

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 XXII

Miércoles 4 de Enero de 1899

NÚM. 1878

CARTA DE UN RURAL

Una Cámara agrícola entusiasta ha convocado á todas las demás Sociedades afines y compañeros de profesión, á una Asamblea, donde se discutan los remedios necesarios á nuestros males y se estrechen los lazos que nos unen en la desgracia. Seguirán los agricultores españoles en su apatía y no acudirán en gran número para defenderse de estos políticos de oficio que nos explotan? Mucho lo temo. Se van acostumbrando á fiarse de la Virgen y no correr, á gastar sus fuerzas y energías en luchas de vecindad, á confiarse á un cacique que triunfe y gaste á su costa, y todo lo demás lo esperan de la divina Providencia.

Vergüenza da que siendo nosotros los dueños, los que nombramos ó debíamos nombrar los administradores de nuestros bienes, aceptemos y paguemos á los que nos imponen y no les pidamos cuentas!

Se perdió nuestra escuadra, nuestro imperio colonial, y con él la vida de lo mejor de nuestra juventud, nuestros ahorros y los que podamos adquirir en muchos años, y el más punible indiferentismo impera en nosotros. Por la concurrencia á los espectáculos públicos; por las fiestas celebradas en el hogar doméstico con motivo de las presentes Pascuas; por el lujo en que se vive; por el precio á que se cotizan nuestros fondos públicos, por la confianza que inspira el billete del Banco de España, debe deducirse vivimos en un país de inagotables recursos y tan sobrado de ellos, que la pérdida de nuestro imperio colonial con costas, no flojas, en nada ha influido en nuestra riqueza. Si así es, deben todos los agricultores mandar felicitaciones al Presidente del Consejo de Ministros por su sabio Gobierno; replicar á S. M. la Reina le confirme en sus poderes y reitere su confianza, y decir á la Cámara agrícola de Barbastro no se moleste ni trabaje por reírnos; de lo contrario, dé señales de vida la clase más numerosa é importante de la nación y

acuda en gran número donde sea convocada, para que el Trono y el Gobierno vean que Madrid no es España, que la vida de las grandes poblaciones no es la vida de los pueblos donde las presentes Pascuas se han pasado asistiendo á los soldados enfermos repatriados ó llorando á los que quedaron en aquellos ingratos países fertilizando con la descomposición de sus cuerpos la tierra en mala hora descubierta por Colón.

EL MARQUÉS DE CASA PACHECO.

1.º Enero de 1899.

EXPERIMENTO SOBRE ACEITUNAS

En el año de 1895, por el mes de Septiembre, una nube de piedra dejó caer bastante aceituna en el término de esta villa; la corriente de las aguas arrastró bastantes y cubrió muchas con la tierra. Al ir á arar los olivares en Enero del 96, vi que salían aceitunas de entre la tierra, de las cubiertas con ésta por la violencia de las aguas, gordas, hermosas y de color violado.

Esto me llamó la atención, pues que aquellas aceitunas eran mejores que las que tenían los olivos, y en 1896, 1897 y 1898 he recogido aceitunas en Septiembre; las he enterrado verdes y pequeñas y en todos los tres años á fines de Diciembre las he sacado del enterramiento gordas, violadas y hermosas.

El año anterior de 1897, con fecha 31 de Diciembre, publiqué en *El Correo Español*, núm. 2.802 del periódico, el resultado del experimento de dicho año, artículo que reprodujo *La Información Agrícola* en su núm. 2, del día 8 de Enero de 1898; y este año, que he completado mi estudio, y publicaré también el resultado, del cual doy conocimiento á los lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, de la que me honro en ser corresponsal.

De mis experimentos se deduce que la aceituna que dejó caer un pedrisco no es

aceituna perdida, pues recogíendola y enterrándola, crece acaso más que la que queda en los olivos.

Las aceitunas enterradas en Septiembre pesaron, una con otra, cada una dos gramos enteros y sobre medio gramo el hueso; sacadas en Diciembre, salieron de 5 á 6 gramos de peso enteras y algo más de un gramo el hueso.

De aceitunas compañeras á las enterradas en Septiembre salió un aceite verde, de sabor amargo, con muchos posos y que contenía mitad de *oleína* y mitad de *margarina*, dando unas 12 libras de aceite por fanega de aceituna; de las compañeras enterradas salió un aceite en Diciembre blanco, dorado-pálido, casi sin sabor, con más *oleína* que *margarina*, y dió 25 libras de aceite por fanega con muy pocos posos ó caída.

Para proceder en caso se deben de seguir las siguientes reglas, que me ha enseñado la experiencia:

1.ª Que la aceituna debe enterrarse en el mismo olivar, á ser posible, á una cuarta ó una tercia de profundidad, no más, nunca.

2.ª Que debe ponerse en capas delgadas que consentan que todas las aceitunas estén en contacto directo con la tierra, no apelmazadas.

3.ª Que se debe de buscar sitio húmedo y de tierra migosa, cuidando, si no llueve, de humedecer cada ocho días la tierra con una regadera, encima del enterramiento de las aceitunas, hasta calarlo bien.

4.ª Que debe cuidarse que el sol bañe algo el enterramiento, colocándole donde dé bastante; pero no en solana completa, ni en umbría que no dé el sol.

5.ª Que no deben tocarse las aceitunas enterradas desde que se entierran hasta que se saquen para molerlas.

Guardando estas reglas, según me han demostrado tres años de experimentos, no se pierden las aceitunas que deje caer un pedrisco, y sólo hay que hacer el pequeño gasto de recogerlo y de enterrarlo, cuidando el enterramiento.

Hasta aquí el experimento es empírico; Dios mediante, más adelante procuraré razonarlo lo poco científicamente que mi cortedad pueda alcanzar.

Bueno sería que otros más entendidos que yo procurasen hacer algo, pues lo que se haga será un bien para los pobres agricultores olivereros.

CASIMIRO LÓPEZ OLAITE.

Puebla de Montalbán 31 de Diciembre de 1898.

NUESTRO CRÉDITO

Dos cuestiones igualmente graves agitan el alma de los españoles en los actuales momentos: son éstas la cuestión política y la situación económica de España. Bajo esta inmensa balumba, que se agrava de día en día, camina hoy la patria hacia la bancarrota, si una orientación bien meditada no surge sin tardanza para cortar ese camino erizado de peligros abriendo nuevos y saludables horizontes.

Son factores únicos para la solución de la primera el patriotismo, desligado de las pasiones y concupiscencias, del caciquismo y ambiciones personales, sin otra divisa que el acatamiento de la ley, sin otros fines ulteriores que el bien de la patria, sin más aspiraciones que las que conduzcan directamente á corregir y extirpar corruptelas, vicios, hábitos de negligencia, extralimitaciones que nos han precipitado en la ruina, sin más anhelo, en fin, ni afanes de nueva legislación, que las modificaciones necesarias para corregir los errores y llenar los claros de la actual; todo esto, propuesto y sostenido por hombres que, en realidad de verdad, quieran salvar lo que nos resta, aboliendo de una vez para siempre ese juego político, desacreditado por todos los políticos contemporáneos.

La situación económica es todavía más delicada, aun siendo más sencilla de resolver que la política. Sus factores son de otro orden, se basan en un estudio, en todas sus fases, que abarque todo el enlace de su vasta ramificación, que solu-

cione la crisis actual y simultáneamente abra las válvulas para dar paso á las corrientes de nueva savia que robustezca las anémicas raíces del árbol de la Hacienda española.

Dos periódicos, de reconocida autoridad ambos, el *Heraldo de Madrid* y *La Epoca*, acaban de publicar unos trabajos sobre este interesante punto, ó sea lo que deberá España después que liquide los cuantiosos gastos de las guerras coloniales y de sus consecuencias, y la forma y medios de pagar el déficit resultante hasta llegar á la verdadera nivelación del presupuesto. La opinión de los autores de tales trabajos es conforme en ciertos extremos y en otros discordante. No voy á discutir aquellas apreciaciones, ni debo, pero sí que he de observar que no se ha reparado bastante en la propuesta de medios para la solución del proceso.

La más potente palanca para el levantamiento de la hacienda de una casa, y más aún la de una nación, es el crédito; sin crédito la vida es imposible, y el crédito es de vidrio, y de vidrio sutil, si el cristal del crédito se llega á empañar, por ligera que se ostente su opacidad, se quiebra y desaparece para no volver más; y es de vidrio la mujer, como dice Cervantes, pero no se ha de probar si se puede ó no quebrar, porque todo puede ser; es el crédito como el puñado de harina que se arroja al viento; se desvanece y no aparece ya. Esta sencillísima doctrina económica es sana, pero ciertísima; por ello, antes de resolver, hay que meditarlo mucho y estudiar con la mayor prudencia los medios y forma más eficaces para llegar á una acertada solución.

Lo que España deberá, según lo que se ha publicado en dichos periódicos, ascenderá á 384 millones, ó á 633 si la memoria no es infiel. Supuesto que sea así, pregunto, ¿podemos salir y nivelar, real y verdaderamente, el presupuesto después? Podemos; dudarlo sería no ser español. Los medios para llegar á este resultado no han de ser un milagro de Dios, sino obra de los hombres.

16 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

13 ENOLOGÍA

Tabla de reducción del grado de azúcar Babó, en riqueza atómicola

ALCOHOL	En volumen	En peso									
1	0,85	0,72	1	0,85	0,72	1	0,85	0,72	1	0,85	0,72
2	0,86	0,73	2	0,86	0,73	2	0,86	0,73	2	0,86	0,73
3	0,87	0,74	3	0,87	0,74	3	0,87	0,74	3	0,87	0,74
4	0,88	0,75	4	0,88	0,75	4	0,88	0,75	4	0,88	0,75
5	0,89	0,76	5	0,89	0,76	5	0,89	0,76	5	0,89	0,76
6	0,90	0,77	6	0,90	0,77	6	0,90	0,77	6	0,90	0,77
7	0,91	0,78	7	0,91	0,78	7	0,91	0,78	7	0,91	0,78
8	0,92	0,79	8	0,92	0,79	8	0,92	0,79	8	0,92	0,79
9	0,93	0,80	9	0,93	0,80	9	0,93	0,80	9	0,93	0,80
10	0,94	0,81	10	0,94	0,81	10	0,94	0,81	10	0,94	0,81
11	0,95	0,82	11	0,95	0,82	11	0,95	0,82	11	0,95	0,82
12	0,96	0,83	12	0,96	0,83	12	0,96	0,83	12	0,96	0,83
13	0,97	0,84	13	0,97	0,84	13	0,97	0,84	13	0,97	0,84
14	0,98	0,85	14	0,98	0,85	14	0,98	0,85	14	0,98	0,85
15	0,99	0,86	15	0,99	0,86	15	0,99	0,86	15	0,99	0,86
16	1,00	0,87	16	1,00	0,87	16	1,00	0,87	16	1,00	0,87

También se construyen mustímetros que sólo tienen una escala dividida en grados, medios y cuartos de grado, que representan los grados de alcohol que tendrá el vino con una buena fermentación, marcando en el 0º el descube, snelta ó sava.

Hay que recomendar á los viticultores, adquieran estos aparatos de buenos constructores, y en casas de reconocido crédito, pues se venden algunos cuya graduación es muy deficiente.

No describimos la determinación del azúcar por los polarímetros ni por los medios químicos, por no ser de fácil aplicación á los propietarios; así como nos es sensible no poder dar medios expeditos para que puedan apreciar la acidez y demás componentes del mosto con la misma facilidad que el azúcar.

Para la crianza de los vinos se construyen las botegas, que deberán reunir las condiciones que luego señalaremos. En las

existen los aparatos necesarios para su análisis químico, y además que generalmente ignora el cosechero su manejo.

Para hacer un ensayo aproximado se han construido aparatos llamados pesamostos, gravímetros, densímetros, etc., que no son otra cosa que veridaderos areómetros, que hacen las determinaciones de una manera aproximada y que dan la densidad ó peso de un líquido más ó menos denso que el agua; como el mosto entre los primeros, y de los segundos el alcohol.

Todos los aparatos empleados en el ensayo de los mostos deben estar perfectamente limpios.

La parte de éstos que ha de estar en contacto con el líquido debe limpiarse siempre antes de sumergirlo, y más aun si se ha tocado con los dedos. Las operaciones deben repetirse, y para hacer éstas debe dirigirse la vista á la altura de la superficie del líquido y nunca por encima ó por debajo, pues nos daría de hacer así, lecturas erróneas.

La muestra debe tomarse: si está la uva sin pisar, estrujando unos racimos en una prensa de las construidas al efecto; y si está pisada, recogiendo el mosto después de terminada la prensa de pisar, recogiendo el mosto después de terminada la prensa de pisar, y después de separar las pepitas y demás substancias que contenga en suspensión; se llena la probeta y se introduce el aparato en unión de un termómetro.

La temperatura á que debe operarse es la de 15º C. (excepto en el mustímetro de Babó), para lo cual, si pasa de ésta, se rodea la probeta de agua fría hasta obtener la temperatura deseada, y por el contrario, es decir, si no llega á los 15º, se rodea de agua caliente para alcanzarla.

Pléngase presente que es muy importante la exactitud por la graduación del aparato, puede conducirnos á lamentables errores.

IX.—Entre los distintos aparatos que existen, describiremos los más generalizados en el comercio y que se componen de una varilla de cristal hueco, ensanchada en su parte inferior

Entre estos distintos aparatos, el más generalizado, por la facilidad de su manejo, es el pesamosto de Guyot, de una brama análoga á los demás, diferenciándose de éstos en su construcción y graduación de la escala.

Ésta es triple, con tres graduaciones de distinto color, indicando la de color azul la densidad ó peso específico del mosto de los vinos; la amarilla, la cantidad de azúcar correspondiente á la densidad; y la blanca, la cantidad de alcohol á producir en volumen, suponiendo que todo el azúcar se transforme en alcohol en la parte superior de la escala. De las lecturas de este aparato hay que descontar una docava parte. Otros pesamostos, como el Beaumé, indican sólo la densidad, hallando después el azúcar y la riqueza alcohólica por medio de unas tablas.

Si empleamos el Babó, que trabaja, como queda dicho, á 17,5º C., nos dará el azúcar existente en el vino, por lo que, saber el alcohol, tanto en peso como en volumen, recurrirnos á las siguientes

12 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

9 ENOLOGÍA

Tabla de corrección del mustímetro Babó, cuando la temperatura no es de 17,5º R. ó 63,5º F.

Temperatura en grados C.	Temperatura en grados R.	Corrección	Temperatura en grados C.	Temperatura en grados R.	Corrección
12,5	10,5	-0,4	17,5	14	0,0
13,5	11,3	-0,3	18	14,4	0,1
14,5	12,1	-0,2	18,5	15,3	0,2
15,5	12,9	-0,1	19	15,8	0,3
16,5	13,7	0,0	19,5	16,3	0,4
17,5	14,5	0,1	20	16,8	0,5
18	15,2	0,2	20,5	17,3	0,6
18,5	15,9	0,3	21	17,8	0,7
19	16,6	0,4	21,5	18,3	0,8
19,5	17,3	0,5	22	18,8	0,9
20	18,0	0,6	22,5	19,3	1,0

Entre estos distintos aparatos, el más generalizado, por la facilidad de su manejo, es el pesamosto de Guyot, de una brama análoga á los demás, diferenciándose de éstos en su construcción y graduación de la escala.

Ésta es triple, con tres graduaciones de distinto color, indicando la de color azul la densidad ó peso específico del mosto de los vinos; la amarilla, la cantidad de azúcar correspondiente á la densidad; y la blanca, la cantidad de alcohol á producir en volumen, suponiendo que todo el azúcar se transforme en alcohol en la parte superior de la escala. De las lecturas de este aparato hay que descontar una docava parte. Otros pesamostos, como el Beaumé, indican sólo la densidad, hallando después el azúcar y la riqueza alcohólica por medio de unas tablas.

Si empleamos el Babó, que trabaja, como queda dicho, á 17,5º C., nos dará el azúcar existente en el vino, por lo que, saber el alcohol, tanto en peso como en volumen, recurrirnos á las siguientes

En cuanto a la forma, la ofrece la Constitución del Estado. Dispone esta ley fundamental que los gastos de la nación se pagarán por todos los españoles justa y equitativamente distribuidos. Conociendo el total de la deuda de España, cumpliendo la Constitución, debe imponerse a los intereses de la Deuda interior y exterior y a la amortizable, una contribución equivalente a la territorial; la misma contribución deben satisfacer todas las sociedades mercantiles por sus utilidades, así como la banca, la industria y el comercio, la Tabacalera y los monopolios, por cierto número de años, suspendiendo en ese período de tiempo la amortización del 4 por 100 amortizable.

Cuanto a las deudas de Cuba y Filipinas, que se paguen también íntegros sus intereses, en pesetas y no en francos, que se suspenda la amortización por el mismo número de años que el amortizable, descargando al Estado de esta obligación, y que se les imponga a sus intereses una contribución del 30 por 100 por el mismo tiempo también que los otros valores; pero respetando siempre su valor nominal y restableciendo, en su día, la amortización. Reducir su valor nominal en la forma y cuantía que proponen los autores de los trabajos que quedan publicados en *La Época* y *Elvado de Madrid*, sería, a más de cruel, una reducción injusta, inoportuna e innecesaria; cruel, por lo excesiva; injusta, porque no se aplica a todos los valores; inoportuna, porque pudiera separar voluntades, y más vale fundir que separar; innecesaria, puesto que sin apelar a ese remedio tan extremo, hay recursos con que pagar sin herir de muerte el crédito nacional, que herido quedaría con esa reducción, de tal suerte, que no encontraríamos, en lo sucesivo, quien fiara en las promesas de España, ni quien le prestase sin hipoteca. Toda reducción de la Deuda pública, no siendo de carácter general que afecte por igual a todas las deudas, sean cuales fueren, aumentaría os peligros de una intervención, en nuestra Hacienda, por las potencias, que sería la última amargura y la más atroz de las humillaciones.

Con estos recursos y con los que se obtendrían del descubrimiento de las ocultaciones en riqueza rústica, pecuaria, urbana, industrial y de comercio, que ciertamente la hay y muy importante, y con las economías compatibles con el buen servicio, niveláramos en plazo relativamente corto el presupuesto del Estado.

Y siguiendo por este camino la marcha económica, no deben concederse cesantías ni jubilaciones, en lo sucesivo, sino bajo ciertas especialísimas condiciones, otorgándose pocas en número y de haber reducido, revisando las concedidas ya, para anular las otorgadas sin los debidos requisitos legales. No debe perderse de vista que toda reducción en las deudas públicas envuelve la vulneración en nuestro crédito. Es noble proponer aplazamientos

justificados, y pueden y deben aceptarse, sin quejas fundadas; las reducciones son sintomáticas de bancarrota, como probaré otro día.

UN AGRICULTOR.

LAS CÁMARAS AGRÍCOLAS

No se sabe aún dónde ha de celebrarse la asamblea de las Cámaras agrícolas.

Zaragoza, la siempre heroica y muy benéfica ciudad de Aragón, parece hasta ahora el pueblo llamado a que en él se dé este segundo aviso a los Poderes públicos para que se enteren de lo que desean los que real y verdaderamente contribuyen a sostener las cargas del Estado.

De distintas partes han salido reiteradas instancias y ofrecimientos encarecidos para que dicha Asamblea se celebre en capitales castellanas, catalanas, andaluzas, aragonesas, etc., etc.

Todas las regiones, comprendiendo la importancia del acto que se ha de realizar, pretenden con noble y plausible emulación llevarse esta gloria.

Pero como la iniciadora del movimiento ha sido una Cámara aragonesa, y como Zaragoza, por su situación y la facilidad de comunicaciones, ofrece muchas ventajas, se cree que es muy posible que allí resuene esta nueva queja de los españoles que trabajan, contribuyen y desean la regeneración de la patria.

El Circulo industrial y agrícola ha ofrecido sus salones al iniciador de la idea, Sr. Costa, y éste acepta el ofrecimiento, pero con determinadas cortapisas.

De la carta que el Sr. Costa dirige al Presidente de dicho Centro, Sr. Casañal, entresacamos lo siguiente:

«Si vamos a Zaragoza—dice—ha de ser con la condición de que no ha de obligárenos a aceptar ninguna clase de obsequios, banquetes, giras, lanchas ni veladas de jota ó de teatros. No me lo perdonaría nunca. Llevamos el luto de la patria y sólo estará en carácter una gira al cementerio para llorar sobre la fosa en que se enterró a los repatriados, y en que se ha enterrado a tantos ancianos, muertos de hambre y de pena por haberles asesinado a sus hijos en Cuba.

He de advertirle así—continúa diciendo la carta,—al efecto de la coartada para tener el derecho de agradecer y no aceptar, sin que parezca descortesía, expresiones en que es tan extremada esa hospitalitaria ciudad.

En los anteriores asambleístas pagó Zaragoza por ellos, y por nosotros la deuda que creía tener con los forasteros. *Non bis in idem*. Ni Ayuntamiento, ni Centro, ni Cámara ni nadie.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Dos Torres (Córdoba) 1.º—Poco movimiento hay en el mercado; los precios de

los granos son los mismos del mes anterior: Trigo, a 14,50 pesetas fanega; cebada, a 5,75; avena, a 5; habas no se cotizan por no haber existencias; garbanzos, de 20 a 25.

Los caldos se cotizan a los siguientes precios: Aceite, a 11 pesetas arroba; vino, de 6 a 9; vinagre, a 4; aguardiente, de 20 a 25.

Carnes de hebra de oveja y cabra, a una peseta los 920 gramos, debiendo ser los 1.000; la carne de cerdo en vivo fluctúa entre 11,50 a 11,75 la arroba; fresca, a 2 el kilo.—*El Corresponsal*.

Ubeda (Jaén) 1.º—Ofrezco hoy, salvo existencia y variación de precio: Aceite, a 35 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, a 27,50; vino, a 14 la arroba de 16,08 litros; cebada, a 22 la fanega de 55,50; trigo, a 55; garbanzos, de 80 a 90 la fanega de 69,37 litros; anís, a 90.

Cosecha de aceite, media; precios en alza.

Sostenidos los granos.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—*Angel Fernández y Fernández*.

Olvera (Cádiz) 2.º—Corta la cosecha de aceite, pero de clase selecta.

Buena la sementera.

Precios: Trigo, a 15 pesetas fanega; cebada, a 5,50; anís, a 20; maíz, a 10; garbanzos, a 30; habas, a 8,75; aceite, a 8,75 pesetas arroba; vino blanco, a 7; cerdos cebados en vivo, a 13,25.—*C*.

Mancha Real (Jaén) 2.º—La cosecha de aceituna es buena, pero no tan grande como supusieron algunos; la clase, inmejorable.

Mercado en calma. Precios: Trigo, a 14,50 pesetas fanega; cebada, a 5,50; anís, a 18,75; habas, a 9,50; aceite nuevo, a 8 pesetas arroba; viejo, a 9.—*M*.

De Aragón

Cariñena (Zaragoza) 1.º—Mucha calma en el mercado de vinos. Los comerciantes aseguran que no pueden operar a los precios que pretenden los cosecheros. Si esto es exacto, la baja es inevitable, y entonces se reanudarán las ventas.—*Un Subscriber*.

Cosuenda (Zaragoza) 1.º—Pocas ventas de vino, rigiendo el precio de 19 pesetas alquex (19 litros) para el tinto.

Buenos los campos.—*R*.

Sádaba (Zaragoza) 2.º—El vino se cede a 5 reales decalitro, a cuyo precio se han ajustado bastantes pipas. Las existencias no bajan de 30.000 decalitros.

De trigo quedan pocas existencias.—*C*.

De Baleares

Palma de Mallorca 29.—Precios corrientes en esta plaza: Aceites de oliva superior, de 50 a 60 pesetas; corriente, de 50 a 59; inferior, de 45 a 50 el odre, sin consumos; algarrobas, de 4,50 a 5 el quintal; almendras, de 105 a 110; avena, de 7,50 a 8,50 la cuartera; forastera, de 6,50 a 6,75; arroz, de 37 a 63 los 80 kilos; azafrán, de 3 a 5 la onza de 33 gramos; vinos, de 4,50 a 5,50 los 26,600 litros.

Los últimos vinos llegados de Alicante se han colocado a 6 pesetas.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Nueva

Puebla de Montalbán (Toledo) 2.º—Estamos en plena recolección de aceituna, la cual es bastante escasa y el fruto por lo regular pequeño con poca pulpa, lo cual aminora la producción de aceite.

Este sale muy fino y blanco, cotizándose a 37 reales la arroba.

Híela mucho, lo cual ha dado cierto matiz amarillento a los sembrados, que

no obstante están inmejorables hasta hoy.

Trigo, a 57 reales fanega; cebada, a 20; algarrobas, a 28; vino, a 11 arroba.

Los vinos de este año salen muy buenos, muy alcohólicos y de buen sabor.

Los cerdos para segundas carnes se han vendido, de peso de 4 a 5 arrobas, a 220 reales cada uno.

Los cebones, a 50 reales la arroba, y ya quedan pocos.

Los garbanzos se pagan a 26, 27 y 30 reales arroba, según su clase.—*C. L.*

Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 1.º Los sembrados están tan desarrollados y hermosos como otros años por el mes de Mayo.

Mañana empiezan algunos propietarios la recolección de la aceituna y en breve será general dicha labor. Desde hace siete años esta es la primera cosecha que tenemos, pues los hielos de 1891 destrozaron los olivos. Ya se han repuesto algo y vuelven a producir.

La exportación de patatas es activa; todos los días salen dos ó tres vagones. Se cotiza la arroba a 5 reales, con tendencia a subir más.

Precios de otros artículos: Trigo, a 54 reales fanega; cebada, de 19 a 20; aceite, a 40 la arroba; vino, de 8 a 9.—*A. R.*

La Solana (Ciudad Real) 1.º—La cosecha de aceituna es buena. Los campos están hermosos.

Tenemos 100.000 arrobas de vino blanco y 20.000 de tinto, cotizándose respectivamente a 12 y a 11 reales una.

El aceite, a 40 reales arroba; lana negra sucia, a 52; candel, a 55 reales fanega; jeja, a 52; cebada, a 19; azafrán, a 240 reales la libra.—*Un Subscriber*.

Sisante (Cuenca) 2.º—Regular la cosecha de aceituna y superior el aceite que rinde.

Los campos están inmejorables.

Precios: Trigo, a 52 reales fanega; vino tinto, a 8 reales la arroba de 16 litros; aceite, a 38 reales los 11,50 kilos.

El azafrán, a 210 reales la libra de 460 gramos.—*El Corresponsal*.

Atanzón (Guadalajara) 2.º—No he conocido mayor cosecha de aceite que la de este año.

Buenos los campos.

Precios: Aceite, a 40 reales la arroba; patatas, a 4; cerdos en vivo, a 50; trigo, a 48 reales fanega; cebada, a 20; avena, a 15.—*M. G.*

De Castilla la Vieja

Brieviesca (Burgos) 1.º—Los hielos son horrosos; hace años que no hemos tenido frios tan intensos.

Pocas entradas en el mercado de anteaer. Se presentaron 243 fanegas de trigo, que se pagaron a 49, 50 y 51 reales una, según clase; 13 de ábaga, de 50 a 51; 14 de centeno, a 30 y 31; 27 de cebada, de 24 a 25; 15 de avena, de 17 a 17,50; 3 de habas duras, a 35; 23 de yeros, de 40 a 41; harina de primera, a 21 arroba, ídem de segunda, a 20; ídem de tercera, a 19; harinilla, a 9 fanega; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7.—*El Corresponsal*.

Segovia 1.º—Muy encalmadas las transacciones.

El tiempo inmejorable para los sembrados.

Las entradas en este mercado han sido 300 fanegas de trigo, cotizándose a 48 reales una; 100 de centeno, a 29; 250 de cebada, a 22.—*El Corresponsal*.

Cevico de la Torre (Palencia) 1.º—Fuertes heladas.

Encalmadas las compras.

Precios: Trigo, a 51 reales fanega, sin

peso; centeno, a 31; cebada, a 24; avena, a 18; garbanzos, a 20; patatas, a 4 arroba; vino tinto, a 12 el cántaro.—*El Corresponsal*.

Palencia 2.º—Poco concurridos los mercados y muy frío el tiempo.

Cotizase el trigo, de 48 a 48,50 reales fanega; centeno, de 28 a 30; cebada, de 24 a 26; garbanzos, de 120 a 140.—*C*.

Santander 1.º—Harinas: Aquí mucha calma, y los precios más bien nominales, sosteniéndose los de 18,50 reales arroba para las harinas de piedra, y 19 las austro-húngaras.

Los embarques de la semana se cifran por 1.333 sacos.

Centeno.—No conocemos operación alguna en este grano, faltando por completo las existencias en la plaza.

Cebada.—Se recibieron 250 sacos.

En los almacenes de la plaza se detalla este cereal a 19 pesetas el saco de 80 kilos con tela.

Maíz.—Sigue surtiéndose el consumo de las existencias introducidas antes de reimponerse los derechos, pagando a 25 pesetas el saco de 100 kilos, incluso el envase en el peso como en el precio.—*El Corresponsal*.

Villada (Palencia) 1.º—Hoy se ha pagado el trigo a 49,50 reales las 94 libras.

Entra poco grano.

Tiempo de hielos fuertes.—*C*.

Amusco (Palencia) 2.º—Precios: Trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 24; avena, a 17; garbanzos, a 120; yeros, a 24; salvadillo, a 4 reales arroba; patatas, a 4; vino tinto, a 12 reales cántaro.—*El Corresponsal*.

Valladolid 2.º—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 50 a 51 reales las 94 libras (28,90 a 29,48 pesetas los 100 kilos, ó 22,82 a 23,28 pesetas hectolitro); 30 de centeno, de 30 a 31 reales una; y en los del Canal entraron 200 de trigo, que se pagaron de 50 a 51,25 reales las 94 libras (28,90 a 29,62 pesetas los 100 kilos, ó 22,82 a 23,38 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 37 reales fanega; cebada, a 25; centeno, a 33; avena, a 18; algarrobas, a 36; patatas, a 1,35 pesetas la arroba; harina de primera extra, a 19 reales la arroba, con saca y sobre vagón en esta estación; de todo pan, a 18; de segunda, a 17; de tercera, a 16; tercerilla, a 9,50.—*El Corresponsal*.

Medina del Campo (Valladolid) 2.º—En el mercado de ayer se presentaron 2.000 fanegas de trigo, que se pagaron a 49,50 reales una; 100 de centeno, a 30 y 31; 200 de cebada, a 23 y 24; 150 de algarrobas, a 32 y 33; 30 de garbanzos, a 90 y 185; 40 de alubias, a 25 y 26; de piñones 25, a 29 y 30; harina de primera, a 21 la arroba; de segunda, a 20; de tercera, a 19; harinilla, a 15 la fanega; comidilla, a 10; salvadillo, a 6; patatas, de 4 a 5 la arroba; vino blanco, de 19 a 20 el cántaro; tinto, de 17 a 18; vinagre, de 14 a 15; aguardiente anisado de 18º, de 43 a 44; de cerdos en canal se presentaron 45, vendiéndose a 63 y 64 la arroba; de ganado lanar de todas clases entraron 500 cabezas.—*El Corresponsal*.

Gigales (Valladolid) 2.º—Se han vendido 300 cántaros de vino a 11 reales. La cosecha casi está intacta, y se desea vender. Tiempo muy frío y buenos los sembrados.—*Un Subscriber*.

Edificios destinados a la elaboración y conservación de los vinos.—Las gar y cocedero.—Bodega y cava.—Condiciones que deben reunir estos locales.—Requisitos de ventilación.—Luz.—Vinos ó hielos, tinajas y cubas.—Influencia de estas variables en la fermentación del mosto.—Determinación del volumen ó capacidad de los lagos, tinajas, tinajas y cubas.—Conservación de los recipientes de fermentación.—Lavado y preparación de los tinajas de vinificación.

Los edificios destinados a la elaboración y conservación de los caldos, deben estar emplazados en lugares sanos, ventilados, sin emanaciones ó filtraciones, secos, en terrenos permeables, arenosos, con preferencia a los húmedos y arcillosos, y lejos de todo foco pestilente. Los chimeneos deben resguardarse de las filtraciones de agua, dando salida a éstas por tinajas ó recogidas convenientemente. Sus muros, a más de sólidos, deben ser gruesos para aislar el interior; y para contrahielos sin emplear mucho material, se ha ideado construirlos dobles, dejando entre ambos un espacio que puede rellenarse con paja, sirviendo como aislador, cosa que no se ha generalizado por su difícil construcción y por resultar caros. Las paredes interiores deberán ser lisas, sin grietas, para su mejor limpieza y estar lucidas de cal ó cemento.

Los techos conviene que tengan desván para aislar mejor el interior de las variaciones de temperatura, ó sim-ples y con bóveda de ladrillo y yeso.

Las puertas y demás huecos deberán estar colocadas convenientemente, según el clima, para ventilar el edificio sin cambios bruscos de temperatura; no obstante, debe tenerse presente que las maderas que cubren los huecos sean gruesas y los cierres y ajustos perfectos, y en las bodegas de crianza y conservación deberán existir dobles puertas, siendo la exterior la más fuerte, sirviendo como aislador la capa de aire existente entre las dos.

Uno de los medios ideados y más generalizado con este objeto es el de la construcción de *viseras* ó chimeneas de tiro, que consiste en abrir en el muro, y junto a la clave de la bóveda de la cueva, una salida que, por medio de una sección a bierta en el muro, salga al exterior, combinada con otra que, partiendo del nivel del suelo, entra en el interior de la cueva ó bodega, y establece la correspondencia de aire, ventilando de esta suerte el local con suma facilidad, reglando el tiro con las corrientes que se armen en su base.

La temperatura más conveniente, según a lo que se destine el local, la señalaremos más adelante; pero hay que tener presente que las altas aceleran la vida de los caldos y que hay más evaporación, y pasando de ciertos límites contribuyen a su alteración. Las bajas hacen que lleve el vino una vida más

larga y cocedero.—Bodega y cava.—Condiciones que deben reunir estos locales.—Requisitos de ventilación.—Luz.—Vinos ó hielos, tinajas y cubas.—Influencia de estas variables en la fermentación del mosto.—Determinación del volumen ó capacidad de los lagos, tinajas, tinajas y cubas.—Conservación de los recipientes de fermentación.—Lavado y preparación de los tinajas de vinificación.

Los edificios destinados a la elaboración y conservación de los caldos, deben estar emplazados en lugares sanos, ventilados, sin emanaciones ó filtraciones, secos, en terrenos permeables, arenosos, con preferencia a los húmedos y arcillosos, y lejos de todo foco pestilente. Los chimeneos deben resguardarse de las filtraciones de agua, dando salida a éstas por tinajas ó recogidas convenientemente. Sus muros, a más de sólidos, deben ser gruesos para aislar el interior; y para contrahielos sin emplear mucho material, se ha ideado construirlos dobles, dejando entre ambos un espacio que puede rellenarse con paja, sirviendo como aislador, cosa que no se ha generalizado por su difícil construcción y por resultar caros. Las paredes interiores deberán ser lisas, sin grietas, para su mejor limpieza y estar lucidas de cal ó cemento.

Los techos conviene que tengan desván para aislar mejor el interior de las variaciones de temperatura, ó sim-ples y con bóveda de ladrillo y yeso.

Las puertas y demás huecos deberán estar colocadas convenientemente, según el clima, para ventilar el edificio sin cambios bruscos de temperatura; no obstante, debe tenerse presente que las maderas que cubren los huecos sean gruesas y los cierres y ajustos perfectos, y en las bodegas de crianza y conservación deberán existir dobles puertas, siendo la exterior la más fuerte, sirviendo como aislador la capa de aire existente entre las dos.

Uno de los medios ideados y más generalizado con este objeto es el de la construcción de *viseras* ó chimeneas de tiro, que consiste en abrir en el muro, y junto a la clave de la bóveda de la cueva, una salida que, por medio de una sección a bierta en el muro, salga al exterior, combinada con otra que, partiendo del nivel del suelo, entra en el interior de la cueva ó bodega, y establece la correspondencia de aire, ventilando de esta suerte el local con suma facilidad, reglando el tiro con las corrientes que se armen en su base.

La temperatura más conveniente, según a lo que se destine el local, la señalaremos más adelante; pero hay que tener presente que las altas aceleran la vida de los caldos y que hay más evaporación, y pasando de ciertos límites contribuyen a su alteración. Las bajas hacen que lleve el vino una vida más

El Sr. Babó ha construido un instrumento muy exacto, cuyo autor ha tenido presente en su construcción las substancias extrañas del mosto, determinándose sus lecturas los granos de azúcar por 100. Este autor construye los tres aparatos siguientes:

El primero, llamado de campo, es de reducidas dimensiones y va provisto de su correspondiente probeta.

El segundo no tiene probeta, y se diferencia del primero en que es de mayor tamaño.

Y el tercero tiene la ventaja de que a él va unido un termómetro de escala Beaumur, en éste, correspondiendo a los 14º tiene una línea enarcanada, cuyos 14º Beaumur equivalen a 17,5º C., que es a la temperatura a que gradúa el instrumento.

De no trabajar a esta temperatura, tendríamos que hacer uso de las siguientes tablas de corrección:

TEMPERATURAS	CORRECCIONES	TEMPERATURAS	CORRECCIONES
10	0,6	21	1,1
11	0,5	22	1,2
12	0,4	23	1,3
13	0,3	24	1,4
14	0,2	25	1,5
15	0,1	26	1,6
16	0,0	27	1,7
17	0,1	28	1,8
18	0,2	29	1,9
19	0,3	30	2,0
20	0,4	31	2,1
	0,5	32	2,2
	0,6	33	2,3
	0,7	34	2,4
	0,8	35	2,5
	0,9	36	2,6
	1,0	37	2,7
	1,1	38	2,8
	1,2	39	2,9
	1,3	40	3,0
	1,4	41	3,1
	1,5	42	3,2
	1,6	43	3,3
	1,7	44	3,4
	1,8	45	3,5
	1,9	46	3,6
	2,0	47	3,7
	2,1	48	3,8
	2,2	49	3,9
	2,3	50	4,0

El Sr. Babó ha construido un instrumento muy exacto, cuyo autor ha tenido presente en su construcción las substancias extrañas del mosto, determinándose sus lecturas los granos de azúcar por 100. Este autor construye los tres aparatos siguientes:

El primero, llamado de campo, es de reducidas dimensiones y va provisto de su correspondiente probeta.

El segundo no tiene probeta, y se diferencia del primero en que es de mayor tamaño.

Y el tercero tiene la ventaja de que a él va unido un termómetro de escala Beaumur, en éste, correspondiendo a los 14º tiene una línea enarcanada, cuyos 14º Beaumur equivalen a 17,5º C., que es a la temperatura a que gradúa el instrumento.

De no trabajar a esta temperatura, tendríamos que hacer uso de las siguientes tablas de corrección:

El Sr. Babó ha construido un instrumento muy exacto, cuyo autor ha tenido presente en su construcción las substancias extrañas del mosto, determinándose sus lecturas los granos de azúcar por 100. Este autor construye los tres aparatos siguientes:

El primero, llamado de campo, es de reducidas dimensiones y va provisto de su correspondiente probeta.

El segundo no tiene probeta, y se diferencia del primero en que es de mayor tamaño.

Y el tercero tiene la ventaja de que a él va unido un termómetro de escala Beaumur, en éste, correspondiendo a los 14º tiene una línea enarcanada, cuyos 14º Beaumur equivalen a 17,5º C., que es a la temperatura a que gradúa el instrumento.

De no trabajar a esta temperatura, tendríamos que hacer uso de las siguientes tablas de corrección:

El Sr. Babó ha construido un instrumento muy exacto, cuyo autor ha tenido presente en su construcción las substancias extrañas del mosto, determinándose sus lecturas los granos de azúcar por 100. Este autor construye los tres aparatos siguientes:

El primero, llamado de campo, es de reducidas dimensiones y va provisto de su correspondiente probeta.

De Cataluña

Villafranca del Panadés (Barcelona) 1.º.— Sigue sin decaer este mercado de vinos, pues los cosecheros están esperanzados de alguna mejora en el precio al ver continúa el mercado de las Antillas, sirviéndose de las casas exportadoras aquí establecidas. La rebaja de tarifas de transportes ha facilitado que vengan destinadas al coupage importantes cantidades de vino manchego, valenciano y de Urgel. Por esta estación se han exportado durante la primera quincena del mes anterior 839 bocoyes al extranjero y 1.572 pipas para Ultramar.

Los precios con escasa variación: se cotiza el blanco á 25 y 26 pesetas carga (121 litros); el rosado ó virgen, á 22, y tinto, de 18 á 20.

Trigo.—De los silos se extraen algunas partidas enteradas en la cosecha, y se cotizan de 18 á 18,25 pesetas cuartera.

Cebada.—Los tendores se resisten, y con dificultad se logra á 8,25 pesetas cuartera.

Maíz.—Sigue dominando el Tortosa y el Valls, ambos á 10,25 pesetas cuartera, siendo regulares las transacciones.

Alcohol.—Destilado de vino, á 88 duros jerezana.

Tartaros.—A 0,85 pesetas por grado de cremor, y á 0,37 por grado de tartaro de cal y quintal catalán.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 1.º.—A vellana: Cosechero, de 41 á 42 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, á 46; negreta escogida primera, á 45; grano primera, á 72,50, y segunda, á 65,50 quintal de 41,600 kilos.

Almendra.—Mollar en cascara, de 60 á 62 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, á 115 quintal de 41,600 kilos; largueta, á 110; común, á 105.

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

Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls, de 18 á 19 pesetas la carga de 121,60 litros según clase; de nuestro término, de 19 á 20; los llamados de Pie de montaña, de 20 á 22; Conca de Barberá, de 16 á 17.

Vinos blancos.—Tarragona y Valls, virgenes, de 20 á 21 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 20 á 21.

Espiritus.—Destilado de vino, á 89 duros los 68 cortés, 35º, sin casco; refinados, de 24,50º, á 15 duros la carga; selecto de 39,40º, á 112 los 500 litros, sin casco; extrafino, á 110; prima superior, á 108.

Alcohol de orujo.—A 78 duros los 68 cortés y 35º, sin casco; refinados de 24,50º, á 13 duros la carga de 121,60 litros.—El Corresponsal.

Lérida 1.º.—Trigo: Monte superior, á 20 pesetas la cuartera de 73,36 litros; mediano, á 18; flojo, á 17,50; huerta 1.ª, á 18,50; idem 2.ª, á 18,25.

Cebada.—A 7,25 pesetas los 40 kilos, clase superior; mediana, á 6,75.

Maíz.—A 10,25 pesetas los 49 kilos.

Habones.—A 12 pesetas los 48 kilos.

Habas.—A 12 pesetas los 47 kilos.

Judías.—De primera, á 25 pesetas los 59 kilos; idem de segunda, á 22.—El Corresponsal.

Vendrell (Tarragona) 2.—El vino virgen sigue estimado, alcanzando el precio de 25 pesetas carga (121,60 litros); el tinto se cotiza de 20 á 22.

Las algarrobas siguen á 4,75 pesetas el quintal, y las patatas tienen el alto precio de 6,50 idem.—Un Subscriptor.

Montblanch (Tarragona) 1.º.—Espiritus: De vino, á 88 duros los 516 litros de 35º; refinados, á 15 los 121,60 de 24,50º, sin casco; de orujo, á 77 duros los 516 litros y 35º; refinados, á 13 los 121,60 y 24,50º sin casco.

Holandas.—De vino, á 13,50 duros los 121,60 litros y 19,50º.

Anisados.—A 66 duros pipa de 19,50º, y á 56 de 17,50º.

Vinos.—Tintos, de 15 á 16 pesetas carga; blancos, de 21 á 22; para la destilación, á 4,50 reales por grado y carga.—El Corresponsal.

Torreja (Tarragona) 1.º.—Se ha concluido el trasiego de la uva, habiendo salido de sus lagares unos caldos de calidad superior, pero poco en cantidad. Debido al aumento de derechos de aduanas en la República vecina, nuestros vinos hasta ni siquiera han tenido precio; gracias á la casa Violet de dicha nación que nos ha favorecido con su visita anual, haciendo grandes compras que casi no esperaba el agricultor, cuyos precios han sido, por lo general, de 27 á 28 pesetas carga, habiéndose aliviado por algún tiempo el país.

Todavía hace una temperatura impropia de la estación, porque somos en tiempo fríos y hay días que hace calor.—J. G.

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 1.º Pocas entradas en el mercado último, habiéndose vendido todo.

Se presentaron 350 fanegas de trigo, que se pagaron de 47 á 48 reales una; de centeno 300, de 27 á 28; de cebada 300, de 21 á 22; de algarrobas 300, de 31 á 33; garbanzos finos, de 47 á 48 en onza, á 165; idem de 48 á 49, á 160; idem de 50 á 51, á 155; idem de 52 á 53, á 150; idem de 54 á 56, á 140; idem de 57 á 59, á 125; harina de primera, á 19 reales arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 14; harinilla, á 10; cabezuela, á 7; salvadillo, á 6; patatas, á 4 reales arroba; vino tinto, á 17 reales cántaro; blanco, á 17.—El Corresponsal.

Ledesma (Salamanca) 1.º.—Precios: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 22; algarrobas, á 34; avena, á 16; garbanzos, á 120; patatas, á 5 reales arroba; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 1.000; vacas cotrales, á 700; añojos y añojas, á 320; cerdos al destete, á 70 reales uno; de seis meses, á 100; de año, á 200; de año y medio, á 400.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 1.º.—Los compradores de trigo se muestran retraídos y no compran en grandes partidas porque esperan á que los precios se establezcan.

Las labores del campo se encuentran paralizadas por completo á causa de las fuertes heladas que caen.

El tiempo de fuertes heladas.

Precios del último mercado: Trigo, de 45 á 46 reales la fanega; centeno, de 31 á 32; cebada, de 22 á 23; avena, de 16 á 17; garbanzos, de 90 á 110; habas, de 70 á 82; patatas, de 3 á 3,50 reales arroba; cerdos al destete, de 80 á 90 reales uno; de año y medio, de 52 á 53 reales arroba al vivo.—El Corresponsal.

De Murcia

Fuenteálamo (Albacete) 1.º.—A continuación anoto los precios que han regido en esta plaza en los últimos días: Trigo superior con 100 libras de peso, de 62 á 64 reales fanega; idem rubión del mismo peso, á 62; jeja, á 60; cebada, de 23 á 24; aceite viejo, á 44 reales arroba; vino para la fabricación, de 6 á 6,50; azafrán, á 200 reales la libra.

Llevamos un invierno de pocos frios; así es que la sementera de cereales está buena y las cañadas presentan muy alegre vista por lo muy pobladas. En cambio, los graneros están muy tristes por falta de inquilinos. Tenemos, pues, muy pocas existencias de cereales, pero abundan los malos gobernantes.—Un Subscriptor.

Caravaca (Murcia) 2.—Se está haciendo la recolección de aneñuna, siendo buena la cosecha en cantidad y de superior clase.

Muy buenos los sembrados de secano. Precios: Trigo fuerte, á 13 pesetas fanega; candelá y jeja, á 12; cebada, á 6; centeno, á 8; maíz, á 7; cáñamo, á 10 pesetas arroba; vino tinto, á 3,50.—El Corresponsal.

De Navarra

Tudela 1.º.—Felizmente la siembra se hizo en muy buenas condiciones de temperatura y humedad, bonificándola ahora el tiempo, que aunque frío, no se manifiesta con vendables Nortés tan frecuentes en este país, que secan la corteza de la tierra, haciendo muy trabajosa la germinación de la semilla.

Ahora estamos en la recolección de la aceituna, muy satisfactoria para los propietarios, y la primera en producción desde que se repoblaron los olivares extinguidos hace años á consecuencia de los hielos. El rendimiento de la oliva en los trigales también es bueno.

La mayor parte de los vinos están puestos en claro; en general son secos, de buen color y graduación; dentro de la que se obtiene en esta localidad. Se han hecho algunas partidas para el interior á 1,75 pesetas, y 1,87 por decalitro.

Precios: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros); con tendencia á baja; cebada, á 2,50 pesetas; maíz, á 4,25; aceite, de 15,50 á 16 pesetas arroba (14,76 litros); robo de oliva en compra, á 4 pesetas; jornales, de 1,75 á 2 pesetas en seco.—M. S.

Cascante 1.º.—Hace un tiempo horrible con bastantes hielos y escarchas. En varios puntos se presenta en los olivos la epidemia llamada negrilla. Esto ocurre en los términos Solván y Socarrada, jurisdicción de Tudela (Navarra).

La cosecha de aceite es superior, y como hace bastante tiempo no la hemos conocido. Los jornaleros están hoy muy orgullosos porque tienen bastante trabajo y hacen burla del cosechero.

Los precios que hoy rigen en esta ciudad son los siguientes (en el peso público): Trigo, de 5,75 á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, de 2,25 á 2,50; maíz, de 5 á 5,25; cáñamo, de 14 á 14,50 arroba; patatas, de 1 á 1,25; aceite viejo, de 12,50 á 13; idem nuevo, de 11 á 12; vino, de 1,50 á 1,75 decalitro.—F. I.

De las Riojas

Hormilla (Logroño) 1.º.—El invierno va muy seco, y si así sigue, tememos broten mal la vid y demás arbustos y árboles y se malogre la cosecha de cereales. La poda va adelantada, pues no se ha perdido un día. Buenos trabajos ahora los sembrados.

Paralizada la demanda de vinos, lo cual nos tiene abatidos, pues del vino es de lo que vive este pueblo. Si no se vende no tenemos una peseta. Los claretos son superiores y hay grandes deseos de vender. Empezó la campaña á 14 reales cántara y hoy se cede de 10 á 12, y aún creo se daría más barata las tres cuartas partes de la cosecha. Tenemos 65.000 cántaras, todos más ó menos claretos. El trigo, de 46 á 48 reales fanega; cebada, de 23 á 25; avena, de 15 á 17.

El que desee más informes dirijase al corresponsal que suscribe.—Lucas Fernández.

Cestico (Logroño) 2.—Desde hace días tenemos tiempo muy frío; las heladas son fuertes.

Últimamente se ha iniciado temporal lluvioso, pero ha caído poca agua hasta la fecha.

Poco movimiento en el mercado de vinos, y se desea despachar, por de pronto, una buena parte de la cosecha. El precio más general es el de 10 reales cántara (16,04 litros).

La paralización en la extracción es general. Cierta también que todos los años ocurre lo propio en esta época, pero lo malo es que antes se vendió poco.—El Corresponsal.

De Valencia

Valencia 1.º.—Aceites.—En Andalucía y Tortosa la cosecha es regular, calculándose en algo más de media cosecha.

Del país muy poca cosecha. Los precios hoy en esta plaza de los aceites de la nueva cosecha son los siguientes: Superiores del país, á 56 reales; de Tortosa, á 52; medianos idem, á 48; inferiores idem, á 44; andaluz nuevo superior, á 41; para fábrica, á 38; mani del país, á 50; mozambique, á 43; manchegos, de 44 á 48, según clase.

La plaza está encalmada. Los precios son por arrobas de 30 libras fuera de puertar.

Aguardientes.—Este negocio se halla encalmado, y como precios anómatos: Alcohol que, sin ser refinado, tiene 94º, cántaro de 10,77 litros, á 34 reales los 88º; idem, clase corriente, de 30 á 32; holandá, de 67º, á 24; orujo, de 29 á 30 los 88º; caña de la Habana de 30º, no hay; idem de 20º, de 49 á 50 duros pipa; bocoyes vacíos, de 200 á 240 reales uno.

Arroces.—Número 00, á 138 reales los 100 kilos; idem 0, á 140; idem 1, á 143;

idem 2, á 146; idem 3, á 149; idem 4, á 151; idem 5, á 154; idem 6, á 157; idem 7, á 160; idem 8, á 163; idem 9, á 166; idem en cascara: bomba, de 35 á 36 pesetas (escaso); amonquill, de 23 á 24 pesetas los 100 kilos; medianos de arroz, á 16 reales (escaso); harina de arroz, á 36 pesetas saco de 100 kilos, puesto sobre muelle ó estación.

Amis.—De Monóvar, á 44 reales; idem de la Mancha, á 37.

Azafrán.—Las ventas durante la semana actual no han sido de importancia.

Por las existencias disponibles se pretenden de 113 á 124 pesetas el kilo, según clases.

Patatas.—De la huerta de Valencia no hay; de Aragón, á 8 reales arroba.

Trigos.—Candelá, de 106 á 108 reales hectolitro; idem duro, de 110 á 112; idem de huerta, de 108 á 112; idem jeja, de 105 á 106. Precios encalmados.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Segue activa la exportación de patatas en los pueblos productores de la Mancha. Los precios han mejorado y tienden á subir más. En Carrión de Calatrava se cotiza á 5 reales la arroba.

En Burgos y otras provincias del Norte, así como en algunas del Centro, hiela con extraordinaria intensidad. De Briviesca nos dicen que hace años no se sentían las heladas tan fuertes.

Los campos están hermosos en toda la Península. Si la primavera favorece el desarrollo de los sembrados, tendremos superior año de cereales.

Continúan muy encalmados los mercados de vinos. Como la demanda es exigua y generales los deseos de vender, han descendido los precios.

Es de esperar se reanuden en breve las compras.

Según escriben de Burriana, el negocio de la naranja es muy desastroso. Los precios en el extranjero son sumamente bajos, y por este motivo se cotiza el dorado fruto en la plaza de Burriana á precios sumamente baratos.

La Asociación francesa contra el abuso del tabaco, ha acordado recientemente elevar una nueva petición al Parlamento, solicitando la promulgación de una ley que prohiba el uso del tabaco á los muchachos que cuenten menos de diez y seis años de edad.

Los peticionarios recuerdan que, en virtud de una ley vigente en Francia, no pueden los taberneros vender líquidos alcohólicos á los niños y muchachos, y que desde hace algunos años existen leyes análogas en los Estados Unidos, en el Canadá y en otros países.

En San Vicente, pueblo de la provincia de Alicante, la Junta local de Instrucción pública ha pedido al Ayuntamiento un terreno á propósito para campo de demostración, donde puedan los niños recibir enseñanza práctica de agricultura.

Mucho nos complace poder consignar esta noticia para que sirva de estímulo á otros Ayuntamientos.

Del 15 al 24 de Diciembre último reinó extraordinaria actividad en las compras de vinos, tanto en Londres como en las demás plazas de Inglaterra.

Comerciantes al por mayor y detallistas, se apresuraban á ultim sus operaciones para cumplir con las demandas del consumo, muy activas naturalmente en dicha época del año.

Durante las fiestas apenas se han hecho negocios en el Reino Unido.

Sobre el mercado de frutas frescas y hortalizas recibimos en Inglaterra los siguientes informes:

En estos mercados la demanda está muy limitada al presente, y las ventas que se efectúan son de escasa importancia.

En esta semana sólo una venta pública ha tenido lugar hasta el presente, y en ella las cotizaciones obtenidas fueron como sigue:

Naranjas de Valencia, de 4 á 10; las de Oporto, de 2 á 4; las de Jaffa, de 6 á 7,50; y las de Denia, de 5 á 20 chelines por caja.

Cebollas de Valencia, de 4 á 8; las de Oporto, de 1 á 5 chelines por caja.

Castañas españolas, de 4 á 6 chelines por saco.

Escriben de Logrosán (Cáceres) que hace dos meses se declaró una enfermedad desconocida en el ganado de cerda, de la cual ha muerto el 50 por 100.

En la Asociación general de Agricultores de España se estudia un proyecto de ley para el establecimiento del crédito agrícola en España.

Los italianos muestran, según *l'Observatore Romano*, cierta desconfianza en el resultado del acuerdo comercial entre Francia é Italia, relativo á la exportación é importación de vinos en aquellos países.

Green los italianos que con el nuevo convenio saldrán más gananciosos los vinos franceses que van á Italia, y dudan que su concurrencia pueda competir con la de Francia, que les hará pagar sus mismos vinos á precios mucho más elevados, cuando un poco afinados y con cambio de nombre vuelvan á retornar á aquel país, de donde salieran.

Además los italianos temen, y con razón, á la concurrencia española, como lo demuestran los siguientes párrafos, cortados del antes citado periódico, que dicen:

«Supuesto que se cierra el mercado de Austria, como hay muchas probabilidades de que suceda, no sabemos cómo Italia

podrá contener la doble concurrencia de Francia y España, pues esta nación hará cuanto pueda para que sus vinos compitan con los vinos inferiores de Italia.

«No hay que forjarse ilusiones; será preciso contentarse con lo poco que se ha ganado, pensando siempre que en las grandes luchas comerciales, tanto agrícolas como industriales, Italia no puede estar ni en la primera ni en la segunda línea.»

Cuando la filoxera no había atacado los viñedos, se recolectaban en el término de Montilla (Córdoba), por término medio anual, 200.000 arrobas de vino; la última cosecha, con ser buena, ha dado un resultado de 15 á 16.000 arrobas.

Esto no obsta para que la Hacienda exija la misma contribución que antes de la plaga que ha dejado improductivas las tierras.

¿Es esto justo, los señores gobernantes?

Hace unos días llegaron al palacio provincial de Pamplona gran número de viticultores de distintos pueblos, trayendo muestras de tierra de sus viñas, en las cuales desean plantar vides americanas, á fin de que sean aquellas analizadas en el Laboratorio agrícola provincial, y por el personal facultativo del ramo se les diga qué especies de vides deben pedir para cada uno de los terrenos de que traen muestras de tierra.

Dice un periódico de Valencia que don Rafael Soler y Giner ha presentado en aquel Gobierno civil una instancia pidiendo patente de invención de un aparato que puede producir una fuerza motriz que varíe entre 15.000 á 20.000 caballos, sin necesidad de combustible alguno.

En España se ha importado durante los años 1897-98 la cantidad de 38.028.881 kilos de bacalao.

Los países remitentes han sido Noruega, 20.451.626 kilos; Islandia, 5.522.050; Francia, 5.596.600; Inglaterra, 847.835; Terranova, 2.878.570, y Labrador, kilos 3.332.200.

Los principales puertos de entrada son: Barcelona, Bilbao y Santander.

Tan grandes son los adelantos que en Alemania se están realizando en el gremio de fabricación, que ha llegado á conseguirse obtener un producto que, aunque tiene todo el aspecto del algodón, es realmente vidrio en fibras, el cual se obtiene, dando á esta materia una consistencia semi-líquida después de haberse sometido á una fusión. El producto á que hacemos referencia es completamente susceptible de ser tejido, y pueden construirse con él, corbatas y todo género de prendas de vestir, así como llegar á conseguir que las telas sean tan flexibles, que se haga casi imposible diferenciarlas de la seda.

Modo de hacer un filtro económico.—Tómese un tiesto ó un cacharro cualquiera de barro poroso y con un agujero en el fondo; fíjese fuertemente á este agujero un pedazo de esponja nueva que sobresalga por dentro y por fuera del tiesto; cúbrase el fondo de este último con una capa de arena fina de un centímetro de espesor.

Flénesse el tiesto del agua que se quiere filtrar; suspéndase sobre un recipiente, y se recogerá en éste un agua que, después de atravesar la arena y la esponja, quedará completamente purgada de impurezas y cuerpos extraños, excelente para beber, fresca, cristalina y sin sabor alguno desagradable.

Paris á la vista..... 30 00
Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 32 05

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Paris á la vista..... 30 00
Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 32 05

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

Precios sobre vagón en la estación de Haro

Table with 4 columns: Sin envase, Con envase, Pipa de 505 litros, Barrica de 225 id., Barril de 64 id., Barril de 32 id.

Los pagos, al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Madrid. Para pedidos y noticias dirigirse á D. Cecilio S. de Záitigui, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos del 1895.—DIPLOMA DE HONOR La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

Table with 5 columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, PESO aproximado

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndose á 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 doble envases, en las cajas para botellas, en las cántaras, 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. En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

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

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

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

ANUNCIO

Se vende el almacén-depósito de vinos de Zuricaldy Echevarría y Compañía, situado en terrenos propiedad de la Compañía del ferrocarril del Norte en la Estación de Bilbao; compuesto de planta baja de mil metros cuadrados de superficie y dos pisos altos y con cubada de 10.000 hectolitros en 17 tinas de roble.

Para informes dirigirse á los mismos en Bilbao.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos; aumenta su color y graduación y evita el avinagramiento. No contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo. INDISPENSABLE PARA LOS VINOS DE EXPORTACION y el más económico de todos sus similares. 13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.

Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc. Dirijirse con sellos, á F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía y principales droguerías de España. Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

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

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

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.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, floxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar e injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS
DE ALAEJOS

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

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

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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE
SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

<i>Alicia</i> , de... 4.500 tons.	<i>Serra</i> , de... 3.500 tons.	<i>Pedro</i> , de... 5.500 tons.	<i>Guido</i> , de... 5.500 tons.
<i>Gracia</i> , de... 5.000 —	<i>Leonora</i> , de... 4.500 —	<i>Ernesto</i> , de... 5.000 —	<i>Hugo</i> , de... 4.500 —
<i>Francisca</i> , de... 4.500 —	<i>Carolina</i> , de... 3.600 —	<i>Enrique</i> , de... 4.500 —	<i>Federico</i> , 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, si otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas y Guantánamo, *Serra*, el 9 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas y Cienfuegos, *Ernesto*, el 14 de id.—Habana, Matanzas y Guantánamo, *Francisca*, el 28 de idem.

El magnífico vapor *Gracia*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana 160 pesetas; Matanzas 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARÍA*.

El 4 de Enero saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

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

VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR
DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con *Diploma de Honor* (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios e higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más productora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera. Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

Microbicina Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Platada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATALOGOS

OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por D. Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos, por González Pizarro. Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 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, francos de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

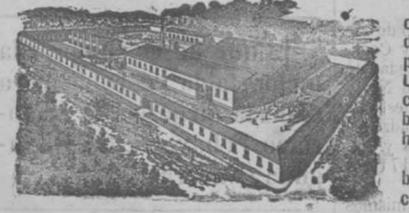
LA ALBIÓN

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, etcétera, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanera, Valdepeñas (Ciudad Real)

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. Gaudier*); 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 enyesados; 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 desean 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 buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Embiano, 3, Valencia, Agente general en España.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN»
CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

FILTROS PARA VINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAMPAGNIZACION DE VINOS Y SIDRAS

SE MONTAN FÁBRICAS

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



Especialidad, con los últimos adelantos, en

Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, rosas 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.

Maquinaria para la molinera de la aceituna
DESUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
SISTEMA SALVATELLA
Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capases. 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

ANTIGUO Y ACREDITADO

Comercio de vinos al por mayor, en Austria, con sucursales en Alemania, varios viajantes, buenas relaciones y buen renombre, desea, para ampliar su negocio, la venta general en los dos países, de alguna importante

CASA ESPAÑOLA EXPORTADORA DE VINOS

Ofertas bajo iniciales W. T. 4963, á Rudolf Mosse, Viena.

CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO

Posee también Contabilidad comercial y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas.

Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

SEMILLAS SELECCIONADAS

para plantar en Enero y Febrero

Camelia doble, el grano ptas.....	0,50
Begonia híbrida erecta, el paquete.....	3
Magnolia grandiflora, ídem.....	2
Plátano de Canarias, ídem.....	1,50
Bananero abisinio, ídem.....	2,50
Crisantema japónica, colores variados.....	2
Rosal multifloro, florece á los cuatro meses.....	1
Fresal de San José, de enrame.....	1,50
Berengena blanca de China.....	1
Col-quintal de Avernua.....	0,75

Todo se envía por correo.—Los pedidos con sellos ó libranza al Sr. Director de las oficinas de Publicidad, calle Tallers, número 2, Barcelona.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA
PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ESPECIALIDADES PARA LA FORMACIÓN DE JARDINES Y PARQUES

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Árboles maderables de paseo y de adorno.

Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

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

Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.

VIDES AMERICANAS

Varietades las más resistentes á la floxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.