

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 correspondientes, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XX

Miércoles 17 de Noviembre de 1897

NÚM. 1819

JUNTA DE SUBSISTENCIAS

El Alcalde de Madrid ha presentado un escrito al Ayuntamiento proponiendo la creación de una Junta de subsistencias para que le asesore acerca de los precios que deben tener los artículos de primera necesidad en los mercados.

La parte dispositiva de la moción del Conde de Romanones dice así:

1.ª Se crea una Junta que presidirá el Alcalde y de la cual formarán parte un representante por cada una de las Corporaciones siguientes:

Asociación general de ganaderos, Junta para la reforma de aranceles, Círculo de la Unión Mercantil, Cámara de Comercio, Círculo de la Unión Industrial, Sindicato de Productores de Madrid y Asociación de la Prensa.

2.ª Esta Junta celebrará, por lo menos, una reunión mensual, y en ella el Alcalde solicitará su informe acerca de la situación de los mercados de productos alimenticios; medios de conseguir facilidades para la importación de artículos de primera necesidad, y estado de la producción que sirva de norma para señalar el precio debido á los alimentos.

3.ª Los dictámenes de esta Junta serán verbales y constarán en las actas de sus reuniones que serán extendidas por el Secretario del Ayuntamiento.

4.ª Los individuos que componen esta Junta asesora se dirigirán, siempre que lo crean necesario, al Alcalde Presidente de modo individual, para llamar su atención acerca de cualquier punto que se relacione con el fin para el cual se crea la Junta.

5.ª El Alcalde fundará las gestiones que haya de hacer, en lo que se refiere al precio de las subsistencias, en los consejos formulados por la Junta asesora.

6.ª Los nombramientos para formar parte de esta Junta, los harán las Corporaciones, á las cuales invita el Alcalde, seguro de obtener un eficaz concurso, por el cual merecerán una vez más la gratitud del pueblo de Madrid.

CARTA ABIERTA

«Muy señor mío y distinguido Alcalde: He leído en los periódicos que en la primera sesión que celebre el Ayuntamiento de su digna presidencia, presentará una moción creando una Junta llamada de subsistencias, formada por representantes de diversas Corporaciones y por usted presidida. Entre aquéllas, tal vez por olvido, no está incluido el Real Consejo de Agricultura, Industria y Comercio; y creo yo que nadie como uno de sus miembros podría representar la producción agrícola, base de la alimentación de la villa y corte, por pertenecer á dicho Consejo verdaderos agricultores que explotan por su cuenta predios rústicos, y con tal motivo producen cereales, ganados y vinos, que son objeto de transacciones para el abastecimiento de estos vecinos.

Nada tiene de compleja la cuestión que se propone usted tratar; nada nuevo ni nada desconocido para los que hemos tenido la desgracia de recurrir alguna vez á este mercado para la venta de los productos de la tierra.

Desde el momento en que son embarcados para su transporte, empieza el calvario que recorre el productor, y todas las calles por donde pasa son de la Amargura. Todos los intermediarios de la venta ganan, exceptuando el vendedor y el consumidor.

Para evitar tanto abuso no es preciso más que deseo y buena voluntad por parte de su Alcalde y algo de apoyo por el público, donde, por desgracia, abundan los jefes de familia que para nada se ocupan de ella y todo lo tienen entregado á servidores más ó menos honrados.

Ninguna población se encuentra en mejores condiciones para poderse ver libre de acaparadores, abastecedores y logreros que esta corte, pues todo se reduce á establecer tablas ó expendidurias reguladas, como las tiene establecidas hace mucho tiempo el Ayuntamiento de Pamplona, almacenes para depositar con seguridad los productos, y donde, por módica comisión, se proporcione su venta en pública subasta, y variar el modo de ser del Matadero, al cual, entre lo mucho que le

falta para que allí no sea degollado el ganadero al mismo tiempo que la res por él criada, le faltan establos y dehesas donde poder albergar y alimentar los ganados.

Tampoco se comprende cómo no existen panaderías y modestos molinos harineros en los establecimientos de Beneficencia municipales que, además de proporcionar economía y buen artículo á los asilados, podían ser escuelas de mouturación de harinas y panificación, y base para contrarrestar imposiciones de fabricantes de pan. Bien aprovechando la fuerza hidráulica que se pierde en el derrame de las alcantarillas de esta villa, bien las máquinas de vapor que se están pudriendo en algunos asilos, como el de las Mercedes, se podría á poca costa establecer los servicios indicados.

Para conseguir esto hay que prescindir de que sean los directores los Concejales. Los que pudieran hacerlo con acierto no querrán; los que quieren no conviene que se tomen ese trabajo.

El encargado de todo este servicio debe escogerse entre personas inteligentes y honradas, estar bien retribuido el trabajo y exigirle toda clase de garantías para en su día hacer efectivas las responsabilidades, si incurre en ellas.

Sentiré haberle molestado con la lectura de estos renglones, escritos á la carrera; pero como sufro los perjuicios de los abastecedores de estos mercados, me creo obligado de continuo á defenderme por todos los medios; y como sé le gusta estudiar, y como joven, tiene el corazón sano y afán de lucirse y variar, si algo de lo dicho le aprovecha para sus fines, tendrá una verdadera satisfacción quien se ofrece suyo afectísimo seguro servidor que besa su mano,

EL MARQUÉS DE CASA PACHECO.

Madrid 10 de Noviembre de 1897.

Á LOS OLIVAREROS ANDALUCES

Nuestros aceites de oliva

En las variaciones ocurridas durante los últimos diez años, avance ó retroceso de los precios medios en los aceites de oliva, según las cotizaciones de venta de los principales mercados de exportación de Europa, aparecen datos de gran utilidad para los poseedores de esta riqueza.

Exportación de aceites de Italia.—Concurrían al mercado francés, particularmente á Marsella, donde los detallaban bajo su acreditada marca. Consecuencias del aumento de las tarifas aduaneras establecidas al adoptarse en Francia el sistema proteccionista de M. Méline, se les cerró este mercado, viéndose obligados á venderlos por sí, introduciéndolos en las Repúblicas Sudamericanas. Para su mejor éxito, se esmeraron en la elaboración y envasados, presentándolos puros, sin mezcla alguna de aceite de semilla, y han alcanzado un resultado feliz, obteniendo un aumento, en sus precios medios, de 13,47 por 100, logrando al mismo tiempo la ganancia del exportador y fletes para su marina mercante, con pérdida para Francia.

Exportación de aceites franceses.—Habían logrado el dominio en los mercados que sostenían sus marcas, no sólo con los aceites de su producción, sino con los que introducían de Italia y España, adulterándolos con otros de diferentes semillas; al faltarles los italianos, forzaron las adulteraciones, dejando desacreditadas sus marcas en cuanto se compararon con los puros de otras procedencias, perdiendo en sus precios medios un 30,77 por 100.

Hoy su tráfico se encuentra en un estado deplorable, desacreditados, sin existencias, por faltarles los italianos, que han adquirido mercados propios, y los españoles, de cuyas últimas cosechas no se han podido proveer, por la mala calidad.

Exportación de aceites españoles de Levante.—Siguiendo el sistema italiano, cuyo aceite es muy parecido, se han dedicado, mejorándolos, á exportarlos sin pasar por el mercado de Marsella, logrando un aumento de 8,69 por 100 en sus precios medios.

Exportación de aceites andaluces.—Por su innegada mala fama, su paladar y sufrir las contingencias del mercado fran-

ces, han descendido sus precios medios con una pérdida de 2,43 por 100.

De los anteriores hechos aparecen conclusiones evidentes é irrefutables que deben tener presentes los cosecheros, si se interesan por la riqueza que poseen.

Al elaborar sus aceites han de poner el mayor interés en mejorar su calidad hasta donde sea posible, sin medir los sacrificios, que siempre son compensados con exceso, trayendo al mercado un producto susceptible de aplicarse á alimentarlos en el extranjero, facilitando al exportador el que pueda remosarlos á los mercados más convenientes y remuneradores.

La cosecha empieza, los aceites de este año se presentan sanos, y estando el mercado francés necesitado de buenas clases para rehabilitar sus marcas, se asegura buena remuneración á los cosecheros que los presentan bien elaborados.

Cuáles son las causas que los han tenido anulados y medios de evitarlas en lo sucesivo, las daremos á conocer en los varios artículos que pensamos dedicar á esta materia, siguiendo en nuestro constante propósito de abogar por una riqueza que conceptuamos la primera de la región andaluza. Hoy que vemos pueden cesar las causas que hasta aquí han venido influyendo, desgraciadamente, sobre el olivar, nos será de gran satisfacción el ver á esta riqueza gozar de un porvenir próspero y brillante, con beneficio de toda la zona andaluza.

A. M.

CONCURSO AGRÍCOLA

La Asociación de Agricultores de España abre un concurso público para premiar las dos mejores obras que traten de los puntos siguientes:

1.º Un Manual práctico que trate del cultivo del olivo, de los procedimientos de extinción de los insectos y plantas parásitas que le atacan.

2.º Otro Manual acerca de la elaboración de aceite de oliva, prácticas seguidas en España en dichas industrias. Ventajas é inconvenientes de su sustitución por otras aceptadas en el extranjero. Estadísticas industriales y comerciales en nuestro país.

Dichos Manuales se presentarán manuscritos y habrán de redactarse en lenguaje claro y correcto y al alcance de nuestros olivares.

Serán originales y ofrecerán un modelo acabado de exposición práctica en la materia, sintetizando en forma de preceptos las doctrinas contenidas en ellos.

Podrán acompañar al texto las figuras necesarias para su más fácil comprensión.

El plazo para la admisión de estos trabajos, que habrán de presentarse en el local de la Asociación de Agricultores de España (Campoamor, 12, bajo), expirará el día 31 de Diciembre, á las seis de la tarde.

Los manuscritos que se presenten se señalarán con un lema y se remitirán al Secretario de la Asociación de Agricultores de España, acompañados de un pliego cerrado, rotulado con el mismo lema, que contenga la firma del autor y las señas de su residencia.

No se devolverán los ejemplares de los Manuales presentados á concurso, aunque no obtuvieran premio.

Los premios serán dos, uno para cada tema, y consistirán en la tirada de 500 ejemplares y una medalla de plata á los autores de los mejores trabajos. Estos conservarán la propiedad literaria de su obra.

Los trabajos mencionados no podrán exceder, impresos, de 160 páginas en 8.º mayor y letra del cuerpo 9.

Podrá haber un accésit para cada tema si, en concepto del Jurado calificador, hubiese algún trabajo que fuese acreedor á él.

El Jurado se compondrá de siete personas nombradas al efecto por el Consejo de administración de la Asociación de Agricultores de España, y no será nombrado hasta después del 15 de Diciembre.

IMPORCIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importada en todo el Reino Unido de la Gran Breta-

ña é Irlanda durante el próximo pasado mes de Octubre se ha elevado á 1.587.744 galones (72.170 hectolitros), de cuya cifra corresponde á vinos tintos 1.108.679 galones (50.395 hectolitros) y á los blancos 479.065 galones (21.775 hectolitros).

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo mes de Octubre del año anterior, se observa una baja de 75.652 galones (3.439 hectolitros), siendo originada esta baja por los vinos tintos, que acusan un descenso de 87.962 galones (3.998 hectolitros), en tanto que la cantidad importada de blancos ha experimentado un aumento de 12.350 galones (560 hectolitros). Comparando las distintas procedencias de los vinos, se ve que ha aumentado la importación de vinos tintos españoles con 62.264 galones (2.830 hectolitros); blancos franceses, con 19.996 galones (909 hectolitros); los vinos procedentes de las Posesiones Británicas del Sur de África, con 1.426 galones (65 hectolitros); los de Alemania, con 2.448 galones (111 hectolitros); los de Holanda, con 2.082 galones (95 hectolitros), y los de Madera, con 4.551 galones (207 hectolitros); en cambio aparecen en descenso, los vinos blancos españoles, con 8.110 galones (369 hectolitros); tintos franceses, con 46.092 galones (2.095 hectolitros); vinos de Australia, con 24.748 galones (1.125 hectolitros); los de Portugal, con 73.227 galones (3.329 hectolitros); los de Italia, con 11.284 galones (513 hectolitros) y últimamente los de Otros países, con 4.958 galones (225 hectolitros).

La cantidad total de vinos importada en la Gran Bretaña é Irlanda durante los diez meses que van transcurridos del año actual ha sido de 14.154.915 galones (643.405 hectolitros), valorados en libras esterlinas 5.170.855, de cuya cantidad corresponde á los vinos tintos 9.871.633 galones (448.711 hectolitros) y á los blancos 4.283.282 galones (194.695 hectolitros), distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	1.804.021
— blanco.....	1.514.957
Francia, vino tinto.....	3.666.532
— blanco.....	1.737.919
Portugal.....	3.272.734
Madera.....	80.932
Australia.....	533.812
Holanda.....	555.219
Italia.....	326.467
Alemania.....	351.495
Posesiones británicas del Sur de África.....	8.502
Otros países.....	302.325
Total.....	14.154.915

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo periodo de los diez primeros meses del año anterior, resulta que:

1.º La importación total de vinos en todo el Reino Unido, durante los diez primeros meses que van transcurridos del año actual, ha experimentado un aumento de 551.568 galones (25.071 hectolitros), habiendo contribuido á dicho aumento los vinos tintos con 330.205 galones (15.009 hectolitros), y los blancos con 221.363 galones (10.062 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias de los vinos, se observa que ha aumentado la importación de tintos españoles en 316.346 galones (14.397 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 10.195 galones (464 hectolitros); blancos franceses, en 194.863 galones (8.858 hectolitros); los vinos procedentes de las Posesiones Británicas del Sur de África, en 669 galones (30 hectolitros); los de Alemania, en 29.264 galones (1.330 hectolitros); los de Holanda, en 54.788 galones (2.490 hectolitros); los de Portugal, en 407.256 galones (18.512 hectolitros), y los de Madera, en 28.459 galones (1.294 hectolitros), apareciendo en cambio en descenso la importación de vinos tintos franceses con 343.350 galones (15.607 hectolitros); los vinos de Australia, con 34.810 galones (1.582 hectolitros); los de Italia, con 39.753 galones (1.807 hectolitros); y, por último, los procedentes de Otros países, con 72.359 galones (3.289 hectolitros).

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Obejo (Córdoba) 15.—La sementera nada deja que desear por las benéficas lluvias. La cosecha de aceituna es regular en cantidad; la clase muy buena, pagándose la mollar de 28 á 30 reales fanega, y las ocales y manzanilla á 35 y 40.

Escasa la cosecha de bellota, pero de superior calidad. Por la corta producción han subido los precios de los cerdos, no cediéndose á menos de 40 á 44 reales arroba las reses que pesan de 3 á 6 arrobas.

Las demás clases de ganados están en baja. El aceite, de 45 á 52 reales arroba, según la clase; trigo, de 44 á 47 reales fanega; garbanzos, de 90 á 120; habas, á 36; cebada, á 24; avena, á 23. El vino, de 12 á 14 reales arroba.—A. O.

Castro del Río (Córdoba) 14.—Han dado principio los labradores á las faenas propias de sementera, cuya operación, debido á las abundantes lluvias de estos días, se efectúa en circunstancias inmejorables.

Empieza también la recolección de la aceituna, la que en su mayor parte se encuentra perfectamente desarrollada y madura, sin que en ningún paraje se haya observado ni el más leve indicio de la tan funesta mosca.

En ambas operaciones tienen ocupación todos los braceros de esta localidad y algunos de los pueblos limítrofes.

En este mercado se nota cierta paralización, cuya consecuencia ha sido la consiguiente baja, cotizándose á los precios siguientes: Trigo, de 13,25 á 13,50 pesetas la fanega; cebada, á 6,25; escaña, á 5; habas, á 9,50; alverjones, á 9,50; garbanzos, de 15 á 25; alpeste, á 8; y los aceites, el fresco, de 9 á 11, y el añejo, á 11,50, según sea.—D. de C.

Sevilla 13.—Precios de los cereales sin derechos de consumos: Afrechos rebasa, de 26 á 27 reales quintal; idem fino, de 26 á 27; idem basto, de 25 á 26; alpeste, de 38 á 39 fanega; altramuces, de 21 á 24; arvejonas, de 46 á 47; avena negra, de 23 á 24; idem rubia, de 22 á 23; cañamones, de 64 á 68; curillas, de 43 á 45; cebada del país, de 26 á 27; idem navegada, de 25 á 26; centeno, de 44 á 46; escaña, de 19 á 20; garbanzos gordos, de 90 á 98; idem regulares, de 70 á 78; idem medianos, de 58 á 62; guijas, de 42 á 44; habas tarragonesas, de 47 á 48; idem mazaganas, de 38 á 39; idem chicas, de 43 á 44; harina de primera, de 21 á 22 reales arroba; idem de segunda, de 20 á 21; idem de tercera, de 14 á 15; maíz, de 36 á 38 fanega; mijo, de 68 á 74; panizo, de 42 á 44; sémolas, de 19 á 20 arroba; trigos barbilla, de 58 á 60 fanega; idem blanquillo, de 58 á 60; idem cerrados, de 62 á 64; idem mezcillas, de 60 á 62; idem pintoños, de 61 á 63; idem tremés, de 60 á 62; yeros, de 46 á 48; zaina, de 30 á 31.

Las lluvias continúan abundantes, y las faenas del campo se están efectuando.

Los trigos han tomado precios bastantes, así como las cebadas. El maíz ha sufrido baja, por el elevado precio que adquirió.—M. D.

Úbeda (Jaén) 14.—Ha llovido, y se siembra bien. La cosecha de aceituna es regular y sana. La recolección empezará á fin de mes.

Precios: Aceite viejo, á 46 reales la arroba de 11,50 kilos; cebada, á 24 idem la fanega de 55,50 litros; trigo, á 55; garbanzos, de 60 á 70 la fanega de 69,37 litros; anís, de 70 á 80.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—Angel Hernández y Hernández.

Huésca (Granada) 11.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 13 la fanega; idem caudal, á 12; centeno, á 9; cebada, á 7,50; cañamones, á 9; maíz, á 8; harina fuerte de primera, á 4,50 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4,25; idem caudal de primera, á 4,50; idem de segunda, á 4,25; almendra en grano, á 20; alquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 9; idem colas, á 4; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11,º, á 4 la arroba de 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—Isidoro Mondón.

Alcázar (Jaén) 16.—Tengo el gusto de participarle que las abundantes lluvias han mejorado en todo los campos, pues la aceituna que sufría de la sequía se ha restablecido y la sementera se hace en muy buenas condiciones.

Sin otro particular á continuación anoto los precios de este mercado: Trigo fuerte, de 94 á 96 libras, á 55 reales fanega; cebada de 75, á 28; aceite, á 44 arroba de 27 libras; ciruelas pasas, á 9 la de 25; orejones, á 30; cemento sacos de 50 kilos, á 9; jabón duro, á 22 la arroba de 25 libras; habas, á 41 la fanega de 50 kilos.—A. S.

De Aragón

Calaceite (Teruel) 11.—Por fin, aunque algo tarde, tengo la satisfacción de comunicarle una buena noticia, cual es la de haber llovido abundantemente, cuya circunstancia constituye aquí un gran acontecimiento.

Se comprende que la demanda hecha el día 1.º a todos los Santos en colectividad ha producido el deseado efecto que ninguno aisladamente había podido conseguir, a pesar de los grandes nublados que ya desde muchos días se venían presentando sobre nuestro horizonte, y hallámonos ya resueltos a sembrar en seco (siempre aquí muy peligroso), cuando una lluvia de tres días consecutivos ha regado copiosamente toda esta comarca, volviendo la vida a nuestros agostados campos y la esperanza a los habitantes de esta fértil, pero pobre, región, tan frecuentemente castigada por la sequía, plaza de que sólo la construcción del pantano sobre el Matarraña u otro medio equivalente de riego, como la continuación del proyecto del gran Pignatelli, etc., puede librar, y sucederá tarde ó temprano.

Excusado es decir que tan abundante y prolongada lluvia ha causado daños inevitables, aunque muy insignificantes en proporción a los grandes beneficios por la misma producidos, y que fundamentalmente esperamos en lo sucesivo.

Si no vuelve a llover se generalizará la siembra de cereales dentro de muy pocos días, y creo se podrá hacer en buenas condiciones, atendida la excelente preparación de las tierras de pan llevar y el tiempo primaveral que venimos disfrutando, y que sería suficiente siguiera por todo el mes actual.

Se termina ya la colocación del vino en las bodegas, con un resultado en cantidad bastante mayor de la que se esperaba, a la vez que de inmejorable calidad, habiéndose hecho precisa en varios lugares la adición de agua suficiente a rebajar el exceso de azúcar que contenía la uva, y que en el pesamosto acusaba de 16 a 18º vez de los 15 que debe tener como máximo para que el vino resulte sin exceso de dulce.

Se va dando principio a la recolección de la oliva, ya en su estado de madurez, y que, si bien escasa en cantidad, se va reponiendo algo con la humedad; a la vez el fruto y su aceite resultan muy sanos y de superior calidad, mereciendo muy buenos precios.

Creo ocioso decir que, habiendo cesado la privación de aguas potables y teniendo esperanza de pastos, está de enhorabuena nuestra ganadería.

Sigue firme esta plaza en su cotización: Trigo, de 5,25 a 5,50 pesetas doble decalitro; cebada, a 2; avena, a 1,75; maíz, a 2,75; judías superiores, de 9,50 a 10; vino viejo (14 a 15º), de 1,75 a 2 pesetas decalitro; aceite común, a 10; idem superior, a 12; olivas, a 4 pesetas triple decalitro; borregos, de 13,50 a 15 pesetas uno; ovejas, de 15 a 17 una; carneros, de 22 a 23 uno; cabras, de 13,50 a 15 una; carne de certero y macho cabrío, a 1,60 y 1,25 pesetas kilo respectivamente.

Por las reseñas de varios periódicos habrá usted podido ver el resultado de la reunión regionalista de Alcañiz, si no tan numerosa como hubiese convenido, lo bastante como principio de la bola de nieve, y que no dando en su día óptimos frutos.—P. V. P.

Calatayud (Zaragoza) 15.—Hemos tenido fuerte temporal de lluvias crecientes los arroyos y el Jalón, que han causado daños.

Muy buena se prepara la sementera. Precios corrientes: Trigo, de 40 a 41 pesetas cahiz; centeno, a 28; panizo, a 26; lentejas, a 32; cebada, a 20; judías, a 56; cañamones, a 22; aceite superior, a 14,50 la arroba para fuera de la población; jabón superior amarillo y verde, a 7; blanco, a 9.

Harinas.—De primera, a 5,38 pesetas la arroba; panadera, a 20,12; de tercera, a 12.

Despjosos.—Cabezuela, a 1,75 pesetas media; menudillo, a 1,05; salvado, a 1; hoja, a 0,80.—M.

Borja (Zaragoza) 15.—Magnífica sementera por las lluvias. Por este mismo temporal ha aumentado la cosecha de aceite, que es muy corta, en más de 1.000 arrobas.

El vino nuevo se vende de 21 a 23 pesetas alcañiz, estimándose las existencias en unos 15.000 alcañices de 119 litros.

El aceite se paga a 16 pesetas la arroba, y el trigo a 39 el cahiz.—Un Subscriptor.

De Castilla la Nueva

Valdeolivas (Cuenca) 14.—Se hizo la vendimia en buenas condiciones, siendo el fruto de calidad excelente, tanto, que hace años no ha habido vinos de tan buena calidad como en el presente, pero la cantidad ha sido corta.

Hace unos días se dió principio a la siembra de cereales, siendo tal el estado de miseria de este pueblo, que muchos labradores han tenido ya que buscar trigo para sembrar, y no es esto lo peor, sino que la oliva, que es la riqueza principal de este pueblo, en el año anterior no se recolectó para el consumo del mismo, y en el actual puede decirse es completamente nula, de suerte que no sé cómo vamos a salir del invierno y pagar los numerosos impuestos; imposible.

Precios rigen los siguientes: Trigo puro, a 50 reales fanega; idem tranquión, de 40 a 45; cebada, a 22; centeno, a 28; avena, a 18; aceite, a 50 reales arroba; vino, a 8.—M. M.

Azaña (Toledo) 14.—Después de prolongada sequía, que verdaderamente nos tenía alarmados a los que directamente dependemos de la agricultura, Dios nos ha favorecido con abundante lluvia y un temporal magnífico para hacer la sementera, que en esta se encuentra en todo su apogeo, viendo ya verdecer los terrenos que se sembraron temprano. A pesar de eso, los precios de los cereales se mantienen muy firmes, y hay tendencia marcadísima a subir.

He aquí los precios de los diferentes artículos que podemos exportar por el momento: Trigo, clase extra, sobre vagón, a 14,25 pesetas fanega; cebada, a 6,37; paja corta, a 0,48 arroba; vino, a

4,25; garbanzos, a 7; cebollas de embudo, a 0,65.—El Corresponsal.

Belmonte (Cuenca) 16.—Se está efectuando la sementera con un tiempo inmejorable, esperándose una abundante cosecha.

Precios: Vinos nuevos, a 12 reales arroba, tanto los tintos como los blancos; aceite, a 52; trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 24.—A. L.

Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) 17.—Sementera superior por las abundantes lluvias y la grata temperatura. Todo lo sembrado nace admirablemente, no perdiéndose ni un solo grano.

Las existencias de vinos viejos quedan muy reducidas, cotizándose los tintos a 14 reales arroba y los blancos a 13 en bodega; el vinagre, a 12. Tendencia al alza. Los trigos, de 49 a 50 reales fanega, y la cebada, a 24.

Las harinas de primera, a 19 reales arroba, y las de segunda, a 17.—Un Subscriptor.

Miguel Esteban (Toledo) 15.—Grande ha sido el beneficio de las frecuentes lluvias para los campos para poder llevar a cabo la siembra tan bien preparada que que se nos presenta. Todo hace prever, si las mismas se repitieran en Marzo y Abril, un porvenir risueño para el labrador; así podría reponerse algún tanto de los muchos atrasos de años anteriores en que apenas sacaban para el cultivo. El presente, como digo, no puede presentarse mejor, puesto que las tierras ya están en su generalidad cubiertas de un hermoso verdor, faltando ya muy poco para dar por terminada dicha faena.

Están sacándose las patatas, rindiendo poca cantidad de este tubérculo, aunque algunos no están tan desafortunados como la mayoría, que la cantidad es escasa; se cotiza a 1 peseta la arroba.

Precios: Candeal, a 12,50 pesetas la fanega; tranquión, a 11,25; jeja, de 11,75 a 12; avena, a 6; cebada, a 6,25; anís, a 22,50; centeno, a 9; tinos, a 10.

El azafrán muy despreciado en comparación con los precios que rigieron el año anterior, pues apenas llegan acaparadores que se lo lleven, y si alguna cantidad se hace, al precio de 45 y 48 pesetas libra de 460 gramos.

En el vino, las compras son más animadas, habiendo gran movimiento en toda esta demarcación, a los precios de 12 y 13 reales arroba de 16 litros sobre vagón para los blancos superiores, y en tintos sucede lo propio. De blancos hay escasez por haberse acaparado ya todos.

Se desean muestras de aceites superiores, azúcar, jabón y garbanzos para la venta en comisión.

Para más detalles dirigirse al Corresponsal que suscribe y comisionista.—Inigo Yagüe Torres.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 14. Continúa el temporal de aguas. El estado de la sementera es magnífico. Encalmado el mercado de cereales. Corta la cosecha de azafrán. Superiores los vinos.

Se desea vender una partida de azafrán, al precio de 113 pesetas kilo sobre vagón en Villacañas, libre de embalaje.

También se desea vender 1 vagón de vino tinto, 13 a 14º, franco de gasto y de color grana natural, al precio de 2,80 pesetas arroba sobre vagón en Villacañas. También ofrezco 400 bocoyes de vino blanco, al mismo precio, sin envase.

Dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Pedro V. y López Bravo.

De Castilla la Vieja

Cebrenos (Ávila) 11.—Disfrutamos de un tiempo hermoso; ha llovido copiosamente, lo que no ocurría desde hace muchos meses, y tanto, que los manantiales se han surtido como pocas veces. La siembra de cereales se sigue haciendo en inmejorables condiciones, presentando lo nacido un aspecto soberbio, siendo ello la causa de que el alza, ya alarmante de los mismos, se haya contenido por ahora. El fruto pendiente del olivo, tan lastimoso antes, ha mejorado notablemente, habiendo descendido la cotización del aceite; hasta para la salud ha venido bien el referido temporal, que tanto tiempo ha venimos pidiendo.

La cosecha de vino, principal riqueza de este pueblo, se cree habrá llegado a 160.000 cántaras de 16 litros, ó sea regular, pues en un año abundante se llega a elaborar hasta 200.000. Aunque en corta escala, ha comenzado a venderse a precio de 12 reales los 16 litros, y como confiadamente esperábamos, los nuevos caldos resultan superiores, tanto por su subido color grana, como por su alta graduación alcohólica, que no es menor de 15 grados en las clases más inferiores. Estas condiciones, las que los tintos de este pueblo no tienen rival, no sólo en esta comarca, sino acaso en toda España, y el por otra parte abundar las clases secas, como otros años no ha sucedido, y el comercio preferire, nos hace creer sean muy solicitados y a precio remunerador, mucho más por lo corta que en general parece haber sido la cosecha, tanto en nuestra nación como en Francia.

De vinos viejos apenas hay existencias; sólo se calculan en 6 a 7.000 cántaras, y aun se despacharán hasta generalizarse la venta del nuevo.

Para más noticias de este mercado, puede el comercio dirigirse al que suscribe, que con gusto y sin pérdida de correo las facilitará.—Eusebio González y González.

Medina del Campo (Valladolid) 15.—En el mercado de ayer domingo entraron 2.000 fanegas de trigo, 300 de centeno, 400 de cebada y otras 400 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 51,75 a 52, 30 a 31, 22 a 23 y 30 a 31 reales fanega.

Las harinas se pagan a 20, 19 y 18 reales fanega, según tamaño y coadura.

De ganado lanar se presentaron 10.000 cabezas próximamente, detallándose como sigue: ovejas, de 44 a 46 reales una; carneros, de 58 a 60; corderos, de 40 a 42.

De vino se han vendido 500 cántaras de tinto y 700 de blanco, a los precios de 20 a 22 reales.

Ha llovido bien y se espera nazca todo lo sembrado.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 15.—A pesar

del retraimiento en que se ha colocado Cataluña y de estar asegurado el nacimiento de las sementeras, los precios del trigo no han declinado en nuestra plaza y sigúense pagando a 50 reales las 94 libras.

Los fabricantes del centro se resisten a aceptar partidas esperando alguna baja; mas aun siendo indudable que la oferta no se hace con la firmeza que antes, tampoco participa del pesimismo de algunos harineros y se sostiene.

Las entradas sumarán unas 2.500 fanegas en el septenario, y las salidas fueron como en las semanas anteriores, regulares activas, despachándose por el Canal 4.800 fanegas y 7.130 por ferrocarril; este transportó además 310.000 kilogramos de harina.—R. M.

Cigales (Valladolid) 15.—Concluida la recolección de la uva, con un resultado satisfactorio para los propietarios, que esperan con el vino enjugar el déficit que resultó de la de cereales, de los que apenas quedan existencias, y éstas a tan altos precios, que los pobres jornaleros lo pasan muy mal, y su situación se agravará en cuanto entre un poco el tiempo en lluvias ó helos y se paralicen por completo los trabajos. Entonces Dios sabe lo que ocurrirá.

Como ya he dicho, la cosecha de vino puede calificarse de buena, sin ser abundante, pues se ha recolectado una tercera parte más que el año pasado; no ha ocurrido así en los pueblos limitrofes, en los que, efecto de los pedriscos de primavera, apenas si han cogido algo más que para el consumo.

Lo que se espera es que, dadas las condiciones de tiempo y sazón en que se recogió la uva, resulten los caldos buenos de color y fuerza alcohólica. El comercio desea se vayan aclarando, porque las poquimas existencias que quedan de añejo no son suficientes para cubrir el consumo.

Los precios que regirán también se cree sean remuneradores, y se confirmarán más si el trigo bajase a 11 pesetas la fanega; hoy se vende a 13, precio exorbitante; así es que la clase obrera, que es la más numerosa, se ve precisada a suspender el consumo de vino, por no dar para ello lo exigido del jornal.

La sementera se hace en muy buenas condiciones, por haber llovido estos días, aunque no lo suficiente para los terrenos de cuerpo.

Los precios que rigen en el mercado son: Trigo, de 51 a 52 reales fanega; cebada, de 24 a 25; centeno, a 32.

Las demás semillas no tienen venta ahora. El vino nuevo, a 13 reales la cántara de 16 litros.—C. M. B.

De Cataluña

Barcelona 15.—Desanimado el mercado de trigo, y en baja los precios. He aquí la cotización oficial: Candeal de Castilla, de 35,25 a 35,45 pesetas los 100 kilos; idem de la Mancha, de 34,54 a 34,75; trigo de huerta de Aragón, de 34,54 a 35,45; idem de monte idem, de 37,27 a 37,72; idem Irka Berdianska, de 39,99 a 40,45.

El centeno de Rusia, a 23,63 pesetas los 100 kilos.

Precios de las harinas: Primera extra blanca, de 46,27 a 46,87 los 100 kilos; idem superfina idem, de 44,47 a 45,07; idem número 3 idem, de 39,06 a 40,26; idem número 4 idem, de 25,24 a 29,44; segunda superfina, de 17,42 a 20,43; tercera idem, de 15,02 a 16,22; cuarta idem, de 12,62 a 13,22; primera extra fuerza, de 51,68 a 52,88; idem superfina idem, de 48,07 a 50,48; idem número 2 idem, de 42,66 a 45,07; idem número 3 idem, de 38,46 a 40,26; idem número 4 idem, de 24,63 a 27; segunda superfina idem, de 15,62 a 18,62; tercera idem, de 12,62 a 15,02; cuarta idem, de 11,41 a 13,22.

Sostenidos los alcoholes, pues siguen en su curso la tendencia de los vinos.

Cotizamos: Refinado superior, de 115 a 117 duros los 500 litros, con envase; idem corrientes de 40º, de 111 a 113 idem; destilado superior, de 94 a 96 duros los 516 litros; idem corriente de 35º, de 90 a 92, sin envase; idem de orujo, de 82 a 84 idem.

Por más que la demanda de vinos para la exportación no es activa, los precios son altos, y los tenedores están firmes. La carga de 121,61 kilos se paga como sigue: Alicante de 14 a 16º, de 26 a 28; idem de 12 a 14º, de 24 a 25; Valencia de 14 a 16º, de 25 a 27; idem de 12 a 14º, de 19 a 23; Vinaroz de 10 a 12º, de 18 a 20; Aragón de 15 a 17º, de 28 a 30; Tarragona de 12 a 14º, de 22 a 25.—El Corresponsal.

Valls (Tarragona) 15.—Las principales mercaderías se han cotizado a los siguientes precios:

Algarrobas.—Véndense las nuevas a 5 pesetas los 45,60 kilos y a 5,50 las viejas.

Avellanás.—A 24,25 pesetas el saco de 58 kilos.

Almendra.—Común, a 8,50 pesetas cuartera; esperanza, a 9,50; mollar, a 30 los 50 kilos.

Espiritu de vino destilado.—La jerezana, de 68 cortés y 35º, de 94 a 96 duros. (Sin envase.) Refinado, de 24,50º, de 16 a 16,50 duros la carga.

Holanda, de 19,50º, de 12,25 a 12,75 duros la carga.

Espiritu de orujo destilado.—La jerezana, de 68 cortés y 35º, de 82 a 84 duros. Refinado, de 24,50º, de 14 a 14,50 duros la carga.

Holanda, de 19,50º, de 11 a 11,75 duros la carga.

Vino.—A 2 pesetas el grado los blancos y de 21 a 22 los tintos, por carga de 121,60 litros.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 14.—Espiritu.—De vino, de 93 a 94 duros los 516,80 litros de 35º; orujo, de 83 a 84; refinado, a 15,50 idem y 24,50º; orujo, a 14 duros carga y 24,50º.

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

Vinos tintos.—De 17 a 20 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 18,22, y para la destilación a 1,12 pesetas por grado y carga.

Añisados.—De 13 a 14 duros los 121,60

litros y 19,50º, y de 12 a 13 idem los de 17,50º.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 15.—Aceites.—Finos del campo, a 20 reales; Urgel, a 19,50; arriería, a 18,50. Firmes.

Avellanás.—Cosechero, a 26,50 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 29; negreta escogida de primera, a 32,50 (en cáscara); en grano, de primera, a 48 pesetas quintal de 41,600 kilos, y de segunda a 43.

Almendra.—Mollar, a 33 pesetas saco de 50,400 kilos; en grano, esperanza, a 85 pesetas quintal de 41,600 kilos; en grano común, a 75; en grano planeta, a 100.

Algarrobas.—A 21 reales la nueva y a 24 la vieja.

Avena.—Del país, a 7,25 pesetas. Cebada.—Superior para la siembra, a 8,50 pesetas, y clase corriente, a 8.

Harinas.—Del país, a 12,50 pesetas. Harinas.—De primera, a 21,50; redonda, a 20,50; redonda de Aragón, a 19,50; harineta, a 8 reales.

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

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

Vinos.—Tintos, Priorato superior, a 30 pesetas; Bajo Priorato, a 23; comarca, a 22; blancos, a 8 reales el grado.

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

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

De Extremadura

Medellín (Badajoz) 12.—Precios corrientes: Trigo rubio superior, a 61,50 reales fanega; idem blanco, a 59,50; idem albar, a 57,50; cebada, a 24; avena, a 16,50; habas, fanega colmada, a 38,50; garbanzos regulares, a 88.

Los precios de los trigos bien sostenidos a pesar de haber cedido un poco la demanda.

Para más informes dirigirse al que suscribe.—J. Soldevilla.

Don Benito (Badajoz) 14.—Tiempo lluvioso y bonancible para la agricultura. El mercado de cereales acusa firmeza y con regular demanda.

Ofrezco 10 vagones de trigo duro clase fina superior y 10 vagones de avena gris buena; pídanme muestra é instrucciones.

Precios sobre vagón en esta estación (salvo variación): Trigo rubio ó fuerte, de 60 a 62 reales fanega; idem blanco ó pinón, de 58 a 60; idem albar ó blanquillo, de 57 a 58; centeno, de 30 a 32; cebada, de 23 a 24; avena, de 15 a 16; habas, de 38 a 40; altramuces, de 24 a 26; carillas, de 54 a 56; panizo, de 30 a 34; linaza, de 50 a 52; garbanzos gordos, de 100 a 110; idem regulares, de 90 a 100; idem menudos, de 70 a 80; lana fina negra, de 56 a 58 reales arroba; idem blanca, de 54 a 56; idem basta blanca, de 52 a 54; lino en rama, a 50; hierba cuajo, de 40 a 44; aceite, de 42 a 46; vino, de 10 a 12.—Luis Rolland Nicolau.

De León

Corrales (Zamora) 14.—Hoy se está vendiendo el poco vino que sale a 15 reales cántara de 32 cuartillos, cosecha del 96, la clase primera, y 14 y 14,50 los más bajos. Del 97 aun no se ha envasado partida alguna.

El trigo, a 48 y 49 reales fanega en pañeras; cebada, a 24; centeno, a 30.

La sementera se está haciendo en buenas condiciones, efecto de las abundantes lluvias y tiempo templado que disfrutamos hace algunos días.—T. T.

Ledesma (Salamanca) 13.—Los precios del mercado de ayer han sido los siguientes: Trigo, de 48 a 51 reales la fanega; centeno, a 30; cebada, a 23; algarrobas, a 30; bueyes de labor, a 500 reales uno; novillos de tres años, a 900; vacas cotrales, a 600; añojos y añojas, a 400; cerdos al destete, a 70 reales uno; idem de seis meses, a 100; idem de un año, a 100; idem de año y medio, a 130.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 14.—Con el tiempo tan hermoso que hace, los campos se han puesto superiores, naciendo todo lo sembrado con mucha fuerza.

Las dehesas también se están poniendo muy buenas, y de seguir el tiempo así, lo ha de pasar bien el ganado.

Se han vendido, en ésta y Macotera, unas 1.500 fanegas de garbanzos, de 105 a 155 reales una, para el Sr. Ruiz de Marval.

En el mercado último se presentaron 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 a 50,50 reales una; de centeno 100, de 30 a 30,50; de cebada 200, de 22 a 23; de algarrobas 150, de 29 a 30; de guisantes 200, a 34; de castañas verdes 600, de 25 a 28; garbanzos cocheros superiores, a 180; idem regulares, a 150; idem medianos, a 110.

Harina de primera, a 19 reales la arroba; idem de segunda, a 18; idem de tercera, a 14; harinilla, a 8; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4; vino tinto y blanco, a 18 reales el cántara.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 13.—Los sembrados nacen bien, y a pesar de haberse sembrado mucho en seco, nace con igualdad y bastante fuerza.

El tiempo continúa de lluvias, con las cuales el ganado lanar gana poco; comida para esta clase de ganado ha salido bastante, aunque de poco alimento, por haber venido tarde las aguas.

Precios: Trigo, de 47 a 48 reales la fanega; centeno, de 30 a 31; cebada, de 21 a 22; avena, de 17 a 19; garbanzos, de 86 a 110; habas, de 68 a 74.—El Corresponsal.

De Murcia

Moratalá (Murcia) 14.—Por fin puedo dar a usted la gratísima noticia de que ha estado lloviendo copiosamente y se está empezando la siembra en inmejorables condiciones. Es grandísimo el movimiento que se observa de las muchas personas que están verificando esta operación.

La cosecha de oliva presentase superior, pues además de haber muchísima, no está

tocada por ninguna plaga, a pesar de no haber llovido ni cuando estuvo en flor ni cuando ha estado madurando, hasta ahora que ha llovido de firme.

Si no fuera porque el trigo se presenta por las nubes, según su marcha, se pasaría en ésta un invierno bastante regular, porque aquí, como ya he dicho otras veces, la cosecha de aceite es la que decide en el estado precario ó abundante; de consiguiente, excepto de que el pan estará escasísimo, por lo demás se pasará bastante bien.

También resultó, como ya tuve el gusto de comunicárselo, la cosecha de vino escasísima, pues ha sido un tercio de la en años normales; pero lo que quite la escasez, lo resarcirá el alto precio a que se cotiza, y váyase lo uno por lo otro.

De trigo quedan bastantes existencias, pero esto y el que no hay saca ninguna, no es obstáculo para que esté carísimo, no sabemos por qué.

También de vino se hacen pocas compras, pero sin embargo se empiezan a pagar a muy buenos precios y con marcada tendencia al alza.

Precios corrientes: Trigo claro, de 62 a 64 reales fanega; idem jeja, de 60 a 62; cebada, de 30 a 32; avena, de 20 a 22; habas, de 70 a 75; alubias, a 80; harina, a 22 arroba de primera y a 20 de segunda; aceite, de 50 a 52 arroba de 11,50 kilos; vino viejo de 15º, de 15 a 16 arroba de 17 litros, y del nuevo de 11 a 12, de 14 grados; patatas; a 16 reales quintal; garbanzos, de 70 a 75 torraeros; maíz, de 36 a 38; aguardiente de 18º, a 34; y de 20º, a 44 reales arroba de 17 litros. Tendencia del mercado, al alza.

Para compras y más detalles dirigirse al Corresponsal.—Donaciano García Sánchez.

Casas-Ibáñez (Albacete) 12.—La presente sirve, en primer término, para decir a usted el buen principio que tenemos para la cosecha venidera del año próximo de 1898.

Después de la prolongada y pertinaz sequía, que ya nos ponía en grande alarma, quiso Dios socorrernos con una abundante lluvia, que empezó el 23 del próximo pasado; y desde aquella fecha hasta hoy, que sigue el tiempo lluvioso, no se ha secado la tierra; así es que hemos tenido una sementera mejor que se pudiera pedir; pero no ha sido esto lo mejor, pues a las abundantes lluvias, ha seguido un tiempo primaveral; de modo que toda la siembra está ya nacida, con una robustez admirable.

Los precios de jeja y candeal están muy sostenidos, vendiéndose a 56 reales la fanega, y la cebada a 22.

Estos precios sólo son para lo que se vende para el consumo de la localidad y alguno para los pueblos inmediatos.

Como la cosecha de vino fué corta, se puede decir que ya se ha vendido todo, excepto alguna partida no muy grande, al precio de 8 y 8,25 reales los 16 litros

sible la elevación de precios pretendida por los vinicultores de este pueblo, pero al fin se han visto precisados a aceptar una mejora de 2 reales en cántara en relación con la cotización que rigió cuando los mostos se encontraban en la fermentación tumultuosa.

En los inmediatos pueblos de Tirgo y Anguciana, se han hecho ventas de 12 á 14 y 11 á 13 reales cántara respectivamente.

En Villalobar se ha vendido una cosecha á 12,50, y en Saja y Treviana se han hecho partidas á 12.

En Olauri cambiaron de mano algunos miles de cántaras, á 13 reales.

De San Asensio me dicen se ha medido clarete á 15 reales.

En Cenicero es grande la actividad que reina en las compras, tendiendo á subir el tipo de 14 reales, á cuyo precio me aseguran se han hecho grandes compras con destino á Francia.

Por último, en Rodezno se han contratado mil y pico de cántaras, á 13 reales.—El Corresponsal.

De Valencia

Soneja (Castellón) 11.—«Tras una gran seca, una gran remojada.» Esto se ha cumplido en estos pueblos; á la pertinaz sequía han sucedido lluvias y humedades en abundancia.

Desde el día 22 del pasado Octubre que nos llovió, no ha pasado uno sin ser amenazados por grandes lluvias ó sin mojarnos.

Ha habido días y noches muy buenos de agua, pero el de ayer, miércoles, fué el más continuado y más vivita.

Las dos avenidas que ha tenido El Palancia en este temporal han sido grandes, como ya en muchos años no habíamos visto, arrastrando la corriente, en especial la primera, vigas, maderos y dicen que algunos muebles; pero no me consta haya habido desgracias personales.

Anoche comenzó á despejarse el tiempo, hoy ha amanecido sereno, el poco sol parece como avergonzado después de tantos días oculto, y son las once y media y las pequeñas nubes que han aparecido se agrandan; veremos.

Quedan aun algunas cubas de vino viejo, pero sin demanda ni de viejo ni de nuevo; de modo que no hay precio. El último que del primero se ajustó hace más de un mes fué á 10,50 reales, pero fué muy poco el extraído y de una clase superior extra.

El aceite en los últimos días de Septiembre llegó á venderse á 16 pesetas; ha venido el nuevo, que estamos en la recolección, y aquí se ofrece á 12 y 12,50 arroba, y el nuevo á 12.

La cosecha es corta pero la clase inmejorable.

El panizo lo piden á 2 pesetas barchilla, pero sin haber quien compre por hoy una barchilla.

Las algarrobas nuevas á 1,25 y 1,37, y las viejas de 1,50 á 1,75 sin extracción.—El Corresponsal.

Novela (Alicante) 15.—Por los periódicos políticos supongo bien enterados á los lectores de la CRÓNICA del furioso temporal de aguas que ha descargado en esta región y de los desastres que han producido las inundaciones en Valencia y otros muchos puntos.

El vino nuevo se vende con estimación de 7 á 8 reales cántara de 11,50 litros. Dicha cosecha fué escasísima.

La de oliva es nula en el monte y regular en la huerta; y el aceite alcanza el precio de 9 pesetas los 8 kilos.

El panizo á 45 pesetas el cahiz.—M.

NOTICIAS

Como se esperaba, la exportación de vinos ha aumentado notablemente por Tarragona, Alicante, El Grao de Valencia, Huelva, Benicarló, Passajes y otros puertos, siendo de esperar se acentúe más dicho movimiento en lo sucesivo.

En Octubre último se expidieron por el puerto de Tarragona 8.014 bocoyes, 2.003 pipas y 1.160 medias.

Como en igual mes de 1896, la exportación fué de 4.441 bocoyes, 1.898 pipas y 937 medias, resulta que el aumento en Octubre último ha sido de 3.573 bocoyes, 205 pipas y 223 medias.

El mercado de vinos acusa alza, y el comercio no puede operar en la escala que desea por el retraimiento y las exigencias de los cosecheros.

En el número próximo publicaremos la cotización de los vinos nuevos en las diversas regiones de la Península.

Son en extremo desconsoladores los informes que se reciben de Valencia, Caspe y otros puntos, acerca de las inundaciones producidas por el fuerte temporal de la última semana.

Los ríos Júcar y Turia, en la región valenciana, y el Guadalquivir, el Alfambra,

el Jalón y otros, en Aragón, se desbordaron, inundando las vegas y los pueblos. Los daños son de suma consideración, habiendo también perecido ahogadas no pocas personas y centenares de toros, vacas, carneros, cerdos y caballerías.

De los muelles del Grao desaparecieron 3.000 bocoyes de vino, así como otras muchas mercancías.

La sementera se considera asegurada en casi todas las provincias de España, pues las lluvias han sido abundantes y generales, excepto en las Riojas, el Norte de la provincia de Burgos y las Vascongadas.

Las semillas depositadas en la tierra nacen con gran fuerza y uniformidad, no malográndose ni un solo grano en Castilla la Nueva, León y otras muchas regiones favorecidas por las aguas.

En cambio, en Alava es tan crítica la situación de los campos, que el domingo último se celebraron rogativas en Vitoria para impetrar del Todopoderoso el beneficio de la lluvia.

Los viñedos de la Gironde han producido este año 1.336.277 hectolitros de vino, contra 3.354.552 en el anterior de 1896. El déficit, con relación al año pasado, es pues, de 2.018.275 hectolitros.

He aquí, por distritos, la cosecha de los dos últimos años:

Table with columns for 1896 and 1897, listing wine production in hectolitres for various regions like Bordeaux, Libourne, Lesparre, Blaye, La Reole, Bazas, and Totales.

Escriben de Vitoria que ha dado ya principio el paso de *sordas*, y que, según cuentan los cazadores, este año se matarán muchas.

Una Real orden recibida en la jefatura de Obras públicas de Zaragoza sienta jurisprudencia respecto á los acuerdos y resoluciones de los jurados y juntas de riegos.

El motivo de haberse sentado jurisprudencia ha sido un acuerdo tomado por el Sindicato de riegos de Escatrón, contra el cual hubo alzada ante el Gobernador civil, cuya autoridad dictó providencia contraria al acuerdo del Sindicato.

Contra la providencia gubernativa se entabló recurso; el Consejo de Estado informó que los acuerdos de los jurados de riegos son ejecutivos é inapelables, aun siendo injustos é ilegales, y por tanto, en la Real orden se declara nula la providencia del Gobernador, por no ser competente para entender en los acuerdos de los jurados de riegos.

La resolución es de gran importancia, porque sienta jurisprudencia en las cuestiones de riegos, que con tanta frecuencia se suscitan en todos los pueblos por la falta de aguas.

Es tal el número de palomas torcaeses que se ha presentado en los campos de Rendarra (Navarra), que ha sido necesario adoptar medidas para evitar que mermen considerablemente las cosechas.

Las ferias últimamente celebradas en Almazán (Soria), se han visto sumamente animadas, habiendo sido extraordinaria la concurrencia para la compra de ganados, verificándose grandes ventas, especialmente en el ganado vacuno, el cual, á pesar de haber alcanzado precios elevadísimos y grandes las existencias, se han realizado todos los presentados en el mercado.

Insisten todos los astrónomos en que el próximo invierno va á ser crudísimo.

Sobre el negocio de vinos en Huesca, escribe lo siguiente el *Diario* de aquella capital:

«Ya está visto lo que va á pasar en esta temporada. En estos días hemos visto muchos cosecheros con su alforjita al hombro y sus botellines de muestra que, sin vacilar, se dirigen á los almacenes de Huesca.»

«Los que traían muestras de vino dulce, aunque éste fuese rojo y de buena capa, no eran estimados para la venta. De un almacén se iban á otro, de otro á otro, y así sucesivamente, recorriéndolos todos, y en todos les daban las mismas contestaciones.»

«En cambio, los que vendían vinos secos, encontraban inmediatamente colocación en todos los almacenes, cosa que desde luego contrasta con la peregrinación que sufrían los tenedores de muestras dulzainas.»

«Esto da la medida de lo que será este año la campaña vinícola para Francia. Y hay que tener presente que todavía no se han comenzado las exportaciones, ni se sabe cuándo darán comienzo. Hay que esperar los pedidos de las casas francesas, que luego vendrán.»

En la provincia de Navarra se trata de establecer los campos regionales de experimentación de vides americanas, una vez que la Estación vitícola de Olazchipi ha dado excelentes resultados.

La Diputación discute el reglamento que para esa labor le ha presentado el Sr. García de los Salmones, según el cual serán trece las regiones en que se divida la provincia, con otros tantos campos facilitados y sostenidos por los Ayuntamientos bajo la inspección superior.

Al mismo tiempo se generalizan las conferencias públicas para instruir á los viticultores en este interesantísimo ramo.

También será permitido el establecimiento de campos de experimentación particulares bajo la conveniente intervención.

La Diputación de Navarra, como se ve, muestra plausible actividad para atenuar los desastrosos efectos de la filoxera.

¿Por qué en Logroño, Zaragoza y demás provincias, seriamente amenazadas, no se apresuran las respectivas Diputaciones á crear campos regionales de experimentación de vides necesarias? Urge mucho vivir prevenidos.

El director de la Exposición Industrial ha dirigido una circular á los expositores, diciéndoles que si creen oportuno que se declare la clausura interina para el 15 de Diciembre, abriéndola nuevamente el 1.º de Abril.

Si los expositores muestran su conformidad, se pueden conceder nuevas admisiones y ampliar las actuales.

El mercado de aceites está animado en Sevilla; semanalmente entran en dicha plaza de 6 á 9.000 arrobas de la presente cosecha. Los precios para estas clases fluctúan entre 10,65 y 11,06 pesetas los 11,50 kilos.

En Málaga es pequeño el movimiento que se ha observado en la última semana, pagándose el aceite nuevo de 38 á 39 reales la arroba.

La cosecha es buena, en general, en la región andaluza.

En América existen especies muy curiosas de árboles cuyos frutos, en cierta época, se convierten en verdaderos explosivos.

El árbol más notable de este género es el *hura crepitans*, que los americanos llaman *sand box tree*.

Se le encuentra en la América tropical, donde alcanza una altura de 20 y 30 metros.

La corteza es tierna y encierra una substancia lechosa; sus ramas son espinosas, y las hojas llegan á tener hasta 20 centímetros de longitud.

Quando se deja el fruto madurar en el árbol, la nuez, rodeada de una espesa fibra leñosa, hace ruidosa explosión, y de cada uno de sus compartimientos, que son en número de 16, proyectan muy lejos la semilla, que al caer al suelo germina en breve plazo.

Si el fruto se coge antes de su madurez, suele acontecer que estalla después de algunos meses, con la consiguiente alarma de las personas que ignoran dicha propiedad.

El notable árbol es cultivado para servir de adorno en las Indias occidentales y en el Brasil.

El mercado de vinos en Inglaterra.—Durante la última semana se ha marcado ya regular actividad en el mercado de vinos y espíritus, y aunque las órdenes de importación todavía escasean, ya se nota algún movimiento, que se irá acentuando á medida que se aproxime el mes de Diciembre con sus fiestas de Navidad.

Esperáncense con interés los primeros lotes de vinos nuevos para juzgar de su calidad y fijar los precios. Por lo que respecta á los Tarragonas en particular, que constituyen uno de los principales renglones del mercado, las noticias sobre la escasez de la cosecha, no han influido hasta ahora, ni en el incremento de la demanda, ni en la disposición á pagar mayores precios.

Los claretes parece que gozarán bastante favor, notándose un marcado incremento en la importación de los españoles á expensas de los similares franceses. Poco á poco se va convenciendo este mercado de que en España pueden obtenerse ya vinos tintos de mesa, bastante bien elaborados, de muy buenas condiciones de conservación y gusto, puros y más baratos que los similares franceses; siendo además un hecho que va llegando á conocimiento de los detallistas y del público, que muchos de los vinos que se expenden con marcas de Borgoña y de Burdeos, ó de renombradas comarcas italianas, son sencillamente vinos españoles, que pueden obtenerse directamente á menores precios. Cuesta mucho trabajo, y llevará mucho tiempo.

Para conservar las olivas de mesa bien verdes, sin magullarlas ni amargar, basta efectuar la siguiente operación: por cada 50 kilogramos de olivas se toman 2 de cal, 2 de sal rosa, que se disuelve en agua caliente, y 8 de ceniza de leña. El

conjunto se echa en agua ordinaria, y se le añade de ésta la suficiente para que la mezcla acuse en el pesa-sales 8º. Se sumergen las olivas en esta lejía y se las deja permanecer en ella durante cinco ó seis horas. Se conoce que la oliva ha permanecido bastante en la lejía cuando, haciendo una muesca hasta el hueso, se encuentra la carne atacada hasta una mitad. Retíraselas entonces, y se las pone en agua clara, que se renueva mañana y tarde durante cuatro días.

Las olivas se colocan seguidamente en potes y cubiertas de agua salada. En tal estado, se conservan muy bien, pero á condición de que el agua salada las cubra constantemente.

Puede aromatizarse dicha agua haciéndola hervir previamente algunos instan-

tes con cortezas de naranjas, algunas hojas de laurel y algunos clavos ú otras especies, empleándola únicamente cuando ya está fría.

Última prevención: no conviene tocar las olivas con los dedos; las manipulaciones deben hacerse con instrumentos apropiados de madera ó de hierro forjado.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 16

París á la vista..... 32 90
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 33 55

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 columns for VINO EN SU (2º AÑO, 3.er AÑO, 4º AÑO) and PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, Caja con 25 botellas, etc.

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

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

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

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

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

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

H. PÉRIÉ Y F. RICHON COMISIONISTAS JURADOS 3, CALLE LAFAYETTE, 3 BURDEOS

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

TANINO ENÁNTICO. Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido.

EL CONSUELO. Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.

BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño). Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO. Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

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

ALAMBIQUES de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo. TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasiego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

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

Adeludos, comisiones y consignaciones. Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas. Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases. Cementos de Portland legítimos. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados. Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado. Compra y venta de minerales. Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas.

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

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

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

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

FILTROS PARA VINOS

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

Maquinaria para la molienda de la aceituna
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó 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

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del
FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO
Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos 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 Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS
DE
ALBERTO AHLES
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

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

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

	Pesetas	Cénts.
AÑEJO..... { Barril de 16 litros (una arroba).....	9	3
Docena de botellas.....	108	30
CLARETE..... { Barril de 16 litros (una arroba).....	8	3
Docena de botellas.....	96	3
Una botella.....	8	40

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

Por partidas sobre vagón en la estación de Haro, se expiden á los siguientes precios:

	Sin envase	Con envase
	Pesetas	Cfs.
AÑEJO..... { Pipa de 505 litros.....	160	195
Barrica de 225 id.....	77	95
CLARETE..... { Pipa de 505 litros.....	153	188
Barrica de 225 id.....	85	82

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

AÑO XX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX

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

PERMANENT NITRATE COMMITTEE
DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

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

VIÑAS AMERICANAS
DE
MARCEL OMBRAS (PROPIETARIO)
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Girona)

Barbados y estacas en venta, por millones. Precios reducidos y auténticamente garantizados.—Cinco millones de estacas, un millón de barbados.

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DEROUY Y DESTILANDO Y RECTIFICANDO TODOS LOS GRADOS FUNDAMENTALMENTE A VAPOR AL PUEBLO DIRECTO INGENIEROS, DIBUJOS Y TRAMITES FINANCIEROS.
DEROUY FILS AINE
CONSTRUCTORES
PARIS, 71 á 77, Rue du Theatre PARIS

FÁBRICA DE JABÓN

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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

Especialidad, con los últimos adelantos, en
Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
Segadoras, 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.
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.
Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE
SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Buenaventura, el 3 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, R. Lorrinaga, el 10 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 17 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Saturnina, el 24 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, 1 de Diciembre.
El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.
LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados LIDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.
El 17 de Noviembre saldrá el vapor español Benta, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguacilla y Arecibo.
Los señores cargadores pueden dirigir su mercadería al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA, PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN
Especialidades para la formación de jardines y parques
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Árboles maderables, de pascos 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 sylvesteris Wagner.
Vides americanas
Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo, en grandes cantidades.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España
Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

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

LA ALBIÓN
GRAN FÁBRICA Á VAPOR
(CON REAL PRIVILEGIO)
de The Spanish Wine cask Company Limited
MALAGA

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy

ESPECIALIDAD EN BOCOYES DE TODAS CLASES
Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

VALLS HERMANOS
INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.
Prensas hidráulicas, de engranas, 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

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)
Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.
Cuatro medallas: plata, Sautes (1894) y Bordeaux (1895) y oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

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



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

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

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

TALLERES DE FUNDICIÓN
Y CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS
DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRENSAS

Una con jála de 70 centímetros de diámetro.....	200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha.....	275 —
Idem id. de 90 por 90.....	400 —
Idem id. de 100 por 100.....	500 —

Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensa con 20 modelos y tamaños.