

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 18 de Enero de 1899

NÚM. 1880

IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importada en todo el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante el último mes de Diciembre, se ha elevado á 1.565.434 galones (hectolitros 71.156), cuya cifra, comparada con su correlativa correspondiente á la importación durante el mismo mes de Diciembre del año 1897, acusa un descenso de 125.893 galones (5.722 hectolitros).

Comparando las distintas procedencias de los vinos se ve que ha aumentado la importación de los vinos de Alemania en 8.091 galones (367 hectolitros); los de Holanda, en 29.807 galones (1.355 hectolitros); los de Portugal, en 58.112 galones (2.641 hectolitros); y los de las Posesiones Británicas del Sur de África, en 822 galones (37 hectolitros); en cambio aparecen en descenso los vinos de Francia, con 97.218 galones (4.419 hectolitros); los tintos españoles, con 8.178 galones (372 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 61.410 galones (2.791 hectolitros); los vinos de Madera, en 1.046 galones (47 hectolitros); los de Italia, en 19.076 galones (867 hectolitros); los de Australia, en 33.426 galones (1.519 hectolitros); y los de Otros países, en 2.331 galones (106 hectolitros).

La cantidad total de vinos importados en este país durante el año próximo pasado ha sido de 18.149.925 galones (824.541 hectolitros) valorados en 6.579.181 libras esterlinas, distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

País	Galones
España, vino tinto	2.492.789
— blanco	1.924.044
Francia	6.382.800
Portugal	4.468.337
Madera	67.911
Australia	710.863
Holanda	756.447
Italia	437.601
Alemania	464.418
Posesiones brit. del Sur de África	6.446
Otros países	438.269
Total	18.149.925

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo período de los doce meses del año 1897, resulta que:

1.º La importación total de vinos en la Gran Bretaña é Irlanda, durante el año último ha experimentado un aumento de 590.641 galones (45.029 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias, se observa que ha aumentado la importación de tintos españoles en 55.120 galones (2.505 hectolitros); los vinos de Alemania, en 16.770 galones (762 hectolitros); los de Holanda, en galones 65.445 (2.975 hectolitros); los de Portugal, en 510.832 galones (23.219 hectolitros); en 45.893 galones (2.086 hectolitros); y los de Otros países, en 104.337 galones (4.742 hectolitros).

En cambio acusan descenso los blancos españoles, de 21.341 galones (970 hectolitros); los vinos de Francia, de 222.277 galones (10.103 hectolitros); los de Madera, de 57.357 galones (2.607 hectolitros); los de Australia, de 3.006 galones (137 hectolitros); y los de las Posesiones Británicas del Sur de África, de 3.775 galones (172 hectolitros).

El examen de las cifras anteriores muestra que la importación general de vino en el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda, continúa en aumento progresivo, si bien este aumento no ha sido tan considerable en el año 1898, que acaba de terminar, como lo fué en 1897. El incremento experimentado en la importación durante el año 1898, ha sido principalmente debido á los vinos portugueses.

Los de Italia y las procedencias de Holanda, también han aumentado bastante, pero en mucha menor escala que los de Portugal.

Los tintos españoles también han aumentado, siguiendo la tendencia no interrumpida de los últimos años, pero dicho aumento ha sido en parte neutralizado por la disminución acaecida en los blancos españoles.

Los vinos franceses son los que han ex-

perimentado la depresión más considerable, y esta disminución y el incremento extraordinario de los portugueses, son las dos circunstancias más características del año.

Las cifras que representan el tanto por ciento de la cantidad de vino importado que corresponde á cada una de las comarcas importadoras, tanto en los años 1896 y 1897, como en el último de 1898, son las siguientes:

País	En 1896	En 1897	En 1898
Francia	40,29	37,49	35,16
España	32,15	24,40	24,34
Portugal y Madera	21,76	33,25	24,98
Australia	4,01	4,03	3,91
Holanda	3,80	3,93	4,16
Alemania	2,40	2,56	2,55
Italia	2,59	2,25	2,41
Otros países	3,00	2,09	2,49
Total	100,00	100,00	100,00

Se ve, pues, que este año Portugal ha pasado á ocupar el segundo lugar en la escala de importación después de Francia.

Asimismo Holanda ha ganado el puesto de Australia.

V. VERA Y LÓPEZ.

LOS VITICULTORES DE HARO

En la importante ciudad riojana de Haro se ha reunido el Sindicato de viticultores para designar los individuos que la representen en la Asamblea de agricultores y acordar las bases que han de someter á ésta.

Después de larga discusión se acordaron por unanimidad las bases siguientes:

- 1.ª Adhesión á las conclusiones aprobadas por las Cámaras de Comercio reunidas en Zaragoza.
- 2.ª Conformidad con las bases aprobadas por el Centro de Labradores de Valladolid el día 11 del mes de Diciembre último, en cuanto no se opongan á las proposiciones que este Sindicato presenta.

BASES ESPECIALES

1.ª Reforma inmediata de las cartillas evaluatorias, tomando por base el verdadero precio medio de las especies durante un quinquenio, y en cuanto á las zonas vitícolas, el que en la actualidad alcanza el vino común, que salvo ligeras oscilaciones, parece no ha de modificarse en gran escala interin existan las trabas exteriores é interiores que hoy se oponen á su libre introducción en el extranjero y en las mismas poblaciones de la Península.

2.ª Prohibición de crear viveros y plantaciones de cepas americanas en las zonas vitícolas que no esté declarada oficialmente la existencia de la plaga floxérica.

3.ª Que se cumpla con todo rigor la ley de 27 de Julio de 1895, prohibiendo la fabricación de vinos artificiales, y lo dispuesto en la Real orden de 23 de Diciembre del mismo año, no ya tan sólo en los grandes depósitos ó almacenes de vinos, si que también en los establecimientos de menor cuantía, que es donde más se infringen esas disposiciones.

4.ª Que se prohíba la fabricación de alcoholes industriales, y caso contrario, que se les recargue con un fuerte tributo.

5.ª Modificación del impuesto de consumos sobre el vino, reduciendo en lo posible, en cuanto á él, los derechos últimamente recargados á todas las especies con el 10 por 100 por el art. 6.º de la vigente ley de presupuestos de 28 de Junio de 1898.

6.ª Prohibición de los recargos municipales sobre el consumo del vino, pidiendo se modifique en ese sentido el art. 10 del Reglamento para la administración y exacción del impuesto de consumos de 11 de Octubre último, hoy vigente. (Este artículo autoriza á los Ayuntamientos para que puedan imponer un recargo hasta de 100 por 100 con destino á las atenciones de sus presupuestos sobre los derechos que corresponden al Tesoro por el consumo de todas las especies gravadas, excepto la sal.)

7.ª Necesidad de que se dicten dispo-

siciones encaminadas á mejorar la situación de la clase obrera y la de la clase productora, hoy totalmente abandonadas y recargadas en sus tributos.

8.ª Reducción verdadera é inmediata en la partida de gastos del presupuesto, rebajando considerablemente, ó haciendo que desaparezcan muchas asignaciones que hoy se pagan hasta con creces, á pesar de la situación precaria en que el país se encuentra, cualquiera que sea el orden y jerarquía de las personas que las disfrutan, y acordando para lo sucesivo—teniendo en cuenta los servicios y las necesidades de la nación—amortizaciones en las diferentes vacantes que ocurran.

9.ª Supresión total de los diferentes centros que solamente sirven para justificar la creación de destinos que ningún beneficio reportan á la nación, ni al contribuyente.

10.ª Rebaja del cupo que actualmente se paga por la contribución de inmuebles, sección de fincas rústicas, imponiendo sobre el papel del Estado y demás valores mobiliarios la misma contribución que se fije para aquella clase de riqueza.

11.ª Reorganización de los antiguos pósitos; y

12.ª Supresión de los derechos pasivos que se satisfagan con fondos del Estado, creándose en cambio Montepíos obligatorios para aquellas entidades á quienes afecte la supresión.

Se ha constituido en Sevilla una Cámara Agrícola en la que varios importantes agricultores optaron por que se celebre en Barbastro la Asamblea nacional. También han quedado constituidas en Huelva y Santiago.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 12.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 12,50 la

El distinguido enólogo O'Havri O'Havri aconseja no pasarse

En muchos casos hay que corregir su composición, y de asunto tan importante vamos á ocuparnos en esta parte del programa.

Se componen de tolv y cilindros, como en las ensadoras, pasando la uva ya pisada á una jaula tronco cónica, para pasar á la vez que los cilindros, pero con mayor velocidad, para pasar el grano y despelle el escobajo por la parte anterior.

Hoy día es más general que la uva pase pisada á un cilindro agujereado que arma en su centro un árbol con cono imantado en espiral, que arrastran el escobajo hacia la parte anterior de la máquina, cayendo el grano por los agujeros del cilindro de hoja de lata ó mejor de cobre. Tanto la jaula como el cilindro se mueven por un sistema de engrane y volante, como en las pisadoras.

El obrero que maneje la máquina debe ser inelástico y cuidadoso, observando el estrujado para ver si reúne las condiciones apetecidas y modificar con el regulador la separación de los cilindros.

Antes de proceder á la operación de la vendimia es preciso hacer un pequeño ensayo del estado del fruto para determinar ó fijar aquella cuando este reúna las condiciones que se desean para la clase de vinos que han de elaborarse, con cuyo fin se recorre el campo desde doce ó quince días antes de los que se calcula la madurez, tomando cada cuatro ó seis días un vaso que representen el estado de madurez para ensayarlas. Cuando el mosto varía poco de densidad, es vendimia, pero teniendo presente la clase de vino que se va á elaborar. Para estos ensayos se emplean las glicómetros, y con gran ventaja el mustimetro Babó, que ya describimos.

Para cada 10 hectolitros de uva, sometiendo el tratamiento durante cuarenta y ocho á cincuenta y dos horas en que se riega el tonel, y se pone teso sobre uno y otro témpamo, ó se frota bien las paredes, si es cuba.

Si tienen gusto á seco, 1 kilo de cal y 10 litros de agua, aunque contra este defecto no halla fórmula que me satisfaga. Si han tenido vino tinto y quieren emplearse para blanco, se lavan con 1 kilo de ceniza ó sosa, preferible ésta, por cada 5 litros de agua, y después se deslava como siempre con repetidas aguas claras. La ceniza ó sosa se trata por el agua en el interior del envase, que se tapará una vez vertida el agua sobre una tira de las substancias dichas.

Se hace en la forma siguiente: al verter la uva en el tonel, un obrero retirará los racimos para la vinificación, como los que se deseadan para la vinificación, como los que se deseadan para la vinificación, como los que se deseadan para la vinificación.

Los cilindros llevan para graduar su distancia un regulador de forma diversa, generalmente de tornillo. Estas máquinas no separan el raspón, por lo cual se pensó después en perfeccionarlas adicionándoles el órgano desgranador, constituyéndose las máquinas pisadoras desgranadoras.

LECCIÓN 35

Enología

Enología

Enología

fanega; idem candeal, a 11,50; centeno, a 8; cebada, a 5; panizo, a 7; harina fuerte, de primera, a 4,75 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, a 4,50; candeal de primera, a 4,75; de segunda, a 4,50; cáñamo, a 12,50; idem colas, a 5,50; esparto largo, a 1,50; idem de embarque, a 0,63; alquitran vegetal, a 2; vino tinto de 11°, a 3 la arroba de 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Isidoro Monzón.

Torredonjimeno (Jaén) 15.—La recolección de la aceituna va adelantada, pues se hace con actividad y no se pierde día, por el buen tiempo que venimos disfrutando.

El aceite es superior y se paga a 36 reales arroba, con tendencia a la baja. El trigo a 48 reales fanega, y el anís a 68.

Buenos los campos.—El Corresponsal.

Manzanilla (Huelva) 14.—Tiempo seco, desahandándose lueva por los campos. Poca venta de vinos y precios en baja. Se cede a 9 reales la arroba. El trigo, a 60 la fanega; cebada, a 24; avena, a 20.—Un Subscriptor.

Níjar (Almería) 14.—Precios corrientes: Trigo, a 56 reales fanega; cebada, a 20; maíz, a 36; aceite, a 44 la arroba.

Los sembrados están por aquí superio-rísimos.—C.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 15.—Está casi terminada la recolección de aceitunas; y a pesar de la poca cosecha y, por consiguiente, de la escasez de aceite, está muy paralizado este mercado.

Los precios de él son: Aceite añejo, a 8,75 pesetas la arroba; idem fresco, a 8,25; vino, de 6 a 40; vinagre, a 3; trigo, de 14 a 14,50 la fanega; cebada, a 5; habas, de 9 a 9,50; garbanzos, de 16 a 16,50; mata-luenga, a 17,50; escaña, a 3,50; zaina, a 9; carne de vaca, a 1,56 el kilogramo; de borrego, a 1,28; oveja y cabra, a 1,12; cerdo en canal, a 1,30 la libra.—C.

La Rambla (Córdoba) 14.—Los agricultores dicen es ya conveniente que lueva.

Adelantada la recolección de la aceituna.

Precios: Aceite, a 34 reales arroba; vino, a 36; trigo, a 54 fanega; cebada, a 20; habas, a 36; maíz, a 40; escaña, a 14; garbanzos, a 72; zaina, a 34.—C.

Jaén 13.—En el mercado de hoy han regido los siguientes precios: Trigo, de 57 a 58 reales fanega; cebada, de 23 a 24; habas, a 34; yeros, a 30; maíz, a 35; escaña, a 16; anís, de 70 a 72; garbanzos, de 70 a 120; aceite, a 38 arroba de 27 libras.—El Corresponsal.

De Aragón

Graus (Huesca) 14.—Los sembrados están buenos. La cosecha de aceituna es escasa y de superior clase, cotizándose a 35 pesetas el quintal.

El trigo, a 23 reales la hanega de 22,42 litros; judías, a 36.

Los cerdos cebados, a 84 reales la arroba.—C.

Used (Zaragoza) 14.—El estado de los sembrados de cereales es superior, viéndose ya bien nacidos los de cebadas tardías. Si la primavera es buena, será grande la cosecha.

Encalmadas las transacciones, cotizándose: Trigo, a 40 pesetas cahiz; cebada, a 17,50; avena, a 14; azafrán, 40 la libra. El Corresponsal.

Molinos (Teruel) 13.—En breve terminará por completo la recolección de la

aceituna. Los rendimientos son abundantes y de selecta clase.

Precios: Aceite, a 15 pesetas arroba; vino tinto, a 1 el cántaro; trigo, a 5,50 la hanega; cebada, a 2,50.—R. S.

Zaragoza 15.—La tendencia del mercado es de alza en los trigos y de baja en las harinas.

Cotizamos a los precios siguientes: Trigo de monte, catalán, de 43 a 44 pesetas cahiz de 179 litros; id. hembrilla, de 41 a 42; id. huerta, de 40 a 41; cebada de huerta, de 17 a 18 pesetas cahiz de 187 litros; id. de monte, de 13 a 14; avena de monte, de 13 a 14, garbanzos, de 46 a 122 pesetas los mejicanos, y los del país, de 60 a 86 los inferiores, y de 140 a 150 los superiores, los 100 kilos; habas, de 36 a 38 pesetas cahiz de 187 litros; alubias, de 42 a 44 pesetas las comunes, del Pinet; valencianas, a 48, y las leonesas, a 52 los 100 kilos; piñones, a 1,30 pesetas el kilogramo; harina de primera, de 45 a 46 pesetas los 100 kilos; id. de segunda, de 44 a 45; id. de tercera, de 41 a 42; cabezuela, a 5,50 pesetas el hectolitro; menudillo, a 2,75; salvado, a 2,25; tástara, a 2,25; patatas, a 1,50 pesetas arroba de 35 libras; vino tinto, de 25 a 75 pesetas el hectolitro; id. blanco dulce, de 75 a 125.

Aceites.—Las refineras de Caspe y Alcañiz absorben todo el que se recolecta en el Bajo Aragón; las pocas partidas que de la tierra vienen son de la comarca de Barbastro ó del Alto Aragón, pagándose a 13 pesetas arroba de 36 libras, fuera de puertas. El andaluz no es tan bueno como antes, así es que los abastecedores se abstienen de traer; no obstante, el que entra se paga a 12 y 12,25 pesetas arroba. El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 12.—Los vinos tintos y blancos principiarán a venderse a 10, 10,50 y 11 reales indistintamente. A medida que iban estando claros no tardaron en bajar a 9,50 y 9; vino la calma y hoy miden lo tinto a 8 reales, en bodega, con alguna animación, pero hay varios cosecheros que no venden por ver si después consiguen mejor precio.

Los blancos con escasa salida, de 7 a 8 reales arroba de 16 litros, también en bodega.

Los cereales paralizados; las únicas transacciones que se hacen son para el consumo local; candeal, a 56 reales fanega; jeja, a 52; centeno, a 30; cebada, a 22.

El tiempo bueno; los sembrados superiores; pero ya dicen hace falta que lueva; las labores del campo adelantadas.—S. de T.

Manzanares (Ciudad Real) 10.—Por esta buenos los campos y mediana cosecha de aceituna, que ya ha principiado su molienda.

Como los precios del vino y uvas en el año pasado fueron buenos, los labradores se animaron tanto, que prepararon tierra para plantar viñas en tal abundancia, que hoy se hallan todos los braceros ocupados en abrir hoyos y plantar majuelos, sin reparar en la crisis vinatera que tenemos encima y el desastre que nos ha preparado Francia con sus tarifas y leyes recientes, dando igual derecho a Italia y dificultando la entrada de nuestros vinos.

Aún no quieren creer este desastre los viticultores, y Dios quiera no tengan que arrepentirse de estar haciendo nuevas plantaciones, como nuestro Gobierno no tenga que arrepentirse de no habernos concedido desde luego y ampliamente el libre cultivo del tabaco para que el labrador no perezca y que tenga con qué pa-

gar las contribuciones, que de otro modo, y sin valor las viñas y los vinos, le será imposible a la Dirección general de Contribuciones hacer efectivas las cifras del presupuesto de ingresos.

Aquí todo está en baja ruinoso: los trigos y cereales; los vinos, viñas, aguardientes y alcoholes vendiéndose a la mitad de precio que se vendían hace tres meses, y sin haber compradores, menos para la patata.—J. L. C.

San Clemente (Cuenca) 9.—Pocas noticias puedo darle respecto a agricultura y venta de frutos y productos. Sigue como le manifesté en mi anterior.

Los vinos hechos y sin que se presente comprador alguno. Los candeales, a 50 y 51 reales fanega.

Se están poniendo gran número de vi- des con plantas de Valdepeñas y de Utiel, ocupándose a todos los braceros de la localidad.—E. S.

De Castilla la Vieja

Villalón (Valladolid) 14.—Hay ofertas de 4.000 fanegas de trigo a 52 reales una sobre vagón en Villada, y pagan a 51.

Se han vendido 3.000 fanegas de trigo a precio desconocido, por ser directa la venta entre especulador y fabricante.

Las entradas han sido de 600 fanegas. Las compras indecisas. La tendencia floja.

El tiempo y estado de los campos, buenos.

Los precios que han regido en el mercado de hoy han sido: Trigo, a 50 reales las 94 libras; centeno, a 31 fanega; cebada, a 24.

El queso empezó pagándose a 80 reales arroba, y después bajó a 72.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 14.—Tiempo bueno.

Tendencia del mercado, sostenida. Han entrado hoy 900 fanegas de trigo, que se pagaron a 50 reales las 94 libras.

Han entrado 300 fanegas de trigo, que quedaron en depósito.

Hay ofertas de trigo a 51 reales las 94 libras, pero sólo pagan a 50.—El Corresponsal.

Briviesca (Burgos) 14.—En el mercado de ayer entraron 923 fanegas de trigo, que se pagaron a 51,50 y 52 reales una, según clase; 27 de álaga, de 51 a 52; 24 de centeno, de 32 a 33; 48 de cebada, a 24; 13 de avena, a 17; 11 de habas duras, a 34 y 35; 17 de yeros, a 40; harina de primera, a 21 reales arroba; de segunda, de 19; de tercera, a 19; harinilla, a 9 fanega; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7.—C.

Castrogeriz (Burgos) 14.—El chacoil se vende a 16 reales cántaro, y el vino tinto importado de 20 a 22.

Los granos, como sigue: Trigo, a 47 reales las 92 libras; blanquillo, a 47; rojo, a 46; centeno, a 32 fanega; cebada, a 27; avena, a 17; lentejas, a 42; garbanzos, de 90 a 110; harina de primera, a 22 reales arroba; de segunda, a 21; de tercera, a 20; patatas, a 4 reales arroba.—C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 10. Sigue el temporal propio de la estación, sin impedir las labores que se practican en el viñedo, que son podar y alumbrar; éstas están muy adelantadas.

Las ventas, tanto de cereales como de vinos, están paralizadas por completo. En esta localidad se vendió un carro de trigo que fué llevado al Canal de Castilla, cuyo precio fué de 48 reales fanega de 94 libras. De vino sólo sé que ha salido una cuba, al precio de 12,50 reales cántaro de 16 litros. Los negocios agrícolas en los pue-

blos del Valle están igualmente paraliza- dos. El poco vino que se ha vendido ha sido al precio de 12,50 en ésta; en Corcos, a 12; en Cubillas de Santa Marta, al mismo precio de 12 reales cántaro.—El Corresponsal.

La Saca (Valladolid) 8.—El tiempo propio de la estación, los sembrados buenos.

La extracción de vinos en la presente semana ha sido buena, habiendo empezado la salida de los nuevos blancos. Los que reúnen muy buenas condiciones; el precio de éstos, según clase, es de 13 a 14 reales cántaro.

Han salido 50 fanegas de trigo al precio de 51 reales una, y han entrado 35 de cebada, que cotizamos a 22; 80 de algarrobas, a 33.

De patatas se presentaron 50 arrobos, que se pagaron a 5 reales una.

También han salido 300 cántaras de vino tinto al precio de 15 reales uno, y 3.500 de blanco nuevo y viejo, de 13 a 17. El Corresponsal.

Rueda (Valladolid) 16.—La única noticia que tengo que comunicarle no es nada halagüeña y es: que a la nueva extracción de vino ha sucedido una casi paralización, sobre todo en los añejos; lo poco que se vende es nuevo y al precio de 15 reales el cántaro.—A. R. C.

Santander 15.—Harinas.—Los precios de las harinas aquí, bien sostenidos, de 18,75 a 19 reales arroba las de piedra y 19,25 las de cilindro, pero con muy pocos negocios.

Los embarques han sido 370 sacos.

Centeno.—Limitadas las ventas a reducidos encargos para las provincias de Galicia.

Cebada.—Llegaron con destino a la industria 125 sacos.

Los almacenistas detallan sus existencias a 18,75 pesetas el saco de 80 kilos con tela.

Maíz.—Sin novedad digna de mención continúa la venta en pequeños lotes, al precio de 23 a 24 pesetas el saco de 100 kilos, con envase.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 16.—Las entradas en los mercados muy escasas, oscilando los precios de trigos de 50 a 52 reales fanega; cebada, de 24 a 26; centeno, de 28 a 30. El tiempo sumamente bueno, haciendo que los campos estén en excelente disposición y prometiendo una satisfactoria cosecha si siguen así.—A. S. J. M.

Cuellar (Segovia) 14.—Buenos los campos.

Precios del último mercado: Trigo, a 50 reales la fanega; centeno, a 30; cebada, a 23; algarrobas, a 29; avena, a 14; garbanzos, de 80 a 120; yeros, a 30; harina de primera, a 20 arroba; idem de segunda, a 19; idem de tercera, a 16; harinilla, a 18 fanega; cabezuela, a 12; salvadillo, a 7; patatas, a 4,50 arroba.—El Corresponsal.

Valladolid 16.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 690 fanegas de trigo, que se cotizaron de 50,50 a 51 reales las 94 libras (29,19 a 29,48 pesetas los 100 kilos ó 23,04 a 23,28 pesetas hectolitro); 70 fanegas de centeno, de 30 a 30,50 reales fanega; y en los del Canal entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 a 51,50 reales las 94 libras (28,90 a 29,77 pesetas los 100 kilos ó 22,82 a 23,49 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 42 reales fanega; cebada, a 25; avena, a 19; centeno, de 29 a 30; guisantes, a 36; algarrobas, a 34; yeros, a 34; muelas, a 42; patatas, a 1,35 pesetas la arroba; harina de primera, extra, a 19 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, a 18; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 16; idem tercerilla, a 9,50.—El Corresponsal.

19 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, a 18; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 16; idem tercerilla, a 9,50.—El Corresponsal.

Astudillo (Palencia) 15.—La cotización en el mercado de hoy ha sido la siguiente: Trigo, a 49 reales fanega, centeno, a 28; cebada, a 25; avena, a 17; alubias, a 52; yeros, a 38; harina de primera, a 20 la arroba; de segunda, a 19, de tercera, a 17; harinilla, a 8; cabezuela, a 8; salvadillo, a 8; patatas, a 4; vino tinto, a 13 el cántaro.—El Corresponsal.

De Cataluña

Vendrell (Tarragona) 15.—Pocas ventas de vinos a los precios de 20 a 22 pesetas carga (121,60 litros) por los tintos.

El aceite se cotiza a 4 pesetas cuartera (4,13 litros).

Las algarrobas, a 5,75 pesetas, con firmeza.

Han reinado fuertes vendavales, ocasionando daños en los campos. Nótese actividad en la plantación de viñedos con cepas americanas.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 14.—Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls de 16 a 17 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, de 19 a 20; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22; Conca de Barberá, de 16 a 17.

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

Espiritus.—Destilado de vino, a 84 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinado, de 24,50°, a 13,50 duros la carga; selecto, de 39,40°, a 97 duros los 500 litros, sin casco.

Alcohol de orujo.—A 74 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 12 duros la carga de 121,60 litros.—El Corresponsal.

Llérida 15.—Precios: Trigo de monte, a 19,50, 19 y 18,50 pesetas los 56 kilos; de huerta, a 18 y 18,50; cebada, a 7,50 los 40 kilos la clase superior y a 7 la mediana; habas, a 11,50 los 47 kilos; maíz, a 10,25 los 49 kilos; judías, a 25 y 22 los 59 kilos.—El Corresponsal.

San Andrés de Lliavaneras (Barcelona) 15.—La cosecha de aceite ha sido casi nula. La de guisantes se presenta superior, así como la de los demás granos.

En vinos se hacen escasas operaciones, pero los precios son remuneradores, pues se pagan los tintos nuevos a 35 pesetas carga (121 litros); los añejos, a 42.—J. H.

Montblanch (Tarragona) 14.—Espiritus: De vino, a 80 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 13,50 los 121,60 y 24,50°, sin casco; de orujo, a 70 los 516 litros y 35°; refinados, a 12 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Holandas.—De vino, a 13 duros los 121,60 litros y 19,50°.

Anisados.—A 64 duros pipa de 19,50°, y a 54 de 17,50°.

Vinos.—Tintos, de 13 a 15 pesetas carga; blancos, de 19 a 20; para la destilación, a 1 peseta grado y carga.—El Corresponsal.

Villafrañca del Panadés (Barcelona) 15.—En la segunda quincena de Diciembre se expidieron por esta estación 803 bocoyes de vino para el extranjero y 611 pipas para Ultramar. En la primera quincena del corriente mes se ha notado algo más animación.

Cotizamos los blancos de 22 a 25 pesetas carga (121 litros), y los tintos de 18 a 20.

de una misma comarca siguen distintas prácticas, y obtienen todos superiores vinos de mesa. Nosotros no discutiremos el deber ó no despalillarse; pero sí hemos de decir el efecto que produce el desgranado, y creemos que el desgranado se impone en algunos casos, pudiendo ser nocivo en otros. El desgranado absoluto apelmaza la materia y no se atrae ni fermenta con facilidad, resultando pesadiza ó tardía, ó los vinos prolongan su período fermentativo, pudiendo resultar dulces si son ricos en azúcar y faltos de acidez. Si no se quita, penetra el aire y fermenta mejor; pero si la fermentación se prolonga, cede al vino elementos del raspon y pierden alcohol. El desgranado da, por punto general, vinos más ácidos. Las materias ácidas y astringentes que cede el raspon son materias conservadoras que coagulan la materia albuminosa, contribuyendo a la depuración del grano. X. El despalillado deberá verificarse: 1.º cuando se tema que el mosto resulte espeso y con mucha astringencia; 2.º cuando el fruto que se haya de vinificar no se halle en buen estado de madurez; 3.º cuando se quiere aumentar la riqueza alcohólica; y 4.º cuando las uvas han sido atacadas por enfermedades criptogámicas que dieran al raspon elementos de enfermedades. Deberá no despalillarse: 1.º cuando el mosto no fermenta en buenas condiciones, a pesar de los cuidados del operador; 2.º cuando el mosto sea muy azucarado ó de mucha graduación alcohólica; y 3.º cuando se quiere aumentar los elementos conservadores. En resumen, el raspon, por su composición y acción físico-química da a los vinos astringencia, contribuye a su depuración y buena fermentación, presta al vino substancias conservadoras, y a los vinos comunes alimenticios los comunica excelentes propiedades. La experiencia nos ha demostrado que, con raspon ó sin él,

se obtienen vinos de primera clase, por lo que el bodeguero determinará, conocidos los efectos de éste, lo más conveniente en cada caso que se le ofrezca en la práctica. El despalillado puede hacerse por los medios descritos ó sirviéndose de la horquilla de tres púas, de zarandas y de la desgranadora de celosía, si se trata de cortas cosechas; de no ser así, las máquinas desgranadoras se recomiendan por su trabajo. XI. Por último, entre estas máquinas las hay despalilladoras pisadoras, que separan primero el escobajo haciendo después la pisa del grano, pero este género de máquinas se ha generalizado poco. XII. Ya sabemos que la pepita está compuesta de la cáscara, que contiene tanino, y de la almendra, que posee aceites esenciales. Según numerosas experiencias, después de la fermentación, la pepita contiene la misma cantidad de aceites, pero, no así de tanino, que ha cedido al vino en gran parte, y como éste sirve para defecar y conservar el caldo, se puede afirmar que el desgranado es una operación inútil, á más de difícil y costosa, por lo cual no se recomienda su práctica á pesar de haberlo sido propuesto por algunos endógenos para obtener vinos de gran precio y finura.

LECCIÓN 36 Corrección de los mostos.—Falta ó exceso de azúcar.—Falta ó exceso de acidez.—Falta ó exceso de color.—Ensayado.—Sus ventajas é inconvenientes.—Modo de aplicar el yaso.—Fosfatado, lacticado y tanizado.—Aireación y agitación de los mostos.—Filtración por resaca.—Concentración del mosto y aparatos concentradores.—Uvas azufradas y uvas escaldadas.—Su preparación para la vinificación.—Carga del recipiente de fermentación. I. Ya sabemos que la composición de los mostos varía mucho según el vidago ó vitigno de que procede, suelo, clima, etc., etc., en que vegeta.

fruto está más expuesto al ataque de las enfermedades criptogámicas y a la podredumbre, así como deben vendimiarse pronto los terrenos muy fértiles y los cálidos, dejando en segundo término los terrenos altos y ventilados. El tiempo no debe ser ni húmedo ni frío, como ya se dijo, para hacer en buenas condiciones la vendimia, ni conviene recoger por la mañana la causa del rocío, que disminuye el azúcar, dificulta la fermentación y puede implantar en el fruto los gérmenes de los parásitos depositados por el rocío; es decir, que debe hacerse cuando el sol haya disipado éste, con lo cual se evitan aquellas contingencias, y ganando la uva temperatura, se favorece la fermentación. Las lluvias, como ya sabemos, perjudican la vendimia por rebajar el mosto, enfriar aquélla y lavar en parte al fruto de fermento alcohólico. III. La corta se hace, por lo regular, con corvillo ó cascante, ó bien con figeras, que es mejor, para no desgranar el fruto. Una vez hecha la corta, se echa el fruto en cestas de poco fondo, con el objeto de que no se apisonen y vaya entero al lagar. Llenas éstas, se vierte el contenido en las comportas ó portaderas, que debieran ser de madera, bien ajustadas, para que no discarta el mosto, y después se transportan en carros, si son grandes, y a lomo, si pequeñas, al lagar. El fruto verde ó alterado no ha de recolectarse, y el sano no conviene machucarlo, porque se rompe el escobajo y se originan fermentaciones viciosas, y además porque el raspon contiene ácidos y materias astringentes que, cediendo al caldo, le dan mal carácter. Solo tratándose de vinos ordinarios puede explicarse esta economía en el transporte, y aun en este caso no la aconsejamos. IV. El esparto de los racimos debe hacerse en el campo y repetirse en el lagar, con el fin de aminorar los perjudicios de estar aquí incompletamente hecho, por el afán de recoger más, aunque sea peor.

En esta localidad, la densidad del zumo de la uva varía entre 10,84 á 10,98 del densímetro de Gay-Lussac, siendo los mostos más densos el Tempranillo y Garnacho y el menor el Calagráño. De no poseer estos aparatos, claro se está que ha de juzgarse la madurez por los caracteres exteriores del fruto y de la planta. La hoja toma un color languido, el fruto se cubre de primosidad ó polvillo, y al arrancar el fruto del pedunculillo ó caballo, queda adherida á éste parte de la pulpa de un color rojizo ó amarillo, según sea uva tinta ó blanca. Los caballos suelen tomar un color de hoja seca más ó menos pronunciado y el fruto, en fin, tiene un gusto dulce y ácido especial. II. La vendimia no debe hacerse con tiempo frío ni lluvioso; antes bien, después de la salida del sol y con tiempo seco y templado. Respecto á si debe vendimiarse en redondo ó escalonando la faena, nada diremos, pues eso depende de las variedades de uva, de la clase de vino que se desea elaborar, del gusto y aprecio que el mercado dé á los caldos y de los recursos pecuniarios del vitivinicultor, teniendo en cuenta que el fruto debe vendimiarse por regla general maduro, para obtener vinos bien constituidos. Cuando se trate de elaborar vino fino y el vitigno que ha de vendimiarse contiene diversas variedades, podrá convenir escalonar la vendimia, haciendo después el tipo, por mezcla de los diversos mostos. Como ya sabemos, el clima cálido da frutos más azucarados y, por lo tanto, caldos más alcohólicos; así es que en estos casos si queremos obtener un vino fresco debe adelantarse la vendimia, y en cambio, habrá que retrasarla en los fríos y húmedos para dar mayor robustez al vino. La situación y exposición del viñedo determina el orden en que debe hacerse la recolección, debiendo vendimiarse primero las tierras de fondo y terrenos bajos, á causa de que el

Emblicoteca de la Crónica de Vinos y Cereales

Emblicoteca de la Crónica de Vinos y Cereales

El alcohol de vino ha descendido de precio, quedando á 81 duros los 516 litros.—M.

De Extremadura

Badajoz 12.—Precios: Trigo, de 13,25 á 14,25 pesetas fanega; cebada, de 3,75 á 4,75; centeno, de 6,50 á 7,50; avena, de 3,50 á 4; habas, de 10 á 11; garbanzos, de 25 á 35; harinas, de 50,50, 46 y 42 pesetas el quintal métrico por primeras, segundas y terceras clases del país; idem de todo pan, á 45; idem primeras de Castilla, á 50,50.

Vino, de 3,75 á 4,75 pesetas arroba; aguardientes, de 7,50 á 8,50 y 11,25 á 12,25, según graduación; alcohol, de 20,25 á 25,25 y 28,25 á 33,25; aceite, de 12,75 á 13,75; quesos, de 13 á 15; lana blanca, de 17,25 á 27,25; idem negra, de 16,50 á 24,50.

Petros, de 325 á 375 pesetas uno; yeguas de vientre, de 275 á 375; caballos de tiro, de 1.025 á 1.525, los de lujo; mulas de tiro, de 1.025 á 1.525, las de lujo, y 500 á 625 las de labor; vacas de leche, de 250 á 500; idem de cría, de 200 á 300; bues de trabajo, de 300 á 425; lechones, de 30 á 56; cerdos, de 55 á 75 los de un año, y de 86 á 110 los de dos; idem cebados, de 12 á 12,75 pesetas la arroba.

Para más informes dirigirse al Perito agrícola correspondiente que suscribe.—Julio de la Cierro y Soto.

Don Benito (Badajoz) 14.—Precios corrientes (salvo variación): Trigo rubio ó fuerte, de 60,50 á 61,50 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 56 á 58; idem albar ó blanquillo, de 55 á 56; cebada, de 24 á 26; avena, de 16 á 18; habas, de 38 á 39; altramuzes, de 26 á 28; garbanzos, de 90 á 100; idem regulares, de 90 á 100; idem menudos, de 80 á 85; lana fina negra, de 80 á 100 la arroba; idem id. blanca, 80 á 90; idem basta blanca, de 80 á 85; hierba cuajo, de 54 á 55; aceite, de 40 á 44; vino, de 10 á 12; cerdos de ocho á doce arrobas, de 50 á 54 reales arroba.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Luis Rolland Nicolau.

De León

León 15.—Los precios del mercado celebrado en el día de hoy son los siguientes: Trigo, de 42 á 45 reales fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 26 á 27; garbanzos, de 90 á 130; alubias, de 72 á 75; patatas, de 3,50 á 4 la arroba; vino tinto, á 15 cántaro; cerdos, de 10 á 15 arrobas, de 70 á 74 la arroba; lechones, de 130 á 160 cabeza.—El Corresponsal.

Ledesma (Salamanca) 12.—El mercado en esta localidad se celebra los jueves y es de los más importantes de Castilla en ganado de cerda y vacuno seguramente.

La cotización en el mercado de hoy ha sido la siguiente: Trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; algarrobas, á 34; avena, á 17; garbanzos, á 120; patatas, á 5,50 arroba; Bueyes de labor, á 1.500 uno; novillos de tres años, á 1.000; vacas cotrales, á 700; añojos y añojas, á 500; cerdos al destete, á 70 uno; idem de seis meses, á 100; idem de un año, á 240; idem de año y medio, á 400; idem al vivo, á 54 arroba.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 13.—Ayer entraron más de 2.000 cerdos cebados, vendiéndose unos 700 con tendencia á la baja.

Pocas ventas de garbanzos finos, porque apenas quedan existencias en poder de los labradores.

De trigo entraron 400 fanegas, que se pagaron de 50 á 51 reales una; de centeno 200, de 28 á 29; de cebada 300, de 21 á 22; de algarrobas 300, de 30 á 31; harina de primera, á 19 arroba; idem de segunda, á 18; idem de tercera, á 14; harinilla, á 10; cabezuela, á 7; salvadillo, á 6.—El Corresponsal.

Salamanca 15.—Ha habido bastante desanimación en las compras de trigo. Durante la semana han salido por el ferrocarril 54 vagones de trigo con destino á Barcelona.

Hoy se celebra la feria mensual, y hay mucho ganado vacuno. Se ha presentado poco ganado de cerda porque escasea.

Los precios que han regido en el mercado de hoy han sido: Trigo de renta, á 52 reales fanega; trigo al detall, á 51; centeno, á 33; cebada, á 24; algarrobas, á 35; avena, á 16; barbilla, á 48; rubión, á 48; harina de primera, á 19,50 reales arroba; de segunda, á 18,50; de tercera, á 16,50; bues de labor, de 1.200 á 2.000 reales uno; novillos de tres años, de 1.400 á 1.900; cerdos al destete, á 50 reales uno; de seis meses, á 120; de año, á 250; cebones en vivo, á 55 reales arroba.—El Corresponsal.

Toro (Zamora) 16.—Los campos siguen inmejorables, á pesar de las pocas lluvias que hemos tenido, pues los sembrados se hallan muy adelantados.

El trigo se paga hoy á 51 reales la fanega de 94 libras; cebada, á 24. El vino se cotiza á 15 reales cántara de 16 litros las primeras clases, y á 13,50 y 14 las segundas, habiendo tendencia de alza por las demandas que de los mismos hay.—J. A.

De Murcia

El Bonillo (Albacete) 14.—Se terminó la sementera en muy buenas condiciones, estando los campos bien nacidos en su mayor parte y prometiendo una abundante cosecha si termina como ha principiado.

La cosecha de azafrán fué bastante buena, habiéndose vendido todo á 50 y 55 pesetas libra; trigo, están bastante firmes los precios, cotizándose á 13 pesetas fanega, sin que quieran vender por éste; centeno, á 8, y cebada, á 6.

En vinos hay bastantes existencias sin compradores, por lo que hoy se cederían por 2,25 pesetas arroba de 16 litros, de 13 á 14 de fuerza.—J. U.

Calasparra (Murcia) 15.—Los olivos han dado aquí pocos rendimientos. Los sembrados están regulares.

Precios: Trigo, á 58 reales fanega; cebada, á 20; maíz, á 26; vino tinto, á 8 reales arroba; aceite, á 40.—L.

Cartagena (Murcia) 15.—La cosecha de naranja es extraordinaria por lo grande, y la de aceituna puede calificarse de regular.

Los sembrados están inmejorables.

Cotizamos: Trigo, á 56 reales fanega; azafrán, á 220 reales libra; aceite, á 56 reales arroba.—L.

Caravaca (Murcia) 14.—Precios corrientes: Trigo, á 52 reales fanega; centeno, á 48; cebada, á 24; centeno, á 32; maíz, á 28; cáñamo, á 40 reales arroba; vino tinto, á 14.

Muy buenos los sembrados en las tierras de secano, y regular la cosecha de aceite.—C.

De Navarra

Pasote la Reina 12.—Aprovechando las lluvias, aunque no muy abundantes, que cayeron á principios del presente año, son varios los propietarios vitícolas que han emprendido las labores de nuevos hondalanes ó desfonde de tierra, para la plantación de viñas americanas.

Como las plantas producidas en los viveros de Olaz-chipi, que es la Estación Vitícola de esta provincia, sostenida por nuestra celosa Diputación foral y provincial, no han sido bastantes para satisfacer los pedidos de todos los propietarios que se habían dirigido al referido centro productor, se recibió días pasados en este país, con gran regocijo, la halagüeña noticia de que el Ministro de Fomento había revocado la orden que prohibía la importación en esta provincia de cepas americanas procedentes de Cataluña, pero atravesando las regiones aragonesas, libres todavía, oficialmente, de la plaga filoxérica, lo que equivalía á impedir el transporte de las citadas vides por su camino más corto, directo y económico, cual es el ferrocarril de Cataluña-Navarra, pasando por Zaragoza.

Varios viticultores navarros habían recibido telegramas de distintos plantelistas catalanes comunicándoles tan fausta nueva; pero ahora resulta, según se desprende de un oficio dirigido al Eco de Navarra por nuestra Diputación foral, é inserto en el citado periódico en el número correspondiente al día de hoy, que no era cierta la citada afirmación, y que el Ministro de Fomento se limita, por ahora, á decir que «la Dirección de Agricultura estudia el asunto relativo al paso de las expediciones de vides americanas por Zaragoza, y que en breve se acordará la resolución de este asunto.» De manera que las esperanzas de los viticultores han resultado, por ahora, fallidas, y que no les queda otro remedio que traer de Francia, ó atravesando algunos departamentos franceses, las plantas que necesitan, cuyo procedimiento, en uno y otro caso, resulta muy costoso.

Además de Rupestris Lot, han traído ya á esta localidad estacas y barbos de Aramón Rupestris, Gauzin núm. 1, Riparia X, Rupestris 101, Mourvedre X, Rupestris 1.202 y alguna otra más.—El Corresponsal.

Barasoain 14.—La venta de vino se halla paralizada; sólo se mide alguna cuba, al precio de 1,60 pesetas cántaro.

Algunos viticultores han empezado á descepar las viñas filoxeradas.

Hace un tiempo primaveral.

Los sembrados buenos.

Precios: Trigo, á 1,60 pesetas cántaro (11,77 litros); vino, á 6,25 robo (28,13 litros); cebada, á 2,75; avena, á 2.—P. de C.

Corella 15.—Va muy bien la recolección de la aceituna, obteniéndose abundantes rendimientos. La actual cosecha es grande.

El aceite es bastante solicitado, pagándose al precio de 12 pesetas arroba.

Los vinos sin demanda.

Adelantada la poda de las viñas.

Tiempo seco.—P. S.

De las Riojas

Laguardia (Alava) 13.—Tiempo seco y completa paralización en la venta de vinos.—V. G. A.

Arnedo (Logroño) 14.—Buen tiempo, pero seco; así es que el campo tiene poca humedad.

Los trigos adelantan poco y el arbolado sin savia.

La negrilla se ha desarrollado mucho en los olivos, y si no hay fuertes helios y alguna nevada grande, es fácil que el año próximo no tengamos cosecha de aceite. La actual cosecha es corta y la aceituna da escaso líquido, todo debido á la sequía del verano.

Poca demanda de aceite y nula la de vino, y con remotas esperanzas de que se reanime, aunque se ceda á bajos precios.—R. S.

Cuzcurrita (Logroño) 14.—Se han ajustado 6 cubas de vino de color de la cosecha de 1897, á los precios de 10 á 11,25 reales cántara y dos partidas de clarete nuevo á 9 y 10,25.

Tiempo seco y frío, con fuertes vientos. Hace falta que llueva en abundancia.—El Corresponsal.

Nájera (Logroño) 14.—Animado el último mercado de cereales, cotizándose el trigo de 46 á 48 reales fanega y la cebada de 21 á 23.

Sigue la calma en el mercado de vinos; puede decirse que sólo se vende para el consumo local al precio de 10 reales cántara (16,04 litros) libre de consumos.—Un Subscriber.

Treviana (Logroño) 14.—Regular animación en el mercado de vinos, debido á las compras que se hacen para las provincias de Burgos y Santander. Los precios fluctúan entre 8,50 y 9 reales cántara.

El trigo de 46 á 47 reales fanega, con activa demanda.

Sembrados inmejorables.

Tiempo seco, lo cual es malo para las viñas.—Un Subscriber.

De Valencia

Valencia 15.—Los precios hoy en esta plaza de los aceites de la nueva cosecha son los siguientes: Superiores del país, á 56 reales; id. Tortosa, á 52; id. mediano id., á 48; id. inferiores id., á 44; andaluz, nuevo superior, á 41; id. para fábrica, á 38; maní del país, á 50; Mozambique, á 41; manchegos, de 44 á 48, según clase.

La plaza está encalmada.

Los precios son por arrobas de 30 libras, fuera de puertitas.

Muy encalmados los aguardientes y en baja los precios. Los alcoholes de vino se

ceden de 31 á 33 reales el cántaro de 17,77 litros, y los de orujo, á 29.

Precios de los arroces: Núm. 00, á 140 reales los 100 kilos; id. 0, á 144; id. 1, á 147; id. 2, á 149; id. 3, á 152; id. 4, á 154; id. 5, á 157; id. 6, á 160; id. 7, á 166; id. 8, á 167; id. 9, á 169; id. en cáscara, bomba, á 36 pesetas (muy escasos); amonquill, de 24, 25,50 á 26; medidos de arroz, á 16 (escasos); harina de arroz, á 36 pesetas saco de 100 kilos, puesto sobre muelle ó estación.

Buenas ventas de azafrán de 127 á 129 pesetas el kilo.

El trigo canchal, de 105 á 110 reales hectolitro, y el de esta huerta, de 108 á 112.—C.

Utiel (Valencia) 14.—Después de prolongada calma, parece se reanudan las ventas de vino, pero á precios ruinosos, por cuanto oscilan entre 4,50 y 5,50 reales la arroba (15,75 litros).

El aceite, á 43 reales arroba; los trigos, de 54 á 60 reales fanega, y la cebada, á 27.—Un Subscriber.

Bocairente (Valencia) 15.—Mala la cosecha de aceituna. No hay demanda de vinos, así es que sólo se pagan á 67 céntimos de peseta el cántaro de 11 litros; el trigo, á 18 reales barchilla (16 litros), y el maíz, á 9.—L. G.

NOTICIAS

El Gobierno, por iniciativa del Ministro de Estado, se propone modificar la vigente ley sobre depósitos de vinos para el coupege, con objeto de facilitar y extender dicha industria.

Dicho proyecto, según telegrafían de Burdeos, ha producido gran alarma en dicha plaza.

Los periódicos excitan á los vinicultores y á los negociantes para que trabajen unidos, á fin de evitar que sea trasladada á España una industria de la cual obtiene esta ciudad cuantiosas utilidades.

Todo el mundo se ocupa en proponer planes para evitarlo.

En sesión celebrada esta tarde por el Ayuntamiento, ha acordado la Corporación por unanimidad gestionar para que sean mantenidos los depósitos destinados al coupege, pedir que sea suspendida por el Senado la enmienda del Diputado Mr. Pion, en virtud de la cual han de ser suprimidos aquéllos, y que ha sido aprobada ya por la Cámara, y reclamar que sea sometida nuevamente esa enmienda á la Comisión de Aduanas para que sea estudiada con detenimiento.

Así lo reclaman, en sentir de los consejeros, los graves intereses comprometidos por esa intempestiva reforma.

El Consejo ha encomendado al Alcalde la misión de entablar activas gestiones cerca de los Poderes públicos para que no sean suprimidos los depósitos.

La cría de aves será muy pronto una nueva industria en la región vizcaína.

Un rico comerciante é industrial ha comprado un caserío con amplios terrenos para este objeto. El nuevo industrial proyecta criar en dicho caserío de 40 á 50.000 pollos de las mejores razas y que mejor se acomoden á las condiciones climatológicas de la región.

El día 15 del próximo mes de Febrero da principio la veda de la caza en las siguientes provincias:

Toledo, Ciudad-Real, Cuenca, Guadalajara, Zaragoza, Teruel, Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona, Valencia, Alicante, Castellón, Murcia, Albacete, Córdoba, Jaén, Sevilla, Cádiz, Huelva, Granada, Almería, Málaga, Badajoz, Cáceres, Pamplona, Baleares y Canarias.

La exportación de naranjas es muy activa por el puerto de Sevilla, siendo varios buques los que se están preparando para cargar con destino á diferentes puertos de Europa.

El precio de las dos medias cajas oscila en 11, 12 y 50 pesetas, alcanzando mayor valor las agrías, que son más solicitadas.

Varios exportadores han recibido telegramas de Londres comunicándoles que han subido los precios de la naranja española en aquel importante mercado, y que había tendencias á mayor alza. Las clases que mejor se pagaron fueron la sangrina y mandarina.

El mercado de ganado va presentando en Barcelona desde hace algún tiempo una animación que no había tenido ni en sus primitivos tiempos. Hace días ascendía el número de reses depositadas á más de 3.000, siendo numerosas las transacciones que al diario se realizan. Esto prueba que los ganaderos van, aunque lentamente, reconociendo la explotación de que venían siendo víctimas por parte de los abastecedores, y con su actitud y proceder actual se proponen sacudirse de una vez la tutela de estos industriales.

El Presidente de la Cámara de Comercio de Zaragoza ha recibido el siguiente telegrama de la de Salamanca:

«Acordado felicitarle y enviarle mensaje que recibirá correo.

«Varios asistentes abogaron por temperamentos energéticos.

«Inscribiéronse más de cien socios nuevos en la Cámara.—Vizca.

El Sr. Paraiso ha devuelto saludo afectuoso á la celosa Cámara de Salamanca, en el siguiente telegrama:

«Presidente Cámara Zaragoza juzga razonable la organización y sólida decisión de energía de esa Cámara para cumplir sus propósitos.

«Esta Cámara cumplirá con su deber. Yo respondo de ello.—Paraiso.»

Dicen de Murcia que los directores de las fábricas de filatura de aquella capital han recibido orden de trasladar á Francia los aparatos y perolas de la nueva industria de la seda, cuya muerte en España será pronto un hecho tristísimo y desconsolador.

Por el Ministerio de Fomento se ha dispuesto que los Ingenieros y Peritos del ser-

vicio agronómico que cobran sueldos del Estado, pueden dedicarse á los trabajos periciales de su profesión dentro de la provincia en que desempeñan el cargo oficial.

Telegrafían de Bilbao diciendo que ha celebrado una larga conferencia el Presidente de la Cámara de Comercio de aquella ciudad con el Sr. Alzola respecto á los medios de llevar á la práctica los acuerdos tomados en la Asamblea de Zaragoza.

En el comercio de Bilbao dominan temperamentos de intransigencia.

En breve se reunirá la Cámara en pleno con objeto de tomar acuerdos.

Á propósito de la repoblación de las viñas en la comarca navarra, dice un periódico de Pamplona:

«Tenemos noticia de que son muchos, muchísimos los viticultores de la provincia que se preparan á hacer plantaciones de vides americanas en sustitución de las indígenas heridas ó muertas por la filoxera. No bajarán, según cálculos prudentes, de medio millón de plantas de aquella especie, las que quedarán este invierno ingeridas en nuevos hondalanes, y esto hace presumir que en el año siguiente será grandísima la extensión de terrenos plantados.

«De seguir así, y con las facilidades que afortunadamente se han logrado ya para esta grande obra, en muy pocos años se verá reconstituido el viñedo del país sin sensible entorpecimiento que provenga de la falta de producción en el interregno, pues afortunadamente si la filoxera ha progresado en la zona media, aún respeta grandes extensiones de la zona baja y de gran parte de la tierra de Estella.

«En el éxito de que de aquella suerte ha de obtenerse, merecen grandes aplausos la Diputación y el celoso cuanto ilustrado Ingeniero Sr. Salmones, que no han perdonado medio para que la inmensa des-

gracia que se cernía sobre Navarra se haya atenuado en tales proporciones.»

Se ha concedido una prórroga de dos meses, que terminará en fin de Febrero próximo, para la admisión de solicitudes referentes á los productos agrícolas é industriales que deseen enviar á la Exposición Universal de París de 1900 los productores españoles.

Las referidas solicitudes pueden obtenerse y entregarse á las Cámaras de Comercio y Agrícolas, Sociedades Económicas de Amigos del País y Consejos provinciales de Agricultura, Industria y Comercio de las respectivas provincias, donde se facilitarán gratuitamente los impresos necesarios, ó bien en Madrid, en la Comisión permanente de Exposiciones, dependiente del Ministerio de Fomento.

En Utiel (Valencia) se trabaja activamente para constituir Sindicato Agrícola ó Comercial de Labradores.

La Junta directiva de la Cámara Agrícola del Alto Aragón, de vista de las respuestas recibidas en toda España á su mensaje-consulta de 13 de Noviembre sobre conveniencia de celebrar una Asamblea Nacional de Productores, ha acordado que dicha magna reunión, considerada como una continuación y revisión de las de las Cámaras de Comercio, tenga lugar en la misma ciudad de Zaragoza, donde tuvo lugar aquella, el día que se fijará dentro de la segunda quincena del corriente mes.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 17

París á la vista..... 29 75
Londres á la vista. (lib. ester.) ptas. 32 43

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, Posetas, Cts. Lists prices for various wine quantities like Pipa de 505 litros, Barrica de 225 id., etc.

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 de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

Table with 5 columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, PESO aproximado. Lists prices for Barrica de 225 litros con doble envase, etc.

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

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

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

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

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

Advertisement for 'A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS' featuring an image of a wine barrel and text describing the services of D. Miguel Iriarte é Hijo.

Advertisement for 'COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS' by Jimenez et Lamothe, Málaga-Manzanaras.

Advertisement for 'BODEGAS del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)'.

Advertisement for 'A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS' featuring 'TANINO ENÁNTICO' product.

Advertisement for 'ANUNCIO' regarding the sale of a wine store-deposit by Zuricalday Echevarría y Compañía.

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

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES

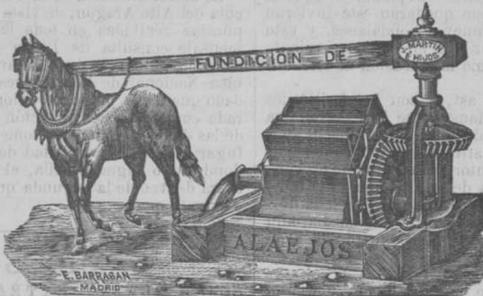
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAJOS

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

unen los platos que forman el tambor, la rueda vertical es de recambio, las barras que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.



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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, 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 y Matanzas, Alicia el 18 de Enero. 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. Esmorado 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 Arcibo.

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 é higiénicos para cunicultura.

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

Ferros 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.

Microbicida 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, Placada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATÁLOGOS

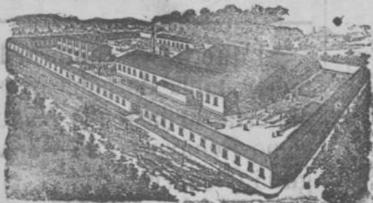
LA ALBIÓN

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 Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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, son 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, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos 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 descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblico, 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 regalán 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 FABRICAS

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 las exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA



Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR É FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ
CONSTRUCTOR
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

AÑO XXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

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

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES 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-General

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

Maquinaria para la molida de la acciuna

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los espartales ó capazas. 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

Tallor de máquinas

ANTIGUO Y ACREDITADO

Comercio de vinos al por mayor, en Austria, con sucursales en Alemania, varios viajeros, 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 creta, el paquete.	3
Magnolia grandiflora, ídem.....	2
Plátano de Canarias, ídem.....	1,50
Banauera abisinio, ídem.....	2,50
Crisantema japónica, colores variados.....	2
Rosal multifloro; florece á los cuatro meses.....	1
Berengena blanca de China.....	1
Col-quintal de Auvernia.....	0,75
Fresal de gran rendimiento.....	1,50
Plancha en colores de las flores más notables, con precios.....	1,50
Plancha en colores de las legumbres más notables, con precios.....	1,50

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

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 FORMACION DE JARDINES Y PARQUES

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

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

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

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

Plantas de Lathyrus sylvestris Wagner.

VIDES AMERICANAS

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

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

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