

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 19 de Abril de 1899

NÚM. 1893

SINDICATOS AGRÍCOLAS

En el año 1884 se votó en Francia la ley llamada de los Sindicatos profesionales, ó, según los términos de esta ley: «Asociaciones formadas para la defensa de los intereses industriales, comerciales y agrícolas». Por esta ley se daba á los Sindicatos personalidad jurídica, importantes facilidades para su organización y libertad completa de administración, siempre que se concretaran al objeto formulado en sus estatutos.

La época era crítica para la agricultura francesa. Los productos extranjeros invadían cada vez más los mercados interiores y exteriores; la filoxera se había enseñoreado de los viñedos; una nube de especuladores espantaba por la campiña abonos químicos adulterados, comprando la ciencia agrícola, puesto que el agricultor, una vez engañado con un abono falsificado, se resistía, como es natural, á ensayar otros y á aprovechar los adelantos verdaderos de la ciencia agronómica.

Cuando apareció la ley, las asociaciones brotaron como por encanto. El 1.º de Julio de 1885 (menos de un año después de la promulgación de la ley), se habían ya constituido 39 sindicatos. Algunos años después esta cifra se había decuplicado. Hoy el número alcanza á 1.676.

La mayor parte de ellos, unidos entre sí por medio de nueve uniones, encargadas de centralizar las operaciones comerciales y de crédito.

El número de adheridos supera á 800.000, todos agricultores, pequeños propietarios, medianeros y obreros agrícolas.

El objeto que persiguen estos sindicatos puede resumirse en tres puntos:

Vivir barato, es decir, obtener los artículos de alimentación, los materiales é instrumentos de trabajo á precios lo más reducidos posible.

Vender su trabajo á un precio conve-

niente, es decir, hallar para los productos de la tierra las salidas más seguras y remuneradoras.

Obtener adelantos de dinero con un interés mínimo, cuando alguna transformación de la tierra así lo requiera.

He aquí cómo se consiguió todo esto: El pequeño cultivador necesitaba abonos químicos para regenerar su tierra; el sindicato los pedía á grandes fábricas y los recibía por vagones completos, pudiendo así conseguir los precios más acomodados. A veces estos abonos llegaban falsificados; se crearon laboratorios especiales para analizarlos. Las mismas clases de abono no convenían por igual á todas las tierras; se establecieron campos de experimentación, en donde fueron ensayados. A los agricultores aislados les repugnaba entablar demanda contra los falsificadores; una vez unidos en sindicatos no titubearon en hacerlo y triunfaron ante los Tribunales, contribuyendo así á la moralización de este comercio. No había depósitos para almacenar los abonos, las plantas de vid y las semillas, desde el momento de la recepción hasta el de la entrega; los sindicatos los alquilaban ó los edificaron. Pero se necesitaban capitales para edificar, y los agricultores están generalmente escasos de capitales disponibles.... Se edificó sin capital, sin arquitecto y sin albañil, y se construyeron las casas sindicales poniendo cada miembro su piedra ó su parte de trabajo.

Para luchar con ventaja contra la competencia del extranjero, era necesario que el pequeño agricultor pudiera gozar del empleo de máquinas perfeccionadas; la compra de este material, muy fácil para el gran propietario, es imposible para el pequeño; pero los sindicatos saben que lo que no puede uno lo puede fácilmente un conjunto de 20, 30 ó 100, si saben marchar de perfecto acuerdo. Los sindicatos, pues, fueron los que compraron las costosas maquinarias, distribuyendo convenientemente su uso entre los adheridos.

Una vez obtenida la cosecha, es necesario realizarla. Una nube de especuladores rodea al agricultor, contando con sus apremiantes necesidades de dinero para comprarle sus productos á infimo precio. El sindicato organiza la venta en grandes cantidades, convenientemente clasificadas, firma contratos con los grandes acopiadores y los poderosos depositarios, obteniendo precios remuneradores, al mismo tiempo que los adelantos necesarios para desahogo de los miembros más pobres.

A pesar de todas estas ventajas, el dinero era escaso y caro, los préstamos no se hacían sino á una tasa usuraria; entonces, dentro de los sindicatos se establecen las cajas rurales ó de crédito mutuo, es decir, sociedades de crédito mutuo, en las cuales todos los miembros se hacen responsables de la deuda que quiere contraer uno de sus consocios.

No es el capital de la sociedad el que responde por la deuda; es el trabajo y la honorabilidad de todos; son sus brazos, en su palabra. ¿No es esto una garantía más seria que la de un capital que puede desaparecer en el momento menos pensado?

En esta obra de solidaridad práctica no se olvidan los débiles, los niños, los inválidos. Muchos sindicatos han organizado la asistencia mutua de los huérfanos, de los ancianos y hasta de los enfermos. En fin, la enseñanza agrícola, tan desatendida hasta ahora y tan indispensable para la aplicación á los cultivos, según los métodos científicos modernos, se da, ya sea por profesores á sueldo de los sindicatos, ya por medio de conferencias hechas por los miembros de buena voluntad.

Estos son algunos de los resultados que se han conseguido en Francia en sólo catorce años de buena voluntad y de esfuerzos coordinados.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguardientes*.

Respecto al lavado metódico de los orujos, nos ha de ocupar muy luego al tratar de la elaboración de los *aguard*

tuosos (coñac, ron, whiskey, etc.), el consumo por individuo en 1897 ha sido: en la Gran Bretaña é Irlanda, de 1,02 galones (4,63 litros); en Francia, de 1.89 galones (8,98 litros); en Alemania, de 1.89 galones (8,58 litros); y en los Estados Unidos, de 0,84 galones (3.81 litros).

Debe observarse que, aunque la cantidad de espíritus producidos y consumidos es muy inferior á las correspondientes al vino y á la cerveza, sin embargo, constituyen los espíritus la rama más importante de tributación para el Fisco; en el Reino Unido la contribución sobre las bebidas alcohólicas de todas clases ha representado en el año económico de 1897 á 1898 el 36 por 100 de la tributación total en toda la nación; en Francia, en 1897, dicha tributación sobre las bebidas alcohólicas era el 18 por 100 de los ingresos totales para el Fisco; en Alemania la proporción ha sido la misma que en Francia y en los Estados Unidos, el 28 por 100; en Francia, Alemania y los Estados Unidos algo más del 50 por 100 de la tributación sobre bebidas alcohólicas corresponde á los espíritus, en Inglaterra la proporción es todavía mucho mayor.

En estos cálculos acerca de los líquidos espirituosos consumidos, como bebidas, no se incluyen los alcoholes empleados exclusivamente en usos industriales, pues como se desnaturalizan imposibilitándolos para emplearlos como bebidas, constituyen un ramo aparte con escala de tributación muy diferente.

En Alemania, por ejemplo, se calcula que una quinta parte del total de alcohol producido se emplea para usos químicos; la proporción en Inglaterra también es muy grande, pero inferior á la de Alemania.

Finalmente, la publicación de Board of Trade á que se viene haciendo referencia, termina describiendo detalladamente los procedimientos por los que España ha suministrado la importación de alcohol de patata procedente de Alemania y Suecia.

V. VERA Y LÓPEZ.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Hués-car (Granada) 15.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12 la fanega; idem candeal, á 10,50; centeno, á 7,50; cebada, á 4,50; panizo, á 7; cañamón, á 16; harina fuerte, de primera, á 4,50 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, á 4,25; candeal de primera, á 4,50; idem de segunda, á 4,25; cañamo, á 12; idem colas, á 5; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11, á 3 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

Lucena (Córdoba) 16.—A continuación anoto los precios que rigen en este

mercado: Aceite, á 33 reales arroba el nuevo y 33,50 el añejo; vino, de 20 á 24; vinagres superiores, de 15 á 16; aguardientes anisados, de 48 á 60; trigo, de 53 á 56 fanega; cebada, de 17 á 20; habas, de 30 á 32; garbanzos regulares, de 65 á 80.—Un Subscriptor.

De Aragón

Villarroya de Sierra (Zaragoza) 16.—Merced al buen tiempo que tenemos de dos meses á esta parte, es inmejorable el aspecto que presentan los sembrados, lo que hace augurar una buena cosecha de cereales.

Los frios del pasado mes, como fueron de muy corta duración, y tanto las viñas como la mayoría de los árboles estaban sin brotar, pocos perjuicios nos causaron, cosa que no sucedería ahora, pues como la mayor parte de las viñas están ya desplegando las yemas, una helada que cayese por todo lo que falta de mes, sería de fatales consecuencias para pueblos que, como éste, dependen de una sola cosecha; y sin embargo, no es difícil que suceda, por cuanto ha sido tan grande el descenso de temperatura en estos dos últimos días, que no parece sino que nos encontramos en el mes de Enero.

El mercado de vino en calma, pagándose el alquez (119 litros) de clase superior, de 14 á 15 pesetas.—P. V.

Zaragoza 16.—Precios corrientes de la semana última: Trigo catalán, de 20,90 á 21,46 pesetas hectolitro nominal; idem hembrilla, de 19,50 á 20,06; idem de huerta, de 19,22 á 19,50; cebada, de 7,22 á 9,60; idem común, de 11,23 á 12,30; habas, de 13,37 á 13,91; harina de primera, de 36 á 37,50 pesetas los 100 kilos; idem de tercera, de 30 á 32; idem remolido, de 22 á 24; cabezuela, á 6 pesetas el hectolitro; menudillo, á 3; salvado, á 2,25; tás-tara, á 2,25.—El Corresponsal.

Tarazona (Zaragoza) 17.—Precios corrientes: Vino, de 14 á 15 pesetas alquez (119 litros); aceite, de 11 á 12 arrobas; trigo, de 38 á 39 cahiz, el de monte, y de 35 á 36 el de huerta; panizo, de 37 á 38; cebada, de 17 á 18; cañamones, de 37 á 38.—V.

De Baleares

Palma de Mallorca 12.—Aceites: Finos de mesa de primera, de 110 á 120 pesetas; superiores de segunda, de 95 á 105; ordinarios para fábrica, de 70 á 80; posos y orujos, de 55 á 60. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

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

Algarrobas.—A 5 pesetas quintal. A menor.—A 84. Azafrán.—De 3,50 á 4 pesetas la onza de 33 gramos.

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

De Castilla la Nueva

Villanueva de la Jara (Cuenca) 16.—Después de los hielos de últimos de Marzo, que se llevaron todas las frutas que estaban en flor y no las viñas por lo atrasadas, hemos tenido unos días de calor propios del verano, que han hecho adelantarse la vegetación como si estuviésemos ya en Mayo; las viñas abriendo y la siembra buena, resistiendo bien la falta de lluvia, que ya conviene para que no desmerezca la cosecha, que se presenta halagüeña en lo general de esta comarca.

Las ventas de vinos han estado comple-

tamente paralizadas desde la cosecha hasta aquí, que se ha empezado á vender, pero al bajo precio de 6 reales arroba en bodega.

En cereales no se hacen ventas por ser los precios algo altos, y sólo se consume algo para la localidad.

En este momento está cayendo una pequeña llovizna con viento fuerte, que nos tiene con alguna esperanza de que se formalice y se cale la tierra como deseamos.

Los precios corrientes son: Trigo, á 56 reales fanega; cebada, á 23; avena y escaña, á 16; azafrán, las pocas existencias que hay, no se busca y el precio último fué de 260 reales libra.

Se está concluyendo de montar una destiladora de alcohol, con la que se podrá quemar el vino que no se venda para fuera de la población.—R. S.

Motilla del Palancar (Cuenca) 17.—Aprovecho esta ocasión para darle nota de precios de este mercado, para si usted tiene la bondad de insertarlos en su ilustrado periódico, advirtiéndole que la parte más importante de esta plaza son el azafrán y los vinos.

Precios de esta semana: Azafrán selecto, á 70 pesetas libra castellana, con poca demanda; idem superior corriente, de 72,50 en adelante, según clase, también poco solicitado; vinos de mesa, muy encalmados; si alguno se envasa, á 1,50 pesetas arroba de 16 litros; y del vino de embarque no hay que hablar; hace dos meses ajustaron unas 16.000 arrobas, á 1,50, y en todo este tiempo no hemos tenido la suerte de que nos visite otro comprador.

El trigo candeal hoy mismo se está midiendo á 12 pesetas la fanega; cebada, á 5,50.

Los sembrados están muy buenos; si los hielos no les perjudican, puede haber una buena cosecha.

En las viñas ya se ven algunos brotes, lo que representa cerca de un mes de adelanto con relación á otros años.—El Subscriptor A. O.

San Clemente (Cuenca) 16.—Las manzanas frías han perjudicado, aunque poco, el viñedo, que ya está muy adelantado.

Las siembras hermosas, con el buen chaparrón que cayó hace cuatro días.

El trigo está en baja. Se vende á 12 pesetas fanega; y el vino muy buscado, para el Norte y fábricas de alcohol, pagándose, según clases y grados, de 1,25 á 1,82 pesetas la arroba de 16 litros.—E. S.

Pastrana (Guadalajara) 15.—Por haber terminado de deshacer la aceituna, han sido cerrados varios molinos aceiteros de esta villa. La cosecha de aceituna fué bastante regular, y debido á esto los molinos han estado funcionando durante tres meses consecutivos. Los aceites han salido buenos, pero la aceituna ha sido menos jugosa que en años anteriores, así es que los resultados no han sido tan satisfactorios como era de esperar.

Durante la elaboración ha habido mucha extracción al precio de 34 y 35 reales arroba. Actualmente los precios tienden á subir.

El aspecto general del campo es bueno. Los sembrados muy adelantados y verdosos, por las abundantes lluvias de este invierno y calores de estos últimos días.

El olivo, que es la principal riqueza de este término, parece ser se presenta en su flor con menos fuerza que el año pasado, aunque todavía es demasiado prematuro cuantos cálculos se hagan, pues el agua,

que ya va haciéndose necesaria para todo, puede influir muy mucho para la prosperidad del olivo.

La poda de la vid ha terminado hace algunos días, y empiezan á brotar las yemas de los pulgares.

Este año, si no hiela, cosa que sería de funestas consecuencias para sembrados y plantas, por lo adelantados que están unos y otras, y si no se presenta la oruga, ó más vulgarmente conocida por rosquilla, que tantos destrozos hizo el último año talando las yemas de la vid, es creencia general se cogerá regular cosecha de uva.—El Corresponsal.

Ajofrín (Toledo) 15.—Las heladas de los últimos días de Marzo perjudicaron notablemente los campos, especialmente los sembrados de trigo y algarroba, no las viñas ni los frutales, porque aquéllas no habían brotado, y de éstas son aquí muy contadas, y la sequía se llevó la mayor parte de la cebada, y tiene en estado lastimoso los trigos. Por estas circunstancias, la cebada y el trigo suben, y es de esperar que la algarroba se pague en su día á precio ventajoso.

Como este invierno llovió muy poco por ésta, y no se caló la oliva ni la viña, no será muy aventurado asegurar que los labradores no esperamos gran cosecha de aceituna y de uva, pero hasta hoy no han tenido movimiento acentuado los precios del aceite y del vino.

Los hortelanos notan la escasez de aguas por el poco caudal de sus pozos, y es año que deben sembrar poca hortaliza, ó vivir prevenidos y preparados para ver morir muy buena parte tostada por los rayos del sol.

Los ganados tienen generalmente pocos pastos, y las granaderías dan muy poca leche, debiéndose á aquella circunstancia, sin duda, que se sostenga el precio de las carnes.

El trigo se paga á 55 reales fanega; la cebada, á 18 y 20; aceite, á 40; vino tinto, entre 9 y 10; y el blanco, á 10; patata, á 8 y 9; y el aguardiente de 25, á 48 y 50, no habiendo quien venda trigo ni cebada.—J. de la O.

De Castilla la Vieja

Cuñal (Segovia) 16.—Precios del último mercado, en el que se notó animación en las compras y firmeza en la cotización: Trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 21; algarrobas, á 25; avena, á 14; garbanzos, de 80 á 120; yerbas, á 26; harina de primera, á 17 reales arroba; de segunda, á 16; de tercera, á 14; harinilla, á 16 la fanega; cabezuela, á 14; salvadillo, á 7; patatas, á 5 reales arroba.—El Corresponsal.

Briviesca (Burgos) 14.—Ayer cayó en ésta un chaparrón de agua, y hoy, con bastante frecuencia, están cayendo chubascos de granizo.

Se teme que esta noche caiga una helada y eche á perder las viñas y los árboles frutales.

Han entrado 98 fanegas de trigo, que se pagaron á 47, 47,50 y 48 reales una, según clase; 5 de centeno, á 30; 17 de cebada, de 25 á 26; 14 de alga, de 48 á 49; 4 de yerbas, á 39; harina de primera, á 19 reales arroba; de segunda, á 18; de tercera, á 17; harinilla, á 9; cabezuela, á 8; salvadillo, á 7.—El Corresponsal.

Palencia 16.—Precios: Trigo, de 44 á 44,50 reales las 92 libras; centeno, á 27 las 90; cebada, de 20 á 21 reales fanega; avena, á 15; garbanzos, de 120 á 140.—C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 15.—En la última quincena hemos tenido un

temporal vario, ora vientos, ora chubascos con granizo, que han ocasionado algunas escarchas; pero afortunadamente no ha habido que lamentar daños, por amanecer cubierto el sol.

Los sembrados siguen con buen verdor y lozanía.

Las legumbres han tenido buena nancia, excepto las habas; éstas han padecido una enfermedad que ignoramos; lo cierto es que se secan por el tronco ó raíces, sin saber á qué atribuirlo.

El trigo que sale de estos pueblos del Valle lo pagan á 45 reales fanega; la cebada á 21. Este cereal ha descendido de precio.

En vinos, regular demanda. En esta población se vende á 10 reales cántaro de 16 litros. En Cubillas de Santa Marta, á 10,25; en Corcos pretenden á 11, tipo que no aceptan los compradores; en Quintanilla de Trigueros está paralizada la saca, por ser más inferior el vino clarete que en estos pueblos.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 16.—Firme el mercado, y tiempo frío.

Han entrado en este mercado 1.500 fanegas de trigo, que se cotizaron á 46,25 reales las 94 libras; 300 de centeno, á 28; 150 de cebada, á 19,50; 100 de algarrobas, á 25; vino tinto y blanco, á 14 el cántaro; corderos, de 27 á 40 reales uno.—El Corresponsal.

Astudillo (Palencia) 16.—El mercado de hoy desanimado por motivo de las elecciones.

El tiempo frío, pues caen bastantes granizadas que hacen mucho daño en los sembrados y viñas.

Los precios del mercado celebrado en el día de hoy son los siguientes: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 20; avena, á 15; garbanzos, á 108; alubias, á 70; yerbas, á 34; harina de primera, á 17 la arroba; de segunda, á 16; de tercera, á 15; salvadillo, á 11 la fanega; patatas, á 5 la arroba; vino tinto, á 40 céntimos azumbre.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 17.—Trigo, de 44 á 44,50 las 94 libras.

Ha llovido algo. Las pocas partidas que se dan á la venta piden por ellas á mayor precio, por lo que se hacen pocas operaciones.

Tendencia sostenida.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 17.—Tiempo frío. Mercado en alza. Hoy se ha pagado el trigo á 45 reales las 94 libras.—El Corresponsal.

Valladolid 17.—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 600 fanegas de trigo, que se cotizaron de 45,75 á 46,25 reales las 94 libras (26,44 á 26,73 pesetas los 100 kilos, ó 20,88 á 21,11 pesetas hectolitro); 350 fanegas de centeno, de 29 á 29,50 reales fanega; y en los del Canal, entraron 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 45 á 46,25 reales las 94 libras (21,01 á 21,11 pesetas los 100 kilos ó 20,54 á 21,11 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo, han sido los siguientes: Avena, á 16 reales fanega; algarrobas, á 25; garbanzos, de 90 á 116; muelas, á 32; patatas, á 1,35 pesetas la arroba; harina extra, á 17 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, á 16; idem de segunda, á 15; idem de tercera, á 14; idem tercerilla, á 9,25.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 16.—El tiempo sumamente frío, perjudicando mucho al viñedo.

La extracción de vino es regular. Han salido 100 fanegas de 45

Si la prensa tiene reciento ó chillido, armado este adosado sobre los pequeños salientes que indican en la mesa la posición que debe tener, no hay más que cargarlo de orujo, colocar los martillos y los medios círculos ó lunas, si las hay, bajando la tuercas con las precauciones dichas antes, y se podrá terminar la faena en breve plazo.

Como dijimos en un principio, la industria ha hecho notables progresos en la construcción de las prensas, y buena prueba de ello es el empuje puesto en la construcción de las prensas continuas en las que la carga y la presión se hacen de una manera seguida y rápida, pretendiendo llegar á satisfacer los extremos siguientes:

- 1.º Reducir la mano de obra. 2.º Reducir los utensilios de bodega al ser en menor número que las prensas ordinarias para una cantidad dada de vendimia.

Sobre la parte superior del pie, bien nivelado, para la uniformidad de la presión, y con el fin de no torcer el huso, si la presión es oblicua, se van colocando las viguetas cruzadas en ángulo recto y en número suficiente, contando con lo que ha de menear el monón ó pie por la presión. La tuercas, que estará suficientemente alta mientras se forma el pie, se hace descender sucesivamente, cambiando el sentido de las clavijas que unen las palancas á la tuercas, hasta que su zapata toque con las viguetas (martillos), colocando en este momento la palanca ó accionando los volantes según el sistema, pero con precaución, dejando fluya el mosto por algún tiempo para volver á apretar de nuevo. Cuando se juzga suficiente la presión, se eleva la tuercas, se desengan los martillos ó viguetas, y cortando las cuatro carcas del monón, se carga lo que se corre sobre él, volviéndolo á colocar las viguetas en igual forma para volver á prensar y agotar el orujo.

Si la prensa tiene reciento ó chillido, armado este adosado sobre los pequeños salientes que indican en la mesa la posición que debe tener, no hay más que cargarlo de orujo, colocar los martillos y los medios círculos ó lunas, si las hay, bajando la tuercas con las precauciones dichas antes, y se podrá terminar la faena en breve plazo.

- 1.º Reducir la mano de obra. 2.º Reducir los utensilios de bodega al ser en menor número que las prensas ordinarias para una cantidad dada de vendimia.

3.º Hacer éstas más económicas y menos voluminosas. 4.º Reducir el tiempo de faena del prensado. 5.º Aumentar el rendimiento en caldo de prensa.

Pero, según el laborioso Mr. Roos, Director de la Estación enológica del Herault, estos ideales no se han realizado hasta la fecha, pues los modelos de prensas continuas, si bien es cierto que rinden mayor cantidad de caldo, el líquido contiene mayor proporción de materias sólidas en suspensión que el obtenido por las prensas ordinarias, efecto de la desorganización que determina en la uva la manera de funcionar de las prensas continuas, sometiendo á la uva á rozamientos y presiones que originan la desorganización dicha, y por ende una mayor proporción de materias sólidas en suspensión en el líquido que, descontentadas, no hacen tan grande el rendimiento en caldo como parece á primera vista.

Por otra parte, aplicadas á la vinificación de vinos blancos con uvas negras, la separación y desorganización de las células de materia colorante puede hacer se disuelva ésta en el líquido, constituyendo un defecto de tales artefactos, así como puede ser motivo de que pasen al mosto principios astringentes y oleaginosos contenidos en las pepitas de la uva.

Los defectos señalados retrasan la adopción de las prensas continuas, que pueden tener especial aplicación en la elaboración de los vinos blancos; pero es indudable que en un porvenir más ó menos próximo dominará la industria los defectos apuntados proporcionando aparatos de indiscutible valor para el arte enológico.

Diremos, para terminar este punto, que han sido propuestos otros medios para el agote de los orujos, como son la turbación de la uva y el lavado metódico de los orujos; pero no entraré en la descripción, ventajas é inconvenientes del primero de los expresados medios, porque entrar en tal estudio nos llevaría fuera del programa; y, por otra parte, se encuentran dichos métodos en el período de experimentación, sin haber adquirido, por lo tanto, la sanción de la práctica.

Verificada la saca del vino mojado en la forma ya descrita, queda en la vasija de fermentación la parte sólida de la uva, que contiene aún cantidad de caldo que precisa extraer, con cuyo objeto penetran dos obreros, por regla general, á cargar la mitad del residuo pastoso, orujo ó brisa sobre la otra mitad, valiéndose de tridente y arpones, con cuya faena y el pisado consiguientemente se facilita la salida del caldo. Esta operación recibe el nombre de media vuelta.

Conviene observar que, si la fermentación fué cerrada, habrá que desmontar la tapa y desarrancar el falso fondo ó partícula para dar la media vuelta al orujo, ventilando el interior de la vasija de fermentación con manitas u otros medios para desalojar el tuyo ó ácido carbónico, que tan serios disgustos y accidentes puede producir si no se vigila á los obreros encargados de esta faena.

Terminada la media vuelta, se vierte sobre el hueco abierto el orujo sacado, cargando sobre él la parte que no se tocó en la faena de la media vuelta, pisando perfectamente la masa para que trabaje, ayudando á este resultado clavando piquetas ó los instrumentos de faena en la parte del monón que cae hacia el hueco abierto. A esta operación se la llama media vuelta, cargando, una vez terminada, sobre el monón de orujo, las tablas de la tapa y falso fondo, ó bien, si la fermentación fué abierta y no se dispone de estas tablas, se proporcionarían otros medios de peso que, tanto en un caso como en otro, se cargan sobre el orujo para que vaya soltando el caldo que encierra.

Las veinticuatro horas, poco más ó menos, el pie está agotado y puede sacarse el líquido, que recibe el nombre de

En más color, etc.; pero en ambos casos, una fermentación bien dirigida no debe durar más de quince días, separando segundamente el caldo de la cascara.

XII. Se conoce el término de la fermentación tumultuosa porque el mosto se tornó, de dulce que antes era, en un sabor vinoso, decrece el desprendimiento de tuyo ó ácido carbónico, el sombrero se ablanda y la temperatura desciende, y por último que la densidad del caldo en el glucómetro marca 0º.

Como los caracteres de paladar y olfato no son suficientes, porque no siempre estos sentidos están en igual estado, debemos servirnos de aparatos físicos.

Vernette-Lamotte inventó uno, que consiste en una esfera que, al sumergirla en el vino descendente al fondo, indica pue de sacarse, y al contrario.

Si se trata de uva imperfectamente madura, conviene la fermentación corta y sacar á 1º del glucómetro, dejándolo depurar durante veinticuatro horas, al término de las cuales se trasiega para que con el aire de éste concluya su completa fermentación.

Antes de efectuarse el descube, debe reconocerse el sombrero para asegurarnos de su buen estado de conservación; y caso de no estarlo, se separará lo alterado, que no debe mezclarse después al prensado.

Se preparan después los envases que han de recibir el vino, teniendo el cuidado de no azufrarlos, para que el anhídrido sulfuroso no paralice la fermentación lenta, que tanto interesa su proceso.

XIII. El descube puede hacerse por medio de corambres no empujados, ó bien, y es lo mejor, empujando á la cántara del vaso de fermentación una manga de lana ó cauchonc que termina en otra cántara de metal, la cual se introduce en las bocas de las barricas, dejando correr el mosto hasta que queda llena en sus ¾, cuyo vacío se deja para que no se derrame el caldo en su fermentación lenta. La temperatura del local para la saca no debe bajar de 18º c., á ser posible.

LECCION 39

BIBLIOTECA DE LA «CRONICA DE VINOS Y CEREALES»

BIBLIOTECA DE LA «CRONICA DE VINOS Y CEREALES»

BIBLIOTECA DE LA «CRONICA DE VINOS Y CEREALES»

BIBLIOTECA DE LA «CRONICA DE VINOS Y CEREALES»

reales una, y han entrado 150 de cebada, a 20; 40 de algarrobas, a 25; 70 de garbanzos para sembrar, a 100.

De vino tinto han salido 300 cántaros, a 14 reales uno, y 2.500 de blanco, a 13,50. El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 16.—Aguardientes: Reducidos el trabajo de las destilerías y de los arribos, y limitadas las existencias en plaza, afirmase la tendencia al alza de este artículo, no obstante de que el consumo no muestra la actividad que en otras ocasiones, probando hallarse suficientemente surtido por ahora.

Hay bastante existencia de ron, que continúa siendo poco solicitada, detallándose los 62 cortés de 108 a 120 duros, según origen; la caña de 20° de poco consumo, de 80 a 85 duros la pipa.

Acite.—El mercado de acite de olivas continúa muy apático, no solicitándose el artículo, y como escasean los arribos del andaluz, véndese esta clase de 19,75 a 20 duros los 115 kilos; Lérida corriente, a 19,50; Tortosa buena, de 22 a 23, escaseando las clases finas, que se cotizan con firmeza de 28 a 30.

Respecto de los precios de los cereales en esta plaza, son los siguientes: Candeales, a 48 reales la fanega de 46 kilogramos en granero; jeja, a 46; centeno, a 28; cebada, a 22; avena, a 14; vino tinto, a 9 para el consumo local.

Mucha paralización en los cereales por no haber pedidos de las provincias del litoral.—J. M. R.

De las Riojas

Tirgo (Logroño) 16.—El tiempo es bueno en cuanto a temperatura, que es primaveral, pero conviene llover.

El estado de los sembrados es hasta ahora satisfactorio; pero si se retrasan las lluvias es seguro desmerecerán notablemente.

Las viñas han brotado muy bien, mostrando bastante fruto. En alza el mercado de vinos, habiéndose expedido en la última semana unas 1.500 cántaras, de 9 a 10,25 reales.

También se han hecho ofertas por cubas selectas a 11 y hasta a 11,50 reales la cántara. Nuestra cántara equivale a 16,04 litros.—F.

Nájera (Logroño) 16.—La demanda de vinos se ha animado algún tanto, detallándose a 8 reales cántara.

En el último mercado de cereales rigieron los siguientes precios: Trigo, de 45 a 46 reales fanega; centeno, a 31; cebada, de 22 a 23; avena, de 16 a 17.

Los sembrados están buenos y la brotación de las viñas es satisfactoria.—Un Subscriptor.

De Valencia

Onteniente (Valencia) 17.—La depreciación del vino es grande este año. Basta saber que aquí se ceden hoy las clases superiores a 4 reales el cántaro (11 litros).—S. B.

Bonifayó (Valencia) 10.—Los campos, huerta y secano bien y los olivos principiando su floración.

Las cosechas siguen su curso satisfactoriamente, y en particular los melonares y cebollas de embarque, por la temperatura que tenemos apropiada a esta región, por lo cual se cree que tendremos este año con los melonares y cebollas bastante remuneración.

Los melonares caseros principiando sus plantaciones. Los planteles del arroz no se pueden mejorar y se empiezan a toda prisa los trabajos de la marjal.

Ya tenemos ensayos de remolacha y parece no resultan mal sus ensayos; pero los labradores dicen que sería conveniente se instalaran muchas y buenas fábricas, a fin de que, aclimatándose esa cosecha (como todos creemos), se pueda vender bien y no sean estériles nuestros trabajos, pues de haber pocas fábricas, podríamos ser explotados, como sucede con otras industrias.

Las viñas bien y con los racimos a la vista; pero ahora se ha presentado una plaga, alarmando a los labradores. Son unos animales roedores del grueso un poco más que una pulga, a los que nosotros denominamos blavel (por ser azules), y si nos descuidáramos en cogerlos y matarlos, se nos comerían los brotes y racimos y nos quedaríamos sin viñas.

El año pasado ya trabajamos mucho para cogerlos; pero este año han reaparecido con más extensión y pujanza, por lo cual creemos que sería conveniente que las Autoridades se tomasen algún interés a fin de buscar algún medio para atajar el intensísimo mal, y no tuviera propagación a otras comarcas.

El trabajo para cogerlos es muy costoso por ser un insecto tan sumamente ligero, que aunque vaya el operario con todo el cuidado posible, se le escapa de las manos; cae en tierra y se pierde. Al ver todo eso, la experiencia nos ha demostrado que, haciendo unos saquitos a propósito, se podían coger con más facilidad; así es que los hemos hecho, poniendo un arrollo de madera a la embocadura, quedando abierto, y cuando va el trabajador a cogerlos, coloca el saquito debajo de los brotes, y al saltar el insecto cae dentro; después los sacan fuera del campo y los pisan y matan, y concluye la operación; pero para todo eso necesita emplear muchos jornales, y como los jornales de hombre están caros en este tiempo,

se ha pensado que hay mujeres a propósito para esos trabajos, por ser fáciles y poco pesados, y ellas los hacen bien, y resulta más económico.

De modo que, entre unas cosas y otras, estamos siempre expuestos los labradores a todas las calamidades de cielo y tierra, y siempre los paganos de todo. Somos los más abandonados y los más castigados por los mismos que debían protegernos.

Precios corrientes en este mercado: Arroz (en cáscara) Amonquill, de 20 a 22 pesetas los 100 kilos; idem blancos; los precios de estas fábricas con arreglo al mercado de Valencia; habichuelas Pinet, a 39 pesetas los 100 kilos; idem Amonquill, a 36; trigos, de 31 a 32 pesetas cahiz; cacahuetes en colorado, a 4 pesetas arroba de 12,78 kilos; idem blancos, a 3,75; patatas, a 2,25; moniotos, a 0,55; naranjas concluidas, a 1,50 reales arroba.—M. V.

NOTICIAS

Dicen de Cete que faltan los vinos de Mallorca y algunas clases de los catalanes, riojanos y otros, no obstante verlos con frecuencia en los muelles de paso para Suiza, donde van ahora en bastante cantidad los caldos españoles.

En aquella plaza francesa se nota alguna animación en el negocio de vinos, esperando mejoren los precios por quedar reducidas las existencias.

Los sembrados siguen hermosos en casi todas nuestras comarcas, pero en muchos se resentirán gravemente si no llueve muy en breve. Las aguas son hoy necesarias en las dos Castillas, Aragón, Navarra, las Riojas y otras regiones de la Península.

La temperatura es muy baja en general, temiéndose caigan heladas si amanece despejado y en calma.

La vid ha brotado con vigor en España, mostrando abundante fruto en la mayoría de las regiones.

El Ministro de Hacienda ha declarado ante las comisiones de Castilla que confía en sus buenos propósitos, y que el Gobierno nada ha ofrecido respecto a la admisión temporal de trigos extranjeros.

En cuanto al restablecimiento de los derechos de los trigos, entiende el Ministro que los precios actuales son en varias regiones superiores a 27 pesetas los 100 kilos, y que cuando se generalice y consolide la baja, se implantará aquella reforma.

En varias comarcas de Castilla la Vieja han descargado repetidas granizadas, causando daños en los sembrados, y muy especialmente en los viñedos.

Hemos recibido la Revista Vinícola Ilustrada, periódico semanal que bajo la dirección de nuestro querido amigo don José Riquelme Flores, ha empezado a publicarse en esta Corte. Deseamos al nuevo colega próspera y larga vida.

De Carrión de los Condes (Palencia) se ha dirigido al Sr. Ministro de Hacienda el siguiente telegrama:

«Convocado Ayuntamiento, Cámara Agrícola, industriales, comerciantes y representación prensa, en gran número, protestan con indignación de las pretensiones catalanas, esperando de V. E. las rechazará si no quiere ruina Castilla.—Por el Ayuntamiento, el Alcalde.—Por la Cámara Agrícola, Martín Ramírez, Presidente.—Por el Carrionés, Director, Jesús F. Lomana.—Por el comercio, Sebastián Nieto.—Por la industria, Julián Vega.»

Se ha firmado en Tardienta, Almodóvar, Torralba, Grañén, Almuniente, Sangarrén, Vicién y algunos otros pueblos de la comarca de Huesca, una exposición al Gobierno para solicitar, como lo han hecho los agricultores de las comarcas de Selgua, Sariñena y Peñalba, recargos, aunque sean transitorios, para la introducción de los trigos extranjeros.

El Gobierno atribuye el aumento de recaudación de 2 millones de pesetas que ha habido por diferentes Aduanas en una sola semana, a la baja en los cambios que se viene observando hace algunos días.

Ha quedado constituida en Tarragona la agrupación agrícola «La Viña».

Su objeto es realizar estudios prácticos que tiendan a la resolución de los problemas agrícolas, y especialmente los relacionados con el cultivo de la vid.

La Dirección general de Agricultura ha pedido a los Gobernadores civiles de las provincias agrícolas, relación detallada de las zonas que se consideren más a propósito para el cultivo de la remolacha, la clase de semilla que da mejor resultado, la cuantía de las cosechas recolectadas, y el precio alcanzado por quintal.

Dicen de Reus que aun cuando se creía que los viñedos y los árboles frutales, en particular los almendros, habían sufrido mucho daño con la revolución atmosférica de estos días, parece ser que no ha sido aquél tan grande como se temía.

También en Villanueva de la Serena, Castuera, Puebla de Alcocer y otros términos de Extremadura, se ha presentado la langosta.

La Asociación de propietarios del Vallés ha dirigido al Ministro de Hacienda el siguiente telegrama:

«Asociación propietarios Vallés ruega a V. E. derogue Real decreto 3 Marzo 1898 y restablezca derechos 8 pesetas 100 kilos sobre trigos por haber descendido precios a menor cantidad de la fijada como mínimo, lo que hace imposible vender a precios remuneradores trigos país. Presidente, Salvador Duchá.»

Sobre la Exposición de agricultura de Sevilla se ha recibido el siguiente telegrama:

«Sevilla 15.—En la Exposición de agricultura han sido otorgados los siguientes premios:

Medalla de oro a los vinos y aguardientes del Sr. Ríos Pablo, cosechero de Cantillana.

Medalla de oro a los aceites de D. Pedro Barrientos, de Osuna.

Medalla de oro a la notable Memoria sobre cultivo del algodón del Ingeniero Sr. Bolin.

Medalla de oro a los molinos aceiteros económicos de D. Enrique Balbontin, que hicieron elaboraciones magníficas ante el público.

En la Exposición de flores han obtenido el primer premio los claveles de D. Manuel López Moreno.

Ha comenzado la notable Exposición de ganados, que está menos concurrida que las de años anteriores.—Viriato.»

Durante Marzo último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 8.357 bocoyes, 2.040 pipas, 1.176 medias, 947 cuartos y 937 octavos. Este movimiento, comparado con el de igual mes de 1898, acusa un aumento de 54 pipas y 287 octavos, y una disminución de 3.701 bocoyes y 161 medias.

La Comisión organizadora de la Cámara agrícola de Sevilla ha terminado la redacción del Reglamento, que ha de ser sometido a la aprobación de una junta magna de labradores y propietarios, que se celebrará para mediados del corriente mes de Abril, y en la cual quedará definitivamente constituida dicha importantísima Asociación.

El Reglamento será repartido con protusión, acompañado de una circular, en que se expondrán las ventajas de la Sociedad, y se le invitará a todos los que se interesen en el adelanto de nuestra agricultura a formar parte de ella.

Según la estadística oficial publicada, España ha producido en 1898, 34.046.922 quintales métricos de trigo, que equivalen, calculando que un hectolitro pesa, por término medio, 78 kilos, a 43.649.900 hectolitros. De los expresados quintales métricos, 30.050.451 corresponden a hectáreas de secano, 3.616.581, y cerca de cuatro millones a 245.396 hectáreas de regadío. Resultan, pues, como términos medios de producción por hectárea, 8,30 quintales métricos en secano y 16,28 en regadío.

Un español residente en el Canadá, comunica la noticia de que el comercio hispano-canadiense asciende, en el año económico de 1897 a 98, a la respetable suma

de 33 millones de pesetas, de los que 24 representan la exportación española.

Procedentes del extranjero fueron despachados en el mes de Febrero último, en las Aduanas de la Península e islas Baleares, 31 cargamentos con 12.449.025 kilogramos de trigo, de los cuales cargamentos correspondieron con cinco con 5.505.770 kilogramos a Barcelona y dos de 3.504.596 kilogramos a Tarragona.

Asimismo se despacharon tres cargamentos, 18.020 kilogramos de cebada y 17 cargamentos con 2.824.676 kilogramos de maíz.

Por iniciativa de la Junta directiva de la Cámara de Comercio de Zaragoza, se ha celebrado en dicha capital una reunión confidencial de comerciantes y propietarios, para darles a conocer el proyecto que tiene en estudio, a fin de establecer en aquella ciudad un Banco de crédito agrícola y comercial.

Se dió cuenta del proyecto de estatutos y de otros trabajos preparatorios, acogiendo con entusiasmo la idea por los concurrentes, que recomendaron a la Junta de la delegación que continúe su meritoria labor y ultime el proyecto de reglamento para las diferentes operaciones a que el Banco ha de dedicarse, con objeto de convocar a una reunión general de comerciantes y propietarios para iniciar la suscripción de acciones.

Asegúrase que entre ocho personas suscriben 200.000 pesetas.

El pensamiento puede, pues, considerarse realizado.

Otra nueva fábrica de azúcar se ha establecido en Gallur bajo el título de Nuestra Señora del Pilar.

Con verdadera satisfacción leemos la expresada noticia, porque realmente es de necesidad en España el que sea real y efectiva esta importantísima industria, toda vez que en nuestra nación actualmente apenas si se producen dos quintas partes de azúcar que se consume y de ello proviene a no dudar el exagerado precio que este artículo alcanza en nuestros mercados.

El capital con que se ha establecido la nueva sociedad anónima asciende a tres millones de pesetas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS Día 18 Paris a la vista, 19 25 Londres a la vista, (lib. ester.) ptas. 29 95

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, etc.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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 a la botella y a la media botella.

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 a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.

CUBA A LOS VINCULADORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO. 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, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladsporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA Precio: UNA PEsETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

BODEGAS del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño) Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso; Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

FRANCISCO MOMPÓ Comisiones en vinos, aceites y en particular en espíritus de vino puro. Medalla de plata en la Exposición de Barcelona.

YECLA (PROVINCIA DE MURCIA) COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzaneros

SERRERIAS MECANICAS A VAPOR Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirijirse al propietario D. Melitón Pezina, de Gurendez (Álava).

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

Descortezador rápido del olivo Aparato de acero, utilísimo para aumentar el poder ó fuerza de asimilación de este vegetal, rejuvenecerlo y facilitar su crecimiento en grueso, aprovechando las cortezas para un excelente abono. Con el descortezado del olivo se destruyen también las garridas donde anidan muchos insectos perjudiciales al árbol. Esta operación puede practicarse en cualquier época del año. Precio del aparato sobre vagón en Zaragoza, 6 pesetas. Dirijanse los pedidos a Andrés Rodrigo, plaza del Pilar (pasaje), 14, 2.º, Zaragoza. Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

De León 16.—Precios del mercado celebrado ayer en esta plaza: Trigo, de 41 a 42 reales fanega; centeno, de 30 a 31; cebada, de 22 a 24; garbanzos, de 100 a 120; habas, de 80 a 84; tinos, de 42 a 44; patatas, a 4 reales arroba; vino tinto, a 15 reales cántaro.—El Corresponsal.

Salamanca 15.—En vista de la animación en el mercado de Barcelona, estos propietarios y labradores se han retraído de vender.

Al mercado concurre poco trigo y se paga de 45 a 45,25 reales las 94 libras. Temporal frío y de lluvias.

Sembrados muy hermosos. Cotizamos en el día de hoy a los siguientes precios: Trigo de rentas, a 46 reales fanega; trigo al detall, a 45,25; centeno, a 28; cebada, a 22; algarrobas, a 27; avena, a 14; garbanzos duros, de 100 a 200; barbilla, a 43; rubiño, a 44; harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 15; salvadillo, a 6; patatas, a 5,50; vino tinto y blanco, a 28 reales cántaro; bueyes de labor, de 1.100 a 2.000 reales uno; novillos, de tres años, de 1.300 a 1.900; cerdos de seis meses, a 120; de año, a 260; pieles de cabrito, a 6; cordero, de 2,50 a 4.—El Corresponsal.

Villamañán (León) 16.—Desde hace algunas semanas está animada la venta de vinos, pagándose el cántaro a 15 reales.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

ALBERTO AHLES

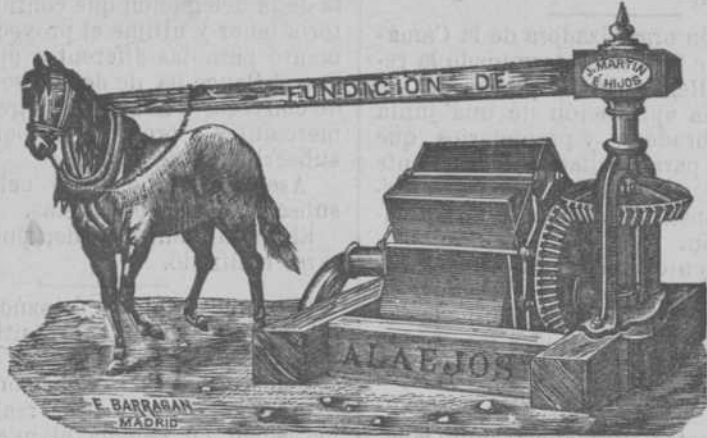
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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 e injertar, herramientas para jardines. Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites. 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, con cerca de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce foforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas bases de asiento.

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

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS BILBAO

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

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

REPRESENTANTES

Se desea encontrar en toda España para productos enológicos y clarificantes de vinos y cervezas, Marca Rouillon.

Dirigirse á H. Savignon & Comp.—HARO.



VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

LIBRERÍA DE CUESTA

Fabricación de 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 útilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de madera, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

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

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

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

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento

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

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

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

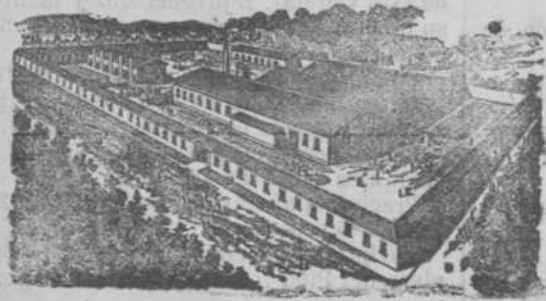
LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine Cask Company Limited

MALAGA



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

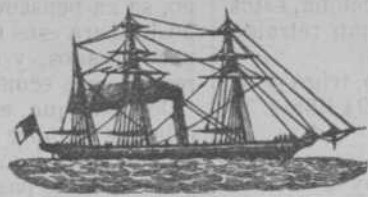
FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

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

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

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



SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table listing ship names and capacities: Alicia, de... 4.500 tons. Serra, de... 3.500 tons. Pedro, de... 5.500 tons. Guido, de... 5.500 tons. Gracia, de... 5.000 tons. Leonora, de... 4.500 tons. Ernesto, de... 5.000 tons. Hugo, de... 4.500 tons. Francisca, de... 4.500 tons. Carolina, de... 3.600 tons. Enrique, de... 4.500 tons. Federico, de... 3.500 tons.

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanánimo, 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, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

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

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Embarcado 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 19 de Abril saldrá el vapor español María, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

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

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

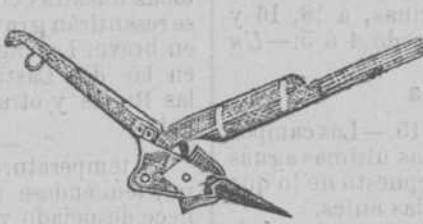
D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

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

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

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

CONEJAR MODELO

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

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con Diploma de Honor (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

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 CATÁLOGOS

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

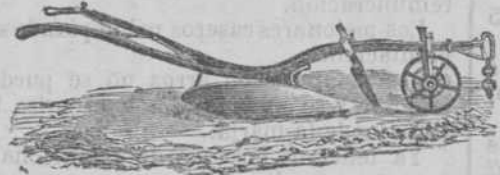
MARCELINO SALVATELLA

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 cebar las harinas, elevadores, rosacas 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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

FALLERES 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, 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, caballera 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

Advertisement for DERVOY FILS AINE featuring an illustration of a steam engine and text: DESTILACION CONTINUA, NUEVOS APARATOS DERVOY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS LOS GRADOS, FUNDACIONAMENTO Y APARATOS DE REFRIGERIO, INGENIEROS, DIBUJOS Y TIRAJES FINOS, PARIS, 71 & 73, rue du Faubourg, PARIS

SEMILLAS SELECCIONADAS

para plantar en Enero y Febrero

Camelita doble, el grano ptas. 0,50

Begonia híbrida erecta, el paquete. 3,

Magnolia grandiflora, ídem. 2,

Plátano de Canarias, ídem. 1,50

Banano 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 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 pascos y de adorno.

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

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

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

Plantas de Lathyrus 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.