

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XX

Miércoles 8 de Diciembre de 1897

NÚM. 1822

EL TRIGO Y LOS PANADEROS

Con motivo de haber dirigido el gremio de fabricantes de pan, de Valladolid, una exposición al Ministro de Hacienda, pidiendo se modifique el arancel que hoy rige para la introducción de los trigos y harinas, en el sentido de facilitar la entrada de dichos productos en nuestra nación, es del caso hacer algunas consideraciones sobre tan importante cuestión.

Si los fabricantes de pan de Valladolid quieren tener los trigos y harinas más baratos, á fin de ganar más, con su pan se lo coman; mas si se pretende la rebaja del arancel pretextando, como otras veces se ha hecho, que el obrero come el pan caro, es una excusa tan ridícula como burda. Más valiera que los panaderos se cuidaran de vender su mercancía con peso exacto, sin adulteraciones de malas harinas ni de otras substancias distintas que tanto perjudican á la salud del consumidor; practiquen esta buena obra si, efectivamente, es cierto que se interesan por la suerte de las clases pobres, y reportarán un verdadero bien, que de seguro les agradeceremos todos los humanos; con esto y con que el pan lo abaraten en la debida proporción que se abarate el trigo, no encareciéndolo más de lo justo cuando subiera de precio, creeríamos todos que el gremio de fabricantes de pan, no de Valladolid, sino de España toda, era merecedor de que los Ministros de Hacienda de todos los Gobiernos atendieran los intereses de la clase. Mientras tal cosa no suceda, tengan esos industriales la seguridad de que sus reclamaciones no encontrarán eco posible en la opinión, que sabe ya á qué atenerse en lo que concierne á asuntos panaderiles.

Y para demostrar que la modificación del arancel no entraña ese beneficio tan cacareado por algunos, vamos á exponer varias razones que convencerán al más profano.

Refiriéndonos solamente á esta población, veamos lo que influye en el precio del pan las alteraciones en los precios del trigo: En años normales, trigo á 45 reales fanega; pan de primera, á 38 el de primera, á 36, y de tercera, á 32; en años estériles, como el presente, trigo á 60 reales; pan á 46, 42 y 38 respectivamente; en años abundantes, que vale una fanega de trigo 30 reales, comemos el pan, lo más barato, á 38 el de primera, á 36 el de segunda y á 30 el de tercera. Compare el lector estas cifras, y verá cómo, por ejemplo, el pan de tercera, que es el que nutre á la clase trabajadora, vale cuando está el trigo á 30 reales fanega, nada más que 8 céntimos menos que cuando está á 60 reales. De consiguiente, ó los panaderos pierden ahora el dinero, lo cual es absurdo, ó ganábanse un dineral cuando compraban el trigo á la mitad de lo que hoy vale; cuya ganancia es precisamente la que van buscando los del gremio vallisoletano al dirigirse al Ministro de Hacienda.

Pero hay más: aunque otra cosa sea para ellos, la pretendida rebaja del arancel poco ha de influir en beneficio del público, porque si acaso alcanzará éste el pan á 2 céntimos menos de lo que actualmente le cuesta; otra ventaja mayor sería locura grande esperarla de los fabricantes de pan. Y suponiendo que un obrero coma por término medio un kilogramo de pan diario, al cabo del año se ahorrará 7 pesetas 30 céntimos. ¡Las mismas que se gasta en cualquier borrachera!

Veamos ahora, cuánto afecta á los productores la consabida rebaja en los derechos de importación: por pequeña que ésta fuera, para darles gusto á los librecambistas, habría de oscilar entre cinco ó seis pesetas por cada 100 kilogramos, que acusa indefectiblemente un descenso de casi 10 reales por fanega en los precios actuales del trigo. ¡Una bicocha, como quien dice!

De suerte que el labrador que, por término medio, recoja una cosecha de 2.000 fanegas, perderá de una mano á otra 1.000 duros; y el pegualero que un año con otro recolecte 200 fanegas, perderá también sus 100 duros, que es mucho perder. Se ve, pues, con la mayor claridad que, por reportar un pequeño beneficio á la clase pobre, se infiere un daño mil y mil veces

mayor á la productora, á la que paga y sostiene las cargas del Estado.

Hay quien afirma que los aranceles proteccionistas que hoy tenemos no favorecen sino á los acaparadores: es cierto; pero no lo es menos que también disfrutan la misma ventaja la gran parte de los agricultores que, contando con otros recursos, pueden guardar sus granos hasta obtener buenos precios; y si en el año presente vendióse el trigo á 40 reales en la época de la recolección, si hubieran regido los derechos introductores que tanto piden los partidarios del libre cambio, ¿cómo lo hubieran tenido que vender los labradores necesitados para pagar sus rentas? Indudablemente no hubiera llegado el trigo á un precio que recompensara sus trabajos.

Por eso, si pretendiera dar un golpe á los especuladores, lo recibirían al mismo tiempo los que labran la tierra, ayudando en sus faenas al sostenimiento de una gran mayoría de la clase trabajadora, de esa clase que constituye el punto de vista fingido por los panaderos de Valladolid.

D. M. E. H.

Fuentes de Andalucía 1.º Diciembre 1897.

LA FILOXERA EN JEREZ

El Alcalde de Jerez de la Frontera, en nombre del Municipio de tan importante término, ha elevado muy razonada y persuasiva exposición al Sr. Ministro de Fomento, solicitando que por éste se concedan los fondos necesarios para adquirir barbados resistentes á la filoxera, con objeto de poder reconstruir los viñedos destruidos por tan terrible plaga.

La pretensión la encontramos muy justa y conveniente.

He aquí la citada exposición:

«Al Excmo. Sr. Ministro de Fomento.— Excmo. Sr.: El extraordinario desarrollo de la filoxera en los mejores pagos vitícolas de esta ciudad, que se manifiesta hasta el punto de no existir en ellos ninguna viña que no tenga focos de la plaga más ó menos numerosos, mientras muchas se ofrecen ya totalmente perdidas, es motivo de un profundo malestar presente y de irreducibles temores para un muy próximo porvenir. Personas de toda competencia técnica, y aun la mayoría de los prácticos, fijan apenas el plazo de tres años á la completa ruina de la primera y más famosa riqueza de este suelo, determinándose en su consecuencia una situación llena de angustias para las clases jornaleras, y hasta de grave peligro para el orden social. Ante los clamores que levanta una alarma tan justificada, no puede ni debe permanecer muda esta corporación municipal que inmediatamente representa los intereses del pueblo, y á la que en primer término afectan tan grandes calamidades y desdichas: y tal es la razón que la mueve á acudir á V. E. en respetuosa demanda de aquel amparo que permitiendo alivios al mal que se lamenta, evite al par los funestos decaimientos que hoy de todos los ánimos se apoderan.

»Al estado en que actualmente se encuentra el viñedo jerezano, no hay que pensar que los inmensos daños de la plaga puedan remediarse por los procedimientos insecticidas, siempre dudosos y antieconómicos, pero de todo punto inaplicables cuando la invasión alcanza aterradoras proporciones, y cuando se ven ya destruidas por completo extensas superficies en los más apartados parajes de éste y de los vecinos términos. Los esfuerzos y sacrificios individuales en tal sentido verificados, ó resultaron estériles en absoluto ó constituyen casos aislados de imposible imitación. La única esperanza que hoy se abre á nuestros viticultores es la de reconstruir sus viñas con los porta-injertos americanos; mas para esta empresa, dada la crisis que vienen sufriendo, desde mucho antes de aparecer la filoxera, por la extrema depreciación de los caldos, les faltan medios y recursos; y sobre todo las plantas con que han de reponer sus castigadas viñas, y que por la naturaleza del suelo que cultivan menester es que sean de las más resistentes á la clorosis, y que, por tanto, se adapten mejor á los terrenos calizos.

»Ya en el pasado año último, les fué concedida, Excmo. Sr., una importante can-

tidad de barbados, que si bien con equidad distribuidos, estuvo muy lejos de bastar á todas las necesidades, y de consentir la precisa atención á todos los pedidos. El repartimiento se hizo en época avanzada para las plantaciones; y, sin embargo, el éxito fué satisfactorio en tal manera que ahora es general el anhelo por obtener con más amplia medida un tan señalado favor. La indicada composición mineralógica del suelo vitícola de nuestros mejores pagos— hoy los más atacados y perjudicados por la filoxera— exige, y así lo ha demostrado la experiencia, que las especies americanas que en ellos hayan de plantarse sean las llamadas *Rupestris del Lot* ó *Fenómeno*, para los que no exceden de cierta dosis de carbonato de cal, y la *Berlandieri*, números 1 y 2, para los extremadamente calcáreos. De estas clases son, pues, de las que nuestros viñatas desean se les proporcione planta legítima y selecta en la mayor cantidad posible; y haciéndose intérprete de esos justísimos deseos, y obediendo á un propósito alto y patriótico, el Ayuntamiento de Jerez rendidamente

Suplica á V. E. que de la consignación que al objeto exista en el presupuesto del Ministerio de su dignísimo cargo, se sirva otorgar á este Municipio, en la forma que mejor proceda, la suma necesaria para adquirir barbados de las dichas vides *Rupestris* y *Berlandieri* en cantidad superior á la concedida el año próximo pasado; y cuyo repartimiento se haga con la conveniente oportunidad, y con la intervención oficial y técnica legalmente correspondiente. Es gracia que esta ciudad espera merecer del noble celo de V. E. por los fundamentales intereses de la agricultura, y que será recibida con el mayor y más profundo agradecimiento.

Dios guarde á V. E. muchos años.— Jerez de la Frontera, en sus Casas Capitulares, á 29 de Noviembre de 1897.— José Oronoz.

ALGO SOBRE VITICULTURA americana

Próxima la época en que el mercado de vides americanas entra en su período de actividad, parecemos oportuno dirigir cuatro palabras á los viticultores, acerca de aquellas especies que gozan de mayor crédito para la reconstrucción de los perdidos viñedos, según las más autorizadas opiniones, juntamente con las experiencias que, aunque reducidas, nos ha sido posible recoger.

De los pies productores directos, nada tenemos que decir, puesto que, siendo esencialísima la producción en nuestra provincia de Málaga, ninguno llega, ni con mucho se aproxima, á los preciados Moscatel y Pedro Jiménez, insustituibles hasta el día. Así, pues, nuestro estudio ha de referirse necesariamente á las especies híbridas que sólo tienen aplicación como porta-injertos.

Nuestros viticultores saben de más que al apreciar las cualidades más culminantes de las vides americanas, debe tenerse presente, por lo menos, estas tres exigencias de la moderna viticultura: resistencia, adaptación y afinidad; por lo tanto, supuestas en todas las que vamos á mencionar la existencia de dichas cualidades, en mayor ó menor grado, podemos pasar sin detenernos en el detalle de las que á cada una corresponden, materia que haría este trabajo demasiado largo.

La fama de que vinieron precedidas las *Ripariast-Rupestris* número 3.306 y 3.309, de Mr. Condere, no ha sido hasta ahora desmentida como tipos vigorosos y de más amplia área de adaptación.

Pocas plantaciones conocemos de estos dos números, por no estar aún muy generalizados entre nosotros, por los pocos ejemplares que hemos visto sostienen dignamente su renombre de figurar á la cabeza de los híbridos americanos; y si entre ellos cabe hacer alguna distinción, nos inclinamos al 3.309, que hemos hallado mejor desarrollado cuando hemos visto los dos uno al lado del otro.

En los tipos puros de selección, es el primero sin disputa la *Rupestris* del Lot ó *Fenómeno* por su área de adaptación, su gran vigor y su mayor afinidad. Esta forma de *Rupestris* es la que más se ha ex-

tendido en nuestra provincia en los cuatro últimos años, y la que hemos visto siempre aventajar á las demás de su especie con quienes se ha comparado, bien que no tendremos mucho que decir á nuestros viticultores sobre ella pues serán muy pocos los que no la conozcan.

De los híbridos vinífero-americanos, algunas veces puestos en tela de juicio, hay que reconocer que en ellos es donde tienen mayor razón de ser las condiciones de afinidad; si á esto se une la resistencia probada, no hallamos motivo para que del todo se les vuelva la espalda.

El Murviedro-Rupestris núm. 1.202, de M. Condere, apenas conocido entre nosotros, es uno de los híbridos que tienen más aceptación en Francia, porque á su resistencia floxérica, fuera de duda, reúne un alto grado de resistencia al carbonato de cal, á que tan refractarias son la generalidad de las plantas americanas; y lo mismo sucede con el Bourrisquou-Rupestris núm. 601, respecto de los terrenos compactos.

Pero la cualidad de adaptación á los terrenos calizos, donde se halla desarrollada de una manera asombrosa, es en los *Berlandieri* y sus híbridos. Algunos inconvenientes culturales, que en un principio ofreció dicha especie, hicieron desviar de ella la opinión, á pesar de sus grandes ventajas; pero vencidos en parte, ó mejoradas en algo dichas dificultades por repetidas selecciones, se levanta hoy en su favor alguna voz autorizada que las hace aceptables.

Mas si algún reparo hubiera todavía por parte de la especie pura, existe el híbrido *Chasselas-Berlandieri*, núm. 41, de los Sres. Millardet y de Grasset, que sin los referidos inconvenientes, tiene todas las ventajas de las especies puras.

Es lástima que no esté más propagado este híbrido entre nuestros viticultores, del que hemos visto algunos ejemplares, todavía sin injertar, en los viveros de la Gamera, propiedad de D. Leopoldo Salas, donde se desarrolla muy lozanamente, en terreno que contiene el 56 por 100 de carbonato de cal. No dudamos, pues, que dentro de poco tiempo en esta provincia, como en el resto de Andalucía, que tanto abundan los terrenos calizos, el *Chasselas-Berlandieri* ha de ser la planta más generalizada.

En el descrédito en que han caído las *Riparias* en nuestros campos, no es tan efectivo como parece. Nuestros fracasos con esta especie se deben, en primer lugar, á haberla sacado de los terrenos de sedimento fino, que le son propios, y á no haber hecho de ella una escrupulosa selección.

Traída la semilla directamente de América, y trasplantada á toda clase de terrenos apenas nacida, no podía por menos que haber dado gran número de desilusiones no previstas. Otra cosa hubiera sido si las plantaciones se hubieran hecho con la *Riparia Gloria*, de Montpellier, y la *Riparia Gran Glabre*, tipos que gozan de mucha fama en el mercado francés.

Para lo último, hemos dejado el *Aramón Rupestris* Gauzin núm. 1, acerca del cual cundió cierta alarma en el año anterior, que hizo retraer á muchos. Es éste uno de los híbridos más conocidos entre nosotros desde hace unos seis años, que fué acogido con gran entusiasmo, y dicho sea en honor á la verdad, no hemos presenciado ninguno de esos fracasos que hemos visto en las *Riparias*. Su resistencia floxérica, si alguna vez discutida, no ha sido fallada en contra, reúne en cambio una gran resistencia á la clorosis y su área de aceptación es más extensa que la de los *Rupestris* puros.

No hay, por lo tanto, motivos para que los que hayan hecho desembolsos y creado esperanzas legítimamente concebidas, caigan en un inexplicable desaliento.

Pero, como regla general, el cultivo de vides americanas tiene sus procedimientos propios, que no encajan del todo en las antiguas rutinas. Para comprender este aserto, no se necesita de ingeniosas demostraciones. Las plantas silvestres llevan consigo la exigencia de vivir en un medio igual, ó todo lo aproximado posible al del que proceden; si á esto se añade que la práctica nueva del injerto envuelve cuidados especiales, se comprenderá fácilmente que en la actualidad el

cultivo de la vid ha perdido aquella sencillez y facilidad que tuvo en nuestras viejas variedades viníferas.

EUSEBIO SERRANO.

NOTIZACION DE VINOS NUEVOS

Andalucía.—Almonte, Moguer, Bollullos y otros pueblos del Condado de Niebla, de 3 á 3,25 pesetas la arroba (18 litros) los blancos; Parada, á 5 arroba (16 litros) los tintos y á 4 los blancos; Montilla, de 4 á 5 los de este último color; Aguilera de la Frontera, á 6; Ovejo, de 3 á 3,50; Cómpeña, á 3,50; Ubeda, á 3; Huéscar, á 4 los 16,50 litros.

Aragón.—Morata de Jalón, de 19 á 20 pesetas el alque (120 litros) los tintos; Borja, de 20 á 25; Calatayud, de 16,50 á 17,50; Ateca, á 18; Atea, á 15; Añón, á 24; Alhama, de 14 á 15; Mañón, Tarazona y Novallas, á 2 decalitro, Huesca, de 25 á 30 el nietro (160 litros); Almodóvar, de 25 á 28; Laorre, de 26 á 28; Anadés, de 28 á 30; Alloza, á 1,25 el cántaro (9,91 litros); Mirambel, á 1,75; Escatrón, á 1,50; Urrea de Jaén, á 1,12.

Castilla la Nueva.—Alcázar de San Juan, 3 pesetas arroba (16 litros) los tintos y á 2,50 los blancos; Tomelloso, de 2,75 á 3 y de 2,37 á 2,50 respectivamente; Mora de Toledo, á 2,75 y á 2,37; Valdepeñas, de 3,75 á 4 y de 3,50 á 3,62; Damiel, de 3,25 á 3,50 y á 2,75; Menasalvas, á 3,25 y á 3; Santa Cruz de Mudela, á 3,50 y á 3,25; Miguel Esteban, á 3,25 y á 3; Noblejas, á 3,25 los tintos; Quintanar de la Orden, de 2,75 á 3; Belmonte, Ambite, Villacañas, Herencia, Vellica, Tarancón Viso de Marqués, á 3; Romeral y Puebla de Don Fadrique, á 2,75; Valdeolivas, á 2; Carranque, á 3,50; San Clemente, á 2,25 los blancos.

Castilla la Vieja.—Zaratan, á 3,75 pesetas el cántaro (16 litros) los tintos, y á 3,25 los blancos; Madrid de las Altas Torres, á 4,50 y á 4 respectivamente; Villalpando, á 4 y á 3,75; La Seca, á 15 y á 17; Medina del Campo y La Nava del Rey, á 5 blancos y tintos; Zamora, de 17,75 á 18,50; Moraleja del Vino, á 4 los tintos; La Cisterna, á 3,75; Fuensaldaña, á 3,50; Valoria la Buena, de 3 á 3,20; Frómista y Ceberos, á 3; Trigueros del Valle, á 3,13; Cubillas de Santa Marta y Los Balbases, de 3 á 3,25; Covarrubias y Astudillo, de 2,62 á 2,75; Dueñas, de 2,75 á 3; Cevico de la Torre, de 2,25 á 2,50; Paredes de Nava, de 2,50 á 2,75; Rueda, á 3,75 los blancos; Villamañán, á 3,75 los tintos.

Cataluña.—Montblanch, de 16 á 18 pesetas la carga (121,60 litros) los tintos y de 20 á 22 los blancos; Villafranca del Panadés, á 16 y á 23 respectivamente; Valls, de 21 á 22 los tintos; Sitges, de 17,50 á 22; Tarragona, de 30 á 32 los superiores tintos del Priorato, 23 á 24 los Bajo Priorato, 17 á 20 los de Montblanch y Urgel, 18 á 19 los de Vilaseca, 20 á 23 los de Canonja y 21 á 23 los de Reus y su comarca; Reus, á 30 los superiores del Priorato, 24 los Bajo Priorato, 21 los de la comarca y á 2 el grado y carga los blancos; Vendrell, de 20 á 21 los tintos y 20 á 24 los blancos.

Extremadura.—Ceclavin, á 5 pesetas la arroba de 19 litros los tintos; Alange, Calzadilla, Fuente de Cantos y Usagre, á 4 los 16 litros; Arenal, á 3,75; Guareña, Los Santos, Ribera del Fresno, Villalba y Santa Marta, á 3; Villafranca de los Barros, á 2,75; Don Benito, de 2,50 á 3.

Murcia.—La Roda, de 2,50 á 2,62 pesetas arroba (16 litros) los tintos y á 2,25 los blancos; Villarrobledo, á 2,50 blancos y tintos; Hellín, á 3 los tintos; Yecla, de 2,50 á 2,62; Almansa, de 2,50 á 3; Moratilla, de 2,75 á 3; Casas Ibáñez, de 2 á 2,12; Madriguera y Navas de Jorquera, á 2,25; Bullas, á 3; Ontur, á 2,50; Albuera, de 2 á 2,25; Caudete, de 2,50 á 2,75.

Navarra.—Cascaute, de 2 á 2,25 pesetas el decalitro los tintos; Corella y Cabanillas, á 2; San Adrián, á 2,50 pesetas el cántaro (11,77 litros); Larraga, de 2,75 á 3; Obanos, de 2,25 á 2,75; Berbinzana y Aberin, á 2,62; Lumbier, á 2,13; Dicastillo, de 2,25 á 2,50; Lerin, de 2,75 á 3; Artañona, de 2,25 á 3.

Riojas.—Fuenmayor, á 4 pesetas la cántara (16,04 litros) los tintos; Cenicero, de 3,50 á 4; Hormilla, de 3,87 á 4; Azofra y Alesanco, de 3,50 á 4; Haro, Rodezno y Casalarreina, de 3,25 á 3,50; Quei, de 3 á 3,25; Cardenas y Badarán, á 3; Tirgo, de 3 á 3,50; Ollauri y Aldeanueva de Ebro, á 3,50; Fonca, Churi y Saja, de 2,75 á 3,25; Leiva, á 3,25; Tricio, de 3,12 á 3,25; Valle de Ocón, de 2,50 á 3; Abalos, de 3 á 3,12; Villalobar, á 3,12; Puebla de la Barca, de 2,50 á 3,30 á 4 y 4,25 á 4,62, según la clase.

Valencia.—Pinoso, de 2 á 2,13 pesetas el cántaro (11,50 litros) los tintos; Alcoy, de 1,50 á 1,87; Catral, á 1,75; Benianes, á 1,62; Buñeras, de 1,25 á 1,50; Onil y Castellón, á 2; Alfara de Algimia, de 1,82 á 2; Almoradí, á 1,75; Novelda, de 1,75 á 2; Onteniente, de 1,25 á 1,37; Alhirones, á 1,50; Requena y Utiel, de 2 á 2,50 pesetas la arroba; Villagorrio de Cabriel, de 2,13 á 2,25.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Fuentes de Andalucía (Sevilla) 5.—Encalmado y en baja el mercado de trigos y aceites.

A continuación anotamos los precios: Trigo recio, a 54 reales la fanega de 45 kilogramos; cebada, a 23 la de 34 kilos; alpiste, a 33 la de 50; maíz, a 38 la de 50; escaña, a 20 la de 30; aceite de oliva nuevo, a 36 reales la arroba de 11,50 kilos.—D. M. & H.

Sevilla 5.—La cosecha de aceite es desigual en cantidad, pero de muy buena clase. Créese se mantendrán los precios hoy corrientes, los cuales fluctúan en este mercado entre 36 y 41 reales arroba. Las entradas siguen aumentando, habiendo excedido, en la anterior semana, de 25.000 arrobas.

Los precios de los granos son los mismos que anoté en mi anterior, notándose tendencia a la baja en la avena, habas y alguna otra semilla.

Las carnes han mejorado algo de precio, pues como ya hay pastos, se retraen de vender los ganaderos.—C.

Marbella (Málaga) 5.—Se está efectuando la sementera en buenas condiciones, pues con las lluvias de la primera quincena de Noviembre, a pesar de ser excesivas, hasta el extremo de haber producido algunas inundaciones y no pocos perjuicios, se han abonado los terrenos.

A continuación anoto los precios de algunos artículos en esta plaza: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 6,50; maíz, a 12; garbanzos, de 17 a 30, según tamaño y clase; habas, a 11; vino, de 6 a 10, según clase, por arrobas de 16 litros; aguardientes, de 9 a 13, según graduación; aceite, de 12 a 13, por arrobas de 11,50 kilos; patatas, a 1,50 ídem; higos comunes, a 11 pesetas carga de 6 arrobas; enserados, clase buena, a 12,50; algarrobas, a 4,50 quintal.

Para más detalles, dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Juan Belido.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 5. Se han colocado ya más de 2.000 forasteros en la fauna de la recolección de aceituna y fábricas de aceite, y todavía pululan por las calles centenares de forasteros en busca de trabajo e implorando a la vez la caridad pública. Al celo y actividad desplegada por nuestras dignas autoridades, tanto civiles como judiciales, es debido no hayan ocurrido colisiones entre los braceros de la localidad y forasteros. El conflicto que era de temer ya perdiendo su verdadera importancia, pues sobre que la inmensa mayoría están ya colocados, acabarán pronto de ocuparse los demás, porque los pocos propietarios que quedan sin haber empezado la recolección, la harán muy en breve.

La aceituna, en general, está muy hermosa, y si bien se observa por varios sitios alguna picada, no es de la tan temida plaga llamada mosca, sino de la denominada rizo.

La cogida en la última decena del próximo pasado Noviembre está dando el 75 al 85 por 100 de arroba en fanega, siendo el aceite de buena calidad.

Los precios que corren en este mercado en los tres días del presente mes son: La arroba, añejo, del 94 y 96, a 10 pesetas; la del 95, de 6 a 7; y la del fresco, a 8,50. La arroba de vino de la cosecha, a 6 pesetas, y de dos hojas en adelante, de 8 a 40. La de vinagre, de 3 a 4. La fanega de trigo recio, a 15 pesetas; ídem blanquillo, a 14; de cebada, a 6,50; de escaña, a 5; de habas, a 10; de garbanzos, a 19; de matalahoga, a 15; de arvejonas, a 10; la zaina y maíz, a 9; los yeros, a 8; y el alpiste, a 7,50.—G. Ivoiz.

Condado de Niebla (Huelva) 30.—Después de un tiempo embrosado de lluvias han seguido unos días buenos y templados a propósito para las siembras, que hoy se hacen a toda prisa. Aunque tardía, se cree muy buena.

Hay vida y animación en todos estos pueblos del Condado.

La vendimia, con los buenos precios de las uvas, remedio bastante, y después los buenos precios que han alcanzado los vinos nuevos muy satisfactorios por cierto. Principiaron comprando a 10 reales arroba de 18 litros, y hoy alcanzan de 12 a 13 reales.

Hay una mediana cosecha de aceituna que está de inmejorable calidad. Se vende ésta a 22 reales fanega, y la arroba de aceite de 11,50 kilos de 36 a 38 reales.

Hay jornales de sementeras y cogidas, y vareo de aceitunas y podas de viñas. Hay vida.

Los granos todos muy caros. Trigo, por más de 60 reales fanega; habas, de 46 a 48; cebada, a 30, y avena rubia, a 26.

Los propietarios y los industriales muy apurados. No pueden pagar sus enormes contribuciones, recargos, impuestos y enormísimos consumos, que consumen al propietario, al labrador y al industrial.

Me ocurre una cosa y la voy a escribir. Si lo que se saca al contribuyente por todos conceptos, regular é irregularmente sacado, o extrínseco, ingresará en las arcas del Tesoro y saliera regularmente (no irregular), no tenía, ni hubiera tenido el Gobierno, necesidad de contratar empréstitos para sostener las guerras de Cuba y Filipinas.—I.

Baena (Córdoba) 5.—Precios corrientes: Trigo, de 52 a 56 reales fanega; cebada, de 24 a 25; habas y yeros, a 40; escaña, a 20; maíz, a 34; guijas, a 34; alpiste, a 32; garbanzos, a 60; aceite fresco, a 36 la arroba.—El Corresponsal.

Montilla (Córdoba) 6.—Encalmado el mercado, tendiendo a la baja el trigo y el aceite.

He aquí los precios: Trigo, de 50 a 52 reales fanega; cebada, a 26; escaña, a 20; garbanzos, de 50 a 60; aceite, a 34 arroba; vino, de 16 a 20.—El Corresponsal.

De Aragón

Morata de Jalón (Zaragoza) 3.—Con los últimos temporales de lluvias vino a calmarse la ansiedad y temores que se tenían con la persistente sequía, que había llegado a un extremo de ver el viñedo en

un estado lastimoso, y en los pueblos inmediatos no solo lo secano, sino hasta los terrenos regados, privados de poder cultivar en sus vegas, por carecer en absoluto de agua para el riego.

Sin embargo de la corta cosecha de uvas que aquí se recolectó, y de las noticias de ser bastante general en muchas provincias, las ventas de vino están tan paralizadas, que hasta la fecha son pocas las transacciones realizadas y de escasa importancia. Los precios a que se han hecho han sido de 19 a 20 pesetas alquez de 120 litros. Las clases han resultado, como todos los años, de buen grado alcohólico, secos y buen color.

La cosecha de oliva, cuya recolección ha principiado, es algo mejor que el año pasado, pero corta.

En los demás artículos rigen los siguientes precios: Trigo, a 44 pesetas cahiz; aguardiente añejo de vino de 18º, a 42 hectolitro; y aceite, a 12 arrobeta de 24 libras.—A. B.

De Castilla la Nueva

Morata de Tajuña (Madrid) 1.—Se están terminando las obras de la nueva Casa Ayuntamiento y cuatro escuelas, bajo la dirección del arquitecto D. Luis Argenti y el maestro encargado D. Gerardo Quintana; es un edificio muy bien hecho y con mucho gusto. Merece verse; el viernes de esta semana coloca el Sr. Quirós el reloj en la torre, y la inauguración será el primer día de Año Nuevo.

El contratista D. Domingo Rodelgo obsequiará a los obreros con comida, vino, dulces, etc., etc.

Dios le dé salud para que haga otra obra que tiene en proyecto, que se compone de teatro, salón de baile, café, casino y casa para huéspedes. Bueno sería lo hiciera para que comieran muchos trabajadores este invierno, y el pueblo disfrutaría de ese beneficio, ya que el ferrocarril, después de cuatro años que hace llegó a la locomotora a la estación de este pueblo, aún no está puesto en explotación, ni esperanza por ahora.

La recolección de la aceituna ya se acerca; está sana y hermosa en el árbol, y es de esperar un aceite riquísimo; pero, por desgracia, puede decirse no hay cosecha.

Los precios que hoy tenemos son los siguientes: Trigo, a 54 reales fanega; cebada, a 22; habas, a 36; semillas de todas clases, a precios convencionales; cereales, a 54 reales arroba en vivo; aceite superior, a 45 reales arroba; aguardiente, a 60; vinagre, a 10; vino añejo superior, a 13; habiendo 20.000 arrobas disponibles.

El que quiera comprar, puede dirigirse al que suscribe, que será servido con puntualidad.—Eduardo Vázquez.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 4. Ofrezco las siguientes partidas sobre vagón en la estación de Villacañas: 400 fanegas de trigo, a 13,60 pesetas una, ó sean los 43 kilos; otras 400 de cebada, a 6,25 pesetas los 55,5 litros; 200 de avena, a 5,20; 4 vagones de paja de trigo, a 48 céntimos los 11,50 kilos; 200 kilos de azafrán, a 110 pesetas; uno; 200 arrobas de aguardiente de 18º, a 6,60 pesetas los 16 litros; 4 vagones de vino tinto de 14º, a 2,75 ídem; y 10.000 arrobas de patatas, a 1,10 pesetas los 11,12 kilos.

Para compras dirigirse al corresponsal que suscribe.—Pedro V. y López Bravo.

Belmonte (Cuenca) 1.—Precios: Trigo, a 50 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 24; azafrán, a 200 reales la libra; vinos tintos y blancos, a 12 reales la arroba.

Para más informes dirigirse al corresponsal que suscribe.—A. Mos López.

Mora de Toledo 5.—Los frios se han echado de pronto encima; llevamos dos días de viento Norte muy frío con sus correspondientes chubascos de nieve y granizo, que no se puede resistir; así es que ha habido que encender de pira chimeneas y estufas.

Los sembrados hermosísimos; da gusto verlos. Dios los conserve, pues buena falta hace para que baje el trigo, que está suamemente caro, y el jornalero no puede dar a sus hijos el pan que necesitan, pues gana pequeño jornal. Gracias a que mañana empieza la recolección de la aceituna, la cual es mayor de lo que se esperaba porque el fruto ha engordado mucho y está sano.

Firme el mercado, y en alza algunos artículos.

He aquí los precios: Trigo, a 13,75 pesetas fanega; cebada, a 6; algarrobas, a 9; aceite, a 12 pesetas arroba; vino tinto, a 2,75; ídem blanco, a 2,25; aguardiente, a 11,75; alcohol, a 20; jabón especial de Mora, a 10,50 la primera clase, y 8 la segunda; pasta natural superior, a 8,50.

Para compras dirigirse al que suscribe.—M. Muñoz.

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 6. La cosecha de uva en ésta fue bastante regular, y el precio a que la compraron superior; ya transformada en vino, están comprando el blanco a 10 reales arroba de 16 litros, y el tinto a 12, poco más ó menos, habiendo ya bastantes claros dispuestos a la venta.

La sementera, aun cuando las aguas se hicieron esperar bastante, luego fueron abundantes, consiguiendo hacerla en buenas condiciones y viéndose nacer hermosamente los candeales y demás cereales a los ocho días de haberlos sembrado; así es que ahora se ven ya campos que da gusto. Llevamos lo que va de mes de frios fuertes, que paralizan el adelanto ó crecimiento de los sembrados, pero en cambio arraiga la planta, que es lo que conviene; de modo que en viniendo después tiempo a propósito y aguas cuando convengan, es de esperar buena cosecha, pues lo principal es que nazca bien, y esto es ya un hecho.

Los precios de los cereales, elevados y

con pocos vendedores, a 54 reales fanega el candeal; jeja, a 52; centeno, a 30; cebada, a 24. No haciéndose más operaciones que las locales, pues para la extracción a Barcelona, etc., son caras dichas cotizaciones.—S. de T.

De Castilla la Vieja

Villalón (Valladolid) 5.—El tiempo de heladas fuertes, y el mercado sostenido en las compras y en el precio, habiendo llegado hoy las entradas a 800 fanegas, que se han vendido; el trigo, a 50 reales las 94 libras; el centeno, a 32 la fanega; la cebada, a 21.

En partidas se ofrecen 4.000 fanegas de trigo, a 52,50 reales, sobre vagón, en Villalón; pero no se han vendido más que 2.300, a 52 reales, en la referida estación.—El Corresponsal.

Fuensaldaña (Valladolid) 5.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 51 reales fanega; centeno, a 23; harina de primera, a 20 arroba; ídem de segunda, a 18; patatas, a 4; vino tinto nuevo, a 14 reales el cántaro; ídem blanco añejo, a 15; aceite superior, a 56 la arroba.—El Corresponsal.

Valoria la Buena (Valladolid) 5.—Las ventas de trigo han estado bastante animadas en los ocho últimos días, habiendo salido, entre otras partidas de menor importancia, una de 500 fanegas, a 51,50 reales las 94 libras.

También han continuado las ventas de vinos, ascendiendo las realizadas, en el expresado tiempo, a 1.500 cántaras de tinto y 200 de clarete, y los precios de 12 y 12,75 reales, respectivamente.

El trigo, de 51 a 51,50 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 22; avena, a 16; yeros, a 35.—C. M.

Briviesca (Burgos) 4.—Poco concurrido el mercado de ayer, no tanto por el mal tiempo, sino porque, como la última cosecha fué muy escasa, apenas quedan existencias de cereales en poder de los labradores de esta provincia.

Precios: Trigo, de 51 a 53 reales fanega; avena, a 17; yeros, a 40; harinas, a 22, 21 y 19 reales arroba, según la clase.—El Corresponsal.

Trigueros del Valle (Valladolid) 2. Sigue el tiempo suave, lo que favorece notablemente a las semillas depositadas en la tierra, por cuya razón van declinando los precios de los cereales.

Cotización: Trigo, a 50 reales las 94 libras; centeno, a 31 la fanega; cebada, a 22; avena, a 16.

En los pueblos del Valle siguen, con poca diferencia, los mismos precios que arriba indico, con pocas ofertas, por haberse reducido las existencias de las mencionadas gramíneas.

Vinos.—Se apuraron los añejos; de nuevos han salido, en la última decena, 3.800 cántaras de 16 litros, con destino a las provincias de Palencia y Santander, al tipo de 12,50 reales cántara, y en lo sucesivo creo se fijará el precio de 13 reales en estos pueblos limítrofes.

De Cubillas de Santa Marta salieron también 1.880 cántaras, a 12 y 13 reales. En Corcos se opera muy poco, continuando la calma en las transacciones.

Le remito nota de las cántaras de vino que se han recolectado ó, mejor dicho, de lo que han recolectado este año en estos pueblos que componen el Valle: Trigueros, 22.000 cántaras; Corcos, 24.000; Cubillas, 23.000; Quintanilla, 7.000.

Estos datos son calculados por personas peritas é inteligentes, pues aquí no hay aforo oficial.—El Corresponsal.

Valladolid 6.—Hoy han entrado en los almacenes del Canal 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 51,25 reales las 94 libras (29,62 pesetas los 100 kilos ó 23,38 pesetas el hectolitro), y en los generales de Castilla no hubo entradas.

Triguillo, a 39 reales la fanega; cebada, a 22,50; avena, a 18; centeno y algarrobas, a 33; garbanzos, a 110, 140 y 160; alubias del Barco, a 24 la arroba; ídem de León, a 20; patatas, a 4; harina de primera, a 19 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; de segunda, a 18; de tercera, a 17; tercerilla, a 16,50; de cuarta, a 18 reales fanega, sin saco; comidilla, a 12; salvados, a 8; abijas, a 22.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 6.—En el mercado celebrado ayer han entrado 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 52 reales cada una; de centeno 200, a 28; de cebada 300, de 23 a 24; de algarrobas 400, de 29 a 30; de garbanzos 95, de 100 a 130; harina de primera, a 18 reales la arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 16; patatas, de 4 a 5; vino blanco, a 20 reales cántaro; tinto, a 20; vinagre, a 15.—El Corresponsal.

Estudillo (Palencia) 5.—El mercado de ayer ha estado bastante concurrido. El tiempo frío, propio de la estación, pues hiela mucho por la noche; el viernes nevó copiosamente aquí.

He aquí la nota de los precios a que hemos cotizado, y que son los siguientes: Trigo, a 49 reales las 92 libras; centeno; a 30 la fanega; cebada, a 22; avena, a 15; garbanzos, a 130; alubias, a 70; habas, a 48; yeros, a 32; harina de primera, a 19 reales la arroba; de segunda, a 18; de tercera, a 17; salvadillo, a 10 la fanega; patatas, a 3 reales la arroba; vino tinto, a 11 reales cántaro; blanco, a 11.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 5.—El tiempo muy frío; los sembrados en muy buenas condiciones; las labores del viñedo bastante adelantadas, y se hacen en buenas condiciones.

De trigo han salido 50 fanegas, que se pagaron a 50 reales cada una; de algarrobas 40, a 28; y de centeno 30, a 29; y de cebada entraron 150, a 22.

De vino blanco también han salido 320 cántaras, que se pagaron a 17 reales uno, y de ídem tinto 200, a 15.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 5.—En la última semana se han exportado 56 vagones de trigo, casi todos para Cataluña, cotizándose sobre vagón a 13,21 pesetas la fanega.

Al detall se ha pagado en el mercado como sigue: Trigo, de 51,50 a 52 reales fanega; centeno, a 31,50.—Un Subscriptor.

De Cataluña

Barcelona 5.—Alcoholes.—Continúan firmes los precios dentro del alza que registramos en la anterior semana. Las existencias son muy escasas y se pide hoy; Rectificado superior, de 120 a 123 duros; ídem corriente, de 117 a 119 los 500 litros; de 40º, envase comprendido; destilado superior, de 96 a 98; ídem corriente, de 93 a 95 los 516 litros de 35º, sin envase; orujo, de 82 a 84; residuos, de 81 a 83.

Acetiles.—Mercado en baja, a causa de los importantes arribos de aceites nuevos y viejos llegados durante la semana pasada.

Cotizamos: Los de oliva procedentes de Andalucía, cuajados, de 75 a 76 pesetas los 100 kilos; ídem viejos, de 102 a 103; ídem nuevos, de 98 a 100; Lérida y Garrigas, nuevos, de 103 a 105; Ribera de Ebro, ídem, de 108 a 110; Aragón bajo y Tortosa, ídem, de 113 a 120.

Almendra y avellana.—Estacionario. Siguen los mismos precios y sin demanda para la exportación, que es lo que daría lugar a la mejora de los precios de este fruto.

Vinos.—Continúa invariable la situación del mercado y bastante obstruidas las operaciones con lo de los depósitos domésticos, sujetos a la fiscalización por los consumos.

La tendencia, al parecer, es de mejora, aunque siguen hoy realizándose clases viejas, de las que había regulares existencias.

Cotizamos: Alicante, de 14 a 16º, de 26 a 28 pesetas la carga (121,60 litros); ídem, de 12 a 14º, de 23 a 25; Valencia, de 14 a 16º, de 25 a 27; ídem, de 12 a 14º, de 19 a 23; Vinazoz, de 10 a 12º, de 18 a 20; Aragón, de 15 a 17º, de 28 a 30; Tarragona, de 12 a 14º, de 23 a 25.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 5.—Acetiles.—Finos del Campo, de 16 a 18 reales; Urgel, a 16,50; arriería, a 16.

Alcaldía.—Cosechero, a 28 pesetas saco de 58,400 kilos; embarque, a 26,50; negreta escogida, a 30.

Almendra.—Mollar, a 33,50 pesetas saco de 50,400 kilos; en grano esperanza, a 82,50 quintal de 41,600 kilos; en grano común, a 77,50; en grano largueta, a 85.

Algarrobas.—A 21 reales.

Avena.—Del país, a 8 pesetas.

Cebada.—Superior para la siembra, a 8,50 pesetas, y clase corriente, a 8.

Habones.—Del país, a 12,50 pesetas.

Harinas.—De primera, de 21 a 22,50; redonda, de 20,50 a 21; redonda de Aragón, a 19,50; harineta, a 8 reales.

Despajos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, a 11 pesetas; menudillo, a 19; salvado, a 17.

Patatas.—De 20 a 22 reales quintal, según clase.

Vinos.—Tintos Priorato superior, a 30 pesetas; Bajo Priorato, a 24; comarca, a 21; blancos, a 8 reales el grado.

Trigos.—Berdianska, a 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón, de 20 a 22, según clase.

Espiritus.—Rectificado, a 122, 120 y 118 duros los 500 litros con casco; selecto, a 114 pesetas hectolitro sin casco; extrafino, a 112.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 5.—Espiritus.—De vino, de 92 a 93 duros los 516,80 litros de 35º; refinado, de 15,25 a 15,50 los 121,60 litros y 24,50º.

Holanda.—De vino, a 12 duros los 121,60 litros y 19,50º.

Espiritus.—De orujo, de 82 a 83 duros los 516,80 litros y 35º; refinado, de 13,50 a 14 duros los 121,60 litros y 24,50º.

Holandas.—De orujo, de 10,25 a 10,50 duros los 121,60 litros y 19,50º.

Añisados.—De 13 a 14 duros los 121,60 litros y 19,50º, y de 12 a 13 los de 17,50º.

Vinos tintos.—De 16 a 18 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 20 a 22, y para la destilación, a 1,10 por grado y carga.—El Corresponsal.

De Extremadura

Ceclavín (Cáceres) 3.—Hicimos la vendimia anticipada porque el tiempo lo exigía, recolectando una media cosecha escasa. Los mostos acusaron densidad de 14 a 15º los tintos y de 13 a 14º los blancos, é hicieron ordenada cocción; pero se observa, al trasegarlos ahora, que presentan paladar demasiado franco y suave, y hasta con indicios de natar ó flor, cosa que nos desagradó.

La reducida cosecha, igual en esta villa que en los pueblos de la provincia que hacen concurrencia a estos caldos, ha motivado que empiecen a venderse a 5 pesetas los tintos, arroba de 17 litros.

De añejo quedan pocas existencias, si se exceptúan los dulces y demás defectuosos, habiendo vendido el que suscribe a 10 pesetas arroba de una clase selecta. El corriente es de 7,50 pesetas arroba.

Nos hallamos en plena recolección de aceituna, y resulta la cosecha mediana, pero de buena calidad y buen rendimiento el fruto: media arroba de aceite por fanega de aceituna que se está obteniendo en la recién cogida, es aquí el mayor rendimiento posible. Los precios del aceite empiezan a descender, aunque lentamente.

Se hizo la sementera de cereales y habas en excelentes condiciones, favoreciendo el tiempo su buen nacimiento; y como le sigue aquí igualmente propicio, presentan los sembrados hermosísimo aspecto, é igualmente los campos de pastos, donde los ganados comen lo que quieren.

Ha cesado la exportación de cereales, y debido a esto y a la bondad de los campos, han descendido algo los precios que se habían elevado demasiado.

He aquí los corrientes en este mercado: Trigo candeal, a 13,50 pesetas fanega; barquilla, a 13; cebada, a 5 y 5,50, según clase; avena negra, a 4,25; habas, a 7 pesetas fanega comada; garbanzos blandos menudos, de 16 a 17 pesetas la fanega comada; ídem gordos, llamados aquí cocheros, a 22,50; aguardiente doble anís 30º, a 14 pesetas arroba; de 25º, a 12; de 17º, a 9; aceites añejos, a 17,50 pesetas en la población.—El Corresponsal.

Zafra (Badajoz) 3.—Con las abundantes lluvias y buen tiempo, los sembrados están muy adelantados. Muchos pastos para los ganados, y todos contentos con la buena cosecha de aceituna

presente, que ya ha empezado a recogerse, vendiéndose el fresco en tarifa á 32 reales arroba en Villafranca de los Barros, donde la cosecha es muy abundante y de superior calidad.

El trigo ha bajado a 58 y 60 reales la fanega; ó sea 2 y 3 reales en fanega. En cambio la cebada es muy solicitada, y aquí se vendió á 22,50 reales fanega.—El Corresponsal.

De León

Moraleja del Vino (Zamora) 6.—La cosecha de vino ha sido tan pobre como la tenia anunciado, una tercera parte de un año ordinario; y así es que aun cuando la venta ha empezado a 16 reales cántaro, es grande el desaliento de los labradores. Estos apenas tienen que vender y sólo los compradores de uvas son los que ven llenos sus envases. Pagaron el fruto de la vid de 46 a 52 reales los 92 kilos.

Para más informes dirigirse al corresponsal que suscribe.—Manuel González y González.

Ledesma (Salamanca) 5.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 49 a 51 reales la fanega; centeno, de 30 a 32; cebada, de 24 a 25; algarrobas, a 30; bueyes de labor, a 1.500 uno; novillos de tres años, a 600; vacas cotrales, a 500; añejos y añejas, a 500; cerdos al destete, a 55 uno; ídem de seis meses, a 100; ídem de un año, a 200; ídem de año y medio, a 300; ídem cebados, de 41 a 45 la arroba.—El Corresponsal.

León 5.—La feria de San Andrés estuvo bastante concurrida.

En ganado mular se han presentado buenos ejemplares, pagándose hasta 750 pesetas las 15 arrobas.

Ha habido mucha abundancia en caballar y se ha operado poco.

De ganado vacuno se ha vendido mucho, pero en baja.

En el de cerda se presentaron magníficos ejemplares, algunos de 22 arrobas. Al principio se pagó hasta 62 reales arroba; pero á última hora, efecto de la abundancia, se ha cedido hasta 52.

De una temperatura primaveral hemos pasado á lo más crudo del invierno. Buenos los campos. El trigo, de 45 a 48 reales fanega; cebada, de 21 a 22; habas, de 70 a 72; vino, a 14 cántaro el tinto, y 16 el blanco; cerdos de año y medio, a 58 la arroba.—El Corresponsal.

Villamañán (León) 6.—Campos hermosos y tiempo de intensos frios y nevascos.

El vino nuevo se está pagando a 15 reales cántaro, pero todavía se ha vendido muy poco.

El trigo, de 47 a 48 reales fanega; el centeno, de 26 a 27; y la cebada, de 20 a 21.—Un Subscriptor.

Salamanca 5.—Durante la semana se han facturado 64 vagones de trigo vendidos en la anterior.

idem de cerdo, á 1,40; cerdos al destete, á 20 pesetas uno.—C. M.

De las Riojas

Hermosilla (Logroño) 3.—Después de prolongada sequía, que comprometía seriamente la sementera, nos ha concedido Dios las tan deseadas aguas, renunciando las esperanzas de que no se malogren las simientes tiradas á la tierra y nazcan ahora en gran parte, pues no hay duda que algo estará ya perdido.

Signe el temporal; hoy llueve y nieva. La sementera toca á su término.

Muy adelantadas las labores de las viñas; éstas tienen el sarmiento muy grueso, quedando buenos pulgares; ahora necesitan muchas humedades, para que cojan savia y broten bien en la primavera.

Los vinos nuevos son superiores, por el color, el gusto y la riqueza alcohólica. Hasta la fecha van vendidas 10.000 cántaras de clarete y una cosecha de tinto, con destino á Burgos y la provincia de Santander.

Comenzó la venta del clarete á 14,50 reales la cántara (16,04 litros), y hoy se cotiza á 15,25, habiéndose pagado una partida á 16. El tinto se detalla á 13, á cuyo precio se ajustó también una cuba de clarete de hace dos años.

Los propietarios esperan suban más los precios. El trigo, de 50 á 54 reales fanega; cebada, de 24 á 27; avena, de 16 á 18.—L. P.

Haro (Logroño) 5.—Por esta Rioja tenemos temporal de nieves y nieblas, habiendo sido muy bien recibidas por los labradores, pues hacía meses que no caía una gota de agua y los sembrados se resentían ya bastante; pero ahora van mejorando mucho y están adelantados.

El vino de 1897 será superior, pero la cosecha ha sido la mitad poco más que el año pasado; así es que los precios suben y puede esperarse mayor alza dentro de unos meses.—El C. de C.

La Puebla de la Barca (Álava) 6.—La venta de vinos ha sido activa, habiendo afluído por las exigencias de los propietarios y porque apenas quedan ya una docena de miles de cántaras.

Las clases bajas ó de lágrima se vendieron hasta 10 reales cántara; las de medio, de 14 á 16; las superiores, de 17 á 18,50.

En uva, mosto y vino van vendidas 42.000 cántaras, próximamente; y como la cosecha fué de 54.000, de ahí que calcule en 12.000, ó poco más, las cántaras que nos quedan.—Un Subscriptor.

De Valencia

Alcoy (Alicante) 5.—La cosecha de vino ha sido muy superior en calidad, aunque media en cantidad. Los vinos, aunque buenisimos, son poco solicitados; el que tiene ocasión de vender, puede conseguir de 6 á 7,50 reales cántara (11,01 litros), según clase.

El trigo moreno se ha vendido á 17 reales barchilla; idem sano, á 19; idem fuerte, á 20; ahora se ha encalmado; patatas, á 5 y 6 reales arroba; cebada, á 10 barchilla; maíz, á 11. Esto no obsta para que los labradores estén faltos de recursos, por venir escasos de antes y porque la contribución y el fuerte impuesto de consumos anquilan al más robusto.

Los braceros del campo con poco trabajo y á precio reducido, y los de las fábricas una mitad mendigando.—El Correspondiente.

Pinoso (Alicante) 5.—La situación de este mercado de vinos no puede ser más halagüeña, pues se cotizan las clases de 13 á 14 ó 8 reales el cántara de 11,50 litros, y las de mayor graduación de 8 á 8,50. Por esto creo que de haber tenido este año la riqueza alcohólica del anterior, se hubieran pagado hasta á 10 reales. La demanda es buena, haciéndose muchas ventas. Los vinos son inmejorables.

El vino para las destilerías se está cotizando á 8 céntimos de peseta el grado y cántara.

La siembra se ha hecho en muy buenas condiciones por el tiempo favorable. Hoy se puede decir estamos en invierno; hace un frío bastante regular.

Regular es la cosecha de aceituna, estando algo atrasada. El aceite de este término se detalla á 40 reales arroba y el de fuera á 32.—V. P.

NOTICIAS

Según lo esperábamos, la exportación de vinos sigue en aumento. Durante Noviembre último se han expedido por el puerto de Tarragona 12.564 bocoyes, 2.202 pipas, 798 medias, 982 cuartos y 326 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual período de 1896, acusa un aumento de 5.065 bocoyes, 761 pipas, 7 medias y 299 cuartos; y una baja de 448 octavos.

Por los demás puertos, así como por las líneas férreas que nos comunican con Francia, ha sido también mucho mayor la exportación en Noviembre último que en igual mes del año pasado.

En Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María se proyecta celebrar la fiesta del árbol.

Leemos en un periódico de Andalucía: «Todavía hay en España inmensos terrenos baldíos que pertenecen al Estado, terrenos que nadie aprovecha, y lo mismo sucede en nuestras colonias. Volvemos á proponer con este motivo que se establezcan premios patrióticos y se den lotes de esos terrenos para su cultivo y aprovechamiento á los soldados que más se distinguen en las guerras de Cuba y Filipinas.»

La idea nos parece bien bajo todos conceptos.

Según los últimos datos estadísticos, pasa de 6.000 el número de personas de las cuatro provincias gallegas que han emigrado durante el mes de Septiembre.

La compañía de los ferrocarriles de Madrid á Zaragoza y Alicante avisa al público que la tarifa temporal para el transporte de jornaleros y sus familias para todas las líneas de la compañía que debía caducar el 14 de los corrientes, y que fué aprobada por Real orden de 14 de Enero de 1897, continuará rigiendo por otros diez meses más.

La comisión gestora del ferrocarril eléctrico entre Logroño y Pamplona lleva muy adelantados sus trabajos.

La escuela de Ingenieros de caminos ha dado dictamen favorable.

Una importante Asociación extranjera tiene el proyecto de colonización interior de nuestra Península. Consiste en cruzar nuestro suelo con una porción de canales y pantanos, y establecer colonias agrícolas con los elementos precisos en toda la extensión de las zonas regables.

Si esta Asociación cumple, aunque no sea más que una parte de sus fines, es indudable que variará por completo la situación en que hoy se encuentra nuestra decadente agricultura.

Á continuación publicamos los precios medios de los vinos tintos, en la plaza de París, durante los primeros meses de la presente campaña, y los de la del año anterior:

Table with 3 columns: Year (1897, 1896), Region (Argelia, Montaña, Narbona, Rosellón, Benicarlo, Huesca, Alicante, Aragón, Navarra, Haro, Valencia, Cataluña), and Price (fr. hect.).

El alza, como se ve, es de alguna importancia, esperándose se acentúe, porque la última cosecha de Francia, comparada con la de 1896, acusa un déficit que seguramente no baja de doce millones de hectolitros.

Todavía no se ha publicado la estadística de la recolección.

Los viñedos de Italia han rendido este año 28.396.240 hectolitros, contra 25.958.500 en 1896.

Por el Ministerio de Fomento acaba de serle concedida patente de invención por veinte años (núm. 21.682), á favor del infatigable é ilustrado ingeniero agrícola, D. Dionisio Amiel, de San Sebastián, por su laureado sistema de saneamiento de poblaciones, por medio de una ventilación eléctrica especial combinado ó no de un inodoro modelo para los excusados de los pobres y la infiltración eterna de las aguas de las materias fecales, previa y completamente despojadas de todo sedimento, á través de naturales capas permeables y guijosas.

En España hay actualmente 409 fábricas dedicadas á la salazón de sardinas ó á la industria de conservas en aceite, ó ambas industrias reunidas.

El consumo en el país asciende á kilos 9.460.000 con valor de 7.334.000 pesetas. Los principales centros de la industria son: Bermeo, Bilbao, Santander, Castro Urdiales, Laredo, Lequeitio, Vigo, Gijón, Oviedo y Cádiz en el litoral Atlántico; Rosas, Palamós, Barcelona, Valencia y Málaga en el Mediterráneo.

La exportación de sardinas saladas en los once primeros meses de 1896 se elevó á 1.960.316 pesetas; de ellas 615.829 con valor de la exportación á Francia.

En general, el precio medio del millar de sardinas es el de 12 pesetas.

En una carta de Pasajes á La Voz de Guipúzcoa, encontramos los interesantes datos que siguen:

«Durante la última semana se han expedido y recibido por esta estación las siguientes mercancías:

En los días 21, 22, 23 y 24 llegaron 130 vagones con un peso de 596 toneladas.

Salieron 80 vagones con carga general con destino á la Rioja y un peso de 340 toneladas.

Los días 25, 26 y 27 llegaron con vino 60 vagones y un peso de 596 toneladas.

Salieron en dichos días 56 vagones con pipas vacías y 330 toneladas de carga destinadas á Rioja y Zaragoza.

Al comercio de Pasajes, y especialmente á los almacenistas de vinos he de llamar hoy la atención sobre un hecho que afecta directamente á los mismos.

Desde tiempo inmemorial vienen remitiéndose por esta estación, vagones de pipas vacías, sin que se aplique la verdadera tarifa, acerca de lo cual llamo la atención de los expedidores, seguro de que me lo han de agradecer porque defiende sus intereses.

La tasa de pipería vacía se hace desde Pasajes á razón de 21,33 pesetas los 100 kilos.

Se toma la base de la tarifa núm. 1 bis, á razón de 0,09 pesetas por tonelada y kilómetro para todo el trayecto, y esto no es lo equitativo ni justo.

La tasa legal y que debe emplearse, tengamos presente así el comercio, es: Desde Pasajes á Miranda, tarifa especial núm. 2, 3.ª clase, á 13 pesetas.

Desde Miranda á Logroño, tarifa especial núm. 1 bis, á 6,21 pesetas, que importan 19,21 pesetas todo el trayecto, y no 21,33 como se viene cobrando por la otra base, en perjuicio del comercio.

Hago al comercio esta observación, basada en datos irrefutables de persona perita en el asunto.»

El Sr. D. Juan Antonio Pie, Cónsul de la República Argentina en Huesca, ha comunicado al Sr. Director del Diario de dicha ciudad aragonesa los siguientes informes sobre la próxima cosecha de trigo en el Río de la Plata:

«El desarrollo de la siembra, favorecido por las lluvias, más frecuentes que de costumbre, ha dado por principal resultado impedir la reproducción de la langosta y facilitar su exterminio en los pocos puntos aislados donde había aparecido.

«Por las noticias que llegan de las diversas colonias agrícolas, las tierras cultivadas se elevarán, en la provincia de Santa Fe, á 1.200.000 hectáreas; en la de Buenos Aires, á 450.000; en Entre Ríos, á 225.000; en Córdoba, á 455.000; y en las demás provincias, á 50.000. En todo, 2.380.000 hectáreas.

«El rendimiento medio varía, generalmente, de 850 á 1.000 kilogramos por hectárea. Tomando la más baja de estas cifras, la cosecha de trigo llegará, por lo menos, á 2 millones de toneladas. La cantidad de grano necesario para la futura siembra, á razón de 50 kilogramos por hectárea, se calcula aproximadamente en 150.000 toneladas, teniendo en cuenta la extensión que el cultivo es susceptible de tomar después de un año productivo; el consumo interior es, poco más ó menos, de 450.000 toneladas; quedarán, por tanto, 1.400.000 toneladas de trigo para la exportación.»

Algunos palomares mal orientados ó mal cuidados, ahuyentan de ellos á las palomas, siendo muy difícil después atraer á éstas á poblar el palomar.

Para vencer la repugnancia de dichas aves en tal caso, se han imaginado diferentes cebos: sal, pan de cañamones ó de algarrobas, etc., siempre con resultado poco satisfactorio. La Gaceta Agrícola recomienda, como preferible para el objeto, el procedimiento de colgar en el palomar trozos de bacalao seco y salado.

Sobre la recolección de la aceituna y el mercado de aceite en la comarca de Tortosa, tenemos los siguientes informes:

Los cosecheros que han tenido cuidado de no mezclar las olivas caídas durante las inundaciones, con las cogidas después, han obtenido con éstas clases superiores, algunas de las cuales han llegado á pagarse hasta 19 pesetas cántara de 15 kilogramos. Las mezcladas producen un aceite de mediana calidad, que obtiene un precio de 16 á 17 pesetas cántara.

Quéjase con razón los cosecheros de la escasa cantidad de aceite que rinden las molinadas, pues saturadas como están las olivas de tanta agua, necesitan ocho ó nueve barchillas de olivas para sacar un cántara de aceite; y según las partidas de donde proceden, aún dan menos rendimiento.

Las compras han sido muy activas durante la última semana, habiéndose ex-

portado durante ella, por el ferrocarril, más de mil pipas de aceite.

Los elevados precios por las clases superiores, no dan lugar á la especulación, por lo que los propietarios en su mayoría venden á medida que lo tienen elaborado.

Los cambios sobre el extranjero sostienen dichos precios.

El día 15 de Noviembre último dirigió Mr. G. Rodier á la Academia de Ciencias de París, una nota relativa al empleo del carburo de calcio contra el black-rot. Aplicado en polvo sobre las uvas, asegura dicho señor que el acetileno que se desprende mata en pocos días todos los esporos del black-rot, como se puede ver al desprender la capa de cal que queda adherida á los racimos.

Logo for 'MARCA CONCEDIDA' with a circular emblem.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL. Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR. La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros.

Table with 4 columns: Precios en la estación de Cencero, 2.º Año, 3.º Año, 4.º Año, and FESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, etc.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos. Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Illustrations of wine barrels and a wine bottle.

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

Capataz bodeguero con título.—Posee contabilidad comercial, habiendo estado durante varios años al frente de un escritorio, desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas. Buenos informes. Diríjase en Haro (Logroño) á Juan del Val.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON. COMISIONISTAS JURADOS. 3, CALLE LAFAYETTE, 3. BURDEOS. Encárganse de la venta á la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS. Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que tuercen ó oscurecen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándoles en condiciones de venta.

TANINO ENÁNTICO. Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido. Diríjase, con sello, á F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

DISPONIBLE. BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño). Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

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

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

MILDIO. El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel. PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasego.—Catálogos gratis.

ALAMBIGUES de todos sistemas.—Catálogos gratis por correo. TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasego, riego ó incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

M. CHESSELET. Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID. HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT. BILBAO. Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico é y otros puertos nacionales y extranjeros.

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS

MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

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

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

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

LOGROÑO

FILTROS PARA VINOS
SISTEMA "GASQUET".
El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. Los dos pequeños modelos llamados Eureka (uno filtra 50 hectolitros y otro 10 cada 12 horas) hacen ganar mucho dinero á cuantos los emplean.
La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpieza; para evitar trasiegos y para conservar los sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.

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

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del
FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO
EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos envejecidos; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representantes con buena referencia en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblano, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.
Pídanse Catálogos especiales
El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

VINOS TINTOS FINOS
DE LAS
BODEGAS DE ZAITIGUI
CUZCURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, sin envase ó casco:

	Pesetas	Cénts.
AÑEJO { Barril de 16 litros (una arroba).....	9	3
{ Docena de botellas.....	6	3
{ Una botella.....	50	
CLARETE { Barril de 16 litros (una arroba).....	8	3
{ Docena de botellas.....	5	3
{ Una botella.....	40	

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)
LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS
Por partidas sobre vagón en la estación de Haro, se expiden á los siguientes precios:

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
AÑEJO { Pipa de 505 litros.....	160	3	195	3
{ Barrica de 225 id.....	77	3	95	3
CLARETE { Pipa de 505 litros.....	153	3	188	3
{ Barrica de 225 id.....	65	3	82	3

Para pedidos y noticias dirigirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño) ó al Director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.
Los pagos al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Haro ó Madrid

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES
La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.
Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.
Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

PERMANENT NITRATE COMMITTEE
DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA
¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación Der Vereinigten Salpeter-Produzenten.
El estiércol y los abonos minerales en horticultura. Experiencias verificadas en Inglaterra por el Dr. D. Bernardo Dyer.
«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. Grandeau, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.
Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, basando hacer la demanda de los mismos al Delegado.
El «Permanent Nitrate Committee» no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos son no intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, flotes y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

DESTILACION-CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS LOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO A VAPOR AL FUEGO DIRECTO
INFUMOS, DIBUIOS Y TIRAFIS FRANCO
DEROY FILS AINE
CONSTRUCTORES
PARIS, 71 á 77, rue du Foin, PARIS

VINAS AMERICANAS
DE MARCIAL OMBRAS (PROPIETARIO)
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Gerona)
Barbados y estacas en venta, por millones.
Precios reducidos y autenticidad garantizada.—Cinco millones de estacas, un millón de barbados.

FÁBRICA DE JABÓN
Se traspasa una, montada en condiciones inmejorables y en buen sitio para la venta, con local espacioso y adecuado y todas las comodidades, agua abundante.
Para más detalles dirigirse á D. Juan Sáenz, Espinel, 110, Ronda (Málaga).

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER
Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA
Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
Segadoras, Triadoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.
Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.
Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA
Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para:
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Saturnina*, el 24 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alicia*, el 1 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Pedro*, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, 22 de id.
El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana* 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.
LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARÍA*.
El 1.º de Diciembre saldrá el vapor español *Marta* admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA.
PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA
CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN
Especialidades para la formación de jardines y parques
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Plantas maderables, de paseo y de adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.
Magnífico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.
Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.
Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.
Vides americanas
Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo, en grandes cantidades.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España
Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo, á quien los pida.

LA ALBIÓN
GRAN FÁBRICA Á VAPOR
(CON REAL PRIVILEGIO)
de The Spanish Wine cask Company Limited
MALAGA
Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy
ESPECIALIDAD EN BOCOTES DE TODAS CLASES
Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)
Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)
Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.
Cuatro medallas: plata, Nantes (1884) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.
NUEVA PRENSA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.

Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas.....	2.000 francos.
Sin ruedas.....	1.850
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	1.500
Núm. 3, de un cilindro, funcionando á brazo da en diez horas de 30 á 35 hectolitros.....	450
Con malcate de 55 hectolitros en diez horas.....	500
Núm. 3 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.000
Con malcate de dos caballos da 90 hectolitros en diez horas.....	1.000

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guiúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

A LOS VINICULTORES
Desacidificador por excelencia
Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es muy conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.
El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.
Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

VALLS HERMANOS
INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA
Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.
Director-Gerente
D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO
Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.
Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.
Prensas para vinos, bombas, norias, malcates, etc., guillotinas.
Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malcates, etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.
Dirección para telegramas:
VALLS—Campo Sagrado, BARCELONA
Teléfono núm. 595

SELLO DE GOMA
EL MÁS BARATO CONOCIDO HASTA EL DÍA
Contenido en elegante caja de metal nikelo, con el nombre, profesión, domicilio, etc., que se desee.
Se remite franco por correo contra 2 pesetas en sellos á quien lo pida á los Sres. D. MOLA E HIJO, en Fuentes de Andalucía (Sevilla).

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

TALLERES DE FUNDICIÓN
Y CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO
PRECIOS DE VARIAS PRENSAS
Una con jálva de 70 centímetros de diámetro..... 200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha..... 275 —
Idem id. de 90 por 90..... 400 —
Idem id. de 100 por 100..... 500 —
Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensas con 20 modelos y tamaños.