

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

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

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 2 de Febrero de 1898

NÚM. 1830

Á LOS SEÑORES VINICULTORES

Verdete Kessler

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN
PRODUCTO CONTRA EL MILDEW
Y OTRAS ENFERMEDADES DE LA VID

Garantizado libre de sales de plomo. Superior al sulfato de cobre y productos similares. Empleo mucho más cómodo. Eficacia cierta y económica.

Para más detalles, precios, etc., dirigirse con la debida anticipación á los únicos depositarios para toda España.

Ruperto Lumbreras y Comp.^a

DUQUE DE LA VICTORIA, 4, VIGO

Descuentos á revendedores.

LA ELABORACIÓN de aceite de oliva

bajo su aspecto químico industrial (1)

Al ocuparnos del color de los aceites dijimos que la materia colorante se hallaba unida á él de una manera tal, que se hacía sumamente difícil, cuando no imposible, conseguir su completa decoloración, sin llevar á su masa un germen de alteración que sería más ó menos profundo, según los procedimientos que se hubieran empleado; emitiendo también nuestra opinión de que no debían considerarse aceptables los aceites incoloros, porque eran siempre generalmente producto de una refinación mal entendida, que contribuía notablemente á alterar sus buenas cualidades.

Pero como en todas las cosas hay gustos que obedecen las más veces al capricho ó á la novedad, vamos á tratar en este artículo de los medios que pueden emplearse para decolorar los aceites, advirtiéndole que los cuerpos que tienen esta acción sobre él, no solamente le privan del color, sino que también unos hacen desaparecer su olor, y otros le comunican alguno que no tiene nada de agradable.

Entre los cuerpos ó substancias que tienen esta propiedad, el que menos perjudica al aceite es el carbón animal, pues según Bussy, obra decolorando físicamente, opinión que en un concepto general no está suficientemente comprobada, porque hay quien opina que su acción decolorante es desoxidando, y si esto es así, ya no es por acción puramente física. Sea de esto lo que quiera, pues no es esta ocasión de discutirlo, hemos de declarar que en nuestras observaciones hemos comprobado que es el que menos altera el aceite.

Después tenemos el bi-óxido de manganeso, que obra sobre el aceite con lentitud, y cuya mezcla hay que someterla á la temperatura de 60 ó 70 grados, lo mismo que con el carbón, para que produzca efecto. La acción de este cuerpo es muy parecida en este caso á la del carbón, teniendo sobre él la ventaja de que como es mucho más pesado, privamos al aceite de una gran parte de él por sedimentación en poco tiempo, lo cual favorece para las filtraciones. El bi-óxido de manganeso es el decolorante más fácil de manejar para los aceites.

Hay otro cuerpo que también tiene esta propiedad y que es por demás interesante por la rapidez de sus efectos, y es el permanganato de potasa, de acción rápida y violenta si se le pone al aceite unas gotas de ácido sulfúrico. Esta reacción, como decimos, es tan violenta que puede haber proyección de la masa, pero el aceite queda incoloro como el agua en un momento, si bien de olor desagradable.

La luz también tiene acción decolorante sobre el aceite, lo mismo que la alúmina, los hidratos de plomo y de hierro, el alcohol, el plomo metálico y otros, pero carecen de interés verdaderamente práctico.

Pero la más interesante de todas, si resulta ser cierta, es la que recientemente dice M. Levat haber descubierto, por medio de la electricidad. En los ensayos hechos, dice Levat que ha conseguido convertir una grasa de mal gusto y subido color, en aceite sabroso, agradable y completamente claro. Tal resultado se

obtiene, según el autor, poniendo el aceite en comunicación con el electrodo negativo de un voltámetro en U, alimentado por la corriente de un pequeño dinamo y manteniendo la acción del fluido hasta que la columna de agua que se encuentra bajo el aceite quede electrizada por completo. De consiguiente, que el procedimiento se funda en electrizar el agua sobre la cual flota el aceite, poniendo en éste el electrodo negativo y el positivo dentro del agua.

Teniendo en cuenta que el aceite de oliva es el aceite vegetal peor conductor de la electricidad, hemos hecho este experimento lo más aproximadamente posible á lo indicado por Levat, y el resultado no fué el que era de esperar; pues si bien el aceite resultaba con menos olor que pasado algún tiempo, volvió á adquirir el que antes tenía; en cambio, como los electrodos que usamos eran de cobre, éste se oxidó en presencia del aceite y de la corriente, comunicándole un color verde de la sal metálica disuelta. Pero en el supuesto de que se hubiera evitado este inconveniente usando electrodos de platino, siempre el resultado del olor no fué muy concluyente.

Otro procedimiento hay que solamente tiene valor teórico, y que consiste en separar la margarina del aceite y someter la oleína á la destilación por medio del vacío. En este caso, la oleína resulta completamente incolora y con todos los caracteres de un buen aceite.

Con objeto de privar al aceite de las materias albuminoides que contiene, suele usarse un procedimiento que llaman refinación, que consiste en tratarlo por el ácido sulfúrico, el cual carboniza las expresadas substancias albuminoides. Sabido es que la acción de este ácido es deshidratante, ó apoderarse de los elementos del agua, cuyo fenómeno realiza desorganizándose las substancias con las que se pone en contacto. Por consiguiente, nos guardaremos mucho de recomendar este tratamiento, porque es peligrosísimo para el aceite aunque después se le someta á varios lavados.

Dijimos al principio de este estudio que una de las cualidades más estimadas del aceite era su olor, porque verdaderamente es el que más bien caracteriza un aceite superior, siendo, por lo tanto, de gran interés el conservárselo el mayor tiempo posible. Para ello se necesita saber de dónde proviene este olor ó qué parte de la aceituna es la que se le presta.

El olor del aceite reside en la pulpa de la aceituna. Este aroma es disuelto en parte por el aceite, y al mismo tiempo el que le presta la pulpa que arrastra mecánicamente en su extracción. Por eso el olor á fresco del aceite es más vivo cuando está turbio recién extraído, que después, cuando ha clarificado, porque los productos de sedimentación, mientras están en el seno del aceite, no se alteran, no así cuando se depositan en el fondo de los vasos en unión del agua que acompaña al aceite, sufriendo entonces la descomposición que hicimos notar anteriormente, la cual lleva su influencia á los cuerpos que le rodean.

Deben tomarse, por consiguiente, ciertas precauciones, con objeto de que su olor á fresco dure todo el tiempo que sea posible.

Los procedimientos que vamos á exponer para conseguir este resultado, aunque no indefinidamente, se fundan en evitar que fermenten los productos de sedimentación en el fondo de los depósitos ó tinajas y en privarlo de la acción del oxígeno del aire.

Al hablar de los aceites de primera clase, dijimos el procedimiento que debíamos adoptar, y ahora sólo nos queda que tratar de los aceites ordinarios.

Una vez trasgados á las vasijas donde definitivamente hayan de quedar, se pone en su fondo por medio de un tubo de hoja de lata, terminado en embudo cuando los vasos sean de barro, dos cántaros de agua pura saturada en frío de sal común lavada, y la misma cantidad de líquido con la proporción de ácido salicílico que dijimos anteriormente, cuando los depósitos sean metálicos, procurando auxiliar esta acción cubriendo sus bocas con tapas de madera guarnecidas interiormente de fieltro para que adapten perfectamente y no dejen entrar el aire.

Estos procedimientos son tan eficaces (siempre dentro de un término prudencial) que pueden usarse hasta las últimas cantidades de aceite que quedan sobre los depósitos de sedimentación que se llaman turbios, por lo cual recomendamos su práctica.

Si quisiera hacerse un pequeño ensayo y tener aceite de olor á fresco en el verano, se toma una vasija de hoja de lata bien limpia, de unas dos arrobas de capacidad, y se llena de aceite recién extraído hasta unos dos dedos de su altura, y lo restante se acaba de llenar de agua, en la que se haya disuelto ácido salicílico ó sal común lavada, cuyo líquido se introduce en su fondo por medio de un tubo en embudo. Una vez en este estado se introduce la vasija con su contenido en un baño de agua á 60 ó 70 grados, para desalojar el aire que quede en su interior, se suelta su boca y se deja abandonada en un sitio fresco.

Cuando se quiera usar el aceite se levanta la soldadura, y por ella se extrae el aceite con un sifón ó por otro medio cualquiera, procurando que el agua no se mezcle con el aceite. De este modo tendremos un aceite claro y de olor á fresco, aun cuando sea un aceite ordinario.

La elaboración de esta clase de aceite adolece de graves defectos que, dadas ciertas circunstancias, son muy difíciles de remediar.

Hace algún tiempo que se inició una reforma en la molienda con la adopción del sistema de piedras que se llaman rulos, y lo mismo en los aparatos de presión con las prensas de hierro de gran potencia.

Esta reforma tenía por objeto principalmente obtener mayor cantidad de aceite, y al mismo tiempo facilitar y economizar algo en las operaciones.

Mas hay que hacer notar que en este sentido han podido hacer sacrificios nuestros cosecheros, porque el exceso de producto les compensaba en los gastos que hacían, y les estimulaba á acometer esas reformas. Mas he aquí el error de nuestro cálculo. Se han puesto los medios para sacar algunas arrobas más de aceite, al precio medio de 8 pesetas 75 céntimos, y no han pensado en que podían vender, por lo menos la mitad de su cosecha, si la elaboraban bien, al precio de 13 ó 14 pesetas arroba.

Ya saben nuestros cosecheros dónde hemos llegado, con ser la nación más productora de aceite: á ocupar, en la calidad, el tercer lugar; y eso porque no hay más números en el escalafón.

No necesitamos producir más de lo que producimos, que es en lo único que marchamos á la cabeza, gracias á los favores que nos ha dispensado la naturaleza; á lo que debemos aspirar es á producir bueno, para conseguir un nombre en el mercado que esté en armonía con nuestra gran producción, y quedese la molienda fina y la gran presión para las clases de aceite muy inferiores.

Ocurre en España precisamente lo contrario de lo que pasa en otras naciones. Inglaterra, por ejemplo, es la nación que supera á las demás en producir los diferentes tejidos de lana, algodón, etc., y por esta misma razón, esa industria se encuentra también más adelantada que en otros países. España produce más aceite que país alguno y, sin embargo, su industria para obtener clases superiores es la más atrasada de todas.

Pero si estos defectos, como dijimos antes, hasta cierto punto no los podemos remediar, hagamos, dentro de lo defectuoso, cuanto sea posible.

Se debe, pues, en la elaboración de los aceites ordinarios, molar cuanta aceituna se pueda fresca, recibir el aceite de primera presión aparte en un pozuelo lavador de los que hemos descrito, y reponiéndolo en los depósitos, haciendo que no fermenten los productos de sedimentación. Con respecto al agua que se emplea en los molinos, ya que no hay otro remedio en algunas localidades que hacer uso de la turbia que se recoge por la lluvia de los predios ó caminos, debe recogerse con precaución, procurando la mayor limpieza de los depósitos ó pozos, y no usando nunca la que haya estado estancada durante el verano. Aunque la temperatura á que se somete este agua en los molinos es suficiente para matar todo

germen corruptor, esos mismos gérmenes producen olores ó sabores que es necesario evitar. Las bodegas deben estar perfectamente ventiladas y libres de los orujos, vigilando el mayor aseo en todas las operaciones, y tengan nuestros cosecheros la confianza de que con la constancia en estos procedimientos conseguiremos un lugar preminente en la concurrencia del mercado, dando á conocer de este modo á nuestra región, y pagando así el tributo que debemos á su enaltecimiento, para lo cual estamos dispuestos á sacrificios tan grandes para nosotros como el presente.

M. PRIEGO.

EL PRECIO DEL DINERO en España

En todas aquellas naciones que tienen la fortuna de estar regidas en lo económico por modo normal y conforme á técnicos principios, fácil es determinar el precio del dinero con sólo representarlo por el tipo del descuento de sus Bancos nacionales; España no disfruta del beneficio de estar normalmente dirigida ni en lo económico ni en cosa alguna que tenga el carácter de nacional, y por ende, tomar como norma de la apreciación del precio del dinero el tipo de descuento de nuestro único Banco de emisión, valdría tanto como empeñarse deliberadamente en decir un desatino.

El tipo de descuento en el Banco de España es el de 5 por 100. ¿Es ese el precio del dinero en el mercado nacional? Lástima grande que no lo sea. ¡Otra muy distinta sería nuestra situación económica!

Las necesidades del Tesoro público, centuplicadas en estos últimos tiempos, restan al capital nacional millones y millones que desaparecen de la circulación productiva, ó para emigrar al extranjero en pago de intereses de deuda y material de guerra, ó en la devolución de carísimos empréstitos. Nuestro Banco de España ha de abarrotar su cartera de papel recibido en garantía de cuantiosos préstamos al Estado. Obstáculos de todo género, trabas, monopolios y gabelas, dificultan la producción, la encarecen y la amenguan; y tales dificultades, encarecimientos y disminuciones traducense en una baja en la exportación de productos, y como consecuencia en la importación de capitales. Acuñaamos plata, cuando la plata está depreciada y, para colmo, hemos de adquirirla en el mercado extranjero y pagándola á oro, y como éste no le tenemos, forzadamente tenemos que admitir el quebranto de cambio, quebranto que, al sólo anuncio de una acuñación de plata, sube y sube, hasta alcanzar la altura á que nos encontramos rebasando el tipo de 33 por 100, resultando que las tales acuñaciones de plata desequilibrando más y más el mercado monetario nacional, ni aun siquiera pueden servir para sacar al Estado de sus apuros, ya que éste percibe sus ingresos en moneda depreciada y ha de hacer buena parte de sus pagos en oro y sufriendo el consiguiente daño.

¿Habrá alguien que, con los antecedentes apuntados, crea que en España el dinero se puede obtener al 5 por 100?

Pregúntese á las iniciativas industriales á qué precio encuentran capitales, cuando los encuentran; averigüese á cómo paga el comerciante el dinero efectivo que para su negocio necesita; véase á qué otro lo paga el agricultor; y entonces empezaremos á vislumbrar cuál sea el precio fabuloso que en España alcanza el dinero.

Y no haremos más que vislumbrarlo, pues todavía nos quedará como influyente dato que apreciar, para estimar tal precio, la suma de garantías que habrán de inmovilizarse para obtener otra de efectivo; y aquel consolador 5 por 100 lo veremos crecer y subir hasta que se pierda de vista para las iniciativas productoras y para el fomento de nuestra riqueza pública.

Llevar en demanda de dinero al mercado nacional garantías de inteligencia, de actividad, de genio industrial, y sus puertas permanecerán cerradas; acudir á él con garantía territorial y á un precio elevado, os darán la décima parte del valor de la garantía; acercaros con merca-

derías, y después de discutir las en su calidad y despreciarlas de su coste, recibiréis á precio por encima de ese 5 por 100, la cuarta parte generalmente del valor que á las mercaderías quieran asignar; sólo cuando lleguéis al mercado del dinero con efectos moviliarios, obtendréis á ese 5 por 100 una suma que no excederá del 80 por 100 de la garantía, y aun ese... con dificultades y comisiones.

¿Cuál es el precio del dinero en España?

¿El 5 por 100?

El 5 por 100, sí; pero... elevado al cuadrado.

¡Pobre producción y pobre país!

R. M.

LOS BARÓMETROS DEL CAMPO

Para los habitantes de las pequeñas aldeas, las palomas son los mejores indicadores del tiempo, puesto que, cuando se posan en el tejado de una heredad, presentando su pechuga para Levante, es señal segura de que lloverá en el siguiente día, si es que no lueve aquella misma noche. Si se recogen tarde en el palomar y van á comer muy lejos en la llanura, es señal de buen tiempo. Por el contrario, si se recogen temprano en el palomar y buscan su alimento en los alrededores de la heredad, la lluvia es inminente.

Los pronósticos de las gallinas no son menos ciertos. Cuando ellas se revuelcan en la tierra, erizando las plumas, es señal de próxima tempestad; y otro tanto indican los patos cuando se sumergen en el agua, baten las alas y se persiguen alegremente.

Si estando magnífico el tiempo, el vacuero ve que sus vacas lamen las paredes del establo, puede apresurarse á recoger todos sus avíos bajo techado, puesto que la vaca lame el saítre que la humedad de la atmósfera hace aparecer en las paredes, y esto indica lluvia para el siguiente día.

Si las abejas se recogen mucho antes de ponerse el sol, indican lluvia también, así como cuando los cuervos despiertan muy temprano y graznan más que de ordinario.

Cuando los gorriones son madrugadores y cantan mucho, es de esperar una tarde hermosísima.

Si las golondrinas vuelan casi al nivel del suelo, no está muy lejos la tempestad; pero si se elevan, desapareciendo entre las nubes, indican buen tiempo.

Es también señal de buen tiempo, si á los ruiseñores se les oye cantar claro de noche; por el contrario, es señal de malo si la rana escoge el silencio de la noche para amenizarnos con sus monotonos conciertos.

No son sólo los animales los que indican á los labradores las mudanzas del tiempo, sino que si observa que los haces del trigo ó de la avena pesan más que de costumbre, bien puede asegurarse, sin temor á equivocarse, que está próxima la lluvia.

El cortador de leña puede consultar su hacha, y si la ve limpia y reluciente puede esperar un buen día, temiendo la lluvia si es que la ve opaca.

La luna, por último, es un excelente barómetro: si está rodeada de un círculo parduzco, indica lluvia; si el círculo es rojizo, viento; si está blanca, limpia y brillante, buen tiempo.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Condado de Niebla (Huelva) 28. — Están casi agotadas todas las existencias de los vinos blancos de la última cosecha.

Algunos cosecheros se han reservado vender esperando mejores precios que los buenos de 11 y 12 reales arroba á que se vendieron las últimas partidas.

Hoy hay alguna calma en las compras, pero no en los embarques en el puerto de Huelva con destino á Francia, donde semanalmente cargan vapores miles de bocoyes.

Hay mucho almacenado por los grandes especuladores, que van expidiendo periódicamente.

La cosecha de aceite, que ya toca á su término, ha sido bastante regular; pues

(1) Véase el número anterior.

como la aceituna se ha recogido sana y buena y ha rendido bien, ha hecho sea mejor la cosecha.

Los precios corrientes han sido de 35 á 36 reales arropa, y hoy alcanzan de 38 á 39.

Las sementeras muy buenas, aunque ya necesitan alguna agua, porque los vientos que han reinado han secado las tierras y tienen mucha corteza.

Los granos parados y con tendencia á baja.

Los jornaleros están bien, porque no faltan jornales y con buenos precios. Se pagan cavando viñas 7, 8, 9 y hasta 10 reales, y los podadores 7 y 8.

Estos precios hacia unos años no se pagaban.

Continúan los consumos y consumidores consumidos, y se agitan los políticos deseando labrar nuestra felicidad... y buena ventura.—X.

* **Úbeda (Jaén) 30.**—Precios corrientes en esta plaza: Aceite, á 37 reales arropa de 11,50 kilos; jabón duro, á 25; vino, á 14 reales los 16,08 litros; trigo, á 50 reales fanega de 55,50 litros; cebada, á 24; garbanzos, á 80 reales fanega de 69,37 litros; anís, á 90.

Para compras, dirigirse al que suscribire.—*Angel Fernández y Fernández.*

* **Huésca (Granada) 27.**—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 7,50; 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 18,75; aquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 9; idem colas, á 4,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11°, á 5 los 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribire.—*Isidoro Monzóu.*

* **Alcudete (Jaén) 31.**—El aceite se viene sosteniendo á 38 reales en estos molinos, siendo de superior calidad, y todos esperamos que suba.

El trigo al alza; los demás artículos paralizados. Hay un molino aceitero en ésta que compra la fanega de aceituna de 16 celemines á 42 reales.

El trigo, de 56 á 58 reales fanega de 96 libras; cebada, de 25 á 26 las 75; habas, á 40 la fanega de 50 kilos; aceite, á 38 la arropa de 27 libras; orejones, á 36 las 25; ciruelas, á 10 y 12.—*A. S.*

* **Montilla (Córdoba) 30.**—El estado de los sembrados es hermoso.

La cosecha de aceite nos deja satisfechos. Dicho líquido ha mejorado de precio, cotizándose á 36 reales arropa, con tendencia á subir más.—*L.*

De Aragón

* **Esteruel (Teruel) 30.**—Se han hecho ventas de azafrán á 33 pesetas la libra de 350 gramos.

El vino se cotiza con alguna extracción á 1,25 pesetas el cántaro, cuya medida equivale aquí á 11 litros.

El temporal de lluvias ha hecho en esta comarca serios perjuicios, pero creo son mayores los beneficios que nos ha reportado.—*Un Subscriptor.*

* **Fonz (Huesca) 30.**—Adelantados y hermosísimos los campos.

Parece que estamos en primavera.

Precios: Trigo, á 48 pesetas cahiz (179,63 litros); patatas, á 1,50 la arropa de 12,50 kilos; vino tinto con 14°, á 1,25 decalitro; aceite, á 13 la arropa.—*El Corresponsal.*

* **Ambel (Zaragoza) 31.**—Como los cosecheros no ceden su vino á menos de 24 pesetas alcaz (119 litros), y los compradores dicen no pueden pasar de las 22 pesetas, no se hacen operaciones.

El aceite nuevo se vende á 14,50 pesetas la arropa.

Inmejorables los campos.—*El Corresponsal.*

* **Zaragoza 30.**—Ha desaparecido la temperatura primaveral y hemos entrado en la propia de la estación; las escarchas y frios de estos días, después de las abundantes lluvias, favorecen notablemente los sembrados, lo cual hace esperar una cosecha de grandes rendimientos; esto no obstante, teniendo en cuenta los mercados de Cataluña de trigos del país, por falta de arribos extranjeros, implica un sistema protector para la producción nacional que, dicho sea de paso, siempre debiera existir, á pesar de la crisis panadera notada en Barcelona y de la casi nulidad de exportación para la isla de Cuba.

Cotizamos con firmeza y tendencia al alza: Trigo de monte catalán, de 48 á 50 pesetas cahiz de 179 litros; idem hembra, de 45 á 47; idem de huerta, de 41 á 43; cebada de huerta, de 20 á 21 cahiz de 187 litros; idem de monte, de 15 á 17; avena, de 14 á 15; maíz, de 21 á 22; idem averiado, de 15 á 18; habas, de 22,50 á 23,50 cahiz de 187 litros; arroz, de 44 á 48 los 100 kilos; piñones, á 1,30 el kilogramo; harina de primera, de 45 á 47 los 100 kilos; idem de segunda, de 42 á 44; idem de tercera, de 40 á 42; idem de cuarta, de 25 á 26; cabezuela, de 4,75 á 5 el hectolitro; mendubido, de 2,50 á 4,75; salvado, de 1,75 á 2; tástara, de 1,75 á 2; patatas, á 1,30 arropa de 36 libras; vino tinto, de 25 á 75 el hectolitro; idem blanco dulce, de 75 á 125; aceite andaluz, de 14,50 á 15,50 arropa de 36 libras, fuera de puercas; en el molino, á 16,50.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

* **Chinchón (Madrid) 29.**—Efecto de la mucha humedad y de la buena temperatura, el campo está inmejorable, en cuanto á siembra de cereales se refiere.

No así las viñas, que tienen mucho seco á consecuencia de los hielos de la pasada primavera y del otoño anterior.

La poda, con tal motivo, es difícil y costosa.

La cosecha de aceituna menos que regular en cantidad, pero superior en calidad.

Precios: Vino, de 2,75 á 3 pesetas la arropa; cebada, á 5,50 fanega; trigo, á 3,50; aguardiente anisado común, á 17 la arropa; ajos, á 6,25.—*El Corresponsal.*

* **Villarrubia de Santiago (Toledo) 30.**

Al temporal, que por su duración se iba haciendo pesado, puesto que tenía paralizadas todas las faenas agrícolas, ha sucedido un tiempo despedido y de hielos, lo cual ha sido un bien para que se detenga la vegetación y arraiguen bien las siembras, que están muy hermosas. Los granos están bastante bien, dado lo crítico del tiempo en que nos encontramos; cada oveja tiene su cordero.

El mercado de vinos parece que se va animando, y su precio ha descendido, pues se mide hasta á 11 reales, siendo de excelente calidad, habiendo muchas existencias.

El trigo se mide á 54 reales, con mucha demanda, pero los labradores no quieren vender, con la esperanza de que suba algo, aunque creo será poco, por lo bien que el año se presenta y por el buen precio que ya tiene.

La cebada no es buscada, y tiene el precio nominal de 20 reales fanega, con algunas existencias.—*A. de L.*

* **Osa de la Vega (Cuenca) 31.**—La cosecha de vino fué escasa en este término y mucho más reducida en los inmediatos. La extracción de dicho líquido es regular, cotizándose á 9 reales la arropa, con tendencia al alza. El aguardiente anisado, 20°, á 30 idem.

El estado de los sembrados es inmejorable. Los granos se pagan: Trigo, de 50 á 51 reales fanega; centeno, á 30; cebada, de 20 á 22.—*Un Subscriptor.*

* **Valmojado (Toledo) 29.**—Los vinos nuevos son superiores y tienen regular salida, al precio de 11 reales la cántara de 16 litros; de añejo no queda nada.

Con tan buenas clases, y el año excelente que se presenta para los cereales, esperamos vender bien los vinos, los cuales constituyen la base de la riqueza y prosperidad de este pueblo.

¡Quiera Dios se realicen tan halagüeñas esperanzas!

El trigo superior se detalla, con buena demanda, de 56 á 58 reales fanega, y las algarrobas á 40.

De cebada y aceite sólo hay existencias para el consumo local.—*M. M. I.*

De Castilla la Vieja

* **La Nava del Rey (Valladolid) 29.**—Cada día se advierte mayor animación en el mercado de trigos, que se cotizan á 54 reales, con tendencia sostenida al alza; los demás granos afojan, vendiéndose la cebada, á 20 reales; algarrobas, de 27 á 28; centeno, á 32; avena, á 15; guisantes, á 34; garbanzos, de 120 á 180 la fanega.

Los vinos no son tan solicitados como de costumbre, especialmente las clases ordinarias. Valen los blancos nuevos, de 17 á 18 reales; añejos, de 22 á 24; terciados, de 26 á 30; viejos, de 40 en adelante; vinagre, de 12 á 13; vinos tintos, de 16 á 17 cántaro.

El invierno benigno ha hecho adelantar la vegetación y las labores. Los campos bien nacidos, pero escasos de humedad, lo cual hace temer por la futura cosecha de vino, á menos que una primavera de abundantes lluvias no venga á proveer al viñedo del agua que necesita.—*J. A.*

* **Villalón (Valladolid) 29.**—El tiempo bueno y los compras animadas con precios firmes.

Hoy han entrado 400 fanegas de trigo, que se pagaron á 54 reales las 94 libras; centeno, á 34 la fanega, y cebada, de 20 á 21.

En partidas se ofrecen 4.000 fanegas á 57,50 reales, sobre vagón en Villada, de los que se han vendido 1.150, á 56,50, en la referida estación.

De queso entraron 300 arrobas, que se vendieron á 56 reales una.

Lechazos, de 35 á 40 céntimos la libra; pieles de cordero, á 6 reales una.—*El Corresponsal.*

* **Palencia 31.**—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 54 á 55 reales las 92 libras; cebada, de 20 á 21 la fanega; centeno, de 34 á 35; yeros, de 32,50 á 33; avena, de 15 á 16; y garbanzos, de 120 á 140, según clase.—*El Corresponsal.*

* **Cuellar (Segovia) 30.**—El estado de nuestros campos hasta ahora es bueno en general.

Trigo, de 52 á 53 reales la fanega; centeno, á 30; cebada, á 20; algarrobas, á 28; avena, á 15,50; garbanzos, de 60 á 120; yeros, á 28; piñones en blanco, á 50 la arropa; harina de primera, á 20; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 14; harinilla, á 20 la fanega; cabezuela, á 14; salvadillo, á 8; patatas, á 15 céntimos arropa.—*El Corresponsal.*

* **Madrigal de las Torres (Ávila) 29.**—Tanto porque se detenga y se atronque, como dicen los labradores, el sembrado, como por el recelo de que haga en la primavera lo que ha dejado de hacer el invierno, se han recibido con gusto las heladas de la última decena de Enero.

Con este motivo se han suspendido las labores de arico, que teniendo en cuenta el estado frondoso del campo, se habían adelantado en más de un mes.

La demanda de vino encalmada.

No hay animación más que en el trigo, cuyo grano se ve cada vez más solicitado.

Vino tinto, de 16 á 17 reales cántaro; trigo, á 54 fanega; centeno, á 30; algarrobas, de 27 á 28; cebada, á 20.—*El Corresponsal.*

* **Pozádez (Valladolid) 31.**—Por la baja de precios se animó tanto el mercado de vinos que en el presente mes han salido más de 80.000 cántaros. Se cotizan los blancos, de 15 á 17 reales cántaro, si son añejos, y de 14 á 15 si blancos; los tintos nuevos, de 15 á 16; el aguardiente de 20°, á 31; idem anisado de 18°, á 36; vinagre de 14°, á 13.

El trigo, á 52,50 reales fanega; cebada, á 22; avena, á 16.—*M. G.*

* **Santander 30.**—*Harinas.*—En nuestra plaza, los tenedores de harina continúan sus envíos normalmente, tanto á la península como á Ultramar. La demanda de la costa se ha contraído mucho ante los precios elevados, y efectivamente, hay que reconocer la vida difícil del artesano y el obrero, y no es extraño que el consumo disminuya, aun tratándose de un artículo de primera y absoluta necesidad.

Se embarcaron durante la semana: 1.218 sacos para la península y 6.199 para América.

Respecto á precios, se pueden anotar como muy firmes los de 21,50 y aun 22 reales arropa por las austro-húngaras y 20,50 las de piedra de marcas de crédito.—*El Corresponsal.*

* **Sepúlveda (Segovia) 29.**—En el mercado celebrado hoy han entrado 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 20 á 51 reales cada una, de centeno 100, de 30 á 31; de cebada 100, de 20 á 21; de algarrobas 40, á 33; de avena 20, á 15.

Harina de primera, á 18 reales la arropa; idem de segunda, á 17; idem de tercera, á 14; tocino al vivo, á 54.—*El Corresponsal.*

* **Valladolid 31.**—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 500 fanegas de trigo, que se pagaron á 55,50 reales las 94 libras (32,09 pesetas los 100 kilos ó 25,30 hectolitros); y en los del Canal también 200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 55 á 55,25 (31,80 á 31,95 los 100 kilos ó 25,09 á 25,20 hectolitros); trigo, á 23 reales la fanega; cebada, á 23; avena, de 17 á 18; centeno, á 33; algarrobas, á 31; garbanzos, á 110, 140 y 160; yeros, á 32; lentejas, á 40; guisantes, á 32; muelas, á 33; alubias del Barco, á 24 la arropa; idem de León, á 20; patatas, á 4 la arropa; harina de primera, á 20 con saco y sobre vagón en esta estación; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 18; idem 000, á 17; tercerilla, á 10.—*C. M.*

* **Medina del Campo (Valladolid) 30.**—El tiempo continúa de hielos, pero por el día el sol claro.

En el mercado celebrado hoy han entrado 1.700 fanegas de trigo, que se pagaron á 56 reales cada una; de centeno 200, á 29; de cebada, 400, de 20 á 21; de algarrobas 300, de 24 á 26; garbanzos, de 100 á 130; harina de primera, á 19,75 la arropa; idem de segunda, á 18; patatas, de 4 á 5; vino blanco, á 20 cántaro; idem tinto, á 20, y vinagre, á 16.—*El Corresponsal.*

* **Rioseco (Valladolid) 30.**—El tiempo despejado y frío.

La tendencia de los precios firme.

Han entrado en el mercado celebrado hoy 60 fanegas de trigo, que se pagaron á 54 reales las 94 libras.

En partidas se coloraron 2.760 fanegas de trigo á 55 reales las 94 libras; hay más ofertas al mismo precio, pero sólo pagan á 54,50.—*El Corresponsal.*

* **Villada (Palencia) 30.**—Al mercado de hoy han entrado 100 fanegas de trigo, pagándose á 53,50 reales las 92 libras.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

* **Villafraña del Panadés (Barcelona) 30.**—Por esta estación se han exportado, durante la primera quincena del mes actual, 1.375 bocoyes al extranjero, y 1.343 pipas para Ultramar.

Harinas.—El mercado bien surtido, y los precios favorables que han obtenido, no han podido ser acogidos, hasta el presente, por los consumidores; las clases bajas no tienen aún demanda, por no estar agotadas las existencias de trigo y mezcladizo de la pasada cosecha.

Habas.—Sólo se aceptan las de Extremadura, que se cotizan á 11,50 pesetas la cuartera.

Avena.—Del país y extremeña, á 6,75 y 7 pesetas.

Maíz.—El de mayor consumo es el de Vals, por ser el más ventajoso; cotizamos á 9,50 pesetas cuartera; Llobregat, á 9,25; Caixal, á 10; y Tortosa, á 10,75.

Alubias.—Eliminadas las del país, por haber tomado consumo las pequeñas y grandes de Austria, cuyos precios van en relación con los de Barcelona.

Alcohol.—Destilado vino, á 98 duros jerezana.

Vinos.—Blanco, á 23 pesetas carga; tinto, á 16.

Tartar.—A 0,75 pesetas grado de cremor y quintal. A 0,40 pesetas grado de ácido tartárico de cal y 100 kilogramos.—*C.*

* **Reus (Tarragona) 30.**—Muchas son las operaciones que se efectúan, pudiéndose decir ha concluido, en la generalidad de los artículos, la calma que tan persistentemente venía observándose. La mayor animación se nota en almendras y avellanas, y en el que menos se conocía fué en el vino tinto; pero todas las noticias, y especialmente las de Francia, vienen á confirmar no se hará esperar la demanda.

Anotamos á continuación los precios que rigen:

Avellana.—Cosechero, á 28 pesetas sacco de 58,400 kilos; idem cribada, á 31; idem negra escogida, á 22,50; idem en grano, á 42 quintal de 41,600 kilos.

Almendra.—Mollar, á 34 pesetas sacco de 50,400 kilos.

Algarrobas.—A 21 reales.

Aceites.—Finos del Campo, á 18 reales; Ugel, á 19; arriería, á 17.

Cebada.—Superior, á 8,50 pesetas, y clase corriente, á 8.

Harinas.—De primera, á 22 reales; redonda, á 20,75; redonda de Aragón, á 19,50; harineta, á 8.

Vino tinto.—Del Campo, de 18 á 22 pesetas carga; Montblanch, de 14 á 16; pie de montaña, de 25 á 28; Priorato, de 26 á 30.

Vino blanco.—A 2 pesetas el grado.

Trigos.—Berdianska, á 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón monte, á 23; Aragón huerta, á 20; caudal de Castilla, á 19,50.

Espiritus.—Selecto, á 122,50 duros; extrafino, á 120.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

* **Zafra (Badajoz) 29.**—El tiempo demasiado bueno, tan bueno, que de seguir así, en Abril se segarán las cebadas. Pero como en un año, dicen los antiguos, no hay dos primaveras, resulta que quizás tengamos que lamentar tanta bondad de tiempo.

El mercado, con pocas variaciones, sigue lo mismo; sólo el aceite ha tenido una pequeña alza de 2 reales en arropa, cotizándose en tarifa, ó sea en caliente, á 33 reales arropa, y la fría á 35.

Los cerdos á 49 y 50 reales arropa, no escaseando en este mercado, pues si bien embarcan para Madrid y otras capitales en número bastante considerable para el gasto de la población, hoy hay sobrados;

lo que falta es dinero: cerdos que mantener hay muchos.—*El Corresponsal.*

* **Don Benito (Badajoz) 31.**—Precios corrientes en esta plaza, salvo variación: Trigo rubio ó fuerte, de 58 á 58,50 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 56 á 58; idem albar ó blanquillo, de 53 á 54; cebada, de 20 á 21; avena, de 16 á 16,50; habas, de 37 á 38; linaza, de 44 á 46; garbanzos gordos, de 100 á 110; idem regulares, de 90 á 100; idem menudos, de 70 á 80; lana fina negra, de 56 á 58 reales la arropa; idem blanca, de 54 á 56; idem basta blanca, de 52 á 54; hierba cuajo, de 44 á 46; aceite, de 34 á 36; vino, de 10 á 12; cerdos de 15 arrobas, de 48 á 50 reales una; idem de 10, de 48 á 49.

Para compras dirigirse al que suscribire.—*Luis Rolland Nicolari.*

De León

* **Béjar (Salamanca) 29.**—La subida experimentada es debida indudablemente á la demanda para Barcelona, que ha sido sostenida.

Poco ó nada se ha podido comprar en la capital y Alba, pues si bien las anteriores semanas se hizo alguna partida á 51 reales, sobre vagón, los últimos días pretenden á 53 y 53,50 reales, precios á que se está comprando en ésta á los diferentes arrieros que concurren de antiguo.

El centeno á 30 reales, escaseando las ofertas; y la cebada extremeña, medida antigua, á 23.

La fabricación paralizada, por falta de pedidos para Extremadura, así que el precio de 19 reales arropa, harina primera, es nominal.

El tiempo inmejorable, y los campos van muy buenos, al decir de estos labradores.—*El Corresponsal.*

* **Zamora 28.**—Llevamos muchos días de niebla, y por lo tanto, sin ver el sol, haciendo un tiempo muy crudo y excesivamente frío, tanto, que da miedo separarse de las estufas.

En el mercado celebrado en el día de la fecha se han presentado 160 fanegas de trigo, que se pagaron á 53 reales cada una; de centeno 67, á 32; de cebada 123, á 26; de algarrobas 92, á 32; de garbanzos 26, de 80 á 130; de alubias 24, á 83; harina de primera, á 20 reales la arropa; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 18; patatas, á 4; vino tinto, á 14,50 cántaro; y blanco, á 15.—*El Corresponsal.*

* **Toro (Zamora) 31.**—Los precios hoy, en esta plaza, son: Trigo, á 50 reales la fanega de 94 libras; cebada, á 22 y 23, según su clase; y garbanzos, de 90 á 140.

El vino con poca salida, á pesar de las grandes existencias que tenemos y ser de excelente calidad; y lo poco que se vende, cotizase: Primera clase, de 18 á 18,50 reales cántaro de 16 litros; segunda, de 16 á 17.

Los campos siguen bien, aunque las lluvias van retirándose; pero todo lo sembrado ha nacido satisfactoriamente.

La clase obrera se halla sin pan, por falta de trabajo, y gracias á este ilustre Ayuntamiento, que tiene colocados en recomposición de caminos á más de 400 obreros, que en parte hace mejor llevara la vida de estos pobres obreros, que son honrados y buenos.—*J. A.*

* **Salamanca 29.**—La especulación de trigo tiene grandes deseos de comprar, y los tenedores solamente ceden á 55 reales la fanega en panera, que no puede pagar.

Hay pocas existencias de centeno, y no se opera.

En cebadas y algarrobas, tampoco se opera.

El temporal de hielos y hermoso sol.

La tendencia del mercado muy firme.

He aquí la nota de precios á que hemos cotizado en el mercado celebrado hoy:

Trigo de rentas, á 54,50 reales la fanega; idem al detall, á 54; idem rubión, á 50; idem barbilla, á 50; centeno, á 32; cebada, á 22; algarrobas, á 29; avena, á 16; garbanzos, de 100 á 160; harina de primera, á 20 reales la arropa, con derechos de consumo; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 17; salvadillo, á 5,50; patatas, á 5; vino tinto, á 28 el cántaro; idem blanco, á 28.

Bueyes de labor, de 1.000 á 1.750 reales uno; novillos de tres años, de 1.300 á 1.700; cerdos al destete, á 60; idem de seis meses, á 110; idem de un año, á 230; idem cebones al vivo, á 55 la arropa.—*El Corresponsal.*

* **Ledesma (Salamanca) 30.**—Precios del último mercado: Trigo, de 49 á 50 reales la fanega; centeno, de 31 á 32; cebada, de 23 á 24; algarrobas, á 30; bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos de tres años, á 1.500; vacas cotrales, á 600; añeos y añeos, á 700; cerdos al destete, á 70; idem de seis meses, á 90; idem de un año, á 200; idem cebones, á 52 la arropa.—*El Corresponsal.*

De Murcia

* **Cartagena 30.**—Hemos tenido un temporal de lluvias de diez y siete días que, de haber continuado, hubiera ocasionado grandes perjuicios, toda vez que estas tierras ligeras no pueden soportar sin que se pierdan las cosechas tan pertinaces lluvias. Parece ser que Dios se apiadó por fin, y al presente tenemos días magníficos de sol, con ligeros aires, lo que favorece de tal modo á lo sembrado, que se le ve crecer.

La venta de vinos estuvo muy animada hasta Navidad, habiendo salido para Francia tres mil y pico de cántaras, y ahora piensan llevarse otras tantas al precio de 11 reales una, con lo cual, y la mucha uva que se vendió por las vendimias, quedarán pocas existencias; los vinos de este año han sido muy buenos.

De aceites también hemos tenido regular salida, vendiéndose de 14,50 á 15 pesetas cántara. Los trabajos de la carretera de Ribafrecha á Juberá están paralizados desde fines de Noviembre, por cuyo motivo la gente jornalera padece bastante, pero se espera que para fines de Febrero empiecen de nuevo.

Precios de varios artículos: Trigo, de 51 á 52 reales fanega; cebada, á 25; avena, á 18; centeno, á 40; patatas, de 3 á 4 reales arroba.—M. G. de T.

Aldanueva de Ebro (Logroño) 30.—Precios: Vino, á 13 reales cántara (16,04 litros); trigo, á 48 reales fanega; cebada, á 20; centeno y avena, sin existencias.

Buenos los sembrados porque han abundado las humedades.—J. M. P.

De Valencia

Onteniente (Valencia) 30.—La contratación de los vinos tintos está encalmada. Sin embargo, se venden algunas partidas desde 115 hasta 120 céntimos de peseta el cántaro de 11,75 kilos.

Los de fábrica los pagan á 110 céntimos el cántaro; lo mismo que nos exigen por derechos de consumo.

Dicen los fabricantes que llevan por regla el pagar el vino á 9,50 céntimos por grado de alcohol.

A pesar de lo indicado, lo bueno siempre se paga algo más, pues hace quince días vendió el dueño de la heredad de la Zafra Alhorrines, para Villena 2.800 cántaros de tinto á 6 reales uno; pero yo he gustado el vino que se recolecta en aquellas arenas, y es un Valdepeñas legítimo; y en prueba de ello diré que cierto sujeto compró toneles con el rótulo Valdepeñas, los llenó del vino de la Zafra, y los pasó en Valencia como de dicha clase, según referencia del mismo.

Sólo me resta manifestarle que los diez y siete días de continuas lluvias nos han causado muchos perjuicios en las tierras, abarrancándonos varios bancales, habiendo destruido un molino de aceite, otro de papel, y una fábrica de aguardientes, derribando la primera y tercera por completo, y en parte la de papel.—S. B.

Alcoy (Alicante) 29.—Un fuerte temporal de aguas vino á descargar en este hermoso cuan accidentado país los días 11 y 12, causando muchos perjuicios en las tierras y arrasando los sembrados en muchos puntos.

En las laderas de los ríos, chopadas, bancales y alguna casita, todo ha ido al mar. La cosa es más seria de lo que parece, y bueno sería, que á este desdichado país se destinase algo más de lo concedido para remediar los daños.

Muchos pequeños y hasta algunos medianos propietarios han quedado en la miseria. En fin, y por más que se diga, no es posible describir los daños causados por las aguas.

Mercado: Trigo fuerte, á 20 reales barrichilla; maíz fuerte, á 11; cebada, á 10; aceite, á 44 la arroba (en extrarradio); vino superior, á 11 cántaro (con poca demanda).—T. S.

Utiel (Valencia) 30.—Por aquí también hemos sufrido los efectos del grande y largo temporal de aguas; y si bien el que nos visitó en primeros de Noviembre nos reportó más beneficios que perjuicios, atendido que los viñedos estaban muy cerca de su período agónico, por la excesiva sequía de los años anteriores, el temporal y grandes avenidas de aguas que nos volvió á visitar á mediados de este mes fué todo lo contrario, pues arrabó una considerable extensión de huerta, secamos, viñedos y cuanto encontraba á su paso; no recordando los ancianos haber visto avenida tan crecida, ni menos tormenta tan grande de truenos y granizo en pleno invierno.

A consecuencia de los grandes aguaceros y vendaval del N. E., se desplomaron y cayeron en tierra varios edificios, corrales de ganado, tapias, y hasta una bodega, en una de las aldeas, rompiendo sus bagillos y derramándose sobre 1.000 arrobas de vino que contenían; en fin, Sr. Director, ha causado dicho segundo temporal, en este término y en los inmediatos, daños de bastante consideración, si bien no podemos contar ninguna desgracia personal.

Los sembrados se hallan bastante buenos, en aquellos sitios que el agua no ha hecho arrastraderos, por más que algunos labradores creen que, á causa de la mucha humedad, pueden echarse á perder, temor que debe desecharse, si continúa el tiempo que hace ocho días disfrutamos, de hielos y escarchas por mañana y noche, y un sol de primavera durante el día. Dios sobre todo.

La cosecha y calidad de los vinos de este año ha resultado como en la generalidad de la nación, esto es, media cosecha próximamente, y 80 por 100 de vinos dulces, efecto de la excesiva falta de agua que tenían las uvas.

Ahora bien; los cosecheros celosos de mejorar la elaboración de sus vinos han desechado costumbres rancias y prácticas rutinarias, acogiéndose á los adelantos que la ciencia y personas peritas aconsejan, empleando, en sustitución del yeso, el Fosfato-bicálcico puro, privilegio Hugouneing, dándoles un resultado maravilloso, pues cuantos lo han empleado, han obtenido vinos ásperos y secos, de color brillante, de fondo y con cuantas condiciones exige el comercio, razón por la cual sus precios han llegado á 10 reales arroba, mientras que los demás, los que no han ido á las destilerías, sólo han alcanzado de 7 á 8 reales arroba.

Existencias quedan pocas, y su precio de 8,50 á 9,50 reales arroba; nula la demanda, por estar interceptada la vía férrea para mercancías, por más que dentro de breves días creo quedará expedita.—S. B.

NOTICIAS

Por si no eran bastantes las calamidades que de poco tiempo á esta parte pesan sobre Valencia, habrá que añadir una más.

La empresa de ferrocarriles de Tarragona-Barcelona-Francia ha suspendido el tráfico de mercancías por su línea, y resulta que están detenidos 700 vagones de naranja, que desde la región valenciana se enviaban á Francia.

Con esta suspensión el fruto se estropea y quedan sin cumplir los compromisos contraídos por los exportadores, causándose á éstos y á los agricultores grandísimos perjuicios.

Los exportadores claman al Sr. Ministro de Fomento, y éste á su vez se dirige á la Compañía de ferrocarriles, que se hace sorda á tan justísimas reclamaciones.

Sobre los mercados de vinos en Inglaterra tenemos los siguientes informes:

El movimiento durante la última semana ha sido escaso, tanto en Londres como en provincias, pues el comercio se halla en general ocupado en los balances en esta época del año, y sólo se efectúan las operaciones puramente necesarias para abastecer las necesidades inmediatas del consumo. Hase observado últimamente mayor actividad que la acostumbrada en el ron, que va consiguiendo alza de precios en el principio del corriente mes, notándose, en efecto, por las estadísticas oficiales, que ha aumentado el consumo de este espíritu en el Reino Unido, habiendo disminuido considerablemente las existencias en depósito. La re-exportación también ha experimentado un ligero descenso.

En el distrito de Liverpool, los tintos españoles de Tarragona se mantienen bien y su demanda tiende al aumento, lo que se logrará decididamente si sirven con cuidado las órdenes de embarque. En vinos de Oporto, el consumo se dirige este año á las clases de media calidad y precio medio; las clases baratas escasean y las altas tienen siempre demanda limitada. Los charretes están en descenso; su consumo en el distrito de Liverpool, y los que de este centro se abastecen, en lugar de aumentar disminuye, siendo considerable las existencias en depósito, las cuales encuentran salida lenta y difícil. Los Borgoñas, aunque más apreciados, dan origen á operaciones reducidas.

Confírmase que una gran parte de los vinos elaborados en Francia en la última vendimia, resulta en extremo defectuosa. Abundan este año en la nación vecina los caldos de mal sabor, de débil color y con pobrísima riqueza alcohólica. Dichas clases se están vendiendo para las destilerías.

La mala calidad de más de la mitad de la cosecha viene á aumentar considerablemente para el consumo el ya enorme déficit que arrojó la producción francesa el año último.

Espérase muy fundadamente que los vinos buenos se realizarán con mayor estimación que hasta ahora.

Siempre firme la demanda en los mercados ingleses de frutas frescas y hortalizas. Los precios han mejorado, efecto de haber disminuído mucho los arribos.

Las cotizaciones actuales en la plaza de Londres son como sigue: Naranjas de Valencia y Denia, de 11,50 á 31; idem de Esmirna, de 6 á 8, y las de Palermo y Mesina, de 3 á 10; limones de esta última procedencia, de 7 á 13, y los de Nápoles, de 8 á 16; cebollas de Valencia, de 4 á 8 chelines por caja.

En el mercado de Liverpool pagándose las naranjas de Valencia y Denia, de 8 á 23, y las de Jaffa, de 5 á 10; cebollas de Valencia, de 4 á 9, y las de Oporto, de 3 á 7; limones de Palermo y Mesina, de 5 á 10, y los de Nápoles, de 8 á 14.

El sábado último estuvo muy animada en Barcelona la contratación de trigos de la Península. Según noticias, cambiaron de mano más de 260 vagones, cotizándose como sigue: procedencias de Medina

del Campo, Sanchidrián y Olmedo, á 55,50 reales la fanega; de Guadalajara, Sigüenza, Ariza y Salamanca, á 55.

Caspe es uno de los términos municipales que más ha sufrido con los últimos temporales é inundaciones. Tan grande ha sido el estrago, que personas peritas aseguran que, aunque no se repitan avenidas como la de este año, en cincuenta no se verán pobladas las riberas del río de arboleada tan frondosa como la que acaba de ser arrasada.

Las cuatro fábricas de harina siguen sin trabajar.

Por Real orden se ha dispuesto que el apartado 5.º del art. 139 de las Ordenanzas se aplique en aquellos casos en que resulten diferencias en la calidad de los envases extranjeros importados con franquicia para ser reexportados con mercancías nacionales.

El vapor Conde Wifredo está cargando en el puerto de Tarragona gran cantidad de vino con destino á la Habana.

La demanda de arroz es activa en Valencia, acentuándose el alza en los precios.

Según telegrama recibido hace tres días en el Ministerio de Estado, ha sido suprimido en la República oriental del Uruguay el recargo del 2,50 por 100 que, por necesidades del fisco, gravaba las mercancías españolas, y las de otras varias naciones, á la entrada en aquella República.

Escriben de Villafranca de los Barros (Badajoz):

«Los ilustrados propietarios D. Rafael Martínez y Tovia y D. Fernando J. de Soria han realizado, como ensayo, algunas plantaciones de vides americanas en sus posesiones de Gramadales y Calero, y, si el ensayo les da resultado, verificarán toda la replantación de sus viñas atacadas por la filoxera; son poquísimos los viticultores de ésta que siguen la previsora conducta de los Sres. J. de Soria, y Martínez Tovia.»

También en Cartagena, según nos dicen nuestros Corresponsales en la carta que publicamos en otro lugar, ha establecido grandes viveros americanos el rico é ilustrado agricultor D. Diego González, con objeto de reconstituir sus extensos viñedos, y poder ceder plantas al menor precio posible á los labradores pobres.

Dice un periódico: «Con muchos visos de fundamento se habla de establecer en Madrid, con un fuerte capital, un Banco Católico á semejanza del que existe en Bélgica, y cuya misión principal sería la de combatir á la banca judía.

De llevarse á efecto este laudable pensamiento, sería de positivos y fecundos resultados, no ya por las utilidades que pudiera reportar, sino porque contribuiría en gran manera á liberar á nuestra patria de la usura semítica.»

Las Cámaras húngaras acaban de votar una ley destinada á reglamentar el trabajo agrícola. Trátase de prevenir las huelgas durante la recolección de las cosechas, huelgas de que están amenazados los productores desde hace algunos años.

Durante el verano último pudo el Gobierno evitar las huelgas, gracias á las reservas de obreros traídos de otras comarcas, y reunidos en los puntos más amenazados por la huelga.

Los socialistas del campo protestan vivamente contra esta ley, á pesar de que tiende á mejorar la condición de los obreros.

Es, sin embargo, muy problemático que, con la nueva ley, puedan evitarse las huelgas.

Las negociaciones para celebrar un tratado de comercio entre España y los Estados Unidos están tan adelantadas, que el tratado se encuentra á la firma en Washington. Considerárase este tratado como grandemente perjudicial para los intereses de España, y encaminado sólo á que los Estados Unidos nos miren con alguna benevolencia.

En él se conceden á la República norteamericana iguales beneficios que disfrutan en la actualidad Alemania, Francia é Inglaterra. La obra se debe al Sr. Dupuy de Lome y á un delegado del Gobierno de Washington.

Respecto de Cuba, se firmará un documento separado por un delegado del Gobierno autonómico insular, de concesiones amplísimas.

Este acto es quizá el de más trascendencia y responsabilidad de cuantos ha llevado á cabo el Gobierno.

Vuelven á recibirse en Pasajes, Tarragona, Alicante y otros puertos fuertes cargamentos de envases vacíos, casi todos procedentes de Francia. Esto indica que

el comercio del país vecino, terminados sus balances y comprobado el déficit de la cosecha de vino, se dispone á reanudar con calor las compras en nuestras bodegas.

Sigue aumentando la exportación de nuestros aceites, y como consecuencia, consiguen nuevas mejoras la cotización.

En Sevilla se pagan ya los aceites nuevos de 37 á 40 reales la arroba (11,50 kilos); en Alcaudete (Jaén), á 38; en Ubeda, á 37; en Almonte (Huelva), de 38 á 39; en Montilla, á 36; en Baeza, de 35 á 36; en Arjona, á 40.

En Don Benito (Badajoz), de 34 á 36; en Zafra, á 35; en Guareña, á 36; en Alange, Almedral, Mérida, Llerena y Villafranca de los Barros, á 34.

En Alcañiz (Teruel), de 56 á 58 reales la arroba de 12,600 kilos; en Fonç (Huesca), á 52; en Barbastro, de 50 á 52 pesetas el quintal; en Magallón (Zaragoza), de 52 á 56 reales la arroba de 13,93 litros; en Ambel, á 58.

En Cartagena, á 44 reales la arroba; en Yecla, á 60; en Elciego (Logroño), á 80 reales la cántara (16,04 litros).

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 1.º
París á la vista..... 33 00
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 33 52

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: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO, VINO EN SU (2º AÑO, 3er AÑO, 4º AÑO), and IESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, etc.

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

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

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las capulinas, 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 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 recinta á la botella y á la media botella.

CUBA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO. En la fábrica 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.

A LAS MADRES, NIÑOS, VIEJOS y jóvenes 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. Diríjirse, con sello, á F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

IMPORTANTE

Tela especial corriente para la construcción de mangas filtrantes, útiles á cosecheros y almaceneros 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 agrio 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 Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

MILDIU El mejor pulverizador El reliámpago de Vermorel.

PRESAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasiego.—Catálogos gratis.

ALAMBIQUES de todos sistemas.—Catálogos gratis por correo.

TUBOS ó con telas para trasiego, riegos 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.

Aduenos, 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, Sulfato, 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 limpiéz; para evitar trasiegos y para conservar los sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtración, 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 beneficiar 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 ó 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 toneleiros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con cerca de 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 presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por 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.—Aboños.—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 cabrio, 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.

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.

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

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 manobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

PRECIO DE LAS PRESNAS

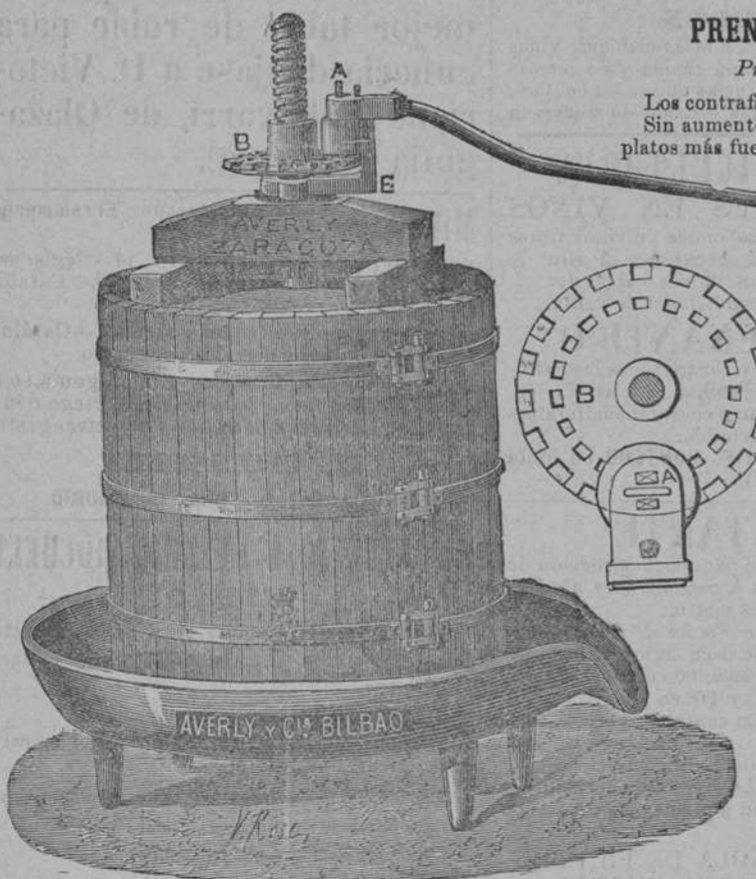
- Diámetro jaula 0,70 metros, altura 0,60, huso de 7 centímetros..... ptas. 280
- Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros..... 300
- Diámetro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros..... 420
- Diámetro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros..... 570
- Diámetro 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 unidades en 2 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 —	Enrique, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 26 de Enero.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Buenaventura, el 2 de Febrero.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 9 de idem.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 16 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, R. Larrinaga, el 23 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 MARÍA.

El 16 de Febrero saldrá el vapor español María, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

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

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

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

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 enviará 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 bocoy

ESPECIALIDAD EN BOCYOS 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.

NUEVA PRENSA 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.



PRECIOS FRANCO PASAJES Y LIBRE DE DERECHOS DE ADUANA

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo... 950 pesetas.	
Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas..... 1.450 —	
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas..... 2.320 —	
Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas..... 3.000 —	
Sin ruedas..... 2.850 —	
Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora.	

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guiúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expendien dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

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 Hugoumeng, 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 amoniaco, superfosfatos, potasas, 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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

CALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANGHE, 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 fédeos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus ajeos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

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-Produzenten.

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.

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, Tritadoras, 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 los 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 Á VAPOR Ó Á FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

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

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

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