

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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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 XX

Miércoles 22 de Diciembre de 1897

NÚM. 1824

IMPORTANCIA COMERCIAL DE EGIPTO y posibilidad de establecer relaciones mercantiles entre este país y España

En su último informe ó Memoria comercial, el Cónsul de España en Alejandría, D. A. Spagnolo, lamenta que cuando todas las naciones del mundo concurren con sus productos á abastecer á un país como Egipto (que si bien fértil en su suelo, se halla necesitado de todo lo que las industrias modernas fabrican, pues éstas se hallan allí todavía en embrión), sólo España haya dejado de tomar parte con los suyos, sin aprovechar el desarrollo que va teniendo incesantemente ese virreinato; y tanto más sensible lo es, cuanto que no hay motivo que explique la ausencia en este mercado de muchos de nuestros productos.

Nuestros hombres de negocios ignoran completamente la importancia comercial de este país, sus circunstancias peculiares y las necesidades de su vasto mercado. Con sólo decir que las condiciones climatológicas de aquella región del África Oriental no permiten el cultivo de la vid, del olivo, de la morera, y, en general, de todos los árboles frutales, excepción hecha de los que requieren climas cálidos, basta y sobra para deducir que con dos importantes factores, como lo son el vino y el aceite, hay materia abundante para alimentar allí un gran movimiento de importación, pues harto sabido es que estos dos artículos constituyen los dos principales productos de nuestra Península. No se diga que nuestros vinos no agradan al paladar como los de Francia, tampoco que la clarificación de nuestros aceites no equivale á la de los italianos y los franceses, porque lo que allí falta y el país consume en grandes cantidades, son los vinos ordinarios llamados de pasto y los aceites comunes; todo encuentra salida en Egipto.

Tampoco se comprende cómo la industria catalana tiene abandonado el mercado egipcio que ofrece vasto campo para sus tejidos, pudiendo entrar para muchos de ellos en ventajosa competencia con los de otras naciones. Ciertamente que no nos encontramos todavía en condiciones de fabricar géneros finos que satisfagan los más refinados gustos y caprichos de la clase rica; pero lo que allí encuentra fácil salida son los géneros baratos. A natural del país, con tal de ofrecerle una tela pintarrajeada, que resalte á la vista y que lo cueste pocas piastras, á ella se arrima y no se acuerda de si ha de durarle poco ni mucho.

Tampoco tiene razonada explicación la ausencia de nuestra marina mercante de aquellas aguas; no despacha el Consulado mensualmente un buque de vapor, francés, para Barcelona, que va siempre con su carga completa y buen flete? Por qué han de llevarse á dicho puerto con bandera extranjera los seis millones de kilogramos aproximadamente de algodón en rama que todos los años compramos en Alejandría, mientras nuestra marina está inactiva?

Hace notar también el Sr. Spagnolo la ventajosa circunstancia de la relativa proximidad á Egipto de nuestra Península, y especialmente de su costa oriental, reforzando así la exactitud de su afirmación, de que no hay motivo que abone el retraimiento de nuestro comercio. Para despreciar de su letargo y guiarle, enseñándole nuevos horizontes, no bastan esas memorias comerciales que no se leen; hay que llamar á sus puertas, y esta es la campaña emprendida últimamente por el Sr. Spagnolo, dirigiéndose á casas navieras y comerciales de Barcelona, Valencia, Alicante y otros puntos de la Península, para informarlas del mercado egipcio, y para ponerlas en relación con otras casas de Alejandría. Así cumple el Sr. Spagnolo el más importante de sus deberes.

NUESTRA COSECHA DE TRIGO EN 1897

Importación extranjera

La Dirección general de Aduanas ha publicado un interesantísimo informe acerca de las cosechas de trigo de España en los años de 1896 y 1897, comparadas con la cosecha media obtenida en el

quinquenio de 1890 á 1894, para deducir las probabilidades de importación extranjera en el corriente año.

Del estado comparativo que acompaña al informe, resulta que en 1896 la cosecha fué de 1.899 millones de kilogramos, y la de este año de 2.344, según los datos aportados por la Delegación de Hacienda, no conociéndose, de los de la Dirección general de Agricultura, más que los correspondientes á la cosecha de 1896, que arrojan 51 millones más que los de las Delegaciones.

La producción media, en el quinquenio de 1890 á 1894, fué de 2.268 millones, inferior sólo en 76 millones á la de este año, pronunciándose, sin embargo, el Centro de Aduanas por estimarla en 2.500 millones, por deducirse del análisis de la recolección de cada provincia que son bajas las cifras dadas por las Delegaciones.

Para apreciar las probabilidades de importación del extranjero, recuerda también, entre otros datos, los precios corrientes del trigo durante la primera semana de los meses transcurridos del presente año, que fueron: en Enero, de 32,33 pesetas los 100 kilogramos en Barcelona, 27,70 en Burgos, 27,61 en Palencia, 27,04 en Valladolid, 26 en Zamora y 32,27 en Sevilla; elevándose en Noviembre último á 39 en Barcelona, 29,50 en Burgos, 29,51 en Palencia, 29,09 en Valladolid, 24,50 en Zamora y 37,69 en Sevilla, progreso que en igual ó parecida escala han experimentado los precios de los mercados de Nicolaieff, Berdianska, Odessa, Marianópolis, Burjas y Danubio, en los cuales acostumbra España á surtir.

De todo ello deduce el digno Director de Aduanas, Sr. Alvarez Capra, que la importación extranjera será inferior en lo que resta de año y durante el venidero, á la verificada hasta ahora, con cuya opinión estamos de acuerdo.

Es de suponer que los datos aportados por las Delegaciones de Hacienda, si no en absoluto exactos, se aproximarán mucho á la realidad, en cuyo caso la cosecha de 1897 resulta superior por lo menos en 445 millones de kilogramos á la de 1896; y como la importación extranjera desde 1.º de Septiembre de 1896 á fin de agosto de 1897, en cuyo período debió consumirse, sólo alcanzó 201 millones, es seguro que no será necesaria otra importación que la que exijan la fabricación y comercio de harinas, que, como es sabido, excede en mucho la que se exporta á la que se recibe.

Confirman nuestra opinión las importaciones realizadas para cubrir las deficiencias de la cosecha de 1896, y las que se vienen realizando al presente. La importación media mensual ha sido hasta fin de Agosto último de 17 millones de kilogramos, y en cambio desde 1.º de Septiembre, en que comenzó á surtir efecto la actual cosecha, sólo se han importado dos millones escasos cada mes, á pesar de ser mucho mayor la exportación de harinas.

Se lamenta, con harta razón, la Dirección de Aduanas de las dificultades que se encuentran en España para obtener datos estadísticos exactos respecto de la agricultura, y bien ha podido añadir que de todos los ramos que más interesan al país, como lo demuestra el resultado que ofrecen las estadísticas contributivas recientemente publicadas; pero, á pesar de sus deficiencias, es su utilidad tan notoria, que la misma Dirección, consultando con celo é inteligencia otros datos y antecedentes, ha podido presentarnos un cuadro acabado de la producción de trigo y deducir las consecuencias que se proponía: demostrar las probabilidades de importación extranjera.

Continúe la Administración con perseverancia el camino emprendido y pronto, tanto ella como la producción y el comercio, encontrarán en esas estadísticas, cada día más perfectas, guía eficaz y segura para sus cálculos, resoluciones y negocios.

EL HONGO que mata la langosta

El entomólogo americano Sr. Bruner acaba de descubrir un hongo, que se pro-

duce espontáneamente en la provincia de Santa Fe, y que posee especialísimas cualidades mortíferas contra la langosta.

El profesor Bruner relata en estos términos cómo hizo el descubrimiento y de qué manera ha adquirido el convencimiento de la eficacia del nuevo agente destructor del acridio.

Hace algunos meses, en el curso de las investigaciones y estudios que practicaba en las barrancas del río Carcarañá, encontró gran número de langostas saltonas, casi completamente desarrolladas, muertas y perfectamente disecadas, que estaban envueltas por una capa fungosa.

Evidentemente, estas saltonas habían sido atacadas por esa fungosidad en las márgenes húmedas del río y habían buscado refugio en los pastos fuertes de las barrancas donde murieron, conservándose intactos sus cuerpos en virtud de la envoltura algodonosa que las cubría.

El profesor Bruner recogió un buen número de estas langostas muertas para estudiar el hongo, al parecer tan mortífero para el insecto; la cuestión era averiguar si el hongo conservaba su virulencia primitiva en el estado seco en que se encontraba, y esta es la incógnita que ha sido despejada tan pronto como una manga llegó á Carcarañá, viniendo del Norte, y se asentó en los pastos de las barrancas.

Al tercer día, después de la llegada de la salud de todos hacer repercutir en los centros oficiales lo que mi torpe pluma expone, como eco fiel de este vecindario, y con colofón bastante pálido ante la verdadera realidad, para que por quien corresponda se ordene poner coto á estos abusos.

GALVIZ.

Aguilar de la Frontera 10 de Diciembre de 1897.

DETERMINACION DEL ALUMBRE en los vinos

El alumbre es un sulfato doble de alumina y de potasa. Ahora bien; como el ácido sulfúrico y la potasa entran en la composición normal de los vinos, el alumbre no puede determinarse más que por una rigurosa dosificación de la alumina. Esta última substancia se encuentra en el vino natural, pero en muy pequeña cantidad, pues según MM. Gautier, Girard, Magnier de la Source y Portes, alcanza raramente y no pasa jamás de tres centigramos por litro.

La rigurosa dosificación de la alumina es una operación larga y delicada, y por consecuencia, la adición del alumbre es tanto más difícil de descubrir, cuanto que esa sal no encierra más del 10 por 100 de su peso de alumina.

El mejor procedimiento para una dosificación exacta es el de Mr. Lhôte, que por ser demasiado primoroso y largo no detallamos.

M. Georges ha presentado á la Sociedad química un nuevo procedimiento que puede, si es tan sensible como lo asegura su autor, dar buenas indicaciones y con gran rapidez.

Descansa ese método en la obtención de la alumina al estado de tanato insoluble en presencia del ácido acético.

El tanato de alumina tiene una composición que no es del todo constante, pero que se aproxima siempre en la sal á equivalentes iguales de tanino y de alumina.

Se produce bajo la forma de un precipitado blanco muy voluminoso, y que se separa rápidamente del líquido en el cual se ha efectuado la precipitación.

Es muy soluble en los ácidos orgánicos, entre otros, en el ácido tartárico.

El ácido acético concentrado lo disuelve, pero cuando es muy débil no tiene acción ninguna.

La potasa y la sosa lo disuelven en caliente, colorándose en rojo.

Los hipocloritos alcalinos se coloran instantáneamente en su contacto en rojo; después desaparece y torna amarillo.

Si á un vino rojo, adicionado de una cantidad de tanino, se añade una solución de acetato de sosa en cantidad suficiente para que no exista otro ácido libre, más que el ácido acético, el líquido se vuelve opalino y pasa á claro; pero á los diez minutos se enturbia, y al cabo de algunas horas se forma un precipitado rojizo pulverulento, muy pequeño, exclusivamente formado de tanino, de óxido de hierro y de alumina, sin mezcla de metales alcalinos ó terrosos.

Si se somete á los mismos reactivos un vino adicionado de una pequeña cantidad de alumbre, unos tres decigramos por litro, correspondiente á un poco más de tres centigramos de alumina, se forma en

un minuto un precipitado blanco violáceo, muy abundante, aun operando sobre un pequeño volumen de vino sospechoso.

M. Georges emplea una solución acuosa que contiene 3 gramos 460 miligramos de tanino puro por 100 centímetros cúbicos, y una solución de 4 por 100 de acetato de sosa cristalizado.

Se miden 20 centímetros cúbicos de vino en un tubo de ensayo de diámetro ancho, y se añaden dos centímetros cúbicos de la solución de tanino y tres centímetros cúbicos de la solución de acetato de sosa. Si después de cinco minutos se forma un precipitado claramente voluminoso, puede, según afirma M. Georges, deducirse la presencia cierta del alumbre.

Si, al contrario, el vino se queda claro, ó turbio muy ligeramente, es que el vino es natural ó encierra menos de un decigramo de alumbre por litro.

Si se deja depositar el precipitado, y si se recoge por filtración lavándolo con agua fría, se puede volver á encontrar la alumina; pero para dosificar esa substancia, se debe operar sobre medio litro de vino adicionado de 25 gramos de acetato de sosa y de un gramo de tanino.

Se incinera el filtro y se separa el hierro y la alumina por los procedimientos conocidos.

Á nosotros, para dosificar la alumina, nos ha dado siempre buen resultado el método siguiente: Se acidula el vino por el ácido acético; se precipita por un ligero exceso de acetato de plomo; se filtra; se separa el exceso de plomo por el ácido sulfúrico, y en el líquido filtrado se precipita, por el carbonato sódico, la alumina y el óxido de hierro; pasará por la disolución en la potasa, y precipitación de la alumina por la sal amoníaco; se lava la alumina, se calcina y se pesa.

Un vino normal no contiene más que 0,02 gramos, á lo más, de alumina; todo vino que contenga más de 0,05 ó 0,01 gramos, deberá considerarse como que se ha añadido alumbre.

El peso de la alumina, multiplicado por 9,23, da el alumbre de potasa; el mismo, multiplicado por 8,82, da el del alumbre de amoníaco.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Lucena (Córdoba) 19.—Los aceites nuevos son de excelentes condiciones; pero á pesar de esto, se ceden al bajo precio de 32 reales la arroba, notándose flojedad y tendencia al descenso.

El vino común se cotiza con firmeza, de 14 á 16 reales la arroba; los vinagres superiores, de 12 á 14; y los aguardientes anisados, de 44 hasta 60, según graduación.

Los granos alcanzan los siguientes precios: Trigo recio, de 55 á 57 reales fanega; cebada, á 28; habas, de 38 á 40; garbanzos regulares, de 70 á 80.—*Un Subscriptor*.

* Cabra (Córdoba) 19.—Precios corrientes en este mercado: Aceite fresco, á 35 reales arroba; trigo, de 54 á 60 fanega; cebada, de 27 á 28; escaña, de 20 á 22; guijas, á 40; habas, de 38 á 40; garbanzos, de 50 á 120.—*El Corresponsal*.

* Baena (Córdoba) 19.—Cotización de esta plaza: Aceite fresco, á 35 reales arroba; vino, desde 24 en adelante; trigo, de 50 á 54; cebada, á 24; escaña, á 18; habas y yeros, á 40; alpiste, á 30; maíz, á 35; garbanzos, de 66 á 89.—*El Corresponsal*.

* Huéscar (Granada) 16.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 14 la fanega; idem caudal, á 13; centeno, á 10; cebada, á 8; cañamones, á 10; harina fuerte de primera, á 4,75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4,50; idem caudal de primera, á 4,75; idem de segunda, á 4,50; jamones, á 20; almendra en grano, á 20; alquitran vegetal, á 2; cáñamo, á 9; idem colas, á 4; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11,º á 4 la arroba de 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—*Isidoro Monzó*.

De Aragón

Ateca (Zaragoza) 19.—El movimiento de esta plaza se puede concretar del modo siguiente:

Paralización completa en los vinos, acusando flojedad los precios. Ya no existen aquellas buenas y halagüeñas noticias que tenían los cosecheros al principio de cosecha. Entonces veían próxima alza en los precios, fundándose en informes

que hacían inevitable este año una gran exportación para el mercado francés; y apoyados en esos anuncios y en la falta de cosecha en España, se creía cosa natural que los vinos se cotizaran a precios elevados.

Los verdaderos afortunados en el negocio han sido este año los cosecheros de fruta (peras, manzanas, etc., etc.). Sus cosechas eran colocadas en los graneros, y seguidamente venía la madurez, teniendo necesidad de arrojar bastantes cantidades, y la fruta sana la ofrecían a peseta la arroba; pero de pronto se presentan en esta plaza compradores extranjeros, haciendo acopios de consideración a los exorbitantes precios de 3 y 4 pesetas la arroba, y facturando muchos vagones con dirección a Hundaya, para desde ese punto hacerlo a París y Alemania. El verdadero alcance de estas compras no se encuentra en las operaciones de este año; existe algo más elevado, como lo es el nuevo horizonte que se ha abierto con el mercado francés y que aquellos tratantes hagan directamente las compras en los puntos productores, con lo cual es de esperar un próspero porvenir para el desarrollo de una de las principales cosechas de esta comarca.

La calma absoluta se encuentra ahora en los cereales; bien sea por los balances, autonomía arancelaria, las muchas existencias de trigo que tienen los fabricantes de harinas ó por el poco consumo; lo cierto es que las operaciones sólo se pueden concretar al consumo de la localidad.

Precios: Trigo, a 41 pesetas cahiz; cebada, a 18; alubias, a 60; vino tinto, clases superiores, a 17 y 17,50 pesetas los 120 litros.—*El Corresponsal*.

Borja (Zaragoza) 20.—La recolección de la aceituna, que ya toca a su término, es por aquí escasa, pero de buena clase.

El aceite nuevo se está pagando a 14 pesetas arroba, y el viejo a 16.

De vino se han hecho varias partidas, alcanzando las clases superiores los precios de 22 a 25 pesetas alque (119 litros).

El trigo se detalla a 40 pesetas cahiz, la clase corriente.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Nueva

Quintanar de la Orden (Toledo) 18.—Buenos los campos, habiendo nacido muy bien los sembrados.

En el mercado de cereales tendencia a la baja. He aquí los precios: Candeal selecto, a 53 reales fanega, en cámaras; jajar, a 50; tranquillón, a 40; centeno, a 32; cebada, a 22; tinos, a 40; yeros, a 36; anís, a 96; cominos, a 70 la fanega de 31 kilos; vinos tintos de 14°, a 12 la arroba; idem blanco de 13°, a 10,50; azafrán selecto, de 190 a 200 la libra.

Para compras dirigirse a los que subscriben.—*Vinda e hijos de D. Justo Sánchez*.

Colmenar de Oreja (Madrid) 19.—La última cosecha de vino ha sido escasa en cantidad, pues se calcula no ha pasado de la mitad de los años buenos. La producción ordinaria es aquí de unas 400.000 arrobas de vino, aparte del mucho fruto que se destina a la cuelega, que en su casi totalidad es vendido en esa Corte durante el otoño ó invierno. Este año ha sido muy favorable para granular las uvas; así es que se habrán colgado más de 20.000 cargas.

El vino nuevo se ha empezado a vender a 13 reales la arroba. La clase es superiorísima.

De vino viejo quedan todavía cerca de 80.000 arrobas, cotizándose a 14 reales.

Muy buenos los campos. Temporal de lluvias.—*J. C. M.*

Fuensalida (Toledo) 20.—No puede ir mejor el tiempo para los campos, pues menudean las lluvias y son muchos los días de temperatura benigna; así es que los sembrados están hermosísimos.

La recolección de aceituna ha terminado ya, porque desgraciadamente ha habido poco que coger. La clase inmejorable.

Encalmadas las compras de granos; témesese acentuar la baja de precios en vista de las gratas noticias que se reciben de la sementera.

Cotizamos: Trigo, de 50 a 51 reales fanega; cebada, de 23 a 24; avena, a 15.—*Un Subscriptor*.

Miguel Esteban (Toledo) 20.—Tiempo lluvioso, con fuertes vientos.

Los campos en muy buen estado. El año va a ser especial, si se repitiera el temporal de lluvias en época necesaria.

Precios: Candeal, a 50 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 17; tinos, a 40; yeros, a 33; cebada, a 24 y 25; jaja, a 48; anís, a 100; cominos, a 64; vinagre superior, a 10 reales arroba; vino tinto, superior, a 14; idem blanco, a 11. Hay clases superiorísimas en color y paladar.

Para compras, dirigirse al Corresponsal que subscribe.—*Higinio Yagüe Torres*.

Chinchón (Madrid) 19.—La demanda de vinos se ha animado bastante en la última semana, haciéndose importantes compras, de 12 a 13 reales arroba de 16 litros.

Buena falta hace siga la actividad en la extracción, pues todavía hay en este pueblo grandes existencias de vino viejo. Los compradores quedarán satisfechos, pues los precios son módicos y las clases inmejorables.—*Un Subscriptor*.

De Castilla la Vieja

Fuensalada (Valladolid) 18.—Venimos disfrutando de un tiempo excelente é impropio de la estación en que nos encontramos; con él los campos prosperan y completan su nacimiento, si bien no todo lo que debieran, porque no ha llovido aún lo necesario.

La venta del vino añejo que queda se viene haciendo con mucha lentitud, a pesar de su buena clase.

De nuevo, habrán salido durante esta semana 600 cantaros, al precio de 13,50 reales uno.

Los precios de este mercado en el día de la fecha son los siguientes: Trigo, a 51 reales la fanega; cebada, a 22; harina de primera, a 20 reales la arroba; idem de segunda, a 19; patatas, a 4 reales la arroba; vino tinto añejo, a 14 reales el cántaro; idem nuevo, a 13,50; aceite superior, a 52 reales la arroba.—*El Corresponsal*.

Piedrahita (Ávila) 17.—En el úl-

timo mercado se hicieron bastantes transacciones en granos, sosteniéndose los precios.

Respecto a ganados, tiene algo más salida el vacuno que en mercados anteriores, y se cotiza a razón de 50 a 55 reales la arroba.

El ganado lanar y cabrio escasea por ahora, por haberlo trasladado la mayoría a pastar á Extremadura.

El ganado de cerda es el que tiene más salida por ser su época; ésta se vende de 50 a 52 reales la arroba, de 10 arrobas de peso en adelante.

El tiempo demasiado bueno, pues disfrutamos de días muy templados; así es, que el campo presenta un aspecto inmejorable, y se hacen los trabajos sin interrupción.

El cielo nebuloso y con tendencia a lluvias.

En el mercado celebrado hoy han entrado 70 fanegas de trigo, que se pagaron de 48 a 49 reales cada una; de centeno 60, de 25 a 26; de cebada 50, de 23 a 24; de algarrobas 15, de 32 a 34; de garbanzos comunes 80, de 64 a 66; de idem terciados 40, de 90 a 100; de alubias 25, de 78 a 80; patatas, a 2,50 reales la arroba.—*El Corresponsal*.

Medina del Campo (Valladolid) 19. Hoy el día hermoso, y el mercado muy concurrido, como próximo a las Navidades, no solamente de granos, sino también de castañas, nueces, avellanas y camuesas.

En el mercado celebrado hoy han entrado 2.500 fanegas de trigo, que se pagaron a 51,25 reales cada una; de centeno 400, a 28; de cebada 500, de 23 a 24; de algarrobas 400, de 29 a 30, y garbanzos, de 100 a 130; harina de primera, a 18 reales la arroba; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 16; patatas, de 4 a 5 reales arroba; vino blanco, de 18 a 20 reales cántaro; idem tinto, a 20; vinagre, a 15.—*El Corresponsal*.

Santander 19.—*Harinas*: Muy reducidos los embarques para la Península, según se demuestra por la siguiente pobre designación de los efectuados en la semana: 1.088 sacos.

Centeno.—Tan abandonado está este artículo de la contratación en nuestra plaza, que no pueden citarse precios ni aun aproximados.

Cebada.—Se cotiza al precio de 17 pesetas el saco de 80 kilos, incluso envase.

Maíz.—El precio nominal en los almacenes es el de 19 a 20 pesetas el saco de 100 kilos, con tela.—*El Corresponsal*.

Burgos 18.—El campo necesita agua; estánlo las compras animadas y habiendo llegado las entradas a 1.500 fanegas de todo grano.

Los precios de este mercado en el día de la fecha son los siguientes: Trigo blanco, de 51 a 51,50 reales las 92 libras; idem rojo, de 50 a 50,50; idem áliga, a 51 las 94 libras; cebada, a 24 los 32 kilos; avena, a 17 los 26 kilos; yeros, a 36 los 44 kilos; harina de primera, a 20 reales la arroba; idem de segunda, a 19; idem de tercera, a 15.

En el mercado de ganado entraron: 136 parejas, 429 bueyes sueltos, 7 terneras, 716 carneros, 182 ovejas y 35 cabras.

Para fuera se vendieron: 4 parejas, 203 bueyes sueltos, 326 carneros, 126 ovejas y 12 cabras.

Para la capital se vendieron: 4 parejas, 34 bueyes sueltos, 5 terneras; 242 carneros, 20 ovejas y 12 cabras.

Precios que rigieron: De 400 a 412 pesetas las parejas; de 200 a 206 los bueyes sueltos; a 50 las terneras; de 17 a 22 los carneros; de 15 a 20 las ovejas; y de 25 a 30 las cabras.—*El Corresponsal*.

Briviesca (Burgos) 17.—Han entrado en el mercado celebrado hoy 230 fanegas de trigo, que se pagaron a 51,50, 52,50 y 53,50 reales cada una, según clase; de centeno 5, de 32 a 33; de cebada 14, de 24 a 25; de avena 83, de 17,50 a 18; de habas duras 7, de 39 a 40; de yeros 13, de 39 a 40; harina de primera, a 22 reales la arroba; de segunda, a 21; de tercera, a 19; harinilla, a 10,50; cabezuela, a 9; salvadillo, a 7.—*El Corresponsal*.

Segovia 18.—En esta quincena se han hecho importantes operaciones en trigo con destino a Cataluña.

Pasan de 50 vagones de trigo y 20 de centeno los facturados en esta estación.

El temporal hermoso, pero sería mejor hiciera ahora riguroso invierno y no lo deje para más adelante.

Se han presentado en el mercado celebrado hoy 300 fanegas de trigo, que se pagaron a 51,50 reales cada una; de centeno 100, a 29; de cebada 100, a 22; de garbanzos 50, de 100 a 140; harina de primera, a 20 reales la arroba; de segunda, a 19; de tercera, a 17.—*El Corresponsal*.

Palencia 18.—El mercado celebra hoy sin alteración en los precios, como verá por la nota adjunta.

Trigo, de 49,50 a 50,50 reales las 92 libras; cebada, de 19 a 20 la fanega; centeno, de 30 a 30,50; yeros, de 33 a 34; avena, de 15 a 16; garbanzos, de 120 a 140, según clase.—*El Corresponsal*.

Villada (Palencia) 19.—En el mercado celebrado ayer han entrado 200 fanegas de trigo, que se pagaron de 49,50 a 50 reales las 92 libras; harina de primera, a 19 reales la arroba; de segunda, a 18,50; de tercera, a 17; harinilla, a 16 la fanega; cabezuela, a 12; salvadillo, a 8.—*El Corresponsal*.

Trigueros del Valle (Valladolid) 18. El tiempo amenazando lluvia; los sembrados han tenido buena germinación, y las ventas de los cereales en estos pueblos regulares, cotizándose: Trigo, de 49 a 50 reales fanega (94 libras); centeno, a 31; cebada, a 22; avena, a 16; yeros, a 32; algarrobas, a 28; garbanzos del país, a 100 y 110 arroba; patatas, a 4.

Las ventas de vinos cietres nulas, por no estar en condiciones para el comercio. La semana anterior se fueron dos carromatos a envasar al inmediato pueblo de Cubillas al precio de 13 reales cántaro (16 litros).

En dicho pueblo siguen las ventas animadas.

En Corcos se presentó un comisionista francés que, después de probar varias cubas, hizo al pie de 2.000 cántaros al precio de 13 reales; hubiera hecho más si en

Francia fueran aceptados los vinos claros.—*El Corresponsal*.

Valladolid 20.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 250 fanegas de trigo, que se pagaron de 51 a 51,25 reales las 94 libras, (29,48 a 29,62 pesetas los 100 kilos ó 23,27 a 23,38 hectolitros); y en los del Canal también entraron 500, que se pagaron a 51,25 reales (29,62 pesetas los 100 kilos ó 23,38 hectolitros); trigoillo, a 39 reales la fanega; cebada, a 22,50; avena, a 18; centeno, a 33; algarrobas, a 33; garbanzos, a 110, 140 y 160; alubias del Barco, a 24 la arroba; idem de León, a 20; patatas, a 4; harina de primera, a 19, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de segunda, a 18; idem de tercera, a 17; idem 000, a 16; tercerilla, a 9,50.—*C. M.*

Rioseco (Valladolid) 19.—Continúa el tiempo favorable para los sembrados. La tendencia de los precios sostenida.

Han entrado en el mercado celebrado hoy 600 fanegas de trigo, que se pagaron a 49,50 reales las 94 libras.

En partidas hay ofertas a 50,50, pero no hay compradores.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 19.—Nótase la misma tendencia que en las semanas anteriores, tanto en precios como en operaciones realizadas, en cuanto a calma y baja de precios en los vinos tintos y actividad y alza en los blancos, decaimiento en la aïmendra, tanto en la molar como grano, lo mismo que en la avellana, y siguiendo igualmente firmes los trigos y harinas.

Anotamos a continuación los precios medios que rigieron:

Acetites.—Finos del Campo, de 15,50 a 16,50 reales; Urgel, a 16; arriería, a 15.

Avellana.—Cosechero, a 27,50 pesetas sacro 58,400 kilos; embarque, a 26; negra escogida, a 29.

Almendra.—Mollar, a 31 pesetas sacro 50,400 kilos; en grano esperanza, a 77,50 quintal de 41,600 kilos; en grano común, a 72,50; en grano largueta, a 80.

Algarrobas.—A 21 reales.

Avena.—Del país, a 8 pesetas.

Cebada.—Superior para la siembra, a 8,50 pesetas, y clase corriente, a 8.

Habones.—Del país, a 12,50 pesetas.

Harinas.—De primera, a 22 reales; redonda, a 21; redonda de Aragón, a 19,50; harineta, a 8.

Despajos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, a 11 pesetas; menudillo, a 18,50 reales; salvado, a 17.

Patatas.—De 19 a 21 reales quintal, según clase.

Vinos.—Tintos Priorato superior, a 28 pesetas; Bajo Priorato, a 22; comarca, a 20; blancos, a 9 reales el grado.

Trigos.—Berdianska, a 22,50 pesetas 55 kilos; Aragón monte, a 22; Aragón huerta, a 20; candeal de Castilla, a 19,50.

Espiritus.—Selecto, a 121,50 duros; extrafino, a 119,50.—*El Corresponsal*.

Tortosa (Tarragona) 19.—La recolección de la aceituna se viene haciendo en esta comarca, de unos días a esta parte, con tiempo hermoso. Los rendimientos son mayores de lo que se esperaba, dada la abundancia de las lluvias otoñales. La clase es superior.

Las ventas de los aceites nuevos prosiguen con animación, y las demandas son muy importantes. En nuestro mercado, la contratación aumenta.

Los aceites superiores se pagan de 19,50 a 20,50 pesetas.

Procedente de la fábrica conocida por el *Francés*, de Calaceite, propiedad de don Domingo Roig Granell, de Más den Verge, se cedió una regular partida, a 20 pesetas.

La firmeza de los precios hace presumir un alza importante.—*El Corresponsal*.

Montblanch (Tarragona) 19.—*Espiritus*.—De vino, de 92 a 93 duros los 516,80 litros de 35°; refinado, de 15,25 a 15,50 los 121,60 litros y 24,50°.

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

Espiritus.—De orujo, de 82 a 83 duros los 516,80 litros y 35°; refinado, de 13,50 a 14 duros los 121,60 litros y 24,50°.

Holandas.—De orujo, de 10,25 a 10,50 los 121,60 litros y 19,50°.

Avisados.—De 13 a 14 duros los 121,60 litros y 19,50°, y de 12 a 13 los de 17,50°.

Vinos tintos.—De 16 a 13 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 20 a 22; y para la destilación, a 1,10 por grado y carga.—*El Corresponsal*.

Tarragona 18.—A continuación pueden verse los precios corrientes en esta plaza:

Vinos tintos.—Prioratos superiores, de 30 a 32 pesetas carga (121,60 litros) de 17 a 18 grados; Bajo Priorato, de 23 a 24; Montblanch y Urgel, de 17 a 20; de Vilaseca, de 18 a 19; de Canonja, de 20 a 21; Reus y su comarca, de 21 a 23.

Vinos blancos.—De 8 a 8,50 reales el grado.

Espiritus.—Jerezanas de vino destilado: De 99 a 100 duros los 69 cortés, 35 grados, sin casco; refinado, a 16,50 duros la carga de 24,50 grados.

Jerezanas de orujo: De 88 a 89 duros los 68 cortés y 35 grados; refinados, a 15 duros la carga de 24,50 grados.

Rectificados y filtrados, marca «Juan Tarrat y Compañía»; selecto especial, a 122 pesetas los 100 litros; selecto, a 120; extrafino, a 118.

Rectificados y filtrados, marca «Quer»: selectos, a 122 pesetas; extrafinos, a 120 los 100 litros.

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 19.—Sigue el tiempo bueno para la sementera. Esta presenta buen aspecto.

El mercado de cerdos ha sufrido también baja de los precios últimamente obtenidos. El de cereales sigue con precios sostenidos; los trigos, encalmadas las transacciones para la exportación.

Precios corrientes de cereales y otros artículos de este mercado: Trigo rubio ó fuerte, de 58 a 60 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 57 a 58; idem albar ó blanco, de 56 a 57; cebada, de 22 a 24; quillo, de 30 a 32; muelas, de 28 a 30; avena, de 16 a 17; habas, de 37 a 38; panizo, de 30 a 32; muelas, de 28 a 30; bellotas, de 24 a 26; linaza, de 48 a 50; garbanzos gordos, de 100 a 110; idem regulares, de 90 a 100; idem menudos, de 70 a 80; lana fina negra, de 56 a 58 reales arroba; idem blanca, de 54 a 56; idem basta blanca, de 52 a 54; lino en rama, a 50; hierba cuajo, de 40 a 44; aceite, de 40 a 42; vino, de 10 a 12; cerdos de 15 arrobas, de 50 a 52 una; idem de 8, de 48 a 50.

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

Aldanueva del Camino (Cáceres) 19. Tiempo de lluvias y nieves.

Precios corrientes en esta plaza: Trigo, a 54 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 22; garbanzos, de 60 a 120; harina de primera, a 20 la arroba; idem de segunda, a 19; idem de tercera, a 16; idem de cuarta, a 12; remoyelo, a 20 la fanega; salvados, a 12; vino tinto, de 16 a 18 cántaro; idem blanco, de 18 a 20; aceite, de 60 a 65 la arroba; ganado vacuno, de 50 a 55 uno; cerdos de doce arrobas, de 50 a 51 uno; idem diez, de 46 a 47; idem de ocho, de 44 a 45; pimiento de primera, de 50 a 52 la arroba; idem de segunda, de 38 a 40.—*El Corresponsal*.

Ribera del Fresno (Badajoz) 19.—Se está haciendo la recolección de la aceituna, obteniéndose mucho y rico fruto, que da abundante líquido.

Encalmado el mercado de cereales.

A continuación los precios: Trigo, a 54 reales fanega; cebada, a 22; avena, a 18; habas, a 40; chicharros, a 44; garbanzos, de 80 a 100 los blandos y a 64 los duros; aceite, a 32 reales arroba; vino, a 14; ganado de cerda, a 48.—*El Corresponsal*.

Llerena (Badajoz) 19.—Van adelantados los trabajos de la recolección de la aceituna y elaboración de aceite. La cosecha puede calificarse en este término de buena en cantidad y superior en calidad. En Don Benito y otros puntos de la provincia es abundante, según me aseguran, y también de excelente clase.

Precios: Trigo, de 60 a 62 reales fanega, con tendencia a la baja; cebada, a 25; garbanzos, a 100 los blandos y 72 los duros; aceite, a 42 la arroba; vino, a 16; cerdos, a 48.—*Un Subscriptor*.

Mérida (Badajoz) 18.—Hermosos los sembrados y en baja los granos, siendo hoy mayor la oferta que la demanda. Se nota escasez de ganado de cerda.

Precios: Trigo, a 56 reales fanega; cebada, a 28; avena, a 18; habas, a 40; garbanzos, a 100 los blandos y 80 los duros; aceite, a 48 la arroba; cerdos cebados, en vivo, a 48.—*El Corresponsal*.

Medellín (Badajoz) 20.—Precios corrientes en esta fecha: Trigo rubio superior, de 58,50 a 59,50 reales fanega; idem blanco, a 55,50; idem albar, a 53,50; cebada, de 21 a 22; avena, a 16,50; habas, a 38 reales la fanega colmada; garbanzos regulares, a 80; habichuelas y altramuces, sin existencias.

Poca demanda y poca oferta. Para más informes, dirigirse al que subscribe.—*J. Soldavilla*.

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 16. Muy concurrido de cerdos cebones ha estado el mercado, habiendo muchos compradores, cotizándose en alza los precios y vendiéndose casi todos.

De granos, la entrada ha sido corta, habiéndose vendido con precios flojos y en baja los granos menudos.

Los campos no pueden ir mejor que lo que van con el tiempo tan bueno que hace.

Los sembrados están muy bien nacidos y adelantados.

El ganado comiendo lo que quiere.

En el mercado celebrado en el día de la fecha se han presentado 450 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 a 51 reales una; de centeno 200, de 30 a 31; de cebada 300; de 21 a 22; de algarrobas 400, de 26 a 27; de guisantes 400, de 29 a 30; de castañas verdes 600, de 20 a 26; garbanzos cocheros superiores, a 180; idem regulares, a 150; idem medianos, a 110; harina de primera, a 19 la arroba; idem de segunda, a 18; idem de tercera, a 14; harinilla, a 8; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4 la arroba; vino tinto, a 20 el cántaro, y blanco, a 20.—*El Corresponsal*.

Valderas (León) 20.—En el mercado celebrado hoy hemos cotizado a los siguientes precios: Trigo, se han presentado 200 fanegas que se pagaron a 48 reales las 94 libras; de cebada 108, a 20; de centeno 42, a 30; de garbanzos 38, a 116; de alubias 28, a 74; vino, a 15 el cántaro, efectuándose pocas ventas.

Ganado concurrido bastante, tanto en mular como en vacuno, haciéndose pocas transacciones; en el de cerda se operó mucho al precio de 58 reales arroba al vivo.—*El Corresponsal*.

Pozoantiguo (Zamora) 19.—El estado de los campos es satisfactorio, disfrutando de un tiempo suave y agradable, completamente primavera y agradable, efectuándose pocas ventas.

Los vinos encalmados, pues sólo se han vendido 200 cántaros a 16 reales uno.

Se ofrecen en la estación de Toro 60 fanegas de trigo, al precio de 49,50 reales una; y de centeno 16, de 29 a 30.

En el mercado celebrado hoy han entrado 30 fanegas de cebada, que se pagaron a 23 reales cada una, y de algarroba 14, a

han traído consigo las abundantes lluvias.
Precios: Trigo, de 26 á 27 reales robo (28,13 litros); cebada, de 10 á 11; maíz, á 10.—*J. M.*
* Miranda de Arga 20.—Buenos los campos, porque no escasean las humedades.
Se han vendido varias cubas de vino, de 10 á 11 reales cántaro (11,77 litros), y 1.000 robos de trigo y cebada, de 26 á 27, y 11 á 12 reales uno, respectivamente.
La avena, de 10 á 11; maíz, de 14 á 16; habas, á 16; alubias, de 40 á 48.—*C.*
* Estella 20.—Precios corrientes: Trigo, á 25 reales robo (28,13 litros); cebada, á 11,50; avena, á 10,50; habas, á 19; garbanzos, de 60 á 100; vino, á 8 reales cántaro (11,77 litros); aceite, á 60 reales arroba; patatas, á 4,50.
Superiores los sembrados.—*C.*

De las Riojas

Tirgo (Logroño) 19.—En la última semana se han vendido cinco cubas de vino nuevo á los precios de 13 á 13,50 reales cántara (16,94 litros), todas con destino á las provincias de Burgos y Santander.
Por más que los franceses están retraídos en todos estos pueblos, no creo descienda la cotización, porque la venta de la última cosecha que, según sabe usted fué escasa, va adelantada; así es que, por poco que se expida al extranjero, hay la esperanza de que se realicen todas las existencias con destino al consumo interior. Si se animan las compras para Francia, el alza de precios sería inevitable.
En el inmediato pueblo de Cuzcurrita se han vendido después de la vendimia muchos miles de cántaras de la cosecha de 1896, quedando todavía bastantes existencias de dicho año, á las cuales se las dará salida en breve plazo, porque se ceden á precios más bajos que los vinos nuevos. Cierto es también que la vendimia del 96 dió clases muy defectuosas en la Rioja, lo contrario de la recolección última, que ha producido vinos verdaderamente irreprochables.—*El Corresponsal.*
* Haro (Logroño) 18.—Después del temporal que le indicaba en mi anterior, nos hicieron dos ó tres días de una temperatura agradable, pero después empezó á reinar viento fuerte y frío, el cual continúa.
A los cereales se les ve lucir por momentos. En la viña se siguen haciendo las labores de podar y abonar.
El mercado de vinos se ha paralizado por completo por las exigencias de los propietarios, que creen tendrán más precio más adelante; pero si, como hasta la fecha, los franceses no compran, dudo que el vino suba, á pesar de ser tan corta la cosecha última y tan malos los caldos que quedan viejos, que es poco menos que como si no existiesen, pues no sirven más que para destilar.—*El Corresponsal.*

VINAGRE NATURAL

La obtención de un buen vinagre y en condiciones á propósito para el consumo, exige bastante cuidado por parte del que lo fabrica; por este motivo, y siendo un artículo de continuo uso, vamos á decir algo sobre el particular.
La fermentación ácida que experimentan los líquidos alcohólicos, produce el ácido acético diluido, ó sea el vinagre.
Todos los líquidos alcohólicos y aquellas sustancias susceptibles de producirlos, como las heces de vino, la sidra, las melazas, etc., pueden utilizarse para su preparación.
Varias clases de vinagre expende el comercio, entre los que se conocen principalmente el de sidra, el de pera, el de cereza, el de uva, el de pirolleñoso y el de vino, que es el más generalmente usado y al que se da la preferencia. El vinagre que produce la sidra es de poco uso, tiene un color amarillento y sabor parecido al de las manzanas. El de cereza suelen emplearlo únicamente para la fabricación del betún, y el ácido pirolleñoso sustituye algunas veces al de vino, mezclándolo también con éste para darle más fuerza.
Vamos á ocuparnos, pues, del que se hace un uso más general, ó sea el de vino.
El color del vinagre depende de la clase del vino empleado para su fabricación, produciéndose los más ó menos amarillentos ó rojizos, según sean vinos blancos ó tintos. Es de un color claro, de olor ácido, y diluido en agua tiene un sabor agradable.
Los vinos que resultan picados ó ácidos deben transformarse en buen vinagre; para ello, vamos á suponer, tenemos un tonel del citado vino, que se desea convertir en vinagre. En un barril á propósito pondremos 20 litros de buen vinagre hirviendo, dejándolo en él durante veinticuatro ó más horas, hasta que se lo haya embobado.
Tan pronto como esto haya tenido lugar, se agregan ó echan en citado barril 10 litros de vino picado, colocando la vasija en un local cuya temperatura am-

biente sea de unos 30°, ó al aire libre durante el verano, procurando que éste circule libremente en la vasija ó barril, para lo cual debe dejarse destapado y practicar un agujero en el fondo anterior y á unos 20 centímetros más abajo del borde, con objeto de establecer una corriente de aire que pase por encima del líquido.
En contacto del vinagre, el vino que se ha incorporado concluye por acidificarse. Así que éste se ha vuelto bien agrio, se sacan 10 litros y se agregan otros 10 de vino ácido, continuando esta renovación cada diez ó doce días hasta concluir. El citado barril puede servir durante muchos años en aptitud conveniente, teniendo cuidado de entretenerle constantemente por una adición de vino picado, vino de sidra, de perada, de cerveza ó de cualquier líquido fermentado.

NOTICIAS

Las ventas de peras, manzanas y otras frutas, han revestido extraordinaria importancia en Ateca y otros pueblos de la ribera del Jalón, por los grandes acopios que han hecho últimamente diversos compradores extranjeros, con destino á París y Alemania. El efecto que tan inesperada demanda ha producido en la cotización ha sido tan grande que aquellos negociantes se han visto obligados á pagar la arroba de 3 á 4 pesetas, siendo las que antes de su llegada á los mercados aragoneses el precio era de 1 peseta.

La demanda de vinos para el extranjero ha afojado mucho, hasta el extremo de ser ahora casi nula en la mayoría de las regiones productoras de caldos de exportación; pero este hecho no debe alarmar á los propietarios, pues ocurre siempre por esta época, en la que el comercio suspende sus operaciones para practicar los balances de fin de año. Terminados estos trabajos de gabinete, y pasadas las próximas fiestas, es de esperar se reanuden con actividad las transacciones, porque Francia necesita salir en gran parte con nuestros vinos el enorme déficit que ha arrojado su cosecha, según ya anunciamos el miércoles último.

Según la estadística publicada por la Dirección general de Contribuciones, en España hay 33.966 taberneros; 1.016 vendedores al por mayor de vinos del país; 2.321 tabernas situadas fuera del casco de las poblaciones, y 161 abacerías que venden vino.

Deseamos que resulte verdadera la siguiente noticia que da un periódico andaluz:

«Un agente catalán está visitando viñas atacadas de la filoxera, en el término de Jerez, y muy en breve dará á conocer dicho agente un remedio para la extinción del destructor insecto.
Por felices contarían muchos cosecheros si esto se cumpliera.»

En Francia, como es sabido, ha sido muy corta la cosecha de cereales, y los agricultores del país vecino comienzan á moverse, para solicitar del Gobierno medidas protectoras. Una de las primeras es la rebaja en los transportes.
De la lectura de los periódicos agrícolas franceses se deduce que el Gobierno está dispuesto á complacer en ese punto á los labradores, y que se espera que haga en esta ocasión algo semejante á lo que realizó en 1893, promoviendo la rebaja de un 25 por 100 en los transportes, solicitada entonces para los forrajes.
Si las esperanzas de los agricultores de Francia se convierten en hechos, como es de suponer, pagará 18,40 pesetas la tonelada por un recorrido de 600 kilómetros.

En qué distinta situación van á quedar los productores franceses, respecto á los de nuestro país!
Aquí, en España, donde tanto se ha clamado por la baratura de los transportes, donde la rebaja de tarifas es de absoluta y perentoria necesidad para la extensión y vida del movimiento comercial agrícola, importa el transporte de una tonelada, en un recorrido de 600 á 900 kilómetros, 35 pesetas como mínimo, porque líneas hay donde ese tipo asciende á 55 pesetas.

Compárense necesidades con necesidades, y Gobiernos con Gobiernos. Allá, los deseos de los agricultores son satisfechos apenas manifestados. Aquí, las eternas quejas de la producción no se escuchan en ninguna parte. Las Compañías se echan á temblar en cuanto se les habla de rebaja de transportes, sin atender á que ella implica siempre el aumento del tráfico, y nuestros Gobiernos empeñados á la continua en no disgustar en lo más mínimo á las Empresas.
Sistema lamentable, que ha adquirido ya los caracteres de vicio nacional, sin extirpación posible.

Cria del conejo, por R. E. y L.—Con este título se acaba de publicar una obra

en extremo curiosa, y que puede producir grandes ganancias.
Se ocupa de las razas de conejos de campo, doméstico, plateado, de China, Angora y otras; del leporido; de la crianza, multiplicación, castración y alimentación; engorde; gastos, productos, enfermedades y sus remedios; preparaciones culinarias; aprovechamiento de las pieles, etc.
Este libro, elegantemente impreso é ilustrado con 17 grabados, se vende á 2,50 pesetas en Madrid, librería de Hijos de Cuesta, Carretas, 9. Se remite certificado á provincias enviando una libranza de 3 pesetas.

Tenemos noticia de que se ha establecido en Benasque (Aito-Aragón) el alumbrado público y una fábrica de harinas con motores eléctricos; siendo muy de notar que toda la maquinaria de turbina, dinamó, transmisores, etc., ha tenido que ser construida expreso en piezas de menos de 100 kilos, por la dificultad de las comunicaciones en aquella parte de los Pirineos, donde, en un trayecto de 40 kilómetros, ni las personas pueden, muchas veces, transitar á pie, á causa de lo escarpado del terreno, cubierto de nieve la mayor parte del año, sobre todo en las alturas de Aneto, una de las mayores de Europa. Todas las obras de instalación han sido hábilmente dirigidas por el inteligente maestro de obras de Barbastro, D. Mariano Lacambra.

Gran parte de la miseria que reina en nuestros campos y de la ruina en que se halla la agricultura depende, á la vez que de la exorbitancia de los impuestos, de la carencia de recursos en que durante casi todo el año se encuentra el que dedica su actividad al cultivo de los campos. En las épocas de sementera, escarifa y recolección, así como al acercarse el periodo de la recaudación de impuestos, el labrador se encuentra en la imposibilidad de realizar aquellas labores ó pagar aquel tributo, si no acude al préstamo usurario con interés, que varía de un 20 á un 60 por 100, para lo cual tiene á veces que apelar á la enajenación de sus fincas á pacto de retroventa; y como después no puede satisfacer capital é interés, que el prestamista tiene buen cuidado de convertir en interés compuesto, suele quedarse sin dinero y sin finca. ¿Sucedería esto si se estableciese el crédito agrícola? Seguramente que no, porque el labrador tendría donde tomar sus recursos mediante un interés módico, y aun en sus enfermedades ó pérdida de ganado, hallaría una puerta abierta para demandar auxilio; hasta podría con el tiempo servir de caja de ahorros para economías á costa de privaciones realizadas.

Según dice un periódico de Alicante, puede calcularse en 25.000 arrobas el turron elaborado este año en la industriosa ciudad de Jijona.

Según noticias, muy pronto se abrirá al servicio de mercancías el trozo de ferrocarril de Sagunto á Segorbe, y en Abril se admitirán viajeros en dicho trayecto.

La importación total de líquidos espirituosos en la Gran Bretaña é Irlanda, durante los once meses que van transcurridos del año actual, ha sufrido un descenso de 74.029 galones (3.365 hectolitros), habiendo en cambio aumentado la valoración en 80.710 libras esterlinas.
Considerando particularmente las diversas clases de espíritus, se observa que ha aumentado la importación del coñac en 248.627 galones (1.301 hectolitros), y la de los espíritus de «Otras clases», en 27.506 galones (1.250 hectolitros), en tanto que la cantidad importada de ron ha experimentado un descenso de 350.162 galones (15.916 hectolitros).

Los mercados de frutas frescas y hortalizas están animados en Inglaterra, pero los precios son algún tanto bajos por los grandes arribos y llegar en medianas condiciones no pocos cargamentos.

He aquí los precios que rigen en los principales mercados:

Londres.—Cebollas de Valencia, de 4 á 6; manzanas de España, de 5 á 10; naranjas de Valencia y Denia, de 9 á 16, y algunos lotes, escasos, hasta 23; las agrías de Sevilla, de 9 á 10, y las de igual clase de Málaga, de 5 á 6,25 chelines por caja; uvas de Almería, de 3 á 7,50 chelines por barril; nueces de Francia, de 9,50 á 10,25 chelines por saco; limones de Palermo y Mesina, de 5 á 8, y los de Nápoles, de 7 á 14 chelines por caja.

Liverpool.—Naranjas de Valencia y Denia, de 6 á 15,50; las de Jaffa, de 4 á 6,25; las de Sidón, de 5 á 6, y las de Murcia, de 6 á 16; limones de Palermo y Mesina, de 4 á 15, y los de Nápoles, de 3 á 17; cebollas de Valencia, de 6,50 á 8,25, y las de Oporto, de 4 á 7 chelines por caja.
En los demás mercados del Reino Unido, naranjas de Valencia y Denia, de 8 á 17; limones de Palermo y Mesina, de 4 á 8; los de Nápoles, de 8 á 14; cebollas de

Valencia, de 4 á 7,50; las de Oporto, de 4 á 6 chelines por caja; tomates de Canarias, de 2 á 3,50 chelines por cajita mediana.

En la fértil California se ha inaugurado con buen éxito un nuevo cultivo, que no tardará en hacer competencia al de la misma índole de Europa. Grandes extensiones de terreno han sido plantadas de olivos, cuyo primer fruto que acaba de recolectarse ha dado un excelente aceite. Como el consumo de este producto es poco considerable en los Estados Unidos, los productores dirigen sus miradas á la exportación, prometiéndose contrarrestar en muy pocos años la producción europea, calculada en 1.600.000 toneladas. Quizás no le falte razón, porque la fuerza produc-

tora de aquellos terrenos, que no han soportado, como los nuestros, cincuenta siglos de cultivo, es incalculable, y quizá se arrepienta la vieja Europa de haber fertilizado aquellos desiertos, de los que la raza autóctona no hubiera sabido sacar partido.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 21

París á la vista..... 32 65
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 33 50

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

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.
Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.
Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



Capataz bodeguero con título.—Posee contabilidad comercial, habiendo estado durante varios años al frente de un escritorio, desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas. Buenos informes. Dirigirse en Haro (Logroño) á Juan del Val.

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

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que tuercen ó obscurcen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándoles en condiciones de venta.

TANINO ENÁNTICO

Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido.
Dirigirse, con sello, á F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

IMPORTANTE

Tela especial corriente para la construcción de mangas filtrantes, útiles á cosecheros y almacenistas de vinos, á 5 reales metro.

Legítima Tierra vino ó Tierra de Lebrija, clarificante acreditado desde hace siglos, á los precios siguientes: el kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios convencionales.

El producto que circula en el comercio con el nombre de Tierra de Lebrija casi nunca lo es. Pruébese la legítima que anunciamos y se verá la diferencia.

EMPRESA ESPAÑOLA DE FILTROS
Calle de la Victoria, 4.—MADRID

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

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

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el ogrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

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

MILDIO El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRESNAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasego.—Catálogos gratis.

ALAMBICOS de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.
TUBOS ó con telas para trasego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis

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

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT
BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

Adeudos, comisiones y consignaciones.
Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas.
Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases.

Cementos de Portland legítimos.
Seguros marítimos y terrestres.
Abonos fosfatados garantizados.

Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado.

Compra y venta de minerales.
Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas

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

REVOLUCION TONELERA

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

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

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

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

LOGROÑO

FILTROS PARA VINOS
SISTEMA "GASQUET"

El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpidez; para evitar trasiegos y para conservar los sanos. Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid. Mangas filtrantes sueltas y acopladas de varias formas y tejidos; polvo de clara de huevo á 13.60 pesetas kilogramo; «Gelatina» extra G. P. á 8 pesetas kilo, etc., etc.

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

VALLS HERMANOS
INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sa grado
(ENSAMBLE, FONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA A
Presidentes con 25 medallas de Oro y Plata, 99 de plata y 1.000 de honor, 9.994. Progreso, por sus especialidades.
Director-Gerente
D. AGUSTIN VALLS HERMANOS, INGENIERO
Maquinaria ó instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.
Prensas hidráulicas, de engranajes, de molineta ó palanca, 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 para latas y sus auxilios de molineta.
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

VINOS
PARA LA DESTILACION
Los compra Aug. Hohn.-Hep-
penheim B.—ALEMANIA.

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

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

Pídanse Catálogos especiales

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

VIÑAS AMERICANAS
DE
MARCIAL OMBRÁS (PROPIETARIO)
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Gerona)

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

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS LOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO A VAPOR O A FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO
DEROY FILS AINÉ
CONSTRUCTOR
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

FUNDICION Y CONSTRUCCION DE MAQUINAS
DEL CAMPO SEPULCRO
ANTONIO AVERLY
ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)
Privilegiado en España y el Extranjero

Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin aflojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

PRECIO DE LAS PRESNAS

Díametro jaula 0,70 metros, altura 0,50, huso de 7 centímetros.....	ptas. 280
Díametro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros.....	300
Díametro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros.....	420
Díametro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros.....	570
Díametro jaula 1,20 metros, altura 1,20, huso de 11 centímetros.....	750

Pídanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.

Es suficiente un solo hombre para la presión. 1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados.

Bombas para trasegar de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones.

Tuberías de lona y goma de todas las medidas

Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160

En vista de los muchos pedidos que tenemos, suplicamos al que desee prensas, lo haga cuanto antes.—Puestas las prensas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan el 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100; hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

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 —	Lujo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

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

Habana, Matanzas y Cienfuegos, Pedro, el 22 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alana, el 29 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Vivina, el 5 de Enero de 1898.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 12 de id.

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

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

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

El 12 de Enero saldrá el vapor español Paulina, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arceibo.

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

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 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 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 enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo, á quien lo pida.

A LOS VINICULTORES
Desacidificador por excelencia
Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es muy conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino á sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

SELLO DE GOMA
EL MÁS BARATO CONOCIDO HASTA EL DÍA
Contenido en elegante caja de metal niquelada, con el nombre, profesión, domicilio, etc., que se desee.

Se remite franco por correo contra 2 pesetas en sellos á quien lo pida á los SRES. D. MOLA E HIJO, en Fuentes de Andalucía (Sevilla).

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

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

ESPECIALIDAD EN BOCOYES DE TODAS CLASES

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

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

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



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

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

VINICULTORES
ENOSOTERO
PARA
CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS
SIN EMPLEAR
ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Caprajo Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuestas; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

C. W. CROUS
CALLE DE EMBLANC, 2
VALENCIA
Comisiones y representaciones

Ácido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-cálcico puro para la vinificación, y Polvo Hugoungue, para la reconstrucción de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildiu de la viña. Azufre sublimado contra el oidium de la viña.

Guanos para todos los cultivos, y primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoníaco, superfosfatos, potasa, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las fórmulas de la Cámara Agrícola de Valencia

Saquería de toda clase, toldos, lonas

Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.

PERMANENT NITRATE COMMITTEE
DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación Der Vereinigten Salpeter-Producenten.

El estiércol y los abonos minerales en horticultura. Experiencias verificadas en Inglaterra por el Dr. D. Bernard Dyer.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. Grandeau, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El «Permanent Nitrate Committee» no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos son no intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

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 caballería 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, Triadoras, 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.



TALLERES DE FUNDICION
Y CONSTRUCCION DE TODA CLASE DE MÁQUINAS
DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRESNAS

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

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