

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 12 de Abril de 1899

NÚM. 1892

EL MERCADO DE VINOS en Londres

Las vacaciones de la semana anterior y principios de la presente han ocasionado la natural interrupción en los negocios, resintiéndose, como es consiguiente, las transacciones del comercio al por mayor. Pero las ventas al detalle han estado muy animadas y muy probablemente seguirán durante los meses de primavera que constituyen la temporada de más animación en Londres. Todas las indicaciones, pues, son de que el comercio de vinos, en general, continuará activo y en crecimiento, aunque lento, desarrollo. Por lo que hace á los vinos españoles en particular, es muy posible que la gran reducción que han experimentado últimamente los cambios, ejerza alguna influencia en las cantidades que aquí se importen. Acerca de esto es muy importante consignar que será punto menos que imposible el obtener en estos mercados para los vinos españoles el aumento de precio que, para conseguir el mismo beneficio que antes, supone la reducción de los cambios, pues como á este país vienen vinos de todas las comarcas productoras, la competencia impide alterar los precios de los de un país determinado, por razones que podrían llamarse locales.

La alternativa, pues, es esta: Si se elevan los precios de los vinos españoles, el comercio inglés comprará otros vinos similares y aumentará la importación de los italianos, californianos, australianos, chilenos y, en determinadas ramas, los portugueses y franceses, á expensas de la importación española. Si los precios de los vinos de España no cambian, ó se alteran muy poco, los beneficios para los exportadores españoles serán menores que lo han sido durante el año último.

En esta alternativa no vacilamos en aconsejar que se procure mantener los precios con la menor variación posible. Vale más sacrificar una buena parte de

los beneficios que perder el mercado. Conservar éste es lo importante; la nivelación en los precios vendrá después poco á poco, mientras que el terreno perdido en el mercado es muy difícil de recuperar.

En la importante venta pública celebrada en la última semana por los señores Southard y C.ª, se realizaron 13 lotes de Jerez, fluctuando los precios entre 7,50 y 35 libras esterlinas bota, según la clase.

También se vendieron 10 botas de moscatel de Alicante de 9 á 10 libras esterlinas por cada 108 galones. El galón equivale á 4,54 litros y la bota jerezana á 490,68 litros.

Londres 7 Abril.

V. VERA Y LÓPEZ.

COTIZACIÓN DE LOS VINOS ESPAÑOLES EN FRANCIA

Debido á los daños que los hielos de Marzo han causado en los viñedos de Europa, han mejorado los precios de las diversas clases de vinos en la vecina República.

Como todavía no ha pasado el crítico período de los hielos primaverales, hay temores de que sufra nuevas mermas la naciente cosecha; y esto, como es natural, es causa de que se muestren retraídos para vender no pocos tenedores.

En París alcanzan nuestros vinos los siguientes precios: Tintos de Alicante, 14, de 42 á 45 francos hectolitro las primeras clases, y de 36 á 40 las segundas; ídem de Valencia, 11, de 29 á 32 las segundas; ídem de Navarra, 13, de 39 á 41 las primeras y 35 á 38 las segundas; ídem de Huesca, 14, de 45 á 48 y 39 á 42, respectivamente; ídem de Cariñena, 14, de 42 á 45 y 38 á 40; ídem de Benicarló, 14, de 40 á 45 y 37 á 40; ídem de Cataluña, segundas clases, 11 á 12, de 31 á 33.

En la plaza de Cete rigen estos precios: Tintos de Alicante, primera clase, 14 á 15, de 31 á 35 francos hectolitro; ídem

segunda, 12 á 13, de 26 á 29; Valencia, primera, 13 á 14, de 29 á 32; ídem segunda, 12, de 25 á 28; Priorato, 14 á 15, de 31 á 37; otras procedencias de Cataluña, 12 á 13, de 27 á 30; Benicarló, 12 á 13, de 25 á 29; Vinaroz, 12, de 25 á 27; blancos secos de Andalucía, 12 á 13, de 28 á 32; ídem de la Mancha, 12 á 13, de 26 á 32; ídem de Cataluña, 12, de 28 á 30.

Del 28 de Marzo al 5 de Abril se han recibido por mar en Burdeos 3.252 pipas de vino de España, otras 3.120 de Argelia y 70 de Portugal.

En la capital de la Girona rige la siguiente cotización: Tintos de la cosecha de 1897, de 370 á 410 francos tonelada (905 litros) las procedencias de Huesca, de 300 á 335 las de Alicante, de 225 á 260 las de Valencia y de 275 á 360 las de Rioja; tintos de 1898, de 350 á 370 los de Huesca y 240 á 250 los de Valencia; blancos de la cosecha de 1897, de 250 á 260 los de Andalucía y de 250 á 300 los de la Mancha; ídem de 1898, de 265 á 280 los de Andalucía y de 260 á 285 los de la Mancha.

LA MEZCLA DE VINOS

Se ha publicado en la Gaceta el siguiente real decreto del Ministerio de Hacienda: «Artículo 1.º La proporción mínima del vino español empleado en las mezclas que se verifiquen dentro de los depósitos especiales autorizados por la ley de 14 de Julio de 1894 será la de 40 por 100 del volumen total del líquido, sin que éste pueda en ningún caso destinarse al consumo interior del reino.»

Art. 2.º Las operaciones que se efectúen en los depósitos especiales para obtener las mezclas, no serán objeto de fiscalización constante por parte de la Administración, cuya vigilancia se limitará á impedir la salida para el consumo de los vinos extranjeros y de los mezclados con los nacionales, y á realizar trimestralmente las investigaciones necesarias para

comprobar que las cantidades de vinos franceses importados y las empleadas en las mezclas sean las mismas que figuren en las cuentas.

Art. 3.º No satisfarán derechos de Arancel mientras permanezcan en los depósitos especiales de vinos las vasijas, piparía y demás útiles indispensables para verificar las mezclas. Para la introducción de estos utensilios se presentarán declaraciones de depósito, que sólo se cancelarán cuando aquéllos se reexpidan ó se destinen al consumo, previo el pago de los derechos de arancel correspondientes.

Art. 4.º Quedan subsistentes todas las demás disposiciones relativas á la organización y funcionamiento de los depósitos especiales de vinos que no sean contrarias á las contenidas en artículos anteriores.

Art. 5.º El Gobierno dará cuenta á las Cortes de las disposiciones contenidas en este decreto.»

TRIGO PRECOZ

En el campo de experiencias y demostración de la Cámara Agrícola de Valencia se sembró una variedad de trigo, conocido con el nombre vulgar de Almonquill. Este trigo ha de ser una fuente de riqueza para la región valenciana; las propiedades que le hacen recomendable son: tener el grano grueso y nutrido; el producir una excelente harina; el que su paja sea muy resistente á los vientos huracanados, pues no se vuelca, como sucede en las otras variedades de trigo; pero la propiedad que tiene verdadera importancia es que, sembrado en la fecha del 14 de Diciembre del pasado, ó sea diez días después de lo que se acostumbra en el país, empezó á espigar el 29 de Marzo del presente, en la actualidad está todo espigado; la siega se verificará á últimos de Mayo, época que permite que á las tierras destinadas al cultivo del arroz puedan dar las labores necesarias, y obtener la cosecha del trigo, más la de arroz, que se

planta desde el 22 de Mayo en adelante; y esto es lo que se ha querido demostrar en esta experiencia, que los agricultores no deben echar en saco roto, pues produciendo más y mejor, es como se ha de regenerar la agricultura española.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 9.—Precios corrientes: Trigo barbilla, de 52 á 53 reales fanega; blanco, de 53 á 54; cerrados, de 58 á 60; mezcillas, de 56 á 58; pintones, de 58 á 60; tremés, de 53 á 54; centeno, de 40 á 43; cebadas del país, de 22 á 23; extremeña, de 21 á 22; avena negra, de 20 á 21; rubia, de 18 á 19; maíz, de 34 á 36; garbanzos gordos, de 105 á 130; regulares, de 74 á 82; medianos, de 61 á 68; habas tarragonesas, de 36 á 38; mazaganas, de 35 á 36; ídem chicas, de 36 á 37; mijo, de 68 á 70; panizo, de 40 á 43; alpiste, de 45 á 48; altramuces, de 27 á 29; arvejonas, de 34 á 35; cañamones, de 78 á 82; carillas, de 40 á 43; escaña, de 15 á 16; yeros, de 36 á 38; zaina, de 27 á 28; guijas, de 40 á 42; afrechos rebasa, de 24 á 26 el quintal; fino, de 24 á 25; basto, de 23 á 24; harina de primera, de 20 á 21 la arroba; de segunda, de 19 á 20; de tercera, de 14 á 15; sémolas, de 20 á 21.

Las entradas de aceite han decrecido, y los precios acusan firmeza; rigen los de 37 á 38, por regla general.—El Corresponsal.

Huésca (Granada) 6.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12 la fanega; ídem caudal, á 11; centeno, á 7,50; cebada, á 4,50; panizo, á 7; cañamón, á 15; harina fuerte, de primera, á 4,50 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, á 4,25; caudal de primera, á 4,50; ídem de segunda, á 4,25; cáñamo, á 12,50; ídem colas, á 5; esparto largo, á 1,25; ídem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11, á 3 los 16,50 litros; antedados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Isidoro Monzón.

Córdoba 8.—Ha decrecido la demanda de aceites, pero la cotización sigue firme; los nuevos se pagan á 36,50

ción de palancas sus oscilaciones á la aguja que traza sobre el papel del tambor, que gira por un aparato de relojería, como en los otros aparatos registradores conocidos, dando la curva correspondiente á las oscilaciones de la base. El del de esta casa hacia la parte inferior y lleva un contrapeso que contribuye á regularizar los movimientos del aparato.

Como se ve por lo dicho, hasta la fecha el estado de observaciones es muy completo; pero así y todo, hay fenómenos diferentes de los anotados en él, á más de los días despreciados, nubiosos, cubiertos de niebla, lovizna, rodol, escarcha, nieve, granizo y tormenta que ya figuran, y que conviene consignar que reciben el nombre de *datos fenomenológicos*, como el efecto que sobre la vegetación producen los fenómenos meteorológicos señalados en la decena, accidentes causados y fenómenos no previstos, ya por su rareza ó por otros causas.

El aparato sensible es una lámina curva de cobre, que transmite sus contracciones y dilataciones por una combinación de palancas á una larga aguja que arma en su extremo, una pequeña pieza que contiene la tinta que ha de marcar la curva de temperatura. La aguja puede aproximarse ó retirarse del papel por una plancha accionada y un estilo implantado en una de sus ramas, marcado en el sentido de su longitud por una serie de líneas que señalan desde 45° centígrados á 30 bajo cero, y de su anchura por unas líneas que separan los días de la semana y las horas de los días. El papel se enrolla á un tambor, al que se sujeta por una lámina metálica, girando el cilindro por un aparato de relojería que le da una vuelta completa sobre su eje vertical en el espacio de siete días.

46 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

contiene la esfera, numerada, como luego se dirá, y los engranajes ordenados en ingeniosa disposición, descausando la varilla en un cojinete por la parte inferior, sobre el cual, formando cuerpo con la varilla, hay un sinfín que engrana con un piñón que mueve un eje horizontal con su sinfín, que engrana á su vez con dos círculos superpuestos y dentados en su circunferencia exterior. El círculo de debajo, en su giro, arrastra una aguja ó índice móvil, que figura implantado en el centro de la esfera superior ó visible; el superior gira también pasando su numeración por un índice fijo en la parte superior de la cajita metálica, la que tiene un cristal de colorado en su parte inferior para poder hacer las lecturas óndamente. La cajita se atornilla por su fondo á la barra de hierro ó soporte que la ha de mantener expuesta á la acción de los vientos á una altura adecuada.

Ahora bien: como la numeración del círculo inferior representa miríametros, es decir, 100.000 metros, y las del círculo exterior de la esfera kilómetros, ó sean 1.000 metros, se hace la lectura del índice móvil, que señala la numeración del círculo inferior; y suponemos marca 14 y después la del índice fijo, que apunta la numeración del círculo exterior, y sea 10,40; tendremos 140.000 metros por un lado y 10.400 por otro, ó sea una suma de 150.400. Y suponemos que esta lectura se hizo, como ya se dijo, á las nueve de la mañana y al siguiente día á igual hora nos da 18 y 10,90; esto es, 180.000 y 109.000, cuya suma es 289.000 metros. Si ahora restamos de la suma del día, ó sea de 289.000, la del día anterior, que fué 150.400, nos dará por resto 138.600, ó sea número de metros que recorrió el viento en las veinticuatro horas que mediaron entre las dos observaciones, corriente tan moderada que no llega á la categoría de ventolina.

Si el círculo inferior hubiese pasado el cero de su numeración, resultaría el minúsculo menor y se le añadiría una unidad del orden superior. Ejemplo: la lectura primera dió 785.900 y la segunda 28.352; se agrega á la segunda la unidad del

49 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

valor en ángulo recto cerca del recipiente, teniendo en el interior del tubo un índice de esmalte sumergido en el alcohol del termómetro. Ahora bien, al contraerse el alcohol, arrastra al índice, pues tiene atracción molecular con él, y por el contrario, al dilatarse, como está sumergido en el líquido, su propio peso lo reflete fijo, quedando marcado el punto menos avanzado que le llegó la columna termométrica ó de la temperatura mínima.

Para poner el termómetro de mínima en observación se parte, colocándolo el tubo vertical en el sentido de su punta, que el índice avance al extremo de la columna, así como el de máxima se carga, poniendo el tubo vertical en el sentido de la cabeza, para que el índice cargue sobre el extremo de la columna mercurial.

Prescindiremos del examen de otros termómetros y de sus disposiciones especiales, por razones antes repetidas al ocuparnos del barómetro, pero sí debemos ocuparnos del *termómetro psicrómetro* ó *termómetro registrador*, por existir en el Observatorio y tener interés bajo el punto de vista de las observaciones técnicas en las fermentaciones de los mostos, como tuvieron ocasión de apreciar al elaborar los caldos de la última cosecha.

52 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

la acción que sabemos ejercer su mayor ó menor cantidad en la vida de los seres organizados.

El psicrómetro se halla dentro de la caja de persianas ó fasciol, próximo á los termómetros de máxima y mínima, anotándose primeramente las lecturas de los termómetros seco y húmedo, para poder calcular con el auxilio de las tablas, que manejan en clase de prácticas, la humedad relativa del aire y la tensión del vapor acuoso.

Si el agua estuviese helada, ó la torcida del termómetro seca, se humedecerá la mecha, esperando unos minutos antes de hacer la lectura de los termómetros.

Después el psicrómetro, prescindiremos del estudio del barómetro de cabello, y de los fundados en ciertas propiedades físicas ó químicas de algunos cuerpos, según el estado de humedad del aire, puesto que de ninguno de ellos hemos de hacer uso en las prácticas.

Anemómetro.—Sirve para medir la velocidad ó espacio recorrido por el viento en el transcurso que media de una observación á otra. La lectura del anemómetro se hace á las nueve de la mañana, y claro es que la diferencia entre las dos lecturas será el espacio recorrido por el viento en las veinticuatro horas. La dirección se observa por la veleta y la intensidad anotada en las casillas correspondientes 0, 1, 2, 3, con un trazo vertical se ha convenido correspondían á calma ó brisa débil, viento apreciable ó moderado, viento fuerte ó incómodo y viento impetuoso ó desusado. Ambas observaciones de la dirección y fuerza del viento se toman y anotan á las nueve de la mañana y tres de la tarde.

El anemómetro puede tener diversas disposiciones, pero nos ocuparemos sólo del que han de manejar. Tiene una varilla de acero que arma en su extremo superior unas espigas en cruz de varillas de hierro unidas por un círculo metálico, y en los extremos de las espigas se arman los casquetes esféricos de cobre, sobre los que choca el viento. La varilla atraviesa un tubo cónico, que se atornilla sobre una cajita metálica que

53 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

El aparato sensible es una lámina curva de cobre, que transmite sus contracciones y dilataciones por una combinación de palancas á una larga aguja que arma en su extremo, una pequeña pieza que contiene la tinta que ha de marcar la curva de temperatura. La aguja puede aproximarse ó retirarse del papel por una plancha accionada y un estilo implantado en una de sus ramas, marcado en el sentido de su longitud por una serie de líneas que señalan desde 45° centígrados á 30 bajo cero, y de su anchura por unas líneas que separan los días de la semana y las horas de los días. El papel se enrolla á un tambor, al que se sujeta por una lámina metálica, girando el cilindro por un aparato de relojería que le da una vuelta completa sobre su eje vertical en el espacio de siete días.

El aparato sensible es una lámina curva de cobre, que transmite sus contracciones y dilataciones por una combinación de palancas á una larga aguja que arma en su extremo, una pequeña pieza que contiene la tinta que ha de marcar la curva de temperatura. La aguja puede aproximarse ó retirarse del papel por una plancha accionada y un estilo implantado en una de sus ramas, marcado en el sentido de su longitud por una serie de líneas que señalan desde 45° centígrados á 30 bajo cero, y de su anchura por unas líneas que separan los días de la semana y las horas de los días. El papel se enrolla á un tambor, al que se sujeta por una lámina metálica, girando el cilindro por un aparato de relojería que le da una vuelta completa sobre su eje vertical en el espacio de siete días.

El aparato sensible es una lámina curva de cobre, que transmite sus contracciones y dilataciones por una combinación de palancas á una larga aguja que arma en su extremo, una pequeña pieza que contiene la tinta que ha de marcar la curva de temperatura. La aguja puede aproximarse ó retirarse del papel por una plancha accionada y un estilo implantado en una de sus ramas, marcado en el sentido de su longitud por una serie de líneas que señalan desde 45° centígrados á 30 bajo cero, y de su anchura por unas líneas que separan los días de la semana y las horas de los días. El papel se enrolla á un tambor, al que se sujeta por una lámina metálica, girando el cilindro por un aparato de relojería que le da una vuelta completa sobre su eje vertical en el espacio de siete días.

reales la arroba, y los añejos de 37 á 38. Buenos los campos.—C.

De Aragón

Tarazona (Zaragoza) 8.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se citan: Vino, de 14 á 15 pesetas alquero (119 litros); aceite, de 11 á 12 arrobas; patatas, á 1; trigo, de 38 á 39 pesetas cahiz el de monte, y de 35 á 36 el de huerta; cebada, de 17 á 18; panizo, de 32 á 33; cañamones, de 37 á 38.—V.

Agón (Zaragoza) 7.—Los hielos de Marzo han hecho estragos en nuestros viñedos, por encontrarse muy adelantados. Cálculase se han helado las cuatro quintas partes de nuestras cepas. El desastre es enorme.

No se hacen partidas de vinos; las últimas se vendieron de 15 á 16 pesetas alquero (119 litros); pero hoy creo no cederían nuestros cosecheros á dichos precios.—C.

Used (Zaragoza) 7.—Superiores los sembrados. Muchas existencias de granos, cotizándose: Trigo, á 33 pesetas cahiz; centeno, á 24; cebada, á 16; avena, á 12.—M.

De Baleares

Palma de Mallorca 6.—Aceites: Finos de mesa de primera, de 110 á 120 pesetas; superiores de segunda, de 95 á 105; ordinarios para fábrica, de 70 á 80; posos y orujos, de 55 á 60. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholos.—Rectificado superior de 95°, á 102 pesetas hectolitro; corriente de 88°, á 87; orujo de 88°, á 75; residuos de 88°, á 75.

Algarrobas.—A 5 pesetas el quintal. Almendrán.—A 84.

Azafrán.—De 3,50 á 4 la onza, de 33 gramos.

Vinos.—Tintos de 9 á 10°, de 10 á 11; de caldera el grado, á 0,90 hectolitro.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) 10. Reinan vientos fríos y el cielo está limpio de nubes. La vid ha comenzado á brotar y tememos que alguna mañana nos quedemos sin cosecha de uvas.

Los sembrados están muy buenos, y para que no desmerezca hace falta agua.

Precios: Vino tinto, 13°, á 8 reales arroba; blanco, también á 8; aguardiente, de 27°, á 50; aceite, á 40; candel, de 54 á 55 reales fanega, con tendencia á la baja; cebada, á 18.—C.

Yepes (Toledo) 10.—Los viñedos se libraron de los horribles hielos de Marzo por no haber brotado; ahora lo están haciendo y quiera Dios que no sobrevengan nuevas heladas.

Tenemos grandes existencias de vinos, pagándose los blancos á 7 reales arroba y los tintos, á 9; el aguardiente, á 70, y el aceite, á 40.

La cebada se cede á 17 reales fanega y la avena, á 16.

En baja el mercado.—Un Subscriptor.

Quintanar de la Orden (Toledo) 10.—Precios de este mercado: Candelales, á 49 reales fanega sobre vagón; gaja, á 47; centeno, á 27; cebada, á 21; avena, á 17; cominos, á 68; anís, á 96; vino tinto, á 9 reales arroba; blanco, á 8; azafrán, á 240 reales la libra.

Para compras dirigirse á los que subscriben.—Hijos de Juan Justo.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 7.—Tiempo caluroso desde el lunes santo hasta hoy, que mueve mucho el viento. Las viñas muy adelantadas; tememos se hielan del 10 al 15 del actual por tanto adelante.

Ofertas sobre vagón en Villacañas: 10 vagones de cebada, á 5,40 pesetas fanega; 4 de avena, á 4,50; 4.000 arrobas de vino blanco, 13°, franco gusto, buen aroma y extracto seco, á 2,15 pesetas los 16 litros; 4 vagones de trigo, á 52 reales fanega.

Se han vendido 40 fanegas de trigo, á 50 reales una; 60 de cebada, á 20; 10 de avena, á 17; de patatas 100 arrobas, á 6 reales una; de vino tinto 500, á 7,50; 600 de blanco, á 7.

Para compras dirigirse al que subscribe.—Pedro Villarrubia.

Herencia (Ciudad Real) 10.—Tenemos un tiempo muy seco, y ya nota el campo la falta de lluvia, habiendo perjudicado mucho los hielos que hemos tenido estos días.

A continuación los precios corrientes: Aceite, de 39 á 40 reales arroba; vino tinto, de 8 á 8,50; idem blanco, de 7 á 7,50; candel, de 50 á 51 reales fanega; jeja, de 44 á 45; centeno, de 28 á 30; cebada, de 18 á 19; queso, de 84 á 85 reales arroba; patatas, de 5 á 5,50.—V. R.

Mora de Toledo 9.—El agua nos está haciendo muchísima falta para todo en general, y si no viene pronto, estamos abocados a un año bastante malo, siendo así que prometió ser abundante, y puede serlo aún si lloviese antes de mediados de mes, á pesar de las heladas del 25 y 26 del pasado Marzo, las cuales hicieron muchísimo daño, en particular en las huertas, árboles frutales y trigos adelantados. Las algarrobas han perdido extraordinariamente, temiéndose no se recolecte la mitad que se creía.

El mercado en ésta sigue firme en vista de las circunstancias, siendo los precios: Trigo, á 13,50 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 4,50; algarrobas, á 7,50; aceite, 9,50 reales arroba; vino tinto, á 2 pesetas; idem blanco, á 1,75; vinagre, á 1,50 y 1,75; aguardiente, á 10; y el alcohol, á 18 y 20; inmenso surtido de atillos para las mieses; jabones, á 6, 7, 8, 9 y 10 pesetas arroba, todos buenos; especialidad en cencerros, romanes, haces, tijeras, navajas y cuchillas para camineros, todo en buenas condiciones.

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

Loeches (Madrid) 10.—El estado de los sembrados es inmejorable; los de cebada ya están granando, pero conviene llueva pronto.

Los hielos de Marzo no causaron daños en este término. La vid ha empezado á brotar.

Ha ya tiempo que no se han hecho ventas de cereales; así es que no puedo fijar precios. De cebada hay buenas existencias, que se desean vender.

El vino se cede al bajo precio de 7 reales arroba.—F. D. R.

De Castilla la Vieja

La Nava del Rey (Valladolid) 7.—Los últimos hielos han causado mucho daño en las frutales tempranas, habiendo arrasado las cosechas de almendra y alberchigo; no así en los viñedos, que libraron por hallarse atrasados.

Los diez días de calor extraordinario que han seguido han favorecido de tal modo la vegetación, que la cosecha de cereales se muestra grandísima y la brotación de la vid se ha precipitado, obligando á suspender las labores de arado y azada, que otros años se prolongaban aún veinte días.

Ha empezado la sementera de garbanzos en buenas condiciones.

Apenas hay transacciones en el mercado de cereales á causa de la baja, hallándose muy animado el de caldos.

Durante el mes de Marzo se han exportado 40.000 cántaros de vino blanco de los variados tipos que aquí se producen, habiendo dado el mayor contingente la última cosecha. También han cambiado de mano, pasando á las de los especuladores locales 20.000 cántaros, mitad de ésta y mitad de las del 97, 96 y 90.

Los precios que rigen son: Trigo, de 44 á 44,50 reales las 94 libras; cebada de producción local, á 24; de tratantes, á 20; algarrobas, á 25; guisantes, á 20; avena, á 17; garbanzos cocheros, de 140 á 160; idem duros, de 110 á 135 reales fanega; idem blanco de la última cosecha, á 14; idem del 97, á 25; idem del 96, de 30 á 32; idem del 90, á 70; vinagre, á 13; vino tinto, de 12 á 14 reales cántaro de 15,64 litros.—J. A.

Trigueros del Valle (Valladolid) 10. Estamos disfrutando de un tiempo hermoso y excelente para los sembrados; así que puján y se desarrollan de un modo prodigioso, augurando desde luego una cosecha extraordinaria. En esta quincena tuvimos dos días de lluvia abundante, y á los dos siguientes cayeron tres heladas de las más intensas que hemos conocido este invierno. Por fortuna no han causado daños de consideración; únicamente en alguna cebada adelantada.

Los vinos en ésta y en los pueblos inmediatos han declinado en sus precios, cotizándose con poca salida á 10 y 10,50 reales cántaro las cubas de buen caldo; lo común, á 10; trigo, de 43 á 44 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 23; avena, sin existencias.—El Corresponsal.

Cuellar (Segovia) 8.—El mercado muy concurrido, habiéndose vendido todo lo que se presentó, á los precios anotados: Trigo, á 44 reales la fanega; centeno, á 26; cebada, á 22; algarrobas, á 28; avena, á 14; garbanzos, de 80 á 120; yerbas, á 26; harina de primera, á 17 arroba; de segunda, á 16; de tercera, á 14; harinilla, á 18 fanega; cabezuela, á 12; salvadillo, á 7; patatas, á 5 la arroba.—El Corresponsal.

Villalón (Valladolid) 8.—Cortas las entradas en el mercado de ayer. Se han vendido 2.000 fanegas, á precio reservado.

El trigo se ha pagado, al detall, á 44 reales las 94 libras; centeno, á 27 la fanega; cebada, á 21; queso, de 26 á 30 reales la libra.

De ganado se presentaron 4.000 cabezas lanares, vendiéndose casi todos á precios altos.

Buenos los campos, así como el tiempo.—C.

Pampliega (Burgos) 8.—El tiempo bueno, excepto ayer tarde, que fué muy fría, habiendo helado esta mañana y perjudicado algo al viñedo, que está casi todo el con hoja. Se está terminando la poda del mismo.

Los sembrados superiores, y sin que, hasta ahora, se hayan resentido.

El mercado flojo, por parte de los compradores, que suponen han de descender los precios actuales, en vista del descenso que tienen los cambios en el extranjero.

Las entradas en este mercado han sido 600 fanegas de trigo, que se pagaron de 42 á 44 reales una; 40 de centeno, á 28; 150 de cebada, de 22 á 23; 100 de avena, á 14; 100 de garbanzos, de 75 á 120; 40 de yerbas, á 30.

De patatas se presentaron 100 arrobas, vendiéndose á 5 reales una.

Vino tinto y blanco, de 12 á 16 reales cántaro.

También se presentaron 12 cerdos al

destete, que se pagaron á 70 reales uno; diez de seis meses, á 220; 4 de año, á 60 arroba.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 8.—Buenos el tiempo y los campos, y firme el mercado.

Han entrado 40 fanegas de trigo, que se pagaron á 43 reales las 94 libras.

También entraron 50 fanegas, que quedaron en depósito.

Las ofertas de trigo retraídas.—El Corresponsal.

Palencia 8.—Precios: Trigo, de 43 á 44 reales las 92 libras; centeno, á 27, las 90; cebada, de 19 á 20 reales la fanega; avena, de 16 á 16,50; garbanzos, de 120 á 140, según clase.—El Corresponsal.

Amusco (Palencia) 9.—Hemos cotizado en el día de hoy á los siguientes precios: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 28, cebada, á 21; avena, á 14; garbanzos, á 120; yerbas á 36; harina de primera, á 18 reales arroba; de segunda, á 17; de tercera, á 15; harinilla, á 16 reales fanega; cabezuela, á 12; salvadillo, á 9; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 10 reales cántaro.—El Corresponsal.

Valladolid 10.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 500 fanegas de trigo, que se cotizaron de 45 á 46 reales las 94 libras (26,01 á 26,59 pesetas los 100 kilos ó 20,54 á 20,99 pesetas hectolitro), 700 fanegas de centeno de 27,75 á 28,50 reales fanega; y en los del Canal entraron 1.200 fanegas de trigo, que se pagaron de 45,50 á 46 reales las 94 libras (26,30 á 26,59 pesetas los 100 kilos, ó 20,76 á 20,99 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo, han sido los siguientes: Cebada, á 23 reales fanega; garbanzos, á 110; algarrobas, á 24; muelas, á 38; patatas, á 1,35 pesetas la arroba; harina extra, á 17 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, á 16; idem de segunda, á 15; idem de tercera, á 14; idem terciilla, á 9,25.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 9.—El tiempo superior, los sembrados inmejorables y las operaciones del viñedo pueden darse por terminadas.

La extracción de vino en la presente semana ha sido buena, saliendo grandes partidas somontes para Santander y pueblos de la montaña.

Han salido 50 fanegas de trigo á 45 reales una, y han entrado 100 de cebada, á 20; algarrobas, á 25; 60 de garbanzos, de 100 á 115.

De vino tinto han salido 200 cántaros á 14 reales uno, y 4.000 del blanco á 13,50.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 9.—Temporal bueno.

Tendencia al alza.

Han entrado en este mercado 1.500 fanegas de trigo, que se cotizaron á 45 reales las 94 libras; 250 de centeno, á 27,50 las 90; 200 de cebada, de 19 á 20 fanega; 400 de algarrobas de 22 á 23.—El Corresponsal.

Santander 9.—Harinas.—En nuestra plaza se cotizan á 17 reales arroba las de piedra y 17,75 las de cilindro.

Se embarcaron durante la semana 3.194 sacos.

Centeno.—En nuestra plaza no hay existencias ni tampoco demanda.

Cebada.—Se reciben, como de costumbre, algunos vagones de Castilla para distribuir en la plaza atendiendo necesidades inmediatas. El precio para pequeños lotes puede apreciarse en 17,50 pesetas el saco de 80 kilogramos, con tela.

Maiz.—Se han recibido 300 sacos. La venta es bastante seguida, y el precio gira alrededor de 22 pesetas el saco de 100 kilos, incluso el envase.—El Corresponsal.

Flores de Avila 9.—Hemos tenido unos días de fuertes calores, impropios de la estación, pero llevamos dos días que ha refrescado bastante.

Los campos buenos y muy adelantados. La sementera de garbanzos se está haciendo en buenas condiciones.

Los precios del mercado en el día de hoy son los siguientes: Trigo, de 43 á 44 reales fanega; centeno, de 25 á 26; cebada, de 19 á 20; algarrobas, de 22 á 23; avena, de 14 á 15; garbanzos, de 80 á 150; patatas, á 5 la arroba; vino tinto, á 13 el cántaro; blanco, á 14; cerdos al destete, á 60 reales uno.—El Corresponsal.

De Cataluña

Valls (Tarragona) 8.—El último mercado se vió tan concurrido que parecía una feria. He aquí los precios de los artículos que se citan:

Trigos.—Poquimas transacciones tuvieron efecto, siendo los precios de 18 y 19 pesetas los 70,8 litros.

Salvado.—Muchísimas ventas y á 4 pesetas la medida llamada cuartera doble.

Menudillo.—A 5,50 pesetas ídem.

Harinas.—Innumerables y colosales fueron las expediciones llevadas á cabo, cotizándose la de primera á 4,50 pesetas los 10 kilogramos; á 4 la de segunda, y á 2,75 la de tercera.

Vinos.—Encalmado estuvo el mercado de caldos. Tan sólo sabemos se hicieron algunos envíos á Barcelona de vinos blancos, y á los precios de 22 y 28 pesetas los 121,6 litros, y algunas remesas de tintos á 17, 21 y 23.

Espiritus.—De vino, de 80 á 81 duros la jerezana de 68 cortés y 35°; de orujo, de 70 á 71.

Guanos.—Como se dedican ya los labradores de ésta á la siembra de cañamo, han sido colosales las ventas que se han llevado á cabo durante la semana. Los precios han sido desde 14 hasta 23,50 pesetas saco de 70 kilogramos.—El Corresponsal.

Barcelona 9.—Precios corrientes de cereales, sin derechos de consumos, dados por la Junta sindical del Colegio de corredores reales de comercio de la plaza de Barcelona durante la última semana: Candel, de 30,90 á 31,13 pesetas los 100 kilos; id. Sigüenza, á 29,99; Aragón huerta, de 29,54 á 29,99; algarrobas de Vinaroz nuevas, á 14,88; id. rojas, á 14,28; idem de Ibiza nuevas, á 13,39; cebada de Aragón, de 10,28 á 10,75; habichuelas de Valencia, de 40 á 41; arroz de id., bomba, de 49 á 59; id. Monquill, de 39 á 41; garbanzos, de 30 á 152, según procedencia y clase.—C.

Lérida 8.—El mercado último estuvo más animado que los anteriores, pero la cotización reveló flojedad.

He aquí los precios: Trigo de monte, clase superior, á 17 pesetas la cuartera de 73,36 litros; corriente, de 16 á 16,50; Hojo, de 15,25 á 15,50; de huerta, de 15,25 á 15,50; cebada, de 6,25 á 6,50; maíz, de 9,50 á 10; habones, de 10,25 á 10,50; habas, de 10,25 á 10,50; judías, de 22 á 26; aceite, de 8,50 á 8,75 la arroba.—El Corresponsal.

Vendrell (Tarragona) 8.—Precios: Aceite, á 4,50 pesetas el cuartán (4,13 litros), sin derechos de consumos; vino tinto, de 19 á 22 la carga (121,60 litros); algarrobas, á 5 el quintal; maíz, á 10,50 la cuartera; cebada, de 8 á 9; habas, á 13; trigo, á 16; habichuelas, á 21; arvejonas, á 13; sal molida, á 1,75 el quintal; hue-

orden superior y tendremos 1.028,352; si de esta última resta ahora la lectura de 788,900, nos dará 242,452 metros recorridos por el viento en el espacio de veintidós horas del día anterior.

Psirometro.—Para medir el agua que cae sobre la superficie terrestre, dato interesante para el conocimiento del clima, bajo el punto de vista que nos ocupa, se utiliza el psirometro, que consiste generalmente en una caja de cobre circular dividida en dos cuerpas: el interior recibe el agua que recoge el superior por el embudo que arma en su interior. El agua recogida se mide en una probeta, y sabemos el espesor de la capa de agua caída, que se mide en milímetros y décimas de milímetro.

La observación se hace á las nueve de la mañana, dejando seco el psirometro para la observación siguiente.

El psirometro registrador sirve como aparato auxiliar y consiste de un psirometro ordinario, que vierte el agua en un recipiente inferior, que acusa el nivel que alcanza de agua por un flotador, que comunica sus movimientos á la aguja que ha de anotar en un papel marcado en milímetros el espesor de la capa, cuyo papel, en el sentido de su longitud y en la parte superior, lleva señalados los días de la semana y las horas del día con rayas, que comprenden dos horas.

El papel tiene 10 centímetros de ancho, y para que la aguja no se salga de la graduación del papel, cuando la capa de agua alcanza el espesor espesor, una válvula de flotador abre un orificio que tiene el recipiente en su parte inferior, y se vacía por un tubo ajustado convenientemente al orificio que dejó abierto la válvula. La aguja desciende á la parte inferior y queda en situación de comenzar la anotación automática del aparato. El papel va enrollado en un cilindro, como los otros registradores descriptos, el cual recibe el movimiento circular sobre su eje por medio de un aparato de relojería. Tanto el cilindro, como en su aparato de relojería, como la aguja, están cubiertos por una capa de hierro con su cristal al frente, para poder efectuar las lecturas.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

El brazo que posee el platillo comunica por una combinación de

evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una maceta con una planta, y en el opuesto un depósito con un pequeño orificio, armado por bajo del brazo, que se sumerge en un recipiente con agua. Como ésta entra con dificultad en el interior del depósito por el pequeño orificio, esta disposición del aparato, una vez equilibrado, hace no se registren los movimientos bruscos, que tendría sin la disposición aceptada, y con ella, por el contrario, sólo se trazan en el papel aquellos movimientos que se trata de registrar.

Evaporación, es el conocido con el nombre de *báscula Asiólogica ó evaporimetro*. Es una balanza de platillos que arma en uno de sus brazos un platillo, y en el que se coloca una

vos, a 0,90 la docena; ajos, de 16 a 22 la docena de ristras.—El Corresponsal.

Villafraña del Panadés (Barcelona) 9.—Los vinos blancos se cotizan de 21 a 22 pesetas carga; los rosados, de 17 a 18, y los tintos, a 16; el alcohol de vino de 35°, a 83 duros los 516 litros; los tartaros, a 0,75 por cada grado de cremor, y a 0,40 por cada grado de tartrato de cal y quintal catalán.

La cebada de la comarca se ofrece a 8,75 pesetas cuartera de 70 litros; la de la Mancha, a 8,50, y la de Urgel, a 8.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 8.—Anisados.—A 60 duros pipa de 19,50°, y a 50 de 17,50°.

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

Holandias.—De vino, a 12 duros los 121,60 litros y 19,50°.

Vinos.—Tintos, de 13 a 15 pesetas carga; blancos, de 19 a 20; para la destilación, a 3,50 reales grado y carga.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 1.º—Aceite.—Las transacciones de aceites continúan con alguna actividad, si bien con tendencia a la baja. Cotizamos: Comarca, de 3,50 a 3,75 pesetas cuartera; Urgel, de 3,50 a 3,75; Almería, de 3 a 3,25.

Alcohol de orujo.—De 70 a 79 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 11 duros la carga de 121,60 litros.

Almendra.—Mollar en cáscara, a 50 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 100 quintal de 41,600 kilos; largueta, a 95; común, a 90.

Avellana.—Cosechero, a 41 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 44; negreta escogida primera, a 42; grano primera, a 70, y segunda, a 62,50 quintal de 41,600 kilos.

Espiritus.—Destilado de vino, de 80 a 81 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 12,50 duros la carga; selecto, de 39,40°, a 97 duros los 500 litros, sin casco.

Mistelas.—Las negras del Campo, de 40 a 45 pesetas la carga; Priorato, de 50 a 55; blancas, de 45 a 55, según grado.

Vinos blancos.—Tarragona y Valls, virgenes, de 20 a 24 pesetas carga de 121,60 litros; Montblanch, de 18 a 20.

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 21; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22; Conca de Barberá, de 15 a 17.—C.

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 8.—Después de los daños que hayan sufrido los sembrados, por las últimas heladas, hoy causan bastante perjuicio los repentinios y fuertes calores; tiempo impropio de la estación. Si estos contratiempos no los remedia una pronta lluvia, habrá grandes pérdidas en la próxima cosecha.

Además, tenemos a la vista una fuerte plaga de langosta, que amenaza ser la ruina de estos agricultores y ganaderos.

Precios corrientes sobre vagón en esta estación: Trigo rubio ó fuerte, de 58 a 59 reales fanega; blanco ó pintón, de 56 a 58; albar ó blanquillo, de 54 a 55; cebada, de 22 a 24; avena, de 14 a 14,50; habas, de 35 a 36; altramuces, de 24 a 26; garbanzos gordos, de 100 a 120; regulares, de 90 a 100; lana fina negra, de 70 a 90 reales arroba; blanca, de 70 a 90; blanca basta, de 60 a 70; hierba vino, de 60 a 65; aceite, de 34 a 36; cajo, de 10 a 12.

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

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 29.—La entrada de garbanzos dueros para sembrar sería hoy de unas 1.200 fanegas; se han vendido muchos a precios bajos.

La mayor parte de los presentados son de clase mediana envueltos con extranjeros y países que dan mal resultado.

Todo el trigo presentado se ha vendido con animación. En cambio, en partidas no quieren ceder, esperando mejores precios.

En el centeno no ha habido tanta animación, y la cebada y algarrobas han quedado con los precios flojos en vista del buen tiempo que hace.

Los campos muy buenos, así los pastos como los sembrados.

Se han presentado en el mercado celebrado en el día de la fecha 500 fanegas de trigo, que se pagaron a 43 reales una; de centeno, 250, a 26; de cebada, 300, de 20 a 21; de algarrobas, 200, de 23 a 24; garbanzos dueros, de 46 a 48 en onza, a 140 reales fanega; idem de 50 a 52, a 125; idem de 53 a 55, a 110; harina de primera, a 17 reales arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 13; harinilla, a 10; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 7. Reseña del mercado de ayer:

Garbanzos dueros habrán entrado unas 800 fanegas, habiéndose vendido pocos y con los precios flojos.

El trigo se ha vendido regularmente. En partidas no se hace nada por pretender los tenedores altos precios en espera de que éstos mejoren.

En cebada y algarrobas los precios han estado flojos, debido a la abundancia de pastos que hay, con lo que se ahorran muchos piensos.

Los sembrados continúan superiores, tal vez más de lo que convendría, favorecidos por un tiempo hermosísimo impropio de esta estación.

Se han presentado en el mercado celebrado en el día de la fecha 400 fanegas de trigo, que se pagaron a 43 reales una; 150 de centeno, a 26; 400 de cebada, de 20 a 21; 250 de algarrobas, de 22,50 a 23,50; garbanzos dueros, de 44 a 46 en onza, a 140; de 48 a 50, a 130; de 52 a 54, a 120; de 54 a 56, a 110; harina de primera, a 17 reales arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 13; harinilla, a 10; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 5 reales arroba.—El Corresponsal.

Venllobo (Zamora) 8.—Los hielos de Marzo hicieron mucho daño en los fru-

tales, pero no en las viñas, porque estaban aún sin brotes. Hoy ya van teniendo y hemos entrado en el período crítico.

Muchos temen se hielan este mes las viñas, pues reinan vientos del Norte y está despejado.

Regular demanda de viñas a 11 reales el cántaro de 16 litros. Este mismo precio me dicen rige en Casaseca de las Chanas y en otros pueblos de la provincia.—Un Subscriptor.

León 9.—Nada más puedo decirle por hoy sino que tenemos las viñas completamente perdidas por la filoxera y sin regeneración posible, a causa de lo lentamente que se cria aquí la viña, de cuya planta no podemos sacar producto que pueda remunerar trabajos y gastos antes de los diez años, y la exposición a que después de tanto tiempo resulte la vid americana impropia para el país.—F. F. L.

Salamanca 9.—Cotizamos en el día de hoy a los siguientes precios: Trigo de rentas, de 45 a 46 reales fanega; trigo al detall, a 44,25; centeno, a 27,25; cebada, a 22; algarrobas, a 28; avena, a 17; garbanzos dueros, de 100 a 160; barbilla, a 42; rubión, a 47; harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 15; salvadillo, a 6; patatas, a 5; vino tinto y blanco, a 28 reales cántaro; buenes de labor, de 1.200 a 1.800 reales uno; novillos de tres años, de 1.800 a 1.700; cerdos de seis meses, a 120 reales uno; de año, a 260; pieles de cabrito, a 72 reales docena.—El Corresponsal.

De Murcia

La Roda (Albacete) 6.—Poco puedo comunicar respecto a la exportación de nuestros frutos que va siendo tan lenta y escasa después de la baratura de los vinos, que casi se nivelan a lo que las fábricas de alcohol pagan para la destilación.

Los cereales, al fin, se venden a un buen precio, aunque la baja amenaza nivelarse con los demás centros productores.

Los campos van hermosísimos, no dejando las operaciones del cultivo y labranza de las viñas, que ya se empiezan a brotar las yemas, y como llevamos unos días de bastante calor, creemos sean un mal por esperar todavía fríos y si vienen acompañados de hielos veremos perdidas nuestras esperanzas.

Los precios que hoy rigen son los siguientes sobre cámara ó bodega: Candeal del país, a 55 reales la fanega de 98 a 100 libras; cebada, de 23 a 24; centeno, 34 a 36; avena, a 16; vino tinto y blanco, a 7 reales la arroba de 16 litros; azafrán selecto, a 260 y 270 reales los 460 gramos; zumaque, la arroba de 11,50 kilos, a 4,50 reales; anisado de 20°, a 38 y 40 reales la arroba de 16 litros.—C. P.

Elche (Albacete) 10.—El estado de la siembra de cereales en esta comarca es bueno, no obstante los daños causados por los hielos de los últimos días del pasado Marzo en que han quedado destruidos los patatares que había nacidos y frutales adelantados en su vegetación.

El trigo con alguna baja; pero con pocas existencias. El vino, con no mucha demanda y al precio de 2,25 pesetas arroba; todos los demás productos paralizados.—El Corresponsal.

Yedra (Murcia) 10.—Mucha demanda y pocas existencias de alcoholes y vinos.

A continuación anoto los precios: Espiritu de vino, 94 a 95°, a 75 pesetas hectolitro; vino tinto, a 2,25 la arroba de 15,80 litros; idem claro, a 2,37; aceite superior, a 11 pesetas la arroba de 11,50 kilos; idem flojo, a 10,50; esparto crudo y amarrado, a 2,25.

Para compras, dirigirse al que suscriba.—Francisco Mompó.

De Navarra

Puente la Reina 9.—Las grandes heladas de los días 25 y 26 del pasado Marzo, no han producido daños de consideración en los viñedos de esta localidad, porque los brotes de las cepas no estaban muy adelantados. Bien es verdad que, aunque el daño hubiera sido muchísimo mayor, los propietarios vitiícolas no se hubieran alarmado gran cosa, como sucedía antiguamente, cuando las viñas estaban en su estado normal, pues en compensación de los estragos causados por la filoxera, que ha obligado ya a arrancar muchas viñas, todo parece pequeño é insignificante; tal es el estado de abatimiento y de desconsuelo a que hemos llegado.

Los escensos propietarios que el año pasado hicieron plantaciones de vides americanas, se disponen ahora a practicar la delicada y trascendental operación del injerto; creo que la mayor parte volverán a reconstituir sus viñedos exclusivamente por medio de la garnacha; y sin desconocer algunas buenas cualidades que distinguen a esta variedad de Vitis vinifera, juzgo que este es el momento oportuno para introducir otras variedades nacionales ó extranjeras que, mezcladas con la garnacha, comuniquen a los vinos de esta clase algunas cualidades que le faltan, por ejemplo, la de frescura en el gusto y consistencia en el color de los vinos viejos.

La extracción de vinos sigue muy encajada, cotizándose, aunque puede decirse nominalmente, a los precios de 7,50 a 8,50 reales cántaro. Es de esperar que, como acontece todos los años, se anime este importante mercado vinícola cuando comiencen los fuertes calores, esto es, por los meses de Julio y Agosto, en cuya época estos vinos son muy solicitados en las Provincias Vascongadas.

Los sembrados están muy buenos; pero los fuertes vientos y los grandes calores que han reinado durante los pasados días, han desecado mucho la corteza de la tierra, por cuyo motivo sería muy conveniente que tuviéramos algún día de lluvia.

Las patatas habían comenzado a sacar sus tiernos brotes, pero han sido destruidos por las terribles heladas de fines de Marzo, las que también han causado grandes daños a los frutales de hueso y a los sembrados de habas.—El Corresponsal.

Legarda 10.—Pasó el invierno sin grandes humedades, y atendida la necesidad que había del año pasado, pronto se dejará sentir la escasez de aguas para todos los usos; se despidió de nosotros con fuertes heladas, que aunque no en este

término municipal, han hecho daño de consideración, según mis noticias, en la parte de la Ribera y Valle de Echauri; son grandes las pérdidas.

Como hemos tenido un invierno, no primavera, y de cuando en cuando han caído chubascos, los sembrados presentan excelente aspecto, cual nunca se ha conocido en la estación en que nos encontramos. Las viñas, que constituyen la principal riqueza de esta zona, han pasado a la historia, pues ya todos estamos conformes en que no tendremos más cosecha de ellas; así que el pobre labrador, queriendo sacar algún partido, está sembrando en ellas aisco, garbanzos, patatas, etc.

Se han hecho varias plantaciones nuevas de vides americanas, habiéndose señalado la marcha que debe seguirse las instrucciones teórico-prácticas dadas en Puente la Reina, por el ilustrado Ingeniero de la Excmo. Diputación, Sr. García de los Salmones.

El trigo, de 22 a 23 reales vellón robo; vino, de 7 a 8 cántaro; y de los demás artículos apenas hay venta.—El Corresponsal.

Tafalla 1.º—Sigue la paralización en vinos, en trigos y en todos los demás artículos en esta plaza.

El vino, lo muy poco que se vende, oscila entre 7 y 8 reales cántaro (11,77 litros); el trigo, a 22 el robo (28,13 litros); y la cebada y avena, a 12.

Como estos precios no compensan los gastos que al labrador le ocasiona su hacienda, si ha de cultivar como sabe, de ahí su difícil situación, en general hablando. Yo no me hago ilusiones; yo no veo, como algunos, que no son muchos, el remedio. Las necesidades de la vida son insostenibles en todas las clases de la sociedad; nadie puede atenerse, mejor dicho, nadie quiere atenerse a su estado de riqueza, quiere igualarse a los de arriba, y esto se ve con la calma en las costumbres adquiridas como lujo. El principio del mal está en la cabeza, en Madrid, a pesar de ser el centro de los sabios.

Luego viene Barcelona, centro de los negociantes catalanes, sus idolos el tanto por 100 de las utilidades positivas, no dudosas como las del labrador.

A éstas sigue Valladolid, Zaragoza, Bilbao, y para decirlo pronto, todas las capitales, que sin gasto ninguno y sin temor a los fracasos a que el labrador está expuesto a sufrir para atender a sus hijos, dice: «de la introducción del vino he de sacar cincuenta mil duros» con la misma serenidad que si impusiera 50.000 céntimos. Mueran productores y consumidor.

Si se les hicieran cargos, que nadie se los hace, ni se los harán, dirán: «a nosotros qué nos importa que el propietario viva pobre y sacrificado, y el pobre se muera de sed y de hambre, si nosotros no somos responsables? Lo imponemos y lo cobramos; lo demás, no nos importa.» De aquí resulta lo que ya tengo dicho: que la adulteración del artículo es la plaga mayor que se consiente, pudiéndola castigar.

El tiempo bueno, aunque sin humedad de más.

Los campos bastante buenos; los labradores constantes en su trabajo, y esperando....

Los jornales, de 9 a 10 reales.—J. U. U.

De Valencia

Játiva (Valencia) 8.—A causa de las muchas lluvias del invierno, la cosecha de cereales deja mucho que desear, pues la mayor parte de los sembrados están cloróticos, a pesar del excesivo abono que se les ha puesto.

Los hielos de los últimos días de Mayo han causado daños de consideración en las habas, guisantes, patatas, árboles frutales y en los moreras, que tanta falta hacen para la cría de gusanos de seda. En los viñedos también ha alcanzado bastante perjuicio en las clases más adelantadas, como son la garnacha tintorera y otros.

Después de haber precintado las fábricas de alcohol industrial, se ha iniciado una pequeña alza en los vinos; pero como dudo que dicho precinto sea una verdad, temo que dure poco la alegría.—F. B.

NOTICIAS

El Boletín de la Cámara de Comercio, de Palma, ha publicado el dictamen de su sección de navegación sobre la conveniencia de solicitar del Gobierno la declaración de puertos francos a favor de las islas Baleares, con lo que se podrían conservar las ventajas que tenían en Cuba, Puerto Rico y Filipinas, cuya reciente pérdida aumenta la oportunidad de la franquicia.

Dicho dictamen recuerda que ya el ilustre Jovellanos señaló, a principios de siglo, el puerto de Palma como el más indicado para puerto franco por su situación topográfica, a poca distancia de las costas de cinco ó seis naciones.

El cultivo del tabaco, por J. M. Priego. Este reputado Ingeniero agrónomo acaba de publicar una útilísima obra sobre el cultivo y recolección de aquella valiosa planta.

Recomendamos a nuestros agricultores la adquisición del nuevo trabajo del señor Priego. Véndese a dos pesetas en las principales librerías.

Leemos en los periódicos de Lérida que en las obras del Canal de Tamarite faltan braceros, y que cuantos quisieran colocarse pueden acudir a pedir trabajo en la seguridad de que se dará jornal hasta á mil hombres.

Doscientos cuarenta y cuatro mil cajas de naranjas han sido embarcadas la última semana en el puerto de Valencia.

Para Londres, 63.000; Liverpool, 45.000; Hull, 35.000; Manchester, 23.000, etc.; total para Inglaterra, 211.000; Hamburgo, 7.000; Amberes, 8.124, y Rotterdam, 22.780.

Hay que tener en cuenta que en la penúltima semana el temporal reinante ha impedido cargar desde el jueves hasta el lunes siguiente; de modo que cerca de 100.000 cajas corresponden a la anterior semana.

Por los grandes arribos de naranja al Reino Unido, y por las medianas condi-

ciones en que llegó el fruto, han declinado los precios en Londres, Liverpool y otras plazas de Inglaterra.

El Director general de Agricultura tiene en estudio el reglamento de sobre-guardas de montes públicos con objeto de introducir condiciones técnicas en la clase y hacer los cargos inamovibles.

Leemos con gusto la siguiente noticia en El Correo de Asturias:

«El Ayuntamiento de Mieres ha tomado el buen acuerdo de comprar tres arados de los más modernos para darlos a conocer á los labradores de aquella comarca, á fin de que puedan apreciar las ventajas que ofrecen los nuevos aperos de labranza.

Tan excelente ejemplo debieran imitarlo los demás Municipios de Asturias.»

Durante el mes de Febrero último se han exportado por la Aduana de Alicante 9.307.310 litros de vino común, equivalentes á unas 17.236 pipas.

Comparados estos datos con los del mismo mes del año anterior, resulta una diferencia de menos para el mes de Febrero del año actual, de 2.170.278 litros, que corresponden á 4.019 pipas.

El Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, en Barcelona, ha dirigido al señor Ministro de Hacienda el siguiente telegrama:

«Instituto Agrícola Catalán San Isidro, en nombre clase agrícola, ruega vuestro Excelencia derogue Real decreto 3 Marzo 98, y restablezca derechos arancelarios de 8 pesetas 100 kilogramos que antes regía para entrada trigo y cereales, pues han desaparecido motivos que determinaron rebaja derechos, y de seguir en vigor aquella suspensión, vendría nueva crisis agrícola por imposibilidad de vender trigos españoles á precios remuneradores.—Marqués de Campo.

En el Gobierno civil de la provincia de Córdoba se han recibido comunicaciones de los Alcaldes de Bémez, Hinojosa del Duque y Pozoblanco participando que se está desarrollando el insecto vulgarmente conocido por langosta, en tales términos, que si no se acude con prontitud á la extinción de la plaga sufrirán importantes perjuicios las cosechas.

También nuestro Corresponsal de Don Benito (Badajoz), en carta que publicamos en otro lugar, nos dice que tienen ya á la vista una fuerte plaga de langosta.

Urge que por el Ministerio de Fomento

se dicten las medidas necesarias para extinguir la langosta en todas las comarcas infestadas.

El Ministro de Hacienda, atendiendo á las gestiones que la comisión de alcoholes de Valencia ha realizado en Madrid, prepara una disposición para que se evite la fabricación de alcoholes industriales perjudiciales para la salud pública y para la producción vinícola.

Se ejercerá una vigilancia escrupulosa para evitar la falsificación de alcoholes, quedando encargada la inspección á funcionarios especiales. Durante el período electoral la vigilancia la ejercerá la guardia civil.

Según nuestros informes, ya se han cerrado las fábricas de alcohol industrial en la provincia de Valencia.

El Sr. Ministro de Hacienda ha participado en atentísima carta al Sr. Presidente de la Cámara de Comercio de Zaragoza, que se halla dispuesto á favorecer los intereses de los viticultores y fabricantes de alcohol vánico, perjudicados con la fraudulenta fabricación de alcoholes industriales, según lo solicitado recientemente por aquella Corporación.

La ciudad de Figueras, una de las más cultas y desatendidas de España, se propone celebrar, durante las ferias de Santa Cruz, en el próximo mes, un concurso agrícola é industrial de los productos de aquella comarca, admitiendo los que de otras zonas quieran acudir á esta hermosa lucha, que es de las que tanto realzan á las poblaciones que las promueven, y en la cual se trata de poner de manifiesto los adelantos que en materia agrícola ó industrial haya hecho una comarca, poniéndolos en parangón con los de las demás.

Avisamos con esta noticia á los productores que quieran acudir al concurso, dirigiéndose al efecto al Alcalde de Figueras, así como esperamos que los Poderes públicos alienten esta manifestación de una de las zonas agrícolas más importantes de la Península, y aplaudimos por su iniciativa á la ciudad de Figueras, tan merecedora por muchos conceptos de la atención del Gobierno.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Paris á la vista, 19 00

Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 29 96

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA) EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include BARRICA, BARRIL, IDEM, CAJA, etc.

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

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...

OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antraconosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesan distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

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 a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

FRANCISCO MOMPÓ Comisiones en vinos, aceites y en particular en espíritus de vino puro.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

SERRERIAS MECANICAS A VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.

Dirigirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Alava).

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

Descortezador rápido del olivo

Aparato de acero, utilísimo para aumentar el poder ó fuerza de asimilación de este vegetal, rejuveneciendo y facilitar su crecimiento en grueso, aprovechando las cortezas para un excelente abono.

Con el descortezador del olivo se destruyen también las guardias donde anidan muchos insectos perjudiciales al árbol.

Esta operación puede practicarse en cualquier época del año.

Precio del aparato sobre vagón en Zaragoza, 6 pesetas.

Diríjanse los pedidos á Andrés Rodrigo, plaza del Pilar (pasaje), 14, 2.º, Zaragoza. Madrid, Suc. 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 pyra, la flojera, 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 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.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

REPRESENTANTES

Se desea encontrar en toda España para productos enológicos y clarificantes de vinos y cervezas, Marca Rouillon. Dirigirse á H. Savignon & Comp.—HARO.



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

LIBRERÍA DE CUESTA

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

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

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades;

así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento

y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto; enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Tablada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa; con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

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

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

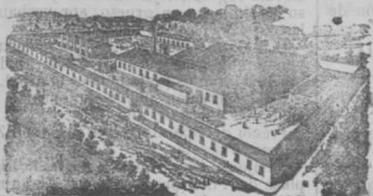
LA ALBIÓN

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, etcetera, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoyo.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo 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 Emblican, 3, Valencia, Agente general en España.

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... 3.000 —	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, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

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 MARIA.

El 19 de Abril saldrá el vapor español Maria, 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.

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.

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.

Licheros de la Patagonia. Chaleta 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.

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

SE REMITEN CATALOGOS

Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

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, Trituradoras, 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.

Tomos 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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, 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



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

Pistano de Canarias, ídem 1,50

Banauero abisino, ídem 2,50

Crisantema japónica, colores variados. 2

Rosal multifloro; florece á los cuatro meses 1

Berengena blanca de China. 1

Col-quintal de Auereria 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 Publicidad, 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 ASOCIACION DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

ESPECIALIDADES PARA LA FORMACION DE JARDINES Y PARQUES

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

Arboles 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.