

# 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 XXI

Miércoles 5 de Enero de 1898

NÚM. 1826

## LA ELABORACIÓN de aceite de oliva

bajo su aspecto químico industrial (1)

Hemos tratado en el artículo anterior de las tres propiedades del aceite que constituyen generalmente los medios de investigación para apreciar sus buenas ó malas condiciones, porque en realidad son los que más pronto descubren en él cualquier alteración, y hoy vamos á ocuparnos de otro de sus caracteres más importantes, cual es su poder disolvente.

Es muy común la creencia de que el aceite disuelve un corto número de sustancias, y de aquí proviene seguramente la poca curiosidad que se observa en la mayoría de las fábricas de su extracción, llegando por este error, en muchas ocasiones; á perjudicar notablemente al producto que nos ocupa. Esto, unido á la manera de apilar la aceituna, dejándola durante largo tiempo expuesta á los agentes atmosféricos, donde necesariamente y por ambas circunstancias tiene que sufrir una gran fermentación, que alcanza siempre una temperatura respetable, superior á 40°, hace que el aceite se sature de todos esos principios, que le comunican un sello indeleble y el germen de su descomposición.

He aquí por qué el carácter típico de los aceites ordinarios es el principio de enranciamiento, que procede, más que de la acción del agua hirviendo que sirve para su extracción, de la fermentación que sufre la aceituna en los montones. Todo aceite, en su extracción, arrastra generalmente consigo mayor ó menor proporción de los principios que en el fruto le acompañan, y la cantidad de ellos en el aceite está en relación, según los procedimientos que se hayan empleado.

El aceite de oliva disuelve una porción de sustancias, lo cual se comprende perfectamente, sabiendo que la *oleína* y *margarina*, de que está compuesto, son dos éteres grasos del alcohol tridimamio-glicerina, cuerpo al que se le conoce mayor poder disolvente.

Se satura de una porción de sustancias medicinales, por lo que constituye un precioso disolvente para estas aplicaciones; disuelve los óxidos de cobre, de cinc y algo del de hierro, los cuales le comunican coloraciones especiales, y concluyen por formar las sales metálicas ó jabones correspondientes.

Pero esto no tiene para nosotros la menor importancia, si tenemos presente que las anteriores sustancias no intervienen para nada en su extracción, y por consiguiente, no hay el temor de que el aceite disuelva otros principios que aquellos que se encuentran en la aceituna, y accidentalmente en el acto de su elaboración. Qué sustancias sean éstas, es lo que importa conocer.

Existen en el fruto del olivo ó aceituna dos partes ó órganos vegetales, que pueden ceder al aceite algunos de sus principios constitutivos. Una de ellas es la parte carnosa del fruto, donde va depositado el aceite, y la otra huesosa, que aloja en su seno la semilla. En atención á la importancia de las reacciones que ésta desarrolla en el momento de la extracción, nos ocuparemos de ella en primer lugar.

La semilla ó pepita del hueso de la aceituna contiene un principio amargo, que es la *amigdalina*, y otro astringente, que es el *tanino*, que son dos verdaderos glucosidos, es decir, cuerpos que, por la acción de ciertos agentes, dan siempre lugar á un producto constante, que conocemos con el nombre de *glucosa* ó azúcar de uva. Contiene además otras sustancias, entre ellas una que juega un papel importante en esta ocasión, cual es la parte blanca de la almendra, ó *emulsina*, la *celulosa*, materias *amiláceas*, *gomosas* y *albuminoides*.

Veamos ahora cómo se conducen estos cuerpos en presencia del agua y de cierta temperatura.

La *amigdalina*, principio amargo y materia fermentescible en presencia de la

*emulsina*, fermento soluble, fija dos moléculas de agua, para después desdoblarse en *hidruro de benzoico* ó *esencia de almendras amargas*, *ácido cianhídrico* y *glucosa*. Las demás sustancias permanecen inalterables en el momento de la extracción, aunque después y con el tiempo sufren transformaciones que haremos constar oportunamente.

Esta fermentación tiene sus límites y no siempre llega á completarse. Á la temperatura de 80 á 100° queda inactiva esta evolución de la *amigdalina*, lo mismo que á 4 ó 6° de calor.

En el primer caso, la *amigdalina*, que es muy soluble en el agua caliente, como algunos de los cuerpos que le acompañan en la semilla, pasa arrastrada con los productos de la presión, y aunque el agua se apodera de la mayor parte de estas sustancias, no por eso deja el aceite de retener alguna cantidad; unas porque son solubles en él (*amigdalina*, *esencia de almendras amargas*, *ácido cianhídrico*, *tanino* y algo de materias *albuminoides*) y otras porque las retiene por efecto del gran estado de división en que se encuentran, las que abandonan después por sedimentación, juntamente con otros restos orgánicos.

Cuando la influencia del agua y del calor no intervienen en la conjunción de estos cuerpos, esta fermentación no tiene lugar. Pero aquí nos encontramos con la grave dificultad de que en la extracción de aceite no nos es posible prescindir de aquel líquido, porque la aceituna le contiene, y si bien nos es dable operar á la temperatura ordinaria ó un poco más á que se encuentran las habitaciones de las fábricas, no podemos ni es prudente desembrazarnos del agua que contiene la aceituna.

¿Qué hemos de hacer en este caso? He aquí las circunstancias verdaderamente difíciles en la elaboración de un aceite superior. Por otro lado, ya sabemos que este mismo aceite, sin necesidad del calor y del agua, tiene acción disolvente sobre algunos de los cuerpos que le acompañan en la aceituna, aunque hay que hacer notar que este poder disolvente se halla disminuido con la baja temperatura.

Al ocuparnos de la elaboración de cada una de las clases de aceite, abordaremos esta cuestión en los términos que correspondan, y ahora seguiremos ocupándonos de las sustancias que al aceite pueda prestarle la parte carnosa de la aceituna, que si no son de la importancia que las de la semilla, tampoco dejan de tener interés.

Entre ellas tenemos, en primer término, una astringente que produce manchas negras en el hierro pulimentado, que es el *tanino*; otra también amarga, que es la *oleína* ó principio amargo del olivo, de acción muy parecida á la de la quinina y del café juntos; *albumina vegetal*, una sustancia azucarada representada por la *manita*, *materia extractiva*, *agua*, *celulosa* y *materia colorante*, en que figura la *clorofila*, cuando el fruto es verde y la *cianina* y la *xantina* mezcladas ó sobrepuestas en las demás coloraciones.

En la creencia de que molestaríamos demasiado á nuestros lectores, sin conseguir nada práctico, con la exposición de las reacciones á que estos cuerpos dan lugar actuando unos sobre otros, solamente daremos á conocer cuáles son solubles en el aceite, reservándonos para cuando tratemos de su repulsión, hacer una sucinta reseña de ellas.

El aceite, pues, disuelve de todas estas sustancias contenidas en la parte carnosa de la aceituna: *materia albuminosa*, *tanino*, algo de *oleína* ó principio amargo del olivo y *materia colorante*, arrastrando mecánicamente los demás cuerpos, como dijimos al tratar de los de la semilla.

Seguiremos haciendo el estudio de las propiedades del aceite más relacionadas con su elaboración y que más importa conocer.

La temperatura tiene una acción interesante sobre este cuerpo. Sus componentes tienen tan poca afinidad y su mezcla es tan poco estable, que á pocos grados sobre cero empieza su separación. En efecto, si sometemos el aceite á la temperatura de 0°, observamos que el líquido se divide en dos sustancias; una sólida en forma de granos, que es la *margarina*, y la otra líquida que baña á la anterior, que

es la *oleína*. Si en este estado sometemos el aceite á la expresión por medio de un lienzo, conseguiremos su separación; la *margarina* quedará en el lienzo y la *oleína* pasará al estado líquido, arrastrando una pequeña cantidad de *margarina*.

La *oleína* es el cuerpo que constituye la parte líquida del aceite de oliva, pues la *margarina* es sólida hasta la temperatura de 49°, y por consiguiente la *oleína* es bastante fluida. Así es que mientras los aceites contengan menos cantidad de *margarina*, más móviles ó líquidos serán, lo cual se expresa en el lenguaje vulgar, diciendo que son más finos.

Esta propiedad del aceite de desdoblarse por la acción del frío en *oleína* y *margarina*, no altera en lo más mínimo sus buenas cualidades; antes al contrario, le favorece, porque no pierde nada de su aroma y porque la *oleína* resulta con menos color, sin hacer intervenir otros agentes.

El aceite de oliva, sin embargo de los defectos que generalmente lleva consigo su actual elaboración, es el aceite vegetal que más resiste al enranciamiento, fenómeno que expusimos al hablar de su olor, y que en manera alguna debe confundirse con otra serie de fenómenos que se realizan entre los cuerpos que le acompañan, ajenos al aceite químicamente puro. El carácter de enranciamiento del aceite es espesarse y producir olor á queso añejo.

Según los experimentos de Cloez, los aceites puestos al aire pierden *carbono* ó *hidrógeno* y absorben mucho *oxígeno*. Dice el citado autor, que una parte de este *carbono* pasa á ser *ácido carbónico*; otra de *hidrógeno* se desprende combinada con el *oxígeno* en forma de agua y al mismo tiempo se forma un compuesto carbonado volátil, cuyo olor irritante se parece mucho al de la *acroleína*.

No dudamos de la veracidad de esta afirmación, que la tenemos por cierta, pero todos esos fenómenos, según nuestra opinión, proceden de la alteración que sufren las sustancias que acompañan al aceite, si bien Cloez no dice su origen.

Pero así como el mosto recién extraído tiene su fermentación, que se caracteriza por absorber el oxígeno del aire para transformar en alcohol la glucosa desprendiendo una gran cantidad de ácido carbónico, del mismo modo el aceite tiene su fermentación, pero una fermentación pacífica que se llama *cremación* ó *combustión lenta*, donde todas las impurezas que le acompañan se queman ó fermentan á beneficio de un cuerpo oxidante, que puede ser el agua ó el aire atmosférico, y cuyo centro está principalmente en los productos de sedimentación.

M. PRIEGO.

(Se continuará.)

## LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS en Inglaterra

Los departamentos de Comercio, Trabajo y Estadística de Board of Trade del Reino Unido, han publicado un interesante informe acerca de la producción y consumo de bebidas alcohólicas (vino, cerveza y espíritus) en las principales comarcas europeas y en los Estados Unidos de la América del Norte.

De los datos referentes al Reino Unido, resulta que la cantidad de vino producido en la Gran Bretaña é Irlanda es tan insignificante, que no puede consignarse en las estadísticas, ni obtenerse por ella el fisco rendimiento alguno.

Todo el vino que se consume, pues, en aquel país es importado principalmente de España, Francia y Portugal.

El término medio de la cantidad de vino entrada para el consumo desde 1882 á 1895 ha sido 14 millones y medio de galones (659.090 hectolitros), dando un consumo anual de 1,73 litros por habitante.

El año 1896 ha marcado un aumento de más de un millón de galones (45.454 hectolitros) sobre el término medio de los cinco años precedentes en la cantidad introducida, resultando un consumo anual de 1,82 litros por habitante. En el año último ha continuado este aumento.

Las cifras de las cantidades de vino introducidas para su consumo en el Reino Unido durante los últimos cinco años han sido:

	1892	1893	1894	1895	1896
	Galones	Galones	Galones	Galones	Galones
De España.....	3.295.000	3.169.000	3.193.000	3.452.000	3.508.000
De Francia.....	5.529.000	5.471.000	5.296.000	5.787.000	6.553.000
De Portugal.....	3.708.000	3.394.000	3.338.000	3.213.000	3.291.000
De otros países.....	2.093.000	2.130.000	2.019.000	2.184.000	2.509.000
Totales.....	14.625.000	14.164.000	13.846.000	14.636.000	15.861.000

El tanto por ciento que de la importación total ha correspondido á cada país importador en los mismos años, ha sido:

	1892	1893	1894	1895	1896
España (%).....	22,5	22,4	23,1	23,6	22,1
Francia.....	37,8	38,6	38,2	39,5	41,3
Portugal.....	25,4	24,0	24,1	22,0	20,8
Otros países.....	14,3	15,0	14,6	14,9	15,8

Los datos correspondientes á la cerveza muestran que contrariamente á lo que sucede con respecto al vino, casi la totalidad de la cerveza que se consume en el Reino Unido es producida en el país, siendo prácticamente nula la cantidad importada para el consumo. Resulta también que la cantidad de cerveza consumida es considerablemente mayor que la de vino, pues el término medio anual desde 1882 á 1895 ha sido de unos mil millones de galones (45.454.545 hectolitros), habiendo llegado en 1896 á 1.211.529.000 galones (55.069.500 hectolitros), lo cual da un consumo anual de 30,7 galones (139,38 litros) por habitante, es decir, un consumo 77 veces mayor que el del vino.

Con respecto á líquidos espirituosos, se advierte que una quinta parte próximamente de la cantidad consumida en el Reino Unido es de importación extranjera, y las otras cuatro quintas partes de producción nacional.

Esta producción ha ido en progresivo aumento desde 1882, en que fué de galones 38.378.000 (1.744.454 hectolitros) hasta 1896, en que ha llegado á 52.834.000 galones (2.401.545 hectolitros).

La mayor parte, sin embargo, de este aumento en la producción ha sido dedicado á exportación, y como la cantidad de espíritus extranjeros introducidos para el consumo ha variado muy poco, manteniéndose casi constante desde 1882 hasta la fecha, resulta que el consumo total de líquidos espirituosos nacionales y extranjeros ha variado también muy poco, correspondiendo el pequeño aumento que progresivamente se ha ido notando (aparte de algunas fluctuaciones), al aumento constante de la población.

En el año 1896, la cantidad de espíritus introducidos para el consumo ha sido de 8.176.000 galones (371.636 hectolitros), y el consumo total ascendió á 40.076.090 galones (1.821.632 hectolitros) que corresponde 1,01 galones (4,59 litros) por habitante y por año, cantidad dos veces y media mayor que la correspondiente á consumo anual de vino por habitante y unas 30 veces menor que la de cerveza.

## FERIA-CONCURSO-AGRÍCOLA de Barcelona

La sección segunda de vitivinicultura y aceites, ha redactado el programa de los trabajos que se propone realizar, y son los siguientes:

1.º Una instalación, lo más completa posible de las distintas variedades de cepas del país, cuya conservación es conveniente para no perder el crédito de nuestros vinos-tipos.

2.º Una instalación que comprenda las distintas clases de cepas americanas, que la ciencia aconseja y la práctica confirma, como propias para la nueva reconstitución de nuestros viñedos.

3.º Instalaciones de vinos de las casas exportadoras y de los productores, correspondiendo á las primeras el dar á conocer los vinos aparentes para los mercados extranjeros, ó sean los llamados vinos-tipos, y siendo de pertenencia de los segundos la exposición de nuestros vinos directos de la propiedad, lográndose así poder hacer un completo estudio de nuestra riqueza vinícola.

4.º Instalaciones de aceites de nuestras casas exportadoras y de los productores, con el fin de que tan importantes ramos de nuestra agricultura ocupen el lugar que de derecho les corresponde.

5.º Instalaciones de los fabricantes de alcoholes y licores, con las especialidades de cada casa, que son como un complemento á la riqueza vinícola del país.

6.º Instalaciones de cervezas nacionales, vinos espumosos y sidras, industrias agrícolas, cuyo creciente adelanto forma ya una de nuestras primeras riquezas.

7.º Instalaciones de la maquinaria vinícola, olivícola y agrícola, que correspondan á esta sección.

Cuanto haga referencia al completo estudio de cepas, vinos, aceites, licores y cervezas, merecerá la atención especial de esta sección, y como consecuencia:

Se darán conferencias científicas de carácter práctico.

Se celebrará un gran concurso de obreiros injertadores y podadores, con sus correspondientes premios á los que más se distinguen.

Se efectuarán prácticas con las máquinas agrícolas, olivícolas y vinícolas, así como sesiones de vinificaciones especiales.

El detalle y fechas de todos estos estudios se formará con la debida anticipación y oportunidad, una vez abierta la feria-concurso agrícola.

En todas las provincias quedarán constituidas próximamente, bajo la presidencia de los Gobernadores civiles, Comisiones encargadas de fomentar la concurrencia de expositores á la próxima feria-concurso agrícola de Barcelona, para la cual una importante sociedad de seguros contra el pedrisco se propone ofrecer dos premios de 1.000 pesetas, para otorgar á las mejores Memorias que se presenten, referentes á dicha especialidad.

De este modo se fomentan los intereses de la agricultura, siendo de esperar que sea numerosa la concurrencia al acto importante que en la capital del Principado ha de celebrarse.

La sociedad aseguradora que de ese modo presta su concurso, merece los más entusiastas plácemes.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Fuentes de Andalucía (Sevilla) 1.º.—Nos favorecieron las lluvias en estos días, con las cuales han adquirido los campos un vigor y desarrollo extraordinarios, que otros años no han alcanzado por el mes de Marzo.

Los jornaleros ocupanse en la escarda con la que háse remediado algún tanto la crisis que atravesaban desde que se terminó la recolección de la aceituna, y digo algún tanto, porque los salarios son tan reducidos, que apenas les alcanza para comprar el pan. Los hombres ganan una peseta y las mujeres de 50 á 60 céntimos.

Los precios del mercado continúan siendo los mismos, pues no hay quien compre. El aceite hábase sostenido de 34 á 35 reales arroba, sin embargo de que en la provincia de Córdoba están cotizándose á 2 ó 3 reales menos; y es de estos aceites son más estimados en Sevilla por la finura y buen gusto.

Hay bastantes existencias de trigos recios sin compradores; algunos no quisieron cederlo á 60 reales cuando subió, esperando mayor precio, y hoy no hay quien los pague á 52 reales fanega. Garbanzos quedan muy pocos gordos tiernos, á 100 reales fanega de 53 kilos.—P. O. M.

\* Alcaudete (Jaén) 2.—Pongo en su conocimiento que el aceite está saliendo en las mejores condiciones de cantidad y calidad, cotizándose á 35,50 reales arroba en estos molinos, y puesto en esta estación, á 37,50 la arroba de 27 litros. Los demás artículos, sin demanda.

He aquí los precios: Trigo fuerte, á 51 y 52 reales fanega; cebada, de 25 á 26 los 75 litros; habas, á 40 los 50 kilos; ciruelas pasas, á 10 la arroba; orejones, á 35; cemento, á 1,45 los 10 kilos.—A. S.

\* Baena (Córdoba) 2.—Precios corrientes: Aceite fresco, á 32 y 33 reales arroba; trigo recio, de 50 á 54 fanega; idem blanquillo, á 52 y 53; cebada, de 23 á 24; yerros y habas, á 40; escaña, de 17 á 18; maíz, á 35; garbanzos, de 60 á 80.—El Corresponsal.

(1) Véase el número anterior.



do de hielos y nieves, el año que viene no tendremos cosecha.

Los granos siguen estacionados, y el vino con poca demanda. El campo bueno.—R. S.

Murillo del Río Leza (Logroño) 2.—Los campos han mejorado mucho; aquí se hizo la sembradura con poca humedad, pero después llovió mucho y no fué mala la nacencia, mejorando su aspecto de día en día.

Las existencias de vinos exceden algo de 40.000 cántaras, cotizándose a 14 reales una, ó sean los 16,04 litros.

Puede darse por terminada la recolección de la aceituna; y como este fruto estaba muy sano y desarrollado, rinden más de dos cántaras de aceite las tres fanegas de aceituna. Esto y la rica clase compensa en parte la escasez de fruto.

El trigo, á 52 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; aceite, á 60 reales cántara.—El Corresponsal.

Villamediana (Logroño) 1.—Como la cosecha de vino fué corta y se vendió bastante en la vendimia y después, apenas nos quedan 15.000 cántaras. Hoy se cede á 12 reales; pero pasados unos meses, y en el verano sobre todo, creó que el vino ha de tener alto precio.

La cosecha de aceituna es corta, pero de excelente clase. Lo peor es que la negra ha invadido nuevamente los olivares. El aceite nuevo, á 56 reales la cántara; el trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 24.—El Corresponsal.

Atalos (Logroño) 2.—Llevamos un tiempo muy seco y ventoso impropio de la estación, pero antes cayeron algunos chaparroncitos en corta cantidad. Los cereales están muy alegres. La salida de vinos buena, porque son muy solicitados por los provincianos varagados, y á buenos precios, de 14 á 17 reales, según clase, cántara de 16 litros; de continuar así no hay vino para mediados de Marzo; sólo quedan cuarenta cubas y todas superiores, porque todo lo bajo pasó á manos del comercio.—P. 4.

Cuzcurrita (Logroño) 1.—Practicado el aforo del vino existente en estas bodegas, resultan 145.000 cántaras de la última cosecha y 36.000 de las anteriores. Como antes de practicar el aforo se habían ya expedido algunas partidas, puede estimarse que los vinos han rendido en 1897 unas 150.000 cántaras, ó sea las tres cuartas partes de una producción ordinaria, que es precisamente lo que calculé antes de la vendimia y le comunicué en una de mis cartas. Los vinos nuevos son inmejorables, tanto los claros como los de color. Hasta ahora se han hecho pocas ventas. En cambio, se activó la extracción del vino viejo, pagándose el de 1896 de 8 á 9,50 reales cántara. Estas clases son algo verdes, y por eso se ceden á tan módicos precios.

Bien sabido es que la cosecha del 96 dejó en la Rioja bastante que desear; lo contrario que la del 97, que es superiorísima.—El Corresponsal.

Uruñuela (Logroño) 1.—Deseando hayan pasado felices Pascuas todos los empleados en esa Redacción, paso á comunicar las pocas noticias agrícolas de este pueblo.

El vino tinto se cotiza de 12 á 13 reales cántara (enyesado); hay unas cuantas cubas sin yeso, buena clase, y no se ceden al precio indicado en espera de que mejore la cotización. De cisterna también hay unas 1.000 cántaras, buena clase, pero con poca animación en vinos.

En los sembrados hay de todo, pues se sembró con poca humedad. La aceituna se está recogiendo en inmejorables condiciones. El trigo, á 51 reales fanega, y la cebada, á 25.—El Corresponsal.

De Valencia Alicante 1.—Desde mi última nada nuevo puedo indicar que llame la atención. Paralización completa en los compradores de vinos, por las pretensiones de alto precio de los poseedores, que lo quieren desde 8 reales en adelante cántara de los de esta comarca y clases algo inferiores, siendo escasas las compras.

Aunque se ve algún movimiento en este puerto, no es aquello de otros años, pues si se embarca algo es debido á las primeras compras y elaboraciones por cuenta del comerciante.

Los campos de cereales están un tanto animados por el agua de estos días, y se espera habrá un poco de cosecha en cada clase de frutos para la nueva campaña. Con gusto le daría á usted buenas noticias, mejor que esta miseria, que así se puede llamar, por la carencia de transacciones que hay en todo.

Deseándole felicidades y prosperidades en el año entrante, queda de usted siempre afectísimo.—Alfredo Navarro.

Villena (Alicante) 1.—Signe muy encalmado este mercado de vinos, operándose únicamente con destino á las destilerías. Claro es que para las fábricas sólo se ceden las clases defectuosas. Precios: Vino superior, de 10 á 11 reales la arroba de 11,75 litros; idem bajo para la destilación, de 7 á 8; alcohol de vino, 38 á 39, de 96 á 97 pesetas hectolitro; trigo claro, de 54 á 57 reales fanega;

centeno, de 36 á 38; cebada, de 26 á 27.—Un Subscriptor.

Manises (Valencia) 2.—Se vende poco vino, porque los exportadores encuentran elevado el precio de 8 reales de calitro, que es el corriente. Los cosecheros se sostienen, confiados en que conseguirán realizar á dicho ó mayor límite las existencias que les quedan, que ya no son muchas.

Buenos los campos. El trigo de huerta se detalla á 24 pesetas cahiz.—El Corresponsal.

Alfara de Algimia (Valencia) 2.—Precios: Aceite, á 50 reales arroba; vino, á 8 el cántaro de 10 litros; naranja, á peseta la arroba; trigo, á 18 reales barchilina; algarrobas, á 5,75 la arroba, esperándose abundante cosecha de dicho fruto.—Un Subscriptor.

Valencia 1.—Aceites.—En Andalucía y Tortosa la cosecha es regular, calculándose en algo más de media cosecha, siendo muy solicitada para los mercados extranjeros la clase superior de Tortosa. Del país muy poca cosecha.

Los precios hoy en esta plaza de los aceites de la nueva cosecha son los siguientes: Superiores del país, á 56 reales; idem Tortosa, á 56; medianos de Tortosa, á 50; inferiores de Tortosa, á 48; andaluz nuevo superior, á 40; idem para fábrica, á 39; maní del país, á 48; Mozambique, á 43.

En algunas clases, y en especial las andaluzas, la tendencia es á la baja. Los precios son por arroba de 30 libras, fuera de puertal.

Precios de los arroces: Núm. 00, á 132 reales los 100 kilos; núm. 0, á 135; número 1, á 138; núm. 2, á 141; núm. 3, á 144; núm. 4, á 147; núm. 5, á 150; núm. 6, á 153; núm. 7, á 156; núm. 8, á 159; número 9, á 162.

Azafrán.—Las ventas han sido de poca importancia durante la última semana. Hay azafranes disponibles desde 112 á 134 pesetas el kilogramo, según clase.

Escasean los azafranes superiores. Habas.—Gordas superiores para sembrar, murcianas, á 16 reales barchilina; regulares no hay; menudas (fabonet), de 16,25 á 16,50; negras; idem blancas, de 13,50 á 14; gordas de Andalucía, á 14; medianas blancas, de 13 á 13,50.

Habichuelas Pint.—Efecto de la mucha escasez por la casi nula cosecha, los precios son nominales, fluctuando alrededor de 23,50 á 24 reales.

Clases inferiores, á 16, 18 y 19 reales. Peso del saco de 7 barchilinas, 7 arrobas y 8 libras.

Harinas.—Flor de fuerza, de 24,25 á 24,50 reales arroba; enteras fuerza, á 23,50; idem segunda fuerza, á 21,25; flor candel cilindros, de 20,75 á 21; entera candel id., de 19,75 á 20; de muelas, las mismas clases, medio real más baratas; de trigo duro flor, cilindros, de 21,50 á 22 reales arroba; de trigo duro, enteras de cilindro, de 19,50 á 20; de trigo de huerta, de 18,25 á 18,50, según clase.

Trigos.—Huerta, de 105 á 110 reales hectolitro; candel de la Mancha, de 105 á 110.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Sobre la situación del mercado de vinos en la provincia de Huesca, dice lo siguiente el Diario de dicha capital:

«Como las operaciones de siembra terminaron en el país, y el ganado de labor no puede tener ocupaciones propias de labranza, por el estado de sazón de las tierras, son muchos los carros que estos días vemos pasar, por la calle del Coso bajo y por la de Zaragoza, en dirección á los almacenes que los comisionistas franceses tienen en esta ciudad.

Hasta la fecha, el precio del vino objeto del tráfico no están renumerados como en algún día se supuso. Con sentimiento vemos que esta es una cuestión que no tiene la rápida solución que se esperaba, y que nosotros presumamos.

Es posible que la especial calidad de los vinos, demasiado dulces para el mercado, en cuya circunstancia han de fijarse mucho los labradores para huir de la rutina y de las malas prácticas, sea la causa de la funesta paralización que observamos.»

En no pocos mercados se acentúa la baja en los precios de los trigos.

De Fuentes de Andalucía nos dicen que antes se pagaba á 60 reales fanega, y hoy no ofrecen los compradores á 52.

En cambio no faltan mercados en los que no ha declinado la cotización. El estado de los campos sigue siendo inmejorable.

De varios pueblos de Aragón nos participan que una buena parte de los vinos que resultaron dulces comienzan á avinagrarse.

Del mismo contratiempo se lamentan en ciertas comarcas de Alicante y Valencia.

Desde el día 1.º del corriente año los anuncios que pubique la prensa extranjera de la marca propiedad de los señores que componen la Asociación gremial de

criadores exportadores de vinos de Málaga, contendrán una lista de las casas autorizadas á hacer uso de dicha marca.

Es un acuerdo sumamente acertado de la directiva de la Asociación gremial que reportará considerables beneficios, no sólo á los señores asociados, sino al comercio, interesado colectivamente en evitar toda concurrencia desleal.

La Liga de Contribuyentes de Santander ha acordado pedir al Gobierno que estudie el medio de proteger la emigración de braceros españoles y sus familias al Archipiélago filipino.

La Liga manifestará en la exposición que al Gobierno dirija que, para que sea eficaz esta emigración, cree debe ser provocada por la iniciativa particular. Para ello la Liga de Contribuyentes se dirigirá á la Compañía general de Tabacos de Filipinas, que es la única Sociedad española que se encuentra en condiciones de favorecer esta emigración.

También cree la Liga que, imitando lo hecho en el Canadá, el Gobierno debería popularizar el conocimiento de las condiciones materiales de aquellas islas para decidir á las clases agrícolas que se mueren de hambre en España, á trasladar su residencia al extremo Oriente.

Leemos que una Compañía francesa de explotación se propone hacer un viaje por algunas provincias españolas donde se cosechan mayores cantidades de vinos tintos similares á los franceses, con objeto de ver el estado de las diferentes regiones y proceder á las instalaciones de maquinaria necesaria para la elaboración de vinos tintos de mesa.

De los documentos estadísticos publicados por el Journal Officiel, de Francia, resulta que durante los diez primeros meses de 1897, en los diez puertos de Dunkerque, Rouen, Havre, Nantes, Saint-Nazaire, La Rochela, Burdeos, Bayona, Cete y Marsella, el comercio marítimo franco-español arroja un total de buques franceses procedentes de España, de 466, con 250.022 toneladas; extranjeros, 962, con 464.507 toneladas; y despachados para España 371 buques franceses, con 201.451 toneladas; extranjeros, 759, con 344.289 toneladas, ó sea en conjunto 2.558 buques, con 1.260.272 toneladas.

En el rincón de una casa de Anglesola (Lérida) se ha encontrado un arado giratorio antiguo, de construcción rara. Lleva inscrito el año 1502.

La esteva tiene una inscripción que dice: «Alzamura, 1502».

Alzamura es el nombre de la casa, que parece fué riquísima, floreciente y de extenso patrimonio en tiempos antiguos, y cuyos primitivos dueños procedían de la ciudad de su nombre.

Durante el mes de Noviembre se han exportado por la Aduana de Alicante 11.446.044 litros de vino común, equivalentes á unas 21.196 pipas. Comparados estos datos con los del mismo mes del año anterior, resulta una diferencia de más, para el mes de Noviembre del año actual, de 2.425.664 litros, que corresponden á 4.492 pipas.

Por Real decreto de 23 de Noviembre último, se concede franquicia postal á la correspondencia oficial que expidan, entre otras entidades oficiales, las Granjas experimentales de Barcelona, Jerez de la Frontera, Cáceres, Zaragoza, Coruña y Valencia; las Estaciones enológicas de Haro, Alicante, Toro, Palencia y Ciudad Real; los Ingenieros Jefes del servicio agrónomico de todas las provincias; la Junta Consultiva Agronómica y el Instituto Agrícola de Alfonso XII.

Llamamos la atención de nuestros lectores en general, y muy particularmente de la clase agrícola y gente de campo, sobre el anuncio que publicamos en la tercera plana, de una nueva obra, editada por un amigo nuestro, y hecha por M. SANUMK, de reconocida fama y práctica utilidad, al alcance de todas las inteligencias; sobre la ciencia de curarse por sí mismos, sin médico ni botica, que en el campo y en campaña faltan siempre; teniendo con este método popular doméstico, la salud á domicilio en las poblaciones. Se titula ENFERMEDADES DE LA MUJER, NIÑOS, ETC., y se anuncia bajo el título de A las madres, niños, viejos y jóvenes enfermos.

Ahora que todos se afanan por adquirir sarmientos y barbados de cepas americanas, resistentes á la filoxera para reconstituir sus viñedos, lo aconsejamos que sin grandes gastos pueden proporcionárselos, estableciendo viveros económicos en todas sus fincas; he aquí el medio: «Si el viticultor injerta en tiempo oportuno, en cepas viejas ó improductivas del país, pías americanas de las clases conocidas como mejoras, en cantidad que considere suficiente para sus necesidades, al año siguiente tendrá ya los necesarios para estudiar sobre el terreno su adapta-

ción, y de los vástagos que estos injertos producen puede hacer, si le conviene, barbados con solo enterrar la extremidad del sarmiento y dejar una ó dos yemas á flor de tierra. Por este medio, al cabo de tres años, tiene en sus pequeños viveros los suficientes sarmientos y barbados para reconstituir sus viñedos, sin necesidad de desembolsos.»

Las castañas son un excelente alimento y constituyen un precioso recurso para la alimentación.

Según el Sr. Bolland, la castaña seca tiene casi tanto nitrógeno como el trigo, con un poco más de materias grasas y menos de fosfatos. La castaña asada vendida en las calles conserva aún el 40 por

100 de agua; cocida retiene el 72 por 100, y sirve para beber y para comer. La castaña tiene, sobre otros muchos productos, la ventaja de que puede comerse en estado natural, sin preparación ninguna, y es buen alimento para la clase pobre.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 4  
París á la vista..... 33 05  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 23 59

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

Table with columns: VINO EN SU, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, FESO aproximado. Rows list various wine types and their prices per liter and per 25 bottles.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndose las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio 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 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 tipos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

A LAS MADRES, NIÑOS, VIEJOS Y JOVENES enfermos. Curación práctica de sus enfermedades por sí mismos con remedios domésticos. Nuevo tratado popular de higiene, medicina y botica casera, por Mr. SANUMK. Manera de conservar la salud y recobrarla si se pierde, casi de balde. Se vende librerías de Fe, Carrera de San Jerónimo, 2, y San Martín, Puerta del Sol, 6, Madrid, y en Manzanares, José López, Estación, 6.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON COMISIONISTAS 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 oscurecen 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. Diríjase, 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, clarificada desde hace siglos, á los precios siguientes: el kilogramo, 60 centimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios convencionales.

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 Médoc. 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

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

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

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

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

HIJOS DE JOSE EUSEBIO ROCHELT BILBAO Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros. Aduenas, 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 fosforados garantizados. Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado. Compra y venta de minerales. Acido láctico, Sulfoato, 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 LOGROÑO Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

**FILTROS PARA VINOS**  
SISTEMA "GASQUET"  
Muy 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 limpieza; para evitar trasiegos y para conservarlos 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 13,50 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 capazes. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.  
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor  
**MARCELINO SALVATELLA**  
TORTOSA  
Taller de máquinas

**GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

DE  
**ALBERTO AHLES**  
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA  
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.  
Pídanse Catálogos especiales  
El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

**OBRAS DE UTILIDAD**

**El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de prestar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España,** por don Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.  
**Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragó.**—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Abonos.—Labores.—Instrumentos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado.—En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.  
**La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos,** por González Pizarro.—Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.  
**Ganado lanar y cabrío, por Aragó.**—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

**Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderas, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de cocador,** por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de maderas, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.  
**Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles,** estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.  
**Cria y multiplicación de las palomas, por Aragó.**—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.

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

**VINOS TINTOS FINOS**

DE LAS  
**BODEGAS DE ZAITIGUI**  
GUZCURRITA (RIOJA)

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

	Pesetas	Cént.
<b>AÑEJO</b> ..... { Barril de 16 litros (una arroba).....	9	>
{ Docena de botellas.....	6	>
{ Una botella.....	>	50
<b>CLARETE</b> ... { Barril de 16 litros (una arroba).....	8	>
{ Docena de botellas.....	5	>
{ Una botella.....	>	40

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

**LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS**

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

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
<b>AÑEJO</b> ..... { Pipa de 505 litros.....	160	>	195	>
{ Barrica de 225 id.....	77	>	95	>
<b>CLARETE</b> .. { Pipa de 505 litros.....	153	>	188	>
{ Barrica de 225 id.....	65	>	82	>

Para pedidos y noticias dirigirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Guzcurreta (provincia de Logroño) ó al Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

Los pagos al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Haro ó Madrid

**PERMANENT NITRATE COMMITTEE**

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

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

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

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. 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.

**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 Hugoungeng, para la reconstitución 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.

**VINAS 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.

**LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>a</sup> DE NAVEGACIÓN LA FLECHA**  
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE  
**SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA**

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.800 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.800 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, 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, Alicia, 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.<sup>a</sup> clase á los precios siguientes: Habana 180 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 Arecibo.  
Los señores catadores 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 EXPORTACIÓN**  
Especialidades para la formación de jardines y parques  
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Árboles maderables, de 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 envía el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

**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 bocado  
**ESPECIALIDAD EN BOCAYES 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, Saintes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

**NUMERALES CONTINUAS**, 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..... 600 —  
**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<sup>o</sup>, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

**A LOS VINICULTORES**

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

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

**VALLS HERMANOS**  
INGENIEROS CONSTRUCTORES CALERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA  
Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.  
Director-Gerente D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO  
Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para  
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.  
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería ó por motor.  
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.  
Fábricas de harinas y sus anejos de molinaria.  
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

**SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER**  
Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA  
Especialidad, con los últimos adelantos, en  
Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.  
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.  
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.  
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.  
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.  
Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.  
Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.  
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.  
Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

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

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