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 8 de Febrero de 1899** || **NÚM. 1883**

PARTIDO NACIONAL

Próximas las Cámaras agrícolas á reunirse, convendrá que no olviden la esterilidad de los esfuerzos empleados antes como ahora para recabar aquellas medidas conducentes al fomento y conservación del trabajo nacional.

Desde el notable informe de Jovellanos hasta la última asamblea de las Cámaras de Comercio, mucho se ha hablado y escrito en favor de la producción; poco ó nada la han concedido nuestros rebeldes gobernantes. Y ante este desdén é injusta preterición, no queda más que un camino expedito que pueda conducir rectamente al desideratum de los productores: de gobernados pasar á gobernantes.

Porque no es tiempo ya de pedir, y menos de suplicar; ha llegado el momento de que los productores dicten ellos mismos lo que á sus intereses y á la salud de la patria convenga. Las mayorías imperan en las modernas democracias, y el triunfo corresponde de derecho á los productores, que son la inmensa mayoría de los españoles.

Ya es hora de que acaben las expoliaciones, el parasitismo, la política de estómago. Hora es de que al abandono venza la diligencia; á la inmoralidad la rectitud; al derroche la economía; al desbarajuste la administración; á la ignorancia la vida espiritual.

Tan saludable transformación no pueden acometerla, y menos realizarla, los fracasados de la vieja política, que nos han deshonrado y empobrecido. Están incapacitados para la obra de redención mientras las impurezas de sus errores no se limpien en el Jordán de la conciencia pública justamente indignada.

Sólo el pueblo productor, exento de culpas y abrumado de cargas, puede acometer con éxito la difícil labor de administrar la cosa pública, conforme á las prácticas modernas, basadas *en la instrucción y en el trabajo*; fuentes de riqueza y fundamento de civilización y poderío. Agricultores, industriales, comerciantes y cuantos vivan del trabajo, unidos por vínculos de comunes intereses en lo político y solidaria y recíprocamente en lo económico, tienen fuerzas sobradas para formar un Partido Nacional.

Desde la Junta municipal, enlazada con la de distrito y eslabonada ésta á la vez con la provincial, puede llegarse á constituir una Comisión central encargada de organizar las dispersas fuerzas de los productores. En esto estriba el triunfo ó la derrota, según que se establezca ó no la necesaria organización. Y para obtenerla, los políticos, con sus jefaturas y disciplina, enseñan el camino que debe seguirse. Nadie como éstos en materia de organización.

Unos cuantos, muy pocos, vienen explotando el campo de la política hace ya medio siglo, debido á su excelente organización, y más que nada á que toda España ha confiado á los partidos imperantes la gobernación del Estado.

En defensa propia, los políticos de oficio se esforzarán, de seguro, con toda suerte de intrigas y habilidades, para mantener sus bastardos intereses. Pero si los productores acometen, resueltamente, la patriótica y salvadora empresa de organizarse y de llevar al mismo tiempo el influjo de su esfuerzo á la cosa pública, pronto cambiarían las tristezas de la patria en toda suerte de bienandanzas.

El remedio, pues, está en sus manos, y fuera criminal no aplicarlo para la salud de todos.

Contentarse con lamentar los males que se sienten, es simplemente desahogo del encogimiento y de la pusilanimidad. Y nunca como ahora, que son momentos supremos, precisan resoluciones viriles y esfuerzos aunados dirigidos contra el común enemigo.

Una orientación franca y bien definida en este sentido es lo que hace falta, y hay que esperar que las fuerzas que acaudilla el animoso Sr. Costa sancionarán pronto con sus votos solución tan provechosa. Porque no mantener este criterio, sería tanto como consentir la continuación del desastre y sujetar la producción al carro de las concupiscencias actuales.

¿Prevalecerá tan funesta desdicha? No es posible. La conciencia nacional, y hasta el instinto mismo de conservación, se opondrán con tenacidad á tan dañosos designios.

Comerciantes, industriales y labradores se aprestarán, seguramente, á esta que merece llamarse guerra santa, para salvar los intereses de todos y preparar con incesante estudio y porfiado trabajo el engrandecimiento de la patria.

Al gran Partido Nacional que debe formarse corresponde tan hermosa labor. Y que Dios ilumine á los iniciadores para que lleven á feliz término la difícil, pero honrosísima, tarea de organización de las fuerzas productoras.

NICETO OCHOA.

NUESTRO COMERCIO
con Francia en 1898

Durante el mes de Diciembre de 1898, España ha enviado á Francia por las diferentes Aduanas de la República 382.292 hectolitros de vinos ordinarios, y 17.793 de licor, que suman en conjunto 400.085 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 329.287 hectolitros, que unidos á los 4.589.030 de los once pasados meses, suman 4.918.317 hectolitros, valorados en 172.475.000 francos. En igual mes de 1897 nuestra importación fué de 592.218 hectolitros, lo que hace una diferencia en favor de Diciembre del 97 de 192.133 hectolitros. Italia, durante el citado Diciembre de 1898, ha importado 3.594 hectolitros contra 7.095 que envió en igual mes de 1897.

En resumen, desde 1.° de Enero al 31 de Diciembre de 1898, la importación de nuestros vinos en Francia ha sido 5.548.771 hectolitros, contra 4.094.887 que importamos en igual tiempo de 1897, por lo que resulta á favor de 1898 una diferencia de 1.453.884 hectolitros. En los mismos doce meses, Argelia ha enviado á Francia 3.303.291 hectolitros; Túnez 80.371; Italia 69.256; Portugal 1.525, y las restantes naciones, vinícolas, incluso Inglaterra, 342.414.

En el mencionado mes de Diciembre del 98, Argelia ha importado á Francia 554.543 hectolitros de vinos, Portugal 48, Túnez 14.100, y otros países (ordinarios y de licor) 31.991.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobado con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el susodicho Diciembre de 1898 de 18.157.400 kilogramos, que unidos á los 61.481.200 llegados los once primeros meses, suman 79.638.600, valorados en 17.164.000 francos. En el mismo mes de 1897 el consumo fué de 11.566.700 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Diciembre de 1898 de 6.590.700.

Durante el mes de Diciembre de 1898 han llegado de nuestra nación 347.000 kilogramos de aceite, habiendo pasado al consumo 293.600, que unidos á los 11.804.800 de los once pasados meses, suman 12.098.400, cuyo valor se estima en 6.412.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.° de Enero al 31 de Diciembre de 1897, nosotros importamos 3.207.103 kilogramos, ó sean 13.852.897 menos que en 1898, en el cual hemos traído 17.060.000. En Diciembre de 1897 nosotros importamos 833.800, ó sean 486.800 más que en Diciembre de 1898. Italia, durante el mismo mes, ha importado 798.700 kilogramos, contra 682.600 que envió en 1897. En todo el año de 1898 ha importado dicha nación 8.242.700 kilogramos de aceite, ó sea 4.543 menos que en 1897.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el citado Diciembre de 1898 173.800 kilogramos, que unidos á los 7.654.600 llegados los once primeros meses, suman 7.828.400 kilogramos, que se valoran en 1.300.000 francos, contra 280.900 kilogramos que enviamos en igual mes de 1897.

El valor total de la importación española á Francia durante todo el año 1898, siempre según las estadísticas francesas, es de 322.071.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 82.026.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 240.045.000.

Durante el año 1898, ó sea del 1.° de Enero al 31 de Diciembre, las importaciones á Francia se han elevado á 4.376.195.000 francos y sus exportaciones á 3.503.167.000, de lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de 873.028.000 francos.

ANTONIO BLAVIA.

Correo Agrícola y Mercantil
(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 6.—Hemos tenido muy benéficas lluvias. El estado de los campos es superior.

Precios: Aceite fresco, á 9 pesetas arroba; ídem añejo, á 9,50; vino, desde 6 hasta 40; trigo, de 13,50 á 14 pesetas fanega; cebada, á 5; escaña, á 3,50; habas, á 9,50; garbanzos, de 16 á 18; matalahuga, de 16 á 17.—*M.*

*** **La Rambla** (Córdoba) 5.—Á continuación añado los precios que rigen en esta plaza: Trigo, á 14 pesetas la fanega; cebada, á 5; habas, á 9; garbanzos, á 20; aceite, á 8,75 pesetas arroba; vino común, á 8; vinagre, á 3,50; carne vacuna, á 1,50 el kilogramo; ídem de cerdo en vivo, á 1,35; íd. de tocino salado, á 1,75; íd. jamón, á 2,50.—*El Corresponsal.*

*** **Manzanilla** (Huelva) 6.—La demanda de vinos se ha reanimado mucho; así es que se ha operado y opera con actividad al precio de 9 reales arroba. Las existencias se estiman hoy en unas 3.000 botas. La arroba nuestra equivale á 18 litros.

Las cosechas de cereales prometen ser abundantes, pues el estado de los sembrados es superiosímo.—*C.*

*** **Córdoba** 5.—Se han hecho impor-

---

su mayor parte se compone de *bitartrato potásico* (tártaro); por ser menos soluble en el vino que en el mosto á causa del alcohol que el primero contiene.

El azúcar se descompone en ácido carbónico ó *tufo*, alcohol, glicerina y ácido sucínico, etc., variando, por lo tanto, su composición química, pues de 20, 25 ó 30 gramos de azúcar por litro, sólo quedan 0,3 ó 0,4 gramos, convirtiéndose el resto en las materias apuntadas.

Según Pasteur, cien partes de azúcar dan de alcohol 48,46; tufo, 46,67; glicerina, 3,23; ácido sucínico, 0,61, y alimento del fermento, 1,03; todo ello en peso.

Así es que el mosto nos le encontramos transformado en vino después de la fermentación, y está compuesto de agua de 85 á 90 por 100; alcohol, de 8 á 19; ácido total, de 1 á 0,8; glicerina, de 1 á 0,4; extracto seco, de 3 á 1,50.

Además existen substancias astringentes y enocianina ó color de las uvas, sales y éteres que no son otra cosa que substancias aromáticas.

VI. No basta preparar la fermentación en buenas condiciones, sino que es necesario observarla y dirigirla para prevenir ó remediar cualquier incidente que pueda ocurrir en su transcurso.

Puede ocurrirnos que la fermentación sea muy activa ó demasiado lenta, cosa no conveniente.

Para corregir la primera se aminora la temperatura del local por la ventilación, ó bien se baja la del mosto en fermentación, regando las paredes exteriores con agua fría ó añadiendo mosto sin fermentar.

Para corregir la segunda se puede añadir mosto en fermentación, ó calentar del 5 al 8 por 100 del mosto contenido, y añadirlo haciendo el calentado al baño-maría para que no tome gusto á cocido, y también se puede aumentando la temperatura del local, ó por último, añadiendo vendimia recogida en horas de calor, meciendo la masa, etc.; pero uno de los procedimientos que dan mejores resultados, es recurrir á la

sangría, que consiste en sacar mosto por la canilla y verterlo por la parte superior del recipiente, con lo cual se consigue arrastrar los fermentos existentes en la capa superior hacia la parte inferior.

Ya dijimos que no es conveniente la fermentación demasiado rápida, porque con estas condiciones se desarrolla mal el fermento alcohólico al elevarse la temperatura, y bien el fermento acético, láctico, etc.

Con el objeto de enfriar el mosto se usan unos aparatos parecidos á los enotermos, por los cuales circula el mosto por unos tubos en espiral ó en horquilla y el agua por otros que envuelven á los primeros, marchando ésta en sentido contrario á la corriente del caldo.

Este medio que se perfecciona constantemente por ingeniosas disposiciones adoptadas últimamente, parece mejor que el de refrescar los mostos por tubos en serpentín, interiores ó exteriores á las vasijas de fermentación, y por los que puede circular el agua ó el vapor, según se trate de bajar ó elevar la temperatura de la masa en fermentación. Y como dar mayores detalles sobre estas disposiciones, adoptadas por la moderna enología, nos llevaría fuera del programa propuesto por la Superioridad, pasaremos á detallar otros puntos de éste.

LECCIÓN 38

Fermentación cerrada y abierta.—Ventajas é inconvenientes de una y otra.—Cerraduras.—Medios ideados para tener sumergido el sombrero durante la fermentación tumultuosa del mosto.—Falsos fondos. Disposición de los falsos fondos en las tinas sistema Buelli, Porset y Coste-Floret.—Descripción de estos métodos de sumersión del sombrero.—Ventajas é inconvenientes de estos sistemas de vinificación. Tina sistema Víctor Cambon, de circulación constante.—Otras disposiciones adoptadas en los vasos de fermentación, con el fin de calentar ó refrescar el mosto.—Desuelle, suelta ó saca.—Momento oportuno de hacer el desuelle y circunstancias que lo determinan.—Medios en práctica para hacer el desuelle.

I. La fermentación puede ser abierta, cerrada ó mixta, pero, sobre si ha de ser de una ú otra forma, existen muchas y dife-

XIV. Los tinos ú otros recipientes que hayan de utilizarse para la fermentación, deberán llenarse lo más pronto posible, en veinticuatro horas á lo más, y de esta suerte se evita que al verter el fruto frío en el recipiente de fermentación, se paralice ésta si es que ya ha comenzado.

El vacío que debe dejarse es de 1/8 á 1/6, cuyo vacío tiene el doble objeto de evitar derramamiento del líquido por el aumento de volumen al verificarse la fermentación, y porque la casca no llegue al borde de la tina, poniéndose en contacto el sombrero con el aire, que puede acetificarlo sin la capa protectora de tufo que se conserva en el hueco dejado *ad hoc* con este fin.

LECCIÓN 37

Fermentación.—Explicación de este fenómeno.—Levaduras.—Fermentación tumultuosa y lenta.—Modificaciones que experimenta el mosto durante estos fenómenos en su aspecto y composición.—Incidentes que pueden ocurrir durante la fermentación y medios de evitarlos.

I. Al tratar de la fermentación, nos referimos á la alcohólica, por la cual el mosto se transforma en vino mediante la acción de la levadura alcohólica.

Las mejores condiciones para ésta son: una temperatura ni excesiva ni deficiente. El no tenerse esto presente es causa de los principales defectos del vino, siendo la más conveniente las de 18 á 25° C., pues cuando aumenta esta temperatura, decrece su actividad y se paraliza cuando desciende á 9° ó pasa de 40° C. La primera se refiere á la temperatura del local, pues la del mosto oscila entre 28 y 32° C. la óptima.

II. Son muchas las teorías que existen respecto á la explicación del fenómeno de la fermentación; pero nosotros hemos de exponer tan sólo la fundada en los trabajos del célebre bacteriólogo Mr. Pasteur y el vinicultor Vernette-Lamotte.

Hasta hace muy poco tiempo se han disputado la explicación del fenómeno fermentativo, la química, que decía era

tantes ventas de aceite, y sigue la demanda. Como consecuencia, han mejorado algo los precios y tienden á subir más, lo que será en breve un hecho si no aflojan los pedidos. Cotizamos sobre vagón, de 37,50 á 38 reales arroba.

Hemos tenido copiosas lluvias. Inmejorables los campos.—*El Corresponsal.*

*** **Churriana** (Granada) 6.—Precios: Trigo, á 14,50 pesetas fanega; cebada, á 6; maíz, á 11,50; habas, á 11; garbanzos, á 30; vino tinto, á 5 pesetas la arroba de 17 litros; blanco, íd. íd.; aceite, á 9,50.

De cáñamo hay disponibles 10.000 arrobas al precia de 13 pesetas una.—*C.*

*** **Huéscar** (Granada) 2.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12,50 la fanega; ídem candeal, á 11,50; centeno, á 7,50; cebada, á 5; panizo, á 7; harina fuerte, de primera, á 4,75 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, á 4,50; candeal de primera, á 4,75; ídem de segunda, á 4,50; 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 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que subscribe.—*Isidoro Monzón.*

*** **Jaén** 6.—Por el alza de precios de los aceites ha decrecido la demanda. Se hacen algunas operaciones de 37,50 á 38 reales arroba.

En Andújar rige para los nuevos el precio de 38 reales, con retraimiento de los tenedores, que se prometen vender en breve de 39 á 40.

Sin variación los precios de los cereales.

Muy buenos los campos.—*R. H.*

De Aragón

Paniza (Zaragoza) 6.—Ha llovido y nevado poco para los sembrados, pero bastante para ir trabajando.

Se animan las ventas de vino, cotizándose de 15 á 16, 16,50 y 17 pesetas alquez (119 litros). Los alcoholes vínicos de destilación directa, 94 á 95° centesimales, se pagan de 80 á 90 y 95 pesetas hectolitro.

Algo animada la venta de cebadas: de 16 á 16,50 y hasta 17 y 18 pesetas cahiz.

Trigos no se encuentran apenas para la venta, y como precio nominal puedo fijar el de 43 pesetas cahiz, poco más ó menos.—*P. V.*

*** **Aguarón** (Zaragoza) 6.—Se ha reanimado la contratación de vinos, habiéndose ajustado importantes partidas al precio de 17 pesetas alquez (119 litros). Sigue la demanda.—*Un Subscriptor.*

*** **Angües** (Huesca) 5.—Los campos, que ya estaban buenos, mejorarán con las últimas humedades.

La cosecha de aceite ha sido mayor que las anteriores.

De vino tenemos 5.000 nietros (el nietro equivale á 160 litros), con 15° en general. El precio ha bajado, quedando á 23,50 pesetas nietro.

El aceite, á 50 pesetas los 50 kilos.

El trigo, á 5 pesetas la hanega, y la cebada, á 2,50.—*C.*

De Castilla la Nueva

Toledo 6.—Las lluvias de esta semana pasada han producido inmensos bienes en esta región.

Los campos presentan hermoso aspecto de verdura, con una gran primavera de pastos.

El estado de los ganados, inmejorable.

Hánse vendido partidas de corderos á buenos precios; el más alto á 43 maravedises libra, en vivo.

Las pertinaces heladas del mes pasado han encepado las siembras de cereales, y con los ocho días que llevamos de tiempo blando y húmedo, se están cerrando los trigos tempranos, haciéndose con grandes premuras las labores de rejaca.

La recolección de la aceituna ha sido buena, por lo general; el producto inmejorable, siendo muy solicitado por agentes franceses y valencianos; han llegado á pagar, en el molino, á 11 pesetas arroba.

El mercado de cereales está paralizado. Existen grandes partidas de cebada, cotizándose á 5,50 pesetas fanega, y el trigo á 14; la avena á 6, y las algarrobas á 7,50.

Igualmente existen escasas transacciones en la patata, á pesar de haber grandes existencias; cotízase la arroba á 1,50 pesetas.—*F. D.*

*** **Chinchón** (Madrid) 2.—La cosecha de uva abundante; los vinos superiores; la demanda escasa.

Empezaron á venderse á 11 reales arroba; después se vendieron á 10, y en la actualidad se encuentra vino á 9.

Y la marcada tendencia á la baja que aquí, como en casi todos los puntos productores de España, se observa, hace temer una nueva crisis vinícola, como la que empezó en 1887.

Lo abundante de la cosecha, la baja de los cambios, la subida de los Aranceles en Francia, el nuevo tratado franco-italiano y la pérdida de nuestras colonias, son las concausas que han determinado la baja. Con el fin de evitarla ó contenerla, ha creado el Gobierno, en el Ministerio de Estado, una *Sección de comercio*, para poner en relación á los productores españoles con los consumidores extranjeros, y facilitar las transacciones. Esta *nueva sección*, que funciona bajo la jefatura del activo é inteligente Sr. Goiry, servirá de intermediaria para toda clase de productos, pero muy particularmente de los derivados de la vid, por ser éstos los que atraviesan mayor crisis y los que constituyen la principal riqueza de España.

Precisamente en la prensa de hoy, al dar cuenta del Consejo de Ministros celebrado ayer, se habla de un proyecto del Ministro de Estado en favor del comercio de exportación.

Eso de recibir en el Ministerio de Estado datos de los productores españoles y de nuestros Agentes consulares en todos los países, enviar muestras y preparar exposiciones permanentes de productos españoles en las Repúblicas Sudameriranas, es un buen pensamiento, que llevado á la práctica con prudencia, sencillez y sentido práctico, ha de favorecer notablemente la producción española.

Todos los productores españoles darán la enhorabuena al Sr. Ministro de Estado, como se la dá el que escribe estas líneas.

Que el pensamiento no se quede en proyecto, y que al realizarse se haga con prudencia, sencillez y sentido práctico.

Eso, y nada más por ahora, es lo que se necesita respecto al particular.—*El Corresponsal.*

*** **Villarrubia de los Ojos** (Ciudad Real) 6.—Satisfechos los labradores por el temporal de lluvias. Las cosechas prometen. La de aceituna ha sido regular.

Calma en el mercado. A continuación los precios: Candeal, á 14 pesetas fanega; cebada, á 4,25; vino tinto, 13°, á 2 pesetas arroba; blanco, á 1,75; aceite, con regular demanda, á 9,25.—*R.*

*** **Sisante** (Cuenca) 5.—Termina la elaboración de aceite, siendo superior la clase y bueno el rendimiento. Dicho caldo se cotiza á 40 reales arroba, con tendencia al alza.

En baja el vino, cediéndose á 7 reales la arroba.

El candeal, á 54 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 24; avena y escaña, á 16. El azafrán, á 240 reales la libra de 460 gramos.—*I.*

*** **Puebla de Montalbán** (Toledo) 4.—A la sequía que se dejaba sentir y á las fuertes heladas de la primera quincena de Enero ha seguido una nevada y abundantes lluvias, cosa que mejorará el aspecto de los campos, ya deseosos de humedad.

Se han terminado las podas de vides y se está en las del olivo; también se está terminando la molienda de aceituna y empezando á sembrar garbanzos.

Los precios son: Aceite, á 38 reales arroba; trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 20; vino á 8 reales arroba.

Los habares y guisantares tempranos de esperanzas y algunos abotonados ya. *C. I.*

*** **Almorox** (Toledo) 5.—Precios: Vino seco, á 8 reales arroba; dulce ó embocado, de 8 á 9. El color es grana y la riqueza alcohólica 15 á 16°.

Aguardiente común, 20°, á 27 reales arroba; aceite, á 36; vinagre, á 5.

De granos no hay existencias.

Los sembrados estaban regulares, y con las lluvias y la nevada última mejorarán.—*J. G.*

*** **Herencia** (Ciudad Real) 4.—Los cuatro ó cinco días que llevamos aquí de lluvia mejorarán la siembra que ya estaba resentida por la pertinaz sequía que hemos tenido; también favorecerá los plantíos, pues está demostrado que, tanto el olivo como la vid, necesitan aguas abundantes de invierno para dar fruto.

Ya se ha terminado la recolección de aceituna y el resultado de la cosecha ha sido mediano; los aceites, en cambio, son de superior calidad y los buscan los valencianos pagando una peseta más en arroba que los pagan para otras plazas.

El vino ha quedado en poder de quien puede esperar y no quieren vender menos de dos pesetas arroba, siendo todos los gastos, hasta ponerlo sobre vagón en la estación de Alcázar de San Juan, 20 céntimos de peseta arroba.

Con el candeal que esta fábrica de harinas de los Sres. Sepúlveda hermanos y la de los Sres. Palmero y Montou, de Alcázar de San Juan, casi hay bastante para dar fin á la existencia que hay aquí, y compran todo lo que se pone á la venta de 51 á 52 reales fanega.

Se han distribuído por toda esta comarca compradores de corderos para la plaza de Madrid, y apenas si han dejado alguna que otra partida, pagándolos de 7 á 8 pesetas los más pequeños, pues las partidas que quedan son las que se reservan para Valencia, que destinan al recrío. Con este motivo se está elaborando ya queso, pero la clase que no es igual á la que se hace en los meses de Abril, Mayo y Junio, lo venden de 60 á 65 reales arroba, y en dichos meses se vende de 84 á 88.

Hoy, los precios de este mercado son los siguientes:

Candeal, de 51 á 52 reales fanega; jeja, de 45 á 46; centeno, de 29 á 30; cebada, de 19 á 20; avena, de 15 á 16; aceite, de 40 á 41 reales arroba; vino tinto, de 7,50 á 8; ídem blanco, de 7 á 7,50; patatas, de 5 á 6; queso, de 60 á 65.—*V. R.*

De Castilla la Vieja

La Nava del Rey (Valladolid) 2.—Dos años sin llegar apenas las humedades al subsuelo, habían puesto al viñedo en situación crítica, que preocupaba hondamente á los viticultores.

En gran consideración puede tener remedio si el temporal de lluvias iniciado dos días há continúa.

Hay poca animación en los negocios sobre trigos á causa de las inmotivadas oscilaciones que los modernos comerciantes producen cada día. De vinos, regular extracción.

Los precios que rigen son: Trigo, á 49 reales fanega; cebada, á 24; algarrobas, á 20; guisantes, á 32; garbanzos, de 120 á 160; avena, á 17; vino blanco nuevo, de 13 á 14 reales cántaro; añejo, de 22 á 24; viejo, de 40 en adelante; tinto, de 12 á 13; vinagre, á 12.

Las labores del campo se van haciendo sin perder una hora; bueno el estado de los sembrados.—*J. A.*

*** **Trigueros del Valle** (Valladolid) 1.° Después de la nevada del sábado por la noche (aunque de poca duración), tuvimos ayer 31, un buen día de lluvia; empezó á las tres de la tarde y terminó á las diez de la noche, con temperatura grandemente beneficiosa para la agricultura.

Los negocios, tanto de trigos como de vinos, están paralizados.

Se venden: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 24; avena, á 18; guisantes, á 44; patatas, á 5 arroba.

El vino en los pueblos inmediatos se cotiza: En Corcos, de 11 á 11,50 reales el cántaro; Cubillas de Santa Marta, á 11; en ésta de Trigueros, á 11,50, con flojedad en los precios.

La ganadería, aunque buena en carnes, tememos sea invadida por las viruelas, pues se dice que las hay en algunos ganados. Lo cierto es que la parición se hace con desigualdad y que perecen muchos corderillos al tiempo de nacer (lo que llamamos aquí malparir). Esta enfermedad es general en esta comarca.—*El Corresponsal.*

*** **Villalón** (Valladolid) 4.—Tenemos un tiempo de lluvias generales que son beneficiosas para el campo.

En el mercado han entrado unas 200 fanegas de trigo, pero los compradores se manifiestan flojos. Se ha cotizado el trigo á 49 reales las 94 libras; centeno, á 32 fanega; cebada, á 24.

En partidas se ofrecen 400 fanegas á 51 reales, sobre vagón en Villada, pero sólo pagan á 50.

El queso está muy barato en la actualidad, pues sólo le pagan á 36 reales arroba; lechazos, á 40 céntimos libra, y pieles, á 5 reales una.—*El Corresponsal.*

*** **Frómista** (Palencia) 5.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 48 reales las 92 libras; cebada, á 26 fanega; avena, á 19; garbanzos, á 120; alubias, de 84 á 108; yeros, á 40; harina de primera, á 18,50 arroba; ídem de segunda, á 17,50; tercerilla, á 12; harinilla, á 8,50; cabezuela, á 12 fanega; patatas, á 5 arroba; vino tinto, á 10 cántaro; cerdos de año, á 72 arroba los de fuera en muerto y 80 los del país; lechazos, á 40 céntimos libra en vivo.—*El Corresponsal.*

*** **Briviesca** (Burgos) 5.—En el mercado último, como puede verse por la nota, apenas hubo entradas. Compradores y vendedores se presentan muy retraídos.

Han entrado 237 fanegas de trigo, que se pagaron de 51 á 51,50 reales una, según clase; 17 de álaga, de 51,50 á 52; 5 de centeno, á 32; 72 de cebada, á 24; 12 de avena, á 16; 11 de yeros, á 40; harina de primera, á 21 arroba; ídem de segunda, á 20; ídem de tercera, á 19; harinilla, á 8 fanega; cabezuela, á 7; salvadillo, á 7. *El Corresponsal.*

*** **Santander** 5.—*Harinas:* Los envíos por mar, en la semana, consisten en 390 sacos para Ferrol, 377 para Huelva, 50 para Cádiz, 60 para Algeciras, 25 para Sevilla, 5 para Málaga, 100 para Almería, 10 para Valencia, 100 para Huelva, 353 para Cádiz, 390 para Sevilla, 13 para Málaga, 168 para Llanes, 200 para Coruña, 50 para Sevilla, 377 para Cádiz, 100 para Motril y 30 para Valencia; total, 2.708 sacos.

Se recibieron de Bilbao dos partidas de 80 sacos.

En cuanto á precios, considero vigentes los de 19 reales por harinas austrohúngaras, y 18,50 por las de piedra.—*El Corresponsal.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 5.—A causa de las lluvias, apenas si ha habido entradas, y también por no querer estos compradores admitir trigos adulterados.

Hoy todo el día lloviendo.

Han entrado en este mercado 80 fanegas de trigo, que se cotizaron á 49 reales las 94 libras; centeno, á 30 la fanega; cebada, á 23; algarrobas, á 30.—*El Corresponsal.*

*** **Valladolid** 6.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 150 fanegas de trigo, que se cotizaron de 50 á 50,50 reales las 94 libras (28,90 á 29,19 pesetas los 100 kilos, ó 22,82 á 23,04 el hectolitro); 300 de cebada, á 31,50 una; y en los del Canal entraron 200 de trigo, que se pagaron de 50 á 50,50 las 94 libras (28,90 á 29,19 pesetas los 100 kilos, ó 22,82 á 23,04 el hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Cebada, á 25 reales fanega; patatas, á 1,45 pesetas arroba; harina de primera, extra, á 19 reales arroba con saco y sobre vagón en esta estación; ídem de todo pan, á 18; ídem de segunda, á 17; ídem de tercera, á 16; ídem tercerilla, á 9,50.—*El Corresponsal.*

*** **La Seca** (Valladolid) 6.—Adjunto le remito nota de las entradas y salidas de líquidos y granos en esta localidad.

El tiempo superior para el campo; ya cuatro días que tenemos agua en abundancia, siendo muy beneficiosa, sobre todo para el viñedo.

La extracción de vino es buena, habiendo salido en la presente semana 3.800 cántaros de blanco y 300 de tinto á 14 y 15 reales uno.

De trigo han salido 50 fanegas á 49 reales una; 80 de algarrobas, á 32.

Cebada sin entradas, debido al día que no ha dejado de llover.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Vendrell (Tarragona) 5.—Se han hecho ventas de vinos tintos y vírgenes, cotizándose éstos á 25 pesetas la carga (121,60 litros), y aquéllos de 20 á 22.

El aceite á 4 pesetas cuartán (4,13 litros); algarrobas, á 5,75 el quintal con mucha firmeza; patatas, á 6,50; guanos, de 22 á 24 pesetas el saco de 70 kilos, según marca.—*C.*

*** **Reus** (Tarragona) 5.—*Avellana.*—Cosechero, de 42 á 43 pesetas saco de 58,400 kilogramos; cribada, á 46; negreta escogida primera, á 45; grano primera, á 72,50, y segunda, á 65,50 quintal de 41, 600 kilos.

Almendra.—Mollar en cáscara, de 55 á 60 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, á 112,50 quintal de 41,600 kilos; largueta, á 105; común, á 100.

Saccaromyces apiculatus, *Saccaromyces ellipsoideus*, *Saccaromyces pasteurianu*, *Micoderma vini* y el *Rezi*.

Para los vinos finos conviene el segundo y para los azucarados el primero.

El *Pasteuriano* y el *Micoderma vini* predominan en la fermentación lenta.

IV. Una vez cargada la vasija, veamos cuál es la marcha de la fermentación, que por regla general se señala con vagos caracteres á las seis ú ocho horas de cargado el tino, apareciendo á las veinticuatro las burbujas de ácido carbónico que se deshacen y forman la espuma en los costados, á la vez que se forma el sombrero por la presión que ejerce sobre la parte sólida de la vendimia este ácido carbónico. El contenido del recipiente aumenta de volumen y se produce mucha espuma y ruido como de ebullición, aumentando sensiblemente la temperatura de la masa que fermenta.

El ácido carbónico apaga una bujia tan pronto como se acerca á la boca de la vasija, y se nota un olor picante característico de este gas y el olor propio de otros cuerpos, pudiendo afirmar que entonces está el mosto en plena fermentación tumultuosa.

Esta dura de seis á doce días, según las condiciones en que se verifica y composición del mosto, comenzando después á descender, haciéndose menos perceptibles los fenómenos antes indicados.

Pasada la fermentación tumultuosa ya no quedan más que algunas burbujas, desciende la temperatura hasta ponerse en equilibrio con la del local, y el mosto, casi transformado en vino, entra en la fermentación lenta donde termina la transformación.

V.—El mosto en principio es de un color rojizo, si de uva negra, ó de agua de limón, si blanca, de un sabor dulce y más denso que el agua; después, á causa de la fermentación, se disuelve la materia colorante á beneficio del alcohol que se va formando y los ácidos y se precipita una substancia, que en

producido por acciones físico-químicas, y la orgánica, que explica su desarrollo por el de pequeños hongos, que viven y originan en el mosto el cambio de éste en vino; pero al fin fué aceptada la de Mr. Pasteur, demostrando que en el mosto existe y se desarrolla un hongo de forma de elipse, al que ha clasificado con el nombre de *Saccaromyces ellipsoideus*, aun cuando también existen otros varios, que transforman el azúcar en alcohol, ácido sucínico, etc., etc.

La acidez del mosto contraría el desarrollo de la levadura alcohólica; pero al ser nociva á la propagación de las bacterias existentes en el mosto, resulta favorable á la fermentación entre ciertos límites.

Al hablar de la composición de los mostos dijimos que contenía el fruto en su piel gérmenes ó fermentos fijados en él como en lugar á propósito á su desarrollo, los cuales al pasar al mosto se desarrollan en él, pues es como una semilla que cae en terreno que le ofrece buenas condiciones para la germinación.

El hongo de la levadura alcohólica para su vida y desarrollo necesita terreno adecuado, que es el mosto en este caso, requiriendo una temperatura de 18 á 25° C., perjudicándole los cambios bruscos de temperatura, matándole ó anulándole las que bajan de 9° ó pasan de 40° C.

Dijimos antes que en el mosto existian otros gérmenes distintos del fermento alcohólico, conviniendo que no se desarrolle más que él, y existiendo éste en buen número, puede dominar á los demás, como lo prueban los experimentos de Pasteur y Rommier.

III. Al ocuparnos de la fermentación, explicamos la causa que la determinaba, atribuyéndola á la germinación, desarrollo y propagación de un pequeño hongo que llamó Pasteur *Saccaromyces ellipsoideus*; pero también durante el desarrollo y formación de la uva se depositan en el hollejo de los granos muchos gérmenes, bacterias, micrococos, protococos, etc.

De todos ellos citaremos los que más interesan, que son:

rentes opiniones de distinguidos enólogos. Las muchas y variadas causas que contribuyen á la formación del vino, son un gran obstáculo para precisar la más conveniente, pero no obstante, describiendo las ventajas é inconvenientes de una y otra, podrá el bodeguero seguir la más práctica en cada caso.

II. Las ventajas de la fermentación cerrada son: que se regulariza mejor la temperatura, evita la evaporación de alcohol y éteres, á la vez que es mayor la limpieza, tan recomendada en enología.

Los inconvenientes son que, no pudiendo salir todo el ácido carbónico por el cierre hidráulico, determina una presión sobre el líquido, dificultando sus movimientos, y retrasando la fermentación, lo que puede dar lugar á que queden abocados los caldos demasiado densos.

La fermentación abierta tiene las ventajas de que, dejando cierto hueco entre el fruto y el borde de la vasija, para que no se acetifique el sombrero, es más económica y no tan peligrosa como se dice.

Que los caldos fermentan mejor, y su transformación es más completa al no tener ningún obstáculo para su movimiento, á la vez que da vinos de más color, á causa de que por los mecidos cede el hollejo la materia colorante.

La fermentación mixta tiene la ventaja de que al estar el fruto en maceración disuelve la materia colorante y tratándose de vinos ordinarios las materias astringentes del raspón.

Aseguran algunos enólogos que tiene el inconveniente de que se aglomera la parte sólida bajo el falso fondo, la circulación no es regular, pero según los estudios hechos en esta Estación, no es así; puesto que la levadura queda completamente sumergida en la masa en fermentación.

III. Son muchos los modelos de cerraduras hidráulicas, pero la más sencilla se compone de un tubo de metal encorvado, cuya rama más larga se introduce en el agujero que tiene el témpano colocado en la vasija, sujetándola con arcilla, y el tubo más pequeño va á parar á un depósito de agua

para que el ácido carbónico ó tufo pase por ésta é impida la entrada del aire.

Otro de los más generalizados es el que se compone de un tubo central en el cual forma cuerpo con él un depósito que se llena de agua. La parte saliente del tubo se tapa con un vaso invertido que no ajusta bien al fondo del depósito. Los gases que se desprenden de la vasija en fermentación pasan por el tubo y descienden por el vaso invertido, yendo á parar al agua donde formando burbujas salen al exterior.

También se emplean las cerraduras Noel y Vesicard; pero éstas, que son verdaderos esterilizadores, se usan más para la conservación del vino en barricas con vacío.

IV. Los medios ideados para tener sumergido el sombrero, es la colocación de falsos fondos horizontales.

V. Los falsos fondos deben estar construídos de buena madera de roble; y como el objeto de éstos es que circule bien el mosto, se agujerean á tresbolillo, á la distancia de 8 centímetros, cuyos agujeros tienen 13 milímetros de diámetro.

VI y VII. La disposición del falso fondo en la tina Buelli resulta, cuando se arma, de suerte que haya tanto mosto sobre él como por debajo del falso fondo.

Esto con el objeto de evitar los inconvenientes que se dice resultan de aglomerarse el sombrero en la parte superior de la masa en fermentación, y se repartan mejor las levaduras, ocupando el centro de la masa.

Se concibe que en el sistema Buelli el falso fondo tiene que ser una celosía armada, para hacerla descender á la profundidad conveniente, fijándola una vez llegada á la posición que deba ocupar en la vasija.

Con el fin de abreviar la fermentación, explicamos la causa que la determinaba, atribuyéndola á la germinación, desarrollo y propagación de un pequeño hongo que llamó Pasteur *Saccaromyces ellipsoideus*; pero también durante el desarrollo y formación de la uva se depositan en el hollejo de los granos muchos gérmenes, bacterias, micrococos, protococos, etc.

De todos ellos citaremos los que más interesan, que son:

Coste-Floret aconseja la colocación de dos falsos fondos ver-

Mistelas.—Las negras del Campo, de 55 á 57,50 pesetas la carga; Priorato, de 60 á 70; blancas, de 50 á 55.

Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls de 16 á 17 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, de 19 á 20; los llamados de Pié de montaña, de 20 á 22; Conca de Barberá, de 15 á 17.

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

Espíritus. — Destilado de vino, á 79 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinado, de 24,50°, á 13 duros la carga; selecto, de 39,40°, á 97 duros los 500 litros, sin casco.

Alcohol de orujo.—A 69 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, á 12 duros la carga de 121,60 litros.—*El Corresponsal.*

*** **Lérida** 6.—Poco concurrido el último mercado, rigieron los siguientes precios: Trigo monte clase superior, de 19,50 á 20 la cuartera de 73,36 litros; ídem íd. corriente, á 19; íd. íd. floja, de 18 á 18,50; ídem huerta, á 18; cebada, de 6,50 á 7; maíz, de 10 á 10,50; habones, de 11,25 á 11,50; habas, íd. íd.; judías, de 23 á 26; aceite nuevo, de 9,50 á 9,75 la arroba.

El mercado firme y con regulares existencias.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 3.—Tiempo lluvioso y bonancible para la agricultura.

El mercado de cereales se sostiene con precios firmes. He aquí los que rigen sobre vagón; Trigo rubio ó fuerte, de 60 á 61,50 reales fanega; ídem blanco ó pintón, de 58 á 60; ídem albar ó blanquillo, de 56 á 57; cebada, de 24 á 26; avena, de 17 á 19,50; habas, de 38 á 39; altramuces, de 26 á 28; garbanzos gordos, de 100 á 120; ídem regulares, de 90 á 100; lana fina negra, de 90 á 100 la arroba; ídem íd. blanca, 80 á 100; ídem basta blanca, de 80 á 85; hierba cuajo, de 50 á 52; aceite, de 40 á 42; vino, de 10 á 12; cerdos de diez arrobas, de 48 á 50 reales una.

Para compras dirigirse al que subscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

*** **Navalvillar de Pela** (Badajoz) 4.—El estado de los campos en esta comarca es bueno. Sin embargo, el precio de los granos no desciende por lo escasa que fué la cosecha. De aceite hemos tenido regular producción.

Los precios están sostenidos con tendencia al alza. Helos aquí: Trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 24; avena, de 14 á 15; aceite fresco, de 36 á 37 la arroba.—*V. V.*

*** **Jerte** (Cáceres) 5.—Por esta comarca ha hecho y sigue haciendo un tiempo propio de la estación, pues los primeros del pasado Enero hizo mucho frío, luego nevó en abundancia, y hace unos días que llueve tan copiosamente que hace concebir fundadas esperanzas que el año agrícola resulte bueno, tanto por la abundancia de aguas, que de seguir así habrá, como porque en esta región se ha observado que los años que el invierno es templado y seco, se desarrollan con más fuerza todas las plagas del campo.

Siguen sin variación ninguna cotizándose los géneros al precio que en mi anterior le indicaba, y únicamente en el aceite se observa una pequeña tendencia á la baja, por estar funcionando todos los molinos ó lagares de aceite y resultar una cosecha de bastante rendimiento.—*J. B.*

*** **Medellín** (Badajoz) 5.—Precios corrientes en este día por reales vellón fanega sobre vagón: Trigo rubio superior, de 61 á 61,50 la fanega; ídem blanco, de 59 á 60; ídem albar, de 56 á 57; cebada, de 25 á 26; avena, á 18; habas, á 39 la fanega colmada; garbanzos regulares, de 90 á 100; altramuces, á 28.

Tenemos tiempo húmedo y temperatura suave, hallándose los campos en muy buen estado.

La demanda de granos encalmada.—*J. Soldevilla.*

De León

León 5.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 45 á 46 reales fanega; centeno, de 30 á 31; cebada, de 21 á 22; garbanzos, de 120 á 150; habas de color, de 78 á 92; alubias, de 80 á 84; patatas, de 4,50 á 5 reales arroba; vino tinto del país, á 16 reales cántaro; aceite, á 5 reales kilo; tocino nuevo, á 96 reales arroba; añejo, de 104 á 106.—*El Corresponsal.*

*** **Salamanca** 5. Temporal de lluvias muy beneficioso para los campos.

Encalmados los trigos; no se hacen operaciones.

Ayer han regido los siguientes precios: Trigo de rentas, á 50 reales fanega, nominal; trigo al detall, á 48,75; centeno á 31; cebada, á 23; algarrobas, á 34,50; avena, á 17; trigo barbilla, á 46; rubión, á 46; garbanzos, de 100 á 180, pieles de cabrito, á 7,50 reales una; harina de primera, á 19 reales arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 16; bueyes de labor, de 1.000 á 1.900 reales uno; novillos de tres años, de 1.200 á 1.300; cerdos al destete, á 50 reales uno; de seis meses, á 120; de año, á 240; cebones en vivo, á 54 reales arroba.—*El Corresponsal.*

*** **Morales del Vino** (Zamora) 6.—Tenemos grandes existencias de vino, y como la demanda es escasa, y generales los deseos de vender, se cede el cántaro de 10 á 11 reales. Es de temer desciendan estos precios si no aumentan los pedidos.

El trigo, de 48 á 50 reales fanega, y la cebada, de 23 á 24.

Buenos los campos.—*Un Subscriptor.*

*** **Zamora** 5.—Hoy se encuentra este mercado muy desanimado, efecto de las muchas lluvias que hace ya algunos días tenemos, y sobre todo ayer y hoy ha llovido muchísimo, que beneficia á los sembrados, pastos y viñedo, y por consiguiente, se encuentran muy entusiasmados estos labradores y vinateros.

En trigos, un almacenista de ésta ha comprado estos días cinco de las mejores partidas de trigo de rentas de esta capital, y la misma casa ha vendido 30 vagones de trigo para Manresa, Barcelona y Sabadell, creyéndose que con haber llovido tanto y tener noticias de los muchos ajustes hechos del extranjero, el trigo ha de ponerse pronto de 41 á 45.

Entraron 164 fanegas de trigo, pagándose de 47 á 50 reales una; 60 de centeno, á 31; 86 de cebada, á 26; 44 de algarrobas, á 33; harina de primera, á 19 reales arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 16; patatas, á 5; vino tinto, á 14 reales cántaro; blanco, á 15.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Aoiz 5.—Pocos años he conocido los sembrados de secano tan hermosos como en el presente. Si la primavera les favorece, será grande la cosecha.

El trigo se detalla á 23 reales robo (28,13 litros), y la cebada á 13.

Las existencias de vino se estiman en unos 50.000 cántaros de 11,77 litros, rigiendo el precio de 7 reales, con flojedad.—*C.*

*** **Torres** 6.—No se anima el negocio de vinos y hay deseos de vender. A 7 reales el cántaro (11,77 litros), pueden hacerse buenas partidas.

Buenos los campos.

El trigo se paga á 24 reales robo (28,13 litros), y la cebada á 11.—*Un Subscriptor.*

De las Riojas

Hormilla 4.—Tiempo frío y seco; apenas ha habido humedades; así es que los sembrados se resienten, y si no llueve, no podrán producir las demás plantas.

Regular animación en el mercado de vinos, pagándose de 9 á 10 reales la cántara (16,04 litros); todo el vino que sale es para Burgos y la provincia de Santander. Tenemos claretes inmejorables, de grado, sabor y brillante color. Los cosecheros desean vender, porque tienen muchas existencias en bodega; lo que conservan en cuevas no lo ceden á 10 reales.

Adelantadas las labores, porque no se ha perdido ni una hora.

Se está sembrando la avena.

El trigo se cotiza de 48 á 50 reales fanega; cebada, de 23 á 25; avena, de 16 á 18.

Para más informes, dirigirse al que subscribe.—*Lúcas Fernández.*

*** **Moreda** (Álava) 6.—Aun cuando á bajos precios, no dejan de hacerse ventas de vino. Las clases superiores se cotizan de 8 á 9 reales cántara (16,04 litros), y las corrientes á 7.

Ha terminado la recolección de la aceituna, siendo regulares los rendimientos. *Un Subscriptor.*

*** **Aldeanueva de Ebro** (Logroño) 6.—El mercado de vinos viene estando muy encalmado en la presente campaña. Al principio se hicieron partidas á 11 y 12 reales la cántara (16,04 litros); después se contrataron unas 30.000 cántaras á 10 reales, y últimamente se han hecho ventas á 8 y 8,50.

En la última vendimia se han elaborado en este pueblo 300.000 cántaras, próximamente.

De oliva hemos cogido algo más que otros años, rindiendo bastante aceite.

Poca demanda de cereales, pagándose el trigo á 12 y 11,50 pesetas fanega. La cebada á 5 y la avena á 3,50.—*J. M. P.*

*** **Cenicero** (Logroño) 6.—Por más que han descendido los precios del vino, no se observa el movimiento de otros años. No dejan de hacerse ventas, pero en menor escala que corresponde á las grandes existencias que tenemos.

Los vinos enyesados tienen más estimación que los elaborados sin esta substancia, pues los primeros se cotizan de 9 á 9,50 reales cántara (16,04 litros), y los últimos de 8 á 9.

De Huércanos y Hormilla me dicen que están animadas las ventas, cotizándose á 7,50 y de 9 á 10 reales, respectivamente.

El trigo de 49 á 51 reales fanega, y la cebada de 24 á 25.—*El Corresponsal.*

*** **Ollauri** (Logroño) 6.—Muy retrasada la venta de vino, pues sólo se han vendido en este pueblo 9.000 cántaras, de 7 á 8 reales, aparte 1.000 que la Compañía vinícola compró á 10. En Rodezno han despachado 16.000 á los mismos precios. Más afortunado Briones, lleva vendidas 80.000 cántaras de 9 á 10 reales, por la circunstancia de tener vinos con yeso de mucha grana.

Para las destilerías de Haro compran en el partido de Nájera en bastante cantidad, á 4,50 reales cántara.

Tiempo como se deseaba, con bastantes lluvias, y por consiguiente, los campos buenos.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Alcoy (Alicante) 5.—Desde mediados de Enero reina tiempo crudo, con fríos y recios vientos. Buena sería una lluvia, y mejor una nevada, para limpiar los árboles de gusanillos, y sazonar las tierras y sembrados, que ya empiezan á sufrir.

Encalmadas las ventas de trigo, detallándose á 19 y 19,50 reales los 16 litros. Sin operaciones de vino, cotizándose á 4,50 reales los 11 litros. En cambio hay que pagar por consumo 6 reales.

La cosecha de aceite es poco más de una tercera parte, comparada con la del año anterior. Dicho líquido se vende á 11 pesetas arroba, sin consumos.—*T. S.*

*** **Fuente la Higuera** (Valencia) 5.—Precios: Trigo, á 11 duros cahiz; cebada, á 24 pesetas; vino, á 5 reales cántaro; aceite, á 11 pesetas arroba; arroz, á 6 pesetas barchilla; miel, á 7 pesetas arroba; aguardiente, á 8 pesetas cántaro.—*J. C.*

*** **Chiva** (Valencia) 6.—Las existencias de vino no bajan de 700.000 decalitros, pues la campaña viene siendo inactiva. Con esto, la baja ha hecho tales progresos, que hoy se consiguen los 10 litros al ruinoso precio de 4 reales.

De algarrobas hay 60.000 arrobas próximamente, y se cotizan con firmeza á 7 reales los 12,78 litros.

El aceite, á 58 reales la arroba.—*R. M.*

SOBRE EL TRIGO

El Dr. Ruhland, de Friburgo, se ocupa del estado de los trigos, y atribuye las oscilaciones incomprensibles que sufren los precios á manejos bursátiles de los que venden y compran dicho cereal en descubierto, es decir, efectuando las transacciones sin que el comprador y el vendedor se traspasen la mercancía, y sólo abonándose la diferencia de precio en el día fijado de antemano, que, por lo regular, es á fin de mes.

Incita á los agricultores á que trabajen para emanciparse de estos especuladores de mala ley, que sin poseer un grano de trigo son, no obstante, los que fijan su precio, con grave detrimento del labrador, al cual obligan á ceder el producto de su trabajo á un precio ruinoso.

Para probar lo ilógico de las referidas oscilaciones, publica la producción total de trigo de los ocho últimos años, y asegura que el término medio de la producción anual en el primer período, ó sea el comprendido entre 1891-1894, se elevó á 840.700.000 hectolitros, y que en el segundo, 1895-1898, no ha pasado hectolitros 810.890.000; de manera que, según sus cálculos, no tiene razón de ser la baja que dicho cereal ha sufrido estos últimos meses.

La resistencia á esta tiranía bursátil se ha iniciado ya en los Estados Unidos, donde los productores se han puesto de acuerdo para no llevar sus granos á los grandes mercados, y á no cederlos sino á precios convenientes, de lo cual está resultando que el que quiere comprar trigo lo ha de pagar á un precio superior al que se cotiza en las Bolsas de las ciudades, dándose el caso raro de que en las ventas á plazo rija un precio, y en las efectivas, en que se entrega el grano al comprador, rige otro.

Para que nuestros lectores puedan orientarse en esta grave cuestión, les diremos que, según los más entendidos estadistas, la producción total de la superficie terrestre hasta ahora no ha variado más que en un 7 por 100, ó sea en un 3,50 por 100 sobre ó debajo del término medio que aquélla arroja, y que, por lo tanto, son anómalas las alzas y bajas que tanto nos han perjudicado.

Francia, en números redondos, cultiva 7 millones de hectáreas de tierra para trigo, y ha recolectado 123 millones de hectolitros, 17 y medio por hectárea, ó para que lo entiendan bien nuestros lectores, 31 fanegas de trigo por yunta ó yugada de seis fanega de tierra: cerca de once simientes en una cosecha general, cuando aquí una parcial de diez se llama superior.

España, con 4 millones de hectáreas de cultivo destinado al trigo, ha recolectado unos 40 millones de hectolitros, 10 por hectárea, ó sean 2 cahices y medio por yunta de seis fanegas de tierra: poco más de seis simientes.

El labrador francés vende su cahiz de trigo á 28,75 francos, que equivalen, al 60 por 100 de cambio, á 40 pesetas, sacando de una hectárea 539 pesetas.

El labrador español vende su cahiz á 40 pesetas, y saca de una hectárea *¡doscientas veinte pesetas!*

Tengan presentes los labradores estos datos, y no se olviden de que en España, por lo crecido de los impuestos, las ocultaciones y las mil enormidades que se encuentran en las cartillas evaluatorias, la tributación se hace en condiciones tales, que no es posible compararla, por lo elevada, con la de Francia.

Como se ve, para llegar á esa regeneración de que hoy habla todo el mundo, es preciso que, tanto la iniciativa privada como la acción oficial, se decidan á realizar, con perseverancia y buen deseo, una porción de empresas útiles.

NOTICIAS

En los últimos días se han acentuado y generalizado las lluvias, alcanzando á todas las regiones de la Península. El estado de los campos es realmente inmejorable, y hay esperanzas de una gran cosecha de cereales si el temporal sigue favoreciendo los sembrados.

El Círculo de Labradores de Castellón de la Plana se ha constituído en Cámara agrícola.

En Arcos de la Frontera y otros puntos se proyecta también la constitución de tan necesarias asociaciones.

En Paniza, Aguarón y otros pueblos del Campo de Cariñena se ha reanimado el mercado de vinos, ajustándose buenas partidas.

En Manzanilla y otras bodegas de la provincia de Huelva ocurre lo propio.

Es de esperar alcance la demanda á otras muchas comarcas, porque Francia necesita los vinos españoles, y nuestros propietarios ofrecen hoy su cosecha á módicos precios.

A 1.897.001 ascienden las cajas de naranjas embarcadas en el puerto de Valencia desde 1.° de Octubre de 1898 á 31 de Enero próximo pasado y exportadas á Londres, Liverpool, Hull, Glasgow, Manchester, Bristol, Newcastle, Leith, Amberes, Amsterdam, Rotterdam, New York; Hamburgo y Cristianía.

En el mercado de Lisboa se hace sentir la falta de habas secas, que podrían colocarse á 16, 18 y 20 pesetas los 100 kilogramos puestos sobre vagón en cualquier estación de la línea de Madrid á Cáceres y Portugal, en puertos españoles.

Los interesados podrán dirigirse al Consulado general de España en Lisboa, en demanda de más noticias.

Una Comisión de vinicultores, que estudia la manera de buscar mercados para nuestros vinos en las Repúblicas del Centro y del Sur de América, ha visitado al Sr. Duque de Almodóvar para suplicarle que se negocien tratados de comercio con dichas Repúblicas, ofreciéndoles compensaciones en ciertos artículos á cambio de facilidades para la exportación de vinos.

Los comisionados, que ya conocen el asunto y tienen un mercado, aunque pequeño, en aquellas Repúblicas, han celebrado algunas conferencias con el Jefe de la sección de comercio del Ministerio de Estado.

El Duque de Almodóvar acogió bien la idea, y es muy posible se llegue á encontrar una solución práctica que satisfaga á los vinicultores y á los americanos de origen latino.

En la última sesión celebrada por la Asociación de Agricultores de España, tratóse, entre otros asuntos no menos importantes para los intereses agrícolas del país, de las nuevas tarifas de introducción de nuestros vinos en Francia y los medios más rápidos y seguros de abrir á éstos nuevos mercados, acordándose designar una comisión que estudiara el asunto.

Dicha comisión la componen los señores Conde de las Almenas, Presidente; Abela, Pequeño, Conde de Retamoso, Avansays y Bahía, vocales, y como Secretario, D. Vicente Alonso Martínez.

Es de esperar, dada la competencia de dichos señores, que muy en breve formulen dictamen, que, elevado á los Poderes públicos, constituya para éstos la verdadera expresión de las aspiraciones de la clase vinicultura.

En la región murciana ha sido repartida ya la simiente de gusanos de seda para la próxima cosecha.

Se calcula en mil onzas más la simiente repartida este año que en el anterior.

En la presente campaña la exportación de pasa en la región valenciana se ha elevado á 569.845 quintales, ó sea 123.472 más que en la temporada anterior.

Las existencias de pasa en el país van de remate. Unos 12 000 quintales se calcula quedan en manos de cosecheros, y dentro de breve tiempo quedarán agotadas si continúa la animación de estos días en el comercio de esta plaza.

Los precios han subido y se sostienen firmes en el país.

Dicen de Gijón que á *cincuenta pesetas la tonelada* de remolacha, libre de portes, ofrecen pagar las fábricas azucareras para la próxima cosecha.

Resulta, pues, un positivo beneficio para el labrador, puesto que representa doble precio del que hasta ahora se le había satisfecho por ese artículo.

Se acaba de poner á la venta una nueva edición de *La cría lucroliva de las gallinas y demás aves de corral*, por D. Diego Navarro. Esta utilísima obra es, sin duda alguna, la más completa que hoy existe. En ella se trata de la clasificación y descripción de las razas españolas, francesas, inglesas, belgas, holandesas, italianas, alemanas, asiáticas, africanas, americanas, de Oceanía y de combate; mejora, selección y cruzamiento; instalación y utensilios del gallinero; productos; cebo; incubación natural y artificial, con la descripción y manejo de todos los sistemas de incubadoras; gallineros modelos; alimentación; insectos y enfermedades; riñas de gallos; crianza de ánsares, patos, pavos, pintada, faisanes, cisnes y avestruz; nuevas especies susceptibles de ser introducidas en los gallineros; datos estadísticos. Un tomo de 596 páginas con 181 grabados, 6 pesetas en Madrid. A provincias se remite certificada enviando libranza de 6,50 pesetas; encuadernada, una peseta más. Los pedidos á los Hijos de Cuesta, Carretas, 9, Madrid.

Aunque lentamente, sigue la mejora iniciada en la enfermedad que desde hace cinco meses padece en Chinchón nuestro ilustrado colaborador y amigo el Sr. Marqués de Cusano. Hacemos votos por el pronto restablecimiento de tan eximio defensor de la agricultura patria.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 7

París á la vista	29 30
Londres á la vista, (lib. ester.) ptas.	32 30

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

VINOS TINTOS FINOS

DE LAS

BODEGAS DE ZÁITIGUI

CUZCURRITA (RIOJA)

Precios sobre vagón en la estación de Haro

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
Pipa de 505 litros	142	»	177	»
Barrica de 225 íd	70	»	90	»
Barril de 64 íd	20	»	30	»
Barril de 32 íd	10	»	18	»

Los pagos, al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Para pedidos y noticias dirigirse á D. Cecilio S. de Záitigui, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos del 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU 2.° AÑO — Pesetas	3.er AÑO — Pesetas	4.° AÑO — Pesetas	PESO aproximado — Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » íd.	110	130	160	140
Idem » 75 » íd.	85	100	120	112
Idem » 50 » íd.	60	70	85	80
Idem » 25 » íd.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas	»	»	50	50
Idem » 12 íd.	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas	»	»	32	30

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

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

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

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

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

CUBA

A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

CONO

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

BODEGAS

del Marqués de Reinosa, Conde de Autol

en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*.

Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

ANUNCIO

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

Para informes dirigirse á los mismos en Bilbao.

Á LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.

Dirigirse con sellos, á F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía y principales droguerías de España.

Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

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

HEMEROTECA MUNICIPAL MADRID

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE

ALBERTO AHLES

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

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

SRES. JORGE MARTÍN É 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 fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

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

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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas y Gibara *Gracia*, el 8 de Febrero; Habana y Matanzas, *Leonora*, el 22 de ídem.

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

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

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

El 15 de Febrero saldrá el vapor español *Benita*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

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

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

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

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

VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR

DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

LIBRERÍA DE CUESTA

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, madera, *acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador*, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de 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.

Cría y multiplicación de las palomas, por Aragó.—Contiene cuanto se relaciona con la cría y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas 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 cabrío, por Aragó.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones 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

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.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

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

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

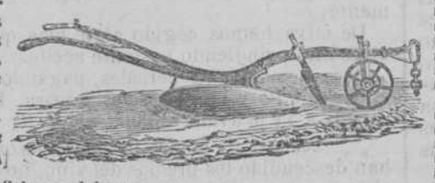
MARCELINO SALVATELLA

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.

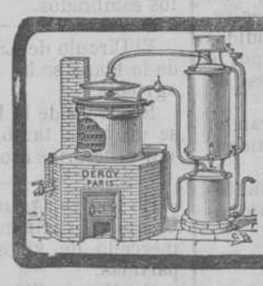
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

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

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.



DESTILACIÓN CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO

Á TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó Á FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

PARIS, 71 à 77, *rue du Théâtre*, PARIS

AÑO XXI **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** AÑO XXI

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

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

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

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, INGENIER

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

OBRAS DE UTILIDAD

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

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

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

ANTIGUO Y ACREDITADO

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

CASA ESPAÑOLA EXPORTADORA DE VINOS

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

CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO

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

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

SEMILLAS SELECCIONADAS

para plantar en Enero y Febrero

Camelia doble, el grano ptas.....	0,50
Begonia híbrida erecta, el paquete.	3
Magnolia grandiflora, ídem.....	2
Plátano de Canarias, ídem.....	1,50
Bananero abisinio, ídem.....	2,50
Crisantema japónica, colores variados.....	2
Rosal multifloro; florece á los cuatro meses.....	1
Berengena blanca de China.....	1
Col-quintal de Auvernia.....	0,75
Fresal de gran rendimiento.....	1,50
Plancha en colores de las flores más notables, con precios.....	1,50
Plancha en colores de las legumbres más notables, con precios.....	1,50

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

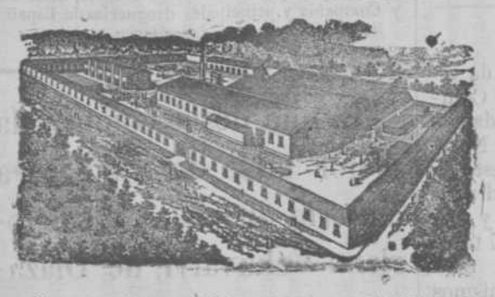
LA ALBIÓN

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 bocoy.

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 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.°, el **FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO** aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.°, 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.°, 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.°, da al vino un color de brillo intenso; 5.°, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfataje clarifica enérgicamente 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.°, 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.**

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.

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.