# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

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

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 Pasco de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXI

### Miércoles 5 de Enero de 1898

### **NÚM. 1826**

1894 1895

## LA ELABORACIÓN

de aceite de oliva

bajo su aspecto quimico industrial (1)

Hemos tratado en el artículo anterior de las tres propiedades del aceite que constituyen generalmente los medios de investigación para apreciar sus buenas ó malas condiciones, porque en realidad son los que más pronto descubren en él cualquier alteración, y hoy vamos á ocuparnos de otro de sus caracteres más importantes, cual es su poder disolvente.

Es muy común la creencia de que el aceite disuelve un corto número de substancias, y de aqui proviene seguramente la poca curiosidad que se observa en la mayoría de las fábricas de su extracción, llegando por este error, en muchas ocasiones, à perjudicar notablemente al producto que nos ocupa. Esto, unido á la manera de apilar la aceituna, dejándola durante largo tiempo expuesta á los agentes atmosféricos, donde necesariamente y por ambas circunstancias tiene que sufrir una gran fermentación, que alcanza siempre una temperatura respetable, superior à 40°, hace que el aceite se sature de todos esos principios, que le comunican un sello indeleble y el germen de su descomposición.

He aqui por qué el carácter típico de los aceites ordinarios es el principio de enranciamiento, que procede, más que de la acción del agua hirviendo que sirve para su extracción, de la fermentación que sufre la aceituna en los montones.

Todo aceite, en su extracción, arrrastra generalmente consigo mayor ó menor proporción de los principios que en el fruto le acompañan, y la cantidad de ellos en el aceite está en relación, según los procedimientos que se hayan em-

El aceite de oliva disuelve una porción de substancias, lo cual se comprende perfectamente, sabiendo que la oleina y margarina, de que está compuesto, son dos éteres grasos del alcohol tridinamo-glicerina, cuerpo al que se le conoce mayor poder disolvente.

Se satura de una porción de substancias medicinales, por lo que constituye un precioso disolvente para estas aplicaciones; disuelve los óxidos de cobre, de cinc y algo del de hierro, los cuales le comunican coloraciones especiales, y concluyen por formar las sales metálicas ó jabones correspondientes.

Pero esto no tiene para nosotros la menor importancia, si tenemos presente que las anteriores substancias no intervienen para nada en su extracción, y por consiguiente, no hay el temor de que el aceite disuelva otros principios que aquellos que se encuentran en la aceituna, y accidentalmente en el acto de su elaboración. Qué substancias sean éstas, es lo que importa conocer.

Existen en el fruto del olivo ó aceituna dos partes ú órganos vegetales, que pueden ceder al aceite algunos de sus principios constitutivos. Una de ellas es la parte carnosa del fruto, donde va depositado el aceite, y la otra huesosa, que aloja en su seno la semilla. En atención á la importancia de las reacciones que ésta desarrolla en el momento de la extracción, nos ocuparemos de ella en primer lugar.

La semilla ó pepita del hueso de la aceituna contiene un principio amargo, que es la amigdalina, y otro astringente, que es el tanino, que son dos verdaderos quecosidos, es decir, cuerpos que, por la acción de ciertos agentes, dan siempre lugar à un producto constante, que conocemos con el nombre de glucosa ó azúcar de uva. Contiene además otras substancias, entre ellas una que juega un papel importante en esta ocasión, cual es la parte blanca de la almendra, ó emulsina, la celulosa, materias amilaceas, gomosas y albuminoideas.

Veamos ahora cómo se conducen estos cuerpos en presencia del agua y de cierta temperatura.

La amigdalina, principio amargo y materia fermentescible en presencia de la

emulsina, fermento soluble, fija dos moléculas de agua, para después desdoblarse en hidruro de benzoico o esencia de almendras amargas, ácido cianhidrico y glucosa. Las demás sustancias permanecen inalterables en el momento de la extracción, aunque después y con el tiempo sufren transformaciones que haremos constar oportunamente.

Esta fermentación tiene sus limites y no siempre llega à completarse. À la temperatura de 80 à 100° queda inactiva esta evolución de la amigdalina, lo mismo que á 4 ó 6° de calor.

En el primer caso, la amigdalina, que es muy soluble en el agua caliente, como algunos de los cuerpos que le acompañan en la semilla, pasa arrastrada con los productos de la presión, y aunque el agua se apodera de la mayor parte de estas sustancias, no por eso deja el aceite de retener alguna cantidad; unas porque son solubles en él (amigdalina, esencia de almendras amargas, ácido cianhídrico, tanino y algo de materias albuminoideas) y otras porque las retiene por efecto del gran estado de división en que se encuentran, las que abandona después por sedimentación, juntamente con otros restos orgánicos.

Cuando la influencia del agua y del calor no intervienen en la conjunción de estos cuerpos, esta fermentación no tiene lugar. Pero aqui nos encontramos con la grave dificultad de que en la extracción de aceite no nos es posible prescindir de aquel líquido, porque la aceituna le contiene, y si bien nos es dable operar à la temperatura ordinaria ó un poco más à que se encuentran las habitaciones de las fábricas, no podemos ni es prudente desembarazarnos del agua que contiene la

¿Qué hemos de hacer en este caso? He aquí las circunstancias verdaderamente difíciles en la elaboración de un aceite superior. Por otro lado, ya sabemos que este mismo aceite, sin necesidad del calor y del agua, tiene acción disolvente sobre algunos de los cuerpos que le acompañan en la aceituna, aunque hay que hacer notar que este poder disolvente se halla disminuido con la baja temperatura.

Al ocuparnos de la elaboración de cada una de las clases de aceite, abordaremos esta cuestión en los términos que corresponda, y ahora seguiremos ocupándonos de las sustancias que al aceite pueda prestarle la parte carnosa de la aceituna, que si no son de la importancia que las de la semilla, tampoco dejan de tener in-

Entre ellas tenemos, en primer término, una astringente que produce manchas negras en el hierro pulimentado, que es el tanino; otra también amarga, que es la olivina o principio amargo del olivo, de acción muy parecida á la de la quinina y del café juntos; albúmina vegetal, una sustancia azucarada representada por la manita, materia extractiva, agua, celulosa y materia colorante, en que figura la clorofila, cuando el fruto es verde y la cianina y la xantina mezcladas ó sobreoxidadas en las demás coloraciones.

En la creencia de que molestaríamos demasiado á nuestros lectores, sin conseguir nada práctico, con la exposición de las reacciones à que estos cuerpos dan lugar actuando unos sobre otros, solamente daremos à conocer cuales son solubles en el aceite, reservándonos para cuando tratemos de su reposición, hacer una sucinta reseña de ellas.

El aceite, pues, disuelve de todas estas sustancias contenidas en la parte carnosa de la aceituna: materia albuminoidea, tanino, algo de olivina ó principio amargo del olivo y materia colorante, arrastrando mecánicamente los demás cuerpos, como dijimos al tratar de los de la semilla.

Seguiremos haciendo el estudio de las propiedades del aceite más relacionadas con su elaboración y que más importa conocer.

La temperatura tiene una acción interesante sobre este cuerpo. Sus componentes tienen tan poca afinidad y su mezcla es tan poco estable, que á pocos grados sobre cero empieza su separación. En efecto, si sometemos el aceite à la temperatura de 0º, observamos que el líquido se divide en dos substancias; una sólida en forma de granos, que es la margarina, y la otra líquida que baña á la anterior, que

es la oleina. Si en este estado sometemos | el aceite à la expresión por medio de un lienzo, conseguiremos su separación; la margarina quedará en el lienzo y la oleina pasará al estado líquido, arrastrando una pequeña cantidad de margarina.

La oleina es el cuerpo que constituye la parte líquida del aceite de oliva, pues la margarina es sólida hasta la temperatura de 49°, y por consiguiente la oleina es bastante fluida. Así es que mientras los aceites contengan menos cantidad de margarina, más movibles ó líquidos serán, lo cual se expresa en el lenguaje vulgar, diciendo que son más finos.

Esta propiedad del aceite de desdoblarse por la acción del frío en oleina y margarina, no altera en lo más mínimo sus buenas cualidades; antes al contrario, le favorece, porque no pierde nada de su aroma y porque la oleina resulta con menos color, sin hacer intervenir otros

El aceite de oliva, sin embargo de los defectos que generalmente lleva consigo su actual elaboración, es el aceite vegetal que más resiste al enranciamiento, fenómeno que expusimos al hablar de su olor, y que en manera alguna debe confundirse con otra serie de fenómenos que se realizan entre les cuerpos que le acompañan, ajenos al aceite quimicamente puro. El carácter de enranciamiento del aceite es espesarse y producir clor á queso añejo.

Según los experimentos de Cloez, los aceites puestos al aire pierden carbono é hidrógeno y absorben mucho oxigeno. Dice el citado autor, que una parte de este carbono pasa á ser ácido carbónico; otra de hidrógeno se desprende combinada con el oxigeno en forma de agua y al mismo tiempo se forma un compuesto carbonado volátil, cuyo olor irritante se parece mucho al de la acroleina.

No dudamos de la veracidad de esta afirmación, que la tenemos por cierta, pero todos esos fenómenos, según nuestra opinión, proceden de la alteración que sufren las substancias que acompañan al aceite, si bien Cloez no dice su origen.

Pero así como el mosto recién extraído tiene su fermentación, que se caracteriza por absorber el oxígeno del aire para transformar en alcohol la glucosa desprendiendo una gran cantidad de ácido carbónico, del mismo modo el aceite tiene su fermentación, pero una fermentación pacífica que se llama cremacaúsia ó combustión lenta, donde todas las impurezas que le acompañan se queman ó fermentan à beneficio de un cuerpo oxidante, que puede ser el agua ó el aire atmosférico, y cuyo centro está principalmente en los productos de sedimentación.

> M. PRIEGO. (Se continuará.)

### LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS en Inglaterra

Los departamentos de Comercio, Trabajo y Estadística de Board of Trade del Reino Unido, han publicado un interesante informe acerca de la producción y consumo de bebidas alcohólicas (vino, cerveza y espíritus) en las principales comarcas europeas y en los Estados Unidos de la América del Norte.

De los datos referentes al Reino Unido, resulta que la cantidad de vino producido en la Gran Bretaña é Irlanda es tan insignificante, que no puede consignarse en las estadísticas, ni obtiene por ella el fisco rendimiento alguno.

Todo el vino que se consume, pues, en aquel país es importado principalmente de España, Francia y Portugal.

El término medio de la cantidad de vino entrada para el consumo desde 1882 à 1895 ha sido 14 millones y medio de galones (659.090 hectolitros), dando un consumo anual de 1,73 litros por habitante.

El año 1896 ha marcado un aumento de más de un millón de galones (45.454 hectolitros) sobre el término medio de los cinco años precedentes en la cantidad introducida, resultando un consumo anual de 1,82 litros por habitante. En el año último ha continuado este aumento.

Las cifras de las cantidades de vino introducidas para su consumo en el Reino Unido durante los últimos cinco años han

-united at exting the extrapolation to a fine of the most properties of	Galones	Galones	Galones	Galones	Galones
De España De Francia De Portugal De otros países	3.295 000 5.529.000 3.708.000 2.093.000	3.169 000 5.471.000 3.394.000 2.130 000	3.193.000 5.296.000 3.338.000 2.019.000	3.452.000 5.787.000 3.213.000 2.184.000	3.508.000 6.553.000 3.291 000 2.509.000
Totales	14.625 000	14.164.000	13.846.000	14.636.000	15.861.000

El tanto por ciento que de la importación total ha correspondido á cada país importador en los mismos años, ha sido:

early solona	1892	1893	1894	1895	1896
España (0/0)	22,5	22,4	23,1	23,6	22,1
Francia	37,8	38 6	38,2	39,5	41,3
Portugal	25.4	24,0	24.1	22,0	20,8
Otros paises.	14.3	15,0	14,6	14,9	15,8

Los datos correspondientes á la cerveza muestran que contrariamente à lo que sucede con respecto al vino, casi la totalidad de la cerveza que se consume en el Reino Unido es producida en el país, siendo prácticamente nula la cantidad importada para el consumo. Resulta también que la cantidad de cerveza consumida es considerablemente mayor que la de vino, pues el término medio anual desde 1882 à 1895 ha sido de unos mil millones de galones (45.454.545 hectolitros), habiendo llegado en 1896 à 1.211.529.000 galones (55.069.500 hectolitros), lo cual da un consumo anual de 30,7 galones (139,38 litros) por habitante, es decir, un consumo 77 veces mayor que el del vino.

Con respecto á líquidos espirituosos, se advierte que una quinta parte próximamente de la cantidad consumida en el Reino Unido es de importación extranjera, y las otras cuatro quintas partes de producción nacional.

Esta producción ha ido en progresivo aumento desde 1882, en que fué de galones 38.378.000 (1.744.454 hectolitros) hasta 1896, en que ha llegado à 52.834.000 galones (2.401.545 hectolitros).

La mayor parte, sin embargo, de este aumento en la producción ha sido dedicado á exportación, y como la cantidad de espíritus extranjeros introducidos para el consumo ha variado muy poco, manteniéndose casi constante desde 1882 hasta la fecha, resulta que el consumo total de líquidos espirituosos nacionales y extranjeros ha variado también muy poco, correspondiendo el pequeño aumento que progresivamente se ha ido notando (aparte de algunas fluctuaciones, al aumento constante de la población.

En el año 1896, la cantidad de espíritus introducidos para el consumo ha sido de 8.176.000 galones (371.636 hectolitros), y el consumo total ascendió á 40.076.090 galones (1.821.632 hectolitros) que corresponde 1,01 galones (4,59 litros) por habitante y por año, cantidad dos veces y media mayor que la correspondiente à consumo anual de vino por habitante y unas 30 veces menor que la de cerveza.

### FERIA-CONCURSO-AGRÍCOLA de Barcelona

La sección segunda de vitivinicultura y aceites, ha redactado el programa de los trabajos que se propone realizar, y son los siguientes:

1.º Una instalación, lo más completa posible de las distintas variedades de cepas del país, cuya conservación es conveniente para no perder el crédito de nuestros vinos-tipos.

2.º Una instalación que comprenda las distintas clases de cepas americanas, que la ciencia aconseja y la práctica confirma, como propias para la nueva reconstitución de nuestros viñedos.

3.º Instalaciones de vinos de las casas exportadoras y de los productores, correspondiendo á las primeras el dar á conocer los vinos aparentes para los merca\_ dos extranjeros, ó sean los llamados vinostipos, y siendo de pertenencia de los segundos la exposición de nuestros vinos directos de la propiedad, lográndose así poder hacer un completo estudio de nuestra riqueza vinicola.

4.º Instalaciones de aceites de nuestras casas exportadoras y de los productores, con el fin de que tan importantes ramos de nuestra agricultura ocupen el l lugar que de derecho les corresponde.

5.º Instalaciones de los fabricantes de alcoholes y licores, con las especialidades de cada casa, que son como un complemento à la riqueza vinicola del país.

6.º Instalaciones de cervezas nacionales, vinos espumosos y sidras, industrias agricolas, cuyo creciente adelanto forma ya una de nuestras primeras riquezas.

7.º Instalaciones de la maquinaria vinicola, olivicola y agricola, que corres-

ponda á esta sección. Cuanto haga referencia al completo estudio de cepas, vinos, aceites, licores y cervezas, merecerá la atención especial de esta sección, y como consecuencia:

Se darán conferencias científicas de carácter práctico.

Se celebrará un gran concurso de obreros injertadores y podadores, con sus correspondientes premios à los que más se distingan.

Se efectuarán prácticas con las máquinas agricolas, olivicolas y vinicolas, así como sesiones de vinificaciones espe-

El detalle y fechas de todos estos estudios se formará con la debida anticipación y oportunidad, una vez abierta la feriaconcurso agricola.

En todas las provincias quedarán constituídas próximamente, bajo la presidencia de los Gobernadores civites, Comisiones encargadas de fomentar la concurrencia de expositores à la próxima feriaconcurso agricola de Barcelona, para la cual una importante sociedad de seguros contra el pedrisco se propone ofrecer dos premios de 1.000 pesetas, para otorgar á las mejores Memorias que se presenten, references à dicha especialidad.

De este modo se fomentan los intereses de la agricultura, siendo de esperar que sea numerosa la concurrencia al acto importante que en la capital del Principado ha de celebrarse.

La sociedad aseguradora que de ese modo presta su concurso, merece los más entusiastas placemes.

### Correo Agricola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucia

Fuentes de Andalucia (Sevilla) 1.º-Nos favorecieron las lluvias en estos días, con las cuales han adquirido los campos un vigor y desarrodo extraordinarios, que otros años no han alcanzado por el mes de Marzo.

Los jornaleros ocúpanse en la escarda con la que hase remediado algún tanto la crisis que atravesaban desde que se terminó la recolección de la aceituna, y digo algún tanto, porque los salarios son tan reducidos, que apenas les alcanza para comprar el pan. Los hombres ganan una peseta y las mujeres de 50 à 60 céntimos. Los precios del mercado continúan sien-

do los mismos, pues no hay quien compre. El aceite hállase sostenido de 34 à 35 reales arroba, sin embargo de que en la provincia de Córdoba estan cotizandose á 2 ó 3 reales menos; y es que estos aceites son más estimados en Sevilla por la finura y buen gusto.

Hay bastantes existencias de trigos recios sin compradores; algunos no quisieron cederlo a 60 reales cuando subió, esperando mayor precio, y hoy no hay quien los pague à 52 reales fanega. Garbanzos quedan muy pocos gordos tiernos, à 100 reales fanega de 53 kilos.—P. C. M.

\*\* Alcaudete (Jaén) 2.—Pongo en su conocimiento que el aceite está saliendo en las mejores condiciones de cantidad y calidad, cotizándose á 35,50 reales arroba en estos molinos, y puesto en esta estación, à 37,50 la arroba de 27 litros. Los demás artículos, sin demanda.

He aqui los precios: Trigo fuerte, à 51 y 52 reales fanega; cebada, de 25 a 26 los 75 litros; habas, a 40 los 50 kilos; ciruelas pasas, á 10 la arroba; orejones, á 35; cemento, á 1,45 los 10 kilos.—A. S.

\*\* Baena (Córdoba) 2.—Precios corrientes: Aceite fresco, a 32 y 33 reales arroba; trigo recio, de 50 a 54 fanega; idem blanquillo, à 52 y 53; cebada, de 23 a 24; yeros y habas, à 40; escaña, de 17 à 18; maiz, à 35; garbanzos, de 60 à 80.-El Corresponsal.

(1) Véase el número anterior.

\*\* Huéscar (Granada) 1.º-Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, à 14 la fanega; idem candeal, à 13; centeno, à 10; cebada, á 8; cañamones, á 10; harina fuerte de primera, á 4.75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4,50; idem can-deal de primera, á 4,75; idem de segunda, á 4,50; jamones, á 20; almendra en grano, à 18,75; alquitrán vegetal, à 2; cáñamo, à 9; idem colas, à 4,50; esparto largo, à 1,25; idem de embarque, à 0,63; vino tinto de 11°, à 4 los 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 à 35; idem dulces, de 20

Para más informes, dirigirse al que subscribe. - Isidoro Monzón.

\*\* Navas de la Concepción (Sevilla) 2.-Satisfechos los agricultores, porque el estado de los sembrados es inmejorable y la cosecha de aceituna superior en cantidad y calidad. Hace años no habíamos tenido tanto y tan rico aceite.

La ganadería con abundantes pastos. Precios: Aceite, à 36 reales arroba; trigo, à 64 fanega; centeno, à 32; cebada, à 26; ayena, à 24; garbanzos, à 80; cerdos cebados, à 44 arroba. - Un Subscriptor.

\*\* Berrocal (Huelva) 2.-La cosecha de bellota es grande en los alcornocales, cotizándose dicho fruto á 14 reales fanega. Activa la demanda del ganado de cerda y muy firmes los precios de 48 á 49 reales

arroba para el ganado cebado. Hermosos los campos, tanto los sem-

brados como los pastos.—L. \*\*\* Alhama (Almería) 1.º—Buena la sementera y regular la cosecha de aceite, pero este liquido ha sufrido gran baja, quedando de 44 à 46 reales la arroba. El trigo de 56 à 60 reales fanega, y la

cebada de 28 á 32. La filoxera destruyó totalmente nuestros vinos, y desde hace años trabajamos lo posible en la reconstitución con vides americanas resistentes al insecto. - El

Corresponsal.

- \*\* \* Aguilar de la Frontera (Córdoba) 1.º Los precios en este mercado en la última decena del presente mes y año, han sufrido algunas alteraciones, continuando en los primeros días la tendencia marcada en la decena anterior à la baja, hasta llegar à 31 reales la arroba de aceité fresco; en el mismo sentido marchaban los trigos y cebada; éstos continúan el descenso indicado, pero el aceite, desde el 23 del pasado, se inició el alza, cotizándose en el día de la fecha los precios siguientes: La arroba de aceite añejo superior, à 10,50 pesetas; idem inferior, de 6 à 7; idem fresco, à 8,50; la arroba de vino de la cosecha, á 6; anejo, de 8 à 40; arroba de vinagre, à 3; la fanega de trigo recio, á 13,50; idem bianquillo, á 13,50; fanega de cebada, á 6,25; de escaña, a 4,75; de habas, á 10; de alpiste, á 7,50; de garbanzos, de 16 á 17,50; matalahuga, á 15; de maiz, á 9,50; de zaina, á 8; el kilogramo de carne de vaca, à 1,48; de borrego, à 1,08; y de oveja y cabra, à 1,02; el de carne de cerdo, sin salar, à 1,25; idem salada, à 1,70. - Galviz.
- \*\* Sevilla 2.-Como los nuevos aceites son superiores, se nota tendencia al alza, à pesar de las grandes ofertas. En la anterior semana entraron más de 40.000 arrobas, cotizándose de 35,50 á 40 reales los 11,50 kilos.

Quedan pocas existencias de vinos en los pueblos productores de la provincia, y los precios tienden á subir.

Los granos en baja, excepto las habas. Cotizamos: Trigos, de 48 à 58 reales fa-nega; cebada, de 23 à 24; avena, de 22 à 23; maiz, de 32 à 35; habas, à 44; yeros,

Hermosos los campos y en inmejorable estado la ganaderia. - El Corresponsal.

### De Aragón

Paniza (Zaragoza) 2.—Tiempo hermoso; así es que los sembrados crecen muy bien y es de esperar buena cosecha á poco que ayude la primavera. Las labores del viñedo se van haciendo en inmejorables con-

Los vinos se venden muy despacio y los precios sin alteración sensible desde la recolección, y más bien en baja. Los vinos que resultaron dulces se avi-

nagran.-P. V.

\*\* Calanda (Teruel) 2.-La cosecha de aceituna es muy escasa en esta comarca debido á la sequía del año pasado. Precios: Aceite escaldado en pila, á 50

reales arroba; idem fino, à 66; lana, à 48; trigo, à 44 pesetas cahiz; cebada, à 18. Las aceitunas se van vendiendo à 40

pesetas la molada ó sean los 270 litros colmes. - El Corresponsal.

\*\* Cariñena (Zaragoza) 2.-Abundan los vinos dulces, algunos de los cuales se van perdiendo. Por esto se cede mucho para las fábricas de alcoholes. Las buenas clases son poco demandadas para la exportación. Los precios son diversos.

Buenos los campos y el tiempo.-Un Subscriptor.

### De Castilla la Nueva

Manzanares (Ciudad Real) 1.º-Debido á la excelente temperatura que disfrutamos, con suelo húmedo y tiempo benigno que aún no se ha presentado el invierno, unido à la buena sementera que hubo, los campos están inmejorables, los prados verdes y los ganados en estado envidiable; con esto y los buenos precios que alcanzó la uva en su recolección y los que hoy tiene el vino, los viticultores, los labradores y jornaleros, se encuentran ocupadísimos en la plantación de nuevos majuelos, prometiéndoselas muy felices. Unicamente los olivos son los que tienen poco fruto. El comercio de patatas y azafrån se encuentran muy arruinados, cotizándose con firmeza y á buenos precios. Las transacciones en vinos y alcoholes se hallan algo en calma, cotizándose en baja. Los trigos y cebadas, encalmados, tam-

bién con firmeza y á buen precio, igualmente que las harinas; pero los cerdos en vivo y tocino sólo, siempre en a za y á buenos precios, bajando en cambio el aceite y subiendo el petróleo.

El invierno aquí es cálido veseco relativamente, por lo que los labradores están de enhorabuena, esperando grandes cose-

chas de cereales. Con estas circunstancias, los precios más corrientes de la plaza son: Candeal,

á 12,50 pesetas fanega de 55 litros; jeja, à 12; centeno, à 8; cebada, à 6; avena, à 5; panizo, à 9; anis, à 25; vino tinto, à 3 arroba de 16 litros; vino blanco, à 2,50; aguardiente, à 16; alcohol, à 20; vinagre, à 2,50; aceite, à 10 la arroba de 12,50 litros; queso en aceite, à 25 la arroba de 11,50 kilos; tocino cubillo, á 12; idem sacrificado, a 15 .- El Corresponsal.

\*\* Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 2. Precios de este mercado: Candeal, à 53 reales fanega; cebada, á 21; centeno, á 28; panizo, à 34; aceite, à 40 reales arroba; vino, de 12 á 13; aguardiente, á 50; patatas, á 80 céntimos de peseta.-A. R.

\*\* Colmenar de Oreja (Madrid) 2.-Precios corrientes: Vinos tintos añejos, á 14 reales la arroba de 16 litros las clases superiores y à 13 las de menos fuerza; aguardientes de 28°, à 68 y 70 reales idem (son anisados muy selectos); vinos nuevos, de 12,50 à 13.

En este pueblo todos los vinos resultan superiores y ofrecen seguridad de conservación en lo porvenir. La saca no para, pero es algún tanto floja, porque el precio de los vinos nuevos no cubren los gastos y esperan todos se eleve la cotización. A varios cosecheros, uno de ellos el que subscribe, han pedido muestras desde Burdeos, pero como consideramos bajos los precios que ofrecen, no se las mandamos.

La uva de cuelga tiene este año gran aceptación, alcanzando precios más altos que en los anteriores. El aceite, à 55 reales arroba; trigo, à 53 la fanega; cebada, á 22; anis, á 100.

Lo notable de este pueblo, y único en España, es la construcción de tinajas para vino, desde 10 á 500 arrobas de cabida y de duración eterna.

En Villaconejos se cotizan los vinos viejos á 13 reales arroba y los nuevos á 12,50. En Villarejo de Salvanés, Pozuelo y Tielmes de Tajuña, à 12,50 y 13 los nuevos y á 14 los añejos. De Chinchón ya he visto en la Crónica última los precios que rigen. -J. C. M.

\* Villarrubia de Santiago (Toledo) 1.º El trigo es aqui muy buscado, cotizándose de 53 à 54 reales fanega. La cebada en cambio tiene poca demanda, y se paga

El vino es de excelente calidad, pero à pesar de esto hay poca animación en las compras; se cotiza de 12 á 13 reales la arroba. El aceite, à 50 idem.

Los campos muy buenos. La cosecha de aceituna, que ya se està recogiendo, es muy escasa. - A. de L.

\*\* Membrilla (Ciudad Real) 2 .-- Precios corrientes en este pueblo: Vinos, á 13 reales arroba, lo mismo blancos que tintos; aceite, á 40 idem; candeal, de 50 à 52 reales fanega; cebada, à 24; azafrán, à 192 reales la libra.-M.

\*\* Villacrubia de los Ojos (Ciudad Real) 2. La cosecha de aceite, como ya se esperaba, es escasísima.

Los campos están magníficos, pues menudean las lluvias, y la temperatura es benigna casi todos los días.

Cotizamos: Vino, à 12 reales arroba; aguardiente de 25°, à 48; aceite, à 45; candeal, á 50 reales fanega; cebada, á 20. El Corresponsal.

\*\* Ambite (Madrid) 2.—Las existencias de vino se calculan en unas 20 000 arrobas, todas ellas de muy buena clase; rige el precio de 14 reales los 16 litros. El estado de los campos no puede ser

mejor, así como el tiempo de que disfrutamos en este anormal invierno. El trigo se paga á 50 reales la fanega; ebada, á 21; avena, á 16; anís, á 70;

aceite, à 40 reales arroba; lana negra su cia, también á 40 reales la arroba. - Un Subscriptor.

\*\*\* Tendilla (Guadalajara) 1.º-De algunos días a esta parte, y a causa del inmejorable aspecto que presentan los sembrados, se ha iniciado alguna baja en los cereales, y si bien no es considerable. siempre mejora la situación de los consumidores.

Se cotiza hoy el trigo á 11,50 y 12 pe-setas la fanega, á 5,50 la de cebada y á 4 la de avena, siendo muy cortas las existencias, y por cuya razón no es probable un gran descenso en los precios.

El vino se solicita con verdadero interés; las clases procedentes de la última cosecha son de las mejores obtenidas en este país, y las primeras ventas se han hecho al precio de 3 pesetas arroba (16 litros), sin trasegar.

La cosecha de olivas ha resultado nula, v seguramente en muchos años se habrá obtenido más fruto de la rebusca que en el presente de la recolección. La falta de este fruto, base del bienestar de la Alcarria, ha determinado una dolorosa crisis. privando á los propietarios del principal elemento de riqueza, y á los jornaleros de segura y útil ocupación por tres meses.-P. L. C.

Talavera de la Reina (Toledo) 1.º-Algún tiempo hace no le comunico à usted noticias de esta población, pero no lo he hecho por no ser de importancia; hoy, aunque poco, le diré que se ha empezado la recolección de aceituna que es abundante, como también en estos pueblos cercanos, por lo que se espera bastante líquido y de buena clase por cogerse en

buenas condiciones dicho fruto. Los sembrados, hasta la fecha, van frondosos, aunque ahora se quedaron algún tanto aniquilados por las heladas, pero se repondrán con las Iluvias. En los viñedos se están haciendo las labores que requiere el tiempo y preparando las cepas para ver si el año venidero es más abundante que el pasado, que por cierto fué bastante escaso; así es que los vinos tienen el pre-

cio bastante alto. Precios en esta plaza: La fanega de trigo, de 50 à 52 reales; cebada, de 20 à 22; centeno, de 28 á 30; algarrobas, de 36 á 40; guisantes, de 54 à 56; los 16 litros de vino blanco, à 18; tinto, à 20; aguardien-te de 25°, de 52 à 58; idem de 18°, de 42 à 44; vinagre, de 12 a 16.-J.S. M.

### De Castilla la Vieja

Cuéllar (Segovia) 1.º-Muy poco concurrido el mercado de anteayer, por la copiosa lluvia que cayó durante todo el

Precios: Trigo, à 50 reales la fanega; centeno, à 30; cebada, à 22; algarrobas, à

28; garbanzos, de 80 á 160; yeros, á 28; harina de primera, á 19 reales la arroba; idem de segunda, à 18; idem de tercera, á 16; tercerilla, á 10; harinilla, á 20 la fanega; cabezuela, à 14; salvadillo, à 8; patatas, à 4 .- El Corresponsal.

\*\* Sepúlveda (Segovia) 1.º-El campo hermosisimo y con buen tiempo. Los mercados un poco desanimados. En el último entraron 300 fanegas de

trigo, que se pagaron á 46 reales cada una: de centeno 100, á 28: de cebada 83. à 20; de algarrobas 50, à 29; de yeros 50, Harina de primera, á 18 reales la arro-

ba; ídem de segunda, á 17; ídem de ter-cera, á 14; harinilla, á 9; salvadillo, á 6 la fanega .- El Corresponsal.

\*\* Fromista (Palencia) 1.º-Los precios firmes y con tendencia al alza en el

trigo.

Hemos cotizado hoy á los siguientes:
Trigo, de 48,50 á 49 reales las 92 libras;
centeno, á 31 la fanega; cebada, á 23;
avena, á 15; garbanzos, á 144; yeros, á
33; harina de primera, á 19 reales la arroba; idem de segunda, á 18; idem de tercera, à 14; harinilla, à 12.50 la fanega; cabezuela, á 0; patatas, á 3,50 arroba; vino tinto, á 13 reales cántaro.—El Corresponsal.

\*\* Santander 2 .-- Harinas .-- Para nuestro mercado la semana sido de paralización, haciéndose insignificantes remesas à la Península, y siendo regulares los em. barques para América.

Consisten éstos en 14.674 sacos para América, y para la Península se destinaron 130 sacos en total.

Centeno.—Hace tiempo que aquí no es objeto de contratación y por tanto falta base para anotar los precios. Cebada. - Sin animación en las ventas,

ni cambio en el precio de 17 pesetas por el saco de 80 kilos á que se cede con en-Maiz.-Inactividad en las ventas, tan

absoluta, que apenas nos permite citar el precio de 20 pesetas por cada saco de 100 kilos. - El Corresponsal. \*\* Flores de Ávila 2.-Hoy se ha visto

poco concurrido este mercado, efecto sin duda de los días festivos. En la semana pasada ha hecho mucho

frio y ha llovido muchisimo, que seguramente vendrá bien para el campo. En el mercado celebrado hoy han entrado 237 fanegas de trigo, que se pagaron à 50 reales cada una; de centeno 125, de 29 á 30; de cebada 146, á 24; de algarrobas 96, de 31 à 32; de garbanzos 16, à 124; de alubias 32, à 80; harina de prime-

ra, à 19,50 la arroba; idem de segunda, à 18,50; idem de tercera, à 17; patatas, à 4; vino tinto, à 15,50 cantaro, y blanco, à

17 .- El Corresponsal. \*\* Valladolid 4.—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 150 fanegas de trigo, que se pagaron de 51,50 à 51,75 reales las 94 libras (29,77 à 29,91 pesetas los 100 kilos, ó 23,49 à 23,61 pesetas hectolitro); y en los del Canal también 100 fanegas de trigo, que se cotizaron á 52 (30,06 pesetas los 100 kilos, ó 23,73 pesetas hectolitro); triguillo, à 39 reales la fanega; cebada, á 23; avena, á 17; centeno, á 33; algarrobas, á 31; garbanzos, à 110, 140 y 160; yeros, à 33; len-tejas, à 42; alubias del Barco, à 24 la arroba; i lem de León, á 20; patatas, á 4 reales la arroba; harina de primera, à 19 reales la arroba, con saco, y sobre vagón en esta estación; idem de segunda, á 18; idem de tercera, á 17; ídem 000, á 16; ídem de cuarta, á 18 reales fanega, sin saco; comidilla, a 12; salvados, a 8; abijas, a 22. El Corresponsal.

\*\* La Seca (Valladolid) 2.-El tiempo de lluvias y aires huracanados.

La extracción de vino regular, saliendo bastante para Bilbao y Asturias, debido à la buena clase que existe en esta bodega. Han salido 30 fanegas de trigo, al precio de 50 reales una; de centeno 100, à 29; y de cebada entraron 200, à 21; de algarrobas 30, á 27; de vino tinto también han salido 100 cantaros, que se vendieron al precio de 15 reales uno; de idem blanco 3.000, de 13 á 17.-El Corresponsal.

\*\* Mediaa del Campo (Valladolid) 2.-El temporal de hielo, y el aire Norte, que se siente mucho frio, y con tendencia à

En el mercado celebrado hoy han entrado 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron à 51,75 reales cada una; de centeno 200, á 28; de cebada 100, á 23; de algarrobas 300, de 29 à 30; y garbanzos, de 100 à 130; harina de primera, à 18 reales la arroba; idem de segunda, á 17; idem de tercera, á 16; patatas, de 4 á 5 reales arroba; vino blanco, á 20 reales cántaro; idem tinto, à 20; y vinagre, à 15.-El Corresponsal.

### De Cataluña

Reus (Tarragona) 1.º-Sigue la calma en todos los géneros, lo que no es de extranar, por la época en que nos encontramos; pero es creencia general que en seguida entremos en año nuevo se animaran las operaciones, y muy especialmente en vino tinto, pues Francia ha de pedir forzosamente, por encontrarse aquel comercio desprovisto de este caldo. También es de creer vendrá el alza en los trigos, ya que la desanimación de ahora no se atribuye á otra cosa que á la mucha aglomeración de existencias del de los Estados Unidos, y que han ido realizandose, á pesar de la época de balance, que tanto dificulta esta clase de negocios.

Anotamos á continuación los precios medios que rigieron: Aceites .- Finos del Campo, de 16 à 17 reales; Urgel, à 17,50; arrieria, à 15.

Avellana. - Cosechero, à 27 pesetas saco de 58,400 kilos; embarque, à 26; negreta escogida, á 29.
Almendra.—Mollar, á 30,50 pesetas saco 50,400 kilos; en grano esperanza, à 77,50

quintal de 41,600 kilos; en grano común, à 72.50; en grano largueta, à 80. Algarrobas. — A 21 reales. Avena .- Del país, à 7,75 pesetas.

Cebada. - Superior, a 8,50 pesetas, y clase corriente, à 8. Habones .- Del país, à 12,50 pesetas. Harinas. - De primera, à 22 reales: redonda, á 21; redonda de Aragón, á 19,50;

harineta, à 8. Despojos .- Tercerilla, saco de 7 arrobas. á 11,50 pesetas; menudillo, á 18,50 reales; salvado, à 17.

Patatas .- De 19 à 22 reales quintal, segun clase Vinos.-Tintos Priorato superior, á 27

pesetas; Bajo Priorato, á 21,50; comarca, à 20; blancos, à 9 reales el grado. Trigos. — Berdianska, á 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón monte, á 22; Aragón

huerta, à 20; candeal de Castilla, à 19,50. Espiritus. — Selecto, à 121,50 duros; extrafino, à 119,50.-El Corresponsal.

\* Villafranca del Panadés (Bercelona) 2.—Se espera que acusará mayor animación este mercado, por juzgarse que tomarán favor los precios de los vinos, á causa de ser numerosas las transacciones

En la primera quincena de Diciembre se exportaron 1.660 bocoyes de vino al extranjero, y 1.676 pipas á Ultramar.

Alcohol.—Destilado vino, á 98 duros

erezana. Vinos.-Blanco, à 23 pesetas carga; tin-

Tirtaro.-A 0,74 pesetas grado de cremor y quintal. A 0,40 pesetas grado de ácido tártrico de cal y 100 kilogramos.-El Corresponsal.

\*\* Monthlanch (Tarragona) 1.º-Es-piritus: De vino, de 92 á 93 duros los 516.80 litros de 35º; refinado, de 15,25 á 15,50 los 121,60 litros y 24,50°. Holandas. - De vino, à 12 duros los 121,60

litros y 19,50°.

Espíritus.—De orujo, de 82 à 83 duros los 516,80 litros y 35°; refinado, de 13,50 à 14 duros los 121,60 litros y 24,50°.

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

Anisados. - De 13 à 14 duros los 121,60

litros y 19,50°, y de 12 à 13 los de 17,50°. Vinos tintos. - De 16 à 18 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 20 á 22; y para la destilación, á 1,10 por grado y carga -El Corresponsal.

### De Extremadura

Medellin (Badajoz) 3 .- Precios corrientes en este día: Trigo rubio superior, de 58,50 á 59,50 reales fanega; idem blanco, de 55,50 á 56,50; idem a bar, de 52,50 á 53; cebada, á 22; avena, á 16,50; habas, à 38,50 la fanega colmada.

Para compras dirigirse al que subscribe. -J. Soldevilla.

\*\* Villanueva del Fresno (Badajoz) 1.º Precios: Trigo, de 44 à 64 reales la fanega; centeno, à 20; cebada, à 22; avena, à 16; garbanzos, de 60 à 80; y habas, à 34; novillos de tres años, à 1.200 reales uno; cerdos de seis meses, á 120; idem de año, á 190; idem gordos, de 45 á 47 la arroba. El Corresponsal.

\*\* Don Benito (Badajoz) 1.º-Precios corrientes sobre esta plaza: Trigo rubio 6 fuerte, de 58 à 60 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 56 à 58; idem albar ó blanquillo, de 55 à 56; cebada, de 22 à 23; avena, de 16 á 16,50; habas, de 38 á 40; linaza, de 48 à 50; garbanzos gordos, de 100 à 110; idem regulares, de 90 à 100; idem menudos, de 80 à 85; lana fina negra, de 56 à 58 reales arroba; idem blanca, de 54 à 56; idem basta blanca, de 52 à 54; lino en rama, à 50; hierba cuajo, de 40 à 44; aceite, de 42 à 44; vino. de 10 à 12; cerdos de 15 arrobas, de 50 à 52 rea-

les una; idem de 8, de 48 à 50. Para compras dirigirse al que subscri-

be. - Luis Rolland Nicolau.

### De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 1.º Muy desanimado ha estado el mercado de anteaver y poco concurrido por estar toda la mañana lloviendo copiosamente, así es que no se veía gente.

Los precios de los granos sostenidos, y

el trigo con mejor tendencia y más solicitado.

Los cerdos cebados escasean, y el precio sube algún real, habiendo poco ganado bueno y en condiciones.

En el mercado se han presentado 250 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 à 51 reales una; de centeno 60, de 29 à 30; de cebada 170. de 21 à 21.50; de algarrobas 100, de 26 à 27; guisantes, de 29 à 30; castañas verdes. de 30 à 36; garbanzos cocheros superiores, á 180; idem regulares, à 140; idem medianos, à 110; harina de primera, à 19 reales la arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 14; harinilla, à 8; cabezuela, à 7; salvadillo, à 6; patatas, à 4; vino tinto y blanco, à 20 reales cantaro. - El Corresponsal.

\*\* Salamanca 1.º-Los vendedores de trigo retraídos; durante la semana se han vendido tres partidas rentas, à 52 reales la fanega, para el consumo local.

En centeno y demás granos nada se El temporal de muchas lluvias.

Los precios sostenidos.

Los sembrados muy buenos. Los precios de hoy, con poca variación, son los de los mercados anteriores, como verá por la adjunta nota: Trigo de rentas, á 52 reales la fanega; idem rubión, á 48; idem barbilla, á 48; idem al detall, á 51; centeno, à 30; cebada, à 22; algarrobas, á 29; avena, á 16; garbanzos, á 180; harina de primera, à 20 reales la arroba; ídem de segunda, á 19; ídem de tercera, à 17; cabezuela, à 10; salvadillo, à 5,50; patatas, á 5; vino tinto, á 28 reales el cantaro; ídem blancos, à 28; vinagre, à 22; aceite, á 85 reales la arroba; bueyes de labor, de 1.000 á 1.900 reales uno; novillos de tres años, de 1.000 á 1.800; cerdos al destete, à 60; idem de seis meses, à 110; idem de un año, à 230; idem cebones en vivo, á 54 reales la arroba, buen

### peso .- El Corresponsal. De Murcia

Elche (Albacete) 1.º-El estado de la siembra es bueno en general. Se sigue ocupados en la recolección de la aceituna. la cual da un buen rendimiento en aceite. pues algunas partidas producen una arroba de aceite por fanega colmada de aceituna, lo cual es el máximun de producción que aquí se conoce. El precio del aceite es de 40 reales arroba.

El precio en los cereales es el mismo que indiqué en mi anterior, pues debido à las pocas existencias se sostienen los precios. El comercio de vinos un tanto encalmado y al precio de 10 reales la arroba.

Ha llovido copiosamente en la noche del dia 30. La ganaderia encuentra este año abundantes pastos .- El Corresponsal.

Yecla (Murcia) 1.º - Precios corrientes: Trigo, de 58 à 60 reales la fane-ga; cebada, de 28 à 30; avena, de 21 à 22; harina de primera, à 19 la arroba; idem de segunda, á 18; salvados, á 6; soma, á 7; vino tinto, de 9,50 á 10 el cántaro, peso con demanda; idem claro, no se vende aun el de este año, queda poco del ante-rior y se vende de 11 à 12; aceite nuevo, de 38 à 40 la arroba; idem viejo, à 52.-El Corresponsal.

### De Navarra

Lerin 1.º—Para que los lectores de su muy digno periódico, tengan noticias del resultado de las cosechas de vinos y cereales de esta comarca, á continuación una mal pergeñada, y algún tanto ino-

portuna revista.

Trigos.—No diriamos la verdad si dijéramos que la última cosecha ha sido abundante en este cereal, pero sí que ha sido regular, y sobre todo de muy buena clase y buen peso, pues en general fluc-túan entre 21,50 à 22 kilos robo, à cuyo peso no todos los años alcanzan.

Si á esto se agrega el alzado precio á que empezó à cotizarse desde principios de la campaña, podemos quedar satisfe-chos los cosecheros, y muy conformes con años como éste. Bien es verdad que ha sido precedido de uno que no cosechamos, ni aun la simiente en muchas partes, pero ni aun esto se esperaba, dado el tiempo cálido y seco de los meses de Marzo y Abril último; y como el alza ha ido aumentando desde 23 reales robo, que se inauguró la campaña, hasta el de 27 à que hoy rige, compensa en gran parte las pérdidas del año anterior.

Debido á las buenas condiciones en que se ha hecho la sementera, y á las regula-res existencias, se ha iniciado algún tanto la baja, cotizándose en la última semana unos 350 robos à 26,50 reales robo, reinando la calma en las operaciones por el

momento. Cebada.—Como los abonos minerales se han generalizado tanto, y los precios no son relativamente altos (si bien las clases dejan mucho que desear), encuentran los labradores facil y económico el modo de abonar sus tierras, y si bien hay algunos (bastantes), que quedan escamados por sus malos resultados, como son muchos los casos que se emplean, y mucha la tierra que se dedica à la siembra de este cereal, la cosecha ha sido también relativa; y de no haber escaseado las lluvias en los meses más críticos, para el buen desarrollo de esta planta, y no se hubiesen adelantado los calores, evitando ó interrumpiendo la buena granazón, la cosecha hubiese sido soberbia. Sin embargo, en general puede considerarse de buena, si bien no alcanza el grano el peso de otros años, pues en general no pasa de 15 á 15,50 kilos robo, cuando otros años pasaba de 16.

Su precio, si bien no ha sido sino muy aceptable desde la recolección, no guarda proporción con el alza de los demás ce-reales, pues desde 9 y 10 reales a que empezó á pagarse, sólo alcanza hoy como máximum el de 11, y con muy poca demanda. Unicamente se vendieron en la última semana, y á ese precio, unos 550 robos, sin peso, es decir, à medida, para

Tafalla, quedando bastantes existencias.

Avena.—Pocos años se habrá conocido, como el último, que después de un nacimiento tan bueno, haya dado tan malos resultados. Cierto es que, con la abundancia de lluvias en la anterior sementera, la siembra nose hizo en las mejores condiciones y algo extemporánea; pero el resultado apenas si habra llegado à cuatro simientes, que es todo lo menos que puede cosecharse después de un buen nacimiento, salvo algún accidente atmosférico. Su precio si ha sido, desde que se puso en condiciones de venta, muy aceptable; pero no hay apenas ofertas ni operaciones, si bien todo lo que se ha vendido finctúa entre 9 y 10 reales robo colme.

Habas .- Como este grano se siembra, en general en toda la Ribera, en tierras de regadio, y como el tiempo fué tan favorable durante todo el año, se desarrollaron de tal modo, que pocas veces se ha visto un rendimiento tan extraordinario. Si à esto se agrega el precio tan alzado à que se han cotizado, puece decirse con verdad que habrá sido el artículo que mejores resultados habrá dado, tanto para el cosechero como para el especulador, pues desde 13 y 14 reales robo à que emdezó a venderse, ha llegado, y rige hoy, el de 17; debido a ese alzado precio, se han dado salida á casi todas las existencias, habiéndose vendido varios vagones para Bilbao y San Sebastián, á 16 y 16,50

Otro día daré à conocer el resultado de la cosecha de vinos, oliva, y las condi-ciones en que se ha efectuado la última sementera. - El Corresponsal.

\*\* Allo 1.º-La siembra se hizo en buenas condiciones, con humedad suficiente para la nacencia, pero después se sintió la sequia, hasta el punto de que los sembrados principiaron à resentirse; días pasados se cubrió la atmósfera de una densa niebla, escarchando y helando á continuación, pero anteayer hubo un temporal de lluvias que beneficiará mucho los campos.

La cosecha de oliva escasa, pero de mucho rendimiento; hecha la elaboración, rinde una quinta parte más que los años anteriores y de buena calidad. De dicho fruto se habrán vendido en ésta tres cuartas partes de la cosecha à varios precios: 10, 12, 14 y á 15 reales el robo raído.

El vino tiene poca demanda; es de muy buena calidad, contiene 14 y 15 grados y se cotiza á 10 y 10,50 reales el cantaro de 11,77 litros con destino à las Provincias Vascongadas.

Precio: Trigo, á 25 reales robo de 28,13 litros; cebada, á 12; avena, á 11; aceite, á 48 la arroba.—*El Corresponsal*.

### De las Riojas

Arnedo (Logroño) 1.º-Llevamos un tiempo propio de la estación. La cosecha de oliva es corta en general, y lo peor de todo es que la negrilla del olivo aumenta mucho; creo que si el invierno no es crudo de hielos y nieves, el año que viene no tendremos cosecha.

Los granos siguen estacionados, y el vino con poca demanda. El campo bueno.-R. S.

\*\* Murillo del Río Leza (Logroño) 2.-Los campos han mejorado mucho; aqui se hizo la sementera con poca humedad, pero después llovió mucho y no fué mala la nacencia, mejorando su aspecto de dia

Las existencias de vinos exceden algo de 40.000 cántaras, cotizándose à 14 reales una, ó sean los 16,04 litros.

Puede darse por terminada la recolección de la aceituna; y como este fruto estaba muy sano y desarrollado, rinden más de dos cantaras de aceite las tres fanegas de aceituna. Esto y la rica clase compen-sa en parte la escasez de fruto.

El trigo, á 52 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; aceite, á 60 reales cántara. - El Corresponsal.

\*\* Villamediana (Logroño) 1.º—Como la cosecha de vino fué corta y se vendió bastante en la vendimia y después, apenas nos quedan 15.000 cantaras. Hoy se cede à 12 reales; pero pasados unos meses, y en el verano sobre todo, creo que el vino ha de tener alto precio. T

La cosecha de aceituna es corta, pero de excelente clase. Lo peor es que la negrilla ha invadido nuevamente los olivares. El aceite nuevo, à 56 reales la canta-ra; el trigo, à 54 reales fanega; cebada, à 24.—El Corresponsal.

\*\* Abalos (Logroño) 2.—Llevamos un tiempo muy seco y ventoso impropio de la estación, pero antes cayeron algunos chaparronitos en corta cantidad. Los cereales están muy alegres. La salida de vinos buena, porque son muy solicitados por los provincianos vascongados, y á buenos precios, de 14 á 17 reales, según clase, cantara de 16 litros; de continuar asi no hay vino para mediados de Marzo; sólo quedan cuarenta cubas y todas superiores, porque todo lo bajo pasó á manos del comercio.—P. A.

\*, Cuzcurrita (Logroño) 1.º-Practicado el aforo del vino existente en estas bodegas, resultan 145 000 cantaras de la última cosecha y 36.000 de las anteriores.

Como antes de practicar el aforo se habían ya expedido algunas partidas, puede estimarse que los viñedos han rendido en 1897 unas 150.000 cántaras, ó sea las tres cuartas partes de una producción ordinaria, que es precisamente lo que calcule antes de la vendimia y le comu-niqué en una de mis cartas. Los vinos nuevos son inmejorables, tanto los claretes como los de color. Hasta ahora se han hecho pocas ventas. En cambio, es activa-la extracción del vino viejo, pagándose el de 1896 de 8 à 9,50 reales cántara. Estas clases son algo verdes, y por eso se ceden à tan módicos precios.

Bien sabido es que la cosecha del 96 dejó en la Rioja bastante que desear; lo contrario que la del 97, que es superiorisima. - El Corresponsal.

\*\* Uruñuela (Logroño) 1.º-Deseando hayan pasado felices Pascuas todos los empleados en esa Redacción, paso á comunicar las pocas noticias agrícolas de este pueblo.

El vino tinto se cotiza de 12 à 13 reales cántaro (enyesado); hay unas cuantas cubas sin yeso, buena clase, y no se ceden al precio indicado en espera de que mejore la cotización. De clarete también hay unas 1.000 cántaras, buena clase, pero con poca animación en vinos.

En los sembrados hay de todo, pues se embró con poca humedad. La aceituna se està recogiendo en in-

mejorables condiciones.
El trigo, à 51 reales fanega, y la cebada, à 25 .- El Corresponsal.

### De Valencia

Alicante 1.º - Desde mi última nada nuevo puedo indicarle que llame la atención. Paralización completa en los compradores de vinos, por las pretensiones de alto precio de los poseedores, que lo quieren desde 8 reales en adelante cantaro de los de esta comarca y clases algo inferiores, siendo escasas las compras. Aunque se ve algún movimiento en este

puerto, no es aquello de otros años, pues si se embarca algo es debido á las prime-ras compras y elaboraciones por cuenta del comerciante.

Los campos de cereales están un tanto animados por el agua de estos días, y se espera habra un poco de cosecha en cada clase de frutos para la nueva campaña.

Con gusto le daría a usted buenas nocon gusto le daria a usied buenas noticias, mejor que esta miseria, que así se puede llamar, por la carencia de transacciones que hay en todo.

Deseandole felicidades y prosperidades en el año entrante, queda de usted siempre afectísimo.—Alfredo Navarro.

\*\* Villena (Alicante) 1.º—Sigue muy encalmado este mercado de vinos, operándose únicamente con destino à las destilerías. Claro es que para las fábricas sólo se ceden las clases defectuosas.

Precios: Vino superior, de 10 à 11 reales la arroba de 11,75 litros; idem bajo para la destilación, de 7 á 8; alcohol de vino, 38 á 39°, de 96 á 97 pesetas hectoli-

centeno, de 36 á 38; cebada, de 26 á 27 .-Un Subscriptor.

\*\* Manises (Valencia) 2.—Se vende poco vino, porque los exportadores en-cuentran elevado el precio de 8 reales decalitro, que es el corriente. Los cosecheros se sostienen, confiados en que conseguirán realizar á dicho ó mayor límite las existencias que les quedan, que ya no

Buenos los campos. El trigo de huerta se detalla á 24 pesetas cahiz. - El Corresponsal.

\*\* Alfara de Algimia (Valencia) 2.— Precios: Aceite, á 50 reales arroba; vino, á 8 el cántaro de 10 litros; naranja, á peseta la arroba; trigo. à 18 reales barchi-lla; algarrobas, à 5,75 la arroba, esperán-dose abundante cosecha de dicho fruto.— Un Subscriptor.

\*\* Valencia 1.º — Aceites. — En Anda-lucia y Tortosa la cosecha es regular, cal-culándose en algo más de media cosecha, siendo muy solicitada para los mercados extranjeros la clase superior de Tortosa.

Del país muy poca cosecha. Los precios hoy en esta plaza de los aceites de la nueva cosecha son los siguientes: Superiores del país, à 56 reales; ídem Tortosa, á 56; medianos de Tortosa, á 50; inferiores de Tortosa, á 48; andaluz nuevo superior, á 40; idem para fábrica, á 39; maní del país, á 48; Mozambique,

En algunas clases, y en especial las andaluzas, la tendencia es á la baja. Los precios son por arroba de 30 libras,

Precios de los arroces: Núm. 00, á 132 reales los 100 kilos; núm. 0, á 135; número 1, á 138; núm. 2, á 141; núm. 3, á 144; núm. 4, á 147; núm. 5, á 150; núm. 6, á 153; núm. 7, á 156; núm. 8, á 159; nú-

mero 9, a 162. Azafrán.-Las ventas han sido de poca importancia durante la última semana. Hay azafranes disponibles desde 112 à

134 pesetas el kilogramo, según clase. Escasean los azafranes superiores. Habas .- Gordas superiores para sembrar, murcianas, á 16 reales barchilla; regulares no hay; menudas (fabonet), de 16.25 á 16,50, negras; ídem blancas, de 13,50 á 14; gordas de Andalucía, á 14; medianas blancas de 12 á 12 50 dianas blancas, de 13 á 13,50.

Habichuelas Pinet. - Efecto de la mucha escasez por la casi nula cosecha, los precios son nominales, fluctuando alrededor de 23,50 à 24 reales.

Clases inferiores, á 16, 18 y 19 reales. Peso del saco de 7 barchillas, 7 arrobas

Harinas.-Flor de fuerza, de 24,25 à 24,50 reales arroba; enteras fuerza. a 23,50; idem segunda fuerza, a 21,25; filor candeal cilindros, de 20,75 à 21; entera candeal id., de 19,75 à 20; de muelas, las mismas clases, medio real más baratas; de trigo duro flor, cilindros, de 21,50 à 22 reales arroba; de trigo duro, enteras de cilindro, de 19,50 à 20; de trigo de huerta, de 18,25 à 18,50, según clase.

Trigos.—Huerta, de 105 à 110 reales hectolitro; candeal de la Mancha, de 105 à 110.—El Corresponsal.

### NOTICIAS

Sobre la situación del mercado de vinos en la provincia de Huesca, dice lo siguiente el Diario de dicha capital:

«Como las operaciones de siembra terminaron en el país, y el ganado de labor no puede tener ocupaciones propias de labranza, por el estado de sazón de las tierras, son muchos los carros que estos dias vemos pasar, por la calle del Coso bajo y por la de Zaragoza, en dirección á los almacenes que los comisionistas franceses tienen en esta ciudad.

Hasta la fecha, el precio del vino objeto del tráfico no estan renumerador como en algún día se supuso. Con sentimiento vemos que esta es una cuestión que no tiene la rápida solución que se esperaba,

y que nosotros presumíamos. Es posible que la especial calidad de los vinos, demasiado dulces para el mercado. en cuya circunstancia han de fijarse mucho los labradores para huir de la rutina y de las malas prácticas, sea la causa de la funesta paralización que observamos.»

En no pocos mercados se acentúa la baja en los precios de los trigos. De Fuentes de Andalucía nos dicen que

antes se pagaba á 60 reales fanega, y hoy no ofrecen los compradores à 52.

En cambio no faltan mercados en los que no ha declinado la cotización. El estado de los campos sigue siendo inmejorable.

De varios pueblos de Aragón nos participan que una buena parte de los vinos que resultaron dulces comienzan á avina-

Del mismo contratiempo se lamentan en ciertas comarcas de Alicante y Va-

Desde el día 1.º del corriente año los anuncios que publique la prensa extranvino, 38 à 39°, de 96 à 97 pesetas hectoli-tro; trigo claro, de 54 à 57 reales fanega; que componen la Asociación gremial de para estudiar sobre el terreno su adapta-did: Plaza de Santa Barbara, 5.

criadores exportadores de vinos de Malaga, contendrán una lista de las casas autorizadas á hacer uso de dicha marca.

Es un acuerdo sumamente acertado de la directiva de la Asociación gremial que reportarà considerables beneficios, no sólo à los señores asociados, sino al comercio, interesado colectivamenre en evitar toda concurrencia desleal.

La Liga de Contribuyentes de Santander ha acordado pedir al Gobierno que estudie el medio de proteger la emigración de braceros españoles y sas familias

al Archipiélago filipino. La Liga manifestará en la exposición que al Gobierno dirija que, para que sea eficaz esta emigración, cree debe ser pro-vocada por la iniciativa particular. Para ello la Liga de Contribuyentes se dirigirà à la Compañía general de Tabacos de Fi-lipinas, que es la única Sociedad española que se encuentra en condiciones de favorecer esta emigración.

También cree la Liga que, imitando lo hecho en el Canadá, el Gobierno debería popularizar el conocimiento de las condiciones materiales de aquellas islas para decidir à las clases agricolas que se mueren de hambre en España, á trasladar su residencia al extremo Oriente.

Leemos que una Compañía francesa de explotación se propone hacer un viaje por algunas provincias españolas donde se cosechan mayores cantidades de vinos tintos similares à los franceses, con objeto de ver el estado de las diferentes regiones y proceder à las instalaciones de maquinaria necesaria para la elaboración de vinos tintos de mesa.

De los documentos estadísticos publica-dos por el Journal Officiel, de Francia, resulta que durante los once primeros meses de 1897, en los diez puertos de Dunkerque, Ruan, Havre, Nantes, Saint-Nazaire, La Rochela, Burdeos, Bayona, Cette y Marsella, el comercio maritimo franco-español arroja un total de buques franceses procedentes de España, de 466, con 250.022 toneladas; extranjeros, 962, con 464.507 toneladas; y despachados para España 371 buques franceses, con 201.454 toneladas; extranjeros, 759, con 344,289 toneladas, ó sea en conjunto 2.558 buques, con 1.260.272 toneladas.

En el rincón de una casa de Anglesola (Lérida) se ha encontrado un arado giratorio antiguo, de construcción rara. Lleva inscrito el año 1502.

La esteva tiene una inscripción que dice: «Alzamora, 1502».

Alzamora es el nombre de la casa, que parece fué riquísima, floreciente y de extenso patrimonio en tiempos antiguos, y cuyos primitivos dueños procedían de la ciudad de su nombre.

Durante el mes de Noviembre se han exportado por la Aduana de Alicante 11.446.044 litros de vino común, equivalentes à unas 21.196 pipas.

Comparados estos datos con los del mismo mes del año anterior, resulta una diferencia de más, para el mes de Noviembre del año actual, de 2.425.664 litros, que corresponden à 4.492 pipas.

Por Real decreto de 23 de Noviembre último, se concede franquicia postal á la correspondencia oficial que expidan, entre otras entidades oficiales, las Granjas experimentales de Barcelona, Jerez de la Frontera, Caceres, Zaragoza, Coruña y Valencia; las Estaciones enológicas de Haro, Alicante, Toro, Palencia y Ciudad Real; los Ingenieros Jefes del servicio agronómico de todas las provincias; la Junta Consultiva Agronómica y el Instituto Agricola de Alfonso XII.

Llamamos la atención de nuestros lectores en general, y muy particularmente de la clase agricola y gente de campo, sobre el anuncio que publicamos en la tercera plana, de una nueva obra, editada por un amigo nuestro, y hecha por M. SAÑOMK, de reconocida fama y practica utilidad, al alcance de todas las inteligencias; sobre la ciencia de curarse por sí mismos, sin médico ni botica, que en el campo y en campaña faltan siempre; teniendo con este método popular doméstico, la salud à domicilio en las poblaciones. Se titula ENFERMEDADES DE LA MUJER, NIÑOS, ETC., y se anuncia bajo el título de A las madres, niños, viejos y jóvenes enfermos.

Ahora que todos se afanan por adquirir sarmientos y barbados de cepas americanas, resistentes á la filoxera para reconstituir sus vinedos, los aconsejamos que sin grandes gastos pueden proporcionarselos, estableciendo viveros económicos en todas sus fincas; he aquí el medio: «Si el viticultor injerta en tiempo opor-

tuno, en cepas viejas ó improductivas del país, púas americanas de las clases conocidas como mejores, en cantidad que considere suficiente para sus necesidades, al

ción, y de los vástagos que estos injertos produzcan puede hacer, si le conviene, barbados con solo enterrar la extremidad del sarmiento y dejar una ó dos yemas á flor de tierra. Por este medio, al cabo de tres años, tiene en sus pequeños viveros los suficientes sarmientos y barbados para reconstituir sus viñedos, sin necesidad de desembolsos.»

Las castañas son un excelente alimento y constituyen un precioso recurso para la

Según el Sr. Bolland, la castaña seca tiene casi tanto nitrogeno como el trigo, con un poco más de materias grasas y menos de fosfatos. La castaña asada vendida en las calles conserva aún el 40 por

100 de agua; cocida retiene el 72 por 100, y sirve para beber y para comer.

La castaña tiene, sobre otros muchos productos, la ventaja de que puede comerse en estado natural, sin preparación ninguna, y es buen alimento para la clase pobre.

### CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Dia 4

Paris á la vista..... 33 05 Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. . 33 59

MARCA VINOS TINTOS ONCEDION DEL EXCMO, SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895 — DIPLOMO

DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO, SR. MARQUES DE RISCAL

ENDOSIGIÓS DE PORTO DE MONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

hera.—Puchus, puiverizadores, unid	VINO EN SU			FESO	
PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	2.º AÑO Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	aproximado 	
Barrica de 225 litros con doble envase.  Barril > 100 > id.  Idem > 75 > id.  Idem > 50 > id.  Idem > 25 > id.	230 110 85 60 35	280 130 100 70	350 160 120 85 45	300 140 112 12 80 40	
Caja con 25 botellas	,		50 25 32	50 25 30	

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho dias vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legitima 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 à la botella y á la media botella. Además, en las cajas 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 vacios 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 a la media botella.

### CUBA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fabrica de tonelería mayor de D. Mi-guel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Na-v rra), se construyen rápidamente y con ma-dera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguar-dientes, alcoholes y aceites, á precios tan su-mamente económicos, no conocidos.



A LAS MADRES, NINOS, VIEJOS Y JOVENES enfermos, Curación práctica de sus enfermedades por sí mismos con remedios domésticos. Nuevo tratado popular de higiene, medicina y botica case ra, por Mr. SANUMK. Manera de conservar la sa-lud y recobrarla si se pierde, casi de balde. Se vende librerías de Fe, Carrera de San Jerónimo, 2, y San Martín, Puerta del Sol, 6, Madrid, y en Manzanares, José López, Estación, 6.

### H. PERIE 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 confian.

### A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que tuercen ú obscurecen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedandoles en condiciones de venta.

### TANINO ENANTICO

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

### IMPORTANTE

Tela especial corriente para la construcción de mangas filtrantes, útiles à cosecheros y almacenistas de vinos, á 5 reales metro.

Legítima Tierra vino 6 Tierra de Lebrija, clarificante acreditado desde hace siglos, á los pre-cios siguientes: el kilogramo, 60 céntimos de pe-seta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios con-

El producto que circula en el comercio con el nombre de Tierra de Lebrija casi nunca lo es. Pruébese la legitima que anunciamos y se verá EMPRESA ESPAÑOLA DE FILTROS

Calle de la Victoria, 4.-MADRID BODEGAS

del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Lograno)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Ma-

### COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentals

JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el agrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por excelen cia .- (Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

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

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasiego. - Catalo-ALAMBIQUES de todos sistemas.—Catálo-

TUBOS de lona, lona con goma, goma sola cendios.—Precios corrientes y muestras gratis

M. CHESSELET Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

### HIJOS DE JOSE EUSEBIO ROCHELT BILBAO Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto

Rico & v otros puertos nacionales y extran-Adeudos, comisiones y consignaciones.

Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para Especialidad en botellas, duelas y corchos

para toda clase de envases. Cementos de Portland legítimos.

Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados. Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado.

Compra y venta de minerales. Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas

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

## REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS

MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 á 580 litros

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

Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás tíquidos 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.

La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpidez; para evitar trasiegos y para conservarlos sanos.

Pídanse prospectos á la Empresa Es-pañola de Filtros, Victoria, 4, Madrid. Mangas filtrantes sueltas y acopladas de varias formas y tejidos; polvo de clara de huevo á 13,50 pesetas kilogramo; «Gelatina» extra G. P. á 8 pesetas kilo, etc., etc.

### Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

### SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de i vención por

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

### MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

## GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

### 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.—Fuelles, 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, princes y acceptado de vinces y accides. 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 envia certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

### OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros accites en los mer-cados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por don Ramón de Manjarrés.-La obra forma un magnifico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pe-setas en Madrid y 8,50 en provincias. Tratado completo del cultivo de la huerta, por don

Buenaventura Aragó.—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Abonos.—Labores.—Instrumen-tos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado.—En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas impor-tantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos, por González Pizarro.— Obra recien publicada, y muy interesante á los cultivado-res y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en

Ganado lanar y cabrio, por Aragó.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventaĵosas; las enfermedades y caración de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid 8,50 en provincias.

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, madera, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de comprende de medicado de medicado de sectoración de vinagres de estración de vinagres. de alcoholes, de madera, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vina-gre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragó.-Contiene cuanto se relaciona con la cría y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas mensa-jeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en pro-

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adapta-ción y establecimiento de la vid europea por injerto: enfer-medades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Ta-blada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa: con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

## VINOS TINTOS FINOS

## BODEGAS DE ZÁITIGU

CUZCURRITA (RIOJA)

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

		Pesetas	E WILLIAM
AÑEJO	Barril de 16 litros (una arroba)  Docena de botellas Una botella	9 6	» 50
CLARETE	Barril de 16 litros (una arroba) Docena de botellas 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 si

OARDE	Sin envase		Con envase	
Tribalite de mercancias para Entas, l'uerto-	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
AÑEJO Pipa de 505 litros	160 77	,	195 95	2
CLARETE Pipa de 505 litros	153 65	,	188 82	3

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

Los pagos al hacerse los pedidos en letra à ocho días vista sobre Haro o Madrid

### C. W. CROUS CALLE DE EMBLANC. 2 VALENCIA

Comisiones y representaciones

Acido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-calcico puro para

la vinificación, y Polvo Hugouneng, para la recons-titución de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildiu de la viña. Azufre sublimado contra el oidium de la viña.

Guanos para todos los cultivos, v primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoniaco, superfosfatos, potasas, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las fórmulas de la Cámara Agricola de Valencia

Saquería de toda clase, toldos, lonas Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.

VINAS AMERICANAS MARCIAL OMBRAS (PROPIETARIO)

Avenida del Ferrocarril Figueras (Gerona) Barbados y estacas en venta, por millo-

nes. Precios reducidos y autenticidad garantizada.-Cinco millones de estacas, un millón de barbados.

### LÍNEA DE VAPORES SERRAY COMP. A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

### SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas y Cienfuegos, Pedro, el 22 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alasa, el 29 de íd.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 12 de íd. El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.º 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.

médica gratis. Esmerado trato.

Linea de Puerro Rico.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magnificos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 12 de Enero saldrá el vapor español Paulina, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayaguez, 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 secucionesión indicando si ha de ascentrarse de riesgo martimo el cual puede bacer esta Agencia con la mayor

tino 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 LERIDA

### GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, proveedor de la Asociación de Agricultores de España

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN Especialidades para la formación de jardines y parques

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen-Arboles maderables, de pasco y de adorno. Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente

Magnifico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadio. 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

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 BOCOYES DE TODAS CLASES

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Exactitud de cabida. - Perfección. - Solidez. - Economía.

Patente en España, núm. 20,116 y en el Extranjero. Cuatro medallas; plata, Saintes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

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



Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas..... 2.000 francos. 

Núm. 8 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros 

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

### 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 6 sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Autonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.º dcha., Madrid.

## ENOSOTERO

CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

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

### VALLS HERMANOS

ALLERES DE FUNDICION 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 pa-

ra pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engra-nes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y

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, no-

rias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Nume rosas referencias. Dirección para telegramas:

VALLS .- Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

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-Producenten.

El estiércol y los abonos minerales en horticultura. Experiencias verificadas en Inglaterra por el Dr. D. Bernardo Dyer.

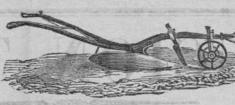
«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. Grandeau, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando 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, fletes y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

## SUCESORES DE AMADOR PFEIF

Ingenieros y construc-tores de maquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con di-plomas de honor, meda-llas 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

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos. Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, on fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano. Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y mejores resultados conocidos, de varias dimensiones. Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar oductos 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.

Secretarios con contrata de la contrata del la contrata de la contrata del la contrata de la contrata del la contrata de la contrata del la contrata del la contrata del la contrata del la contrata del

Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de to-Tomas ó válvulas para dos diámetros y formas. Fundición de hierre y construcción de toda clase de metales.



DESTILACION CONTINUA NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO

A TODOS GRADOS INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO DEROY FILS AINÉ

PARIS, 71 à 77, rue du Théâtre, PARIS

AÑO XX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX

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 utilisimos

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agricolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marques del Duero, num. 3, segundo (à la entrada del Paseo de Recoletos). - Madrid. - PAGO ADELANTADO.