

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 XXII

Miércoles 15 de Febrero de 1899

NÚM. 1884

LOS VINOS ESPAÑOLES y los italianos en Francia

Próxima ya la ratificación del Convenio comercial franco-italiano, no será demás demos á conocer los precios de los vinos que en la actualidad dominan en la Península de los Apeninos, esperando que el tiempo confirmará nuestras apreciaciones sobre el no grave daño que causará á nuestra producción vinícola la introducción de los vinos italianos ordinarios en Francia, debiendo advertir que las cotizaciones se entienden en la propiedad y por hectolitro.

Riposto Mascali, de 16 á 20 liras hectolitro; Riposto Montagna, de 12,50 á 16; Piedimonti, Castiglioni y sus comarcas, de 14 á 17,50; Nicolosi Pedava, Viagrande Bianchi dell'Etna, de 14 á 18 y 50; Catania, de 15 á 18; Torreforti, Mlazzo, etc., de 21 á 24; Nota Pachino, de 18 á 23; Vittoria, Partinico y sus contornos, de 20 á 28; Mazzara del Vallo, de 18 á 19; Marsala, de 21 á 23. Los blancos de las mismas procedencias se pagan de 16 á 30 francos.

Para poner muchos de estos vinos en el sitio de embarque, es necesario aumentar el precio de 2 á 4 liras por hectolitro, pues en Génova, punto de los más cercanos y de gran comercio con Francia, los vinos se cotizan ya á los precios siguientes: Scoglietti, de 26 á 27 liras hectolitro; Riposto, de 18 á 23; Castellamare, de 22 á 24; Pachino, de 21 á 22; Milazzo, de 20 á 22; Marsala, de 24 á 28; Gallipoli, de 25 á 27; San Fernando, de 20 á 21; Sant'Eufemia, de 25 á 27; Barletta, de 24 á 26; Sargedna, de 18 á 22; Molfetta, de 18 á 21, y Mimervino, de 18 á 20.

Si comparamos estos precios con los que en España rigen; si tenemos en cuenta que la mayoría de los 69.000 hectolitros de vinos importados por Italia en 1898, son vinos de licor y clases escogidas; si no olvidamos que la gran masa de vinos comunes italianos, que no son mejores que los nuestros, tienen más segura remuneración en otros mercados; si recapitamos lo que importan los derechos de Aduana en Francia, y las cotizaciones que alcanzan los vinos exóticos, y si se reflexiona que los gastos de fletes y el beneficio del cambio están á nuestro favor, no dudamos se convendrá con nosotros lo difícil que ha de ser para Italia el que sus vinos, al menos por ahora, nos hagan ser competencia en esta nación.

Seguros estamos, sin embargo, que Italia hará cuanto pueda para conquistar un mercado que en el futuro, y en previsión de perder otros, puede serle de grande utilidad. Por eso mismo, y en la convicción del alarde de fuerzas que prepara para la próxima Exposición Universal de París, creemos nosotros que cuantos españoles se hallen en condiciones de exponer sus vinos, aceites, granos y frutas, deben, aun haciendo un verdadero sacrificio llevarlos á París, no olvidando que España é Italia tienen productos similares, y que de su conocimiento y bondad depende en no pequeña parte el porvenir de la exportación. Pero en el artículo que más debemos esmerarnos, en el que debemos hacer un esfuerzo supremo, para que la instalación española sea notable bajo todos conceptos, puesto que estamos en condiciones para ello, es en la cuestión de los aceites, de inmenso porvenir, si no la desdican nuestros oliveros, acordándonos siempre de lo muy mal representada que estuvo tan gran riqueza en los, podemos decir, recientes certámenes de Lyon y Burdeos. Si el comercio acetero español y agricultores en general comprenden sus intereses, no dudamos pondrán todo su empeño para que el gran concurso que va á celebrar la capital francesa en 1900, sea, además de un señalado triunfo, de resultados positivos para nuestro país.

ANTONIO BLAVIA.

ABONOS DE LAS VIÑAS

Muy poco se ha generalizado en España el empleo de los abonos comerciales, no obstante los buenos resultados que producen en el extranjero.

En el cultivo de la vid, que es el que con más esmero se hace en España, debiendo indudablemente á que los viticultores

son los menos refractarios á poner en práctica las innovaciones útiles, es de gran conveniencia el empleo de los abonos comerciales.

Se debe desechar la antigua preocupación de que no puede aumentarse el rendimiento de un viñedo más que á expensas de la calidad del vino.

Numerosas experiencias efectuadas por agrónomos tan inteligentes como Müntz, Rousseau y Barth demuestran la influencia que ejercen las materias minerales sobre la producción de la vid y sobre la calidad y duración de los vinos.

Con el deseo de exponer los asuntos lisa y llanamente, concretamos los resultados de útiles y provechosas experiencias en las conclusiones siguientes:

1.ª Se ha comprobado que los abonos fosfatados mezclados con el estiércol de cuadra, y cuando la naturaleza del terreno lo reclama, con los abonos potásicos y nitrogenados, ejercen sobre la producción de un viñedo y sobre la calidad de los productos que proporciona una acción en extremo favorable.

2.ª Müntz demuestra que, á igualdad de condiciones, la calidad del vino depende de la cantidad de ácido fosfórico que contiene.

3.ª Wagner calcula en 250 gramos la cantidad de ácido fosfórico necesaria á la viña para la producción de un hectolitro de mosto. Y ha comprobado que el desarrollo de los éteres que constituyen el bouquet en los olorosos vinos del Rhin y de la Moselle está en razón directa con la cantidad de ácido fosfórico que contienen.

4.ª Los abonos minerales defienden á las antiguas cepas de la invasión de la filoxera, y evitan que las plantas se debiliten y queden en el estado conocido con el nombre de *miseria fisiológica*, en el que tan fácil es que se desarrollen las afecciones parasitarias y los insectos perjudiciales.

5.ª La clase de abonos minerales que deben esparcir en los viñedos depende de la naturaleza del suelo; mas la variación estará comprendida entre límites estrechos. En todos los casos se recurrirá á los abonos fosfatados. Á las tierras arcillosas se aplicarán preferentemente los superfosfatos, y á las sueltas y muy calcáreas, las escorias de la defosforación. Si falta la potasa, como sucede generalmente en las tierras calcáreas, se empleará el cloruro de potasio. Como origen de nitrógeno, si pareciese conveniente reunir á los abonos minerales, en otoño se aplicará el sulfato de amoníaco; y en primavera, hasta la época de la floración, será necesario emplear el nitrato de sodio.

6.ª La época más oportuna para el empleo de los abonos fosfatados y potásicos, es en el período entre Noviembre y Febrero. Las escorias y los superfosfatos se esparcen á voleo, antes de la labor de invierno. Las primeras lluvias hacen penetrar los abonos á una profundidad suficiente, para ponerlos en contacto con las raíces de las plantas. Las escorias, á causa de su peso específico, descienden en la tierra, bajo la influencia de una lluvia, hasta 15 ó más centímetros de profundidad. Los superfosfatos se diseminan por difusión en el subsuelo.

SISTEMA PARA DETERMINAR la naturaleza del terreno

Para la aplicación racional de los abonos se hallan muchos agricultores con la dificultad de desconocer la naturaleza del terreno. Para ello el análisis químico no es «absolutamente indispensable.» Ya sea por defectos de la muestra de tierra que hubiere tomado, ya por lo difícil que será en algunas ocasiones al agricultor la buena interpretación de dicho análisis, en la mayoría de los casos le es insuficiente. Le bastará, no obstante, el conocimiento de si sus tierras son más ó menos arcillosas, ricas, pobres ó faltas por completo de cal, provistas ó no de materias orgánicas. Para que pueda reconocerse, pues, cuando los posea la tierra, vamos á anotar algunas indicaciones, entresacadas de los trabajos de Schlipf.

«El color» blanco indica generalmente que son los terrenos calcáreos ó que contienen yeso; el bermejezo ó amarillento más ó menos subido, indica tierras ferru-

ginasas, en las que se encuentra mucho óxido de hierro mezclado con arcilla; el color obscuro, negruzco ó negro del todo, significa que el suelo posee materias orgánicas, es decir, *humus*; en las partes bajas donde hubiese agua ó la hubiere habido, dicho color indicará que el terreno es turboso.

Olor de las tierras.—Los terrones de terrenos arcillosos despiden un olor especial ligerísimo, que recuerda muy bien el del amoníaco á que pertenece. Este olor falta en las tierras muy silíceas (areniscas ligeras) ó calcáreas. Si después de una lluvia que suceda á tiempo muy seco y caluroso, despiden la tierra emanaciones que recuerden el olor de moho, puede asegurarse que contiene gran riqueza en materias orgánicas.

Tacto.—Cuando estén húmedas las tierras arcillosas, se hallan untuosas al apretarlas entre los dedos; si presentan puntitos brillantes que no se encuentran con el tacto, falta en las tierras la arena gruesa. Si se siente, por el contrario, áspera y granulada al restregarla con los dedos, se ve que posee dicha arena. Y si colocada una porción pequeña de tierra en una taza, se oye al agitarla el ruido especial de la arena, téngase por cierto que la tierra es silícea arenosa.

Después de la lluvia demuestra el suelo que conserva por largo tiempo la humedad que contiene arcilla; si seca prontamente, es arenosa. Si después de fuertes lluvias ó aguaceros queda el agua estancada en diversos sitios, se sabrá que las tierras son arcillosas; y si el agua se seca y resbala con prontitud, afirmese que contiene el suelo mucha arena y mucha cal.

Al ser la tierra trabajada con azadones y demás útiles rurales, demuestra, si los desgasta mucho, que contiene mucha arcilla; si ocurre lo contrario, será síntoma de que existe en ella arena, materias calcáreas ó *humus*. Cuando al ser arada la tierra queden formados terrones brillantes que se rompen con dificultad, prueba es de que se tiene una tierra arcillosa y fuerte; si por el contrario, se desmenuzan y caen pronto los terrones, demuestran que el terreno es también calcáreo.

Quando los terrenos formados por el arado en tierra húmeda no son brillantes, se trata de una tierra suelta, arenisca ó silícea. Los terrenos arcillosos presentan en tiempo de sequía grandes grietas, ó conservan intactos grandes terrones; las grietas son finas y pequeñas, y de mucha menor dimensión los terrones, y menos consistentes cuando se trata de una tierra ligera.

LAS BACTERIAS de las leguminosas

Esta clase de plantas tiene la propiedad de enriquecer el suelo en lugar de empobrecerlo, como lo hacen las demás. Será sin duda oportuno explicar brevemente el mecanismo de este fenómeno.

La acción benéfica de las leguminosas sobre los cultivos que ellas han precedido, es conocida desde tiempo atrás, pero sólo desde pocos años se sabe el por qué de esta acción.

Los primeros sabios que se ocuparon del asunto encontraron sobre las raíces de las leguminosas pequeñas nudosidades ó hinchazones, que no se observaban en los demás vegetales. Cortadas estas nudosidades, se vio que contenían un gran número de microbios que revestían varias formas. Cultivados estos microbios en medios artificiales, se comprobó que tenían la propiedad de producir, á expensas del azoe atmosférico, una materia azoada asimilable por la misma planta en cuyos tejidos se hospedaban.

Este curioso hecho fué objeto de numerosos trabajos para averiguar el procedimiento que emplean estos seres para conseguir tan importante combinación, que la química no podría obtener sino por medio de los procedimientos más violentos.

Resultado de los experimentos recientemente practicados por el Sr. Mazé, asistente del Instituto Pasteur en París, que el bacilo de las leguminosas es aerobio, es decir, que no vive sino en contacto con el aire. Las condiciones necesarias para

que el microbio de las leguminosas pueda convertir el azoe libre en compuestos asimilables, son:

1.ª Existencia de una reserva primitiva de azoe combinado, para asegurar los primeros tiempos de desarrollo del bacilo.

2.ª Presencia de azúcar ó de otra substancia hidrocarbonada que no debe bajar del 2 por 100 de la cantidad total del liquido en el cual se hace el cultivo.

3.ª Acceso fácil de aire en gran cantidad.

La preexistencia del azoe combinado, antes de que estos organismos puedan principiar su desarrollo, da idea de lo que se sabe desde hace tiempo, es decir, que si bien las leguminosas no son muy exigentes respecto á la calidad y composición del suelo, sin embargo, al principio de su existencia necesitan un terreno muy bien preparado. En efecto, se ven obligadas á desarrollarse, como las demás plantas sin el concurso del bacilo, hasta tanto hayan podido constituir en sus tejidos la reserva de materia azoada que exige el microorganismo para multiplicarse. Así queda científicamente explicado un hecho conocido en la práctica.

Todo ser viviente debe consumir algo para mantener su existencia. En este caso el bacilo de las nudosidades consume el azúcar que constantemente elabora la planta por medio de sus partes verdes. En los cultivos artificiales se ha comprobado que por cada parte de azoe aparecido se había consumido más ó menos 100 de azúcar. Es casi exactamente la proporción que existe en la remolacha entre el azoe total y la sacarosa, lo que prueba que en los cultivos artificiales el microbio ha desarrollado casi la misma actividad que en las nudosidades.

Estos cultivos, cuando se encuentran en buenas condiciones, segregan rápidamente una abundante mucosidad que no corresponde, como podría creerse, á cualquiera transformación isomérica de la sacarosa, sino que constituye la materia azoada elaborada por los microbios, como lo comprueba su solubilidad en el agua, su propiedad de atravesar las membranas porosas y su ausencia en las nudosidades. Para el microbio es un producto de desasimilación; para la planta, por el contrario, es un elemento directamente asimilable.

Una vez que las raíces están cubiertas por un número suficiente de nudosidades, la planta no precisa ya las materias azoadas del suelo, pues su savia va absorbiendo continuamente las que resultan de la vida de los bacilos de las nudosidades. Los dos organismos siguen viviendo en perfecto acuerdo; la planta alimenta el bacilo con su materia azucarada, y éste le entrega en compensación su materia azoada.

Los microbios de las nudosidades son muy móviles, y obedece rápidamente á la atracción que ejerce sobre ellos la continua excreción de materia azucarada que se verifica por los pelos absorbentes de las raíces, por donde penetra el bacilo á la planta. La excreción de materia azucarada no es cualidad únicamente propia de las leguminosas; pero éstas son las únicas que pueden utilizar directamente los compuestos azoados elaborados por los microbios á expensas del azoe libre de la atmósfera.

Todas las plantas que carecen de esta propiedad se comportan, frente al bacilo de las nudosidades, como si fuera cualquier otro microorganismo, es decir, se defienden de él con todos los medios á su alcance.

Si se siembran algunas leguminosas en un suelo esterilizado, y si se rocían con agua, que ha sido previamente puesta en contacto con una tierra en la cual hayan vivido algunas plantas de esta familia, es decir, si se inocula la tierra con gérmenes del bacilo, se nota casi inmediatamente la aparición de numerosas nudosidades; mientras que si se omite esta inoculación, no se produce ninguna modificación en las raíces.

Las plantas inoculadas, después de haber atravesado un período crítico, en el cual la planta y sus huéspedes consumen materia azoada, desarrollan poco después, bajo la influencia de la alimentación azoada que le ofrecen los bacilos, hojas anchas y tallos vigorosos.

La ciencia agronómica alemana ha sacado de esta observación la conclusión si-

guiente: si se aíslan las bacterias de las leguminosas, será posible inocular los suelos arables, y darles la facultad de desarrollar rápida é intensivamente todas las plantas leguminosas.

Tan es así, que en Alemania se ha puesto en el comercio tubos de cristal, conteniendo los bacilos cultivados sobre gelatina, bajo el nombre de *nitragina*, con el objeto de inocular el suelo.

Esta nitragina ha sido ensayada en diferentes países, pero los resultados han sido bastante discordantes, lo que prueba sencillamente, que la cuestión no está bastante madura, y que precisa nuevos y variados experimentos. Parece difícil, pues, que estos microbios no se encuentren en todos los suelos en cantidad suficiente para las necesidades de las leguminosas, pero bien puede suceder que no todos sus gérmenes encuentren siempre condiciones favorables para su desarrollo, y es muy poco lo que conocemos acerca de estas condiciones.

Cuando conozcamos mejor las condiciones de vida de estos seres, es probable que encontremos algún medio sencillo de favorecer su multiplicación y su actividad.

Entre tanto, nuestros conocimientos han dado ya un gran paso hacia adelante, y sabemos utilizar mejor que antes las maravillosas propiedades de las leguminosas y de sus benéficos bacilos.

J. FROMMEL.
NOTA. Como se ha visto, hemos llamado alternativamente *bacteria* y *bacilo* al microbio de las leguminosas. En efecto, este microorganismo reviste formas variadas, según las condiciones de su cultivo, ya artificial ya natural, sin dejar de mostrar por esto el mismo poder de transformación del azoe libre de la atmósfera en compuesto asimilable. Su verdadero nombre es *Rhizobium leguminosarum*.

POR LA AGRICULTURA

Una idea

El autor del siguiente artículo ruega su publicación á todos los periódicos de España.

No hay agricultura completa sin montes, ni montes sin el amor de los pueblos á los arbolados.

Por esto, quien sepa inspirar á las generaciones del porvenir el amor al árbol, habrá hecho á España un beneficio incalculable.

Mi proyecto, pues, que espero realizar, con la ayuda de Dios, no tiene más mira que despertar el amor á los arbolados en los hijos de España.

Para conseguirlo, ofrezco 500 pesetas al autor de la mejor cartilla forestal, escrita en castellano, que contenga dos partes: una, compuesta de diez aforismos, encaminados á exponer, en brevisima forma axiomática, los beneficios que reporta el hombre de la conservación y el fomento de los montes, y el delito que comete contra las generaciones [presentes y futuras] el que tala furtivamente árboles de monte, delito que la Naturaleza tarda á veces siglos en borrar de la superficie de la tierra; y otra, que deberá satisfacer las condiciones del programa redactado por un Jurado idóneo, y cuyo espíritu estará inspirado en la necesidad y la conveniencia de conservar y fomentar los arbolados, dando reglas concisas, precisas y prácticas para conseguirlo puestas al alcance de los niños que vayan á las escuelas comunales.

La cartilla premiada, si llega á ser declarada obra de texto, podrá ser editada por su autor, pues yo le cedo todos mis derechos, con tal que el reparto de beneficios quede distribuido en la siguiente forma: una cuarta parte para el autor de la obra deducidos los gastos de impresión, durante diez años, y las tres cuartas partes restantes para los maestros de primera enseñanza que dediquen dos meses del año á la explicación y enseñanza de la cartilla forestal.

Pasados los diez años á que me refiero en el párrafo anterior, si la Escuela de Ingenieros de Montes acepta el encargo, la edición de la cartilla correrá á cargo de la Junta de Profesores y las ganancias, ó sea su derecho á la cuarta parte, servirá para fomentar la biblioteca ó las colecciones de la Escuela á juicio de aquella Junta.

La parte de cartilla dedicada a aforismos se insertará en un encerrado especial en cada escuela municipal, con carácter de perpetuidad, y se escribirá en lengua castellana, catalana y vascuence ó en el dialecto propio de la provincia ó región en que esté fundada la escuela.

Si el Gobierno lo considerara procedente y útil, podría ordenar que los aforismos se escribieran, con carácter de perpetuidad también, en un cuadro de grandes dimensiones clavado en uno de los paramentos del consistorio de cada pueblo, y en sitio muy visible para que fuera continuamente recordado por los encargados de administrar los intereses de los pueblos.

Los maestros de escuela, como testimonio de consideración y de adhesión al pensamiento, deberían cuidar de la celebración anual de la «fiesta del árbol» en cada pueblo, instaurando la fiesta como se ha hecho en Madrid, de manera que acompañados los niños por las Autoridades civiles y eclesiásticas, subieran al monte y allí, en el rodal llamado «de la escuela», se ejercitaran en plantar uno ó varios árboles de monte, dando a los niños el aliciente de un día de campo, de merienda comunal y de respeto y consideración al bosque que es, y debe ser siempre, la mejor garantía de la existencia de los pueblos forestales de la nación.

El rodal de la escuela sería sagrado para los pueblos, aquí, si no fuera un malvado, atentaría a la existencia de la obra de los niños?

Después, convertido el niño en adolescente, en hombre maduro, el respeto al árbol plantado por sus manos, por asociación de ideas le llevaría a respetar la que es su hacienda y la de todos los que viven y han de vivir a perpetuidad en la patria pequeña, transformándose así lentamente y con ayuda de aquellos aforismos, que han de ser como un decálogo forestal, las costumbres destructoras de los pobladores de nuestros campos y montañas, víctimas propiciatorias hoy de la ignorancia, la miseria y el abandono de la nación.

Para realizar este proyecto, no pido a nadie cosa alguna; ni a los Gobiernos, ni a los pueblos, ni a los particulares. Al autor de la cartilla le ofrezco una cantidad que me parece remuneración decorosa del tiempo y del trabajo empleado en meditarla y escribirla; si la obra fuera declarada de texto, la remuneración que cedo al autor tratándose de una nación que cuenta los municipios por millares, aún vendiéndose la cartilla a precio bajísimo, podría proporcionar una pequeña fortuna; a los maestros de escuela, tan desatendidos y maltratados, les ofrezco las tres cuartas partes de la venta de la cartilla, cantidad que doy gustoso como tributo de respeto y consideración debidos a los que dedican sus vigilias a la importante tarea de levantar el nivel intelectual de nuestra patria.

Y si alguien creyera, después de leer este proyecto, que el autor del pensamiento nada guarda para sí, yo le de exponer aquí con sinceridad que me guardo la mejor parte, la que no se puede comprar con todo el oro del mundo, la del goce de la hermosa recompensa de asociar mi nombre a la reconquista de nuestras montañas abandonadas, sin que cueste a la nación una lágrima, ni una gota de sangre. Si yo lograra este resultado, mi paso por el mundo no habría sido estéril, porque dejaría un surco labrado, con mi pensamiento, en todas las montañas españolas.

RAFAEL PUIG Y VALLS.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Úbeda (Jaén) 12.—Se sienta la sequía, y si pronto no llueve, se resentirán los sembrados y el arbolado.

El aceite se cotiza con firmeza a 37 reales la arroba de 11,50 kilos y el jabón duro a 28.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: Vino, a 14 reales los 16,80 litros; trigo, a 58 reales la fanega de 55,50 litros; cebada, a 20; garbanzos, a 85 reales la fanega de 69,37 litros; anís, a 90.

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

Pozoblanco (Córdoba) 12.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, a 58 reales fanega; cebada, a 22; avena, a 18; centeno, a 34; garbanzos blancos, a 100 (existencias muy pocas); duros, a 76, según tamaño (existencias bastantes); aceite añejo, clase superior, a 40 reales arroba; fresco, a 37, con tendencia al alza.—El Corresponsal.

Bonares (Huelva) 11.—Hemos tenido largo temporal de lluvias.

Respecto al negocio de vinos, sólo se venden las partidas que alcanzan más de 12 grados con destino a Francia, al precio de 9 reales la arroba de 18 litros. Las demás partidas no tienen demanda.

La sementera está buena. Los jornales de los trabajadores del campo se pagan a 8 y 9 reales, ocupándose principalmente en la plantación de viñas, cuya labor se hace en gran escala en toda la comarca. Cuando los nuevos viñedos den productos no habrá braceros para todos los trabajos que requiere la vid.

Firmes los granos.

He aquí la cotización: Trigo, de 56 a 60 reales fanega; habas, de 34 a 38; cebada, de 24 a 25; avena, de 16 a 18; vino, de 9 a 9,25 reales la arroba de 18 litros; aceite, de 38 a 40; cerdos gordos, de 48 a 52.—B. M.

Baena (Córdoba) 13.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se citan: Trigo recio, de 54 a 37 reales fanega; cebada, a 19; habas, a 31; alpiste, a 40; yeros, a 30; guijas, a 30; escaña, a 15; garbanzos duros, a 64; de agua, a 70; aceite fresco, de 36 a 37 reales arroba; vinos, desde 24 reales en adelante la arroba.—El Corresponsal.

Málaga 12.—Precios de este mercado: Aceite claro añejo, a 36 reales arroba; nuevo, a 35; trigo, de 60 a 63 reales fanega; vino blanco seco, de 33 a 40 reales arroba; lágrima, de 44 a 50; dulce color, de 42 a 46.—El Corresponsal.

Dos Torres (Córdoba) 13.—Muy buenos los campos.

Precios corrientes en esta plaza: Aceite fresco, a 8,50 pesetas arroba, añejo, a 10; vino, de 6 a 9; vinagre, a 4; aguardiente, a 20; trigo, de 14 a 15 pesetas fanega; cebada, a 6; garbanzos, de 16 a 18, clase corriente; superiores, a 25.—El Corresponsal.

Condado de Niebla (Huelva) 13.—Magnífico tiempo, magnífico en demasía. Este invierno es una primavera; no se sienten los frios, no hay vientos secos; las lluvias vienen cuando se necesitan y las sementeras están hermosas y lozanas. Las arboledas se adelantan en sus metidas; los olivos y naranjos con sus crias como en primavera, y las viñas también se adelantarán... pero, pero... los temores de unas heladas en Marzo ó Abril, que lo echen todo a perder y maten las esperanzas de los pobres labradores, que no disfrutan sueldo de la Nación ni tienen eso que llaman papel del Estado.

Los ganados buenos, con hierbas abundantes.

El mercado de vinos flojo y los precios bajos: 8, 9 y 10 reales arroba de 18 litros, según graduaciones. Hay pocos de 12°; lo general son 11 y algunos pueblos 10 solamente.

En los vinos color arropados ha habido animación y se han hecho ventas de importancia, desde 20 a 30 reales arroba, según clase y vejez.

Se han vendido todos los arropes y almibares de uvas llamadas zancochos.

Los cereales en baja y las ventas limitadas al consumo.

Muy caros los cerdos gordos, de 50 a 54 reales arroba, y también caro el ganado de vida y lo mismo vacuno, cabrío y lanar.—X.

De Aragón

Fuendejalón (Zaragoza) 12.—En los últimos días se han expedido tres vagones de vino, cotizándose a 17 pesetas alque (119 litros), cuyo precio es el corriente.

Las transacciones son escasas.

La estación más próxima es la de Magallón, distante 8 kilómetros, y cuesta el arrastre hasta ella 2,50 pesetas por pipa.

El trigo de monte se detalla a 42 pesetas cahiz, y la cebada a 16. El aceite a 12 pesetas arroba aragonesa.—Demetrio Senac.

Alcañiz (Teruel) 12.—Buenos los campos.

Precios de este mercado: Trigo de monte, a 48 pesetas cahiz; idem de huerta, a 46; cebada, a 16; aceite en molino, a 12,50 arroba; olivas, a 50 la molada; patatas, a 1,50.—Un Subscriber.

De Baleares

Palma de Mallorca 10.—Encalmados casi todos los artículos; las algarrobas son las que siguen dando lugar a muchas operaciones.

A continuación los precios: Aceite de oliva superior, de 50 a 60 pesetas; idem corriente, de 48 a 59; idem inferior, de 45 a 50 el odre, sin consumos; alcohol rectificado, de 108 a 110; idem corriente, de 106 a 107; idem residuos, a 100 los 100 litros; algarrobas, de 5 a 5,50 el quintal; almendrán, de 105 a 110; arroz, de 37 a 63 los 80 kilos; avena, de 7,50 a 8,50 la cuartera; idem forastera, de 6,50 a 6,75; azafrán, de 3 a 5 pesetas la onza de 33 granos.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Quintanar de la Orden (Toledo) 12.—A continuación anotamos los precios de este mercado: Anís, a 100 reales la fanega; cominos, a 70; canchal y jejar, a 50; tijos, a 40; yeros y centeno, a 30; avena, a 20; vinos blancos, a 7 reales los 16 litros; idem tintos, a 8; lías, a 5; azafrán, a 240 y 250 reales la libra, según la clase.

Para compras dirigirse a los que suscriben.—Hijos de Juan Justo.

Guadalajara 13.—La cosecha de aceite ha sido muy buena en las comarcas productoras de la provincia. La situación de los campos es magnífica.

Precios: Trigo candeal, de 12,25 a 13,25 pesetas fanega; cebada, a 5,25 y 5,50; avena, a 3,50; aceite, de 10 a 11 pesetas arroba el nuevo, y de 12 a 13 el viejo; vino, de 4,50 a 5.—C.

Sacedón (Guadalajara) 12.—Las existencias de vinos y aceites son grandes, y muy escasas las de cereales. Por esto sin duda alguna acusan firmeza los precios de los últimos, y tienden a la baja los cálidos.

Vea usted la cotización hoy corriente: Trigo superior, a 50 reales fanega; idem común, a 45; cebada, a 19; avena, a 16; aceite, a 40 reales arroba; vino, de 8,50 a 9.—R.

Miguel Esteban (Toledo) 12.—Disfrutamos de tiempo primavera.

Los campos buenos. Si siguen progresando como hasta aquí, en los meses de Abril y Mayo, puede decirse, se recolectará una gran cosecha. El aspecto de hoy es hermoso.

Los granos permanecen en las cámaras de los cosecheros, los cuales no quieren vender a ningún precio; así es que no puedo fijar los precios corrientes; rigen los que el propietario pretende, según sus necesidades.

El alcohol y el vino están baratos. Hay 300 cnbas disponibles, cediéndose tintos y blancos a 11,50 pesetas hectolitro.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Miguel Yagüe Torres.

Pastrana (Guadalajara) 13.—Precios corrientes: Trigo superior, a 50 reales fanega; idem común, a 48; cebada, a 20; avena, a 16; aceite, a 34 reales la arroba; vino, a 10.—M.

Villacañas (Toledo) 13.—Con las lluvias, han mejorado los sembrados; prometen abundante cosecha.

Precios: Vinos tintos y blancos, a 7 y 8 reales arroba; trigo, a 56 fanega; jeja, a 54; cebada, a 22; azafrán, a 240 reales la libra.—C.

Carabancha (Madrid) 13.—Hermosos los campos.

La aceituna ha sido muy solicitada, al precio de 18 reales fanega.

El aceite se vende a 37 reales arroba; trigo, a 55 fanega; cebada, a 20; avena, a 14.

Las patatas, de 5 a 6 reales arroba.—Un lector de la Crónica.

Las Pedroñeras (Cuenca) 13.—Precios corrientes: Trigo fuerte, a 59 reales fanega; idem candeal, a 55; idem jeja, a 53; centeno, a 35; avena y escaña, a 18; habas, a 33; frijoles y guijas, a 33; azafrán, a 220 reales la libra; vino, a 8 la arroba; ajos, a 15.—S. M.

De Castilla la Vieja

Tudela del Duero (Valladolid) 8.—Por fin se inició el temporal de lluvias con benigna temperatura y regular abundancia en los días 1 y 2, necesitando algunos como esos para que renazca la confianza de poder conservar los viñedos que agonizan, con especialidad en los terrenos fuertes.

Las labores poco adelantadas, a pesar de no haberse perdido días de trabajo.

Los sembrados con aspecto inmejorable, prometiendo mucho, si el tiempo les sigue favoreciendo como hasta aquí.

El vino en descenso y con regular salida, habiéndose hecho 4.000 cántaros de blanco a 2,50 para la casa P. Lardy Chapués, de Pasajes, y en tinto se opera a 2,75 para la provincia de Segovia.

En las fábricas se paga el trigo, a 12,50 pesetas; el centeno, de 7,25 a 7,50; cebada, a 6,50; avena, a 4,25; y patatas, a 1,35 reales arroba.—A. P. V.

Villalón (Valladolid) 12.—Tenemos un tiempo de fuertes vientos, y un campo muy bueno. Las compras desanimadas, y los precios en baja, habiendo entrado ayer 200 fanegas, que se han cotizado de 47,50 a 48 reales las 94 libras; centeno, a 30; cebada, a 22,50.

En partidas se ofrecen 3.000 fanegas a 50 reales, pero no pagan más que a 49, sobre vagón en Villada.

El queso se cotiza a 40 reales arroba; lechazos, a 40 céntimos libra; y las pieles, a 5 reales una.—El Corresponsal.

Osorno (Palencia) 11.—Sin operaciones en partidas.

Los precios con tendencia a la baja. Tiempo bueno, y los sembrados superiores.

Entraron en el mercado de hoy 450 fanegas de trigo, pagándose a 47 reales una; centeno, a 30; cebada, a 26; avena, a 16; yeros, a 38; harina de primera, a 19 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 15; harinilla, a 9; cabezuela, a 8; salvadillo, a 8.—El Corresponsal.

Valladolid 13.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 150 fanegas de trigo, se se cotizaron de 49 a 50 reales las 94 libras (28,32 a 28,90 pesetas los 100 kilos, ó 22,33 a 22,82 el hectolitro); 300 fanegas de centeno, de 31 a 31,50 reales una, y en los del Canal entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 49 las 94 libras (28,32 pesetas los 100 kilos, ó 22,36 el hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Cebada, a 24 reales fanega; avena, a 18; algarrobas, a 33; guisantes, a 37; muelas, a 40; yeros, a 36; lentejas, a 42; patatas, a 1,45 la arroba; harina de primera extra, a 19, con saco y sobre vagón en esta estación; de todo pan, a 18; de segunda, a 17; de tercera, a 16; tercerilla, a 9,50.—El Corresponsal.

Santander 12.—Harinas: surtidos de trigos los fabricantes de harinas en la región de Levante, disponiendo a voluntad, y según su conveniencia, de trigos nacionales ó extranjeros, facilitadas las combinaciones de calidad, como las de precio, disfrutaban aquellos industriales de positivas ventajas sobre los del interior, y la vida de los artefactos en la región castellana se hace cada día más difícil y precaria.

Escasas operaciones se realizan en la plaza, entendiéndose como más corrientes precios de 18,50 reales arroba para las harinas de piedra y 19 las de cilindro.

Envíos a la Península, 1.929 sacos. Según ocurre constantemente, se recibieron para el consumo local 100 sacos.—El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 12.—En la semana última se han expedido 2.500 cántaros de vino, cotizadas a 10 reales.

El trigo, a 48,50 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 24; algarrobas, a 35; garbanzos, a 140, 100 y 70; habas, a 41; alubias, a 71; yeros, a 38; patatas, a 6 la arroba.

Bueno el tiempo y buenos los campos. Un Subscriber.

La Seca (Valladolid) 12.—El tiempo bueno; los campos, con las lluvias de estos días, están superiores.

La extracción de vino blanco es buena, debido a las clases inmejorables que salen. Han salido 40 fanegas de trigo, al precio de 50 reales una, y han entrado 120 de cebada, que cotizamos a 23; 150 de algarrobas, a 31; 60 de avena, a 15.

También han salido 30 cántaros de vino tinto, al precio de 15 reales uno, y 2.800 de blanco, a 14.—El Corresponsal.

Pampliega (Burgos) 11.—Las lluvias han beneficiado mucho los sembrados, en términos que algunos trigos apenas se pueden excavar, por lo frondosos que se han puesto.

El mercado animado y los precios sostenidos. Todo cuanto ha entrado se ha vendido a los precios que dejó consignados.

Entraron 700 fanegas de trigo, pagándose de 46 a 48 reales una; 80 de centeno, a 34; 300 de cebada, a 26; 200 de avena, a

16; 80 de garbanzos, de 70 a 150; 60 de yeros, a 40.

De patatas se presentaron 200 arrobas, que se cotizaron a 5 reales una; vino tinto y blanco, a 16 cántaro.

También entraron 30 cerdos al destete, vendiéndose de 70 a 90 reales uno; 40 de seis meses, de 200 a 300; 3 de año, a 65 arroba.—El Corresponsal.

Amusco (Palencia) 12.—La cotización del mercado de hoy ha sido la siguiente: Trigo, a 48 reales fanega, centeno, a 32; cebada, a 25; avena, a 16; garbanzos, a 120; patatas, a 5 arroba; vino tinto, a 11 cántaro.—El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 13.—Sigue encalmado el negocio de vinos, cotizándose como sigue: Tintos corrientes alicantinos de 14°, de 22 a 23 pesetas; clases buenas de 15 a 16°, de 24 a 26; cerezas alicantinos de 14 a 15°, de 24 a 25; clases superiores, de 25 a 27; rosados blancos (claretes) de 13 a 14°, de 26 a 28; idem de 15 a 16°, de 28 a 30; tintos aragoneses y navarros, de 24 a 27, según clases; tintos prioratos de 14 a 15°, a 25; de 15 a 16°, de 26 a 28; blancos de 13°, a 26.

En mistelas blancas de 15 a 16° de fuerza alcohólica por 9° licor, se ha pagado el precio de 55 pesetas, y por las tintas de 15 a 16° alcohol por 10 a 12° licor, de 55 a 65. Todo precio por pesetas la carga de 121 litros sobre muelle Barcelona.

La venta de aguardiente de caña muy limitada, cotizándose: La de 20°, de 78 a 80 duros pipa; de 28°, de 118 a 120; la de Matanzas y Cienfuegos, de 102 a 103, según clase.

En el mercado de alcoholes los precios de los residuos y de los de los orujos fueron objeto de nueva baja; la demanda muy limitada.

Cotizamos: Residuos, de 72 a 73; orujos, de 74 a 75; destilados de 35°, de 85 a 86; rectificadas de 40°, clase selecta, de 100 a 102 duros; extrafinos, de 96 a 98. Todo los 500 litros, sin casco.—El Corresponsal.

Monblanch (Tarragona) 13.—Espiritus: De vino, a 79 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 13 los 121,60 y 24,50°, sin casco; de orujo, a 69 los 516 litros y 35°; refinados, a 12 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

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

Anisados.—A 60 duros pipa de 19,50°, y a 50 de 17,50°.

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

Valls (Tarragona) 13.—Algarrobas. A 5,25 pesetas los 41,6 kilogramos.

Cebada.—De 8 a 8,50 pesetas los 70,8 litros, ó sea la cuartera catalana.

Oñamos.—Al precio de 10 y 10,50 los 10,4 kilogramos, ó sea la arroba catalana.

Espiritus.—De vino, de 80 a 82 duros la jerezana de 68 cortés y 35°; de orujo, de 70 a 71.

Vinos.—De 20 a 22 pesetas; a destilar, a 0,90 céntimos por grado y carga.—El Corresponsal.

Lérida 12.—Persiste la calma en el mercado de cereales, habiendo bajado el trigo.

Precios: Trigo monte, clase superior, de 18,75 a 19,25 la cuartera de 73,36 litros; corriente, de 18 a 18,50; flojo, de 17,75 a 18; huerta, de 17,75 a 18; cebada, de 6,50 a 6,75; maíz, a 10,50; habones, a 11,50; habas, a 11,50; judías, de 23 a 26; aceite nuevo, de 9 a 9,50 pesetas la arroba.

El mercado flojo y con bastantes existencias.—El Corresponsal.

Espuzga de Francolí (Tarragona) 13.—Ha terminado por completo la recolección de la aceituna, y en la actualidad se está aplicando toda la actividad en la molienda de aquella y elaboración del aceite.

Acite.—Págase este producto en los mismos molinos de 14,50 a 15 reales cuartán.

Almendra.—Mollar, de 22 a 24 pesetas cuartera, y fuerte, de 19 a 21.

Acelana.—Las pocas que nos quedan en manos de los cosecheros se pagan de 35 a 38 pesetas saco de 5 arrobas 16 libras.

Vinos.—Negros, de 14 a 16 pesetas carga de 121,60 litros, según clase y graduación. Los blancos vírgenes, de 17 a 19 pesetas, y rosals, de 15 a 17.—El Corresponsal.

De Extremadura

Villafranca de los Barros (Badajoz) 10.—La deseada lluvia nos ha favorecido estos días, y todos muy contentos, si bien no ha caído lo bastante para la arboleda y manantios, que precisa mucha más esta región de los Barros.

El precio de los granos y aceite sostenido, cotizándose el trigo a 60 y 62 reales fanega, y el aceite a 36 y 38 arroba.

Los vinos en baja, con muchas existencias y deseos de vender, lo que no se consigue por falta de compradores, a pesar de tener 12, 13 y 14° de alcohol, por cuyo motivo se ha dado principio a trasgararlos y alcoholizáolos para su conservación.

Los cerdos al fabuloso precio de 50 y 52 reales arroba, según peso.—J. E. A.

Badajoz 10.—Precios de este mercado: Trigo, de 13 a 14 pesetas fanega; cebada, de 4,50 a 5,50; centeno, de 6,25 a 7,25; avena, de 3,50 a 4,50; habas, de 9 a 10; garbanzos, de 25 a 35; harinas del país, a 50,50, 46 y 42 pesetas el quintal métrico, por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente; idem de todo pan, a 45; idem de primera, de Castilla, a 50,50.

Vino de todo pasto, 11 a 12°, de 3,25 a 4,25 pesetas arroba; aguardientes, de 7 a 8 y 11 a 12, según graduación; alcohol, de 25 a 33; aceite de oliva, de 13 a 14; de queso, de 13 a 15; mantecas, de 22 a 24; patatas, de 1,25 a 2; lana blanca, de 17,50 a 27,50; idem negra, de 16 a 25; paja, de 0,36 a 0,40.

Potros de remonta, dos a tres años, de 350 a 800 pesetas uno; yeguas de vientre, de 250 a 350; caballos de tiro de lujo, cuatro a seis años, de 1.000 a 1.500; mulas de tiro de lujo, de 1.000 a 1.500; idem de labor, de 495 a 620; vacas de leche, de

380 a 550; idem de cría, de 250 a 350; bueyes de trabajo, de 350 a 450; lechones, de 32 a 58; cerdos de un año, de 58 a 78; idem de dos, de 88 a 112; idem cebados, de 12,50 a 13,50 pesetas la arroba.

Para más informes, dirigirse al Perito agrícola corresponsal que suscribe.—Julio de la Cierro y Solo.

Don Benito (Badajoz) 10.—El tiempo sigue bueno. El mercado de cereales y demás productos en igual situación que reseñé en mi anterior correspondencia.

A continuación los precios: Trigo rubio ó fuerte, de 61 a 62 reales fanega; blanco ó pintón, de 58 a 60; albar ó blanquillo, de 56 a 57; cebada, de 24 a 25; avena, de 17 a 17,50; habas, de 38 a 39; altramuces, de 26 a 28; garbanzos gordos, de 100 a 120; regulares, de 90 a 100; menudos, de 80 a 85; lana fina negra, de 75 a 80 reales arroba; blanca, de 80 a 100; blanca basta, de 70 a 80; lino en rama, de 50 a 54; hierba caujo, de 50 a 54; aceite, de 38 a 40; vino, de 10 a 12; cerdos, de 8 a 10 arrobas de peso, a 50 reales arroba.

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

De León

Pozoantiguo (Zamora) 13.—El temporal, desde el día último del pasado mes hasta el 8 de éste, lo hemos pasado con abundantes lluvias y muy copiosas, las que han puesto el terreno en buenas condiciones para lo sucesivo; por lo tanto, han quedado muy satisfechos los labradores; hoy se encuentran los sembrados en buenas condiciones.

La venta de vinos completamente paralizada.

Precios: Trigo, a 48 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 24; algarrobas, a 30; garbanzos, de 100 a 120; cordero, a 2 reales libra.—El Corresponsal.

Salamanca 12.—Tiempo frío y buenos los campos.

Precios del mercado de la fecha: Trigo de rentas, a 50 reales fanega, nominal; trigo al detall, a 48,50, viene poco; centeno, a 31,50; cebada, a 22; algarrobas, a 34; avena, a 16; trigo barbilla, a 47; rubio, a 46; garbanzos, de 100 a 180; harina de primera, a 19 reales arroba; de segunda, a 18; de tercera, a 16; salv

El trigo hembra se paga a 25 pesetas roba; cebada, a 10; avena, a 8; maíz, a 15.—C.

De Valencia

Utiel (Valencia) 9.—He tardado algún tanto en escribir a usted ansioso de participarle buenas noticias de este país; pero ha sido en vano, pues desde el terrible pedrisco que sufrimos el verano último, hemos ido de mal en peor: la cosecha de vino, la más grande fuente de riqueza de este país, quedó mermadísima, que bien pudiera decirse perdimos más de la mitad; luego los vinos, que creíamos venderlos a buen precio, dada la merma de la cosecha, casi desde un principio comenzaron a bajar sus precios, y no solamente era esto todo, si que además, la paralización casi absoluta en las ventas, gracias a la maldita ley del candado de nuestra vecina Francia, así es que la mayor parte de los vinos, a precio poco remunerador, fueron quemados en las fábricas de destilerías de esta localidad.

Ahora parece ser que hay más movimiento en las compras, y los precios ya llegan de 6 a 7 reales arroba de 15,75 litros; pero muchos de los cosecheros no quieren ceder sus vinos en espera de que la cotización sea mayor, toda vez, pues, que los que quedan en bodega son los mejores de la cosecha y los que reúnen excelentes condiciones de conservación; los inferiores en su mayor parte han sido quemados ya por las fábricas, como antes decía.

Los sembrados excelentes por ahora y bastante adelantados, dado el tiempo primavera que hemos gozado en Diciembre y Enero últimos.—S. B.

Onteniente (Valencia) 13.—El vino tinto se vende en esta comarca desde 4 hasta 6 reales cántaro, según graduación, excepto las clases más inferiores, que se ceden a 3 reales.

En Teulada se cotiza de 6 a 7 reales cántaro.—S. B.

PARA CONSERVAR HUEVOS

Se han hecho experimentos científicos en Alemania sobre el mejor modo de conservar los huevos.

Se eligieron 20 métodos y se prepararon 400 huevos, tomando 20 para cada sistema.

Para ensayarse éstos ocho meses después, como es natural, se emplearon solamente huevos muy frescos.

Como modo más infalible para conocer la edad del huevo el experimentador designa el peso específico.

Un huevo fresco pesa de 1,0874 a 1,0942. Si se colocan los huevos en una solución de 128 gramos de sal común en un litro de agua, cuyo peso específico es 1,073, todos los huevos que flotan en este líquido pesan menos y, por consiguiente, no son frescos.

Solamente los que van a fondo son frescos y pueden conservarse.

Después de ocho meses se abrieron los huevos para revisarlos; los 20 métodos dieron diferentes resultados:

1.º Los huevos puestos en agua con sal eran malos; no estaban podridos, pero no se podían comer.

2.º De los huevos envueltos en papel el 80 por 100 eran malos.

3.º Huevos conservados en una solución de ácido salicílico y glicerina, 80 por 100 malos.

4.º Huevos refregados con sal, 70 por 100 malos.

5.º Huevos envueltos en una capa de parafina, 70 por 100 malos.

6.º Huevos pintados con una solución de glicerina y ácido salicílico, 50 por 100 malos.

7.º Huevos puestos en agua hirviendo durante doce ó quince segundos, 50 por 100 malos.

8.º Huevos tratados con una solución de alumbre, 50 por 100 malos.

9.º Huevos puestos en una solución de ácido salicílico, 50 por 100 malos.

10.º Huevos pintados con *wasser glass* (vidrio de agua), 40 por 100 malos.

11.º Huevos barnizados con colodión, 40 por 100 malos.

12.º Huevos cubiertos con barniz, 40 por 100 malos.

13.º Huevos cubiertos con grasa, 20 por 100 malos.

14.º Huevos conservados en ceniza de madera, 20 por 100 malos.

15.º Huevos tratados con ácido bórico y *wasser-glass*, 20 por 100 malos.

16.º Huevos tratados con manganato de potasa, 20 por 100 malos.

17.º Huevos barnizados con vaselina, todos buenos.

18.º Huevos conservados en agua de cal, todos buenos.

19.º Huevos conservados en una solución de *wasser-glass*, todos buenos.

Parece, pues, que los últimos tres sistemas son los mejores, especialmente el método con *wasser-glass*: el barnizar con vaselina requiere demasiado tiempo, y el agua de cal a veces da un sabor y olor desagradables.

El único inconveniente que hay con el

wasser-glass es que la cáscara se rompe en el agua hirviendo, pero se asegura que esto puede evitarse perforando la cáscara una vez con una aguja fuerte.

NOTICIAS

Los representantes que concurren a la Asamblea de Zaragoza, celebrarán esta tarde un *meeting* en el teatro del Circo de dicha capital.

Las sesiones de la Asamblea comenzarán mañana en los salones del Centro Mercantil Industrial y Agrícola de la capital de Aragón.

A la Asamblea asistirán representantes de más de cien asociaciones agrícolas mercantiles é industriales.

Nuestro ilustrado colaborador el señor Marqués de Casa Pacheco, que salió ayer para Zaragoza llevando la representación de la Cámara Agrícola de la Mancha Alta, informará a la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES de las sesiones de la Asamblea del pueblo que produce y paga.

La Cámara de Comercio de Gijón ha acordado celebrar en el próximo verano una Exposición Industrial en aquella floreciente región.

Con destino a la cría del gusano de seda han sido adquiridas en Galicia 10.000 plantas de morera.

La Diputación provincial de Zamora trata de crear en el Hospicio de aquella capital una Estación *serícola*.

Tenemos la satisfacción de participar a nuestros lectores que se halla en vías de inmediata realización, pudiendo considerarse ya un hecho el tan acariciado proyecto de la línea de navegación entre el puerto de Bilbao y el de Southampton.

Las importantes casas navieras de los Sres. Larrinaga, de Liverpool, y Aznar, de Bilbao, han llegado a un arreglo, en cuya virtud se establecerá el mencionado servicio para fines del próximo mes de Marzo.

Empezarán los viajes con un vapor de buena marcha, provisto de todas las comodidades apetecibles para el pasaje y habilitado para transportar desde el más pequeño encargo hasta la mayor expedición de mercancías, principalmente frutas, hortalizas y legumbres frescas que se envíen a los mercados de Londres y otras poblaciones del Reino Unido.

A reserva de dar más detalles de tan útil y necesaria empresa, consignaremos por de pronto que el viaje de Bilbao a Londres y viceversa costará por la nueva línea la mitad de lo que hoy se paga por la vía más económica y será casi tan rápido como el que actualmente se verifica por Francia.

Sigue siendo considerable la importación de frutas frescas y hortalizas en Londres, Liverpool y otras plazas de Inglaterra. Debido a la excesiva oferta han declinado los precios. Las naranjas de Valencia se cotizan en Londres de 5 a 9 chelines caja; las de Denia, de 7 a 10; las de Málaga, de 7 a 9, y las de Sevilla, de 9 a 10.

Parece que el entendido agricultor, señor D. Francisco Mila, está ensayando el cultivo de la remolacha en su hermosa hacienda Nublos, del término de Hornachuelos.

También se dice que han pedido semilla al Sr. Conde Torres-Cabrera, de Sevilla y Andújar.

En un periódico de Valladolid leemos la siguiente carta:

«Debe usted haber visto que de Marsella llegan a Barcelona, hace casi un mes, fuertes partidas de trigo; pues bien, este trigo entra de contrabando, ya que declara como ruso, paga una peseta treinta céntimos, por 100 kilogramos, menos de lo que debería pagar si se declarara su verdadera procedencia, ó sea norteamericana; y como es un trigo blanco, de fuerza, y su precio compete con ventaja con los trigos del país, aquí tiene usted explicado el por qué, durante tantas semanas, se ha hecho y hace difícil la venta en Barcelona de nuestros trigos. Como la cosa me parecía algo fuerte, he querido comprobarla sobre el terreno, y he podido persuadirme viendo el trigo últimamente llegado en el vapor *Cabo Nao*, de Marsella, en el cual remite una casa de aquella ciudad, parece ser a D. R. Forgas, 5.000 sacos de trigo como si fuera ruso, y es yanki.»

Vuelve a recobrar la importación de cereales la importancia que tuvo en los años de 1895 á 97. Desde Febrero de 1898 apenas habíamos recibido trigo ni otro cereal extranjero distinto del maíz, cuya cosecha ha sido casi nula; pero ya en Noviembre se importaron 6.656.482 kilogramos de trigo y 23.172.285 de maíz, y se eleva en Diciembre á 15.891.278 y 10.928.228 respectivamente. El trigo ha venido en su casi totalidad de Rusia, y de esta nación, Buenos Aires y Monte-

video el maíz. Los derechos arancelarios cobrados por el trigo en Diciembre, ascienden a 1.631.336 pesetas contra 381.325 devengados en igual mes de 1897.

La feria de cerdos cebados, celebrada el viernes último en el matadero de la villa de Bilbao, estuvo concurrenciadísima.

No ha reinado tanta animación en ningún otro ferial de esta índole, especialmente de ganado extremeño, que fué muy abundante y bien cebado, lo que hizo bajar los precios del ganado del país, de 90 á 84 y 86 reales arroba, cotizándose el extremeño de 80 á 82 reales.

A pesar de tan importante baja en los precios las transacciones fueron escasas, y sólo fueron sacrificados 63 cerdos, debido al calor que se deja sentir, y que impide destinar las carnes al salazón, como desean las abastecedoras.

El Ingeniero Director de la Granja Modelo de Valencia, se propone recabar del Sr. Ministro de Fomento, la correspondiente autorización y medios para plantear en aquella ciudad el establecimiento de una *bodega cooperativa*.

A esta bodega podrían llevar los agricultores parte de su vendimia, y en ella se elaborará el vino gratis con arreglo á todas las exigencias modernas, quedando á beneficio de los propietarios de la uva los productos que se obtengan en la venta de los vinos fabricados.

De esperar es que cunda la idea del Director de la Granja de Valencia, porque indudablemente con ello se conjuraría en gran parte la crisis vinícola por que atravesamos. El Sr. Ministro de Fomento seguramente lo estimará así, y no sólo concederá la correspondiente autorización, sino que proporcionará cuantos elementos estén á su alcance para que tan laudable pensamiento prospere y se generalice.

La Deuda flotante ascendía en 1.º de Enero del corriente año á 554.810.585,04 pesetas. Ha tenido durante dicho mes un aumento de 17.404.611,83 pesetas, y por lo tanto, en 1.º del corriente importaba 572.215.306,87 pesetas.

Según participa el representante de Su Majestad en Constantinopla, el Gobierno otomano ha decidido no permitir la entrada por las Aduanas del Imperio de los trigos y harinas que tengan menos de 9 por 100 de gluten, y que éste no alcance un mínimo de elasticidad de 25 por 100 (aparato de Boland).

A 1.263.998 galones asciende la cosecha de vinos en 1898 en la Australia del Sur, contra 1.898.105 galones que se recogieron el año anterior, atribuyéndose la baja que se observa, según la *Australasian Trade Review*, á la sequía que perjudicó notablemente los viñedos.

En el preámbulo del decreto suprimiendo el Ministerio de Ultramar consigna lo que han costado las insurrecciones y la guerra con los Estados Unidos, el importe de los aranceles y las obligaciones pendientes en Filipinas.

Table with 2 columns: Item, Pesetas. Rows include Gasto en Cuba y Puerto Rico, Rico, En Filipinas, Total.

Además se adeudan, por obligaciones personales de Guerra, Marina, Guardia civil y Orden público, Clases pasivas y otras, 242.891.291 pesetas. Por material de Guerra, Marina y varias obligaciones, 31.066.680 pesetas, todo lo cual importa 273.957.971 pesetas.

Y los Ministerios de Guerra y Marina tienen reclamaciones de varios servicios importantes por unos 5.700.000 pesetas.

En atención á las reclamaciones formuladas por el Instituto Agrícola catalán de San Isidro, la Sociedad de Horticultores de Barcelona, la Diputación provincial de Navarra y varios pueblos de la provincia de Salamanca, se ha dictado por el Ministerio de Fomento una Real orden, por la que, de conformidad con el dictamen emitido por la sección especial de Plagas del campo del Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio, se modifica la de 22 de Agosto último en el sentido de que se permita el paso por las provincias no invadidas por la filoxera á las expediciones de sarmientos y barbados de vides americanas que vayan destinadas exclusivamente de una á otra provincia filoxerada para la formación de viveros y repoblación de los viñedos destruidos por la plaga, cuyas expediciones deberán hacerse por ferrocarril en cajas de madera bien cerradas y previamente desinfectadas y llevando un precinto de la casa expedidora y otro de la estación de embarque, los cuales subsistirán hasta el punto de destino, sin que bajo ningún pretexto puedan detenerse las expediciones en los puntos intermedios; y que las provincias indemnes, ó sea aquellas para cuyas estaciones las Compañías de ferrocarriles no deben admitir expediciones que contengan sarmientos ó barbados,

aun cuando lleven los envases reglamentarios, son las de Alava, Albacete, Alicante, Avila, Burgos, Castellón, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Guipúzcoa, Huelva, Huesca, Logroño, Madrid, Pontevedra, Santander, Segovia, Soria, Teruel, Toledo, Valencia, Vizcaya y Zaragoza.

Parece que la Diputación de Navarra ha hecho un gran pedido de vides americanas, con las cuales, y con las que tiene en sus viveros, habrá disponibles algunos centenares de millares de sarmientos y barbados.

Durante la última campaña, las fábricas molinos de Granada han transformado en azúcar 30.000 toneladas de remolacha.

Se ha acordado por el Gobierno, de acuerdo con la Compañía Arrendataria,

que si en las provincias designadas para cultivar el tabaco, éste no diese los resultados apetecidos, se pruebe en otras el cultivo de dicha utilísima planta.

Los industriales que deseen llevar sus productos á la Exposición Universal de París, pueden dirigirse á la Secretaría del Círculo Industrial, Mayor, 18, donde se les facilitarán las hojas de inscripción y cuantos datos necesiten.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Table with 2 columns: City, Price. Rows include París á la vista, Londres á la vista, Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5.

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

Precios sobre vagón en la estación de Haro

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

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

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

Table with 5 columns: Item, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, Idem, Idem, Caja con 25 botellas, Idem, Idem.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus 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.

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

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

Advertisement for wine barrels with text 'A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS' and images of barrels.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE

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

ANUNCIO

Se vende el almacén-depósito de vinos de Zuricaldy Echevarría y Compañía, situado en terrenos propiedad de la Compañía del ferrocarril del Norte en la Estación de Bilbao, compuesto de planta baja de mil metros cuadrados de superficie y dos pisos altos y con cabida de 10.000 hectolitros en 17 tinajas de roble. Para informes dirigirse á los mismos en Bilbao.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos; aumenta su color y graduación y evita el avinagramiento. No contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, INDISPENSABLE PARA LOS VINOS DE 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. Diríjase con sellos, á F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Via 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 Echavarrri, de Olazagutia (Navarra).

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

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

DE **ALBERTO AHLES**

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, floxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar 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 trasiago, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, 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... 3.800 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanantamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Calbarien. Los vapores nombrados á continuación, ó 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 *trabordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arceibo.

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 *condiciones*, 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, maderas, 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 maderas, 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 Bizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

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

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine cask Company Limited

MALAGA

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, 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 HUGOUNENO. 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. Gantier*); 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, su acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblican, 3, Valencia, Agente general en España.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día. Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba. También se remiten Catálogos á quien los desee. Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

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

CONEJAR MODELO

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

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENZA 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 ponadora. 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 capazes. 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.

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR, AL FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

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

Director-Gerente D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

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 Manriago.—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 Aragón.—La obra se divide en dos partes: 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.

De venta en la Librería de los Hijos de Cuesta, calle de Carretas, 9, Madrid.

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.

SEMILLAS SELECCIONADAS

para plantar en Enero y Febrero

Camelia doble, el grano-pta.	0,50
Begonia híbrida erecta, el paquete.	3
Magnolia grandiflora, ídem.	2j
Plátano de Canarias, ídem.	1,50
Banadero 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 correspondientes.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE AGRICULTURA 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 EXPORTACION

ESPECIALIDADES PARA LA FORMACIÓN DE JARDINES Y PARQUES

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Árboles maderables de paseo y de adorno. Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de jaeintos 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 floxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

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