bayano Durán (D. Pedro).—Castejon de Alarba, **M.**
Bayo (D. Marcial).—Aniñon, **X.**
Belled (D. Juan).—Pina, **X.**
Bellido (D. Cárlos).—Ainzon, **M.**
Bellido (D. Enrique).—Idem, **P.**
Bello (D. Mariano).—Lécera, **O.**
Berdejo (D. Antonio).—Bureta, **M.**
Berdejo (D. Francisco).—Alberite, **X.**
Berdejo (Doña Juana).—Bureta, **X.**
Berdejo (D. Pascual).—Alberite, **M.**
Berdejo (D. Pedro).—Idem, **M.**
Bernal (D. Casimiro).—Terrer, **O.**
Bernal García (D. Francisco).—Ateca, **M.**
Bernal (D. José).—Almonacid, **X, O.**
Bernal (D. José).—Terrer, **O.**
Bernal (D. Ramon).—Almonacid de la Sierra, **P.**
Berrieta (D. Celedonio).—Magallon, **P, X.**
Blanca (D. Antonio).—Ateca, **P.**
Blanca (D. Benito).—Idem, **X.**
Blanco (D. Gregorio).—Aguaron, **X.**
Blas (D. Francisco).—Morata, **X.**
Blasco (D. Iñigo).—Pina, **O.**
Blasco (D. Manuel María).—Pinseque, 3 **O.**
Blasco (D. Saturnino).—Idem, **O.**
Borderas (D. Mariano).—Zaragoza, **M,** 2 **O.**
Bosqued (D. Eusebio).—Aguaron, **X.**
Bosqued (D. Tomás).—Idem, **X.**
Bravo (D. Agustin).—Tabuenca, **M.**
Bueno (D. Alejandro).—Calatayud, **X.**
Bueno (D. Cayetano.)—Idem, **P.**
Buil (D. Miguel).—Garrapinillos, **O.**
Buil (D. Urbano).—Idem, **X.**
Burbano Hermanos (Sres).—Morata de Jalon, **A,** 3 **M,** 7 **X, O.**
Bustardoy (D. Teodoro).—Ainzon, **X.**
Cabeza (D. Ciriaco).—Chodes, **M.**
Calvo (D. Ambrosio).—Morata, **X.**
Calvo (D. Estéban).—Munébrega, **O.**
Calvo (D. Manuel).—Morata de Jalon, **P.**
Cameo Zunitura (D. José).—Cariñena, **P,** 2 **X.**
Casa (D. Pedro Juan de la).—Encinacorba, **P.**
Cascante (D. Miguel),—Garrapinillos, **M,** 2 **X, O.**
Cardona (D. Rufino).—Borja, **O.**
Castillo (D. Cipriano).—El Pozuelo, **P.**
Castillo (D. Fermin).—Idem, **P.**
Castillo (D. Fernando).—Magallon, **P, X, O.**
Castillo (D. Joaquin).—El Pozuelo, **P.**
Castillo (D. Luis).—Idem, **M.**
Caufran (D. Miguel).—Lécera, **M.**
Cazo (D. Mariano del).—Pina, **O.**
Cebrian (D. Cristóbal).—Paniza, **M.**
Cejador (D. Evaristo).—Ateca, **O.**
Cerdán (D. Francisco).—Almonacid, 2 **M.**
Cerdán (D. Leon).—Almonacid, **O.**
Ceres Pascual (D. Mariano).—Paniza, **M.**
Cijuela (D. Santiago).—Torrijo, **X.**
Ciria (D. Juan).—Calatayud, **M, X.**
Combian (D. Santiago).—Mallen, **X.**
Compans (D. Miguel).—Borja, **X, O.**
Compans (D. Sixto).—Magallon, **P.**
Cortés (D. Casimiro).—Longares, **X.**
Cortés (D. Mariano).—Villanueva del Huerva, **P.**
Crespo (D. Mariano).—San Mateo de Gállego, **O.**
Cristóbal (D. Francisco).—Ateca, **M.**
Cruz Trillo (D. Manuel).—Ainzon, **M.**
Cuartero (D. Benito).—Tabuenca, **M.**
Cuartero (D. Manuel).—El Pozuelo, **M.**
Cuartero (D. Lázaro).—Morata de Jalon, **M.**
Cuartero (D. Santiago).—El Pozuelo, **M.**
Cuartero Martinez (D. Andrés).—Idem, **M, X.**
Cucalon (D. Bernardo).—Aguaron, **X.**
Cucalon (D. Mariano).—Idem, **O.**
Cucalon (D. Salvador).—Aladren, **X.**
Chueca (D. Lorenzo).—Borja, **P.**
Diaz del Rio (D. Pablo).—Morata de Jalon, **P,** 2 **X.**
Diez (D. Domingo).—Villarroya, **X.**
Diez (D. Pedro).—Monzalbarba, **O.**
Diez (D. Simon).—Idem, **O.**
Diloy (D. Juan).—Aguaron, **O.**
Diloy (D. Valero)—Cariñena, **X.**
Domeque (D. Juan Antonio).—San Mateo de Gállego, **O.**
Dominguez (D. Bartolomé).—Castejon, **O.**
Dominguez (D. Jacinto).—Lucena, **M.**
Dominguez (D. José).—Aladren, **O.**
Dominguez (D. Juan).—Bureta, **M.**
Dominguez (D. Martin).—Longares, **P.**
Dominguez (D. Martin).—Morata de Jalon, **P.**
Dominguez (D. Miguel).—Ateca, 2 **X.**
Duarte (D. Joaquin).—Garrapinillos, **X.**
Durango (D. Joaquin).—Borja, **O.**
Echevarria (Doña Tomasa).—Lumpiaque, **O.**
Embid (D. Francisco).—Salillas, **O.**
Embid (D. Liborio).—Tabuenca, **X.**
Enciso (D. Domingo).—Fuendejalon, **M.**
Enciso (D. Manuel).—Idem, **M.**
Enguita (D. Pascual).—Alconchel, **O.**
Escué (D. Enrique).—Lumpiaque, **X.**
Escué (D. Manuel).—Idem, **O.**
Esquerra (D. Mariano).—Almonacid, **M.**
Estéban Lopez (D. Leoncio).—Cosuenda, **M.**
Estéban (D. Ramon).—Bárboles, **X, O.**
Estepa (D. Gabriel).—Aguaron, **M.**
Estua (D. José).—Morata de Jalon, **P.**
Estua (D. Mariano).—Idem, **P.**
Faulo (D. Vicente).—Almonacid, **X.**
Fernandez (D. Alejandro).—Ainzon, **O.**
Fernandez (D. Joaquin).—Cosuenda, 2 **M.**
Fernandez (D. Manuel).—El Pozuelo, **M.**
Fernandez (D. Pedro).—Idem, **P.**
Fernandez (D. Serafin).—Idem, **X.**
Ferrer (D. Calixto).—Salillas, **O.**
Ferrer (D. Cipriano).—Pina, 2 **O.**
Ferrió (D. Miguel).—Utebo, **X, O.**
Finca (D. Miguel).—Lécera, **O.**
Floreu y Tejada (D. Pascual).—Ateca, **M.**
Floreu (Sra. Viuda de D. Francisco).—Idem, **X.**
Franco (D. Mariano).—Longares, **P, M,** 2 **X.**
Fuentes (D. Modesto).—Castejon, **O.**

Fuertes (D. Andrés).—San Mateo de Gállego, **M.**
Fuertes (D. Manuel).—Idem, **M.**
Fuertes (D. Mariano).—Salillas, **X.**
Gacedo del Prim (D. Antonio).—San Mateo de Gállego, **O.**
Galindo (Doña María).—Aniñon, **M.**
Galvete (D. Francisco).—Fuendejalon, **M.**
Galvez (D. Nicolás).—Almonacid, **M.**
Gamon (D. Joaquin).—Pina, **O.**
Garcés (D. Ramon).—Ateca, **O.**
Garcés (D. Tomás).—Calatorao, **M.**
Garchitorena (D. Ignacio).—Aniñon, **X.**
García Andrés (D. Manuel).—Lucena, **M.**
García (D. Angel).—Fuendejalon, **P.**
Garcia (D. Crispin).—Ateca, **X.**
García (D. Eusebio).—Lucena, **M.**
García (D. Hermenegildo).—Idem, **X.**
García (D. Iñigo).—Idem, **O.**
García (D. Justo).—Aguaron, **X.**
García (D. Leon).—Luceni, **P.**
García (D. Manuel).—Ateca, **X.**
García (D. Mariano).—Villalengua, **O.**
García (D. Miguel).—Ateca, **M.**
García (D. Pedro).—Fuendejalon, **P.**
Gay (D. Anselmo).—Pinseque, **O.**
Gelez (D. Vitoriano).—Ainzon, 2 **O.**
Gil (D. Alejandro).—Alpartir, **M.**
Gil (D. Alejandro).—Munébrega, **O.**
Gil (D. Mariano).—Zaragoza, **M**, 2 **O.**
Gil Otelo (D. Martin).—Paniza, **M.**
Gil de Torres (D. Mariano).—Alpartir, 3 **M**, 6 **X**, 3 **O.**
Gil y Gil (D. Pío).—Idem, 4 **X.**
Gimenez (D. José).—Luceni, **M, O.**
Gimenez Compte (D. Antonio).—Idem, **M.**
Gimeno (D. José María).—Ateca, **M, O.**
Gimeno (D. Manuel).—Alpartir, **M.**
Gimeno (D. Mariano).—Idem, **M.**
Gomez (D. Estéban).—Idem, **X.**
Gomez (D. Evaristo).—Ateca, **X**, O.
Gomez (D. Mariano).—Ainzon, **P.**
Gonzalez (D. Felipe).—Morata de Jalon, **M.**
Gonzalez (D. Teodoro).—Lumpiaque, **O.**
Gonzalez (D. Vicente).—Villarroya, **X.**
Gordun (D. Bernardo).—Las Pedrosas, **M.**
Gordun (D. Hermenegildo).—Idem, **X.**
Guallart (D. Pascual).—Borja, **X.**
Guerrero (D. Cristóbal).—Puebla de Alfinden, **O.**
Guimbau Izquierdo y Compañia (Sres).—Cariñena, **M**, 3 **X.**
Gutierrez (D. José).—Morata de Jalon, **M.**
Hernandez (D. Antonio).—Idem, 2 **X.**
Hernandez (D. Manuel).—Almonacid, **X.**
Hernandez (D. Mariano).—Alpartir, **P, X.**
Hernandez (D. Pedro).—Sisamon, **X.**
Hernandez Aparicio (D. Pedro).—Alconchel, **X.**
Herrando (D. Manuel).—Luceni, **X.**
Herrer (D. Joaquin).—Terrer, **O.**
Herrer (D. Luis).—Idem, **O.**
Huerta (D. Juan Antonio).—Ainzon, **X.**
Ibañez (Doña Ignacia).—Mallen, 3 **X.**
Ibañez (D. José).—Almonacid, **X.**
Ibañez (D. Manuel).—Lumpiaque, **O.**
Ibañez (D. Manuel).—Terrer, **X.**
Ineva (D. Antonio).—Zuera, **X.**
Ituren (D. J. Navarro).—Tarazona, **O.**
Izquierdo (Sra. Viuda de D. José).—Cariñena, **M.**
Jarreta (D. Francisco).—El Pozuelo, **O.**
Jarreta (D. Santos).—El Pozuelo, **A, P.**
Jerez (D. Romualdo).—Ainzon, **O.**
Jimenez (D. Pedro José).—El Pozuelo, **P.**
Jimeno (D. Dámaso).—Alpartir, **X.**
Jimeno (D. Félix) —Paniza, **X.**
Jimeno (D. Gervasio).—Almonacid, **X.**
Jimeno (D. Juan Francisco).—Idem, **X.**
Jimeno (D. Pascual).—Villanueva de Giloca, **O.**
Jovita (D. Faustino).—Cosuenda, **M, X.**
Judez (D. Antonio).—Ateca, **O.**
Judez (D. Blas).—Ateca, **X.**
Judez (D. Bartolomé).—Idem, **M.**
Judez Velilla (D. Francisco).—Idem, **M, X.**
Lacace (D. Juan Pablo).—Zaragoza, 2 **X**, 3 **O.**
Ladeta (D. Melchor).—Ainzon, 2 **O.**
Ladeta (D. Melchor).—Torrijo, **M.**
Ladron (D. Antonio).—Villarroya, **M.**
Lafuente (D. Cárlos).—Calatayud, **X.**
Lagraba (D. Tomás).—Pina, **O.**
Lajusticia (D. José).—Munébrega, **O.**
Langarita (D. Antonio).—Salillas, **M, X.**
Larras (D. Francisco).—Zaragoza, **X, O.**
Lasheras (D. Domingo).—Lumpiaque, **X.**
Lassa (D. Félix).—Ateca, **O.**
Lassierra (D. Mariano).—Garrapinillos, **M**, 2 **O.**
Lassierra (D. Modesto).—Morata, **X.**
Lasin (D. Matías).—Aladren, **X.**
Latorre (D. Narciso).—Alconchel, **O.**
Lavilla (D. Manuel).—Brea, **O.**
Lázaro (D. Justo).—Ateca, **X, O.**
Lázaro (D. Luis).—Torrijo, **P, M.**
Lázaro Val (D. Juan).—Calatorao, **M.**
Ledesma (D. Julian).—Aniñon, **O.**
Leidana (D. José).—Lécera, **O.**
Leidana (D. Santiago).—Idem, **O.**
Leita (D. Manuel).—Pina, **X.**
Licor (D. Nicolás).—Almonacid, **O.**
Lipo (D. Manuel).—Torrijo, **M.**
Liso (D. Estéban).—Magallon, 2 **M, X.**
Liso (D. Pascual).—Fuendejalon, **P.**
Lobera (D. Pedro).—Luceni, **X.**
Lopez (D. Bernardo).—Las Pedrosas, **O.**
Lopez (D. Casimiro).—Cosuenda, **M, X.**
Lopez (D. Gerardo).—Borja, **O.**
Lopez (D. Gregorio).—Cosuenda, **X.**
Lopez (D. Gregorio).—Las Pedrosas, **X.**
Lopez (D. Joaquin).—Tarazona, **X.**
Lopez (D. Juan).—Almonacid, **P.**
Lopez (D. Márcos).—Idem, **M.**
Lopez (D. Martin).—Cosuenda, **M, O.**
Lopez (D. Nicolás)—Pina, **O.**
Lopez (D. Pascual).—Cosuenda, **O.**
Lopez (D. Pedro).—Idem, **X.**
Lopez (D. Ramon).—Idem, **P, X.**
Lopez (D. Santiago).—Idem, **M.**
Lopez (Sra. Viuda de D. Pedro).—Idem, **M.**
Lopez Pascual (D. Gregorio).—Cariñena, 2 **M.**
Lopez Pelayo (D. Manuel).—Almonacid, **M.**
Loren (D. Pascual).—Ateca, **O.**
Lorente (D. Eusebio).—Lumpiaque, **M.**
Lorente (D. Faustino).—Idem, **X.**
Lorente (D. Joaquin).—Idem, **P.**
Lorente (D. José).—Idem, **X**, 3 **O.**
Lorente (D Juan).—Idem, **O.**
Lorente (D. Juan Francisco).—Idem, **X.**

Lorente (D. Manuel).—Cosuenda, **M.**
Loscertales (D. Joaquin).—Paniza, **P.**
Lozano (D. Miguel).—Ateca, **P.**
Lozano (D. Silvestre).—Idem, **O.**
Luesma (D. Tomás).—Aguaron, **P.**
Luzon (D. Francisco).—Castejon, **X.**
Luzon (D. Pedro).—Idem, **M.**
Lluch (D. Manuel).—Zuera, **M.**
Madurga (D. Rufino).—Bureta, **M.**
Maestro (D. Manuel).—Morata de Jalon, **M.**
Maestro (D. Vicente).—Idem, **O.**
Manero (D. Francisco).—Pinseque, **O.**
Manero (D. Manuel).—Borja, **X.**
Mañano Burillo (D. Mariano).—Paniza, **M.**
Marin (D. Anton).—Morata, **O.**
Marin (D. José).—Idem, **M.**
Marin (D. Marcelino).—Idem, **M.**
Marin (D. Simon).—Almonacid, **M.**
Marinou (D. Joaquin).—Calatayud, **O.**
Marqueta (D. Guillermo).—Brea, **O.**
Marqueta (D. Matías).—Lucena, **O.**
Martinez (D. Antonio).—Bureta, **M.**
Martinez (D. Antonio)—Lumpiaque, **O.**
Martinez (D. Antonio).—Morata de Jalon, **P.**
Martinez (D. Blas).—Fuendejalon, **M.**
Martinez (D. Celestino).—Almonacid, **P.**
Martinez (D. Félix).—Fuendejalon, **P.**
Martinez (D. Francisco).—Almonacid, 2 **M, O.**
Martinez (D. José).—Alpartir, **X.**
Martinez (D. José).—Bureta, **X.**
Martinez (D. José).—Morata de Jalon, **P.**
Martinez (D. Julian).—Almonacid, **M.**
Martinez (D. Manuel).—El Pozuelo, **X.**
Martinez (D. Pedro).—Bureta, **X.**
Martinez Esquerras (D. Antonio).—Almonacid, **M.**
Martinez Lozano (D. Manuel).—Idem, **M.**
Martinez Yanguas (D. Joaquin).—Zaragoza, **P.**
Mateo (D. Benito).—Munébrega, **O.**
Mateo (D. Juan).—Alconchel, **O.**
Medina (D. Miguel).—Morata, **O.**
Mendieta (D. Hilario).—Aguaron, **X.**
Mendoza (D. Zacarías).—Sisamon, **O.**
Mercado (D. Bernardo).—Morata, **X.**
Mercado (D. Isidoro).—Idem, **M.**
Mercado (D. Manuel).—Idem, **M.**
Mesones (D. Estéban).—Pina, **O.**
Mezquita (D. Matías).—Luceni, **X.**
Milagro (D. Delfin).—Ainzon, **O.**
Milagro (D. Pedro Pablo).—Idem, **P, M,** 2 **X.**
Millan (D. Antonio).—Alconchel, **O.**
Mingueta (D. Manuel).—Aguaron, **X.**
Minguijon (D. Agustin).—Castejon, **O.**
Minguijon (D. Manuel).—Terrer, **X.**
Minguijon (D. Manuel).—Castejon, **X.**
Mirasol (D. José).—Lumpiaque, **M.**
Moliner (D. Fernando).—Puebla de Alfinden, **O.**
Moliner (D. Joaquin).—Idem, **O.**
Mompeon (D. Remigio).—Pina, **O.**
Moneva (D. Domingo).—Alpartir, **X,** 2 **O.**
Moneva (D. Gervasio).—Alpartir, **M,** 2 **X, O.**
Monge (D. José).—Sisamon, **O.**
Monreal (D. Pedro).—Lucena, **M.**
Montero (D. Manuel).—Morata, **X.**
Morales (D. Francisco).—Almonacid, **O.**
Morales (D. Joaquin).—Idem, 2 **O.**
Morales (D. José).—Almonacid, **X.**
Morales (D. Manuel).—Idem, **M, X.**
Moreno (D. Antonio).—Ateca, **O.**
Moreno (D. Manuel).—Idem, **O.**
Moros (D. Mariano).—Longares, **X.**
Mostajo (D. Venancio).—Munébrega, **O.**
Muñoz (D. Luis).—Aguaron, **O.**
Muñoz (D. Pedro).—Castejon, **X.**
Muñoz Perez (Doña Rosa).—Idem, **M.**
Nadal (D. Mariano).—Las Pedrosas, **X.**
Nandin (D. Sebastian).—Sierra de Luna, **X.**
Naval (D. Eduardo).—Almonacid, **O.**
Navarro (D. Antonio).—Villanueva del Huerva, **X.**
Navarro (D. José).—Lumpiaque, **O.**
Navarro (D. Manuel).—Villanueva del Huerva, **M.**
Navarro (D. Mariano).—Luceni, **X.**
Navarro (D. Pascual).—Villanueva del Huerva, **X.**
Navarro (D. Tomás).—Lumpiaque, **O.**
Navascues (D. Narciso).—Borja, M.
Noailles (D. Juan).—Zaragoza, 3 **X.**
Nogues (D. Rafael).—Borja, **M.**
Olaso (D. Valentin).—Escatron, **X, O.**
Olite (D. Antonio).—Luceni, **X.**
Oliver y Vera (D. Vicente).—Bisimbre, **M.**
Ombría (D. Francisco).—Longares, **X.**
Ortega (D. Iñigo).—Ateca, **O.**
Ortiz (D. Ricardo Juan).—Ainzon, **X.**
Otal (D. José).—Almonacid, **X.**
Palazon (D. Tomás).—Morata, **O.**
Pardos (D. Anselmo).—Ainzon, **O.**
Pardos (D. Mariano).—Aguaron, **O.**
Pasamar (D. Francisco).—Borja, **M.**
Pascual (Doña Eusebia).—Cosuenda, **O.**
Pascual (D. Joaquin).—Idem, **P,** 2 **M,** 4 **X.**
Pascual (D. Manuel).—Alpartir, **M.**
Pascual (D. Nicolás).—Ateca, **X.**
Pellejero (D. Eugenio).—Villanueva de Giloca, **X.**
Peiro (D. Francisco).—Villalengua, **O.**
Peiro Pardillos (D. Pedro).—Cosuenda, **M,** 4 **X.**
Peregrin (D. Meliton).—Terrer, **O.**
Perez (D. Cándido).—Garrapinillos, **M.**
Perez (D. Francisco).—Ateca, **X.**
Perez (D. Francisco).—Terrer, **O.**
Perez (D. Higinio).—Ateca, **P.**
Perez (D. Juan Antonio).—Castejon, **O.**
Perez (D. Manuel).—Mara, **X.**
Perez (D. Mariano).—Magallon, 3 **X.**
Perez (D. Pedro).—Villalengua, **P.**
Perez (D. Romualdo).—Ateca, **X.**
Perez Baerla (D. Mariano).—Magallon, 2 **M, O.**
Pescador (D. Casimiro).—Almonacid, 2 **O.**
Pescador (D. José).—Idem, **M.**
Pescador (D. Manuel).—Idem, **X.**
Polo (D. Miguel).—Ateca, **O.**
Porta (D. Mariano).—Zaragoza, **M.**
Prados (D. Teodoro).—Idem, **M,** 2 **X, O.**
Prim (D. Manuel del).—San Mateo de Gállego, M.
Ramon (D. Manuel).—Munébrega, **O.**
Ramon (D. Nicolás).—Almonacid, **X.**
Ramos (D. Victoriano).—Cosuenda, 2 **X.**
Redondo Franco (Sres. M.)—Idem, **O.**
Redondo (D. Mames).—Idem, **X.**
Redondo (D. Pascual).—Idem, **M, X.**
Reunacha (Sra. Viuda de D. Domingo).—Ateca, **O.**
Ribó (D. Joaquin).—Cariñena, **X.**

Ribó (D. Juan).—Cariñena, **M**, 3 **X**.
Rocañin (D. Valero).—Pina, **X**.
Rodrigo (D. Antonio).—Borja, **P**.
Rodrigo (D. Tomás).—Idem, **M**.
Rodríguez (D. Domingo).—Fuendejalon, **P**.
Romea (D. Miguel).—Fuentes de Giloca, **M**.
Romeo (D. José).—Escatron, **X**.
Rosel (D. Joaquín).—Salillas, **X**.
Rosel (D. Manuel).—Lucena, **X**.
Rosel (D. Pedro).—Salillas, **M**, 2 **X**.
Roy (D. Antonio).—Brea, **O**.
Rubio (D. Isidoro).—Lumpiaque, **X**.
Rubio (D. Manuel).—Fuendejalon, **O**.
Rubio (Doña Teresa).—Villanueva de Giloca, **O**.
Ruiz de Chanagras (Doña Teresa).—Aguaron, **X**.
Ruiz (D. Florencio).—Encinacorba, **M**.
Ruiz (D. Simon).—Torrijos, **M**, **X**.
Sanchez (D. Antonio).—Ateca, **X**.
Sanchez (D. Balbino).—Morata de Jalon, **M**.
Sanchez (D. Blas).—Ateca, **X**.
Sanchez (D. Blas).—Torrijos, **O**.
Sanchez (D. Francisco).—Almonacid, **O**.
Sanchez (D. José).—Alberite, **M**.
Sanchez (D. Pascual).—Bureta, **P**, **X**.
Sanchez (D. Primo).—Borja, **O**.
Sanchez Royo (D. Mariano).—Longares, **P**, 4 **X**.
Sanchez (D. Sebastian).—Ateca, **O**.
Sanchez (Sra. Viuda de D. Pascual).—Idem, **X**.
Sancho (D. Manuel).—Aniñon, **X**.
Sancho (D. Manuel).—Villanueva de Giloca, **X**.
Sancho (D. Mariano).—Aguaron, **O**.
Sancho (D. Pascual).—Villanueva de Giloca, **X**.
Sancho (D. Pedro).—Zaragoza, **M**.
Sangrós (D. Angel).—Pinseque, **M**.
Sangrós (D. Luis).—Idem, **M**.
Santos (D. Angel).—Luceni, **X**.
Santos (D. Lázaro).—Idem, **X**.
Santos (D. Luis).—Idem, **X**.
Sarriá (D. Domingo).—Borja, **X**.
Sarriá (D. José).—Bisimbre, 9 **X**, 2 **O**.
Serra (D. Antonio).—Zaragoza, **X**, **O**.
Serrano (D. Joaquín).—Luceni, **X**.
Serrano (D. Julian).—Aguaron, **X**.
Sevilla (D. Gervasio).—Fuentes, **X**.
Sierra (D. Custodio).—Ateca, **O**.
Sierra (D. Juan Francisco).—Almonacid, **M**.
Simeon (D. José).—Longares, **M**.
Simon (D. Anselmo).—Borja, **X**.
Social (D. Rosendo).—Villarroya, **X**.
Soler (D. Joaquín).—Bárboles, **X**.
Soriano (D. Juan).—Almonacid, **O**.
Soriano (Sra. Viuda de D. Pascual).—Ateca, **O**.
Suso (D. Lorenzo).—Paniza, **O**.
Suso (D. Mariano).—Cariñena, **O**.
Tejero (D. Alejandro).—Aguaron, **X**.
Tejero (D. Francisco).—Almonacid, **M**.
Tejero de Tornos (D. Pablo).—Cosuenda, **M**, **O**.
Tello (D. Antonio).—Cariñena, 3 **X**.
Tello (D. Mariano).—Cosuenda, **M**, **X**.
Torcal (D. Vicente).—Morata, **O**.
Torned (D. Lino).—Aladren, **O**.
Torned (D. Luis).—Aladren, **X**.
Torres (D. Francisco).—Alpartir, **M**.
Torres (D. Hilario).—Idem, **M**.
Torres (D. Manuel).—Morata de Jalon, **M**.
Torres (Doña Manuela).—Alpartir, **X**.
Torres (D. Tomás).—Calatorao, **M**, **X**, 2 **O**.
Torres y Torres (D. José).—Alpartir, 2 **M**.
Torrijos (D. José).—Aniñon, **X**.
Trasobares (D. Antonio).—Morata de Jalon, **M**.
Ucelay (D. Gervasio).—Ateca, **O**.
Ucelay (Doña Severa).—Idem, **O**.
Urbasos (D. Mariano).—Borja, **M**, 2 **X**.
Val (D. Manuel del).—Alpartir, **M**.
Val (D. Miguel).—Morata de Jalon, **P**.
Valduque (D. Basilio).—Aguaron, **X**.
Valduque (D. Mariano).—Salillas, **X**.
Valduque (D. Pedro).—Aguaron, **M**.
Valero (D. José).—Cosuenda, **X**.
Valero Lafiguera (D. Pablo).—Paniza, **M**, **X**.
Valero Lafiguera (Doña Rafaela).—Idem, **M**.
Valmiaña (D. José María).—Caspe, 3 **O**.
Vallejo (D. José).—Cosuenda, **X**.
Vallier (D. José).—Zaragoza, **P**, 2 **X**, **O**.
Velilla (Doña Angela).—Torrijo, **X**.
Velilla (D. Manuel).—Morata de Jalon, **M**.
Vicente (D. Mariano).—San Mateo de Gállego, **X**.
Vidao (D. Mariano).—Lécera, **O**.
Vidao (D. Santiago).—Idem, **O**.
Vilas (D. Vicente).—Encinacorba, **X**.
Villa (D. Santiago).—Lucena, **M**, **X**.
Villanova (D. Fabian).—Escatron, **X**.
Zaldívar (D. Amos).—Sabiñan, **X**, 3 **O**.
Zapata (D. Manuel).—Calatayud, 2 **X**.
Zavala (D. Manuel).—Monzalbarba, **O**.
Zazurca (Sra. Viuda de D. Felipe).—Almonacid, **O**.
Zuricalday, Echevarría y Compañía (Sres.)—Idem, **X**, **O**.

CLASE 4.ª

Agell y Compañía (Sres.)—Zaragoza, **M**, 2 **X**, **O**.
Alcain (D. Asensio).—Villalengua, **X**.
Aldellach (D. Casimiro).—Torrijo, **M**.
Alvarez (D. Benigno).—Ainzon, **X**.
Bermudez (D. Gerónimo).—Villalengua, **M**.
Burbano Hermanos (Sres).—Morata de Jalon, **M**, 2 **X**, **O**.
Canal Imperial (Junta del).—Zaragoza, 2 **X**.
Clerencia (D. Félix).—Torrijo, **X**.
Dominguez (D. Policarpo).—Mara, **M**.
Ibañez (D. José).—Almonacid, **M**.
Jimeno y Azpeitia (Sres.)—Ateca, 2 **M**.
Jovita (D. Faustino).—Cosuenda, 2 **X**.
Manero Cebrian (D. Manuel).—Borja, 3 **M**.
Melendez (D. Juan).—Torrijo, 2 **X**.
Millan (D. Rudesindo).—Ateca, **M**.
Morisson (D. Joaquín).—Calatayud, **X**.
Muñoz (D. Diego).—Zaragoza, 2 **P**, **M**.
Navarro (D. Manuel).—Villanueva del Huerva, **X**, **O**.
Porta (D. Mariano).—Zaragoza, **M**.
Romo (D. Pedro).—Villanueva del Huerva, **X**, **O**.
Ruesca (D. Juan Antonio).—Aguaron, **M**.
Sancho (D. Mariano).—Longares, **X**.
Sancho (D. Valero).—Aguaron, **X**.
Solá (D. Hipólito).—Ateca, **X**.
Veraton y Villar (Sres.)—Tarazona, 4 **M**, 2 **X**.
Zazurca (Sra. Viuda de D. Felipe).—Almonacid, **P**.

CLASE 5.ª

Agell y Compañía (Sres.)—Zaragoza, **X**.
Ariño (menor) (D. Antonio).—Escatron, **P**.

Barrachina (D. Gregorio).—Escatron, **P.**
Burbano Hermanos (Sres.)—Morata, **A**, 4 **P**, **M**, **X**.
Embid (D. Antonio).—Escatron, **P.**
Gorriá (D. Cesáreo).—La Pedrola, **X**, **O.**
Lahoz y Minuesa (D. Victorio).—Escatron, **P.**
Manero (D. Manuel).—Borja, 2 **X.**
Monesma (D. Juan).—Escatron, **P.**

CLASE 6.ª

Bosquea (D. Eusebio).—Aguaron, 2 **X.**
Cameo (D. José).—Cariñena, **O.**
Diloy (D. Valero).—Idem, **O.**
Guimbau Izquierdo y Compañía (Sres.)—Idem, **M**, **X.**
Pascual (D. Joaquin).—Cosuenda, **O.**
Pará (D. Manuel).—Magallon, **O.**

CLASE 7.ª

Alcaya (D. Serafin).—Monzalbarba, **X.**
Alvarez (D. Benigno).—Ainzon, **M.**
Arias (D. Alberto).—Munébrega, **O.**
Ariño (D. Ramon).—Zuera, **O.**
Armiseo (D. Saturnino).—Luceni, **X.**
Badia (D. Amado).—Borja, **X.**
Bastarán (D. Benito).—Zuera, **X.**
Bello (D. Mariano).—Lécera, **X.**
Bernal (D. Domingo).—Zuera, **P.**
Borderas (D. Mariano).—Zaragoza, **X.**
Canal Imperial (Junta del).—Idem, **O.**
Corroza (D. Mariano).—Zuera, **M.**
Diaz del Rio (D. Pablo).—Zaragoza, **M.**
Diez (D. Pascual).—Bárboles, **M.**
Diez (D. Pedro).—Monzalbarba, **O.**
Diez (D. Simon).—Idem, **O.**
Domec (D. Gregorio).—Zuera, **P.**
Dominguez (D. Martin).—Longares, **X.**
Fernandez (D. Alejandro).—Ainzon, **X.**
Leizana (D. Santiago).—Lécera, **O.**
Lopez (D. Ramon).—Almonacid, **X.**
Luna (D. Jorge).—Zuera, **M.**
Manero (D. Manuel).—Borja, **X.**
Martinez (D. Francisco).—Almonacid, **M.**
Mena (D. Joaquin).—Longares, **O.**
Monesma (D. José).—Escatron, **M.**
Moneva (D. Domingo).—Alpartir, **X.**
Muñoz (D. Diego).—Zaragoza, **X.**
Navarro y Jáime (D. Manuel).—Villanueva del Huerva, **M.**
Oliver y Vera (D. Vicente).—Bisimbre, **M.**
Sangrós (D. Luis).—Pinseque, **X.**
Tello y Soria (D. Antonio).—Cariñena, **M.**
Torres (D. José).—Alpartir, **O.**
Val (D. Manuel del).—Idem, **M.**
Zaldívar y Fernandez (D. Amós).—Sabiñan, **M.**
Zavala (D. Manuel).—Monzalbarba, **M.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad (D. Antonio).	Vino tinto.	»	»	12'50
Abad (D. Domingo).	Idem id.	»	»	12'50
Abad (D. Juan).	Idem id.	»	»	12'50
Abad (D. Tomás).	Idem seco.	»	»	20
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	80
Idem.	Idem garnacha.	»	»	100
Idem.	Idem blanco dulce	»	»	80
Idem.	Idem garnacha.	»	»	100
Abanto (D. Pablo).	Idem tinto.	»	»	17'50
Idem.	Idem id.	»	»	35
Abeger (D. Manuel).	Idem seco.	»	»	20
Abelilla (Doña Ángela).	Idem tinto.	»	»	16'20
Abia (D. Joaquin).	Idem comun.	»	»	25
Acero (D. Filomeno).	Idem tinto.	»	»	13'70
Acero (D. Francisco).	Idem color.	»	»	40
Idem.	Idem seco.	»	»	20
Adiego (D. Salvador).	Idem comun.	»	»	12'50
Ador (D. Miguel).	Idem id.	»	»	20
Agell y C.ª (D. D.)	Anisado dulce.	»	»	125
Idem.	Idem doble seco.	»	»	112'20
Idem.	Anís imperial.	»	»	168'70
Idem.	Idem id.	»	»	187'50
Idem.	Licor naf.	»	»	750
Aguaron (D. José).	Vino abocado.	»	»	20
Aguaron (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Agudo (D. Isidoro).	Idem id.	»	»	12'50
Agudo (D. Leon).	Idem id.	»	»	12'50
Aguilera (D. Vicente).	Idem id.	»	»	30
Aguirre (D. Pedro).	Idem id. de pasto.	»	»	12'50
Ainoz (D. Simon).	Idem seco.	»	»	17'50
Aisa (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	30
Aladreu (D. Matías).	Idem seco.	»	»	20
Albiach (D. Tomás).	Vino tinto.	»	»	22'50
Alcain (D. Asensio).	Aguardiente.	»	»	50
Alcain (D. Manuel).	Vino seco.	»	»	20
Alcaya (D. Serafin).	Idem tinto.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Alcia (D. Joaquin).	Vino comun.	»	»	12'50
Alcolea (D. Lino).	Idem tinto de pasto	»	»	17'50
Aldellach (D. Casimiro).	Aguardiente.	»	»	60
Alejandre (D. José).	Vino tinto.	»	»	30
Alejandro (D. Pedro).	Idem comun.	»	»	12'50
Aliacar (D. Cecilio).	Idem id.	»	»	20
Álvarez (D. Benigno).	Id. marca *A* y *B*.	»	»	25
Idem.	Aguardiente.	»	»	65
Idem.	Vinagre.	»	»	35
Alvira (D. Joaquin).	Vino tinto seco.	»	»	17'50
Andesa (D. Juan).	Idem tinto.	»	»	20
Andesa (D. Leoncio).	Idem id.	»	»	12'50
Andía (D. Joaquin).	Idem id. seco.	»	»	20
Aparicio (D. Mariano).	Idem tinto.	»	»	13'70
Aparicio (D. Pascual).	Idem id.	»	»	13'70
Aramburo (D. Alberto).	Idem color seco.	»	»	160
Idem.	Idem imperial blanco.	»	»	140
Idem.	Idem lágrima.	»	»	100
Idem.	Idem color dulce.	»	»	37'50
Aramburo (D. Manuel).	Idem dulce.	»	»	30
Aramburo (D. Mariano).	Idem id.	»	»	20
Aranda (D. José).	Idem comun.	»	»	12'50
Aranda (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Aranda (D. Romualdo).	Idem comun.	»	»	12'50
Aranda (D. Vicente).	Idem id.	»	»	12'50
Arias (D. Alberto).	Vinagre.	»	»	10

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Ariño (D. Antonio).	Anisete de Escatron.	600	200	225
Ariño (D. Ramon).	Vinagre.	»	»	10
Armesto (D. José).	Vino tinto.	»	»	20
Armisen (D. Saturnino).	Vinagre.	»	»	15
Arruga (D. Blas).	Vino de pasto.	»	»	22'50
Artazos (D. Andrés).	Idem.	»	»	50
Aznar (D. Fernando).	Idem seco.	»	»	37'50
Aznar (D. Pio).	Idem id.	»	»	30
Aznares (D. Pascual).	Idem dulce.	»	»	20
Azpeitia y Gimeno (Señores).	Idem blanco.	»	»	50
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	111
Idem.	Idem de brisa.	»	»	85
Bádenas (D. Simon).	Vino abocado entreseco.	»	»	20
Badía (D. Amado).	Idem comun.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Bailon (D. Juan).	Vino tinto comun.	»	»	12'50
Bailon García (D. Juan).	Idem id. id.	»	»	12'50
Bailon (D. Julian).	Idem id. id.	»	»	12'50
Bairo (D. Manuel).	Idem id. dulce.	»	»	25
Baltueña (D. Juan).	Idem de pasto.	»	»	15
Bandrés (D. Joaquin).	Idem seco.	»	»	20
Bandrés (D. José).	Idem dulce.	»	»	20
Barbot (D. Pascual).	Idem blanco.	»	»	70
Barrachina (D. Gregorio).	Anisete.	»	»	245
Bastarán (D. Benito).	Vinagre.	»	»	12'50
Baulúz (D. Vicente).	Vino tinto.	»	»	27'50
Idem.	Idem id.	»	»	20
Idem.	Idem seco de flor.	»	»	27'50
Bayano (D. Pedro).	Idem comun seco.	»	»	12'50
Bayo (D. Marcial).	Idem tinto.	»	»	15
Belled (D. Juan).	Idem de pasto.	»	»	20
Bellido (D. Cárlos).	Idem tinto.	»	»	25
Bellido (D. Enrique).	Idem id.	»	»	25
Bello (D. Mariano).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Berdejo (D. Antonio).	Vino seco.	»	»	22'50
Berdejo (D. Francisco).	Idem id.	»	»	20
Berdejo (Doña Juana).	Idem abocado.	»	»	22'50
Berdejo (D. Pascual).	Idem tinto seco de 1875.	»	»	»
Berdejo (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	20
Bermudez (D. Jerónimo)	Aguardiente.	»	»	50
Bernal (D. Casimiro).	Vino tinto seco.	»	»	13'70
Bernal (D. Domingo).	Vinagre.	»	»	15
Bernal (D. Francisco).	Vino tinto.	»	»	13'70
Bernal (D. José).	Idem seco.	»	»	20
Bernal (D. José).	Idem id.	»	»	»
Bernal (D. Ramon).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Idem id.	»	»	20
Berrieta (D. Celedonio).	Idem flor.	»	»	25
Idem.	Idem flor y prensa	»	»	20
Blanca (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	13'70
Blanca (D. Benito).	Idem id.	»	»	13'70
Blanco (D. Gregorio).	Idem id.	»	»	25
Blas (D. Francisco).	Idem id.	»	»	17'50
Blasco (D. Iñigo).	Idem de pasto.	»	»	20
Blasco (D. Mannel María)	Idem garnacha.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	25
Idem.	Idem id.	»	»	50
Blasco (D. Saturnino).	Idem tinto.	»	»	20
Borderas (D. Mariano).	Idem tinto seco C.	»	»	24
Idem.	Idem tinto D.	»	»	30
Idem.	Idem claro dulce A.	»	»	50
Idem.	Vinagre claro B.	»	»	27'50
Bosqued (D. Eusebio).	Vino rancio.	»	»	70
Idem.	Mistela.	»	»	85
Idem.	Idem.	»	»	80
Bosqued (D. Tomás).	Vino tinto.	»	»	20
Bravo (D. Agustin).	Vino comun.	»	»	20
Bueno (D. Alejandro).	Idem garnacha.	»	»	75
Bueno (D. Cayetano).	Idem tinto seco.	»	»	22'50
Buil (D. Miguel).	Vino.	»	»	40
Buil (D. Urbano).	Idem garnacha.	»	»	»
Burbano y Hermanos (Señores).	Mosto concentrado	24	24	140
Idem.	Vino comun dulce.	1.400	2.240	17'50
Idem.	Idem id. seco.	1.400	2.240	17'50
Idem.	Idem dulce Valdiñon.	1.400	2.240	150
Idem.	Idem moscatel.	1.400	2.240	150
Idem.	Idem garnacha.	1.400	2.240	50
Idem.	Idem rancio dulce.	1.400	2.240	40
Idem.	Idem rojo de pasto	1.400	2.240	75
Idem.	Idem viuna.	1.400	2.240	»
Idem.	Idem seco Valdiñon.	1.400	2.240	150
Idem.	Idem rancio id.	1.400	2.240	150
Idem.	Idem rojo de pasto	1.400	2.240	40
Idem.	Idem manzanilla.	1.400	2.240	150
Idem.	Anisado imperial.	»	»	125
Idem.	Idem de orujo de 25°.	»	»	90
Idem.	Idem de 18°.	»	»	60
Idem.	Aguardiente seco.	»	»	»
Idem.	Aguardiente coñac	430	430	200
Idem.	Licor curaçao.	430	430	400
Idem.	Anisete M. B. imitacion.	430	430	400
Idem.	Idem mil flores.	430	430	200
Idem.	Marrasquino.	430	430	200
Idem.	Rom.	430	430	150
Idem.	Chartreusse, imitacion.	430	430	450
Bustardoy (D. Teodoro).	Vino tinto.	»	»	25
Cabeza (D. Ciriaco).	Idem comun.	»	»	20
Calvo (D. Ambrosio).	Idem tinto seco.	»	»	17'50
Calvo (D. Estéban).	Idem comun.	»	»	10
Calvo (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Cameo (D. José).	Idem blanco seco.	»	»	65
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	40
Idem.	Idem comun.	»	»	20'60
Idem.	Mistela.	»	»	50
Canal Imperial (Junta del).	Alcohól de sorgho sacarino.	»	»	»
Idem.	Anis de idem id.	»	»	»
Canfran (D. Miguel).	Vino tinto comun.	»	»	20
Cardona (D. Rufino).	Idem id.	»	»	50
Casa (D. Pedro Juan de la).	Idem id.	»	»	12'50
Cascante (D. Miguel).	Idem moscatel.	»	»	»
Idem.	Idem comun.	»	»	»
Castillo (D. Cipriano).	Vino.	»	»	25
Castillo (D. Fermin).	Idem tinto de 1876	»	»	»
Castillo (D. Fernando).	Idem tinto.	»	»	35
Idem.	Idem id. seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	»
Castillo (D. Joaquin).	Vino.	»	»	22'50
Castillo (D. Luis).	Idem.	»	»	25
Cazo (D. Mariano del).	Idem tinto.	»	»	22'50
Cebrian (D. Cristóbal).	Idem id. seco.	»	»	12'50
Cejador (D. Evaristo).	Idem tinto.	»	»	13'70
Cerdan (D. Francisco).	Idem de pasto dulce.	»	»	21'20
Idem.	Idem seco	»	»	21'20
Idem.	Aguardiente anisado 18°.	»	»	60
Idem.	Idem seco de 20°.	»	»	60
Cerdan (D. Leon).	Vino dulce.	»	»	20
Céres (D. Mariano).	Idem blanco dulce	»	»	35
Cijuela (D. Santiago).	Idem seco.	»	»	17
Ciria (D. Juan).	Idem maribella.	130	130	75

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Ciria (D. Juan).	Vino robal.	130	130	300
Clerencia (D. Félix).	Aguardiente.	»	»	60
Combian (D. Santiago).	Vino tinto.	»	»	30
Compans (D. Miguel).	Idem dulce.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	30
Compans (D. Sixto).	Idem tinto.	»	»	25
Cortés (D. Casimiro).	Idem entreseco.	»	»	20
Cortés (D. Mariano).	Idem comun.	»	»	17'50
Corroza (D. Mariano).	Vinagre.	»	»	12'50
Crespo (D. Mariano).	Vino de pasto.	»	»	22'50
Cristóbal (D. Francisco).	Idem tinto.	»	»	13'70
Cruz (D. Manuel).	Idem id.	»	»	25
Cuartero (D. Andrés).	Idem dulce.	»	»	27'50
Idem.	Idem id.	»	»	22'50
Cuartero (D. Benito).	Idem tinto.	»	»	20
Cuartero (D. Lázaro).	Idem id.	»	»	17'50
Cuartero (D. Manuel).	Idem id.	»	»	25
Cuartero (D. Santiago).	Idem id.	»	»	25
Cucalon (D. Bernardo).	Idem id.	»	»	22'50
Cucalon (D. Mariano).	Idem id.	»	»	20
Cucalon (D. Salvador).	Idem id.	»	»	12'50
Chueca (D. Lorenzo).	Idem id.	»	»	25
Dani (D. Andrés).	Idem id.	»	»	17'50
Diaz (D. Pablo).	Idem id. superior.	»	»	»
Idem.	Idem generoso dulce.	»	»	»
Idem.	Idem id. seco.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Diez (D. Domingo).	Vino seco.	»	»	20
Diez (D. Pascual).	Vinagre.	»	»	15
Diez (D. Pedro).	Vino tinto.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Diez (D. Simon).	Vino tinto.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Diloy (D. Juan).	Vino tinto.	»	»	20
Diloy (D. Valero).	Idem id.	»	»	20
Domec (D. Gregorio).	Vinagre.	»	»	15
Domeque (D. Juan Antonio).	Vino de pasto.	»	»	22'50
Dominguez (D. Bartolomé).	Idem comun seco.	»	»	12'50
Dominguez (D. Jacinto).	Idem tinto.	»	»	17'50
Dominguez (D. José).	Idem id.	»	»	12'50
Dominguez (D. Juan).	Idem seco.	»	»	22'50
Dominguez (D. Martin).	Idem tinto.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Dominguez (D. Martin).	Vino tinto.	»	»	17'50
Dominguez (D. Miguel).	Idem id.	»	»	16'20
Idem.	Idem id.	»	»	13'70
Dominguez (D. Policarpo).	Aguardiente.	»	»	45
Duarte (D. Joaquin).	Vino.	»	»	27'50
Durango (D. Joaquin).	Idem blanco seco.	»	»	30
Echevarría (D.ª Tomasa)	Idem comun.	»	»	12'50
Embí (D. Antonio).	Anisete.	»	»	»
Embid (D. Francisco).	Vino tinto.	»	»	20
Embid (D. Liborio).	Idem id.	»	»	20
Enciso (D. Domingo).	Idem seco.	»	»	25
Enciso (D. Manuel).	Idem id.	»	»	37'50
Enguita (D. Pascual).	Idem tinto comun.	»	»	12'50
Escué (D. Enrique).	Idem id.	»	»	12'50
Escué (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	12'50
Esquerra (D. Mariano).	Idem seco.	»	»	20
Estéban (D. Leoncio).	Idem tinto.	»	»	25
Estéban (D. Ramon).	Idem id. de pasto.	»	»	60
Idem.	Idem tinto.	»	»	20
Estepa (D. Gabriel).	Idem id.	»	»	25
Estua (D. José).	Idem id seco.	»	»	17'50
Estua (D. Mariano).	Idem tinto.	»	»	17'50
Faulo (D. Vicente).	Idem blanco seco.	»	»	»
Felez (D. Victoriano).	Idem tinto.	»	»	25'50
Fernandez (D. Alejandro).	Idem de pasto.	»	»	100
Fernandez (D. Alejandro).	Vinagre.	»	»	50
Fernandez (D. Joaquin.)	Vino tinto abocado.	»	»	25
Idem.	Idem blanco dulce	»	»	50
Fernandez (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	25
Fernandez (D. Pedro).	Idem id.	»	»	25
Fernandez (D. Serafin).	Idem id.	»	»	25
Ferrer (D. Calixto).	Idem seco.	»	»	20
Ferrer (D. Cipriano).	Idem de pasto.	»	»	22'50
Idem.	Idem id.	»	»	20
Ferriol (D. Miguel).	Idem tinto.	»	»	27'50
Idem.	Idem id.	»	»	50
Finca (D. Miguel).	Idem id.	»	»	20
Floren (D. Pascual).	Idem comun.	»	»	13
Floren (Viuda de Francisco).	Idem tinto.	»	»	13'70
Franco (D. Mariano).	Idem blanco seco.	»	»	80
Idem.	Idem id.	»	»	50
Idem.	Idem tinto.	»	»	17'50
Idem.	Idem id.	»	»	21'20
Fuentes (D. Modesto).	Idem comun seco.	»	»	12'50
Fuertes (D. Andrés).	Idem de pasto.	»	»	25
Fuertes (D. Manuel).	Idem id.	»	»	32'50
Fuertes (D. Mariano).	Idem dulce.	»	»	20
Gacedo (D. Antonio).	Idem de pasto.	»	»	25
Idem.	Idem comun.	»	»	25
Galindo (Doña María).	Idem tinto.	»	»	15
Galvete (D. Francisco).	Idem seco.	»	»	25
Galvez (D. Nicolás).	Idem id.	»	»	20
Gamon (D. Joaquin).	Idem de pasto.	»	»	20
Garcés (D. Ramon).	Idem tinto.	»	»	13'70
Garcés (D. Tomás).	Idem id. de pasto.	»	»	22'50
García (D. Angel).	Idem dulce.	»	»	25
Garcia (D. Crispin).	Idem tinto.	»	»	13'70
García (D. Eusebio).	Idem id.	»	»	17'50
García (D. Hermenegildo).	Idem id.	»	»	17'50
García (D. Iñigo).	Idem id.	»	»	13'70
García (D. Leon).	Idem id. dulce.	»	»	20
Garcia (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	13'70
García (D. Mariano).	Idem de pasto.	»	»	15
García (D. Miguel).	Idem tinto.	»	»	13'70
García (D. Pedro).	Idem seco.	»	»	25
García Andrés (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Garchitorena (D. Ignacio).	Idem id.	»	»	15
Gay (D. Anselmo).	Idem id.	»	»	20
Gil (D. Alejandro).	Idem id.	»	»	10
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	20
Gil (D. Mariano).	Idem lágrima.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	45
Idem.	Idem tinto.	»	»	35
Gil (D. Martin).	Idem id. comun.	»	»	»
Gil (D. Pío).	Idem id. seco M. A.	480	420	22'50
Idem.	Idem id. id. M. B.	480	420	22'50
Idem.	Idem id. id. M. C.	480	420	25
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	30
Gil de Torres (D. Mariano).	Idem tinto seco M. E.	750	700	20
Idem.	Idem id. id. M. D.	750	700	20
Idem.	Idem id. id. M. C.	750	700	22'50
Idem.	Idem id. id. M. B.	750	700	22'50
Idem.	Idem id. id. M. A.	750	700	30
Idem.	Id. id. dulce.	750	700	35
Idem.	Idem id. seco.	750	700	75
Idem.	Idem id. id.	750	700	87'50
Idem.	Idem blanco dulce.	750	700	50
Idem.	Idem id. seco.	750	700	100
Idem.	Idem id. dulce.	750	700	75
Idem.	Idem id. seco.	750	700	100
Idem.	Idem id. id.	750	700	200

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gimenez (D. José).	Vino tinto seco.	»	»	22'50
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	22'50
Gimenez (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	21'30
Gimenez (D. Pedro José)	Idem comun.	»	»	25
Gimenez Compte (D. Antonio).	Idem tinto dulce.	»	»	»
Gimeno (D. Antonio).	Idem id. id.	»	»	21'20
Gimeno (D. Dámaso).	Idem comun.	»	»	20
Gimeno (D. Gervasio).	Idem id. rancio.	»	»	35
Gimeno (D. José María).	Idem tinto.	»	»	20
Gimeno (D. Juan Francisco).	Idem seco.	»	»	20
Gimeno (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	20
Gimeno (D Mariano).	Idem id.	»	»	20
Gimeno (D. Pascual).	Idem id.	»	»	30
Gimeno (D. Pascual).	Idem id.	»	»	12'50
Gimeno Azpeitia (Sres.)	Espíritu de vino y de brisa.	»	»	»
Gomez (D. Estéban).	Vino tinto.	»	»	20
Gomez (D. Evaristo).	Idem seco.	»	»	15
Gomez (D. Evaristo).	Idem tinto.	»	»	13'70
Gomez (D. Mariano).	Idem dulce de 1876	»	»	»
Gonzalez (D. Felipe).	Idem tinto.	»	»	17'50
Gonzalez (D. Teodoro).	Idem comun.	»	»	12'50
Gonzalez (D. Vicente).	Idem dulce.	»	»	20
Gordun (D. Bernardo).	Idem tinto.	»	»	30
Gordun (D. Hermenegildo).	Idem id.	»	»	30
Gorría (D Cesáreo).	Licor anthenisado.	»	»	225
Idem.	Idem anisado.	»	»	200
Gracia (D. Justo).	Vino tinto.	»	»	20
Guallart (D. Pascual).	Idem comun.	»	»	25
Guerrero (D. Cristóbal).	Idem de pasto.	»	»	17'50
Guimbau Izquierdo y Compañía (Sres.)	Vino blanco.	»	»	60
Idem.	Idem tinto rancio.	»	»	75
Idem.	Idem seco.	»	»	20
Idem.	Idem abocado.	»	»	22'50
Idem.	Mistela blanca.	»	»	40
Idem.	Idem negra.	»	»	60
Guimeno (D. Félix).	Vino blanco seco.	»	»	30
Gutierrez (D. José).	Idem tinto seco.	»	»	17'50
Hernandez (D. Antonio)	Idem blanco seco.	»	»	40
Idem.	Idem tinto.	»	»	17'50
Hernandez (D. Manuel).	Idem dulce.	»	»	20
Hernandez (D. Mariano)	Idem tinto seco.	»	»	20
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	20
Hernandez (D. Pedro).	Idem comun.	»	»	12'50
Hernandez Aparicio (D. Pedro).	Idem tinto comun.	»	»	12'50
Herrando (D. Manuel).	Idem id. dulce.	»	»	20
Herrer (D. Joaquin)	Idem id. seco.	»	»	13'70
Herrer (D. Luis).	Idem id. id.	»	»	13'70
Huerta (D. Juan Antonio).	Idem tinto.	»	»	43
Ibañez (Doña Ignacia).	Idem moscatel.	»	»	175
Idem.	Idem rancio.	»	»	125
Idem.	Idem blanco.	»	»	225
Ibañez (D. José).	Aguardiente anisado.	»	»	75
Idem.	Vino seco.	»	»	20
Ibañez (D. Manuel).	Idem tinto seco.	»	»	13'70
Ibañez García (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	12'50
Ineba (D. Antonio).	Idem id.	»	»	25
Jarreta (D. Francisco).	Vino.	»	»	25
Jarreta (D. Santos).	Idem.	»	»	25
Jovita (D. Faustino).	Idem tinto comun	»	»	25
Idem.	Idem id. seco.	»	»	25
Idem.	Idem garnacha.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	50
Idem.	Anís usual.	»	»	75
Idem.	Idem doble.	»	»	100
Juan Algora (D. Lamberto).	Vino comun.	»	»	75
Judez (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	13'70
Judez (D. Bartolomé).	Idem id.	»	»	13'70
Judez (D. Blas).	Idem id.	»	»	13'70
Judez (D. Francisco).	Idem id.	»	»	13'70
Judez Velilla (D. Francisco).	Idem id.	»	»	13'70
Lacace (D. Juan Pablo).	Idem imitacion Burdeos.	»	»	200
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	20
Idem.	Idem id. seco.	»	»	20
Idem.	Idem blanco rancio.	»	»	100
Idem.	Idem tinto comun.	»	»	30
Idem.	Idem id. rancio.	»	»	70
Idem.	Idem garnacha.	»	»	70
Ladeta (D. Melchor).	Idem tinto.	»	»	25
Ladron (D. Antonio).	Idem seco.	»	»	20
Lafuente (D. Cárlos).	Idem tinto.	»	»	20
Lagraba (D. Tomás).	Idem de pasto.	»	»	20
Lahoz (D. Victorio).	Anisete	100	40	225
Lajusticia (D. José).	Vino comun.	»	»	10
Langarita (D. Antonio).	Idem seco.	»	»	20
Langarita (D. Gerónimo)	Idem dulce.	»	»	20
Larras (D. Francisco).	Idem tinto de pasto	»	»	50
Idem.	Idem blanco rosado.	»	»	70
Lasa (D. Félix).	Idem tinto.	»	»	13'70
Lasheras (D. Domingo).	Idem comun.	»	»	12'50
Lasierra (D. Mariano).	Idem tinto.	»	»	27'50
Idem.	Idem id.	»	»	60
Idem.	Idem id.	»	»	50
Lasierra (D. Modesto).	Idem id.	»	»	17'50
Lasin (D. Matías).	Vino.	»	»	12'50
Latorre (D. Narciso).	Idem tinto.	»	»	12'50
Lavilla (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	20
Lázaro (D. Juan).	Idem tinto de pasto	»	»	22'50
Lázaro (D. Justo).	Idem comun.	»	»	»
Idem.	Idem tinto.	»	»	13'20
Lázaro (D. Luis).	Idem id.	»	»	17'50
Lázaro (D. Luis).	Idem seco.	»	»	17'50
Ledesma (D. Julian).	Idem tinto.	»	»	15
Leidana (D. José).	Idem id.	»	»	20
Leidana (D. Santiago).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Leita (D. Manuel).	Vino rancio.	»	»	750
Idem.	Idem tinto.	»	»	»
Licor (D. Nicolás).	Idem dulce.	»	»	20
Lipo (D. Manuel).	Idem seco.	»	»	16'20
Liso (D. Estéban).	Idem chiquitito con gracia.	»	»	22'50
Idem.	Idem tinto seco.	»	»	25
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	25
Idem.	Idem id.	»	»	25
Liso (D. Pascual).	Idem seco.	»	»	30
Lobera (D. Pedro).	Idem tinto dulce.	»	»	25
Lopez (D. Bernardo).	Idem tinto.	»	»	30
Lopez (D. Casimiro).	Idem blanco seco.	»	»	50
Idem.	Idem generoso.	»	»	40
Idem.	Idem tinto.	»	»	21'30
Lopez (D. Gerardo).	Idem sin elaborar.	»	»	150
Lopez (D. Gregorio).	Idem tinto.	»	»	25
Lopez (D. Gregorio).	Idem id.	»	»	30
Idem.	Idem comun.	»	»	30
Lopez (D. Joaquin).	Idem tinto.	»	»	17'50
Lopez (D. Juan).	Idem comun.	»	»	20
Lopez (D. Manuel).	Idem seco.	»	»	20
Lopez (D. Marcos).	Idem id.	»	»	20
Lopez (D. Martin).	Idem de garnacha.	»	»	45
Lopez (D. Nicolás).	Idem de pasto.	»	»	20
Lopez (D. Pascual).	Idem tinto.	»	»	25
Lopez (D. Pedro).	Idem id.	»	»	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Lopez (D. Ramon).	Vino dulce.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	15
Lopez (D. Santiago).	Vino seco.	»	»	20
Lopez (Viuda de Pedro).	Idem id.	»	»	20
Lopez Pascual (D. Gregorio).	Idem comun.	»	»	50
Loren (D. Pascual).	Idem tinto.	»	»	13'70
Lorente (D. Eusebio).	Idem comun.	»	»	12'50
Lorente (D. Faustino).	Idem id.	»	»	12'50
Lorente (D. Joaquin).	Idem id.	»	»	12'50
Lorente (D. José).	Idem id	»	»	12'50
Lorente (D. Juan).	Idem id.	»	»	12'50
Lorente (D. Juan Francisco).	Idem id.	»	»	12'50
Lorente (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	20
Lorente Aznar (D. José).	Idem comun.	»	»	12'50
Lorente Lorente (Don José).	Idem id.	»	»	12'50
Loscertales (D. Joaquin)	Idem id. dulce.	»	»	12'50
Lozano (D. Miguel).	Idem tinto.	»	»	13'70
Lozano (D. Silvestre).	Idem id.	»	»	13'70
Luesma (D. Tomás).	Idem id.	»	»	25
Luna (D. Jorge).	Vinagre.	»	»	15
Luzon (D. Francisco).	Vino comun seco.	»	»	12'50
Luzon (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Lluc (D. Manuel).	Vino huerta.	»	»	30
Madurga (D. Rufino).	Idem seco.	»	»	22'50
Maestro (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Maestro (D. Vicente).	Idem id.	»	»	17'50
Manero (D. Francisco).	Idem id.	»	»	25
Manero (D. Manuel).	Vino de Málaga.	»	»	95
Idem.	Aguardiente de Carabanchel.	»	»	105
Idem.	Idem anisado.	»	»	70
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	120
Idem.	Anisete.	»	»	140
Idem.	Marrasquino.	»	»	150
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Mañano (D. Mariano).	Vino tinto comun.	»	»	12'50
Marin (D. Anton).	Idem tinto.	»	»	17'50
Marin (D. José).	Idem id.	»	»	17'50
Marin (D. Marcelino).	Idem id. seco.	»	»	17'50
Marin (D. Simon).	Idem id.	»	»	20
Marqueta (D. Guillermo)	Idem comun.	»	»	20
Marqueta (D. Matías).	Idem tinto seco.	»	»	20
Martinez (D. Antonio).	Idem abocado.	»	»	22'50
Martinez (D. Antonio).	Idem comun.	»	»	12'50
Martinez (D. Antonio).	Idem seco.	»	»	17'50
Martinez (D. Blas).	Idem dulce.	»	»	25
Martinez (D. Celestino).	Idem seco.	»	»	20
Martinez (D. Francisco).	Idem de color.	»	»	35
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Martinez (D. Francisco).	Vino dulce.	»	»	20
Idem.	Idem seco.	»	»	20
Martinez (D. Félix).	Idem id.	»	»	30
Martinez (D. Joaquin).	Idem id.	»	»	30
Martinez (D. José).	Idem tinto dulce.	»	»	30
Martinez (D. José).	Idem seco.	»	»	22'50
Martinez (D. José).	Idem tinto.	»	»	17'50
Martinez (D. Julian).	Idem seco.	»	»	20
Martinez (D. Manuel).	Idem de pasto.	»	»	30
Martinez (D. Pedro).	Idem id. abocado.	»	»	22'50
Martinez Esquerra (Don Antonio).	Idem dulce.	»	»	20
Martinez Lozano (Don Manuel).	Idem seco.	»	»	20
Mateo (D. Benito).	Idem comun.	»	»	10
Mateo (D. José).	Idem tinto seco.	»	»	13'70
Mateo (D. Juan).	Idem id. comun.	»	»	12'50
Medina (D. Miguel.	Idem tinto.	»	»	17'50
Melendez (D. Juan).	Aguardiente.	»	»	60
Idem.	Idem.	»	»	90
Mena (D. Joaquin).	Vinagre.	»	»	20
Mendieta (D. Hilario).	Vino tinto.	»	»	20
Mendoza (D. Zacarías).	Idem comun.	»	»	12'50
Mercado (D. Bernardo.	Idem tinto.	»	»	17'50
Mercado (D. Isidoro).	Idem id.	»	»	17'50
Mercado (D. Manuel).	Idem id.	»	»	17'50
Mesones (D. Estéban).	Idem de pasto.	»	»	20
Milagro (D. Delfin).	Idem tinto.	»	»	50
Milagro (D. Pedro Pablo)	Idem id. dulce.	650	650	20
Idem.	Idem id. seco.	650	650	20
Idem.	Idem id. id.	650	650	30
Idem.	Idem id. id.	650	650	40
Millan (D. Antonio).	Idem id. comun.	»	»	12'50
Millan (D. Rudesindo).	Aguardiente anisado.	»	»	60
Mingueta (D. Manuel).	Vino tinto.	»	»	30
Minguijon (D. Agustin).	Idem id.	»	»	12'50
Minguijon (D. Manuel).	Idem id. dulce.	»	»	13'70
Minguijon Peiró (D. Manuel).	Idem seco comun.	»	»	12'50
Mirasol (D. José).	Idem comun.	»	»	12'50
Moliner (D. Fernando).	Idem tinto de pasto	»	»	17'50
Moliner (D. Joaquin).	Idem id. id.	«	»	17'50
Mompeon (D. Remigio).	Idem de pasto.	»	»	20
Monesma (D. José).	Vinagre.	»	»	20
Monesma (D. Juan).	Anisete.	»	»	245
Monera (D. Domingo).	Vino garnacha.	»	»	40
Idem.	Vino blanco acídulo.	»	»	35
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	30
Moneva (D. Gervasio).	Vino garnacha seco	»	»	40
Idem.	Idem tinto seco.	»	»	45
Idem.	Idem garnacha dulce.	»	»	40
Idem.	Idem id. id.	»	»	30
Monge (D. José).	Idem tinto.	»	»	12'50
Monreal (D. Pedro).	Idem id.	»	»	17'50
Montero (D. Manuel).	Idem id.	»	»	17'50
Morales (D. Francisco).	Idem id.	»	»	20
Morales (D. Joaquin).	Idem dulce.	»	»	20
Idem.	Idem seco.	»	»	20
Morales (D. José).	Idem id.	»	»	20
Morales (D. Manuel).	Idem id.	»	»	20
Idem.	Idem dulce.	»	»	20
Moreno (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	13'70
Moreno (D. Manuel).	Idem id.	»	»	13'70
Morisson (D. Joaquin).	Idem comun.	»	»	100
Idem.	Aguardiente imitacion cognac.	»	»	150
Moros (D. Mariano).	Vino tinto seco.	»	»	20
Mostajo (D. Venancio).	Idem comun.	»	»	10
Muñoz (D. Diego).	Anisado Muñoz.	»	»	760
Idem.	Triple anís escarchado.	»	»	250
Idem.	Anís imperial.	»	»	140
Idem.	Vinagre.	»	»	22'50
Muñoz (D. Luis).	Vino tinto.	»	»	20
Muñoz (D. Pedro).	Idem id.	»	»	12'50
Muñoz (Doña Rosa).	Idem id.	»	»	12'50
Nadal (D. Eduardo).	Idem seco.	»	»	25
Nadal (D. Mariano).	Idem tinto.	»	»	30
Nandin (D. Sebastian).	Idem comun.	»	»	12'50
Navarro (D. Antonio).	Idem id.	»	»	17'50
Navarro de Ituren (D. J.)	Idem claro seco.	»	»	75
Navarro (D. José).	Idem comun.	»	»	12'50
Navarro (D. Manuel).	Idem seco.	»	»	17'50
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	100
Idem.	Anís.	»	»	75
Navarro Jaime (D. Manuel).	Vinagre.	»	»	15
Navarro (D. Mariano).	Vino tinto seco.	»	»	20
Navarro (D. Pascual).	Idem comun.	»	»	17'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Navarro (D. Tomás).	Vino comun.	»	»	12'50
Navascués (D. Narciso).	Idem id.	»	»	25
Noailles (D. Juan).	Vino.	»	490	40
Idem.	Idem.	»	490	32'50
Idem	Idem.	»	490	27'50
Nogués (D. Rafael).	Idem seco.	»	»	22'50
Olaso (D. Luis de).	Idem comun.	»	»	30
Olaso (D. Valentin).	Idem id.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	100
Olite (D. Antonio).	Idem tinto dulce.	»	»	20
Oliver (D. Vicente).	Mosto.	»	»	100
Idem.	Vino tinto.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	37'50
Idem.	Idem.	»	»	25
Ombría (D. Francisco).	Vino seco.	»	»	20
Ortega (D. Iñigo).	Idem tinto.	»	»	»
Ortiz (D. Juan Ricardo).	Idem id.	»	»	25
Otal (D. José).	Idem dulce.	»	»	20
Palazon (D. Tomás).	Idem tinto.	»	»	17'50
Pardos (D. Anselmo).	Idem id.	»	»	50
Pardos (D. Mariano).	Idem id.	»	»	20
Pasamar (D. Francisco).	Idem comun.	»	»	»
Pascual (Doña Eusebia).	Idem rancio.	»	»	75
Pascual (D. Joaquin).	Idem Jerez seco.	1.840	1.840	75
Idem.	Idem pajarete seco	1.840	1.840	70
Idem.	Idem garnacha dulce.	1.840	1.840	45
Idem.	Idem gloria dulce.	1.840	1.840	275
Idem.	Idem tinto.	1.840	1.840	35
Idem.	Idem id.	1.840	1.840	47'50
Idem.	Idem garnacha.	1.840	1.840	75
Idem.	Mistela.	200	200	75
Pascual (D. Manuel).	Vino tinto seco.	»	»	20
Pascual (D. Nicolás).	Idem tinto.	»	»	13'70
Peiro (D. Francisco).	Idem de pasto.	»	»	17'50
Peiro (D. Pedro).	Idem comun seco.	»	»	12'50
Peiro Pardillos (D. Pedro).	Idem garnacha.	»	»	75
Idem.	Idem id.	»	»	50
Idem.	Idem rancio blanco	»	»	75
Idem.	Idem generoso seco.	»	»	70
Idem.	Idem id. id.	»	»	45
Pelegrin (D. Meliton).	Idem tinto seco.	»	»	13'70
Pellejero (D. Eugenio).	Idem tinto.	»	»	12'50
Perez (D. Cándido).	Idem id.	»	»	27'50
Perez (D. Francisco).	Idem id. seco.	»	»	13'70
Perez (D. Francisco).	Idem tinto.	»	»	13'70
Perez (D. Higinio).	Idem id.	»	»	13'70
Perez (D. Juan Antonio)	Idem id.	»	»	12'50
Perez (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	12'50
Perez (D. Mariano).	Idem rancio seco.	»	»	150
Idem.	Idem id. id.	»	»	120
Idem.	Idem clarete.	»	»	40
Idem.	Idem dulce.	»	»	30
Idem.	Idem seco gran color.	»	»	25
Idem.	Idem seco.	»	»	15
Perez (D. Pedro).	Idem de pasto.	»	»	15
Pescador (D. Casimiro).	Idem viejo.	»	»	25
Idem.	Idem dulce.	»	»	20
Pescador (D. José).	Idem seco.	»	»	20
Pescador (D. Manuel).	Idem id.	»	»	17'50
Polo (D. Miguel).	Idem comun.	»	»	12'50
Porta (D. Mariano).	Idem tinto.	90	80	25
Idem.	Alcohól absoluto.	»	»	300
Prá (D. Manuel).	Mistela.	»	»	250
Prados (D Teodoro).	Vino comun.	»	»	90
Idem.	Idem id.	»	»	75
Idem.	Idem id.	»	»	62'50
Idem.	Idem id.	»	»	50
Idem.	Idem id.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	32'50
Prim (D. Manuel del).	Vino de pasto.	»	»	22'50
Raimirez (D. Nicolás).	Idem seco.	»	»	20
Ramo (D. Pedro).	Anís comun.	»	»	65
Idem.	Idem superior.	»	»	130
Ramon (D. Manuel).	Vino comun.	»	»	10
Ramos (D. Victoriano).	Idem de uva blanca	»	»	80
Idem.	Idem id. id.	»	»	90
Redondo (D. Mamés).	Idem blanco.	»	»	70
Redondo (D. Pascual).	Idem rancio seco.	»	»	125
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	100
Idem.	Idem id. id.	»	»	60
Redondo y Franco (Señores M.)	Idem tinto.	»	»	»
Reunacha (Viuda de Domingo).	Idem id.	»	»	13'70
Ribó (D. Joaquin).	Idem comun.	»	»	20
Ribó (D. Juan).	Idem seco de lágrima.	»	»	»
Idem.	Idem tinto comun.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1866.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	»
Rocañin (D. Valero).	Idem de pasto.	»	»	»
Rodrigo (D. Antonio).	Idem seco.	»	»	»
Rodrigo (D. Tomás).	Idem tinto.	»	»	22'50
Rodriguez (D. Domingo)	Idem seco.	»	»	25
Romea (D. Miguel).	Idem comun.	»	»	15
Romeo (D. José).	Idem id.	»	»	30
Rosel (D. Joaquin).	Idem seco.	»	»	35
Rosel (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Rosel (D. Pedro).	Idem dulce.	»	»	17'50
Idem.	Idem seco.	»	»	150
Idem.	Idem id.	»	»	20
Roy (D. Antonio).	Idem comun.	»	»	20
Rubio (D. Isidoro).	Idem tinto comun.	»	»	20
Rubio (D. Manuel).	Idem seco.	»	»	25
Rubio (Doña Teresa).	Idem tinto.	»	»	12'50
Ruesca (D. Juan Antonio).	Espíritu de vino.	»	»	150
Ruiz (D. Florencio).	Vino tinto.	»	»	12'50
Ruiz (D. Simon).	Idem seco de 1874	»	»	»
Ruiz (Doña Teresa).	Idem id.	»	»	20
Sanchez (D. Antonio).	Idem comun.	»	»	13'22
Sanchez (D. Balvino).	Idem tinto.	»	»	17'50
Sanchez (D. Blas).	Idem id.	»	»	13'70
Sanchez (D. Blas).	Idem id	»	»	17'50
Sanchez (D. Francisco).	Idem dulce.	»	»	22'50
Sanchez (D. José).	Idem tinto.	»	»	20
Sanchez (D. Mariano).	Idem id.	»	»	22'50
Sanchez (D. Pascual).	Idem clarete.	»	»	22'50
Sanchez (D. Primo).	Idem comun	»	»	25
Sanchez (D. Sebastian).	Idem tinto.	»	»	13'70
Sanchez (Viuda de Pascual).	Idem comun.	»	»	13'20
Sancho (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	12'50
Sancho (D. Manuel).	Idem id.	»	»	15
Sancho (D. Mariano).	Idem blanco dulce	»	»	67'50
Idem.	Idem id. id.	»	»	45
Idem.	Idem tinto abocado	»	»	35
Idem.	Idem id. id.	»	»	22'50
Idem.	Idem id. id.	»	»	20
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	60
Sancho (D. Pascual).	Vino tinto.	»	»	12'50
Sancho (D. Pedro).	Idem id.	»	»	22'50
Sancho (D. Valero).	Anís.	»	»	80
Sangrós (D. Angel).	Vino tinto comun.	»	»	20
Sangrós (D. Luis).	Idem id. id.	»	»	20
Sangrós (D. Luis).	Vinagre.	»	»	20
Santos (D. Angel).	Vino tinto seco.	»	»	20
Santos (D. Lázaro).	Idem id. dulce.	»	»	22'50
Santos (D. Luis).	Idem id. seco.	»	»	20
Sarria (D. Domingo).	Idem garnacha.	»	»	250
Sarria (D. José).	Id. generoso seco.	»	»	200

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Sarria (D. José).	Vino generoso.	»	»	200
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	140
Idem.	Idem i l. seco.	»	»	200
Idem.	Idem tinto seco.	»	»	37'50
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	37'50
Idem.	Idem id. seco.	»	»	20
Idem.	Idem id.	»	»	22'50
Idem.	Idem id. seco.	»	»	22'50
Idem.	Idem pasto dulce.	»	»	25
Idem.	Idem seco.	»	»	25
Idem.	Idem generoso.	»	»	175
Idem.	Idem de uva negra	»	»	200
Seres (D. Romualdo).	Idem tinto.	»	»	50
Serra (D. Antonio).	Idem medio color.	»	»	60
Idem.	Idem claro.	»	»	70
Serrano (D. Joaquin).	Idem tinto.	»	»	50
Serrano (D. Julian).	Idem id.	»	»	20
Sevilla (D. Gervasio).	Idem comun.	»		15
Sierra (D. Custodio).	Idem tinto.	»	»	13'70
Sierra (D. Juan Francisco).	Idem seco	»	»	20
Simeon (D. José).	Idem tinto dulce.	»	»	20
Simon D. Anselmo).	Idem comun.	»	»	25
Social (D. Rosendo).	Idem seco.	»	»	20
Sola (D. Hipólito).	Aguardiente anisado.	»	»	70
Soler (D. Joaquin).	Vino tinto de pasto	»	»	30
Soriano (D. Juan).	Idem dulce.	»	»	20
Soriano (Viuda de Pascual).	Idem tinto.	»	»	13'70
Suso (D. Lorenzo).	Idem id.	»	»	12'50
Suso (D. Mariano).	Idem id. dulce.	»	»	22'50
Tejero (D. Alejandro).	Idem tinto.	»	»	25
Tejero (D. Pablo).	Idem id.	»	»	45
Idem.	Idem generoso.	»	»	40
Idem.	Idem tinto.	»	»	27'50
Tejero (D. Francisco).	Idem dulce.	»	»	20
Tello (D. Antonio).	Idem garnacha.	»	»	75
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	75
Idem.	Idem t nto seco.	»	»	75
Idem.	Vinagre.	»	»	100
Tello (D. Mariano).	Vino garnacha.	»	»	60
Idem.	Idem tinto seco.	»	»	30
Torcal (D. Vicente).	Idem tinto.	»	»	17'50
Torned (D. Lino).	Vino.	»	»	12'50
Torres (D. Francisco).	Idem tinto dulce.	»	»	20
Torres (D. Hilario).	Idem id. id.	»	»	20
Torres (D. José).	Idem id. seco.	»	»	22'50
Idem.	Idem id. id.	»	»	22'50
Idem.	Idem dulce.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Torres (D. Manuel).	Vino tinto seco.	»	»	47'50
Torres (D. Tomás).	Idem de viuna.	»	»	»
Idem.	Idem aromatizado.	»	»	57'40
Idem.	Idem de pasto.	»	»	77'10
Idem.	Idem id. id.	»	»	22'50
Torres Fernandez (don Manuel).	Idem tinto dulce.	»	»	20
Torrejo (D. José).	Idem tinto.	»	»	15
Trasobares (D. Antonio)	Idem. id.	»	»	17'50
Ucelay (D. Gervasio).	Vino tinto.	»	»	13'70
Ucelay (Doña Severa).	Idem id.	»	»	»
Urbasos (D. Mariano).	Idem id dulce.	»	»	40
Idem.	Idem id. seco	»	»	30
Val (D. Manuel del).	Idem id. dulce.	»	»	22'50
Idem.	Idem id.	»	»	20
Idem.	Idem prensa.	»	»	20
Idem.	Vinagre.	»	»	30
Val (D. Miguel).	Vino tinto.	»	»	17'50
Valduque (D. Bráulio).	Idem id.	»	»	20
Valduque (D. Mariano).	Idem dulce.	»	»	20
Valduque (D. Pedro).	Idem tinto.	»	»	20
Valero (D. José).	Idem blanco.	»	»	75
Valero (D. Pablo).	Idem tinto natural	»	»	50
Idem.	Idem comun.	»	»	12'50
Valero (Doña Rafaela).	Idem tinto dulce.	»	»	50
Valimaña (D. José María)	Idem comun.	»	»	30
Idem.	Idem id.	»	»	62'50
Idem.	Idem id.	»	»	40
Vallejo (D. José).	Idem tinto dulce.	»	»	30
Vallier (D. José).	Idem de Cabernet.	»	»	50
Idem.	Idem blanco.	»	»	50
Idem.	Idem garnacha.	»	»	35
Idem.	Idem ordinario.	»	»	30
Velilla (D. Manuel).	Idem tinto.	»	»	17'50
Veraton y Vilar (Sres).	Aguardiente seco de vino.	»	»	100
Idem.	Idem anisado.	»	»	100
Idem.	Idem id. de orujo.	»	»	50
Idem.	Idem seco id.	»	»	77'50
Idem.	Idem anisado de vino 25°.	»	»	77'50
Idem.	Idem id. id. 19°.	»	»	60
Vicente (D. Mariano).	Vino de pasto.	»	»	25
Vidao (D. Mariano).	Idem tinto.	»	»	20
Vidao (D. Santiago).	Idem id.	»	»	20
Vilas (D. Vicente).	Idem id.	»	»	12'50
Villa (D. Santiago).	Idem id.	»	»	50
Idem.	Idem id.	»	»	35
Idem.	Idem id.	»	»	17'50
Villanova (D. Fabian).	Idem comun.	»	»	30
Yago (D. Guillermo).	Idem tinto comun.	»	»	20
Zabala (D. Manuel).	Idem comun.	»	»	25
Idem.	Vinagre.	»	»	25
Zaldívar (D. Amós).	Vino de capa.	50	50	25
Idem.	Idem generoso dulce de 4 años.	»	»	75
Idem.	Idem licoroso de 2 años.	»	»	50
Idem.	Idem tinto de capa.	250	200	25
Idem.	Idem id. de pasto.	250	200	20
Idem.	Vinagre.	»	10	25
Zapata (D. Manuel).	Vino garnacha.	»	»	80
Idem.	Idem id.	»	»	35
Idem.	Idem id. seco.	»	»	22'50
Zazurca (V.ª de Felipe)	Idem seco.	»	»	20
Idem.	Aguardiente seco.	»	»	50
Zuritanguai Echevarría y Compañía.	Vino dulce.	»	»	20
Idem.	Idem seco.	»	»	20

RESÚMEN.

Número de productos	838
Produccion anual	6.994
Existencias disponibles	7.704
Precio medio	45'15

FALTAN.

Datos de produccion	781
— cantidades	777
— precio	32

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia que nos ocupa es una de las más dignas de llamar la atencion entre las productoras de nuestra industria vinícola. La abundancia y hermosa calidad de sus vinos de capa, especialmente en el Campo de Cariñena y Ribera de Jalon, que parece querer disputar á aquél su antigua supremacía, por el mayor esmero en la elaboracion de sus caldos; la exuberancia notable de la materia colorante en ellos, de gran consumo ya en el mercado francés, para las mezclas *(coupages)* con sus vinos de inferior calidad, anuncian una era de prosperidad para sus afortunados productores, el dia en que, fáciles vías de comunicacion y derechos racionales, les abran de par en par las puertas de la nacion que cuenta con los primeros industriales vinícolas del mundo. Cuanto más abundantes sean las cosechas en Francia, ménos calidad tendrá la inmensa masa de vinos á que me refiero, y mayor necesidad tendrán de nuestros vinos de capa, para poder sostenerlos y lanzarlos al comercio del mundo en sus condiciones acostumbradas. Aun dado caso que el philoxera les matara esas fuentes de produccion, las industrias, á fin de no perecer, tendrian que recurrir á nuestros centros productores; ¿y quién sabe si acudirian á restablecer en los nuestros, más afortunados, lo que el azote terrible destruye en los suyos? Aragon llevaria la ventaja, porque sus vinos conservan más el propio y natural carácter que los de otra region, tan favorecida por la naturaleza, pero que ha entrado en malas vías (como tendré el honor á su tiempo de exponerlo á la consideracion de V. E.), perdiendo por ello el favor de que gozaba en cierta parte de la industria francesa para sus manipulaciones. Pero no he de ocultar á V. E. que, si la provincia de Zaragoza presenta ejemplares notabilísimos en lo que constituye su único tipo, es un lamentable error pretender violentar la naturaleza, empeñándose en las imitaciones de las comarcas más favorecidas de la region Mediterránea; deja mucho que desear la produccion en general, y es preciso que se aplique ella misma á corregir sus defectos, si quiere conservar y acrecer la demanda, no sólo para aquel mercado, sino para toda la de exportacion, que tiene importancia real en nuestras provincias, y que se realiza ya en no despreciables cantidades. El defecto principal de la produccion que nos ocupa, es las malas condiciones en que la primera fermentacion se verifica y el modo como el caldo se conserva. Comienza aquella con elevada temperatura, por lo regular, y acaba muchas veces por paralizarse por una baja repentina. De aquí el que la mayor parte de los vinos del año sean dulces, y que, en cuanto vuelve el calor, se desarrolle una nueva fermentacion tumultuosa, que costaria siempre la pérdida del producto, si no fuera tanta en muchos casos la calidad del mismo. Muchos son los ejemplares, ademas, que tienen olor y sabor desagradables, debido á la poca limpieza de los vehículos y auxiliares de trasporte de las uvas, y á que las bodegas están situadas muy cerca de sitios donde las emanaciones amoniacales son frecuentes. Nótase asimismo una falta grandísima de limpieza en las vasijas, resultando que muchos ejemplares han perdido su valor comercial, por el sabor y olor húmedo ó enmohecido que adquieren; y aunque el primero, cuando es ligero, puede hacerse desaparecer, ó cuando ménos disimularse en las manipulaciones, produce siempre una baja considerable en el valor del producto. Opino, pues, que es indispensable recomendar á los productores de tan importante region, que procuren la limpieza más grande en la elaboracion del vino, y que desinfecten sus bodegas y las pongan en condiciones de que la fermentacion tumultuosa se verifique en ellas en circunstancias tales de temperatura, que no baje de los 18°, ni pase de los 23° Reaumur, procurando trasvasar inmediatamente que aquella termine, y logrando así vinos secos, que obtendrán con seguridad mayor precio en el mercado, y que podrán conservar, cuando las condiciones de éste sean de tal naturaleza que la conservacion les ofrezca ventajas positivas, en vez de tenerlos que quemar en pura pérdida, produciendo alcohóles y aguardientes, que nunca son base buena más que para el consumo del país, poco escrupuloso en la calidad del artículo. A los que se dedican á la produccion de vinos generosos, erróneamente á mi juicio, como he indicado antes á V. E., y con raras excepciones que nunca pasarán del propio consumo, ó cuando más del de la localidad, hay que recomendarles que se supriman los toneles de cerezo, error tambien muy extendido en la Península, suponiendo que enrancian los vinos; pero que les comunica un sabor ciertamente desagradable. La produccion de anisados de Escatron es digna de ser imitada, debiendo recomendarse mayor esmero en la fabricacion de vinagres, digna de ser atendida, no sólo para el propio consumo, si que tambien para el comercio de exportacion, que podria ser importante.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 27 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	5839	Abad (D. Juan).	Villanueva de Giloca.	Tinto de 1876.	15'9	3'69	8'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Viol.-V.ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, higrométrico; materia colorante violácea.	27'50	Gris pulv.	6'80	I. Sulf. M. ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
2	5840	Abad (D. Tomás).	Cervera de la Cañada.	Idem seco de 1876.	15'0	3'23	6'22	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, muy delicuescente; materia colorante violácea, con fajas.	32'47	Gris granugiento.	9'30	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
3	5843	Abeger (D. Manuel).	Salillas.	Seco de 1876.	17'4	3'57	6'67	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	5844	Abelilla (Doña Angela).	Torrijo.	Seco.	15'6	3'27	3'68	Cen.	Incoloro.	Lila.	Ver.—V. az.	Az.	Incoloro.	Az.	Incoloro.	»	OEnol. y œnocyan.					
5	5847	Acero (D. Francisco).	Almonacid de la Sierra	Vino color de 1870.	15'3	3'91	70'00															
6	5848	Adiego (D. Salvador).	Lumpiaque.	Comun de 1876.	15'9	3'18	29'47	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	5850	Aguaron (D. José).	Villarroya de la Sierra	Abocado de 1876.	16'7	3'18	5'49	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante roja.	96'21	Carbon agl. poroso.	»	I. Silic. pot. y cal. Reg.—Sulf. clor. y magn. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
8	5851	Aguaron (D. Manuel).	Lucena.	Tinto de id.	17'4	3'46	5'60	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	5860	Alcia (D. Joaquin).	Lumpiaque.	Comun de id.	14'1	7'65	18'60	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
10	5862	Alejandro (D. José).	Aniñon.	Tinto de 1871.	15'7	4'31	70'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	80'50	Terrosas.	1'87	I. Fosf. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. alum. y ferr. Ab.
11	5866	Alvarez (D. Benigno).	Ainzon.	Idem de 1876 (A).	15'0	3'97	4'00	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
12	5866	Idem.	Idem.	Idem de id. (P).	15'0	4'93	4'67	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante roja.	23'36	Gris agl.	2'50	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
13	5868	Alvira (D. Joaquin).	Morata de Jalon.	Idem de 1876.	16'5	4'48	9'33	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	5870	Aparicio (D. Mariano).	Ateca.	Comun de 1876.	15'7	3'46	4'67	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. az.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	5871	Aparicio (D. Pascual).	Idem.	Tinto de id.	15'0	4'54	4'31	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
16	5872	Aramburo (D. Alberto).	Almonacid de la Sierra	Color dulce de id.	13'9	4'37	93'33															
17	5872	Idem.	Idem.	Vino dulce.	14'6	3'95	29'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
18	5873	Aramburo (D. Manuel).	Erla.	Dulce de 1876.	16'5	4'25	3'74	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. granugiento: materia colorante violada, con una faja roja muy marcada.	21'00	Gris osc. pulv.	5'16	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
19	5880	Arriega (D. Blas).	S. Mateo de Gállego.	Pasto de 1876.	16'5	3'40	6'22	Mor. sucio.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
20	5886	Aznares (D. Pascual).	Almonacid.	Dulce.	13'1	7'20	32'94															
21	5898	Bauluz (D. Vicente).	Magallon.	Tinto seco de flor.	15'4	3'50	5'76	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. par.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	5898	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	16'5	3'57	10'77	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
23	5903	Bellido (D. Cárlos).	Ainzon.	Idem de id.	14'8	3'46	3'74	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
24	5904	Bellido (D. Enrique).	Idem.	Vino tinto.	15'6	3'99	3'49	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
25	5906	Berdejo (D. Antonio).	Bureta.	Seco de id.	16'5	3'35	5'71	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
26	5909	Berdejo (D. Pedro).	Alberite.	Tinto de id.	16'5	3'29	6'83	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. granugiento: materia colorante rojo violada con fajas muy marcadas.	24'05	Gris osc. pulv.	7'50	I. Sulf. y cal. Ab.—Fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
27	5912	Bernal (D. Ramon).	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	17'4	4'08	3'89	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
28	5913	Bernal Garcia (D. Francisco).	Ateca.	Tinto de id.	15'7	3'74	5'69	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	5916	Berrieta (D. Celedonio).	Magallon.	Flor y prensa de id.	15'4	3'68	8'48	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta.	30'70	Gris pulv.	7'96	I. Sulf. y cal. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. y magn. Reg. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
30	5916	Idem.	Idem.	Vino flor.	15'4	3'84	9'14	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
31	5917	Blanco (D. Antonio).	Ateca.	Comun de id.	15'7	3'97	3'27	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
32	5924	Borderas (D. Mariano).	Zaragoza.	Claro dulce (A) de 1876	14'8	4'25	56'00															
33	5932	Burbano (Sres. hermanos).	Morata de Jalon.	Dulce Valdiñon de 1868	18'5	4'59	93'33															
34	5932	Idem.	Idem.	Rancio id. de 1870.	17'9	4'31	37'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	47'93	Gris pulv.	3'53	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico puro, saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
35	5932	Burbano (Sres. hermanos).	Morata de Jalon.	Garnacha de 1875.	17'1	4'03	70'00	Cen. clar.	Incoloro.	Inal.	Am.-V.ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. muy ampuloso; paredes de la cápsula limpias.	82'87	Terrosas.	3'75	I. Fosf. M. ab. — Sulf. y silic. Reg.—Clor pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. M. ab. — Alum. Reg.—Ferr. Poco.
36	5932	Idem.	Idem.	Viuna de 1876.	16'2	3'74	0'74															
37	5932	Idem.	Idem.	Tinto seco.	15'4	3'61	2'86	Viol.	Incoloro.	Lila.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol.					
38	5937	Calvo (D. Manuel).	Idem.	Idem de 1876.	16'5	5'27	6'76	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
39	5938	Cameo Zunitura (D. José).	Cariñena.	Idem dulce de 1876.	16'5	4'14	112'00															
40	5941	Casas (D. Pedro Juan de las).	Encinacorba.	Idem de 1876.	15'7	3'69	24'35	Cen.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	»	38'40	Gris osc. pulv.	6'80	I. Sulf. cal y magn. Ab. — Pot. Reg.—Fosf. clor. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.
41	5944	Castillo (D. Cipriano).	El Pozuelo.	Vino de id.	16'5	3'57	5'34	Viol. osc.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	Az. —V. cen.	Incoloro.	»	OEnocyan.					
42	5945	Castillo (D. Fermin).	Idem.	Idem id.	16'5	3'29	5'96	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
43	5946	Castillo (D. Fernando).	Magallon.	Tinto dulce de 1876.	13'9	5'33	15'55	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. achocolatado: materia colorante rojo amarillenta.	63'75	Gris pulv.	6'65	I. Sulf. fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.
44	5947	Castillo (D. Joaquin).	El Pozuelo.	Idem de 1876.	16'2	3'97	6'83	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
45	5948	Castillo (D. Luis).	Idem.	Idem id.	17'4	3'12	8'24	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
46	5949	Cebrian (D. Cristóbal).	Paniza.	Idem comun seco 1876.	17'4	3'40	7'18	Cen.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
47	5951	Cerdan (D. Francisco).	Almonacid de la Sierra	De pasto dulce.	15'7	3'97	18'67															
48	5951	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1876.	15'9	4'42	8'48	Cen.	Incoloro.	Viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	5953	Ceres Pascual (D. Mariano).	Paniza.	Blanco dulce de 1876.	13'5	4'08	140'00															
50	5956	Ciria (D. Juan).	Calatayud.	Masilla dulce de 1875.	14'1	4'42	140'00															
51	5959	Compans (D. Sixto).	Magallon.	Tinto seco de 1876.	16'7	3'29	6'83	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OE nol. y œnocyan.					
52	5964	Cortés (D. Mariano).	Villanueva del Huerva	Comun de 1876.	16'7	3'74	3'47	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo rojizo, con fajas.	33'12	Gris clar. pulv.	4'84	I. Sulf. M. ab.—Fosf. clor. silic. y cal. Reg.—Pot. y magn. Poco. II. Cal y ferr. M. ab.—Alum. Reg.
53	5963	Cristóbal (D. Francisco).	Ateca.	Tinto de id.	16'7	6'46	4'48	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
54	5964	Cruz Arilla (D. Manuel).	Ainzon.	Idem de id.	15'9	3'74	5'54	Az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
55	5965	Cuartero (D. Benito).	Tabuenca.	Vino.	15'6	3'33	3'21	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso: materia colorante amarillenta, con fajas rojas muy marcadas.	27'76	Gris osc. pulv.	6'60	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco —Fosf. Ind II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
56	5966	Cuartero (D. Lázaro).	Morata de Jalon.	Tinto de 1876.	17'4	4'99	5'48	Cen.	Incoloro.	Pardo viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
57	5967	Cuartero (D. Manuel).	El Pozuelo.	Vino de id.	15'9	3'97	5'79	Az.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.--V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
58	5968	Cuartero (D. Santiago).	Idem.	Idem de id.	16'5	3'40	5'28	Cen.-V. az. viol.	Incoloro.	Viol.	Viol.	»	»	»	»	»	OE nol. y œnocyan.					
59	5969	Cuartero Martinez (D. Andres).	Idem.	Dulce de id.	15'7	4'08	4'31	Viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo rojizo.	27'31	Gris pulv.	7'35	I. Cal. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
60	5973	Chueca (D. Lorenzo).	Borja.	Comun de 1875.	17'4	3'63	3'39	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada delicuescente: materia colorante rojo amarillenta.	27'00	Gris agl.	7'31	I. Cal. Ab. — Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
61	5983	Dominguez (D. Jacinto).	Lucena.	Tinto de 1876.	15'7	3'57	3'33	Mor. sucio.	Incoloro.	Pardo.— V. az.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OE nol. y œnocyan.					
62	5985	Dominguez (D. Juan).	Bureta.	Seco de id.	16'5	3'35	4'63	Cen.-V. az. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
63	5993	Enciso (D. Domingo).	Fuendejalon.	Idem de id.	16'5	3'86	8'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	V. lila.	Ver.—V. az.	Ver. sucio.	V. ver.	»	»	»	OE nol. y œnocyan.					
64	5994	Enciso (D. Manuel).	Idem.	Tinto seco.	16'6	3'38	6'23	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
65	6000	Estéban Lopez (D. Leoncio).	Cosuenda.	Vino tinto.	15'6	4'17	6'81	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OE nol. y œnox.	R. compacto: materia colorante roja.	52'00	Gris pulv.	7'24	I. Sulf. M. ab.—Clor. y cal. Ab—Pot. y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. cal y alum. M. ab.—Ferr. Reg.
66	6001	Estepa (D. Gabriel).	Aguaron.	Tinto de 1874.	16'7	3'91	20'74	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso, poroso, higrométrico; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo violado.	23'74	Gris osc. pulv.	6'50	I. Magn. Ab.—Sulf. pot. y cal. Reg.—Clor y silic. Poco —Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
67	6002	Estua (D. José).	Morata de Jalon.	Idem de 1876.	17'4	3'80	15'56	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
68	6003	Estua (D. Mariano).	Idem.	Idem de id.	16'5	3'57	24'35	Az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
69	6006	Fernandez (D. Joaquin).	Cosuenda.	Blanco dulce de 1875.	14'5	4'48	112'00															
70	6007	Fernandez (D. Manuel)).	El Pozuelo.	Vino de 1876.	15'9	3'23	4'48	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OE enol. y œnocyan.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato de sosa para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.
71	6008	Fernandez Cintarra (D. Pedro).	El Pozuelo.	Tinto de 1876.	16'5	3'06	4'34	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
72	6015	Florens Tejada (D. Pascual).	Ateca.	Idem de id.	14'8	4'88	3'04	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.
73	6048	Fuentes (D. Andrés).	San Mateo de Gállego.	Pasto de id.	16'2	3'18	3'73	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.
74	6022	Galindo (Doña María).	Aniñon.	Tinto de id.	16'5	3'97	28'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
75	6024	Galves (D. Nicolás).	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	16'5	4'02	5'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
76	6028	García (D. Angel).	Fuendejalon.	Tinto dulce de id.	15'4	3'46	19'31	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
77	6030	García (D. Eusebio).	Lucena.	Idem de id.	17'4	4'08	4'34	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
78	6036	García (D. Miguel).	Ateca.	Comun de id.	14'8	4'25	5'09	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
79	6037	García (D. Pedro).	Fuendejalon.	Seco de id.	17'1	3'23	8'24	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.
80	6038	García (D. Andrés).	Lucena.	Tinto de id.	17'1	4'20	5'00	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
81	6042	Gil (D. Alejandro).	Alpartir.	Idem dulce de id.	14'5	4'88	80'00	Mor.	Incoloro.	Viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
82	6045	Gil Oteo (D. Martin).	Paniza.	Idem comun de id.	16'2	3'86	16'47	Cen.—V. az. osc.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.
83	6046	Gil de Torres (D. Mariano).	Alpartir.	Idem seco de id.	17'9	3'40	4'18	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
84	6046	Idem.	Idem.	Idem id. (B).	16'6	3'95	3'42	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
85	6046	Idem.	Idem.	Idem id. (C).	15'6	4'17	4'69	Viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.-V. az.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
86	6049	Gonzalez (D. Felipe).	Morata de Jalon.	Idem id. de id.	15'4	4'09	8'00	Cen.—V. az.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
87	6052	Godium (D. Bernardo).	Las Pedrosas.	Idem id. de id.	15'4	5'22	5'54	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
88	6057	Gutierrez (D. José).	Morata de Jalon.	Idem de id.	15'4	3'86	6'51	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
89	6060	Hernandez (D. Mariano).	Alpartir.	Idem dulce.	14'6	3'84	18'93	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
90	6078	Gimenez (D. José).	Luceni.	Idem seco de 1876.	16'2	4'31	3'55	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Am.—V. verd.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.
91	6079	Gimeno (D. José María).	Ateca.	Idem de 1875.	17'1	3'52	2'99	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.
92	6083	Gimenez (D. Pedro José).	El Pozuelo.	Vino de 1876.	17'1	3'23	6'51	Viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
93	6093	Judez (D. Bartolomé).	Ateca.	Tinto de id.	14'5	3'69	7'14	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
94	6096	Judez Velilla (D. Francisco).	Idem.	Idem de id.	14'8	6'01	5'33	Cen.	Incoloro.	Pardo. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.
95	6098	Ladron (D. Antonio).	Villarroya de la Sierra	Seco de id.	17'4	3'57	7'37	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.
96	6102	Langarita (D. Antonio).	Salillas.	Idem de id.	17'6	3'80	4'27	Viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
97	6106	Lasierra (D. Mariano).	Garrapinillos.	Tinto de id.	17'6	4'65	5'28	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.
98	6112	Lázaro (D. Luis).	Torrijo.	Seco de 1875.	15'9	3'57	5'00	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.

Número de órden.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
71	R. amanganesado y pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja con fajas.	27'15	Gris agl.	6'70	I. Sulf. clor. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Poco.
72					
73	R. carbonoso, quebradizo, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante roja.	25'18	Gris con mucho carbonelic.	4'27 (1)	I. Sulf. fosf. clor. pot y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
74	E. carbonoso, amanganesado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo rojizo.	39'16	Gris pulv.	4'94	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
75					
76	R. pastoso, higrométrico; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo amarillento, con fajas.	41'50	Gris pulv.	7'50	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
77					
78	R. pastoso, algo granugiento, higrométrico; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo amarillento, con fajas.	28'10			
79	R. carbonoso, algo delicuescente: materia colorante rojo violácea.	28'62	Gris pulv.	7'20	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. silic y magn.—Poco II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
80					
81	E. duro, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	104'70	Gris agl.	3'82	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Reg.
82	R. amanganesado, superficie algo resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	29'00	Gris pulv.	6'00	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
83	R. amanganesado: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	29'52	Gris pulv.	6'47	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Ind.
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91	R. pastoso, amanganesado, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	33'76	Gris osc. pulv.	6'96	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Magn. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Poco.
92					
93					
94					
95	R. pastoso, algo granugiento, amanganesado: materia colorante amarillo rojiza, con fajas.	23'58	Gris agl.	4'00	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. cal y magn. Poco.—Pot. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Ind.
96	R. carbonoso, amanganesado, poroso: materia colorante rojo violácea.	28'12	Gris clar. y pulv.	6'14	I. Sulf. y magn. Ab.—Fosf. clor. silic. y cal. Reg.—Pot. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
97	R. carbonoso, algo poroso, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza, con fajas.	33'00	Gris pulv.	8'25	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Ind.
98	R. granugiento: materia colorante roja, con fajas.	15'98	Gris pulv.	4'88	I. Sulf. Ab.—Clor. cal y magn. Reg. Fosf. y pot. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.

(Inexacta.)

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.									EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
99	6119	Lipez (D. Manuel).	Torrijo.	Seco de 1876.	16'9	3'80	9'33	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. amanganesado; paredes de las cápsulas barnizadas de color rojo, con fajas.	32'00	Gris pulv.	6'40	I. Sulf. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Fosf. clor. pot. y cal. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
100	6120	Liso (D. Estéban).	Magallon.	Tinto seco.	15'9	3'06	5'54	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
101	6120	Idem.	Idem.	Idem dulce.	15'6	3'61	7'36	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
102	6121	Liso (D. Pascual).	Fuendejalon.	Seco de 1875.	15'9	3'35	4'91	Cen. clar. — V. roj.	Incoloro.	Pardo osc.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
103	6129	Lopez (D. Márcos).	Almonacid de la Sierra	Idem de 1876.	15'7	3'69	3'92	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
104	6130	Lopez (D. Martin).	Cosuenda.	Garnacha de 1874.	10'6	4'48	186'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, abundante, ampuloso; paredes de la cápsula limpias.	145'25	Gris agl. con mucho carbon.	6'00 (1)	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. y silic. Reg. — Magn. Poco. —Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
105	6135	Lopez (D. Santiago).	Almonacid de la Sierra	Seco de 1876.	15'7	4'12	13'33	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
106	6136	Lopez (Viuda de D. Pedro).	Idem.	Idem de id.	15'9	3'91	6'67	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, algo delicuescente: materia colorante roja, con fajas.	23'68	Gris pulv.	6'88	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y silic. Reg. —Clor. pot. cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
107	6138	Lopez (D. Gregorio).	Las Pedrosas.	Tinto de id.	15'0	3'78	8'00	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo rojizo, con fajas.	36'80	Gris pulv.	3'00	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.
108	6138	Lopez Pascual (D. Gregorio).	Cariñena.	Idem de 1870.	15'8	4'74	2'09	Cen. clar.	Incoloro.	Roj.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
109	6139	Lopez Pelayo (D. Manuel).	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	16'5	4'03	15'56	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
110	6141	Lorente (D. Eusebio).	Lumpiaque.	Comun de id.	16'5	2'95	14'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
111	6143	Lorente (D. Joaquin).	Idem.	Idem de id.	16'5	3'18	10'77	Cen.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, algo delicuescente: materia colorante roja, con fajas.	33'20	Gris pulv	7'10	I. Sulf. y magn. M. ab.—Pot. Ab. —Clor. y silic. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
112	6151	Lozano (D. Miguel).	Ateca.	Idem de id.	14'8	3'29	6'67	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
113	6155	Lluc (D. Manuel).	Zuera.	Tinto de Huerta de 1876	17'4	3'46	6'22															
114	6155	Idem.	Idem.	Vino tinto.	15'6	4'29	4'73	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
115	6156	Madurga (D. Rufino).	Bureta.	Seco de 1876.	15'7	2'38	6'22	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
116	6157	Maestre (D. Manuel).	Morata de Jalon.	Tinto de id.	15'9	3'06	14'00	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, granugiento, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	31'62	Gris pulv.	5'42	I. Sulf. Ab.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Reg.—Clor. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
117	6161	Mañano Murillo (D. Mariano).	Paniza.	Idem comun de id.	15'9	3'29	16'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
118	6163	Marin (D. José).	Morata de Jalon.	Idem de id.	16'5	2'95	9'35	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
119	6164	Marin (D. Marcelino).	Idem.	Idem de id.	17'4	2'27	11'20	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
120	6165	Marin (D. Simon.	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	14'8	3'40	10'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
121	6168	Martinez (D. Antonio).	Morata de Jalon.	Tinto de id.	14'8	2'72	55'66	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
122	6170	Martinez (D. Antonio).	Bureta.	Abocado de id.	14'8	2'95	8'89	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja, con fajas.	25'08	Gris osc. con mucho carbon.	9'74 (2)	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Cal. Reg.—Alum y ferr. Poco.
123	6172	Martinez (D. Celestino.)	Almonacid de la Sierra	Seco de 1876.	14'8	2'49	7'47	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo. — V. az. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
124	6173	Martinez (D. Félix).	Fuendejalon.	Idem de 1875.	15'4	3'29	5'29	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento: materia colorante roja. con fajas muy marcadas.	24'60	Gris osc. agl.	7'20	I. Sulf. Ab.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Reg.—Clor. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
125	6174	Martinez (D. Francisco).	Almonacid de la Sierra	Dulce de 1876.	16'2	4'54	5'28	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante rojo amarillenta, con fajas bastante marcadas.	24'82	Gris agl. con mucho carbon.	»	I. Sulf. Ab.—Fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Poco— Ferr. Ind.
126	6174	Idem.	Idem.	Vino seco.	14'7	3'95	6'34	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
127	6177	Martinez (D. José).	Morata de Jalon.	Tinto de 1876.	15'4	2'95	3'10	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
128	6178	Martinez (D. Julian).	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	15'7	2'84	4'03	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
129	6181	Martinez Esquerra (D. Antonio).	Idem.	Dulce de id.	15'4	4'20	10'37	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
130	6182	Martinez Yanguas (D. Joaquin).	Zaragoza.	Tinto seco de id.	16'2	3'40	1'87	Cen.	V. Am.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. am.	Pardo.	V. am.	Cen.—V. ver.	Incoloro.		OEnol. y œnox.					
131	6183	Martinez Lázaro (D. Manuel).	Almonacid de la Sierra	Seco de id.	16'2	3'29	6'29	Az.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
132	6191	Mercado (D. Isidoro).	Morata de Jalon.	Tinto de id.	16'2	3'86	6'44	Cen. Mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
133	6192	Mercado (D. Manuel).	Idem.	Idem.	15'4	4'42	5'71	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

(1) Inexactas.—(2) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
134	6204	Mirasol (D. José).	Lumpiaque.	Comun de 1876.	15'7	5'05	4'60	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
135	6208	Monreal (D. Pedro).	Lucena.	Tinto de id.	17'4	3'74	6'91	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	39'92	Gris pulv.	3'40	I. Sulf. y cal. Ab.—Fosf. clor. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
136	6234	Navascuez (D. Nicasio).	Borja.	Vino de id.	15'7	4'25	3'50	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
137	6237	Oliver Real (D. Vicente).	Bisimbre.	Tinto de id.	14'0	3'29	8'36	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso: materia colorante rojo violácea, con fajas.	37'19	Gris agl. porosas con mucho carbon.	14'04(1)	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Poco.—Ferr. Ind.
138	6247	Pascual (D. Joaquin).	Cosuenda.	Gloria dulce.	17'1	2'86	37'33															
139	6260	Perez (D. Pedro).	Villalengua.	Pasto de 1876.	15'7	3'40	10'48	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	E. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja.	35'64	Gris agl. porosas.	10'10	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
140	6248	Pascual (D. Manuel).	Alpartir.	Tinto seco de id.	17'1	3'46	7'47	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
141	6259	Perez (D. Higinio).	Ateca.	Comun de id.	14'8	3'74	8'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
142	6261	Perez Baerla (D. Máximo).	Magallon.	Rancio seco de 1870.	17'9	6'52	46'67															
143	6261	Idem.	Idem.	Seco de 1876.	16'5	4'08	16'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
144	6265	Pescador (D. José).	Almonacid de la Sierra	Tinto seco de id.	14'8	3'23	8'00	Viol.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.	»	»	Az.—V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.					
145	6268	Porta (D. Mariano).	Zaragoza.	Tinto de 1874.	14'8	3'80	13'78	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza.	30'30	Gris pulv.	8'30	I. Sulf. fosf. silic. y pot. Reg.—Clor. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
146	6270	Riu (D. Mariano del).	San Mateo de Gállego.	Vino de pasto.	15'6	3'67	5'40	Viol.	Incoloro.	Pardo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
147	6279	Ribo (D. Juan).	Cariñena.	Tinto de 1876.	16'2	2'89	7'37	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante amarilla, con fajas rojas en la parte superior.	26'40	Gris pulv.	7'04	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
148	6282	Rodrigo (D. Tomás).	Borja.	Vino tinto.	16'6	4'74	5'52	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
149	6284	Romeo (D. Miguel).	Fuentes de Jiloca.	Comun de 1876.	13'6	4'76	6'51	Az.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	19'44	Gris pulv.	6'46	I. Sulf. y fosf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
150	6288	Rossell (D. Pedro).	Salillas.	Seco de 1875.	16'2	4'31	6'54															
151	6293	Ruiz (D. Florencio).	Encina corba.	Vino de 1876.	15'4	3'57	13'33	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
152	6295	Sanchez (D. Balbino).	Morata de Jalon.	Comun de id.	14'5	3'35	6'59	Cen.	Incoloro.	Viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
153	6299	Sanchez (D. José).	Alberite.	Tinto.	16'2	3'29	5'83	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
154	6299	Idem.	Idem.	Idem.	15'8	3'67	4'01	Viol.	Pardo.—M. clar.	Lila.	V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
155	6310	Sancho (D. Pedro).	Zaragoza.	Idem de 1876.	15'4	3'18	20'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	Ver.	Ver. clar.	Az.	Incoloro.	»	OEnol.	E. amanganesado, brillante, carbonoso, con ojos: materia colorante amarillo rojiza.	68'30			
156	6311	Sangros (D. Angel).	Pinseque.	Idem de id.	16'7	3'40	5'60	Cen.—V. viol.	Incoloro.	V. lila.	Ver.—V. az.	»	»	Az.	Incoloro.	»	OEnocyan.	R. pastoso, algo amanganesado, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	23'58	Gris agl.	6'65	I. Sulf. clor. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Ind. II. Cal Ab.—Alum. y ferr. Poco.
157	6323	Sierra (D. Juan Francisco).	Almonacid de la Sierra	Tinto seco.	14'6	4'17	4'24	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.—V. pardo az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
158	6333	Tejero de Tornos (D. Pablo).	Cosuenda.	Tinto.	15'8	4'34	3'40	Cen clar.-V. roj.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
159	6339	Torres (D. Francisco).	Alpartir.	Idem dulce de 1876.	15'4	3'63	37'33	Cen. osc.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	Az. sucio	Incoloro.	»	OEnol.					
160	6340	Torres (D. Hilario).	Idem.	Idem.	15'9	3'86	15'56	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
161	6342	Torres y Torres (D. Tomás).	Calatorao.	Pasto de 1864.	13'4	5'90	16'97	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula limpias.	122'90	Gris agl.	22'40	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr.—Poco.
162	6344	Torres y Torres (D. José).	Alpartir.	Tinto seco de 1876.	18'2	4'08	9'66	Cen. M. clar.	Incoloro.	Az.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
163	6344	Idem.	Idem.	Idem dulce de id.	14'8	4'20	80'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
164	6346	Trasovares (D. Antonio).	Morata de Jalon.	Comun de id.	14'8	4'48	5'10	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. ver.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
165	6347	Val (D. Manuel del).	Alpartir.	Tinto prensa de id.	16'7	3'80	5'38	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	28'76	Gris agl.	9'14	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
166	6347	Idem	Idem.	Tinto dulce.	15'6	4'96	15'14	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
167	6348	Val (D. Miguel del).	Morata de Jalon.	Tinto de 1876.	16'5	4'48	9'82	Mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
168	6352	Valero Lafiguera (D. Pablo).	Paniza.	Idem natural, madre de 12 años.	17'4	4'14	142'00															
169	6353	Valero Lafiguera (Doña Rafaela).	Idem.	Idem natural dulce.	15'6	4'85	23'04	Viol.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, quebradizo: materia colorante rojo intensa, con fajas ligeramente marcadas.	60'42	Gris pulv.	6'56	I. Sulf. M. ab.—Clor. y cal. Ab.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Reg.
170	6357	Vallier (D. José).	Zaragoza.	Cabernet gris de Burdeos de 1875.	13'9	4'14	7'00															
171	6358	Velilla (D. Manuel).	Morata de Jalon.	Tinto de 1876.	16'5	3'52	5'33	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
172	6363	Villa (D. Santiago).	Lucena.	Idem de 1875.	16'5	4'42	28'00															
173	»	Berdejo (D. Pascual).	Alberite.	Idem seco de id.	16'2	3'12	8'48	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento, algo delicuescente: materia colorante roja.	26'10	Gris osc. pulv.	7'32	I. Sulf. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.	RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.	MATERIA COLORANTE. Vino coloreado por	Núm. de vinos.	MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.	CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 10 á 11	1	De 2 á 3.	11	OEnolina.	108	De 15 á 20	2	De 1 á 2	1
11 á 12	1	3 á 4	98	OEnocyanina	18	20 á 30	24	2 á 3	1
13 á 14	7	4 á 5	53	OEnoxantina	1	30 á 40	15	3 á 4	5
14 á 15	25	5 á 6	6	OEnolina y œnocyanina	20	40 á 50	2	4 á 5	5
15 á 16	61	6 á 7	3	OEnolina y œnoxantina	3	50 á 60	1	5 á 6	2
16 á 17	49	7 á 8	2			60 á 70	3	6 á 7	16
17 á 18	27					80 á 90	2	7 á 8	11
18 á 19	2					90 á 100	1	8 á 9	2
						100 á 110	1	9 á 10	3
						120 á 130	1	10 á 11	1
						140 á 150	1	11 á 12	1
Suma	173	*Suma*	173	*Suma*	150	*Suma*	53	22 á 23	1
								Suma	49

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Sres. Burbano, hermanos	Morata de Jalon	Valdiñon dulce	Medalla de afinacion.
		Garnacha	Diploma de mencion.
		Valdiñon rancio	Idem.
		Bueno de segunda florescencia	Idem.
D. Santos Jarreta	El Pozuelo	Tinto de 1875	Afinacion.
		Idem de 1876	Medalla de perfeccion.
D. Tomás Abad	Cervera de la Cañada	Blanco dulce de 1870	Idem.
		Tinto seco	Mencion.
		Blanco dulce de 1866	Idem.
D. Salvador Adiego	Lumpiaque	Vino comun	Perfeccion.
D. Joaquin Alvira	Morata de Jalon	Tinto seco	Idem.
D. Alberto Aramburo	Almonacid	Lágrima de 1864	Idem.
		De color dulce de 1876	Idem.
D. Blas Arruga	San Mateo de Gállego	De pasto	Idem.
D. Vicente Bauluz	Magallon	Tinto seco de flor	Idem.
		Idem de 1876	Mencion.
D. Enrique Bellido	Ainzon	Tinto	Perfeccion.
D. Ramon Bernal	Almonacid de la Sierra	Idem seco	Idem.
D. Celedonio Berrieta	Magallon	Idem flor	Idem.
D. Antonio Blancas	Ateca	Idem de 1876	Idem.
D. Cayetano Bueno	Calatayud	Idem seco	Idem.
D. Manuel Calvo	Morata de Jalon	Idem de 1876	Idem.
D. José Cameo Zunitura	Cariñena	Idem dulce	Idem.
D. Pedro Juan de la Casa	Encinacorba	Idem de 1876	Idem.
D. Cipriano Castillo	El Pozuelo	Idem id	Idem.
D. Fermin Castillo	Idem	Idem id	Idem.
D. Joaquin Castillo	Idem	Idem id	Idem.
D. Fernando Castillo	Magallon	Idem dulce	Idem.
D. Sixto Compans	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Mariano Cortés	Villanueva del Huerva	Idem id	Idem.
D. Lorenzo Chueca	Borja	Idem id	Idem.
D. Pablo Diez del Rio	Zaragoza	Generoso dulce de 1860	Idem.
D. Martin Dominguez	Longares	Tinto de 1876	Idem.
D. Martin Dominguez	Morata de Jalon	Idem id	Idem.
D. José Estua	Idem	Idem seco de 1876	Idem.
D. Mariano Estua	Idem	Idem id	Idem.
D. Pedro Fernandez	El Pozuelo	Idem de 1875	Idem.
D. Mariano Franco	Longares	Idem	Idem.
		Blanco	Mencion.
D. Angel García	Fuendejalon	Tinto dulce	Perfeccion.
D. Leon García	Luceni	Idem id	Idem.
D. Pedro Carcía	Fuendejalon	Idem seco	Idem.
D. Mariano Gomez	Ainzon	Dulce de 1876	Idem.
D. Mariano Hernandez	Alpartir	Tinto seco	Idem.
D. Pedro José Jimenez	El Pozuelo	Idem de 1876	Idem.
D. Luis Lázaro	Torrijo	Idem seco	Idem.
D. Pascual Liso	Fuendejalon	Idem id	Idem.
D. Juan Lopez	Almonacid de la Sierra	Idem id	Idem.
D. Ramon Lopez	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Joaquin Llorente	Lumpiaque	Idem de 1876	Idem.
D. Joaquin Loscertales	Paniza	Idem dulce	Idem.
D. Miguel Lozano	Ateca	Idem de 1876	Idem.
D. Tomás Luesma	Aguaron	Idem id	Idem.
D. Antonio Martinez	Morata de Jalon	Idem seco	Idem.
D. Celestino Martinez	Almonacid de la Sierra	Idem id	Idem.
D. Félix Martinez	Fuendejalon	Idem id	Idem.
D. José Martinez	Morata de Jalon	Idem de 1876	Idem.
D. Joaquin Martinez Yanguas	Zaragoza	Idem seco	Idem.
D. Pedro Pablo Milagro	Ainzon	Idem dulce	Idem.
		Idem seco	Mencion.
D. Joaquin Pascual	Cosuenda	Gloria dulce	Perfeccion.
		Jerez seco	Mencion.
		Pajarete id	Idem.
D. Higinio Perez	Ateca	Tinto de 1876	Perfeccion.
D. Pedro Perez	Villalengua	De pasto	Idem.
D. Antonio Rodrigo	Borja	Tinto seco	Idem.
D. Domingo Rodriguez	Fuendejalon	Idem id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Pascual Sanchez	Bureta	Clarete	Perfeccion.
D. Mariano Sanchez Royo	Longares	Tinto abocado, núm. 2.	Idem.
D. Miguel Val	Morata de Jalon	Idem de 1876	Idem.
D. José Vallier	Zaragoza	Cepa cavernet	Idem.
D. Juan Abad	Villanueva de Giloca	Tinto	Diploma de mencion.
Doña Angela Abelilla	Torrijo	Idem	Idem.
D. Francisco Acero	Almonacid de la Sierra	Seco	Idem.
D. José Aguaron	Villarroya de la Sierra	Abocado	Idem.
D. Manuel Aguaron	Lucena	Tinto	Idem.
D. Matías Aladreu	Longares	Seco	Idem.
D. Joaquin Alcía	Lumpiaque	Comun	Idem.
D. José Alejandre	Aniñon	Tinto	Idem.
D. Benigno Alvarez	Ainzon	Vino M. A.	Idem.
D. Mariano Aparicio	Ateca	Tinto	Idem.
D. Pascual Aparicio	Idem	Idem	Idem.
D. Manuel Aramburo	Erla	Dulce	Idem.
D. Romualdo Aranda	Sierra de Luna	Comun	Idem.
D. José Armesto	Longares	Tinto	Idem.
D. Leoncio Andera	Aguaron	Idem	Idem.
D. Pascual Aznarez	Almonacid	Dulce	Idem.
D. Juan Bailon	Alconchel	Tinto comun	Idem.
D. Pascual Barbod	Aguaron	Blanco	Idem.
D. Pedro Bayano Duran	Castejon de Alarba	Comun seco	Idem.
D. Cárlos Bellido	Ainzon	Tinto	Idem.
D. Pascual Berdejo	Alberite	Idem seco de 1875	Idem.
D. Pedro Berdejo	Idem	Tinto	Idem.
D. Antonio Berdejo	Bureta	Seco	Idem.
D. Francisco Bernal García	Ateca	Tinto	Idem.
D. Mariano Borderas	Zaragoza	Claro dulce A.	Idem.
D. Agustin Bravo	Tabuenca	Comun	Idem.
D. Ciriaco Cabeza	Chodes	Idem	Idem.
D. Miguel Canfran	Lécera	Tinto comun	Idem.
D. Miguel Cascante	Garrapinillos	Moscatel	Idem.
D. Luis Castillo	El Pozuelo	Vino	Idem.
D. Cristóbal Cebrian	Paniza	Tinto seco	Idem.
D. Francisco Cerdan	Almonacid de la Sierra	De pasto dulce Seco	Idem. Idem.
D. Mariano Céres Pascual	Paniza	Blanco dulce	Idem.
D. Juan Ciria	Calatayud	Maribella dulce	Idem.
D. Francisco Cristóbal	Ateca	Tinto	Idem.
D. Manuel Cruz Trillo	Ainzon	Idem	Idem.
D. Benito Cuartero	Tabuenca	Idem	Idem.
D. Lázaro Cuartero	Morata de Jalon	Idem	Idem.
D. Manuel Cuartero	El Pozuelo	Idem	Idem.
D. Santiago Cuartero	Idem	Idem	Idem.
D. Andrés Cuartero Martinez	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Jacinto Dominguez	Lucena	Idem	Idem.
D. Juan Dominguez	Bureta	Idem seco	Idem.
D. Domingo Enciso	Fuendejalon	Idem id.	Idem.
D. Manuel Enciso	Idem	Idem id	Idem.
D. Mariano Esquerra	Almonacid de la Sierra	Idem id.	Idem.
D. Leoncio Estéban Lopez	Cosuenda	Idem abocado de 1875	Idem.
D. Gabriel Estepa	Aguaron	Idem de 1874	Idem.
D. Joaquin Fernandez	Cosuenda	Idem abocado Blanco dulce de 1875	Idem. Idem.
Doña Manuela Fernandez	El Pozuelo	Tinto de 1870	Idem.
D. Pascual Floren y Tejada	Ateca	Idem comun	Idem.
D. Andrés Fuertes	San Mateo de Gállego	De pasto	Idem.
D. Manuel Fuertes	Idem	Idem	Idem.
Doña María Galindo	Aniñon	Tinto de 1876	Idem.
D. Francisco Galvete	Fuendejalon	Seco	Idem.
D. Nicolás Galvez	Almonacid de la Sierra	Idem	Idem.
D. Tomás Garcés	Calatorao	Tinto de pasto	Idem.
D. Eusebio García	Lucena	Idem	Idem.
D. Miguel García	Ateca	Idem	Idem.
D. Manuel García Andrés	Lucena	Idem	Idem.
D. Alejandro Gil	Alpartir	Idem dulce	Idem.
D. Mariano Gil	Zaragoza	Tinto	Idem.
D. Martin Gil Otelo	Paniza	Idem comun	Idem.
D. Mariano Gil de Torres	Alpartir	Idem M. A. Idem seco de 1871 Idem dulce de 1874	Idem. Idem. Idem.
D. Felipe Gonzalez	Morata de Jalon	Idem seco	Idem.
D. Bernardo Gordon	Las Pedrosas	Tinto	Idem.
D. José Gutierrez	Morata de Jalon	Idem seco	Idem.
Sres. Guimbau Izquierdo y Compañía	Cariñena	Seco	Idem.
D. Teodoro Bustardoy	Ainzon	Tinto seco de 1876	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sra. Viuda de D. José Izquierdo	Cariñena	Dulce de 1876	Diploma de mencion.
D. José Jimenez	Luceni	Tinto seco	Idem.
D. José María Jimeno	Ateca	Tinto	Idem.
D. Antonio Jimenez Compte	Luceni	Idem dulce	Idem.
D. Manuel Jimeno	Alpartir	Idem id	Idem.
D. Mariano Jimeno	Idem	Idem id	Idem.
D. Faustino Jovita	Cosuenda	Idem seco de 1873	Idem.
D. Bartolomé Judez	Ateca	Tinto	Idem.
D. Francisco Judez Velilla	Idem	Idem	Idem.
D. Melchor Ladeta	Torrijos	Seco de 1874	Idem.
D. Antonio Ladron	Villarroya de la Sierra	Seco	Idem.
D. Antonio Langarita	Salillas	Idem	Idem.
D. Mariano Lassierra	Garrapinillos	Tinto	Idem.
D. Juan Lázaro Val	Calatorao	Tinto de pasto	Idem.
D. Manuel Lipo	Torrijo	Seco	Idem.
D. Estéban Liso	Magallon	Tinto seco Idem dulce	Idem. Idem.
D. Casimiro Lopez	Cosuenda	Idem de 1875	Idem.
D. Márcos Lopez	Almonacid de la Sierra	Seco	Idem.
D. Martin Lopez	Cosuenda	Garnacha de 1874	Idem.
D. Santiago Lopez	Almonacid de la Sierra	Seco	Idem.
Sra. Viuda de D. Pedro Lopez	Idem	Idem	Idem.
D. Gregorio Lopez Pascual	Cariñena	Comun Idem	Idem. Idem.
D. Manuel Lopez Pelayo	Almonacid	Seco	Idem.
D. Eusebio Lorente	Lumpiaque	Comun	Idem.
D. Manuel Lorente	Cosuenda	Tinto	Idem.
D. Manuel Lluch	Zuera	Vino de regadío	Idem.
D. Rufino Madurga	Bureta	Seco	Idem.
D. Manuel Maestro	Morata de Jalon	Tinto	Idem.
D. Mariano Mañano y Burillo	Paniza	Idem comun	Idem.
D. José Marin	Morata de Jalon	Tinto	Idem.
D. Marcelino Marin	Idem	Idem seco	Idem.
D. Simon Marin	Almonacid de la Sierra	Seco	Idem.
D. Antonio Martinez	Bureta	Abocado	Idem.
D. Blas Martinez	Fuendejalon	Dulce	Idem.
D. Francisco Martinez	Almonacid de la Sierra	Idem De color	Idem. Idem.
D. Julian Martinez	Idem	Seco	Idem.
D. Antonio Martinez Esquerra	Idem	Dulce	Idem.
D. Manuel Martinez Lozano	Idem	Tinto seco	Idem.
D. Isidoro Mercado	Morata de Jalon	Tinto	Idem.
D. Manuel Mercado	Idem	Idem	Idem.
D. José Miralsol	Lumpiaque	Idem	Idem.
D. Gervasio Moneva	Alpartir	Idem seco	Idem.
D. Pedro Monreal	Lucena	Idem	Idem.
D. Manuel Morales	Almonacid	Idem seco	Idem.
Doña Rosa Muñoz Perez	Castejon de Alarba	Idem id	Idem.
D. Manuel Navarro	Villanueva del Huerva	Idem id	Idem.
D. Narciso Navascués	Borja	Idem	Idem.
D. Rafael Nogués	Idem	Idem seco	Idem.
D. Vicente Oliver y Vera	Bisimbre	Idem	Idem.
D. Francisco Pasamar	Borja	Blanco seco de 1875	Idem.
D. Manuel Pascual	Alpartir	Tinto seco	Idem.
D. Pedro Luzon	Castejon de Alarba	Idem id	Idem.
D. Pedro Peiro Pardillos	Cosuenda	Garnacha	Idem.
D. Cándido Perez	Garrapinillos	Tinto	Idem.
D. Mariano Perez Baerla	Magallon	Rancio seco Seco gran color 1876	Idem. Idem.
D. José Pescador	Almonacid de la Sierra	Tinto seco	Idem.
D. Mariano Porta	Zaragoza	Idem	Idem.
D. Teodoro Prado	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Manuel del Prim	San Mateo de Gállego	Idem de pasto	Idem.
D. Pascual Redondo	Cosuenda	Blanco dulce	Idem.
D. Juan Ribó	Cariñena	Tinto	Idem.
D. Tomás Rodrigo	Borja	Idem	Idem.
D. Miguel Romea	Fuentes de Giloca	Idem	Idem.
D. Pedro Rosel	Salillas	Idem seco 1875	Idem.
D. Florencio Ruiz	Encinacorba	Tinto	Idem.
D. Simon Ruiz	Torrijos	Seco de 1874	Idem.
D. Balbino Sanchez	Morata de Jalon	Tinto	Idem.
D. José Sanchez	Alberite	Clarete	Idem.
D. Pedro Sancho	Zaragoza	Tinto dulce	Idem.
D. Angel Sangrós	Pinseque	Idem	Idem.
D. Luis Sangrós	Idem	Idem	Idem.
D. Juan Francisco Sierra	Almonacid de la Sierra	Idem seco	Idem.
D. José Simeon	Longares	Idem dulce	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Francisco Tejero	Almonacid de la Sierra	Tinto dulce	Diploma de mencion.
D. Pablo Tejero de Tornos	Cosuenda	Idem id	Idem.
D. Mariano Tello	Idem	Idem seco de 1875	Idem.
D. Francisco Torres	Alpartir	Idem dulce	Idem.
D. Hilario Torres	Idem	Idem id	Idem.
D. Manuel Torres	Morata de Jalon	Idem seco	Idem.
D. Tomás Torres	Calatorao	Idem de pasto de 1876.	Idem.
D. José Torres y Torres	Alpartir	Idem seco	Idem.
		Idem dulce	Idem.
D. Antonio Trasobares	Morata de Jalon	Tinto	Idem.
D. Manuel del Val	Alpartir	Idem dulce de 1876	Idem.
D. Pedro Balduque	Aguaron	Tinto	Idem.
D. Pablo Valera y Lafiguera	Paniza	Idem natural	Idem.
Doña Rafaela Valera Lafiguera	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Manuel Velilla	Morata de Jalon	Idem	Idem.
D. Santiago Villa	Lucena	Idem de 1875	Idem.
D. Mariano Urbaso	Borja	Idem seco	Idem.
Clase 4.ª			
D. Diego Muñoz	Zaragoza	Triple anis escarchado	Perfeccion.
		Anis imperial	Idem.
		Anisado Muñoz	Mencion.
Sra. Viuda de D. Felipe Zazurca	Almonacid	Aguardiente seco	Perfeccion.
Sres. Agell y Compañía	Zaragoza	Anisado doble seco	Mencion.
D. Casimiro Aldellac	Torrijo	Aguardiente	Idem.
D. Jerónimo Bermudez	Villalengua	Idem	Idem.
Sres. Burbano hermanos	Morata de Jalon	Anisado imperial	Idem.
D. Policarpo Dominguez	Mara	Aguardiente de 18°	Idem.
D. José Ibañez	Almonacid	Idem anisado	Idem.
Sres. Jimeno y Azpeitia	Ateca	Espíritu de vino	Idem.
		Idem brisa	Idem.
D. Manuel Manero Cebrian	Borja	Aguardiente de Carabanchel	Idem.
		Idem anisado	Idem.
		Espíritu de vino	Idem.
D. Prudencio Millan	Ateca	Aguardiente anisado	Idem.
D. Manuel Navarro	Villanueva del Huerva	Anisado superior	Idem.
D. Mariano Porta	Zaragoza	Alcohól absoluto	Idem.
D. Juan Antonio Ruesca	Aguaron	Espíritu de vino	Idem.
Sres. Veraton y Villar	Tarazona	Aguardiente seco de vino	Idem.
		Idem anisado	Idem.
		Idem seco de 35°	Idem.
		Idem anisado de 19°	Idem.
Clase 5.ª			
Sres. Burbano hermanos	Morata de Jalon	Aguardiente cognac	Medalla de afinacion.
		Chartreusse (imitacion)	Perfeccion.
		Anisete mil flores	Idem.
		Marrasquino	Idem.
		Anisete M. B. (imitacion)	Idem.
		Curaçao	Mencion.
D. Antonio Ariño (menor)	Escatron	Anisete	Perfeccion.
D. Gregorio Barrachina	Idem	Idem	Idem.
D. Antonio Embí	Idem	Idem	Idem.
D. Victoriano Lahoz y Minuesa	Idem	Idem Lahoz	Idem.
D. Juan Monesma	Idem	Idem	Idem.
Clase 6.ª			
Sres. Guimbau Izquierdo y Compañía	Cariñena	Mistela blanca	Mencion.
Clase 7.ª			
D. Domingo Bernal	Zuera	Vinagre	Perfeccion.
D. Gregorio Domec	Idem	Idem	Idem.
D. Benigno Alvarez	Ainzon	Idem	Mencion.
D. Mariano Corroza	Zuera	Idem	Idem.
D. Pablo Diaz del Rio	Zaragoza	Idem	Idem.
D. Pascual Diez	Bárboles	Idem	Idem.
D. Jorge Luna	Zuera	Idem	Idem.
D. Francisco Martinez	Almonacid	Idem	Idem.
D. José Monesma	Escatron	Idem	Idem.
D. Manuel Navarro y Jáime	Villanueva del Huerva	Idem	Idem.
D. Vicente Oliver y Vera	Bisimbre	Idem	Idem.
D. Antonio Tello y Soria	Cariñena	Idem	Idem.
D. Manuel del Val	Alpartir	Idem	Idem.
D. Manuel Zabala	Monzalbarba	Idem	Idem.
D. Amós Zaldívar y Fernandez	Sabiñan	Idem	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Aguaron	»	1	5	15	5	26
Ainzon	»	3	6	7	8	24
Aladren	»	»	»	4	3	7
Alberite	»	»	3	1	»	4
Alconchel	»	»	1	1	6	8
Almonacid de la Sierra	»	7	22	17	16	62
Alpartir	»	1	14	20	7	42
Aniñon	»	»	2	4	1	7
Ateca	»	3	12	20	20	55
Bárboles	»	»	1	2	1	4
Bisimbre	»	»	2	9	3	14
Borja	»	2	8	12	6	28
Brea	»	»	»	»	3	3
Bureta	»	1	4	4	»	9
Calatayud	»	1	1	6	1	9
Calatorao	»	»	3	1	2	6
Cariñena	»	1	7	16	4	28
Caspe	»	»	»	1	3	4
Castejon de Alarba	»	»	3	3	4	10
Cervera de la Cañada	»	1	2	1	»	4
Chodes	»	»	1	»	»	1
Cosuenda	»	1	13	23	7	44
Encinacorba	»	1	1	1	»	3
Erla	»	»	1	1	1	3
Escatron	»	5	1	3	1	10
Fuendejalon	»	5	4	2	1	12
Fuentes de Giloca	»	»	1	1	»	2
Garrapinillos	»	»	3	4	4	11
Lécera	»	»	1	2	7	10
Longares	»	3	4	12	1	20
Lucena de Jalon	»	»	6	4	3	13
Luceni	»	1	2	10	3	16
Lumpiaque	»	2	3	6	11	22
Magallon	»	4	5	7	3	19
Mallen	»	»	»	4	»	4
Mara	»	»	1	2	1	4
Monzalbarba	»	»	1	2	5	8
Morata de Jalon	2	12	17	18	7	56
Munébrega	»	»	»	»	7	7
Paniza	»	1	6	2	1	10
Pedrola (La)	»	»	»	1	1	2
Pedrosas (Las)	»	»	1	5	1	7
Pina	»	»	»	3	9	12
Pinseque	»	»	2	1	6	9
Pozuelo (El)	1	6	5	3	1	16
Puebla de Alfinden	»	»	»	1	3	4
Salillas	»	»	2	6	2	10
San Mateo de Gállego	»	1	3	1	3	8
Sabiñan	»	»	1	1	3	5
Sierra de Luna	»	»	1	3	»	4
Sisamon	»	»	»	1	2	3
Tabuenca	»	»	2	1	»	3
Tarazona	»	»	4	3	1	8
Terrer	»	»	»	2	6	8
Torrijo	»	1	5	7	1	14
Utebo	»	»	»	1	2	3
Villalengua	»	1	1	1	3	6
Villanueva de Giloca	»	»	1	5	2	8
Villanueva del Huerva	»	1	3	4	1	9
Villarroya de la Sierra	»	»	2	3	1	6
Zaragoza	»	5	9	21	13	48
Zuera	»	2	3	3	1	9
Total	3	73	242	325	218	831

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Melaza de Sorgho sacarino	»	»	»	1	»	1
	Mosto	»	»	»	»	1	1
	Idem concentrado	»	»	»	1	»	1
2.ª	Abocado	»	»	2	3	»	5
	Aromatizado	»	»	»	1	»	1
	Blanco	»	1	8	23	3	35
	Bueno 2.ª florescencia	»	»	1	»	»	1
	Burdeos	»	»	»	»	1	1
	Cabernet	»	1	»	»	»	1
	Clarete	»	1	1	2	»	4
	Claro	»	»	1	1	2	4
	Color	»	1	1	2	»	4
	Chiquito con gracia	»	»		1	»	1
	Dulce	»	»	5	14	16	35
	Entreseco	»	»	»	2	»	2
	Flor y prensa	»	»	»	1	»	1
	Garnacha	»	»	3	16	6	25
	Generoso	»	1	»	6	4	11
	Gloria	»	1	»	»	»	1
	Imperial	»	»	»	1	»	1
	Jerez	»	»	1	»	»	1
	Lágrima	»	1	»	1	2	4
	Málaga	»	»	»	1	»	1
	Manzanilla	»	»	»	1	»	1
	Maribella	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	»	»	1	2	»	3
	Pajarete	»	»	1	»	»	1
	Rancio	»	»	»	7	2	9
	Robal	»	»	»	1	»	1
	Rojo	»	»	»	2	»	2
	Seco	»	»	19	22	10	51
	Tinto	1	32	125	170	154	302
	Valdiñon	1	»	1	1	»	3
	Vicuña	»	»	»	»	1	1
	Vino de regadío	»	»	1	»	»	1
	Vino M. A	»	»	1	»	»	1
4.ª	Aguardiente	»	»	3	5	»	8
	Idem anisado	»	»	7	12	1	20
	Idem Cognac	»	»	»	1	»	1
	Idem de Carabanchel	»	»	1	»	»	1
	Idem seco	»	1	2	»	1	4
	Alcohól	»	»	4	»	»	4
	Idem absoluto	»	»	1	»	»	1
	Idem Sorgho sacarino	»	»	»	1	»	1
	Anisado Muñoz	»	»	1	»	»	1
	Anís	»	1	1	1	1	4
	Idem Sorgho sacarino	»	»	»	1	»	1
	Triple anís	»	1	»	»	»	1
5.ª	Aguardiente Cognac	1	»	»	»	»	1
	Anisado	»	»	»	1	»	1
	Anisete	»	7	»	1	»	8
	Curaçao	»	»	1	»	»	1
	Chartreusse	»	1	»	»	»	1
	Licor	»	»	»	1	»	1
	Idem antenisado	»	»	»	»	1	1
	Marrasquino	»	1	»	1	»	2
	Rom	»	»	»	1	»	1
6.ª	Mistela	»	»	1	3	4	8
7.ª	Vinagre	»	2	17	12	7	38
	Idem claro	»	»	»	1	»	1
	Idem Sorgho sacarino	»	»	»	»	1	1
	Total	3	73	242	325	218	831

PROVINCIA DE HUESCA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Una de las provincias españolas más favorecidas por la naturaleza, por sus especiales condiciones climatológicas y culturales, para que en ella pueda alcanzar un gran desarrollo la industria vinícola, es la que constituye casi todo el territorio del Alto Aragon.

Impulsados sus agricultores, por una série de terribles y funestos desengaños, á variar en lo posible sus antiquísimos y rutinarios sistemas de cultivo, para fomentar el de aquellas plantas que con más espontaneidad y lozanía se desarrollan, vemos, como consecuencia de todo esto, dilatarse cada dia más la extension ocupada por la vid, hasta el punto de haberse duplicado su produccion de diez años á esta parte, constituyendo ya en algunas comarcas la más importante de sus producciones, y una de las industrias, sin duda alguna la primera, que en un porvenir no lejano, ha de rendir mayores utilidades en la provincia de Huesca.

El cambio tan rápido del sistema pastoral al cereal, que en pocos años se verificó en este país, sin que se tuvieran en cuenta las condiciones, agrícolas unas, económicas otras, é industriales no pocas, todas necesarias á tan radical trasformacion, no ha producido los resultados apetecidos. La poblacion va aumentando relativamente muy poco; por consecuencia, la escasez de brazos se ha dejado sentir, y se siente mucho todavía; la ganadería se ha reducido muchísimo, efecto de la gran roturacion de terrenos que en aquella época se hizo, y se ha venido haciendo posteriormente, lo cual ha constituido un doble motivo para que la cantidad de abonos hoy producida sea muy insuficiente, y notable por consiguiente la esterilidad de las tierras labrantías, abandonadas casi siempre á la simple accion de la atmósfera durante el año de barbecho, y tambien de sementera, en la creencia vulgar que esta simple meteorizacion podria sustituir en un todo la beneficiosa influencia de los abonos, que jamas se prodigaron á dichas tierras.

Simultáneamente con tantos desaciertos, y para coronar la obra que bajo tan malos auspicios se habia inaugurado, vino la mano destructora de la avaricia á talar y arrasar comarcas enteras, hasta entonces cubiertas de arbolado y de una vigorosa y espontánea vegetacion, que hoy vemos convertidas en estériles y desnudos desiertos, donde casi nunca logra un féliz éxito el cultivo de las plantas anuales sometidas á tan extremadas influencias climatológicas, figurando en primer término la irregularidad é inconstancia con que suelen sobrevenir las lluvias en dichas comarcas. Esta y otras muchas causas, que del mismo modo podríamos aquí explicar, son las que han influido, é influyen aún muy poderosamente, para que la produccion cereal en esta provincia sea cada dia más escasa, y precaria por consiguiente la situacion económica de la inmensa mayoría de los agricultores alto-aragoneses, en el gran cultivo cereal. Era pues necesario buscar el remedio á tan crítica situacion en otra clase de cultivos más apropiados á las influencias climatológicas de este país; y en su consecuencia, frondosos viñedos han venido á poblar una parte considerable de esos terrenos antes desiertos, y que hoy constituyen las más fértiles regiones de la provincia de Huesca.

Interesante es, pues, bajo todos conceptos, el feliz éxito que en la misma ha obtenido el cultivo de la vid; y mucho más todavía lo es el gran desarrollo que indispensablemente ha de alcanzar el dia que, reformados cual corresponde los rutinarios sistemas actuales de vinificacion, puedan nuestros vinos lograr en los mercados nacionales y extranjeros la reputacion que legítimamente les pertenece por su bondad natural. Para corroborar nuestras afirmaciones acerca de la importancia que actualmente tiene la *industria* vinícola en la provincia de Huesca, bastará exponer solamente los datos que obran en esta Secretaría respecto de la produccion en general.

Por tales antecedentes resulta, que la extension ocupada en la actualidad por el cultivo de la vid, es de 32.480 hectáreas, y la cantidad de vino elaborado asciende á la suma de 320.000 hectólitros, de los cuales tan sólo 40.000 son objeto de exportacion. Ahora bien: valorando los 320.000 hectólitros á quince pesetas uno, que es el tipo corriente, tendremos que la produccion total del vino en esta provincia representa una suma de cuatro millones ochocientas mil pesetas. Basta, pues, fijarse en la simple exposicion de estos antecedentes, para comprender la importancia que en esta provincia ha de tener la industria vinícola, que hoy puede decirse se halla en embrion. Del estado actual de dicha industria, hubiera deseado esta Secretaría dar una idea clara y concisa, al examinar tan sólo los datos que se expresan en los adjuntos estados, los cuales, á decir verdad, distan mucho de poder satisfacer los nobles propósitos que en esta, como en todas las ocasiones análogas, han guiado á la Direccion general de Agricultura, para la formacion de ulteriores proyectos, siempre beneficiosos para los intereses generales del país. Repetidas son las veces que el digno señor Gobernador de la provincia ha reclamado á los Ayuntamientos que enviaran los datos referidos, y otras tantas han sido las aclaraciones que se han hecho para la mejor inteligencia de los modelos que á los mismos se remitieron, con fecha 25 de Noviembre último, sin que tales reclamaciones hayan dado el resultado apatecido; así es que, como la Direccion general podrá enterarse, son los ménos los pueblos que han remitido los estados reclamados, y la mayor parte de ellos, sin exponer, de la manera que hubiera sido de desear, los antecedentes exigidos.

Por esta razon, á la Secretaría de mi cargo le ha sido completamente imposible cumplimentar debidamente este servicio, ni diferirlo por más tiempo, dada la urgencia con que, por la Direccion general de Agricultura, ha sido varias veces reclamado.

Hechas estas salvedades, el Secretario que suscribe cree para sí un deber ineludible el exponer, aunque sea muy á la ligera, dada la premura del tiempo, cual es, en su concepto, el verdadero estado actual de la industria vinícola en la provincia, tal como se entiende en el programa decretado con fecha 15 de Setiembre último.

Situada esta provincia entre los 41° y 43° latitud N., y los 3° y 5° de longitud del Meridiano de Madrid, y no excediendo su altitud media de 500 á 550 metros sobre el nivel del mar, necesariamente tiene que estar toda ella enclavada en la region de la vid, exceptuando la parte más septentrional de la cordillera pirenáica, donde, á altitudes tan elevadas, se hace completamente infructuoso el cultivo de dicho arbusto. A excepcion pues de esta zona, la más reducida de las tres en que pudiéramos considerar dividida la provincia, ó sean pirenáica, central y meridional, la vid vejeta en toda ella, en las condiciones más favorables. Sea cual fuere la clase de vinos que se trate de elaborar, aunque en este país sólo se obtienen los pertenecientes á las categorías de los llamados de *pasto*, *licorosos*, y algunos generosos y dulces, los mostos que aquí se producen reunen las mejores cualidades. Mas, como quiera que casi todo el Alto Aragon se encuentra á una latitud y altitud bastante notables, segun hemos visto; si consideramos que la mayoría de los terrenos donde aquí vejeta y puede vejetar la vid, reconocen como base de su formacion geológica los cantos rodados esencialmente calizos, desprendidos de los crestones de las sierras inmediatas, como sucede en los somontanos de Huesca y Barbastro, hoy el centro de la produccion vinícola de este país, y la marga calizo-arenosa, como base de la gran formacion miocénica que constituye la parte más extensa y meridional de la provincia; y si finalmente observamos que, como consecuencia de todo lo recientemente expuesto, las castas de uva conocidas en el país con los nombres de *garnacha*, *tintillo aragonés* y *ribote*, ambas abundantísimas en materia colorante, lo suficientemente cargadas de glucosa y de principios ácidos en su grado medio de maturacion, son las que vejetan con más espontaneidad y lozanía, fácilmente podremos comprender que los vinos pertenecientes á la categoría de los llamados de pasto, han de merecer la preferencia en este país.

No quiere decir esto que la elaboracion de vinos licorosos deje de ser beneficiosa en ciertas comarcas; pues, especialmente en la parte meridional de la provincia, donde se desarrollan muy bien las variedades llamadas *moscatel greque* y *garnacha*, se producen mostos de una fuerza sacarimétrica considerable, que más tarde producen cierta clase de vinos secos llamados aquí claretes, muy ricos en alcohól, al mismo tiempo que son delicados y aromáticos, á cuyas propiedades se debe la merecida reputacion que han obtenido en todas las exposiciones donde han figurado. Tal es la importancia que, fundada nada más en sus buenas propiedades, tienen hoy en esta provincia los vinos licorosos, los cuales de ningun modo pueden ser en la actualidad objeto de exportacion alguna; pero es indudable que, cuando los agricultores de gran parte de la zona meridional comprendan lo interesante que es bajo todos conceptos la industria que nos ocupa, estudien los vinos que les convenga obtener, con arreglo á las condiciones especiales de cada localidad, y puedan aquellos luchar en circunstancias más favorables, en los mercados extranjeros, con los procedentes de otros países, la fabricacion de vinos licorosos, y áun dulces, será en el Alto Aragon sumamente lucrativa y beneficiosa.

Sin embargo de todo cuanto á la ligera hemos expuesto, respecto de la importancia que en esta provincia tiene la industria vinícola, no vemos desgraciadamente una decision marcada por parte de los agricultores, en fomentarla cual se merece, ni en perfeccionar los rutinarios sistemas actuales de elaboracion.

Desconocidos por la generalidad de los vinicultores oscenses los verdaderos procedimientos enológicos que deben emplearse en la fabricacion de un buen vino, sea cual fuere la categoría á que pertenezca, y apegados en su mayor parte á las más absurdas y perjudiciales manipulaciones, como son las que siguen en la actualidad, especialmente para la fabricacion de sus mal llamados vinos de pasto, necesariamente tienen que resultar estos ásperos, espesos, fuertes, excesivamente astringentes y de difícil conservacion.

Si desconocidos son los principios de enología para la inmensa mayoría de nuestros vinicultores, por fuerza tienen estos tambien que desconocer los que rigen las demas industrias que explotan los vinos como primeras materias.

De tal suerte vemos que en esta provincia tiene muy poca importancia la fabricacion de alcohóles y licores, empleándose en la obtencion de los mismos, aparatos de destilacion de los más antiguos y usuales, sin que exista en todo el Alto Aragon más que un alambique moderno de destilacion contínua, trabajando tan sólo seis ó siete dias al año; todo lo cual hace comprender que la exportacion de los citados productos ha de ser muy escasa ó nula, quedando cuantas cantidades se producen para el consumo de la provincia.

La fabricacion de vinagres, que comprende la clase 7.ª de la Seccion 1.ª del programa, es completamente desconocida en este país, y esto hace comprender una vez más la ignorancia, tan generalizada en el mismo, de los sanos principios enológicos y prácticos que de ellos se derivan. Redúcese la obtencion de vinagres al aprovechamiento de los mal elaborados vinos de pasto que, no pudiéndose conservar en su mayor parte más de un año, tienen necesariamente que sufrir un principio de acetificacion, para convertirse al poco tiempo en vinagre, muchas veces de mal sabor, efecto de no ser esta sola la enfermedad que antes se desarrolló en el vino. Este es el procedimiento usado aquí en casi todas partes para la obtencion de vinagres, procedimiento esencialmente natural, y por tanto derivado del vino, como primera materia y única que se utiliza.

Si antiguas y rutinarias, como hemos dicho, son las prácticas seguidas en este país para la elaboracion del vino y demas industrias que lo explotan como primera materia, sencillos y antiguos han de ser tambien cuantos instrumentos de todas clases se emplean en aquellas.

De todas las máquinas, aparatos, artificios, herramientas y utensilios diversos, comprendidos en las clases 8 y 9 de la Seccion 2.ª del programa, tan sólo se emplean en esta provincia las prensas de rincon y de husillo, por regla general; siendo muy contados los vinicultores que utilizan algunos aparatos é instrumentos de los arriba mencionados. Suelen verse en alguna que otra bodega, las bombas de trasiego, los areómetros de Gailusac, y el aparato para taponar botellas.

Para la destilacion de los vinos, ya dijimos que sólo se usa el alambique comun, á excepcion de un propietario, llamado D. Lorenzo Oliver, que emplea en las bodegas de su propiedad, próxima á esta capital, un alambique moderno de destilacion contínua.

No se practica ningun sistema de entibacion ni de calefaccion de los vinos; ni se sigue órden ni concierto alguno en la insta-

lacion de bodegas; porque, despues de fermentado el vino en esos inmensos depósitos de mampostería, llamados aquí cubos ó lagares, lo trasiegan á cubas generalmente de mucha capacidad, colocadas sobre basamentos, tambien de mampostería, donde termina la fermentacion, y desde allí lo expenden al comercio. Y áun esto no sucede siempre; pues en muchos puntos dejan el mosto fermentando en los lagares por espacio de meses enteros, sufriendo una verdadera maceracion, sacándolo despues á la venta.

Como generalmente no se conserva en este país más de un año la mayor parte del vino elaborado, efecto de los viciosos sistemas de fabricacion empleados, no se conoce el ramo de pipería para la crianza y conservacion del mismo: sólo se emplean en ciertos puntos, para la conservacion de algunos vinos licorosos, pipas ó toneles, casi siempre importados de Cataluña, de una capacidad que nunca excede de 5 á 6 hectólitros.

Tampoco se conoce este ramo, el de tonelería ni botillería, para la conduccion y trasporte de los productos aquí elaborados é incluidos en la Seccion 1.ª del programa; y, si para algunas cantidades de vinos y alcohóles, que se exportan, se emplean como envases, pipas ó toneles de diferente cabida, es porque suelen importarlos los mismos compradores ó negociantes; mas no porque se fabriquen en la provincia. Aquí los envases más tradicionalmente usados en la conduccion de los citados caldos, son los botos ó pellejos de macho cabrío, préviamente curtidos y embadurnados interiormente con pez, los cuales, por la razon que todos sabemos, fundada en las propiedades disolventes del alcohól, suelen comunicar muy malas cualidades á los vinos, y especialmente á los licorosos que se trasportan por este medio. Pero, sin embargo de este inconveniente, tales envases están todavía muy en boga en el Alto Aragon, y principalmente en las regiones pirenáica y central, donde tiene que verificarse toda clase de trasportes á lomo.

Como consecuencia de lo que hemos expuesto, respecto de los diferentes puntos que abarca la clase 10.ª de la Seccion 2.ª, pocos, ó nulos mejor dicho, son los pormenores que podemos dar de la clase 11.ª de la misma Seccion; pues ninguno de los utensilios en la misma expresados, tiene aplicacion general.

Los productos que se emplean en la fabricacion son todos naturales, á excepcion del sulfato de cal, de muy general aplicacion en la elaboracion de los vinos, creyendo los que tan funesta práctica siguen, dar así á aquellos más fuerza y coloracion; y, sin que nosotros tratemos de apoyar tan perjudiciales y rutinarias costumbres, como es la que acabamos de hacer mencion, en cierto modo comprendemos que la aplicacion del yeso entre nuestros vinicultores tiene su razon de ser; como igualmente se explica aquella especie de maceracion, que dijimos hacen sufrir al mosto, fermentando juntamente con el escobajo, en los cubos ó lagares, por espacio de meses enteros; pues, como quiera que los vinos elaborados en esta provincia, á excepcion de algunas pequeñas cantidades que se exportan, no tienen otro mercado que la provincia misma, y en ella gustan generalmente con preferencia los vinos espesos, ásperos, fuertes y muy astringentes, resulta de ahí que las prácticas que describimos se encuentran muy arraigadas, á pesar de las malas cualidades que imprimen á nuestros mal llamados vinos de pasto.

Respecto de las materias incluidas en la Seccion 3.ª, nos concretaremos á decir, que en este país no existe industria especial alguna de encurtidos, ni hay quien se dedique á la obtencion de conservas de ninguna clase de frutas, en ningun medio alcohólico. Se confecciona tan solo en algunas partes el mostilllo, únicamente para el consumo doméstico, no habiendo tampoco quien se dedique á la extraccion y aprovechamiento de los principios grasos contenidos en los granillos de la uva y demas sustancias que podrian extraerse de los orujos y bagazos.

De las materias que comprende la Seccion 4.ª del programa, ó sean libros, folletos, planos, modelos y dibujos, no puede esta Secretaría dar ningun antecedente, por no haber en la provincia quien, hasta la fecha, se haya dedicado á estudiar ni á escribir sobre esta especialidad; si bien el Secretario que suscribe está en la actualidad preparando unos ligeros apuntes sobre la importancia y estado actual de la industria vinícola en este país, para publicarlos en su dia en la *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento.*

Por la razon que arriba dejamos apuntada, no pueden remitirse los modelos 4.° y 5.° de los estados generales, á causa de no existir expendedores ni autores de las materias comprendidas en la Seccion 4.ª, ni fabricante alguno de los objetos pertenecientes á la 5.ª y última Seccion.

Resulta, pues, de todo cuanto llevamos dicho acerca del estado actual de la industria que nos ocupa, que en esta provincia no se conocen las verdaderas prácticas enológicas, como consecuencia inmediata de la falta de instruccion agrícola, falta muy generalizada entre nuestros vinicultores, que por esta razon, y por la diferencia de derechos tan enorme que se observa entre lo que adeudan nuestros mal elaborados vinos, al ser desembarcados en los puertos del extranjero, y los importados de otros paises, para una misma graduacion, se hace muy difícil, por no decir imposible, que puedan competir en precios con los de aquellas naciones más favorecidas; y de ahí el completo desconocimiento de la generalidad de nuestros vinos en los mercados de otras naciones.

Estos inconvenientes, en concepto del que suscribe, podrian obviarse, hasta cierto grado: primero, con el establecimiento de una Estacion vinícola en el Alto Aragon, donde nuestros cosecheros pudieran adquirir una verdadera instruccion práctica de los conocimientos necesarios en la vinificacion; y, por otra parte, en nuestro sentir, lo procedente sería entrar en negociaciones con los gobiernos de Inglaterra y Francia (que es adonde principalmente se exportan nuestros vinos), para resolver el asunto bajo el punto de vista de la reciprocidad y de la conveniencia mútua, procurando que ambas naciones asimilen respectivamente los derechos de los vinos españoles á los que devengan los de aquellos países más favorecidos, ofreciendo, como es consiguiente, en justa compensacion, señalar tambien en nuestros Aranceles derechos relativamente módicos á los vinos y otras bebidas que de las citadas naciones se importan en la nuestra.

Huesca 12 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Leon Lagema.*—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *Mazon.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		365
—	Pueblos que han concurrido		83
—	Expositores		344
—	Muestras remitidas		446
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	17	
—	Mencion	107	
	Total	124	
Clasificadas con **X** (muestras)		138	446
Reprobadas		184	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	4'95	3'81	
Mencion	31'10	24'00	
Total premios	36'05	27'81	
Clasificadas con **X**	40'12	30'92	100'00
Reprobadas	53'49	41'27	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abad (D. Joaquin).—Lanája, **X**.
Abad (D. Ramon).—Ayerbe, **X**.
Abadia (D. Antonio).—Monzon, **O**.
Abellana y Cancer (D. José).—Peralta de Alcofea, **X**.
Abentin (D. Joaquin).—Benavente, **M**.
Abia Dorda (D. José).—Candasnos, **M**, **X**
Abin y Callen (D. Pedro).—Idem, **M**.
Abiol (D. José).—Almudevar, **O**.
Acevillo (D. José).—Labata, **X**.
Acevillo (D. Melchor).—Idem, 2 **X**.
Acin (D. Francisco).—Labata, **X**.
Acin Cesia (D. Nicasio).—Sena, **X**.
Aguareles (D. Domingo).—Almudevar, **X**.
Aguirre (D. Vicente).—Molinos de Sipan, **M**, 3. **O**.
Aines (D. Manuel).—San Roman, **M**.
Aineto (D. José).—Valcarca, **O**.
Alageto (D. Mariano).—Almudevar, **O**.
Alaman (D. José).—Castejon, **O**.
Albert (D. Antonio).—Selgua, **O**.
Almudevar (D. Manuel).—Siétamo, 2 **M**, 3 **X**.
Allué (D. José).—El Tormillo, 2 **O**.
Allué (D. Mariano).—Azlor, **M**, 2 **X**.
Allué (D. Sixto).—Poleñino, **O**.
Allué y Escudero (D. Mariano)—Lascellas, **M**, **X**.
Anagracia (D. Ramon).—Salillas, **M**.
Andreu (D. Pascual).—Lanája, **X**.
Andreu Bastarás (D. Luis).—Idem, **O**.
Angas (D. Francisco).—Candasnos, **M**, **X**.
Arnal (D. Manuel).—Arbanies, **O**.
Arnalet (D. Ramon).—Ponzano, **M**.
Arrovo (D. Ramon).—Sabayés, **O**.
Asin Olonas (D. Mariano).—Pallaruelo, **X**.
Aso Grasa (D. Manuel).—Gurrea, **X**.
Ayerbe (Sr. Marqués de).—Loarre, **O**.
Ayerbe (D. Rafael).—Sesa, **M**, **X**, **O**.
Baldellon (D. Francisco).—Puebla del Mon, **O**.
Baldellon (D. José).—Torres de Obato, **O**.
Baldellon (D. Miguel).—Cuello de Margallen, **X**.
Ballabriga y Errich (D. Juan).—Candasnos, **M**.
Banzo (D. Mariano).—Siétamo, **M**.
Bara (D. Sebastian).—Sabayés, **M**.
Barbes (D. Antonio).—Monzon, **X**.
Bardají (D. Juan).—Banaston, **O**.
Bastaras (D. Antonio).—Lanája, **M**, **X**.
Bastaras (D. Pedro).—Idem, **X**.
Benedet (D. Leon).—Angüés, **O**.
Beotegui (D. Fernando).—Sesa, **O**.
Bercero (D. Agustin).—Quinzano, **M**.
Bergua (D. Mariano).—Salillas, **O**.
Bernués (D. Tomás).—Plasencia, **O**.
Berroy (D. Martin).—Coscojuela, **X**.
Bescos (D. Antonio).—Siétamo, **M**.

Bescos (D. Francisco).—Gurrea de Gállego, **O.**
Bescos (D. Francisco).—Huesca, 2 **M**, 2 **X**, **O.**
Bescos (D. Mariano).—Bastaras, **O.**
Betran (D. Antonio).—Santa Eulalia la Mayor, **M**, **X.**
Bielsa (D. Joaquin).—Labuerda, **O.**
Bielsa (D. José).—Ainsa, **O.**
Bielsa (D. Manuel).—Idem, **O.**
Boch (D. José).—Benabarre, **O.**
Borderías (D. José).—Montmesa, **M.**
Borderías (Doña Paciencia).—Lupiñen, **O.**
Bretos (D. Joaquin).—Idem, **O.**
Broto (D. Gregorio).—Labata, **X**, **O.**
Broto (D. Manuel).—Idem, **M.**
Budios (D. Felipe).—Sariñena, **X.**
Buil (D. Blas).—El Tormillo, 2 **O.**
Burruel (D. Manuel).—Torres del Obispo, **O.**
Calvo (D. Antonio).—Sena, **O.**
Calvo (D. Benito).—Lagunarrota, **X.**
Calvo (D. José).—Alcalá del Obispo, 2 **O.**
Calvo (D. Pablo).—Poleñino, **M**, **O.**
Calvo (D. Tomás).—Morrano, **X.**
Calvo (Sra. Viuda de D. Mariano).—Santa Eulalia, 2 **X**, **O.**
Campo (D. Antonio).—El Tormillo, **O.**
Campo (D. Manuel).—Bolea, **O.**
Campos (D. Mateo).—Barbastro, **M**, **O.**
Canal (D. José).—Binaced, **M.**
Cancer (D. Juan).—Angüés, **O.**
Cartan (D. Francisco).—Sariñena, **O.**
Casaus (D. Lorenzo).—Robres, **X**, **O.**
Castellon (Sres. Herederos de D. José).—Ponzano, 2 **O.**
Castillon (D. Vicente).—Torres del Obispo, **O.**
Castro (D. Pascual).—Monzon, **O.**
Cavero (D. Agustin).—Ainsa, **O.**
Cebollero (D. Antonio).—Morrano, **O.**
Cebollero (D. Cosme).—Ponzano, **O.**
Cebollero (D. Vicente).—El Tormillo, **O.**
Cebrian (D. Vicente).—Lupiñen, **O.**
Cinto (D. Ignacio).—Ayerbe, **X.**
Ciria (D. Agustin).—Siétamo, **M.**
Ciria (D. Antonio).—Arbaniés, **O.**
Ciria y Calvo (D. José).—Apies, **M.**
Cluville (Doña Vicenta).—Benabarre, **O.**
Colás (D. Manuel).—Monzon, **O.**
Corbinos y Gascon (D. José).—Lalueza **X.**
Corbinos Mon (D. Joaquin).—Idem, **X.**
Corredor (D. Antonio).—Almudevar, **O.**
Cosials (D. José).—Benabarre, **O.**
Cucalon (D. José).—Ayerbe, **O.**
Chia (D. Antonio).—Estadilla, **M**, **O.**
Dolader (D. Joaquin).—Monzon, **O.**
Domper (D. Mariano).—Yaso, **O.**
Ena (D. Pedro).—Barluenga, **M.**
Encontra (D. Mateo).—Arbaniés, **X.**
Encuentra (D. Sebastian).—Peralta de Alcofea, **O.**
Escanilla (D. Juan).—Poleñino, **O.**
Esco (D. Antonio).—Quinzano, **M.**
Escuer (D. Antonio).—Bolea, **O.**
Espin (D. Ramon).—Huesca, **O.**
Ezquerra (D. Pedro).—Lanaja, **X.**
Ezquerra Salvador (D. Antonio).—Candasnos, **X.**
Fabana (D. José).—Lupiñen, **O.**
Ferrer y Gudel (D. Rafael).—Puebla de Castro, **X**, **O.**
Fés (D. Pedro).—Ainsa, **O.**
Fés y Grasa (D. José).—Idem, **O.**
Fon (D. Francisco).—Benabarre, **O.**
Foncillas (D. Angel).—Ponzano, **O.**
Fortun (D. Francisco).—Binaced, **O.**
Fortuño (D. José).—Sabayés, **M.**
Forrecillas (D. Francisco).—Lagunarrota, **O.**
Franco (D. Pascual).—Aguas, **X.**
Fuentes (D. Mariano).—Ayerbe, **X.**
Fumanal (D. Ramon).—Labuerda, **O.**
Gabarre (D. José).—Alcubierre, **M**, 2 **X**, **O.**
Gacen (D. José).—Loarre, **X.**
Gambou (D. Pedro).—Graus, **X**, **O.**
Garin (D. Mariano).—Salillas, **O.**
Gavin (D. Antonio).—Lalueza, **M.**
Gaya (D. Manuel).—Candasnos, **O.**
Gazulo (D. Ramon).—Plasencia, **O.**
Gistan y Sainz (D. José).—Gurrea, **X**
Granados (D. Santiago).—Sesa, **O.**
Grasa Arbués (D. Benito).—Gurrea de Gállego, **O.**
Guardia (D. Medardo).—Benabarre, **O.**
Guillen (D. Luis).—San Estéban de Litera, **P**, **X.**
Guillen (D. Mateo).—Candasnos, **M.**
Guiral (D. Francisco).—Santa Eulalia la Mayor, **M.**
Guiral (D. José).—Lascellas, **X.**
Hernandez (D. Joaquin).—Lagunarrota, **X.**
Iborz (D. Narciso).—Plasencia, **X.**
Iborz (D. Pedro).—Idem, **X.**
Icua (D. Antonio).—Güel, **O.**
Isaac (D. José).—Ainsa, **O.**
Izarber (D. Mariano Pablo).—Quinzano, **M**, **O.**
Jimenez (D. Lorenzo).—Ayerbe, **M.**
Jimenez (D. Ramon).—Ainsa, **X.**
Jordan (D. Mariano).—Barbastro, **M.**
Jusen (D. Anselmo).—Idem, **O.**
Labardia (D. Manuel).—Robres, **M.**
Labio (D. Manuel).—Candasnos, **X**, **O.**
Lacabia (D. Manuel).—Huesca, **X.**
Lacambra (D. Ramon).—Coscojuela, **O.**
Lacruz (D. Antonio).—Alcubierre, **M.**
Lagnarta (D. Joaquin).—Santa Eulalia la Mayor, **M.**
Laguarta (D. Manuel).—Ayerbe, 4 **O.**
Laguarta (D. Ramon).—Santa Eulalia la Mayor, **O.**
Laguarta (D. Vicente).—Sabayés, **M**, **X.**
Laguna (D. Alejandro).—Grañen, 2 **M**, **X.**
Laguna (D. José).—Pomar, 2 **X**, **O.**
Laguna (D. Martin).—Aguas, **X.**
Lanan (D. Antonio).—Guasa, **O.**
Lanan (D. José).—Ainsa, **O.**
Laplana (D. Basilio).—Banaston, **X**, **O.**
Laporta (D. Mariano).—Bolea, **X.**
Larripa (D. Jorge).—Lalueza, **X.**
Larrui (D. Ramon).—Barasona, **O.**
Lasierra (D. Antonio).—Puigbolea, 2 **M.**
Lasierra (D. Ignacio).—Pomar, **O.**
Lasierra (D. José).—Secastilla, **O.**
Lasierra (D. Juan Lino).—Quinzano, 2 M.
Lasierra (D. Manuel).—Graus, 2 **O.**
Lasierra (D. Manuel).—Torres de Obato, **O.**
Latorre (D. José).—Poleñino, **X.**
Latorre (D. Pedro).—Sasa del Abadiado, **M.**
Liesa (D. Manuel).—Huesca, **X.**
Lino Aliod (D. Juan).—Almudevar, **O.**
Lizcarra (D. José).—Salgua, **O.**
Lobaco (D. José).—Siétamo, **O.**
Lopez (D. Benito).—Huesca, **P.**
Lopez (D. Mariano).—Angües, **O.**
Lopez (D. Sixto).—Ayerbe, **O.**

Marbonde y Roger (Sres.)—Sariñena, **M.**
Marcellan (D. Mariano).—Lanaja, **O.**
Martinez (D. Francisco).—Arbanies, **O.**
Martinez (D. Jacobo).—Poleñino, **O.**
Martinez Castan (D. Manuel).—Lupiñen, **M.**
Martinez Castan (D. Mateo).—Idem, **M.**
Mas (D. Joaquin).—Benabarre, **O.**
Miranda (D. Ambrosio).—Graus, **O.**
Monclus (D. Francisco).—Aler, **X.**
Moner (D. Joaquin de).—Fonz, 2 **X.**
Monreal (D. Vicente).—Bolea, **M.**
Montanuy (D. Ramon).—Benavente, **X.**
Mur Gudel (D. Mariano).—Puebla de Castro, 2 **X, O.**
Mur y Zapater (D. Matías).—Antillon, **P.**
Mur (D. Manuel).—Sesa, **M.**
Musas (D. Manuel).—Secastilla, **M.**
Nadal (D. Andrés).—Benabarre, **O.**
Nadal (D. Domingo).—Bellestar, **X.**
Novales (D. Antonio).—Lanaja, **X.**
Ocins (D. Juan).—Ainsa, **P.**
Olivan (D. José).—Sabayés, **O.**
Oliver (D. Lorenzo).—Huesca, **P,** 2 **X,** 4 **O.**
Otal (D. Gabriel).—Robres, **P.**
Otal (D. José María).—Almudévar, **X.**
Otal (D. Pascual).—Ayerbe, **M.**
Otin (D. Bernardino).—Lanaja, **X.**
Pablo (D. Mariano).—Quinzano, **M.**
Palacin (D. Pedro).—Ayerbe, **X.**
Palacio (D. Anselmo).—Barluenga, **X.**
Palacio (D. Tomás).—Bierge, **M.**
Pallas (D. Francisco).—Guasa, **X.**
Pana (D. Francisco y D. Joaquin).—Lagunarrota, **O.**
Pano (D. Francisco).—Idem, **O.**
Pano (D. Mariano).—Monzon, **M.**
Pancells (D. Juan).—Sariñena, **O.**
Panzano (D. Eusebio).—Ayerbe, **M, O.**
Pardellans (D. Joaquin).—Benabarre, **O.**
Pascual (D. Mariano).—Ayerbe, **M, X.**
Pedros (D. Manuel).—Bolea, **M, X.**
Peña (D. Antonio).—Lanaja, **X.**
Pera (D. José).—El Tormillo, **M.**
Perera y Vidal (D. Martin).—Peralta de Alcofea, **P.**
Perez (Doña María).—Plasencia, **O.**
Perez (D. Mariano).—Angüés, **O.**
Perez (D. Pedro).—Almudévar, **O.**
Perez (D. Pedro).—Ayerbe, **X.**
Perez (D. Simon).—Plasencia, **O.**
Perez y compañía (D. Antonio).—Huesca, **O.**
Pertusa (D. Mariano).—Labata, **O.**
Plana (D. Joaquin).—Puebla del Mon, **O.**
Potoc (D. Pascual).—Huesca, 2 **X.**
Pueyo (D. Pedro).—Ayerbe, **O.**
Pueyo y Cabero (D. Anselmo).—Pueblá de Castro, **M.**
Puicvecino (D. Sebastian).—Loporzano, **O.**
Pujol (D. Juan).—Barbastro, **M, O.**
Puyal (D. Joaquin).—Poleñino, **X.**
Rasal (D. Antonio).—Montmesa, **X.**
Ribas Gabarre (D. Fernando).—Sariñena, **O.**
Rivera (D. Lorenzo).—Monzon, **O.**
Rivera (D. Mariano).—Bellestar, **O.**
Romeo (D. Jacinto).—Binaced, **X.**
Romia (D. Mariano).—Candasnos, **M.**
Ruesga (D. Ricardo).—Almunia de San Juan, **M.**
Rufas (D. Joaquin).—Ponzano, **M.**
Salcedo (D. Lamberto).—Ayerbe, **O.**
Salillas (D. Antonio).—Lascellas, **X.**
Salillas (D. Ignacio).—Lanaja, **O.**
Salinas (D. José).—Benabarre, **O.**
Sanchez (D. Manuel).—Antillon, **O.**
Sanchez (D. Manuel de).—Huesca, **O.**
Sanchez (D. Ramon).—Apies, **O.**
Santafé (D. Mariano).—Lagunarrota, **M, X.**
Sanz (D. Pablo).—Torres de Esera, **O.**
Sarasa (D. Mariano).—Plasencia, **P.**
Sarasa (D. Pedro).—Montmesa, **M.**
Sarrate (D. Blas).—Sariñena, **O.**
Saso (D. Antonio).—Barluenga, **M, X.**
Saso (D. Rafael).—Idem, **M. X.**
Sasot Calleu (D. Joaquin).—Candasnos, 2 **O.**
Satolaria (D. Timoteo).—Sabayés, **M.**
Secorien (D. Felipe).—Castilsabas, **O.**
Seguin (D. Joaquin).—Sesa, **X.**
Seral (D. Domingo).—Bastarás, **O.**
Sese (D. Vicente).—Sasa del Abadiado, **M, X, O.**
Sin (D. Andrés).—Graus, 2 **X.**
Sopena (D. Joaquin).—Benabarre, **O.**
Sopena (D. José).—Puebla del Mon, **O.**
Sorribas (D. Blas).—Monzon, **M.**
Suelves (D. Vicente).—Barluenga, **M.**
Susin (D. Lorenzo).—Huesca, **X, O.**
Tejero Moreu (D. Tomás).—Lupiñen, **X, O.**
Til Arqued (D. Ramon).—Gurrea, **O.**
Tobeñas (D. Vicente).—Torres del Obispo, **O.**
Toro (D. Luis).—Sasa del Abadiado, **X, O.**
Torralva (D. Francisco).—Puendeluna, **X.**
Torralva (D. Miguel).—Idem, **X.**
Torrente (D. Vicente).—Angüés, **M. X.**
Torres (D. Domingo).—Ibieca, **X.**
Torres (D. José).—Angüés, **X.**
Torres Molas (D. Gerónimo).—Peralta de Alcofea, 2 **M.**
Torres Solanot (D. Gaspar).—Poleñino, **M,** 3 **X,** 4 **O.**
Tris Luna (D. Antonio).—Gurrea, **O.**
Uliet (D. Antonio).—El Tormillo, **M.**
Ure (D. Roque).—Castejon de Arbaniés, **O.**
Urraca (D. Estanislao).—Ponzano, **O.**
Urraca (D. Juan).—Idem, **M.**
Val (D. Serapio).—Almudévar, **X.**
Vallés Acebillo (D. José).—Castilsabas, 2 **M,** 2 **X.**
Valles y Allué (D. Antonio).—Bandaliés, 2 **M, O.**
Valles (D. Antonio).—Huesca, **O.**
Valles y Laguna (D. José).—Castilsabas, **P.**
Valles (D. José).—Montmesa, **X.**
Vallier (D. Hilario).—Huesca, **X, O.**
Vallobas (D. José).—Sasa del Abadiado, **O.**
Vanen (D. Baltasar).—Ayerbe, **O.**
Veu y Balleu (D. Pedro).—Candasnos, **X.**
Vidal (D. José).—Torres del Obispo, **O.**
Villegas (D. Rudesindo).—Lanajá, **X.**
Viñales (D. Ramon).—Fañanás, **M.**
Vizcarra (D. Manuel).—Lalueza, **X.**
Vizcarra (Sra. Viuda de).—Selgua, **P.**
Voto Nasarre (D. Ambrosio).—Huesca, **X, O.**
Zanuy (D. José).—Benabarre, **P.**
Zurita (D. Julian).—Idem, **M.**

CLASE 4.ª

Allué yEscudero (D. Mariano).—Lascellas, **P, M.**
Baldellon (D. Antonio).—Graus, **X.**
Campo (D. Domingo del).—Idem, **M, X, O.**

Chiá (D. Antonio).—Estadilla, **M.**
Galán (D. Francisco).—San Estéban de Litera, **X.**
Ochoa (D. Joaquin).—Monzon, **P.**
Orus y Compañía (D. Francisco).—Huesca, **P, M.**
Perez y Compañía (D. Antonio).—Idem, **P, M.**
Pueyo y Cabero (D. Anselmo).—Puebla de Castro, **M.**

CLASE 5.ª

Baldellon (D. Antonio).—Graus, **X.**
Orus y Compañía (D. Francisco).—Huesca, **M**, 2 **X.**
Perez y Compañía (D. Antonio).—Idem, **M**, 2 **X.**
Soste (D. José María).—Sariñena, **P.**

CLASE 7.ª

Acebillo (D. José).—Labáta, **X.**
Allué (D. Pedro).—Candasnos, **O.**
Allué (D. Ramon).—Azlór, **X, O.**
Ayoner (D. Joaquin).—Fonz, **X.**
Bara (D. Sebastian).—Sabayés, **O.**
Beltran (D. Antonio).—Santa Eulalia, **O.**
Bescos (D. Francisco).—Huesca, **M.**
Calvo (Sra. Viuda de D. Mariano).—Santa Eulalia, **O.**
Cinto (D. Ignacio).—Ayerbe, **X.**
Clavero (D. Martin).—Lascellas, **X.**
Forniés (D. Antonio).—Selgua, **X.**
Fuentes Gomez (D. Mariano).—Ayerbe, **O.**
Gabarre (D. José).—Alcubierre, **M, O.**
Laguarta (D. Vicente).—Sabayés, **O.**
Laplana (D. Basilio).—Banaston, **X.**
Morlans (D. Cárlos).—Bolea, **M.**
Múr (D. Vicente).—Graus, **X.**
Oliver (D. Lorenzo).—Huesca, **P.**
Palles (D. Francisco).—Guasa, **X.**
Pujol (D. Juan).—Barbastro, **M.**
Sasot Calleu (D. Joaquin).—Candasnos, **O.**
Toro (D. Luis).—Sasa del Abadiado, **M.**
Vallés y Allué (D. Antonio).—Bandalies, **M.**
Valles (D. Juan).—Castilsabas, **M.**
Voto Nasarre (D. Ambrosio).—Huesca, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad (D. Joaquin).	Vino clarete.	16	16	40
Abad (D. Ramon).	Idem garnacha.	80	80	32
Abadía (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	40	40	30
Abellana Cáncer (Don José).	Idem id. id.	80	80	30
Abentín (D. Joaquin).	Idem id. id.	80	80	12'50
Abia y Dorda (D. José).	Idem clarete seco de 1875.	20	20	50
Abin y Callen (D. Pedro)	Idem garnacha seco.	20	20	50
Abio y Torga (D. José).	Idem clarete garnacha.	15	15	50
Abiol (D. José).	Idem tinto de pasto.	60	60	25
Acevillo (D. José).	Idem clarete seco.	32	32	60
Idem.	Vinagre tinto de 1854.	48	48	30
Idem.	Idem id.	10	10	20
Acevillo (D. Melchor).	Vino garnacha dulce, 1865.	39	39	70
Idem.	Idem clarete seco, 1868.	32	32	60
Acin (D. Francisco).	Idem tinto de 1874	160	160	20
Idem.	Idem id. 1876.	160	160	20
Aguirre (D. Vicente).	Idem id. seco.	»	»	35
Idem.	Idem negro id.	»	»	25
Idem.	Idem tinto de pasto	»	»	35
Ainés (D. Manuel).	Idem tinto.	170	170	20
Aineto (D. José).	Idem garnacha seco.	5	5	35
Alaman (D. José).	Idem tinto de pasto	250	250	25
Idem.	Idem clarete seco.	7	7	75
Idem.	Idem rojo id.	300	300	30
Idem.	Idem tinto de pasto	60	60	35
Albert (D. Antonio).	Idem garnacha claro.	1	1	200
Almudévar (D. Manuel).	Idem clarete seco de 1874.	24	»	150
Idem.	Idem garnacha.	7	7	100
Idem.	Idem clarete dulce de 1872.	7	7	125
Almudévar (D. Manuel)	Vino clarete seco de 1876.	15	15	75
Idem.	Idem generoso.	5	5	100
Allué (D. José).	Idem tinto de pasto	120	120	25
Idem.	Idem rojo de id.	120	120	50
Allué (D. Mariano).	Vino seco.	10	10	50
Idem.	Idem tinto de pasto	90	90	50
Idem.	Idem id. id.	45	45	25
Idem.	Aguardiente de vino.	50	50	140
Allué (D. Pedro).	Vinagre de vino tinto.	10	10	35
Allué (D. Ramon).	Idem id. clarete.	5	5	30
Allué (D. Sixto).	Vino clarete 1875.	10	10	75
Allué Escudero (D. Mariano).	Idem seco de 1874.	10	10	75
Idem.	Idem id. de 1876.	50	50	50
Anagracia (D. Ramon).	Idem tinto.	120	120	25
Andret Bastarás (D. Pedro).	Idem id.	800	800	40
Andreu Bastarás (Don Luis).	Idem clarete.	80	80	75
Andreu Ezquerra (Don Pascual).	Idem id.	80	80	40
Angas (D. Francisco).	Idem tinto.	20	20	25
Idem.	Idem id.	50	50	40
Idem.	Idem garnacha de 1874.	50	50	60
Idem.	Idem id. seco.	20	20	125
Arnal (D. Manuel).	Idem tinto.	100	100	25
Arnalet (D. Ramon).	Idem id.	55	55	20
Arrobo (D. Ramon).	Idem id. de pasto.	60	60	25
Asin Olonas (D. Mariano).	Idem claro.	80	80	50
Aso Grasa (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	»	»	15
Ayerbe (Sr. Marqués de)	Idem id. id.	80	80	15
Ayerbe (D. Rafael).	Idem claro de 1.ª	17	17	50
Idem.	Idem clarete de 2.ª	17	17	50
Idem.	Idem tinto de pasto	112	112	35
Baldellon (D. Antonio).	Licor anís.	»	»	90
Idem.	Anis doble.	»	»	100

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Baldellon (D. Francisco)	Vino tinto de pasto.	150	150	12'50
Idem.	Idem id. id.	100	100	12'50
Baldellon (D. José).	Idem id. id.	15	15	12'50
Idem.	Idem id. id.	80	80	12'50
Baldellon (D. Miguel).	Idem id. id.	150	150	15
Ballabriga E. (D. Juan).	Garnacha rancio seco.	20	20	125
Banzo (D. Mariano).	Vino seco tinto.	50	50	25
Bara (D. Sebastian).	Vinagre de vino tinto.	10	10	15
Idem.	Vino tinto de pasto	60	60	25
Barbés (D. Antonio).	Idem clarete seco, 1875.	5	5	100
Bardagí (D. Juan).	Idem tinto de pasto	100	100	15
Bastarás (D. Antonio).	Idem clarete añejo	16	16	100
Idem.	Idem tinto id.	16	16	40
Benedet (D. Leon).	Idem id. de pasto.	25	25	25
Beotegui (D. Fernando).	Idem clarete seco.	50	50	150
Bercero (D. Agustin).	Idem tinto de pasto	50	50	25
Bergua (D. Mariano).	Idem id. id.	100	100	25
Bernués (D. Tomás).	Idem claro.	2	2	15
Berroy (D. Martin).	Idem tinto de pasto	110	110	14
Bescos (D. Antonio).	Idem id. del año.	100	100	20
Bescos (D. Francisco).	Idem id. de pasto.	100	100	20
Idem.	Idem rojo de id.	100	100	30
Idem.	Idem clarete seco.	50	50	100
Idem.	Idem generoso B.	5	5	100
Idem.	Idem blanco 1873.	50	50	100
Idem.	Vinagre de vino clarete.	100	100	25
Bescos (D. Mariano).	Vino tinto del año.	150	150	20
Bescos Sarraseca (Don Francisco).	Idem id. de pasto.	»	»	15
Betran (D. Antonio).	Vinagre de vino clarete.	10	10	25
Idem.	Vino clarete 1854.	3	3	250
Idem.	Idem tinto de 1874	100	100	25
Bielsa (D. Joaquin).	Idem tinto de pasto	30	30	15
Bielsa (José).	Idem. id. id.	120	120	15
Bielsa (D. Manuel).	Idem id. id.	50	50	15
Boch (D. José).	Idem id. id.	70	70	12'50
Borderías (D. José).	Idem id. id.	32	»	15
Borderías (Doña Paciencia).	Idem id. id.	24	24	12'50
Bretos Ayala (D. Joaquin).	Idem id. id.	35	35	12'50
Broto (D. Gregorio).	Idem id. id. 1871.	160	160	28
Idem.	Idem id. id.	100	100	25
Broto (D. Manuel).	Idem clarete seco.	48	48	40
Budios (D. Felipe).	Idem tinto de pasto	45	45	75
Buil (D. Blas).	Idem clarete seco.	10	10	50
Idem.	Idem tinto de pasto	100	100	25
Burruel (D. Manuel).	Idem id. id.	50	50	25
Calvo (D. Antonio).	Idem clarete.	100	100	75
Calvo (D. Benito).	Idem tinto de pasto	125	125	30
Calvo (D. José).	Idem id. id.	300	»	20
Idem.	Idem clarete 1876.	10	10	50
Calvo (D. Pablo).	Idem id. de 1.ª	80	80	200
Idem.	Idem id. de 2.ª	80	80	100
Calvo (D. Tomás).	Idem tinto de pasto	160	160	20
Calvo (Sra. Viuda de D. Mariano).	Vinagre de vino clarete.	10	10	30
Idem.	Vino clarete del 75	10	10	30
Idem.	Idem tinto del año	200	200	25
Idem.	Idem blanco del 75	10	10	35
Campo (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	120	120	25
Campo (D. Domingo del)	Anisado comun.	»	»	75
Idem.	Idem superior dulce.	»	»	175
Idem.	Idem florete.	48	48	150
Campo (D. Manuel).	Vino tinto de pasto	26	26	22'50
Campos (D. Mateo).	Idem id. id.	150	150	30
Idem.	Idem clarete añejo	50	50	100
Canal (D. José).	Vino clarete del año.	20	20	35
Cáncer (D. Juan).	Idem id. de pasto.	80	80	25
Cartan (D. Francisco).	Idem rojo seco.	50	50	50
Casans (D. Lorenzo).	Idem id. de mesa.	50	50	30
Idem.	Idem tinto del año.	80	80	30
Castellon (Herederos de D. José).	Idem clarete seco de 1870.	10	10	75
Idem.	Idem tinto de pasto	120	120	25
Castillon (D. Vicente).	Idem garnacha del año.	30	30	15
Castro (D. Pascual).	Idem tinto de pasto de 1875.	20	20	25
Cavero (D. Agustin).	Idem id. id.	90	90	15
Cebollero (D. Antonio).	Idem id. id.	80	80	20
Cebollero (D. Cosme).	Idem id. id.	60	60	20
Cebollero (D. Vicente).	Idem id. id.	120	120	25
Cebrian Lasierra (Don Vicente.	Idem id. id.	40	40	12'50
Cinto (D. Ignacio).	Vinagre comun.	»	»	15
Idem.	Vino tinto de pasto	»	»	25
Ciria (D. Agustin).	Idem id. dulce.	150	150	25
Ciria (D. Antonio).	Idem id. de pasto.	200	200	25
Ciria y Calvo (D. José).	Idem id. id. de 1875.	40	40	22'50
Clavero (D. Martin).	Vinagre de vino tinto.	10	10	25
Cluvilli (Doña Vicenta).	Vino tinto de pasto.	100	100	15
Colás (D. Manuel).	Idem rojo de id.	8	8	35
Corbinos Gascon (Don José).	Idem id. id.	40	40	50
Corbinos Mom (D. Joaquin).	Idem clarete.	32	32	50
Corredor (D. Antonio).	Idem tinto de pasto añejo.	65	65	25
Cosials (D José).	Idem id. id.	150	150	15
Cucalon (D. Leon).	Idem id. id.	160	160	15
Chia (D. Antonio).	Idem clarete seco.	64	64	100
Dolader (D. Joaquin).	Idem tinto de pasto de 1875.	10	10	50
Domper (D. Mariano).	Idem id. id.	20	20	20
Ena (D. Pedro).	Idem id. id.	80	80	25
Encontra (D. Mateo).	Idem id. id.	150	150	25
Encuentra (D. Sebastian).	Idem id. id.	26	26	30
Escamilla (D. Juan).	Idem clarete rancio.	16	16	50
Esco (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	70	»	25
Escuer (D. Antonio).	Idem id. id.	40	40	22'50
Espim (D. Ramon).	Idem id. id.	60	60	25
Ezquerra (D. Pedro).	Idem id. id.	80	80	40
Ezquerra Salvador (Don Antonio).	Idem clarete de 1865.	12	12	50
Fabana Foñana (Don José.	Idem tinto de pasto	40	40	12'50
Ferrer y Gudel (D. Rafael).	Idem id. id.	50	50	25
Idem.	Idem id. id.	100	100	28
Fés (D. Pedro).	Idem id. id.	60	60	15
Fés y Grasa (D. José).	Idem id. id.	90	90	15
Fon (D. Francisco).	Idem id. id.	20	20	10
Foncillas (D. Angel).	Idem id. id.	15	15	25
Foncillas (D. Francisco)	Idem id. id.	160	160	30
Fornies (D. Antonio).	Vinagre de vino blanco.	5	5	40
Forton (D. Francisco).	Vino generoso de 1872.	10	10	60
Fortuño (D. José).	Idem tinto de pasto	70	70	25
Franco (D. Pascual).	Idem id. id.	140	140	20
Fuentes Gomez (D. Mariano).	Vinagre de vino del año 1875.	20	20	25
Idem.	Vino tinto.	100	100	12'50
Fumanal (D. Ramon).	Idem id. de pasto.	200	200	15

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gabarre (D. José).	Vino tinto de pasto	10	10	22'50
Idem.	Idem clarete de este año.	30	30	40
Idem.	Idem tinto de pasto	32	32	30
Idem.	Idem clarete de 2 años.	50	»	35
Idem.	Vinagre de vino claro.	6	6	30
Idem.	Idem de id. clarete	50	50	40
Gabin (D. Antonio).	Vino rojo de pasto.	60	60	75
Gaceu (D. José).	Idem tinto id.	80	80	6'25
Galan (D. Francisco).	Anís doble.	»	»	100
Gambou (D. Pedro).	Vino tinto de pasto	80	80	40
Garin (D. Mariano).	Idem id. id.	120	120	25
Gaya (D. Manuel).	Idem blanco seco.	20	20	40
Gazulo (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	32	32	12'50
Gimenez (D. Lorenzo).	Idem id. id.	80	80	15
Gimenez (D. Ramon).	Idem id. id.	110	110	15
Gistan y Sainz (D. José)	Idem id. id.	»	»	15
Granados (D. Santiago).	Idem id. id.	32	32	35
Grasa Arbues (D. Benito)	Idem id. id.	»	»	15
Guardia (D. Medardo).	Idem id. id.	20	20	12'50
Guilléñ (D. Luis).	Idem generoso.	»	»	75
Idem.	Idem id.	»	»	100
Idem.	Idem tinto de pasto	100	100	30
Guillén (D. Mateo).	Idem clarete seco garnacho.	40	40	50
Guiral (D. Francisco).	Idem tinto de pasto	80	80	30
Guiral (D. José).	Idem id. id.	45	45	25
Idem.	Idem mistela.	24	24	60
Hernandez (D. Joaquin)	Idem tinto de pasto	18	18	30
Ibor (D. Pedro).	Idem id. id.	14	14	12'50
Ibonz (D. Narciso).	Idem id. id.	160	160	12'50
Icua (D. Antonio).	Idem id. id.	80	80	10
Isaac (D. José).	Idem id. id.	80	80	15
Izarber (D. Mariano).	Idem id. id.	70	70	25
Jordan (D. Mariano).	Idem id. id.	16000	16000	25
Idem.	Idem id. id.	40000	40000	25
Idem.	Idem id. id.	8000	8000	25
Idem.	Idem id. id.	9000	9000	25
Idem.	Idem id. id.	10000	10000	25
Jusen (D. Anselmo).	Idem clarete seco.	500	500	100
Labardía (D. Manuel).	Idem tinto de un año.	40	40	30
Labio (D. Manuel).	Idem rancio seco de 1870.	10	10	100
Idem.	Idem clarete id. de 1875.	18	18	50
Lacambra (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	140	140	14
Lacruz (D. Antonio).	Idem id. id.	5	5	22'50
Laguarta (D. Joaquin).	Idem id. id.	50	50	25
Laguarta (D. Manuel).	Idem macabeo.	20	20	35
Idem.	Idem garnacha dulce.	20	20	35
Idem.	Idem mistela, id. moscatel.	16	16	50
Idem	Idem macabeo seco	16	16	50
Laguarta (D. Ramon).	Idem tinto de pasto de 1873.	100	100	30
Laguarta (D. Vicente).	Vinagre de vino tinto, de 1867.	8	8	25
Idem.	Vino generoso garnacha de 1869.	15	15	140
Idem.	Idem tinto de pasto de 1876.	100	100	25
Laguna (D. Alejandro).	Idem moscatel seco de 1864.	30	30	100
Idem.	Idem clarete id. de id.	30	30	75
Idem.	Idem greque id. de id.	30	30	100
Laguna (D. José).	Idem moscatel seco de 1875.	8	8	200
Laguna (D. José).	Vino clarete seco.	8	8	25
Idem.	Idem id. de 1873.	80	80	100
Laguna (D. Martin).	Idem tinto del año.	150	150	20
Lanan (D. Antonio).	Idem id. de pasto.	120	120	25
Lanan (D. José).	Idem id. id.	125	125	15
Laplana (D. Basilio).	Vinagre de vino clarete.	8	8	30
Idem.	Vino tinto de pasto	100	100	15
Idem.	Idem clarete seco	20	20	30
Laporta (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	48	48	22'50
Larripa (D. Jorge).	Idem id. id.	40	40	40
Larruy (D. Ramon).	Idem id. id.	800	800	12'50
Lasierra (D. Manuel).	Idem clarete seco de 1876.	35	35	50
Lasierra (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	160	160	12'50
Idem.	Idem id. id.	80	80	25
Idem.	Idem clarete.	100	100	75
Lasierra (D. Ignacio).	Idem id. de 1875.	10	10	25
Idem.	Idem id. de 1876.	10	10	20
Lasierra (D. José).	Idem tinto garnacha.	50	50	30
Lasierra (D. Juan Lino).	Idem clarete tinto de pasto.	»	»	»
Lasierra (D. Manuel).	Idem tinto de pasto, 1875.	100	100	125
Idem.	Idem id. id.	3000	3000	10
Latorre (D. José).	Idem clarete 1875.	10	10	75
Latorre (D. Pedro).	Idem tinto de pasto	200	200	25
Liesa (D. Manuel).	Idem clarete seco.	6	6	50
Lino Aliód (D. Juan).	Idem id. id.	40	40	35
Lino Lasierra (D. Juan)	Idem id.	20	»	30
Idem.	Idem tinto de pasto	80	80	25
Lizcarra (D. José).	Idem clarete seco de 1868.	1	1	300
Lobaco (D. José).	Idem id. id. 1875.	16	16	60
Lopez (D. Benito).	Idem id. de un año	16	16	75
Lopez (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	100	100	25
Lopez (D. Sixto).	Idem id. id.	64	64	15
Marbonde y Roger (Señores).	Idem id. id.	20	20	40
Marcellan (D. Mariano).	Idem clarete del año.	80	80	40
Martinez (D. Francisco)	Idem tinto de pasto	100	100	25
Martinez (D. Jacobo).	Idem clarete 1875.	10	10	75
Martinez (D. Mateo).	Idem tinto de pasto	40	40	12'50
Martinez Castan (D. Manuel).	Idem id id.	40	40	12'50
Mas (D. Joaquin).	Idem id. id.	25	25	30
Miranda (D. Ambrosio).	Idem id. id.	80	80	12'50
Monclus (D. Francisco).	Idem id. id.	80	80	30
Moner (D. Joaquin de).	Idem id. id.	10	10	50
Idem.	Idem generoso de 1871.	1	1	300
Idem.	Vinagre de 1874.	1	1	50
Monreal (D. Vicente).	Vino tinto de pasto	200	200	22'50
Montanuy (D. Ramon).	Idem id. id.	150	150	12'50
Morlans (D. Cárlos).	Vinagre.	6	6	10
Mur (D. Manuel).	Vino tinto de pasto	64	64	35
Mur (D. Vicente).	Vinagre de vino clarete.	100	100	50
Mur Gudel (D. Mariano)	Vino clarete de pasto.	25	»	75
Idem.	Idem tinto de id.	200	»	25
Idem.	Idem id. id.	100	100	28
Mur Zapater (D. Matías)	Idem id. id.	128	128	30
Musas (D. Manuel).	Idem id. id.	70	70	25
Nadal (D. Andrés).	Idem id. id.	80	80	15
Nadal (D. Domingo).	Idem id. id.	90	90	12'50
Novales (D. Antonio).	Idem clarete del año.	64	64	40
Ochoa (D. Joaquin).	Anís doble.	»	»	120
Ocins (D. Juan).	Vino tinto de pasto	25	25	15
Oliván (D. José).	Idem id. id.	60	60	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Oliver (D. Lorenzo).	Vino blanco seco.	»	»	»
Orús y Compañía (Don Francisco).	El padre de los licores.	»	»	300
Idem.	Alcohol de 36°.	»	»	325
Idem.	Anís doble de 25°.	»	»	350
Idem.	Anisete doble.	»	»	300
Idem.	Idem de Burdeos.	»	»	150
Idem.	Marrasquino.	»	»	225
Otál (D. Gabriel).	Vino clarete.	20	20	35
Idem.	Idem id. de uno y dos años.	15	15	35
Idem.	Idem tinto de pasto	10	10	30
Otál (D. José María).	Idem rojo de id.	100	100	25
Otál (D. Pascual).	Idem tinto de id.	96	96	15
Otin (D. Bernardino).	Idem clarete.	40	40	40
Pablo (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	60	60	25
Palacin (D. Pedro).	Idem id. de 1876.	80	80	15
Palacio (D. Anselmo).	Idem id. de un año	120	120	25
Palacio (D. Tomás).	Idem id. de pasto, de 1862.	30	30	50
Pallés (D. Francisco).	Vinagre de vino clarete.	30	30	25
Idem.	Vino tinto de pasto	200	200	12
Pancells Ponach (Don Juan).	Idem clarete.	60	60	75
Pano (D. Francisco).	Idem garnacha.	15	15	60
Pano (D. Francisco y D. Joaquin).	Idem id. dulce.	15	15	30
Pano (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	40	40	30
Panzano (D. Eusebio).	Idem id. seco.	80	80	15
Idem.	Idem id. dulce.	32	32	15
Pardelláns (D. Joaquin).	Idem id. de pasto.	20	20	10
Pascual (D. Mariano).	Idem id. id.	30	30	75
Idem.	Idem garnacha rojo	12	12	38
Pedrós (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	12	12	22'50
Idem.	Idem clarete seco.	5	5	30
Idem.	Idem id.	5	5	30
Plana (D. Joaquin).	Idem tinto de pasto	50	50	12'50
Peña (D. Antonio).	Idem clarete del año.	80	80	40
Pera (D. José).	Idem blanco de pasto.	6	6	50
Perera Vidal (D. Martin)	Idem tinto de id.	160	160	30
Perez (Doña María).	Idem id. id.	32	32	12'50
Perez (D. Mariano).	Idem id. id.	70	70	25
Perez (D. Pedro).	Idem id. id.	160	160	15
Idem.	Idem clarete seco.	35	35	40
Perez (D. Simon).	Idem tinto de pasto	80	80	12'50
Perez y compañía (Don Antonio).	Vino anisado Oscense.	»	»	150
Idem.	Ratafia.	»	»	180
Idem.	Alcohól de vino, de 35°.	»	»	140
Idem.	Licor opio.	»	»	180
Idem.	Vino tinto añejo.	»	»	37
Pertusa (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	100	100	25
Potoc (D. Pascual).	Idem id. id.	96	96	12'50
Idem.	Idem rojo de pasto	40	40	18'75
Pueyo (D. Pedro).	Idem tinto de pasto	»	»	80
Pueyo Cavero (D. Anselmo).	Idem id. id.	80	80	25
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	120
Puicvecino (D. Sebastian).	Vino tinto de pasto	100	100	28
Pujol (D. Juan).	Idem generoso.	100	100	60
Idem.	Idem tinto de pasto	100	100	25
Idem.	Idem id. id.	40	40	25
Idem.	Vinagre.	4	4	25
Puyal (D. Joaquin).	Vino clarete 1875.	18	18	75
Rasal (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	16	16	15
Rivas Gabarre (D. Fernando).	Idem claro de id.	32	32	50
Rivera (D. Lorenzo).	Vino tinto de pasto	8	8	40
Rivera (D. Mariano).	Idem id. id.	70	70	12'50
Roig (D. Mauricio).	Idem id. garnacha	20	20	50
Idem.	Idem id. id. 1876.	20	20	40
Romia (D. Mariano).	Idem clarete seco de 1875.	60	60	50
Romeo (D. Jacinto).	Idem id. de pasto.	5	5	200
Ruesga (D. Ricardo).	Idem generoso.	20	20	275
Rufas (D. Joaquin).	Idem tinto de pasto	45	45	25
Salcedo (D. Lamberto).	Idem blanco.	54	27	50
Salillas (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	15	15	25
Salillas (D. Ignacio).	Idem clarete.	16	16	75
Sanchez (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	100	100	30
Sanchez (D. Manuel de)	Idem clarete 1875.	1.200	50	80
Sanchez (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	30	30	22'50
Santafé (D. Mariano).	Idem garnacha.	240	240	50
Idem.	Idem tinto de pasto	80	80	30
Sanz (D. Pablo).	Idem id. id.	100	100	12'50
Salinas (D. José).	Idem id. id.	20	20	12'50
Sarasa (D. Mariano).	Idem id. id.	80	80	12'50
Sarasa (D. Pedro).	Idem id. id.	32	32	15
Sarrate (D. Blas).	Idem clarete.	20	20	100
Saso (D. Antonio).	Idem tinto de pasto 1875.	96	96	30
Idem.	Idem id. id. 1876.	96	96	25
Saso (D. Rafael).	Idem id. id.	120	120	25
Idem.	Idem id. id. 1875.	120	120	30
Sasot C. (D. Joaquin).	Vinagre de vino, idem.	12	12	35
Idem.	Vino clarete 1865.	15	15	130
Idem.	Idem tinto seco de 1876.	100	100	40
Satolaria (D. Timoteo).	Idem id. de pasto.	70	70	25
Secorien (D. Felipe).	Idem id. id.	250	250	30
Seguiu (D. Joaquin).	Idem clarete seco.	13	13	50
Seral (D. Domingo).	Idem tinto.	80	80	20
Sesé (D. Vicente).	Vino clarete seco de 1864.	»	»	80
Idem.	Idem id. de 1875.	25	25	75
Idem.	Idem tinto de pasto	100	100	50
Sin (D. Andrés).	Idem id. id.	200	200	40
Sopena (D. Joaquin).	Idem id. id.	300	300	15
Sopena (D. José).	Idem id. id.	150	150	12'50
Sorribas (D. Blas).	Idem id. id.	50	50	25
Soste (D. José María).	Anís.	»	»	250
Idem.	Crema de café.	»	»	300
Suelves (D. Vicente).	Vino tinto de pasto	96	96	25
Susin (D. Lorenzo).	Idem clarete.	8	8	70
Idem.	Idem tinto de pasto	25	25	40
Tejero Morén (D. Tomás)	Idem id. id.	32	32	12'50
Idem.	Idem clarete.	8	8	20
Til y Arqued (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	»	»	15
Tobeñas (D. Vicente).	Idem id. id.	80	80	12'50
Torralva (D. Francisco).	Idem id. id.	6	6	15
Torralva (D. Miguel).	Idem id. id.	16	16	16
Torrente (D. Vicente).	Idem id. id.	150	150	25
Idem.	Idem clarete.	50	50	25
Torres (D. Domingo).	Idem id. de 1875.	15	15	75
Torres (D. José).	Idem id. id.	166	160	50
Torres Molas (D. Gerónimo.	Idem claro de pasto.	166	160	30
Idem.	Idem tinto id.	80	80	25
Torres Solanot (D. Gaspar).	Idem id. id. 1874.	100	100	100
Idem.	Idem clarete 1873.	20	20	100
Idem.	Idem tinto de pasto	100	100	50
Idem.	Idem garnacha de 1875.	10	10	100
Idem.	Idem clarete 1872.	20	20	75
Idem.	Idem seco de 1870	20	20	150
Idem.	Idem clarete 1875.	20	20	75
Idem.	Idem id. de 1874.	15	15	75

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Toro (D. Luis).	Vino tinto de pasto de 1866.	100	100	40
Idem.	Idem id. id.	100	100	25
Idem.	Vinagre de vino tinto.	8	8	15
Tris Luna (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	»	»	15
Ulied (D. Antonio).	Idem id. id.	100	100	25
Ure (D. Roque).	Idem id.	150	150	25
Urraca (D. Estanislao).	Idem garnacha.	30	30	250
Urraca (D. Juan).	Idem tinto de pasto	45	45	25
Val (D. Serapio).	Idem id. id.	60	60	35
Vallés (D. José).	Idem id. id.	16	16	15
Vallés (D. Juan).	Vinagre de vino tinto.	20	20	25
Vallés Acevillo (D. Antonio).	Vino tinto de pasto de 1874.	30	30	30
Idem.	Idem id. id.	200	200	25
Vallés Acevillo (D. José)	Id. id. id. de 1870.	75	75	60
Idem.	Idem id. id.	450	450	30
Idem.	Idem seco de postre de 1860.	5	5	150
Vallés Allué (D. Antonio).	Vinagre de vino tinto.	40	40	16
Idem.	Vino tinto de pasto	80	80	15
Vallés Allué (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	60	60	15
Idem.	Idem negro seco.	100	100	15
Idem.	Idem tinto de pasto de 1870.	40	40	30
Vallés y Laguna (Don José).	Idem id. id.	200	200	30
Vallier (D. Hilario).	Idem clarete seco.	10	10	30
Vanen (D. Baltasar).	Idem tinto de pasto	70	»	22
Idem.	Idem id. id.	160	160	15
Vellobas (D. José).	Idem id. id.	100	100	25
Ven y Callen (D. Pedro).	Idem garnacha seco de 1873.	20	20	75
Vidal (D. José).	Vino tinto de pasto	80	80	12'50
Villegas (D. Rudesindo).	Idem id. del año.	20	20	25
Viñuales (D. Ramon).	Idem id. de pasto.	300	300	20
Vizcarra Peralta (Don Manuel).	Idem rojo de id.	40	40	50
Vizcarra (Sra. Viuda de)	Idem tinto de id.	80	80	50
Voto Nasarre (D. Ambrosio).	Vinagre argelino.	5	5	100
Idem.	Vino de pasto.	60	60	70
Zanuy (D. José).	Idem id. id.	50	50	7'50
Zurita (D. Julian).	Idem id. id.	60	60	12'50

RESÚMEN.

Número de productos	457
Produccion anual	115.441
Existencias disponibles	113.457
Precio medio	59'56

FALTAN.

Datos de produccion	35
— de cantidades disponibles	47
— de precios	2

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alcalá del Obispo	»	»	»	»	2	2
Aguas	»	»	»	2	»	2
Ainsa	»	1	»	1	7	9
Alcubierre	»	»	3	2	2	7
Aler	»	»	»	1	»	1
Almudévar	»	»	»	3	5	8
Almunia de San Juan (La)	»	»	1	»	»	1
Angüés	»	»	1	2	4	7
Antillon	»	1	»	»	1	2
Apiés	»	»	1	1	1	3
Arbaniés	»	»	»	1	3	4
Ayerbe	»	»	5	7	10	22
Azlor	»	»	1	3	1	5
Banaston (Gerbe y Griépal)	»	»	»	2	2	4

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Bandaliés	»	»	3	»	1	4
Barasona	»	»	»	2	5	7
Barbastro	»	»	4	»	3	7
Barluenga	»	»	4	3	»	7
Bastarás ó Banastás	»	»	»	»	2	2
Bellestar (Torrelabad y Soler)	»	»	»	1	1	2
Benabarre	»	1	1	»	10	12
Benavente (Torrelabad y Soler)	»	»	1	1	»	2
Bierge	»	»	1	»	»	1
Binaced	»	»	1	1	1	3
Bolea	»	»	4	2	1	7
Candasnos	»	»	6	5	6	17
Castejon de Arbaniés	»	»	»	»	2	2
Castilsabás	»	1	3	2	1	7
Coscojuela de Sobrarbe	»	»	»	1	1	2
Cuello de Margallen	»	»	»	1	»	1
Estadilla	»	»	2	»	»	2
Fañanás	»	»	1	»	»	1
Fouz	»	»	»	3	1	4
Grañen	»	»	2	1	»	3
Graus	»	»	1	6	5	12
Guasá (Ulle)	»	»	»	2	1	3
Güel	»	»	»	»	1	1
Gurrea del Gállego	»	»	»	3	4	7
Huesca	»	5	6	13	7	31
Ibieca	»	»	»	1	»	1
Labata	»	»	1	7	2	10
Labuerda	»	»	»	»	2	2
Lagunarrota	»	»	2	2	3	7
Lalueza	»	»	»	4	»	4
Lanaja	»	»	1	9	3	13
Lascellas	»	1	2	4	»	7
Loarre	»	»	»	»	1	1
Lopórzano	»	»	»	»	1	1
Lupiñen	»	»	2	1	5	8
Molinos de Sipan (Los) Sipan	»	»	1	»	3	4
Montmesa (Ortilla)	»	»	3	2	»	5
Monzon	»	1	2	1	5	9
Morrano	»	»	»	1	1	2
Pallaruelo (Murillo de Monclus)	»	»	1	»	»	1
Peralta de Alcofea	»	1	2	1	1	5
Plaséncia	»	1	»	2	4	7
Poleñino	»	»	2	5	8	15
Pomar	»	»	»	2	3	5
Ponzano	»	»	3	»	5	8
Puebla de Castro (La)	»	»	2	3	2	7
Puebla del Mon (La Capella)	»	»	»	»	3	3
Puendeluna	»	»	»	2	»	2
Puigboléa (Lierta)	»	»	2	»	»	2
Quinzano	»	»	4	»	2	6
Robrés	»	1	1	1	1	4
Sabayés	»	»	4	2	4	10
Salillas	»	»	1	»	2	3
San Estéban (Ordorés y Alarés)	»	1	»	2	»	3
San Roman (Morrano)	»	»	1	»	»	1
Santa Eulalia la Mayor	»	»	3	4	3	10
Sariñena	»	1	1	2	4	8
Sasa del Abadiado	»	»	3	2	3	8
Secastilla	»	»	1	»	1	2
Sélgua	»	1	»	1	2	4
Sena	»	»	»	»	2	2
Sesa	»	»	3	2	1	6
Sietamo	»	»	5	3	1	9
Tormillo (El)	»	»	2	»	6	8
Torre de Obato (Gráus)	»	»	»	»	2	2
Torres del Obispo	»	»	»	»	4	4
Torres de Esera (Gráus)	»	»	»	»	1	1
Valcarca (Binaced)	»	»	»	»	1	1
Yaso (Morrano)	»	»	»	»	1	1
Total	»	7	107	138	184	446

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato de potasa para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	1985	Aventin (D. Joaquin).	Benabarre.	Tinto de pasto del año.	12'0	3'80	6'67	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarillo rojiza, con ligeras fajas.	8'10	Gris agl.	2'46	I. Sulf. clor. y cal. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. y ferr. Reg.—Alum. Ind.
2	1986	Abio y Torga (D. José).	Candasnos.	Clarete garnacha seco de 1876.	17'1	3'63	9'03															
3	1986	Idem.	Idem.	Garnacha de 1875.	15'4	5'64	2'37															
4	1987	Abio y Callens (D. Pedro).	Idem.	Idem seco de 1876.	17'1	3'57	3'10															
5	1994	Aguirre (D. Vicente).	Avascués.	Negro seco de pasto.	15'7	3'52	8'62	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja, con fajas.	27'90	Gris agl. osc.	8'34	I. Sulf. clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
6	1999	Almudevar (D. Manuel).	Siétamo.	Clarete seco de 1874.	18'5	4'71	4'41															
7	1999	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1872.	18'2	7'05	35'33															
8	2001	Allúe (D. Mariano).	Azlor.	Tinto de pasto.	15'4	4'51	5'46	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	2003	Allúe Escudero (D. Mariano).	Lascellas.	Clarete seco de 1876.	13'7	5'47	Trazas	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante amarillo rojiza, con una faja muy marcada.	24'68	Terrosas.	1'70	I. Pot. y magn. Reg.—Sulf. fosf. clor. silic. y cal. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
10	2004	Anagracia (D. Ramon).	Salillas.	Tinto de pasto.	15'4	3'69	6'83	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	30'40	Gris pulv.	7'10	I. Pot. y cal. Ab.—Sulf. clor. y silic. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
11	2007	Angas (D. Francisco).	Candasnos.	Idem seco de 1876.	15'7	4'76	16'00	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla.	43'70	Carbon agl. y poroso.	»	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal y alum. Poco.—Ferr. Ind.
12	2007	Idem.	Idem.	Generoso seco de 1874.	19'2	4'85	4'24															
13	2008	Arias (D. Manuel).	San Roman.	Tinto de pasto de 1876.	16'5	3'46	9'33	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso brillante, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta, con fajas.	31'20	Gris agl. osc.	6'00	I. Sulf. silic. y magn. Reg.—Fosf. clor. pot. y cal. Poco. II. Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
14	2010	Arnalet (D. Ramon).	Ponzano.	Idem de 1876.	15'4	4'91	6'38	Viol.—V. cen.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	2015	Algerbe (D. Rafael).	Sesa.	Clarete de 1.ª clase.	16'7	4'51	9'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso: paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	47'80	Gris pulv.	2'50	
16	2019	Ballabriga Eurech (D. Juan).	Candasnos.	Garnacha rancio seco de 1867.	18'2	5'61	3'57															
17	2020	Bauzó (D. Mariano).	Siétamo.	Tinto seco de pasto de 1876.	14'8	3'63	14'62	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. brillante, granugiento, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	104'46	Carbon pulv. gran.	26'26 (1)	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Ab.—Silic. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. y alum. Ab.—Ferr. Ind.
18	2021	Bara (D. Sebastian).	Sabayes.	Idem de pasto seco de 1876.	16'5	3'97	13'33	Viol. osc.	Sucio.	Viol.	V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. amanganesado, granugiento, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas.	3'00	Gris agl. con mucho carbon.	14'60 (1)	I. Sulf. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Clor. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.
19	2024	Bara (D. Sebastian).	Idem.	Idem id.	14'2	4'40	13'53	Viol.—V. cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
20	2024	Bastaras (D. Antonio).	Lanaja.	Idem de pasto.	15'7	4'25	19'31	Cen. pardo. M. clar.	Incoloro.	Pardo clar.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. achocolatado carbonoso, de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	50'46	Gris pulv.	6'20	I. Cal. Ab.—Sulf. clor. silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
21	2028	Bercero (D. Agustin).	Quinzano.	Idem id.	14'8	3'52	6'36	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver. osc.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. amanganesado, brillante, carbonoso: materia colorante rojo amarillenta, con ligeras fajas.	31'90	Gris pulv.	4'88	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. clor. silic. y cal. Reg.—Magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
22	2032	Bescos (D. Antonio).	Siétamo.	Idem de 1876.	14'8	3'91	6'51	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
23	2033	Bescos (D. Francisco).	Idem.	Blanco.	17'6	5'13	5'46	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	35'88	Terrosas.	3'40	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. Ab.—Cal. Reg.
24	2036	Betran (D. Antonio).	Santa Eulalia la Mayor	Tinto de pasto de 1874.	14'8	3'29	13'66	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, amanganesado, granugiento: materia colorante roja, con fajas poco marcadas.	28'86	Gris pulv.	7'44	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. clor. silic. y cal. Reg.—Magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
25	2041	Borderías (D. José).	Igries (Montmesa).	Idem de pasto.	13'9	4'59	26'67	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. ampuloso, delicuescente: materia colorante amarillo violada, con ligeras fajas.	48'84	Gris delic.	4'70	I. Sulf. fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.
26	2045	Broto (D. Manuel).	Labata.	Clarete seco de 1876.	15'4	3'86	43'08															
27	2052	Calvo (D. Pablo).	Poleñino	Idem id. de 1.ª clase.	16'2	3'97	3'39															
28	2058	Canal (D. José).	Binaced.	Idem de pasto del año.	17'1	3'23	3'50															
29	2071	Ciria (D. Agustin).	Siétamo.	Tinto dulce de 1876.	12'2	3'71	31'11	Cen. osc.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante amarilla, con una ligera faja violácea.	101'90	Gris agl.	9'60	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
30	2073	Ciria y Calvo (D. José).	Apies.	Idem de pasto de 1875.	15'4	3'69	12'73	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. mor.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.	R. negro, carbonoso: materia colorante roja.	41'76	Gris pulv.	7'30	

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
31	2082	Chía (D. Antonio).	Estadilla.	Clarete seco Valdecallar	13'9	5'47	147'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.				
32	2085	Ena (D. Pedro).	Barluenga.	Tinto de pasto.	13'4	3'40	9'66	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	2090	Escuer (D. Antonio).	Bolea.	Idem id.	13'9	6'18	15'14	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan y œnol.	R. plomizo, carbonoso, ampuloso, duro, fuertemente adherido á las paredes de la capsula; éstas ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	64'30	Gris agl.	6'52	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Ab.
34	2103	Gabarre (D. José).	Alcubierre.	Idem id. del año.	14'6	3'61	3'35	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
35	2114	Granado (D. Santiago).	Sesa.	Tinto de pasto.	13'4	3'74	9'03	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Az.—V. ver.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas ligeramente marcadas.	31'30	Gris pulv.	5'60	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. silic. magn. y pot. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
36	2117	Guillen (D. Luis).	S. Estéban de Litera.	Idem id.	16'2	4'25	8'48	Cen. clar.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. ver.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, poroso, delicuescente: materia colorante amarilla, con ligeras fajas de violáceo.	28'42	Gris pulv.	4'44	I. Sulf. M. ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Ind.
37	2118	Guillen (D. Mateo).	Candasnos.	Garnacha de 1876.	15'4	6'63	10'00															
38	2119	Guiral (D. Francisco).	Santa Eulalia la Mayor	Tinto de pasto de 1875.	14'5	3'46	6'09	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza.	25'00	Gris. pulv. osc.	7'00	I. Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. silic. clor. cal y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Poco.
39	2121	Hernandez (D. Joaquin).	Lagunarrota.	Idem de pasto.	14'5	3'69	6'51	Cen.	Incoloro.	Pardo clar.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	22'30	Gris agl.	3'34	I. Clor. Reg.—Sulf. fosf. y pot. Poco.—Silic. cal y magn.—Ind. II. Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
40	2127	Jimenez (D. Lorenzo).	Ayerbe.	Idem de 1876.	12'8	5'27	5'71	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
41	2129	Jordan (D. Mariano).	Barbastro.	Idem de pasto.	15'9	7'65	5'19	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. amanganesado, carbonoso, con ojos: materia colorante rojo violácea, con ligeras fajas.	30'00	Gris agl.	6'88	I. Clor. M. ab.—Sulf. pot. y cal. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
42	2135	La Cruz (D. Antonio).	Alcubierre.	Idem id.	16'2	2'86	4'44	V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla.	21'80	Blanco pulv.	4'90	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
43	2136	Laguarta (D. Joaquin).	Santa Eulalia la Mayor	Idem id.	14'0	5'30	12'55	Cen.	Incoloro.	Mor.—V. rojo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
44	2140	Laguna (D. Alejandro).	Grañens.	Seco clarete.	21'2	4'82	24'30															
45	2149	Lasierra (D. Antonio).	Poboleda.	Tinto de pasto.	15'4	3'40	5'96	Cen.—V. az. viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. negro, granugiento, delicuescente: materia colorante rojo violácea.	13'78	Gris pulv.	3'18	I. Magn. Ab.—Sulf. fosf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
46	2149	Idem.	Idem.	Clarete.	16'2	4'99	17'50															
47	2153	Lasierra (D. Juan Lino).	Quinzano.	Idem seco.	17'9	3'91	14'00															
48	2153	Idem.	Idem.	Seco de pasto tinto.	15'9	3'63	5'66	Az.—V. viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Az.—V. ver.											
49	2156	Latorre (D. Pedro).	Sasa del Abadiado.	Tinto de pasto.	15'7	6'29	7'37	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
																	OEnocyan y œnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada delicuescente: materia colorante roja amarilla, con dos fajas muy marcadas.	73'50	Gris pulv.	7'80	I. Pot. y magn. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y cal. Reg. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
50	2161	Lopez (D. Benito).	Huesca.	Clarete de un año.	17'1	3'29	3'89															
51	2163	Lopez (D. Sixto).	Ayerbe.	Tinto de pasto.	13'4	3'57	4'79	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.											
52	2165	Marbonde y Roger (Señores).	Sariñena.	Idem id.	14'6	7'67	10'19	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	2169	Martinez Castan (D. Manuel).	Lupiñen.	Idem id.	12'4	7'33	24'09	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
																	OEnol. y œnocyan.					
54	2170	Martinez Castans (D. Mateo).	Lupiñen.	Idem id.	13'6	5'22	32'94	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. granugiento, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	51'90	Gris agl. con mucho carbon.	3'50 (1)	I. Sulf. y pot. Ab.—Magn. Reg.—Clor. silic. y cal. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
55	2173	Monclus (D. Francisco).	Aler.	Idem id.	10'4	4'34	5'40	Az. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	22'78	Gris agl.	3'76	I. Clor. Ab.—Sulf. y cal. Reg.—Fosf. silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
56	2175	Monreal (D. Vicente).	Bolea.	Idem id.	15'3	3'86	10'37	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.											
57	2179	Mur Zapater (D. Matías).	Antillon.	Idem id.	14'7	3'95	4'31	Az.—V. cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnol.					
58	2180	Musas (D. Manuel).	Secastilla.	Idem id.	11'9	4'76	5'89	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
																		R. granugiento, de superficie resquebrajada delicuescente: materia colorante roja con fajas, siendo una muy marcada.	22'08	Gris pulv.	3'90	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
59	2184	Oncías (D. Juan).	Ainza.	Idem id.	13'5	4'42	9'33	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, granugiento: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	44'20	Gris. osc. gran.	2'30	I. Fosf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Sulf. cal y magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
60	2186	Oliver (D. Lorenzo).	San Juan.	Seco.	15'6	5'36	4'61	Am.—V. rojo.	Incoloro.	V. am.	V. am.											
61	2187	Otal (D. Gabriel).	Robres.	Clarete del año.	17'6	4'65	3'22					»	»	»	»	»	OEnox.					

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.									EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
62	2187	Otal (D. Gabriel).	Robres.	Tinto del año.	17'6	4'20	4'31	Cen. clar. — V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am. — V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	»	23'54	Terrosas.	3'02	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Poco.
63	2189	Otal (D. Pascual).	Ayerbe.	Idem de pasto.	14'4	4'20	4'83	V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
64	2191	Pablo (D. Mariano).	Quinzano.	Idem id.	16'2	3'63	3'94	Viol.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
65	2194	Palacio (D. Tomás).	Bierge.	Idem id. de 1862.	16'7	4'88	2'89	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso: materia colorante amarillo rojiza, con fajas bastante marcadas.	22'90	Terrosas.	4'50	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
66	2199	Pano (D. Mariano).	Monzon.	Idem id. del año.	13'3	7'94	4'09	Cen.-V. az. viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
67	2200	Panzano (D. Eusebio).	Ayerbe.	Idem seco.	14'4	4'54	3'29	Viol.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso: materia colorante violácea, con fajas bastante marcadas.	22'18	»	0'70	
68	2202	Pascual (D. Mariano).	Idem.	Garnacha rojo.	14'1	4'99	5'05	V. mor.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante violácea.	18'78	Gris agl. con mucho carbon.	3'10(1)	I. Fosf. y clor. Reg.—Sulf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
69	2203	Pedros (D. Manuel).	Bolea.	Tinto de pasto.	15'00	6'12	4'09	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
70	2205	Pera (D. José).	El Tormillo.	Blanco de pasto.	17'6	3'52	6'75															
71	2206	Perera Vidal (D. Martin).	Peralta de Alcofea.	Tinto de pasto.	15'7	3'63	9'66	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea.	46'22	Gris pulv.	7'72	I. Sulf. y pot. M. ab.—Cal. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
72	2217	Pueyo Cavero (D. Anselmo).	La Puebla de Castro.	Idem id.	13'3	5'10	6'83	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. negro, pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	24'32	Gris. agl.	5'48	I. Sulf. y fosf Ab.—Silic. y pot. Reg.—Clor. y magn. Poco. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal. Poco.
73	2219	Puyol (D. Juan).	Talajon (Colonia Agrícola).	Generoso.	27'7	7'82	46'67															
74	2225	Puig (D. Mauricio).	Candasnos.	Garnacha de 1876.	20'0	4'76	23'33															
75	2228	Ruesga (D. Ricardo).	Almunia de San Juan.	Generoso.	13'9	4'54	140'00															
76	2229	Rufas (D. Joaquin).	Ponzano.	Tinto de pasto.	14'4	6'20	5'46	Cen.	Incoloro.	Mor. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
77	2237	Santafé (D. Mariano).	Lagunarrota.	Idem id.	15'7	4'20	9'03	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
78	2239	Sarasa (D. Mariano).	Plasencia.	Idem id.	13'9	6'80	18'67	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso, poroso: materia colorante violácea.	46'30	Gris. delic. con mucho carbon.	2'98(1)	I. Pot. Reg.—Sulf. fosf. clor. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal y alum. Poco.—Ferr. Ind.
79	2240	Sarasa (D. Pedro).	Montmesa.	Idem id.	14'1	4'65	25'45	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. ampuloso, duro: materia colorante violácea, con fajas poco marcadas.	49'06	Gris delic. con mucho carbon.	5'50(1)	I. Fosf. Ab.—Clor. silic. pot. y magn. Reg.—Sulf. y cal. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.
80	2242	Saso (D. Antonio).	Barluenga.	Idem id. de 1876.	15'7	4'31	7'00	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
81	2243	Saso (D. Rafael).	Idem.	Idem id. de id.	15'7	3'97	5'38	Cen.-V. az. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula.	23'60	Terrosas.	9'20	I. Sulf. fosf. y pot. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Cal. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
82	2249	Sesé (D. Vicente).	Sasa del Abadiado.	Idem id. del año.	14'8	6'80.	21'54	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
83	2164	Sorribas (D. Blas).	Monzon.	Idem de pasto.	15'4	3'91	3'86	V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante rojo violácea, con fajas muy marcadas.	113'92	Terrosas.	3'10	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
84	2253	Suelves (D. Vicente).	Barluenga.	Idem id. del año.	17'4	3'97	8'36	Viol.	Incoloro.	Viol.	V. az.	»	»	Az.	Incoloro.	»	OEnocyan.	R. amanganesado, carbonoso, con ojos: materia colorante violácea.	27'40	Gris pulv.	3'58	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
85	2261	Torrente (D. Vicente).	Angües.	Idem de pasto.	15'6	4'74	12'61	Az. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
86	2264	Torres Mola (D. Gerónimo).	Peralta de Alcofea.	Claro de id.	15'9	3'40	4'09															
87	2264	Idem.	Idem.	Tinto de idem.	14'8	4'20	6'59	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
88	2265	Torres Solanot (D. Gaspar).	Poleñiño.	Garnacha de 1875.	14'9	4'91	12'55	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	41'70	Terrosas delic.	2'40	
89	2267	Uliet (D. Antonio).	El Tormillo.	Tinto de pasto.	16'5	4'08	7'67	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja.	22'82	Gris.	3'10	I. Sulf. clor. silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Ferr. Ab.-Cal. Reg.-Alum. Poco.
90	2270	Urraca (D. Juan).	Ponzano.	Idem id.	15'7	4'54	20'74	Viol. osc.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, duro, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante rojo amarillenta.	33'66	Gris pulv.	5'20	I. Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Fosf. clor. silic. pot. y cal. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
91	2274	Vallés Acevillo (José).	Castilsabás.	Idem id. de 1870.	16'2	3'97	10'18	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante amarillo violácea.				
92	2274	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	16'5	4'08	11'67	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	»	26'34	Gris. pulv.	4'06	I. Sulf. M. ab.—Pot. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Fosf. clor. y cal. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
93	2275	Vallés Allué (D. Antonio).	Bandalies.	Idem id. de 1870.	16'5	3'40	5'09	Cen. clar. —V. viol.	Incoloro.	V. pardo.	Am. — V. ver.	»	»	»	»	»	OEenol. y œnox.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla, con ligeros visos violáceos.	20'78	Gris osc. pulv.	4'70	I. Sulf. y magn. M. ab.—Pot. Reg. —Clor. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.

(1) Inexactas.

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. — EXTRACTO. — CENIZAS.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico que saturan los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
94	2276	Vallés Laguna (D. José).	Castilsabás.	Tinto de pasto.	13'6	7'03	7'00	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
95	2284	Viñuales (D. Ramon).	Fañanas.	Idem id.	14'6	5'81	7'07	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	41'94	Gris. pulv.	5'72	I. Sulf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
96	2285	Vizcarra (Sra. Viuda de).	Selgua.	Idem id. del año.	15'5	4'20	11'20	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	34'42	Gris. delic.	2'88	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y magn. Poco.—Silic y cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Cal y alum. Poco
97	2287	Zanuy (D. José).	Benabarre.	Idem de pasto.	12'2	4'31	5'60	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja ligeramente violácea.	17'90	Gris agl.	3'46	I. Sulf. M. ab.—Fosf. ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco. —Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
98	2288	Zurita (D. Julian).	Idem.	Idem id.	13'3	4'76	5'89	V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.

ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 10 á 11	4
11 á 12	1
12 á 13	5
13 á 14	13
14 á 15	20
15 á 16	28
16 á 17	13
17 á 18	10
18 á 19	3
19 á 20	1
20 á 21	1
21 á 22	1
27 á 28	1
Suma	98

RIQUEZA ÁCIDA.

GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 2,86 á 3	1
3 á 4	36
4 á 5	35
5 á 6	11
6 á 7	7
7 á 8	8
Suma	98

MATERIA COLORANTE QUE PREDOMINA.

VINOS COLORADOS POR	NÚM. DE VINOS.
OEnolina	38
OEnocyanina	18
OEnolina y œnocyanina	14
OEnolina y œnoxantina	5
Suma	72

MATERIA EXTRACTIVA.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 3 á 10	2
10 á 20	5
20 á 30	17
30 á 40	7
40 á 50	10
50 á 60	2
60 á 70	1
70 á 80	1
100 á 110	2
110 á 120	1
Suma	48

CENIZAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 0,76 á 1	1
1 á 2	2
2 á 3	6
3 á 4	10
4 á 5	6
5 á 6	7
6 á 7	4
7 á 8	6
8 á 9	1
9 á 10	2
14 á 15	1
26 á 27	1
	47

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo Sr.: Esta provincia tiene zonas capaces de producir vinos de color tan buenos ó muy parecidos á los de la mejor region aragonesa; pero se nota, en la calidad de las cepas que cultivan, poco esmero en elegirlas, y en la elaboracion de los caldos un abandono extraordinario, causa del mal estado de los productos sometidos al exámen del Jurado. La primera fermentacion se realiza en malas condiciones, y en general ha sido interrumpida; y las vasijas acusan una falta de limpieza extremada, así como se nota la casi carencia de trasiegos. Algunos ejemplares revelan que, con una elaboracion esmerada, podrian producirse allí tambien, en ciertas zonas, excelentes tintos y blancos de pasto, muy parecidos á los del mediodía de Francia, en la region que se extiende á lo largo de los Pirineos. Mayor cuidado se nota en la elaboracion de aguardientes, debido sin duda al aliciente del lucro, por la mucha cantidad de vino que ha de venderse á bajo precio, antes de que se tuerza, ó despues que ya se inició la pérdida. Pero nunca tomará mayor desarrollo que el del propio consumo, ínterin no se apliquen nuestros industriales á la fabricacion directa del Cognac, que es, á juicio del que suscribe, uno de los horizontes que, en un plazo más ó ménos largo, han de abrirse á nuestra industria vinícola para su completo desarrollo y engrandecimiento.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 30 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 2.ª		
D. Luis Guillen	San Estéban de Litera	Tinto de pasto	Medalla de perfeccion.
D. Benito Lopez	Huesca	Clarete	Idem.
D. Matías Mur y Zapater	Antillon	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan Ocins	Ainsa	Idem id.	Idem.
D. Lorenzo Oliver	Huesca	Blanco seco	Idem.
D. Gabriel Otal	Robres	Tinto de pasto	Idem.
D. Martin Perera y Vidal	Peralta de Alcofea	Idem id.	Idem.
D. Mariano Sarasa	Plasencia	Idem id.	Idem.
D. José Vallés y Laguna	Castilsabas	Idem id.	Idem.
Sra. Viuda de Vizcarra	Selgua	Idem id.	Idem.
D. José Zanuy	Benabarre	Idem id.	Idem.
D. Joaquin Abentin	Benavente	Idem id.	Diploma de mencion.
D. José Abia y Dorda	Candasnos	Clarete seco de 1875	Idem.
D. Pedro Abin y Callen	Idem	Garnacha	Idem.
D. Vicente Aguirre	Molinos de Sipan	Negro seco	Idem.
D. Manuel Almudévar	Siétamo	Clarete seco de 1874 Idem dulce de 1872	Idem. Idem.
D. Mariano Allué	Azlor	Tinto de pasto	Idem.
D. Mariano Allué y Escudero	Lascellas	Clarete seco de 1876	Idem.
D. Ramon Anagracia	Salillas	Tinto de pasto	Idem.
D. Francisco Angas	Candasnos	Garnacha seco de 1876	Idem.
D. Manuel Aines	San Roman	Tinto de pasto	Idem.
D. Ramon Arnalet	Ponzano	Idem id.	Idem.
D. Rafael Averbe	Sesa	Claro de primera	Idem.
D. Juan Ballabriga y Errich	Candasnos	Garnacha rancio	Idem.
D. Mariano Banzo	Siétamo	Tinto de pasto	Idem.
D. Sebastian Bara	Sabayés	Idem id.	Idem.
D. Antonio Bastarás	Lanaja	Idem añejo	Idem.
D. Agustin Bercero	Quinzano	Idem de pasto	Idem.
D. Antonio Bescós	Siétamo	Idem del año	Idem.
D. Francisco Bescós	Huesca	Idem de pasto Blanco de 1873	Idem. Idem.
D. Antonio Betran	Santa Eulalia la Mayor	Tinto de pasto de 1874	Idem.
D. José Borderias	Montmesa	Idem id.	Idem.
D. Manuel Broto	Labata	Clarete seco	Idem.
D. Pablo Calvo	Poleñino	Idem de primera	Idem.
D. Mateo Campos	Barbastro	Idem añejo	Idem.
D. José Canal	Binaced	Idem id. de pasto	Idem.
D. Agustin Ciria	Siétamo	Idem dulce	Idem.
D. José Ciria y Calvo	Apies	Tinto de pasto	Idem.
D. Antonio Chia	Estadilla	Clarete dulce	Idem.
D. Pedro Ena	Barluenga	Tinto de pasto	Idem.
D. Antonio Escuer	Bolea	Idem id.	Idem.
D. José Fortuño	Sabayés	Idem id.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Gabarre	Alcubierre	Tinto de pasto	Diploma de mencion.
D. Antonio Gavin	Lalueza	Idem id.	Idem.
D. Santiago Granados	Sesa	Idem id.	Idem.
D. Mateo Guillen	Candasnos	Garnacha clarete seco.	Idem.
D. Francisco Guiral	Santa Eulalia la Mayor	Tinto de pasto	Idem.
D. Joaquin Hernandez	Lagunarrota	Idem id.	Idem.
D. Lorenzo Jimenez	Ayerbe	Idem de 1876	Idem.
D. Mariano Jordan	Barbastro	Idem de pasto	Idem.
D. Manuel Labardia	Robres	Idem de 1876	Idem.
D. Antonio Lacruz	Alcubierre	Idem de pasto	Idem.
D. Joaquin Laguarta	Santa Eulalia la Mayor	Idem id.	Idem.
D. Vicente Laguarta	Sabayés	Idem id.	Idem.
D. Alejandro Laguna	Grañen	Moscatel seco de 1874.	Idem.
		Clarete id. id.	Idem.
D. Antonio Lasierra	Puigbolea	Tinto de pasto.	Idem.
		Clarete	Idem.
D. Juan Lino Lasierra	Quinzano	Idem	Idem.
		Tinto de pasto	Idem.
D. Pedro Latorre	Sasa del Abadiado	Idem id.	Idem.
D. Sixto Lopez	Ayerbe	Idem id.	Idem.
D. Blas Sorribas	Monzon	Idem id.	Idem.
Sres. Marbonde y Roger	Sariñena	Idem id.	Idem.
D. Manuel Martinez Castan	Lupiñen	Idem id.	Idem.
D. Mateo Martinez Castan	Idem	Idem id.	Idem.
D. Vicente Monreal	Bolea	Idem id.	Idem.
D. Manuel Mur	Sesa	Idem id.	Idem.
D. Manuel Musas	Secastilla	Idem id.	Idem.
D. Pascual Otal	Ayerbe	Idem id.	Idem.
D. Mariano Pablo	Quinzano	Idem id.	Idem.
D. Tomás Palacio	Bierge	Idem id.	Idem.
D. Mariano Pano	Monzon	Idem id.	Idem.
D. Eusebio Panzano	Ayerbe	Idem id. seco	Idem.
D. Mariano Pascual	Idem	Garnacha rojo	Idem.
D. Manuel Pedros	Bolea	Tinto de pasto	Idem.
D. José Pera	El Tormillo	Blanco de id.	Idem.
D. Anselmo Pueyo y Cabero	La Puebla de Castro	Tinto de id.	Idem.
D. Juan Pujol	Barbastro	Generoso id.	Idem.
D. Mariano Romía	Candasnos	Clarete seco de 1875.	Idem.
D. Ricardo Ruesga	Almunia de San Juan	Generoso	Idem.
D. Joaquin Rufas	Ponzano	Tinto de pasto.	Idem.
D. Mariano Santafé	Lagunarrota	Idem id.	Idem.
D. Pedro Sarasa	Montmesa	Idem id.	Idem.
D. Antonio Saso	Barluenga	Idem id. de 1876.	Idem.
D. Rafael Saso	Idem	Idem id.	Idem.
D. Timoteo Satolaria	Sabayés	Idem id.	Idem.
D. Vicente Sesé	Sasa del Abadiado	Idem id.	Idem.
D. Vicente Suelves	Barluenga	Idem id.	Idem.
D. Vicente Torrente	Angües	Idem id.	Idem.
D. Jerónimo Torresmola	Peralta de Alcofea	Claro id.	Idem.
		Tinto id.	Idem.
D. Gaspar Torres Solanot	Poleñino	Garnacha de 1875	Idem.
D. Antonio Ullet	El Tormillo	Tinto de pasto.	Idem.
D. Juan Urraca	Ponzano	Idem id.	Idem.
D. José Valles Acebillo	Castelsabas	Idem id. de 1870	Idem.
		Idem id. de 1876	Idem.
D. Antonio Vallés Allué	Bandalíes	Idem id. de 1875	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
D. Ramon Viñuales	Fañanas	Idem id.	Idem.
D. Julian Zurita	Benabarre	Idem id.	Idem.
Clase 4.ª			
D. Mariano Allué y Escudero	Lascellas	Aguardiente de vino.	Medalla de perfeccion.
		Anisete comun	Mencion.
D. Joaquin Ochoa	Monzon	Anís doble	Perfeccion.
D. Francisco Orús y compañía	Huesca	Alcohól 36°	Idem.
		Anisete de Burdeos	Mencion.
D. Antonio Perez y compañía	Idem	Anisado Oscense.	Perfeccion.
		Alcohól de vino	Mencion.
D. Domingo del Campo	Graus	Idem dulce superior.	Idem.
D. Antonio Chia	Estadilla	Aguardiente anisado.	Idem.
D. Anselmo Pueyo y Cabero	La Puebla de Castro	Idem id.	Idem.
Clase 5.ª			
D. José María Soste	Sariñena	Licor crema de café	Medalla de perfeccion.
D. Francisco Orús y compañía	Huesca	Anisete de Burdeos	Diploma de mencion.
D. Antonio Perez	Idem	Marrasquino doble	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 7.ª			
D. Lorenzo Oliver	Huesca	Vinagre de 1863	Medalla de perfeccion.
D. Francisco Bescós	Idem	Idem clarete	Diploma de mencion.
D. José Gabarre	Alcubierre	Idem de vino claro	Idem.
D. Cárlos Morlans	Bolea	Vinagre	Idem.
D. Juan Pujol	Barbastro	Idem id	Idem.
D. Luis Toro	Sasa del Abadiado	Idem id. tinto	Idem.
D. Juan Vallés	Castilsabas	Idem id	Idem.
D. Antonio Vallés y Allué	Bandalíes	Idem id	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	»	1	2	1	1	5
	Cariñena	»	»	»	1	1	2
	Clarete	»	1	16	36	38	91
	Garnacha	»	»	6	8	5	19
	Generoso	»	»	2	3	2	7
	Macabeo	»	»	»	»	3	3
	Moscatel	»	»	1	»	1	2
	O'Porto	»	»	»	»	2	2
	Rojo	»	»	»	5	5	10
	Tinto	»	9	65	64	115	253
	Vírgen	»	»	»	1	1	2
4.ª	Aguardiente	»	3	2	4	1	10
	Alcohól	»	1	2	»	»	3
	Anisete	»	»	3	»	»	3
5.ª	Crema de café	»	1	»	»	»	1
	Licor apio	»	»	»	1	»	1
	Idem de anís	»	»	»	1	»	1
	Marrasquino	»	»	1	1	»	2
	Padre de los licores	»	»	»	1	»	1
	Ratafia	»	»	»	1	»	1
6.ª	Vinagre	»	1	7	10	9	27
	Totales	»	17	107	138	184	446

PROVINCIA DE LÉRIDA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El Secretario expone las dificultades encontradas en el desempeño de su cometido, los medios empleados para vencerlas y suplir las omisiones de datos, y entra de lleno en la cuestion, en estos términos:

De 325 Ayuntamientos que componen la provincia, hemos adquirido datos estadísticos concernientes á la Seccion 1.ª del Programa, de 107 pueblos, figurando todos como productores de vinos comunes tintos, con un número de 4.259 cosecheros. No nos haremos ilusiones; y antes al contrario, creemos que esta cifra debia elevarse algo más, pues, á no dudarlo, la vid tiene asiento en otras localidades que no se mencionan, por haber contestado negativamente á las enérgicas circulares y repetidos oficios, que se les ha dirigido, para conseguir obtener con toda exactitud el número fijo de fabricantes ó cosecheros existentes en toda la provincia; pero es sabido que, cuando de adquirir datos estadísticos se trata, lo que en otras provincias es sencillo conseguirlo, aquí se hace dificilísimo, por causas que no es del caso exponer ahora.

Sin embargo, es de advertir, que los remitidos con la presente, se acercan mucho á la verdad, pues sabido es que la vid no se

cultiva en toda la provincia; el clima no lo permite en la parte Setentrional, hasta el extremo que en los partidos de Viella y Sort no se vé ningun sarmiento y poca extension tiene este arbusto en los de Tremp, Seo de Urgel y Solsona, quedando únicamente, como verdaderos productores en abundancia, los de Balaguer, Cervera y Lérida, que ocupan la parte Meridional. De manera que, segun nuestras cálculos é indagaciones, las treinta y tantas mil hectáreas de viñedo, que dan por término medio 500.000 hectólitros de vino, podrian repartirse en unos 150 pueblos proximamente; pero el figurar en la columna primera de la clase 2.ª que nos ocupa las principales poblaciones, dejando de incluirse ó siendo las que faltan de escaso vecindario, nos permite prejuzgar que estos no compondrán entre todos 500 cosecheros de vino tinto comun, que, agregados á los 4.000 y tantos indicados, suman un total de productores de 5.000. De las otras clases de vino es rara su fabricacion, si se exceptúan algunos generosos que, como aparece al final de la columna correspondiente, entre blancos y tintos, hacen una suma de 105 fabricantes; pero no vaya á creerse que la cantidad elaborada por cada uno de estos sea considerable; antes al contrario, sin temor de ser desmentidos, podriamos consignar que tan sólo responden al consumo doméstico, destinándose en su consecuencia pequeñísimas cantidades á la venta. No aparece número alguno en las columnas de los vinos especiales ó de frutas, y así sucede efectivamente, como se nos ha asegurado por personas que tienen motivos para saberlo.

Los fabricantes de alcohóles, que aparecen en el total de la clase 4.ª, son 150: número que merece adoptarse como muy exacto, si se atiende á que en las fábricas instaladas por los mismos, funcionan en su mayoría aparatos perfeccionados, en algunos de Derosne y Cail, y áun de Savalle en otros, que dan muchos hectólitros de alcohól 25° (Cartier), y tambien de 36, 37 y 38°. Efecto de ser bastantes los vinos de difícil conservacion, sufren muchos al poco tiempo de elaborados la fermentacion acética y áun la butírica y láctica, lo que da por resultado que sean poco estimados por el comercio de exportacion, destinándose en su consecuencia casi la mitad del cosechado á la quema, adquiriéndolo á bajo precio los mencionados fabricantes, especialmente los de esta capital, que elaboran en más grande escala, para exportarlos al litoral del Mediterráneo.

La clase 6.ª de la Seccion de que venimos ocupándonos, está representada con una cifra bastante considerable: 61 son los fabricantes de mistelas; pero es de advertir que, de este número, no se deduce que se produzcan grandes cantidades, y sí sólo para el consumo interior de cada pueblo ó de determinadas familias.

Finalmente, en la última clase de esta Seccion, que concierne á los vinagres, debemos hacer la advertencia de que el número de fabricantes, ó mejor dicho de cosecheros, es ilimitado, pues el vinagre, en este país, se fabrica por sí mismo y en cantidades mayores de los que el consumo exige: 78 son los que figuran en la casilla respectiva, siendo todo el elaborado procedente de vino, único que circula en el comercio.

Reunidos todos los fabricantes comprendidos en esta Seccion 1.ª del programa, hacen un total de 4.724, cuyo número, en atencion á lo que llevamos dicho, deberia ser aumentado, si se reunieran todos los datos con la escrupulosidad debida, como hubiéramos deseado y hemos esperado para conseguirlo.

A pocos comentarios se prestan los datos de la Seccion 2.ª, ampliando en cuanto nos ha sido posible los que ya existian en esa Junta; en 39 pueblos figuran varios fabricantes de los objetos que comprenden algunas de las clases de la seccion, debiendo advertir, en primer término, que la columna primera de la clase 8.ª en que aparece una totalidad de 29 fabricantes de pisa-uvas, ha sido confundida esta palabra por algunos pueblos, tomándola como recipiente de los racimos donde sufren el pisado con los piés desnudos; de manera que ese número lo juzgamos muy excesivo, pues son raros los cosecheros que emplean otro sistema que el pisado de la uva con los piés. En cambio, en la columna inmediata, en que aparecen 41 fabricantes de prensas, casi todas de madera, deberia elevarse; pues es tan sencilla la construccion de este instrumento usado en el país, que está al alcance de muchos carpinteros de los pueblos. Los fabricantes de estos dos instrumentos, aumentados con los cinco de calderos de cochura que figuran, hacen el total de 75 de la clase 8.ª

La clase 9.ª, que se refiere á objetos de bastante difícil construccion, no existe en esta provincia, si se exceptúa que en la capital se construyen en abundancia alambiques bastante perfeccionados, que responden á las necesidades de las grandes destilaciones de vino.

De la clase 10.ª, que comprende los aparatos para la conservacion y conduccion de los productos, hay bastantes constructores, especialmente de pipas ó cubas, que, dicho sea de paso, las construyen con bastante esmero, de madera de roble y haya. Entre los 34 que aparecen en la casilla de pipería, con los restantes de los otros recipientes de la clase que nos ocupa, hacen un total de 72 fabricantes.

La clase 11.ª no es susceptible de comentarios, pudiendo elevarse el número de algunos objetos que en ella figuran, como sucede con el de cestas de vendimia; pues pocos serán los pueblos vitícolas donde no se fabrique tan sencillo recipiente. No sucede así con la fabricacion de tapones y cápsulas, cuya industria no se ejerce, ni poco ni mucho.

Reuniendo los totales de las clases que figuran en esta Seccion 2.ª, vemos que aparece una totalidad de 216 fabricantes.

Poco se relaciona la Seccion 3.ª con la produccion de esta provincia, donde no hay industriales que se dediquen á la extraccion de materias de los orujos, bagazos, etc., reduciéndose por tanto á obtener mostillos y á conservar algunos frutos, especialmente guindas en aguardiente, pero sin hacerlo en grande escala; así es que no es de extrañar figuren muy pocos individuos en esta clase 13.ª, por más que pueda suponerse sean muchos los que, por vía de entretenimiento casero, los obtengan para su consumo. Otro tanto podemos decir de los encurtidos de todas clases; si bien es de advertir que esta obtencion ya se hace más en grande, y destinándola algunos á la venta pública, como sucede indudablemente con los 43 que figuran en la columna primera de la clase, y muy especialmente en lo que se refiere á pimientos y aceitunas en vinagre.

Se omite la remision del estado del modelo núm. 4, correspondiente á la Seccion 4.ª, por no tener representacion alguna en esta provincia, donde ya escasean las librerías, reducidas estas á cuatro ó cinco, que hemos visitado personalmente, teniendo ocasion de ver que no se expende ningun libro, plano, memoria ó documento que trate de vinicultura ó de otras materias relacionadas con las Secciones del programa de la Exposicion nacional.

Aquí terminamos este breve, brevísimo y por demas incorrecto y desaliñado trabajo, llevado á cabo en union de los documentos pedidos con toda la prontitud que nos ha sido posible, ateniéndonos estrictamente á lo ordenado por V. S. en su comunicacion del 30 de Julio, recibida en esta el 3 del presente.

Lérida 8 de Agosto de 1877.—El Secretario, *Pedro Fuertes*.—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *Ruiz*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 6.ª y 7.ª

Número de Ayuntamientos			325
—	Pueblos que han concurrido		34
—	Expositores		124
—	Muestras remitidas		155
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	4	
—	Mencion	14	
	Total	18	
Clasificadas con **X** (muestras)		48	155
Reprobadas		89	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	3'23	2'58	
Mencion	11'29	9'03	
Total premios	14'52	11'61	
Con **X**	38'71	30'99	100'00
Reprobadas	71'77	57'40	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Agelet (D. Antonio).—Torregrosa, **M.**
Aldomá (D. Ramon).—Bellvís, **O.**
Alós (D. Francisco).—Balaguer, **X, O.**
Alvoreda (D. Ramon).—Palau de Anglesola, **P.**
Amorós (D. José).—Villanova de Bellpuig, **O.**
Andreu (D. Jaime).—Mollerusa, **X, O.**
Andreu (D. Pablo).—Idem, **X.**
Anglés y Dons (D. Jaime).—Espluga Calva, **M.**
Arnada (D. Pedro).—Golmés, **O.**
Balsells (D. Magin).—Granadella, **O.**
Banqué (D. Jaime).—Mollerusa, **X, O.**
Bardás (D. Antonio).—Borja, **O.**
Baró (D. Juan B.)—Mollerusa, **O.**
Bellet (D. Francisco).—Bell-lloch, 2 **O.**
Bellpuig (Ayuntamiento de).—Bellpuig, **O.**
Benet (D. Jaime).—Barbeus, **O.**
Benet (D. Pedro).—Borja, **O.**
Berengue (D. Blás).—Mollerusa, **O.**
Berengue (D. Lorenzo).—Preixana, **O.**
Blas (D. Pablo).—Vilanova de Bellpuig, **O.**
Bosch (D. José).—Bellvis, **O.**
Bosch (D. Pablo).—Mollerusa, **O.**
Bosch (D. Ramon).—Idem, **O.**
Bosch (D. Ramon).—Ibars de Urgel, **O.**
Boldú (D. José).—Artesa de Segre, **O.**
Bonet (D. Juan).—Vinaixa, **X.**
Boqué (D. José).—Mollerusa, **O.**
Bragos (D. Gonzalo).—Bellvis, **X.**
Bresoli (D. José).—Paleu de Anglesola, **O.**
Canove (D. Andrés).—Balaguer, **M, X.**
Capell (D. N.)—Torroja, **O.**
Carbés (D. Ignacio).—Golmés, **O.**
Carné (D. José).—Mollerusa, **O.**
Carnicé (D. Juan).—Ibars de Urgel, **O.**
Carulla (D. Juan).—Castellnou, **X.**
Castells (D. Antonio).—Lérida, **M.**
Catalá (D. Jaime).—Belianes, **O.**
Clua (D. Mariano).—Balaguer, **M.**
Codina (D. Ramon).—Bell-lloch, **M**, 2 **X**, 3 **O.**
Coll (D. Ramon).—Liñola, **O.**
Corellé (D. Felipe).—Mollerusa, **O.**
Domingo (D. Valerio).—Vallfogona. **O.**
Escolá (D. Pedro).—Mollerusa, **X.**
Esteva (D. Pablo).—Guardia de Tremp, 2 **X.**
Fábregas (D. Buenaventura).—Bell-lloch. **X**, 4 **O.**
Farré (D. Pedro).—Portella, **O.**
Fernandez (D. Francisco).—Vilanova de Bellpuig, **O.**
Ferrer (D. Ramon).—Grañena, **M, X.**
Foix (D. Ramon).—Cervera, **X.**
Folguera (D. Ildefonso).—Artesa de Segre, **O.**
Galitó (Doña Antonia).—Castellnou, **O.**
Garriga (D. José).—Bellvis, **O.**

Gilabert (D. Mariano).—Bellvis, **O.**
Giné (D. José).—Liñola, **O.**
Giné Niuvo (D. José).—Idem, **O.**
Golanó (D. Miguel).—Castellnou, **O.**
Gomá (D. Francisco).—Golmes, **O.**
Grau (D. Rafael).—Bellpuig, **P, X.**
Ignés (D. Pedro).—Cervera, 2 **M,** 2 **X.**
Jaques (D. Ignacio).—Mollerusa, **X, O.**
Lafont (D. Andrés).—Lérida, **O.**
Lladó (D. Miguel).—Pobla de Ciervoles, **O.**
Llimiana (Ayuntamiento de).—Llimiana, **O.**
Llovera (D. N.)—Grañena, **O.**
Llovet (Doña Dolores).—Balaguer, **X.**
Llovet (D. N.)—Cervera, **M,** 3 **X.**
Maluquer (D. Juan).—Artesa de Segre, 2 **O.**
Marti (D. Antonio).—Castellnou, **O.**
Martinez (D. José).—Bellvis, **O.**
Mas (D. Juan).—Liñola, **O.**
Mitjanés (D. José).—Bellvis, **O.**
Piera (D José).—Golmes, **O.**
Plá (D. José).—Balaguer, 2 **O.**
Pocalech (D. Jaime).—Castellnou, **O.**
Quer (D. Mariano).—Lérida, **O.**
Ribé (D. José).—Bell-lloch, **X.**
Ribé (D. Modesto).—Lérida, **X.**
Rius (D. Francisco).—Castellserá, **O.**
Roca (D. Antonio).—Palau, **X.**
Rodriguez (D. Pedro).—Artesa de Segre, **O.**
Sala (D. Bernardo).—Balaguer, **X, O.**
Salvado (D. N).—Grañena, **X.**
Salvador (D. Jaime).—Preñanosa, **X.**
Segarra (D. Blas).—Ibars de Urgel, **O.**
Segarra (D. Eugenio).—Borja, **O.**
Segarra (Sra. Marquesa de).—Ibars de Urgel, **O.**
Segarra (D. Pedro).—Vilanova de Bellpuig, **O.**
Segarra (D. Pedro).—Ibars de Urgel, **O.**
Serret (D. Jaime).—Belianes, **O.**
Sobrevalls (D. Ramon).—Bell-lloch, **X.**
Sol (D. José).—Lérida, **O.**
Sol Miró (D. José).—Golmes, **O.**
Solá (D. Domingo).—Artesa de Segre, **O.**
Soldevila (D. Ramon).—Lérida, **O.**
Solé (D. Ramon).—Granadella, **X.**
Sullá (D. José).—Salás, **X.**
Timoneda (D. N.)—Ostafranchs, **O.**
Torregrosa (Sr. Conde de).—Torregrosa, **P. M.**
Torren (D. Gabriel).—Mollerusa, **O.**
Torres (D. Francisco).—Vilanova de Bellpuig, **O.**
Torres (D. Ignacio).—Granadella, **O.**
Torres é Iglesias (D. Antonio).—Ossó de Cervera, **M.**
Tudela (D. Joaquin).—Vilanova de Bellpuig, **X.**
Tudela (D. José).—Idem, **X.**
Trigo (D. José.)—Mollerusa, **X.**
Trilla (D. Luis).—Cervera, 2 **X.**
Tristany (D. Francisco).—Belianes, **X.**
Vilalta (Sra. Viuda de).—Golmes, **O.**
Vilaltella (D. Ramon).—Castelnou, **O.**

CLASE 4.ª

Boldú (D. José).—Artesa de Segre, **X.**
Boqué (D. José).—Lérida, **X.**
Grau (D. Rafael).—Bellpuig, 2 **X.**
Lamolla, hermanos (Sres.)—Lérida, 2 **M, X.**

CLASE 6.ª

Alós (D. Francisco).—Balaguer, **O.**
Boldú (D. José).—Artesa de Segre, **O.**
Boqué (D. José).—Balaguer, **O.**
Fábrega (D. Buenaventura).—Bell-lloch, **O.**
Falguera (D. Ildefonso).—Artesa de Segre, **O.**

CLASE 7.ª

Boldú (D. José).—Artesa de Segre, **X.**
Ferrer (D. Ramon).—Grañena, **X.**
Lamolla, hermanos (Sres.)—Lérida. **P.**
Maluquer (D. Juan).—Artesa de Segre, **X.**
Plá (D. José).—Balaguer, **M.**
Sala (D. Bernardo).—Idem, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Agelet (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	800	750	30
Aldomá (D. Ramon).	Idem id. comun.	100	90	10
Alós (D. Francisco).	Idem id. id.	200	200	18
Idem.	Mistela.	18	18	40
Idem.	Vino generoso rancio.	26	16	100
Alvoreda (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	500	480	16
Amorós (D. José).	Idem id. comun.	90	80	12
Andreu (D. Jaime).	Idem id. id.	800	777	22
Andreu (D. Pablo).	Idem id. id.	200	190	14
Anglés (D. Jaime).	Idem id. natural.	195	156	16
Arnada (D. Pedro).	Idem id. comun.	600	500	14
Balsells (D. Magin).	Idem id. id.	80	40	10
Banqué (D. Jaime).	Idem id. id.	200	180	14
Idem.	Idem Macabeo.	40	35	100
Baró (D. Juan B.)	Idem tinto comun.	400	450	15
Bellet (D. Francisco).	Vino moscatel.	40	»	100
Idem.	Idem tinto de 1876	300	300	15
Bellpuig (Ayuntamiento de).	Idem id. comun.	»	»	16
Benet (D. Jaime).	Idem id. id.	100	90	20
Benet (D. Pedro).	Idem comun.	300	300	12'50
Idem.	Idem para destilar	300	300	9
Berengué (D. Blas).	Idem tinto comun.	700	660	14
Berengué (D. Lorenzo).	Idem id. id.	80	70	17
Blas (D. Pablo).	Idem id. id.	50	48	14
Boldú (D. José).	Vinagre.	»	»	15
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	53
Idem.	Mistela.	»	»	36
Idem.	Vino tinto comun.	500	450	21
Bonét (D. Juan).	Idem id. natural.	500	490	15

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Bordia (D. Antonio).	Vino tinto comun.	400	200	30
Boqué (D. José).	Mistela.	200	190	62'50
Idem.	Alcohól anisado.	200	195	80
Idem.	Vino tinto comun.	200	180	14
Bosch (D. José).	Idem id. id.	100	90	11
Bosch (D. Pablo).	Idem id. id.	600	590	14
Bosch (D. Ramon).	Idem id. id.	69	60	14
Idem.	Idem id. id.	120	100	13
Bragos (D. Gonzalo).	Idem id. id.	110	100	11
Bresolí (D. José).	Idem id. de pasto.	400	300	11
Canové (D. Andrés).	Idem id. comun.	500	490	18
Capell (D. N.)	Idem id. id.	400	400	23
Carbés (D. Ignacio).	Idem id. id.	700	650	14
Carné (D. José).	Idem id. id.	550	540	14
Carnicé (D. Juan).	Idem id. id.	100	90	13
Carulla (D. Juan).	Idem id. id.	480	450	17
Castells (D. Antonio).	Idem id. de pasto.	1.000	850	20
Catalá (D. Jaime).	Idem id. comun.	300	290	30
Clua (D. Mariano).	Idem id. natural.	500	400	10
Codina (D. Ramon).	Idem moscatel de 1874.	20	10	200
Idem.	Idem id. de 1875.	20	10	200
Idem.	Idem id. id.	»	»	200
Idem.	Idem imitacion Burdeos de 1872.	500	300	150
Idem.	Idem id. de 1873.	500	300	140
Idem.	Idem id. de 1874.	500	300	»
Idem.	Idem id. de 1875.	500	300	»
Coll (D. Ramon).	Idem tinto de pasto	200	180	18
Corellé (D. Felipe).	Idem id. coman.	600	580	14
Domingo (D. Valerio).	Idem id. de pasto.	500	490	25
Escolá (D. Pedro).	Idem id. comun.	200	190	14
Esteva (D. Pablo).	Idem moscatel.	50	50	80
Idem.	Idem tinto.	600	500	10
Fábregas (D. Buenaventura).	Mistela.	100	100	35
Idem.	Vino tinto de 1873	290	290	40
Idem.	Idem blanco 1876.	200	200	19
Idem.	Idem seco de 1875.	200	200	25
Idem.	Idem tinto de 1874	290	290	35
Idem.	Idem id. de 1876.	290	290	20
Farré (D. Pedro).	Idem id.	26	12	16
Fernandez (D. Francisco)	Idem id. comun.	80	67	11
Ferrer (D. Ramon).	Idem malvasía.	50	45	150
Idem.	Idem añejo.	40	37	110
Idem.	Vinagre.	»	»	14
Foix (D. Ramon).	Vino garnacha.	80	80	30
Folguera (D. Ildefonso).	Idem tinto comun.	19	16	18
Idem.	Mistela.	»	»	35
Galitó (Doña Antonia).	Vino tinto comun.	300	285	12
Garriga (D. José).	Idem id. id.	120	100	11
Gené (D. José).	Mistela.	90	90	50
Gilabert (D. Mariano).	Vino tinto comun.	70	60	11
Giné y Canes (D. José).	Idem clarete.	1.000	900	25
Giné y Niuvo (D. José).	Idem tinto comun.	140	130	18
Golanó (D. Miguel)	Idem id. id.	240	230	16
Gomá (D. Francisco).	Idem id. id.	500	480	14
Grau (D. Rafael).	Idem moscatel.	100	70	110
Idem.	Idem de pasto tinto	800	700	22
Idem.	Alcohól seco.	50	50	60
Idem.	Idem id.	100	100	40
Ignés (D. Pedro).	Vino tinto de pasto	1.000	960	18
Idem.	Idem garnacha de 1874.	500	500	45
Idem.	Idem blanco seco.	50	49	40
Idem.	Idem macabeo.	40	40	60
Jaques (D. Ignacio).	Idem generoso seco.	50	47	150
Idem.	Idem tinto comun.	900	850	16
Lafont (D. Andrés).	Idem tinto.	»	»	34
Lamolla, hermanos (Señores).	Aguardiente triple	3.000	3.000	87'50
Idem.	Anisado corriente.	»	»	70
Lamolla, hermanos (Señores).	Anisado superior.	»	»	125
Idem.	Vinagre.	»	»	12'50
Lladó (D. Miguel).	Vino de pasto tinto	150	120	18
Llimiana (Ayunt.° de).	Idem moscatel.	5	5	80
Llovera (D. N.)	Idem tinto comun.	300	280	15
Llovet (Doña Dolores de)	Idem id. id.	500	480	18
Llovet (D. N.)	Idem macabeo.	40	40	50
Idem.	Idem moscatel.	40	40	80
Idem.	Idem garnacha.	60	59	45
Idem.	Idem tinto comun.	400	350	22
Maluquer (D. Juan).	Idem generoso seco.	»	»	100
Idem.	Idem tinto comun.	900	800	19
Idem.	Vinagre.	»	»	15
Martí (D. Antonio).	Vino tinto comun.	40	39	12
Martinez (D. José).	Idem. id. id.	100	90	11
Mas (D. Juan).	Idem id de pasto.	100	90	18
Mitjanes (D. José).	Idem id. comun.	300	200	11
Piera (D. José).	Idem id. id.	600	550	13
Plá (D. José).	Idem generoso tinto.	50	48	40
Idem.	Idem blanco de pasto.	80	88	45
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Pocalech (D. Jaime).	Vino tinto comun.	60	50	12
Quer (D. Mariano).	Idem id. id.	»	»	25
Ribé (D. José).	Idem blanco.	1.000	990	16
Ribé (D. Modesto).	Idem tinto.	1.000	800	10
Ricart (D. Pablo).	Idem generoso dulce.	»	»	50
Rius (D. Francisco).	Idem tinto.	50	45	20
Roca (D. Antonio).	Idem id.	800	700	14
Rodriguez (D. Pedro).	Idem id.	30	16	19
Sala (D. Bernardo).	Vinagre.	»	»	12
Idem.	Vino tinto de pasto	500	480	20
Idem.	Idem blanco garnacha.	90	88	50
Salvado (D. N.)	Idem tinto de pasto	70	68	23
Salvador (D. Jaime).	Idem id. id.	»	»	15
Segarra (D. Blas).	Idem id. id.	140	120	13
Segarra (D. Eugenio).	Idem id. id.	96	96	30
Segarra (Sra. Marquesa de).	Idem id. id.	200	150	13
Segarra (D. Pedro).	Idem id. id.	80	70	12
Segarra (D. Pedro).	Idem id. id.	100	90	13
Serret (D. Jaime).	Idem id. id.	40	35	30
Sobrevalls (D. Ramon).	Idem id. id.	200	200	15
Solá (D. Domingo)	Idem id. id.	40	38	19
Solá (D. Isidoro).	Vinagre rancio.	»	»	60
Soldevila (D. Ramon).	Vino tinto comun.	500	500	14
Solé y Llaurado (D. Ramon).	Idem id.	70	30	10
Sol y Miró (D. José).	Idem id.	600	550	14
Sol y Beltran (D. José).	Idem id. de pasto.	150	140	18
Sullá (D. José).	Idem id. id.	150	140	20
Timoneda (D. N.)	Idem id. comun.	400	400	22
Torregrosa (Sr. Conde de)	Idem id.	1.500	1.400	37'50
Idem.	Idem moscatel.	50	400	125
Torren (D. Gabriel).	Idem tinto comun.	200	180	14
Torres (D. Antonio).	Idem id. id.	160	135	27
Torres (D. Francisco).	Idem id. id.	400	190	15
Torres (D. Ignacio).	Idem id. id.	90	60	10
Trigo (D. José).	Idem id. id.	500	450	14
Trilla (D. Luis).	Idem moscatel dulce.	50	48	90
Idem.	Idem id. seco.	50	48	80
Tristany (D. Francisco).	Idem tinto comun.	400	390	30
Tudela (D. Joaquin).	Idem id. id.	800	780	14
Tudela Roig (D. José).	Idem id. id.	70	65	11
Vila (D. Jaime).	Vinagre.	»	»	16
Vilalta (Viuda de).	Vino tinto.	400	380	14
Vilaltella (D. Ramon).	Idem id. comun.	350	330	16

RESÚMEN.

Número de productos	160
Produccion anual	43.854
Existencias disponibles	39.844
Precio medio	35'54

FALTAN.

Datos de produccion	18
— cantidades	21
— precio	2

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Poco puede decirse en obsequio de esta provincia, á la cual la naturaleza ha negado las condiciones necesarias para producir los ricos vinos de las restantes provincias catalanas. Excepcion hecha de algunas localidades, como Liñola, Bellvis y Solá, cuyos mostos revelan una materia colorante muy recomendable, los demas son vinos pobres; y sólo á fuerza de esmero pueden adquirir condiciones de conservacion, de lo cual dan fé los ejemplares premiados. Están llamados á producir vinos acídulos para el consumo, y se ha de recomendar á los productores, principalmente, el esmero y limpieza en la fabricacion; por falta de ello, la mayor parte de los vinos expuestos no han podido resistir las condiciones de trasporte y del local.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 15 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—El Secretario, *S. García*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Ramon Alvoreda	Palau de Anglesola	Tinto de pasto	Medalla de perfeccion.
D. Rafael Grau	Bellpuig	Idem id.	Idem.
Sr. Conde de Torregrosa	Torregrosa	Idem de Urgel	Idem.
		Moscatel de id	Mencion (Diploma).
D. Antonio Agelet	Lérida	Tinto de pasto	Idem.
D. Jaime Anglés y Dons	Espluga-Calva	Idem natural	Idem.
D. Antonio Castells	Lérida	Idem de pasto	Idem.
D. Mariano Clúa	Balaguer	Idem natural	Idem.
D. Ramon Codina	Bell-lloch	Imitacion de Burdeos de 1874	Idem.
D. Ramon Ferrer	Grañena de Cervera	Añejo	Idem.
D. Pedro Ignés	Cervera	Blanco seco	Idem.
		Macabeo	Idem.
D. N. Llovet	Cervera	Garnacha	Idem.
D. Antonio Torres é Iglesias	Ossó de Cervera	Tinto comun	Idem.
Clase 4.ª			
Sres. Lamolla, hermanos	Lérida	Aguardiente anisado	Mencion.
		Idem corriente	Idem.
Clase 7.ª			
Sres. Lamolla, hermanos	Lérida	Vinagre de vino	Medalla de perfeccion.
D. José Plá	Balaguer	Vinagre de 1858	Mencion.

El Secretario general, Francisco Javier de Bona.—V.° B.°—*El Presidente*, Santos.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
1	2324	Agelet (D. Antonio).	Lérida.	De pasto tinto.	16'4	4'14	18'28	Cen. — V. viol. M. clar.	Incoloro.	»	Pardo. —V. ver.	Ver. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnol.	R. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con fajas de materia colorante roja.	48'66	Blanco agl.	3'66	
2	2327	Alvoreda (D. Ramon).	Palau de Anglesola.	Tinto comun.	9'0	3'50	3'74	Az.—V. cen.	Incoloro.	»	Ver.-V. am.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	Trazas de œnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarillo rojiza, con fajas bastante marcadas.	22'42	Gris gran.	3'40	I. Fosf. y cal. Ab.—Sulf. clor. silic. Reg.—Magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.
3	2331	Anglés y Dons (D. Jaime).	Espluga Calva.	Idem natural.	12'6	5'04	4'50	Cen.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante violácea, con fajas marcadas.	21'40	Gris delic.	4'18	
4	2357	Castells (D. Antonio).	Lérida.	Idem de pasto.	10'8	3'82	6'73	Cen.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Am.	»	»	»	OEnol.					
5	2359	Clua (D. Mariano).	Balaguer.	Idem Cubells.	12'8	4'14	8'21	Mor. sucio.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	V. az.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
6	2360	Codina (D. Ramon).	Bell-lloch.	Idem de 1874, imitacion Burdeos.	12'6	5'62	7'36	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Am.	»	»	»	OEnol.					
7	2369	Ferrer (D. Ramon).	Grañena de Cervera.	Natural malvasía.	13'1	8'17	590'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	493'20	Blanco pulv. con mucho carbon interpuesto en fracmentos duros y compactos.	18'00 (1)	
8	2379	Grau (D. Rafael).	Bellpuig.	De pasto tinto.	11'7	4'46	6'88	Cen. — V. viol. clar.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso: materia colorante roja, con fajas ligeramente marcadas.	23'20	Gris agl.	4'50	
9	2380	Ignés (D. Pedro).	Cervera.	Blanco de 1872.	23'9	4'03	42'66															
10	2386	Llovet (D. N.).	Idem.	Garnacha.	14'8	3'61	213'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	176'18	Ocreosa delic.	3'72	
11	2417	Torregrosa (Sr. Conde de).	Torregrosa.	Tinto de Urgel (Las Palmas).	12'6	4'35	8'42	Cen.-V. az. clar.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	Trazas.	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja, con alguna faja muy marcada.	31'78	Gris clar. agl.	3'62	
12	2417	Idem.	Idem.	Moscatel de Urgel (Las Palmas).	17'3	4'03	53'30	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	71'80	Amarillo anaranjado agl.	3'50	
13	2419	Torres (D. Antonio).	Ossó de Cervera.	Comun tinto.	12'6	4'35	13'91	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Pardo.—V. am.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. casi compacto, paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con fajas de materia colorante roja.	32'30	Terrosas.	3'00	

(1) Inexacto.

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.
De 9 á 10	1
10 á 11	1
11 á 12	1
12 á 13	5
13 á 14	1
14 á 15	1
16 á 17	1
17 á 18	1
23 á 24	1
Suma	13

RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.
3 á 4	3
4 á 5	7
5 á 6	2
8 á 9	1
Suma	13

MATERIA COLORANTE. Vino coloreado	Por	Núm. de vinos.
Œnolina	.....	5
Œnolina y œnocyanina	.....	2
Suma	.....	7

MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 21 á 30	3
30 á 40	2
40 á 50	1
70 á 80	1
170 á 180	1
490 á 500	1
Suma	9

CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 1 á 2	1
3 á 4	6
4 á 5	1
18 á 19	1
Suma	9

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Artesa de Segre	»	»	»	3	8	11
Balaguer	»	»	3	5	6	14
Barbeus	»	»	»	»	1	1
Belianes	»	»	»	1	2	3
Bell-lloch	»	»	1	5	11	17
Bellpuig	»	1	»	3	1	5
Bellvis	»	»	»	1	6	7
Borja	»	»	»	»	3	3
Castellnou (Ossó)	»	»	»	1	5	6
Castellserá	»	»	»	»	1	1
Cervera	»	»	2	8	»	10
Espluga-Calva	»	»	1	»	»	1
Golmés	»	»	»	»	6	6
Granadella	»	»	»	1	2	3
Grañena	»	»	1	3	1	5
Guardia	»	»	»	2	»	2
Hostafranchs (Arañó)	»	»	»	»	1	1
Ibars de Urgel	»	»	»	»	5	5
Lérida	»	1	3	3	4	11
Liñola	»	»	»	»	4	4
Llimiana	»	»	»	»	1	1
Mollerusa	»	1	»	6	10	17
Ossó de Cervera	»	»	1	»	»	1
Palau de Anglesosa	»	1	»	1	1	3
Pobla de Ciérvoles	»	»	»	»	1	1
Portella (La)	»	»	»	»	1	1
Preixana	»	»	»	»	1	1
Preñanosa	»	»	»	1	»	1
Salás	»	»	»	1	»	1
Torregrosa	»	»	2	»	»	2
Torroja	»	»	»	»	1	1
Vallfogona	»	»	»	»	1	1
Vilanova de Bellpuig	»	»	»	2	5	7
Vinaixa	»	»	»	1	»	1
Totales	»	4	14	48	89	155

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Añejo	»	»	1	»	»	1
	Blanco seco	»	»	1	1	»	2
	Burdeos (imitacion)	»	»	1	2	1	4
	Clarete natural	»	»	»	»	1	1
	Garnacha	»	»	1	3	»	4
	Generoso rancio	»	»	»	»	4	4
	Macabeo	»	»	1	2	»	3
	Malvasía	»	»	»	1	»	1
	Moscatel	»	»	»	5	4	9
	O'Porto (imitacion)	»	»	»	1	1	2
	Tinto natural	»	»	2	1	»	3
	Idem de pasto	»	2	3	22	73	100
	Idem de Urgel	»	1	1	»	»	2
4.ª	Aguardiente anisado	»	»	1	1	»	2
	Idem corriente	»	»	1	1	»	2
	Idem triple anís	»	»	»	1	»	1
	Alcohól seco	»	»	»	2	»	2
	Idem anisado	»	»	»	1	»	1
6.ª	Mistela	»	»	»	»	5	5
7.ª	Vinagre de vino	»	1	1	4	»	6
	Totales	»	4	14	48	89	155

PROVINCIA DE GERONA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Pocas provincias de España presentan regiones de condiciones climatológicas tan variadas como la de Gerona, que, cruzada por extensas cordilleras, estribaciones de la pirenáica, dan lugar á dilatadas llanuras y profundos valles, á prolongadas laderas y elevadas mesetas, de altitud y disposicion tan distinta, que en la reducida extension de cinco mil ochocientos ochenta y tres kilómetros cuadrados que mide la provincia, se encuentran, por decirlo así, todas las regiones agrícolas en que se considera dividido el suelo europeo; pues, desde las plantas forrajeras al naranjo, son objeto de cultivo las diversas especies vegetales que en la geografía agrícola se encuentran comprendidas en las regiones intermedias de los dos extremos citados.

La de la vid se halla circunscrita á la parte oriental de la provincia, internándose al Oeste en los puntos en donde el terreno forma valles, y en mesetas de poca altitud, ocupando los partidos de Figueras y La Bisbal, la parte N. E. del de Gerona, la S. E. del de Santa Coloma y una pequeña extension en la parte oriental del de Olot, ocupando en conjunto los viñedos una superficie de 38.855,74 hectáreas, distribuidas del siguiente modo:

PARTIDOS.	HECTÁREAS.
La Bisbal	3.809.546
Figueras	23.894.700
Gerona	7.644.600
Olot	608.600
Puigcerdá	»
Santa Coloma	2.898.294
Total	38.855.740

De modo que los viñedos ocupan solo una quinceava parte de la superficie total, lo cual indica que, áun dentro de su misma zona, el cultivo cereal invade una extension considerable, especialmente desde la aparicion del *oidium tuckeri*, enfermedad que no ha desaparecido aún en algunas comarcas del alto y bajo Ampurdan. Conveniente sería un estudio detenido de las causas que concurren á la persistencia inexplicable de aquella, pues todos los medios empleados hasta el presente, han sido ineficaces para cortar de raiz un mal que tantos perjuicios ha causado á la produccion enológica de esta provincia. El estudio de las diversas variedades que son objeto de cultivo, podria dar mucha luz sobre este asunto, pues es un hecho innegable que, al paso que unas son muy accesibles á la implantacion de aquella criptógama, otras son más refractarias al contagio de la enfermedad, áun colocadas en condiciones más desfavorables.

Los procedimientos empleados en el cultivo, el sistema de explotacion á que se hallan sometidos los viñedos, los métodos de poda, la cantidad y naturaleza de los abonos empleados en algunas localidades y la excesiva humedad que se observa en muchos terrenos, son otras tantas concausas que deben ser objeto de estudio, si se quiere encontrar remedio á tamaño mal.

De las diferentes estadísticas verificadas desde el segundo tercio de este siglo, en ninguna se halla consignado de un modo esplícito la cifra que alcanza la produccion vinícola en la provincia de Gerona; sólo la verificada en el año 1860 ha podido servirnos de base para fijar dicho dato, completándolo con las noticias adquiridas particularmente, de modo que pueden considerarse como muy aproximadas.

PARTIDOS.	VINOS PRODUCIDOS. Decálitros.
La Bisbal	387.000
Figueras	2.476.800
Gerona	774.000
Olot	61.820
Puigcerdá	»
Santa Coloma	247.540
Total	3.947.160

De los 3.947.160 decálitros, son anualmente exportados, por término medio, 81.220 para Marsella, Génova y América, que representan un valor aproximado de 336.886,75 pesetas.

Aun cuando la cifra anterior ha sufrido alguna disminucion durante estos últimos años, es un dato que demuestra la importancia que podria alcanzar aquella produccion y la riqueza de un producto que tan fácil salida encuentra en los mercados extranjeros. Siendo los vinos del Alto Ampurdan los más solicitados, particularmente los de Llanos á Culera, Puerto de la Selva, Cadaqués, y muy especialmente el de la Montaña de San Pedro de Roda, dicho se está que en los puntos mencionados la elaboracion del vino obedece á un sistema racional que, ayudado por condiciones climatológicas especiales, da lugar á productos escogidos.

No podemos decir lo mismo con relacion á otras comarcas, en que, debido á la mala calidad de la primera materia, es considerado como un producto secundario, que no ha conseguido fijar la atencion de los cosecheros, limitándose á la produccion de caldos para el comercio interior. Para estos, la vendimia se verifica dentro de plazos que obedecen únicamente á una costumbre rutinaria, sin que el estado más ó ménos completo de madurez de la uva, adelante ó aplace la época de su recoleccion. De aquí provienen en gran parte las malas cualidades de un producto que, obtenido en mejores condiciones, sería digno de figurar entre los aceptables. Es en cierto modo excusable esta falta en muchas comarcas, formados como están los viñedos con cepas correspondientes á variedades distintas, pues la maturacion se realiza en épocas que varían para cada clase. Con este sistema de plantaciones, la eleccion esmerada de las uvas maduras exigiria gastos considerables, por las diferentes veces que habria que repetir el entresaque. La conveniencia de un estudio de las variedades de la vid de que anteriormente hemos hablado, tendria útil aplicacion tambien en este concepto, para poder fijar las que, atendidas las condiciones agronómicas y climatológicas de cada localidad, podrian dar en cada sitio resultados más satisfactorios.

Finalmente, en las comarcas comprendidas en el límite de la region, la vendimia se hace forzosamente antes de la completa madurez del fruto, pues los frios de otoño interrumpen la vegetacion antes de haber recorrido aquel todas sus fases. Así es que el vino obtenido tiene condiciones poco apreciables; pues, debido á su pobreza alcohólica y á la exuberancia de materias protéicas, es de muy difícil conservacion, teniendo que consumirse antes de la llegada del verano, por no poder resistir sin *picarse* las alzas de temperatura. Este caldo, conocido en el país con el nombre de *vivert* (vino verde) es comparable al *chacolí* de las provincias del Norte; si bien aquél es susceptible de mejoramiento, pudiendo ser un regular vino de pasto, si fuera más esmerada su elaboracion, y se tomaran, durante su crianza, las precauciones que la ciencia aconseja.

La fabricacion de los vinos tintos de pasto adolece por lo general, en la mayor parte de las localidades, de defectos capitales, ademas del que dejamos señalado, respecto á las condiciones en que se verifica la vendimia, á la que se procede invariablemente á partir desde 1.° de Octubre. El pisado se verifica en las mismas portaderas; de modo, que necesariamente tiene que ser aquél incompleto, pues, sobrenadando en el mismo mosto los racimos, se escapan á la accion mecánica del pisado.

No entramos en más detalles respecto á la elaboracion de las distintas clases de vino que en la provincia se fabrican, pues tendremos qne ocuparnos de ello más adelante.

SECCION 1.ª

PRIMERAS MATERIAS.—Las materias primeras de la industria, en esta provincia, quedan reducidas á los mostos procedentes de la uva, que son el único producto agrícola que se destina á la fabricacion del vino. No figuran estas primeras materias en el resúmen provincial, por cuanto son objeto de modificacion inmediata; pues en rigor no deben considerarse como fabricantes de tal materia mas que á los que se limitaran á la fabricacion del mosto, y que en tal estado pasara á manos de otro fabricante para la obtencion de sus productos derivados.

En ninguno de los estados recibidos figuran los *Madres* como producto enológico, debido esto sin duda al valor nulo dado á esta materia, que se desperdicia por completo, siendo absolutamente ignoradas las manipulaciones á que puede someterse para la obtencion del bitartrato de potasa, y ni áun en bruto es objeto de comercio.

Como puede verse en el resúmen núm. 1.°, 1.793 son los fabricantes de vinos que existen en la provincia, segun de los datos recibidos se desprende; pero, sin exageracion, podemos afirmar que alcanza á una cifra mucho mayor. Dos son los motivos en que fundamos nuestro aserto: primero, que sólo una tercera parte de los pueblos en los cuales se explota la vid en mayor ó menor escala, han mandado los estados; y segundo, que los mismos que han remitido los datos, se han limitido á la enumeracion de los que se consideran en el país como cosecheros en grande escala, pues la excesiva division de la propiedad hace que los pequeños propietarios y los *parceros* pasen desapercibidos por los encargados de consignar el número de fabricantes que en cada término municipal existen.

A continuacion inscribimos los pueblos en los cuales existen viñedos de cierta extension, y que han dejado de facilitar las noticias pedidas, ó han contestado negativamente, fundándose algunos en la poca importancia que alcanza en su localidad la produccion vinícola.

LA BISBAL.

* Bagur.
* Bisbal (La).
* Calonge.
Casavells.
Castell d'Ampurdá.
Castillo de Aro.
Corsa.
Cruilles.
Foixá.
Fontanillas.
Fontesa.
Gualta.
Latallada.
Monells.
Montrás.
Palau Sator.
Pals.
Parlabá.
Pera (La).
Peratallada.
Regencós.
Rupiá.
San Juan de Palamós.
San Sadurní.
Santa Cristina de Aro.
Serra.
Torrent.
* Torroella de Montgrí.
Ullá.
Ullestret.
Vall-llobrega.
Vallpellach.

FIGUERAS.

Bajol (La).
* Cabanas.
Cabanellas.
Castelló de Ampurias.
* Cistella.
Ciurana.
Crespia.
Dosquers.
Fortia.
Lladó.
Llers.
Massanet de Cabreny.
Riumors.
San Lorenzo de la Muga.
San Pedro Pescador.

Santa Leocadia de Algama.
Selva de Mar.
Tarabaus.
Terradas.
* Torroella de Fluviá.
Vilabestran.
Vilamacolum.
Vilamalla.
Vilanant.
Vilanova de la Muga.
Vilasacra.
Vilatenim.

GERONA.

Albons.
Armentera.
Bellcaire.
Bordils.
Camós.
Campllonch.
* Cassá de la Selva.
Celrá.
Cornellá.
* Escala (La).
Flassá.
Fontcuberta.
* Fornells de la Selva.
Jape.
Juyá.
* Llagostera.
Madremaña.
Mediñá.
Mollet.
Palau Sacosta.
* Palol de Rebardil.
Porqueras.
* Quart.
San Andrés de Alterri.
San Gregorio.
San Yordi Dervalls.
San Juliá de Ramis.
Seriñá.
Verges.
Vilablasen.
Vilahur.

OLOT.

Argelaguer.
Mieras.
Oix.
* Parroquia de Besalú.
Salas.
San Salvador de Riaña.
Santa Pau.

SANTA COLOMA.

Anglés.
Breda.
Bruñola.
* Caldas de Malavella.
Hostalrich.
Massanas.
Massanet de la Selva.
Riells.
Ruidarenas.
Riudellots de la Selva.
San Feliú de Buxallen.
Sils.
Vidrieras.
* Viloví (1).

Contando por término medio un fabricante de vino por cada 10 vecinos en los pueblos del partido de Figueras y La Bisbal, cuya cifra no es exagerada, pues la produccion vinícola es la que más extendida se halla; uno por cada veinte en los de Gerona á Santa Coloma de Farnés, y uno por cada treinta en los de Olot, resulta un total de 1.864 fabricantes de vino, que no figuran en los estados que se acompañan, dato que es sin duda muy distante de la realidad, pero que consideramos algo aproximado, teniendo en cuenta la condicion especial del país y la índole y costumbres de los pueblos que en el estado anterior figuran.

Como es natural, los productores de vino de pasto alcanzan una cifra considerable, con relacion á los de otras clases; si bien, de estos últimos, por la poca consideracion del producto, dejan muchos de figurar en los estados recibidos.

Los vinos de pasto producidos en la provincia, son por lo general de mucha fuerza, que los hace algunas veces poco á propósito para aquél objeto, sobre todo para paladares delicados, que aceptan como el tipo de aquellos los vinos del Medoc, que señalan un número muy inferior de grados en la escala alcohólica. Por el contrario, como hemos dicho ya, al hablar de la produccion vinícola de la provincia en general, el *vi-vert* es de una fuerza alcohólica sumamente débil, y elaborado en buenas condiciones, podria aproximarse al tipo anteriormente citado, como lo prueba el elevado precio que alcanza cuando se logra que atraviese el verano sin picarse, cosa que por desgracia acontece raras veces.

La mayor parte de los vinos de pasto experimentan, durante su fabricacion, fermentaciones paralelas, debidas á que la primera fermentacion es con frecuencia interrumpida por las nuevas adiciones de mosto en la masa en que estaba aquella iniciada, y de aquí proviene el *deje* amargo que se observa en algunos, y en otros un sabor dulzazo, debido á que ha sido castrada la fermentacion por la adicion de mosto concentrado.

Los vinos preparados no figuran en los datos recibidos, á causa tal vez de no haber sabido fijar el significado de esta palabra, considerándola como equivalente de mistificados ó compuestos, pues creo que entre aquellos deberian figurar los destinados á la exportacion, sometidos como es natural al encabezamiento, para que puedan resistir los viajes.

Los vinos licorosos son, á no dudar, los que mejor se elaboran, pudiendo competir con los de las mejores provincias españolas, excepcion hecha de las andaluzas. La fácil colocacion de estos vinos y el buen precio que alcanzan, hace que su elaboracion sea un tanto esmerada, habiendo logrado fijar la atencion de los consumidores. Entre estos vinos, citaremos el célebre garnacha, el comun dulce y el moscatel, cuyos mostos han sido sometidos, en todo ó en parte, á la concentracion en calderas á fuego directo, circunstancia que contribuye á aumentar su coloracion y la cantidad de glucosa. No queremos terminar este párrafo sin citar el llamado vino de *Todos los Santos* (2), fabricado para ser consumido á últimos de Octubre, el cual no es mas que un vino incompleto que, antes de terminar la primera fermentacion, ha sido metido en vasijas herméticamente cerradas, con lo cual aquella se ha suspendido mediante la adicion de arrope ó mosto concentrado. La principal cualidad del vino citado es el sabor picante, debido al ácido carbónico que lleva disuelto y que, unido al dulce de la glucosa no descompuesta, le da un sabor en cierto modo agradable.

Los vinos generosos, conocidos en el país con el nombre genérico de *vinos rancios*, pudieran en algunas localidades alcanzar grande estima, sobre todo en el litoral, si se tuviera más esmero en la elaboracion, que por desgracia no es comparable al que alcanza en otras comarcas de Cataluña, como en el Priorato y en la parte oriental de la provincia de Barcelona.

Para completar lo dicho sobre los vinos de la provincia, á continuacion expresamos las principales clases que se elaboran:

DE PASTO.

Vino tinto comun.
Idem negro.
Idem verde.
Idem de aguas.
Idem de capa.
Idem abocado.
Idem dulce.
Idem blanco comun.
Vino clarete.
Idem pequeño Burdeos.
Idem blanco dulce.
Idem Picapoll.

LICOROSOS.

Malvasía.
Garnacha.
Moscatel.
Dulce.
Cocido.

PREPARADOS.

Digestivo.
Encabezado.

GENEROSOS.

Rancio.
De Llansá.
De Cadaqués.
Garnacha seco.

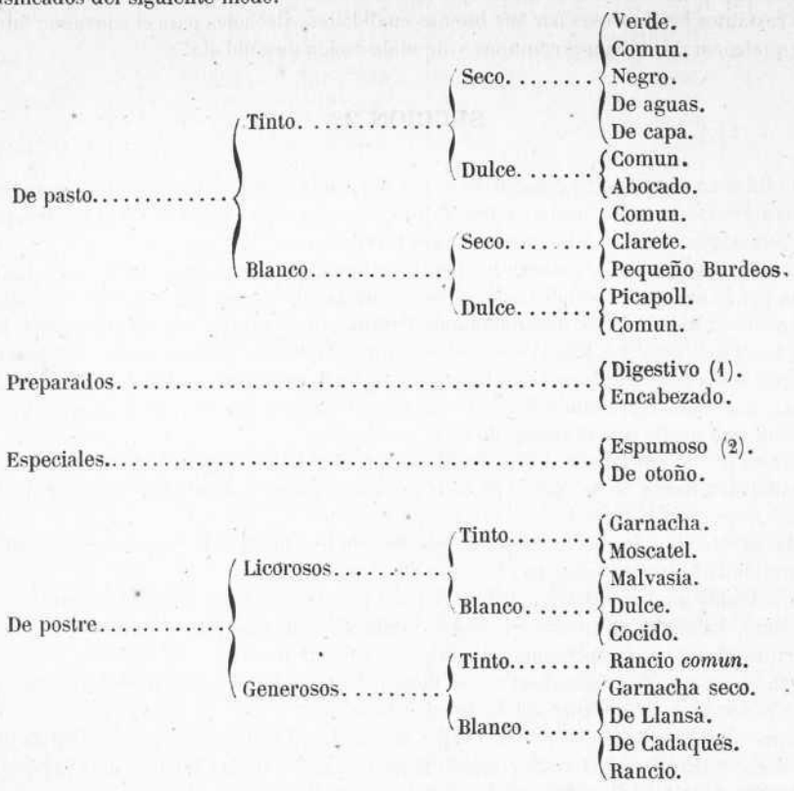
ESPECIALES.

Espumoso.
De otoño.

(1) No obstante las negativas ú omisiones de los Alcaldes, los 16 pueblos marcados con un asterisco han remitido productos á la Exposicion.—*(Nota de la Secretaría general del Jurado.)*

(2) Llamado tambien de otoño.

Que pueden ser clasificados del siguiente modo:



No figuran en la estadística que nos ocupa, vinos procedentes de otras frutas, produccion completamente desconocida en la provincia, debido desde luego á que aquellas se cosechan en cantidad insuficiente y que apenas basta á satisfacer las necesidades del consumo. Sólo en esta capital se encuentra establecida una fábrica de cerveza, que dista mucho de poder figurar entre los productos escogidos de este género, y no alcanza siquiera las buenas condiciones de algunas cervezas fabricadas en Barcelona; no figurando tampoco las mezclas como produccion especial.

Poco numerosas son tambien las fábricas de alcohól, cuyo producto se destina, en su mayor parte, á la elaboracion del aguardiente anisado que se consume en el país, pudiendo considerarse el restante como alcohól seco, que parte es exportado, y parte se emplea en el encabezamiento de los vinos que requieren semejante preparacion. De todos modos, el alcohól de vino es el único que se produce, para cuya obtencion no se emplea el esmero que fuera de desear, valiéndose de los antiguos alambiques á fuego directo, con cuyos medios no podrán nunca obtenerse alcohóles superiores.

De las aguas refrescantes y olorosas, podemos citar únicamente, entre las primeras, el agua carbónica, que bajo distintas denominaciones se fabrica en la capital y en Figueras. Entre las segundas, sólo la de flor de azahar se produce, aunque en pequeñas cantidades, y de mala calidad, pues ocupa una extension muy reducida el naranjo en esta provincia, donde termina su region, careciendo sus flores del esquisito aroma de las regiones meridionales.

Aun cuando no consta en los datos facilitados por el Ayuntamiento de esta capital, existe la fábrica de licores de los Sres. Pascual y compañía, cuyos excelentes productos han figurado en la pasada Exposicion vinícola. Esta es la única fábrica de dicho producto que puedo citar; si bien, en pequeña escala, existen algunas más, tanto en esta capital como en Figueras.

Como puede verse en el resúmen general, sólo tres fabricantes de mistela figuran en la provincia, lo cual no es raro, atendiendo á la poca importancia que alcanza aquí este producto, del que la mayor parte se limitan á fabricar el necesario para su consumo particular.

Otro tanto podemos decir respecto á los vinagres, no bastando la corta proporcion de fabricantes para proveer á la demanda en las comarcas donde no puede producirse por faltar las primeras materias. El vinagre es, á no dudar, el producto que ménos preocupa la atencion de los cosecheros, siendo su produccion en cierto modo accidental, destinando á ella los vinos que naturalmente han sufrido un principio de fermentacion acética y que no sirven más que para aquél uso, ó para el alambique. El bajo precio que alcanza dicho artículo es sin duda una de las principales causas de esta falta de esmero, lo cual prueba las pocas exigencias de los consumidores, pues la mayor parte de los vinagres no son más que una débil disolucion de ácido acético en un vino de ínfima calidad, que enmascara la agradable acidez que debieran tener, conservando sólo una acritud desagradable. Dicho se está que sólo se emplea el producto del mosto de la uva, desconociéndose por completo el empleo de otro cualquier líquido fermentecible.

Con esto damos por terminada la parte relativa á la Seccion 1.ª, pudiendo reasumir lo dicho anteriormente, en los siguientes términos:

---

(1) Sres. Segur y compañía, S. Pol de la Bisbal.
(2) Vilaset, parroquia de Besalú.

Modificacion inmediata de las primeras materias; elaboracion del vino, susceptible de mejoramiento, en especial los de pasto, distinguiéndose entre los restantes los licorosos por sus buenas cualidades; alcohóles para el consumo; fabricacion de aguardiente anisado y licores en pequeña escala; vinagres comunes y de elaboracion descuidada.

SECCION 2.ª

Los productos comprendidos en la Seccion 2.ª no ofrecen, por desgracia, tanto campo al desenvolvimiento industrial de esta provincia, como los de la anterior; excepcion hecha de una á dos clases, en especial la 11.ª, algunos de cuyos objetos, como veremos más adelante, nada tienen que envidiar á las regiones más privilegiadas.

De los objetos comprendidos en la clase 8.ª, ó sean los instrumentos que operan con el fruto, sólo algunas prensas de husillo se construyen, únicas que por lo general se emplean en el país para la fabricacion del vino; pues si algun cosechero necesita alguno de los restantes, como son mondaderas, desgranadoras, trituradoras y calderas de cochura, para la más perfecta elaboracion, de sus productos, tiene que acudir á Barcelona ó al extranjero, á fin de proporcionarse dichos aparatos, teniendo que valerse de este medio el que desea adquirir prensas de hierro de moderna construccion, que ofrecen sólidas ventajas sobre las antiguas, y que empiezan á generalizarse. Hemos dejado de citar con los anteriores, los pisa-uvas, porque poquísimos fabricante emplean para esta operacion otro medio que el pisado directo.

Lo anteriormente expuesto puede aplicarse á los aparatos comprendidos en la clase 9.ª, sin que ninguno pueda adquirirse dentro de la provincia, excepcion hecha de los que expresa el resúmen núm. 2, siendo los restantes desconocidos en su mayor parte por los vinicultores.

Lo contrario tenemos la satisfaccion de consignar por lo que se refiere á la clase 10.ª; pues en especial la pipería y pellejería, forman un ramo importante de la industria indígena.

La produccion de aros y duelas aumenta diariamente, gracias á las nuevas plantaciones de castaños y avellanos, en especial en el partido de Santa Coloma, habiendo alcanzado en 1860 la produccion de aros 40.000 quintales métricos, de los cuales correspondieron al citado partido 32.000, que representan un valor de 600.000 pesetas.

Las duelas fabricadas en el mismo año, ascendieron á 16.000 quintales métricos, que representan un valor de 224.000 pesetas, cantidad que, unida á la anterior, arroja un total de 824.000 pesetas.

Todos los objetos comprendidos en la clase 11.ª, excepcion hecha de las cápsulas, se fabrican en la provincia. Un producto hay entre aquellos que merece especial mencion, por ser su produccion una de las fuentes más importantes de riqueza en el país. Tal es la industria taponera, que ha llegado á adquirir tal desarrollo en estos últimos años que, no bastando la materia primera que se produce en la provincia, á pesar de que alcanza á la enorme cifra de 50.000 quintales métricos, por término medio, tiene que importar corcho en bruto de Andalucía, Extremadura, Portugal, Italia y Argelia, llegando á un total de 62.000 quintales métricos el corcho que anualmente se consume.

Sólo así se comprende que pueda esta industria dar trabajo á 10.000 operarios, que elaboran anualmente 1.282.941 millares de tapones, que representan un valor de 1.443.120 pesetas, siendo la mayor parte exportados para Francia, Inglaterra, Alemania y América.

Ademas de los pueblos que figuran en el resúmen provincial, como productores de tapones, deben agregarse los siguientes, segun el órden de importancia.

LLAGOSTERA.	LA BAJOL.
Calonge.	Santa Cristina de Aro.
La Bisbal.	San Juan de Palamós.
Gerona.	Castillo de Aro.
Blanes.	Massanet de Gabrenys.
	Celrá.

SECCIONES 3.ª, 4.ª Y 5.ª

Ningun dato podemos consignar relativo á los productos comprendidos en la 3.ª Seccion. La fabricacion de conservas existe en esta provincia en una escala tan reducida, que en ninguno de los estados recibidos figura un solo fabricante de esta clase de productos. Las conservas alimenticias comprendidas en esta Seccion, se reducen á las que para el consumo particular se preparan, y las que se expenden al pormenor en establecimientos de poca importancia, siendo la mayor parte conservas en vinagre de frutas y plantas potageras.

En consecuencia, no ha sido posible llenar los encasillados del suplemento al núm. 2; pues no existiendo fabricantes de conservas, el único producto que emplean, los caldos, está ya expresado en la parte correspondiente del resúmen provincial relativo á la Seccion 2.ª, pues solamente un fabricante de productos químicos figura en los estados recibidos, y áun probablemente dichos productos no están destinados á la elaboracion de vinos.

Las dos únicas obras que podemos consignar comprendidas en la Seccion 4.ª, son las que han figurado en la Exposicion vinícola, de D. Agustin Vilaret, y D. Luis Justo y Villanueva: titúlase la primera «Memoria sobre las causas principales del abandono de la fabricacion de los vinos espumosos en España;» manuscrito de 60 páginas en folio, y la segunda «Proyecto de bodega.»

Finalmente, la Seccion 5.ª queda reducida á los poquísimos objetos expresados en los estados de Darnins, Espolla, Figueras, Perelada, Garrigolas, Culera, Vilafant, Vilamaniscle y Cernia, que se reducen á algunos de los utensilios más comunmente empleados en el país para la elaboracion del vino; pero cuyos datos no son suficientes para formar con ellos el estado ó resúmen provincial á que se refiere la Seccion 5.ª

Gerona 27 de Octubre de 1877.—*Joaquin de Espona.*—V.º B.º—El Presidente, *J. M. Lagunilla.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		251
—	Pueblos que han concurrido		30
—	Expositores		62
—	Muestras remitidas		131
	Premios: Afinacion	6	
	— Perfeccion	30	
	— Mencion	37	
	Total	73	
	Clasificadas con **X** (muestras)	39	131
	Reprobadas	19	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	9'67	4'38	
Perfeccion	48'38	22'60	
Mencion	59'67	29'00	
Total premios	117'72	55'98	
Clasificadas con **X**	62'90	29'58	100'00
Reprobadas	30'65	14'44	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Camps (Excmo. Sr. D. Pelayo de).—Espolla, **X.**
Monreu y Gelpi (D. Pablo).—Gerona, **O.**

CLASE 2.ª

Alfaras (D. Romualdo).—Figueras, **P, M.**
Artiga (D. Gregorio).—Capmany, **P,** 2 **M,** 4 **X,** 3 **O.**
Bascó (D. Cosme).—San Miguel de Culera, **M.**
Bruses (D. Vicente).—Cabanes, **X.**
Camps (Excmo. Sr. D. Pelayo de).—Espolla, **A,** 2 **P, X.**
Carreras y Ruffi (D. José).—Bagur, **O.**
Casabona (D. Pablo).—Parroquia de Besalú, **M.**
Casamor (D. Antonio).—Navata, 2 **M, X, O.**
Castellá (D. José).—Rabós, **P.**
Centena (D. José).—Vilamaniscle, **M, X.**
Cistella (Ayuntamiento de).—Cistella, **X.**
Coderch (D. Juan).—Espolla, **M, X.**
Domenech (D. Antonio).—San Miguel de Culera, **X, O.**
Duran (D. Joaquin).—San Julian de Ramis, **P.**
Fages (D. Narciso).—Palol, 2 **X, O.**
Falgas (D. José de).—Quart, 2 **X.**
Felip y Moy (D. José).—Gerona, **O.**
Freixa (D. José).—Vilamaniscle, **X.**
Gimbernat (D. Pedro).—Ordis, **M.**
Gironella (D. Juan).—Vilamaniscle, 2 **M, X, O.**
Izal (D. Telesforo).—San Feliú de Guixols, **M.**
Jordá (D. Rafael).—Molins, **X.**
Llansá (Ayuntamiento de).—Llansá, 2 **P,** 3 **M,** 3 **X, O.**
Marés y Bisbe (D. José).—Puerto de la Selva, 3 **P.**
Marés Orial (D. Pedro).—Idem, **P, M, O.**
Matas (D. Gerardo).—San Miguel de Culera, **P, M.**
Montiel y Cano (D. Luis).—Llansá, **P,** 2 **M, X.**
Moradillo (D. Fernando de).—San Miguel de Culera, **P.**
Neira (D. Bruno).—Figueras, **X,** 2 **O.**
Nouvilas (D. Juan).—Vilamaniscle, **O.**
Pagés (D. Jaime).—Idem, **X.**
Pedrú y Baltrer (D. Jaime).—Puerto de la Selva, **M, X.**
Plandiura (D. Bartolomé).—Argelaguer, **O.**
Pont de Viñals (D. José).—Cabanas, **P.**
Puig y Descals (D. Francisco).—Rosas, **M.**
Puignau (D. Nicolás).—Puerto de la Selva, 2 **M, X.**
Pujol (D. Joaquin).—Fornells de la Selva, **X.**
Quintana y Serra (D. Pompeyo de).—Torroella de Montgri, **A, P.**
Ripoll y Costa (D. Ramon).—Torroella de Fluviá, **P.**
Rubies (D. Francisco).—Cadaqués, 2 **P, M.**
Sagaró (D. José).—Rabós, **A.**
Sans (D. Vicente).—Viure, **M, X.**
Sastre Iglesias Hermanos (Sres.)—Figueras, **P,** 2 **M.**
Segur y Compañía (Sres.)—San Pol de La Bisbal, **P, M, X.**
Sirvent (D. Salvador).—San Miguel de Culera, **O.**
Toll (Doña Catalina).—Figueras, **P.**

Trincheria y de Bolós (D. Marcial).—Gerona, 2 **M.**
Vilaret (D. Agustin).—Blanes, 2 **P.**

CLASE 4.ª

Alfaras (D. Romualdo).—Figueras, **X.**
Corbera (D. Antonio).—Idem, 2 **X.**
Faig (D. Juan).—Idem, **X.**
Llansá (Pueblo de).—Llansá, **X, O.**
Regas, hermanos (D. Jaime).—Gerona, 2 **P, M.**
Salvat (D. José).—La Escala, **X.**

CLASE 5.ª

Pascual y compañía (Sres.)—Gerona, 2 **A, P,** 4 **M,** 3 **X, O.**
Regas y hermanos (D. Jaime).—Idem, 2 **P.**

CLASE 7.ª

Alfaras (D. Romualdo).—Puerto de la Selva, **P.**
Artiga (D. Gregorio).—Capmany, **M.**
Camps (Excmo. Sr. D. Pelayo de).—Espolla, **A.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alfaras (D. Romualdo).	Vino tinto seco de 1876.	»	»	20
Idem.	Idem garnacha de id.	»	»	32
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	40
Idem.	Idem rancio 1873.	»	»	»
Idem.	Idem tinto dulce de 1876.	»	»	21
Idem.	Idem id. de 1874.	»	»	30
Idem.	Idem id. seco id.	»	»	30
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Artiga (D. Gregorio).	Garnacha vírgen de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Vino blanco seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem negro.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Idem.	Vino clarete.	»	»	»
Bascó (D. Cosme).	Idem rancio 1871.	»	»	»
Brúses (D. Vicente).	Idem tinto de 1876	»	»	»
Camps (Excmo. Sr. Don Pelayo de).	Idem id. de Espolla	»	»	»
Idem.	Idem mosto 1876.	»	»	»
Idem.	Idem usual de Espolla.	»	»	»
Idem.	Idem rancio seco de 1832.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce de 1872.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. 1865.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha de 1874.	»	»	»
Idem.	Vinagre de 1870.	»	»	»
Carreras y Ruffi (D. José)	Vino tinto.	»	»	25
Casabona (D. Pablo).	Idem id.	»	»	»
Casamor (D. Antonio).	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem albillo.	»	»	»
Idem.	Idem pequeño Burdeos.	»	»	»
Idem.	Idem tinto clarete.	»	»	»
Castellá (D. José).	Idem rancio de 9 años.	»	»	»
Centena (D. José).	Idem garnacha.	»	»	»
Idem.	Idem tinto seco.	»	»	»
Cistella (Ayuntamiento de).	Idem id. id.	»	»	»
Coderch (D. Juan).	Idem garnacha.	»	»	»
Idem.	Idem rancio.	»	»	»
Corbera (D. Antonio).	Aguardiente anisado.	»	»	»
Idem.	Idem id. suave.	»	»	»
Corbera (D. Antonio).	Aguardiente Holanda 26°.	»	»	»
Idem.	Idem anisado fuerte.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1.ª	»	»	»
Domenech (D. Antonio).	Vino tinto.	»	»	»
Idem.	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha.	»	»	»
Durán (D. Joaquin).	Idem Burdeos comun.	600	500	100
Idem.	Idem de sobremesa	70	40	30
Fages de Romá (D. Narciso).	Idem tinto.	»	»	»
Idem.	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha seco.	»	»	»
Faig (D. Juan).	Aguardiente.	»	»	»
Falgás (D. José de).	Vino tinto.	80	50	21
Idem.	Idem blanco.	3	»	32
Felip y Moy (D. José).	Idem tinto.	»	70	28
Freixa (D. José).	Idem garnacha.	»	»	»
Freixa (D. Salvio).	Idem id.	»	»	»
Gimbernat (D. Pedro).	Idem generoso.	»	»	»
Gironella (D. Juan).	Idem tinto dulce.	»	»	»
Idem.	Idem rancio de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem de aguas.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel.	»	»	»
Gorgot (D. Bruno de).	Idem rancio de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	»
Idem.	Idem tinto de 1876	»	»	»
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	»
Jordá (D. Rafael).	Idem tinto id.	»	»	»
Llansá (Ayunt.° de).	Idem id. seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	»
Idem.	Idem Bermell.	»	»	»
Idem.	Idem blanco.	»	»	»
Idem.	Idem rancio de 1872.	»	»	»
Idem.	Idem id de 1874.	»	»	»
Idem.	Idem de aguas.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha.	»	»	»
Idem.	Aguardiente anisado de 24°.	»	»	»
Idem.	Vino blanco de 1874.	»	»	»
Idem.	Aguardiente anisete suave, 25°.	»	»	»
Marés y Bisbe (D. José).	Vino tinto de pasto	500	»	21
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	500	»	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Marés y Bisbe (D. José).	Vino garnacha dulce de 1875.	200	»	40
Marés Orial (D. Pedro).	Idem id. dulce de idem.	300	100	50
Idem.	Idem de capa y pasto.	400	»	21
Idem.	Idem dulce de 1875	300	»	25
Matas (D. Gerardo).	Idem garnacha de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	»
Montiel y Cano (D. Luis)	Idem tinto.	200	180	28
Idem.	Idem garnacha.	200	180	75
Idem.	Idem rancio seco.	200	180	100
Idem.	Idem id. blanco.	200	180	110
Moradillo (D. Fernando de).	Idem de aguas.	»	»	»
Mornan (D. Joaquin).	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem tinto.	»	»	»
Neyra de Gorgot (Don Bruno).	Idem rancio de 1873.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	»
Idem.	Idem tinto de 1876	»	»	»
Nouvilas (D. Juan).	Idem garnacha.	»	»	»
Pagés (D. Jaime).	Idem id.	»	»	»
Pascual y compañía (Señores).	Licores sobre finos	»	»	500
Idem.	Anisado doble.	»	»	200
Idem.	Espíritus destilados aromáticos.	»	»	250
Pedrú y Baltrer (D. Jaime).	Vino tinto abocado	»	»	21
Idem.	Idem blanco.	»	»	35
Plandiura (D. Bartolomé).	Idem verde.	14	14	29
Pont de Viñals (Don José).	Idem tinto.	»	»	»
Puig y Descals (D. Francisco).	Idem dulce generoso.	120	»	75
Puignan (D. Nicolás).	Idem capa dulce.	500	400	24
Idem.	Idem seco.	200	200	23
Idem.	Idem garnacha.	40	40	36
Pujol y Santos (D. Joaquin).	Idem claro.	»	»	25
Quintana y Serra (Don Pompeyo).	Idem comun de 1876 y garnacha de 1877.	»	»	»
Regás y hermanos (Don Jaime).	Anisado superior dulce.	1.500	100	91
Idem.	Idem id. fuerte.	1.500	100	78
Regás y hermanos (Don Jaime).	Anisado superior doble dulce.	1.500	100	78
Idem.	Idem id. id. fuerte	1.500	100	65
Idem.	Rosolío estomacal.	1.500	100	78
Idem.	Idem de Ginebron.	1.500	100	78
Ripoll y Costa (D. Ramon).	Vino claro dulce.	»	»	»
Rubíes (D. Francisco).	Idem licoroso de 1865, garnacha.	»	»	43
Idem.	Idem id. garnacha de 1875.	»	»	43
Idem.	Idem generoso de 1868.	»	»	20
Idem.	Idem tinto id. de 1876.	»	»	65
Idem.	Aguardiente imitacion cognac.	»	»	»
Sagaró (D. José).	Vino tinto.	»	»	»
Salvat (D. José).	Aguardiente anisado.	»	»	75
Sans (D. Vicente).	Vino tinto comun.	»	»	»
Idem.	Idem blanco.	»	»	»
Sastre Iglesias, hermanos (Sres.)	Idem de capa dulce	»	»	22
Idem.	Idem garnacha.	»	»	37
Idem.	Idem tinto de capa seco.	»	»	22
Idem.	Idem comun pastoso.	500	200	21
Idem.	Idem seco.	500	200	20
Idem.	Idem garnacha.	300	200	40
Segur y compañía (Señores).	Idem digestivo de 1874.	40	40	52
Idem.	Idem id. de 1875.	40	40	52
Idem.	Idem id. de 1876.	40	40	52
Sirvent (D. Salvador).	Idem tinto de 1876	»	»	»
Idem.	Idem rancio de 1874.	»	»	»
Toll (Doña Catalina).	Idem moscatel.	20	4	125
Trinchería y Bolós (Don Marcial).	Idem tinto.	»	8	50
Idem.	Idem clarete.	»	8	75
Vilaret (D. Agustin).	Idem espumoso.	70	30	384
Yzal (D. Telesforo).	Idem de pasto de dos años.	380	380	100
Idem.	Idem id. de uno id.	380	380	50
Idem.	Idem id.	380	380	50
Idem.	Idem id.	380	380	45

RESÚMEN.

Número de productos	145
Produccion anual	6.337
Existencias disponibles	2.564
Precio medio	58'07

FALTAN.

Datos de produccion	107
— de cantidades disponibles	111
— de precios	82

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Tengo el gusto de remitir á V. E. el resultado del exámen detenido y concienzudo de los vinos de la provincia de Gerona, llevado á cabo por la Seccion que tengo la honra de presidir. Notable la produccion de esta provincia, doloroso es advertir que únicamente ha concurrido la mejor region de la misma, que figura entre las más notables de la costa catalana. Me refiero al Ampurdan, que expone notabilísimos vinos de capa, cuyo principal centro de consumo es la vecina Francia para sus manipulaciones de Cette; y sus garnachas, las más características tal vez de nuestra produccion. Es de advertir la gran fuerza alcohólica de estos vinos, cosechados en la region más oriental de la Red Pirenáica, á la par que la abundante materia colorante que contienen, y la limpieza y naturalidad con que son elaborados. Raros son los ejemplares de esta comarca que han merecido reprobacion del Jurado, como podrá observar V. E. por las notas adjuntas, debiendo hacer notar que su estado de fermentacion puede atribuirse en parte á las malas condiciones en que se encontraban. Son de distinguir algunos esfuerzos de productores que operan en la parte más baja de la propia region, y que han exhibido ejemplares de vinos de consumo, elaborados con un esmero digno de la mejor produccion francesa; así como una muestra de vino espumoso fabricado en la parte más meridional de la provincia, en Blanes, y que evidencia claramente el desarrollo que puede llegar á adquirir esta industria en nuestra patria. Entre los primeros, merece llamar la atencion un vino de pasto, tipo Borgoña, cosechado en Torroella de Montgrí en 1876, y que ha resistido perfectamente la elevada temperatura de las galerías. Las garnachas de Espolla, Llansá, Puerto de la Selva, Cadaqués y San Miguel de Culera son de primer órden, y los rancios de Capmany, Espolla, Rabós, Figueras y San Pol de la Bisbal bastarian por sí solos para acreditar una comarca. Tampoco ha quedado rezagada la produccion de licores en esta afortunada provincia, distinguiéndose sobre todo en su especialidad, aunque fracasando siempre que, por las exigencias del consumo, intentaron las imitaciones de similares extranjeros. Los anisados, anisetes y rosolíos de Gerona y Figueras, son dignos de ocupar un lugar preferente en nuestra produccion. La exposicion de vinagres es escasa, pero de primer órden.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 12 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Argelaguer	»	»	»	»	1	1
Bagur	»	»	»	»	1	1
Blanes	»	1	»	»	»	1
Cabanas	»	1	»	1	»	2
Cadaqués	»	2	1	»	»	3
Capmany	»	1	3	4	3	11
Cistella	»	»	»	1	»	1
Escala (La)	»	»	»	1	»	1
Espolla	1	»	1	2	»	4
Figueras	»	3	2	5	2	12
Fornells de la Selva	»	»	»	1	»	1
Gerona	3	7	7	2	3	22
Llansá	»	3	5	5	2	15
Molins (Pont de)	»	»	»	1	»	1
Navata	»	»	2	1	1	4
Ordis	»	»	1	»	»	1
Palol (Vilatenim)	»	»	»	2	1	3
Parroquia de Besalú	»	»	1	2	»	3
Puerto de la Selva	»	5	4	2	1	12
Quart	»	»	»	2	»	2
Rabós	1	1	»	»	»	2
Rosas	»	»	1	»	»	1
San Feliú de Guixols	»	»	1	»	»	1
San Julian de Ramis	»	1	»	»	»	1
San Miguel de Culera	»	2	3	2	2	9
San Pol (La Bisbal)	»	1	1	1	»	3
Torroella de Fluviá	»	1	»	»	»	1
Torroella de Montgrí	1	1	»	»	2	4
Vilamaniscle	»	»	3	4	»	7
Viure	»	»	1	»	»	1
Totales	6	30	37	39	19	131

LABORATORIO

Número de órden.	Número del Cátalogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar la acidez de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	896	Quintana (D. Pompeyo).	Torroella de Montgri.	Tinto comun de 1876.	12'1	1'25	14'28	Cen. clar.	Incoloro.	»	»	»	»	»	»	»	OEnol.					
2	896	» Idem.	Idem.	Garnacha de 1867.	16'1	2'68	83'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso.	64'40	Gris agl.	4'75	I. Sulf. y pot. Reg.—Clor. cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
3	1728	Alfarás (D. Romualdo).	Figueras.	Tinto seco de 1876.	16'5	3'67	2'18	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver. sucio. —V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
4	1728	Idem.	Idem.	Rancio de 1873.	18'2	4'51	11'80															
5	1729	Artiga (D. Gregorio).	Capmany.	Idem.	17'1	4'14	10'86															
6	1729	Idem.	Idem.	Negro.	13'4	0'17	18'51	Viol. sucio.	Mor. pardo trasp.	»	»	Az. — V. viol.	Incoloro.	»	»	Par.lo. — V. am.	OEnocyan. (1)—(2)					
7	1730	Bascó (D. Cosme).	San Miguel de Culera.	Idem de 1871.	18'2	3'93	38'46	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado con ojos, fuertemente adherido al fondo de la cápsula: paredes de esta barnizadas de color amarillo acaramelado.	84'00			
8	1732	Camps (Excmo. Sr. D. Pelayo).	Espolla.	Garnacha de 1874.	17'9	2'88	100'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. poroso, vítreo; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	119'70			
9	1732	Idem.	Idem.	Rancio de 1865.	16'4	3'97	27'77															
10	1732	Idem.	Idem.	Idem de 1832.	22'8	7'65	17'24															
11	1734	Casabona (D Pablo).	Parroquia de Besalú.	Tinto.	22'1	1'38	4'13	Viol. sucio.	Mor. trasp.	»	»	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	»	Pardo. — V. am.	OEnocyan. (3)—(4)					
12	1735	Casamor (D. Antonio).	Navata.	Idem clarete.	12'6	0'96	12'19	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	»	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
13	1735	Idem.	Idem.	Albillo.	9'1	3'34	125'00															
14	1736	Castellá (D. José).	Rabós.	Rancio de 9 años.	21'7	4'60	41'66															
15	1737	Centena (D. José).	Vilamaniscle.	Garnacha.	16'5	2'34	83'33															
16	1739	Coderch (D. Juan).	Espolla.	Idem.	18'8	4'97	100'00															
17	1745	Gimbernat (D. Pedro).	Ordis.	Generoso.	13'7	3'47	83'33															
18	1746	Gironella (D. Juan).	Vilamaniscle.	Rancio de 1875.	17'3	3'43	27'77															
19	1746	Idem.	Idem.	Moscatel.	13'1	2'55	166'66															
20	1748	Izal (D. Telesforo).	San Feliú de Guixols.	De pasto de 1875.	12'6	2'17	3'96	Cen.	Incoloro.	»	»	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
21	1750	Llansá (Pueblo de).	Llansá.	Rancio de 1872.	14'8	4'18	100'00															
22	1750	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1876.	15'3	4'22	9'25	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	Az. — V. cen.	Incoloro.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol. y œnocyan.	E. arropado: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	31'61			
23	1750	Idem.	Idem.	Vino de aguas de id.	10'1	2'05	3'80	Cen.	Incoloro.	»	»	»	»	»	»	Am.— Pardo	OEnol.					
24	1750	Idem.	Idem.	Rancio de 1874.	11'3	4'05	50'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	98'50	Terrosas.	4'50	I. Fosf. silic. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg—Cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
25	1750	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1876.	16'8	1'92	33'33	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	»	»	»	»	Am.— V. ver.	OEnocyan.—Ab.					
26	1751	Marés Bisbe (D. José).	Puerto de la Selva.	Idem de 1875.	16'5	3'13	62'50	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	»	»	»	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnocyan.—Ab.					
27	1751	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	16'9	0'16	50'50	Mor.	Pardo.	»	»	Az. — V. viol.	V. ver.	»	»	Pardo. — V. am.	OEnocyan. (5)					
28	1751	Idem.	Idem.	Garnacha de 1875.	13'1	1'96	250'00															
29	1753	Matas (D. Gerardo).	San Miguel de Culera.	Idem de id.	15'0	5'18	125'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	211'65			
30	1753	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	14'8	1'93	83'33															
31	1754	Montiel y Cano (D. Luis).	Llansá.	Idem de id.	12'6	1'84	166'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	135'95	Terrosa osc.	4'85	I. Clor. y pot. Ab.—Sulf. y fosf. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
32	1754	Idem.	Idem.	Rancio seco.	16'6	5'06	25'00															
33	1755	Moradillo (D. Fernando).	San Miguel de Culera.	Vino de aguas de 1876	13'5	2'22	2'45	Cen.	Incoloro.	»	»	»	»	»	»	»	OEnol.					
34	1755	Idem.	Ampurdan.	Idem de id.	11'9	4'74	1'58	Cen. clar. —V. roj.	Incoloro.	Rojo.	Ver.-V. am.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
35	1759	Pedrú y Baltrer (D. Jáime).	Puerto de la Selva.	Abocado de id.	14'3	2'05	250'00															
36	1761	Pont de Viñals (D. José).	Cabanas.	Tinto de id.	15'0	3'80	3'78	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	Ver.—V. az.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan. —Ab.	R. arropado: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	28'75			
37	1762	Puig y Descals (D. Francisco).	Rosas.	Roda dulce.	14'8	4'56	125'00															

(1) Seda se tiñe en morado persistente.—(2) Ind. de œnolina artificial.—(3) Seda se tiñe violado lila persistente.—(4) Ind. de œnolina artificial.—(5) Ind. de bayas de sauco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.				EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.							
38	1763	Puignan (D. Nicolás).	Puerto de la Selva.	Vino de capa dulce de 1876.	15'6	2'17	62'50	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»					
39	1763	Idem.	Idem.	Garnacha.	13'3	2'28	250'00									
40	1765	Ripoll y Costa (D. Ramon).	Torroella de Fluviá.	Vino claro seco de pasto	14'2	3'47	8'62									
41	1766	Rubiés (D. Francisco).	Cadaqués.	Tinto de 1876.	14'6	3'09	50'00	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	»					
42	1766	Idem.	Idem.	Rancio de 1868.	20'2	4'10	7'93	»	»	»	»	E. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	33'50			
43	1766	Idem.	Idem.	Garnacha de 1865.	18'1	2'01	250'00	»	»	»	»	R. arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	177'05			
44	1767	Sagaró (D. José).	Rabós.	Tinto de 1876.	14'4	1'46	45'45	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	E. arropado: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	52'70			
45	1768	Sans (D. Vicente).	Viuré.	Idem comun de id.	14'2	2'09	5'68	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.					
46	1769	Sastre Iglesias hermanos (Sres.)	Figueras.	Idem dulce de id.	13'8	2'17	41'66	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	E. poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	97'35			
47	1769	Idem.	Idem.	Garnacha de id.	12'6	2'68	166'66									
48	1770	Segur y Compañía (Sres).	San Pol de la Bisbal.	Vino de 1874.	13'5	3'51	55'55									
49	1770	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	15'4	4'26	83'33									
50	1772	Toll (Doña Catalina).	Figueras	Moscatel.	14'2	3'22	62'50									
51	1773	Tinchería de Bolós (D. Marcial).	Romaña (Gerona).	Tinto de 1876.	10'6	2'72	2'62	Cen.—V. pardo clar.	Incoloro.	»	V. ver.	E. siruposo; paredes de la cápsula cubiertas de color fuertemente achocolatado.	17'50			

ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.
Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.		
Ver.—M. clar.	Incoloro.	»	»	Pardo. V. am. ver.	OEnocyan.—M. ab.
Az. — V. ver. M. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.
»	»	»	»	»	»
»	»	»	»	»	»
Az. — V. ver. claro.	Incoloro.	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnocyan.—Ab.
V. ver.	Incoloro.	»	»	Pardo. V. am.	OEnocyan.
Az. — V. cen. claro.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan. (1)
»	»	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.

(1) Lana mord. con cromat. pot., conserva su color amarillo.

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIAS COLORANTES.		MATERIAS EXTRACTIVAS.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINOS COLOREADOS POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 9 á 10	1	De 0'16 á 1	3			De 17 á 20	1		
10 á 11	2	1 á 2	8	OEnolina	7	20 á 30	2		
11 á 12	2	2 á 3	15			30 á 40	1	De 4'50 á 5	3
12 á 13	5	3 á 4	10	OEnocyanina	10	50 á 60	1		
13 á 14	8	4 á 5	11			60 á 70	1		
14 á 15	9	5 á 6	2	OEnolina y œnocyanina	3	80 á 90	1		
15 á 16	5	7 á 8	1			90 á 100	2		
16 á 17	8	10 á 11	1			110 á 120	1		
17 á 18	3			*Suma*	20	130 á 140	1	*Suma*	3
18 á 19	4	*Suma*	51			170 á 180	1		
20 á 21	1					210 á 220	1		
21 á 22	1					*Suma*	13		
22 á 23	2								
Suma	51								

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Excmo. Sr. D. Pelayo Camps	Espolla	Garnacha de 1874	Afinacion.
		Rancio seco de 1832	Perfeccion.
		Idem dulce de 1865	Idem.
D. Pompeyo de Quintana y Serra	Torroella de Montgrí	Comun de 1876	Afinacion.
		Garnacha de 1867	Perfeccion.
D. José Saragó	Rabós	Tinto dulce de 1876	Afinacion.
D. Romualdo de Alfarás	Figueras	Idem seco de 1876	Perfeccion.
		Rancio de 1873	Mencion.
D. Gregorio Artiga	Capmany	Idem de 1868	Perfeccion.
		Idem de 1873	Mencion.
		Tinto seco de 1874	Idem.
D. José Castellá	Rabós	Rancio de 1868	Perfeccion.
D. Joaquin Durán	San Julian de Ramis	Idem. Exportacion	Idem.
Ayuntamiento de Llansá	Llansá	Idem de 1872	Idem.
		De aguas de 1876	Idem.
		Tinto seco de 1876	Mencion.
		Idem dulce de 1876	Idem.
		Blanco dulce de 1874	Idem.
D. José Marés y Bisbes	Puerto de la Selva	Garnacha de 1875	Perfeccion.
		Tinto de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. Pedro Marés Orial	Idem	Garnacha	Idem.
		Dulce de 1875	Mencion.
D. Gerardo Matas	San Miguel de Culera	Garnacha de 1876	Perfeccion.
		Idem de 1874	Mencion.
D. Luis Montiel y Cano	Llansá	Tinto de 1876	Perfeccion.
		Garnacha de 1876	Mencion.
		Rancio seco	Idem.
D. Fernando de Moradillo	San Miguel de Culera	Tinto dulce de 1876	Perfeccion.
D. José Pont de Viñals	Cabanas	Idem de 1876	Medalla de perfeccion.
D. Ramon Ripoll y Costa	Torroella de Fluviá	Claro seco de pasto	Perfeccion.
D. Francisco Rubiés	Cadaqués	Garnacha de 1865	Idem.
		Generoso seco	Idem.
		Vino de capa de 1876	Mencion.
Sres. Sastre Iglesias, hermanos	Figueras	Tinto dulce de 1876	Perfeccion.
		Idem seco de id	Mencion.
		Garnacha	Idem.
Sres. Segur y compañía	San Pol de la Bisbal	Vino digestivo de 1875	Perfeccion.
		Idem id. de 1874	Mencion.
Doña Catalina Toll	Figueras	Moscatel de Marsá	Perfeccion
D. Agustin Vilaret	Blanes	Tinto espumoso de 1875	Idem.
D. Cosme Bascó	San Miguel de Culera	Rancio de 1871	Mencion.
D. Pablo Casabona	Parroquia de Besalú	Tinto	Idem.
D. Antonio Casamor	Navata	Albillo	Idem.
		Clarete	Idem.
D. José Centena	Vilamaniscle	Garnacha	Idem.
D. Juan Coderch	Espolla	Idem	Idem.
D. Pedro Gimbernat	Ordis	Generoso	Idem.
D. Juan Gironella	Villamaniscle	Rancio de 1875	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. Telesforo Izal	San Feliú de Guixols	Pasto	Idem.
D. Jaime Pedrú y Baltrer	Puerto de la Selva	Abocado de 1876	Idem.
D. Francisco Puig y Descals	Rosas	Vino de Roda	Idem.
D. Nicolás Puignan	Puerto de la Selva	Capa dulce de 1876	Idem.
		Garnacha	Idem.
D. Vicente Sans	Viure	Tinto de 1876	Idem.
D. Marcial de Trincheria y de Bolós	Gerona	Idem	Idem.
		Clarete	Idem.
Clase 4.ª			
D. Jaime Regás, hermanos	Gerona	Anisado superior	Perfeccion.
		Idem fuerte	Idem.
		Idem superior dulce	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 5.ª			
Sres. Pascual y Compañía	Gerona	Anisete de Burdeos	Afinacion.
		Idem de Lion	Idem.
		Licor Martinez Campos	Perfeccion
		Chartreuse amarilla	Mencion.
		Curaçao de Holanda	Idem.
		Elixir Alfonso XII	Idem.
		Anisete de Holanda	Idem.
D. Jaime Regás, hermanos	Idem	Rosolio estomacal	Perfeccion.
		Idem de enebro	Idem.
Clase 7.ª			
Excmo. Sr. D. Pelayo de Camps	Espolla	Vinagre de 1870	Afinacion.
D. Romualdo Alfaras	Puerto de la Selva	Idem sin clarificar	Perfeccion.
D. Gregorio Artiga	Capmany	Idem id	Mencion.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Abocado	»	»	1	»	»	1
	Aguas	»	1	»	»	1	2
	Albillo	»	»	1	»	»	1
	Blanco	»	»	1	3	2	6
	Burdeos	»	»	»	»	1	1
	Capa dulce	»	»	2	»	»	2
	Capa seco	»	»	1	1	1	3
	Clarete	»	»	2	»	1	3
	Claro seco	»	1	»	1	»	2
	Comun	1	»	»	»	»	1
	Digestivo	»	1	2	1	»	4
	Espumoso	»	1	»	»	»	1
	Garnacha	1	4	6	6	4	21
	Generoso	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	»	1	1	»	»	2
	Mosto	»	»	»	1	1	2
	Pasto	»	»	1	»	»	1
	Rancio	»	8	5	8	1	22
	Roda	»	»	1	»	»	1
	Tinto	»	5	5	8	4	22
	Idem dulce	1	2	2	1	»	6
	Verde	»	»	»	»	1	1
	Vermell	»	»	»	1	»	1
4.ª	Anisado fuerte	»	1	»	2	1	4
	Idem superior	»	1	»	1	»	2
5.ª	Anisete de Burdeos	1	»	»	»	»	1
	Idem de Holanda	»	»	1	3	»	4
	Idem de Lyon	1	»	»	»	»	1
	Chartreusse	»	»	»	2	»	2
	Curaçao	»	»	1	»	»	1
	Elixir Alfonso XII	»	»	1	»	»	1
	Martinez Campos	»	1	1	»	»	2
	Raspail	»	»	»	»	1	1
	Rosolio de enebro	»	1	»	»	»	1
	Idem estomacal	»	1	»	»	»	1
7.ª	Vinagre	1	»	»	»	»	1
	Idem sin clarificar	»	1	1	»	»	2
	Totales	6	30	37	39	49	131