

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

ANUNCIOS

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

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.

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.

Año XXII

Miércoles 11 de Enero de 1899

NÚM. 1879

## CENTRO DE LABRADORES de Valladolid

Á LA CLASE AGRÍCOLA

Su organización y la próxima Asamólea

Al arriarse nuestro pabellón en la perla de las Antillas, en el corazón noble y generoso de todo español se alberga una pesadilla que le hace recordar cuánto ha sufrido y sufre ante un hecho que consumado, ocupa un capítulo aparte en la gloriosa historia de su pueblo. Persuadido de la realidad del hecho consumado y de su impotencia inmediata para remediarlo, sólo le queda una perseverancia hija de su modo de ser, que tiene por noble fin reconstruir ante el mundo civilizado sus antiguas glorias. No otra cosa significa el movimiento iniciado en todas las clases sociales, que al unisono solicitan del elemento director de su país, reformas que cumplan los programas que con sumisión, pero con energía, presentan á los Poderes de la Nación.

Por esto, la clase social más numerosa y sufrida hace oír su voz, por reconocer que la madre de las industrias es base sólida para desde hoy emprender nuevos derroteros que impriman el sello siempre implacable de su ser. Á tal fin responde el hecho de que todas las Cámaras Agrícolas y Sociedades de este género, presenten cuestionarios proponiendo bases que creen indispensables con objeto de mejorar nuestra agricultura, punto de partida para llegar á la regeneración nacional: este movimiento agrícola indica, por lo menos, que aún hay agricultura, que ésta desea hacerse conocer, que quiere aparecer en la vida activa de la Nación, en la que hasta hoy ha estado abandonada y obscurcida por culpa suya y de sus gobernantes.

Esta tendencia, síntoma infalible de la vida de los pueblos, al pretender desarrollarse necesita previamente organización; sin ésta nada habéis de conseguir. Se necesita además fuerza de voluntad sin li-

mites, y otra dosis mayor de constancia. No basta tampoco que lleguéis á formular conclusiones beneficiosas para la agricultura, y por consiguiente, para la Nación; ni que las presentéis en respetuoso mensaje á vuestra Soberana, para que entregado por ésta á su Gobierno, éste le deje en el legajo del olvido, si le conviene hacer caso omiso de vuestras justas pretensiones. Es necesario que tengáis el valor suficiente para que, dentro de la legalidad, os impongáis, y que se dé á la agricultura lo que de derecho la corresponde; si para esto no hay valor, más vale que sigáis arrastrando la mísera existencia que hasta hoy habéis tenido.

¿Hay energías para ello? Adelante y no retroceder ni por nada ni por nadie. Si tenéis fe en lo que podéis ser, la victoria será vuestra, y el ejército de la paz ó la política agrícola se sobrepondrá á la política personal, que ha traído y trae trastornada á la Nación. ¿Qué requisito previo es indispensable para alcanzar el puesto que os corresponde en los destinos de la Nación? Organización de las fuerzas agrícolas para constituir un ejército de la paz, ejército que, lejos de ser gravoso á la Nación, la será beneficioso, una vez que por su trabajo la elevará al puesto que debe ocupar en los países cultos.

Muchos dirán que esta organización es obra de romanos; que es imposible organizar unos cuantos millones de hombres en poco tiempo; es un error; si el movimiento que ha surgido en la agricultura, para salir de la vida retraída que hasta aquí ha tenido, no es ficticio, es obra de poco tiempo el quedar organizadas todas las fuerzas agrícolas de la nación; conseguido esto, decidme: ¿qué ejército imperaría en ella? ¿El de la guerra ó el de la paz? Creo que el último, y creo que con su imperio vendría la regeneración de la nación por los agricultores.

No basta poner faltas; es necesario alegar los medios para subsanar aquéllas. No hay más que seguir el camino trazado por el Centro de Labradores de Valladolid. Cuando éste se constituyó, ¿qué se hizo?

Considerar á esta capital como centro de la Asociación agrícola castellana, formar comités en las cabezas de partido, teniendo éstos la misma autoridad, sobre los pueblos enclavados en su jurisdicción, que la capital sobre todos los de la provincia; he aquí la base y ejemplo de la organización nacional agrícola.

Restáranos resolver otro punto muy importante, cual es obtener fondos para sostener la Asociación nacional de agricultura. Vulgarmente se dice en este país: *¡A escote, nada es caro!*; imponga cada provincia y cada sucursal á sus asociados una pequeña cuota anual, con arreglo al cultivo que en ella impera.

Establecida en cada provincia y sus sucursales la cuota que crean conveniente, se hace necesario una distribución equitativa, para que todos disfruten de ella sin prerrogativas; á este efecto, la sucursal cobrará las cuotas que haya impuesto á los asociados que estén dentro de su jurisdicción; del total recaudado se quedará la sucursal con las tres quintas partes, para atender á las necesidades que se haya impuesto, y las dos quintas partes restantes las pondrá á disposición de la provincia de quien dependa.

Unidas las capitales de provincia y sus respectivas sucursales, falta establecer un lazo de unión entre aquéllas, sin cuyo requisito quedaría rota la cadena de unión de la Asociación agrícola nacional. Este común lazo debe establecerse por el acuerdo de las respectivas capitales de provincia, determinando el punto que ha de figurar, por tiempo determinado, como cabeza de la Asociación agrícola nacional.

En vista de lo expuesto, quedarían fijadas las bases de la Asociación agrícola nacional en las siguientes:

- 1.ª Constitución de Centros agrícolas en todas las capitales de provincia, con sucursales en las cabezas de partido de las mismas.
- 2.ª Medios de allegar fondos para el sostenimiento y desarrollo de la asociación.
- 3.ª Distribución de los fondos adquiridos de un modo justo y equitativo, que disfruten de ellos por partes proporcionales, tanto las capitales como las sucursales.

4.ª Autonomía de las centrales y sucursales.

¿Qué fin se propone con esta previa organización? La formación del partido agrícola; que debe única y exclusivamente dedicarse á estudiar dos cuestiones, la de iniciativa privada y la de la oficial; pues las dos pueden marchar hermanadas, moviéndose cada una dentro de su esfera de acción. Por la primera conseguiríais todo aquello que creyérais necesario á vuestros intereses sin el apoyo de los altos poderes del Estado. Por la segunda tendríais que entrar á participar como ser sociable en el régimen político de vuestra nación. ¿De qué medio legal habéis de valeros para conseguirlo? De uno muy sencillo, que hace muchos años debió haberse empleado. Teniendo representantes en Cortes que sean labradores de verdad, prescindiendo de encasillados. ¿Cómo conseguirlo? Estando todos unidos, formando un gran partido agrícola; si en las primeras elecciones se consigue cuatro bien elegidos y que sepan cumplir como buenos, no dudéis que en otras se aumentarán, y conseguiréis regenerar la Nación por la agricultura.

No son las leyes que nos rigen las causantes de tanto desastre como hoy nos rodea, los son los gobiernos, que tienen una representación ficticia; lo sois vosotros, que no queriendo comprender ó ignorando la gran importancia que tiene el más sagrado derecho que las instituciones os conceden, eleváis á los más importantes cargos de la Nación á hombres que sólo buscan su medro particular, y que, como hoy con gran sarcasmo se dice, siguen la carrera de la política; ¡como si ésta pudiera servir de base para constituir el porvenir de una carrera! La administración de la cosa pública, que constituye el gobierno de una Nación, es decir, el arte de gobernar, la política, gobierno de la ciudad, es función que compete á

todos los miembros que forman nacionalidad, cada uno en la extensión que su estado social le permite tomar parte; asumiendo la representación de intereses análogos, aquellas personas que por sus conocimientos, honra déz é independencia, pueden ser reflejo de una proba y fiel administración, al entregarles, por mano de sus conciudadanos, poderes para que en su nombre rijan los intereses que afectan al común bienestar de sus representados.

Se ha propuesto por la Cámara Agrícola de Barbastro que la reunión de éstas sea en Madrid, la mayoría de las Esclaves de este género protestan, entre ellas Valladolid, por razones fáciles de comprender. Indicado Zaragoza como punto general de reunión para la Asamblea, desde luego todos debéis aceptarlo; pero tan categórica afirmación no creo oblique á los labradores castellanos á permanecer en silencio respecto á este particular.

Valladolid ha pretendido y pretende verse honrado al reunir en la capital de Castilla la Vieja á la clase agrícola nacional, que por sus condiciones topográficas, por ser centro de producción variada y por su conocida historia, tiene un perfecto derecho á tales aspiraciones. Cierto es que no partió de ella la iniciativa, pero sí fué la primera en responder al llamamiento de la Cámara agrícola de Barbastro. Si éste reuniera las condiciones indispensables para que en él se celebrara la Asamblea, desde luego debíais adheriros á que fuera el punto de reunión; pero como quiera que no es así y se pretende llevarla á la capital de su región, solamente los labradores castellanos habrán de hacer constar sus derechos. La heroica y hospitalaria ciudad de Zaragoza ha visto no ha mucho reunirse en su seno á la representación de la laboriosa y activa clase mercantil, en ella se han planteado problemas y se han tomado resoluciones dignas del mayor aplauso, ha cumplido, pues, con intachable conducta el deber que se impuso al reunir una de las clases más respetables de la nación española. ¿Desea

### ENOLOGÍA

24 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

ter el ácido sobre el agua, pues podrá ocasionar quemaduras al manipularlo, de operar al contrario. Se gasta 10 gramos de ácido sulfúrico por metro cuadrado.

También se emplea

Ácido tartárico..... 1 kilo.

Se opera igual, y tiene un gasto de 40 gramos de ácido tartárico por metro cuadrado.

El mejor procedimiento de preparar el suelo y paredes de los lagos, es el vidrio soluble ó silicato de potasa, del cual se dan con una brocha tres manos en las proporciones siguientes, la primera compuesta de

Silicato..... 12 1/2 kilos.

Agua..... 50 litros.

La segunda, que se da á las veinticuatro horas,

Silicato..... 30 kilos.

Agua..... 50 litros.

La tercera

Silicato..... 30 kilos.

Agua..... 50 litros.

Ya seca esta tercera mano, se dan repetidas aguas. Si las tinhas son de abeto, se lavan con 20 gramos de cloruro de sodio por hectolitro de agua, ó bien con 100 gramos de sosa por litro.

Si tiene gusto á mohó, siendo poco, se quita con la ceniza, y si grande, con la torrefacción ó tostado; y si es producido por un principio de descomposición en la madera, es imposible desaparecer.

También se han propuesto los siguientes medios: 12 á 13 gramos de virutas de cobre atacadas por 30 gramos de ácido nítrico, ó sea agua fuerte, teniendo sometida la vasija de diez á doce horas, desahucandola después como de ordinario. Puede seguirse el lavado por la

### ENOLOGÍA

20 BIBLIOTECA DE LA «CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES»

debe tener una temperatura que oscile entre 9 y 10° centígrados.

Para las tinhas, si son cilíndricas, se multiplica el radio por sí mismo, el producto por  $r$ , cuyo valor es 3,14, y el resultado por la altura. La fórmula

$V = (r \times r) \times h$

siendo  $r$  el radio,  $r$  igual á 3,14 y  $h$  la altura.

Ejemplo.—Un cilindro de las siguientes dimensiones:  $r = 1,60$  metros y  $h = 2,70$ ; y aplicando la regla multiplicaremos  $1,60 \times 1,60 \times 2,70$ , que lo multiplicaremos por 3,14 y nos dará 7,065, que se multiplica á su vez por la altura, ó sea 2,70, y tenemos 19,075 metros<sup>3</sup> ó sean 19,075 litros ó 190,75 hectolitros. Sustituyendo en la fórmula los signos alfabéticos por los valores que les hemos dado en el ejemplo, tendremos:

$V = (1,60 \times 1,60) \times 2,70 \times 3,14 = 19,075$  metros<sup>3</sup>

Si se trata de cubicar un tinno de forma tronco-cónica, se

rtores párrafos, por lo que pasaremos adelante no sin repetir que los mejores vasos son los de forma tronco-cónica.

Para la determinación de la capacidad ó volumen de un lago, se multiplica la longitud de la base por su anchura, y el producto por su altura ó profundidad, según se ve en la fórmula siguiente:

$V = L \times a \times p$

siendo  $L$  la longitud de la base,  $a$  la anchura y  $p$  la altura ó profundidad.

Ejemplo.—Un lago que tiene 2,75 metros de longitud en su base, anchura 2 y de altura 3,35, tendremos: multiplicando  $2,75 \times 2 = 5,50$ , y si ahora multiplicamos este resultado por  $3,35$  obtendremos 18,42 metros<sup>3</sup>, ó sean 18,420 litros, pues ya sabemos que cada metro cúbico ó unidad entera que resulte equivale á mil litros. Es decir, que sustituyendo las cifras por valores, resulta

$V = 2,75 \times 2 \times 3,35 = 18,425$  metros<sup>3</sup>

Para las tinhas, si son cilíndricas, se multiplica el radio por sí mismo, el producto por  $r$ , cuyo valor es 3,14, y el resultado por la altura. La fórmula

$V = (r \times r) \times h$

siendo  $r$  el radio,  $r$  igual á 3,14 y  $h$  la altura.

Ejemplo.—Un cilindro de las siguientes dimensiones:  $r = 1,60$  metros y  $h = 2,70$ ; y aplicando la regla multiplicaremos  $1,60 \times 1,60 \times 2,70$ , que lo multiplicaremos por 3,14 y nos dará 7,065, que se multiplica á su vez por la altura, ó sea 2,70, y tenemos 19,075 metros<sup>3</sup> ó sean 19,075 litros ó 190,75 hectolitros. Sustituyendo en la fórmula los signos alfabéticos por los valores que les hemos dado en el ejemplo, tendremos:

$V = (1,60 \times 1,60) \times 2,70 \times 3,14 = 19,075$  metros<sup>3</sup>

Si se trata de cubicar un tinno de forma tronco-cónica, se

acaso obtener mayores glorias? Merecedora es desde luego, pero tenga en cuenta que tal pretensión es en perjuicio de la gloria que todos deseamos y que á todos nos pertenece; no vayáis á caer en uno de los defectos que ha arruinado nuestra nación, no centralizar; no hagáis lo que es vuestro ánimo destruir; las fuerzas y actividades de todo organismo han de equilibrarse, si no fácilmente una pertinaz apoplejía destruiría nuestra obra.

Sin embargo, la clase agrícola castellana, asociada en este Centro, que indica como punto general de reunión Valladolid, por las razones apuntadas y que están en el ánimo de todos, jamás hará de sus pretensiones nada que pueda mermar la eficacia y buen resultado de la Asamblea; si se acuerda y fija como punto de reunión Zaragoza, los labradores castellanos tendrán el gusto de estrechar en su seno á los ativos, hospitalarios y honrados labradores aragoneses.

Solamente debéis de consignar que, cualquiera que sea el punto en que se celebre la Asamblea, no debéis aceptar ni ofrecer banquetes ni giras de ninguna clase, como con elocuentes palabras ha manifestado este pensamiento el ilustre Presidente de la Cámara de Barbastro, Sr. Costa, con el cual todos debemos estar identificados y á quien creo debéis de reconocer como iniciador de la idea que se persigue y por sus condiciones de inteligencia y carácter, como Presidente nato de la Asamblea agrícola nacional.

Valladolid 1.º de Enero de 1899.—El Presidente interino, Francisco Cabeza de Vaca.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Jaén 10.—Precios: Trigo, de 57 á 58 reales fanega; cebada, de 23 á 24; habas, á 34; yeros, á 30; maíz, á 35; escaña, á 16; anís, de 70 á 72; garbanzos, de 70 á 120; aceite, á 39 reales arroba de 27 litros.

Úbeda (Jaén) 10.—La recolección de aceite resulta aquí media cosecha. Los precios siguen firmes en este mercado. He aquí los corrientes: Aceite, á 36 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 27,50; vino, á 14 reales la arroba de 16,08 litros; trigo, á 54 la fanega de 55,50 litros; cebada, á 22; garbanzos, de 80 á 90 la fanega de 69,37 litros; anís, á 90.

Para compras dirigirse al que suscribe Angel Fernández y Fernández.

Espejo (Córdoba) 9.—Tenemos un tiempo propio de la estación por lo que hace al frío, pero los labradores desean que lleve algo para los sembrados tempranos, que van perdiendo bastante. La cosecha de aceituna ha sido mediana, pues se ha cogido el 1 por 100 de un año regular. Esto hace que los jornales escaseen y los obreros lo pasan mal.

Los precios que hoy rigen son los siguientes: entraron 500 fanegas de trigo, pagándose á 55 reales una; 200 de cebada, de 19 á 20; 50 de garbanzos, de 60 á 100; 50 de habas, á 33; 26 de yeros, á 32.

De aceite se presentaron 1.000 arrobas, cotizándose á 36 reales una.—El Correspondiente.

Olvera (Cádiz) 10.—Los sembrados están buenos.

Escasa la cosecha de aceite, pero de excelente clase.

Precios: Trigo, á 60 reales fanega; cebada, á 22; anís, á 80; maíz, á 40; habas, á 35; aceite, á 35 la arroba; cerdos cebados en vivo, á 53.—El Correspondiente.

Sevilla 10.—Las entradas de aceite siguen siendo grandes. La presente cosecha es, en general, de muy buena clase.

Cotizamos en la Calzada: Aceite nuevo, de 34 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> á 35 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>; idem viejo, de 37 á 37 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>.—El Correspondiente.

### De Aragón

Bureta (Zaragoza) 9.—Encalmada la extracción de vinos, tanto en este pueblo como en los inmediatos; las pequeñas partidas que se miden se ajustan de 19 á 21 pesetas alquero de 119 litros.

El aceite viejo á 12 y 13 pesetas arroba, y el nuevo, á 11 el claro y á 10 en la pila.—Un Subscriber.

Ambel (Zaragoza) 9.—No se hacen ventas de vino. Este negocio está ahora muerto.

El aceite nuevo es excelente y se cotiza á 10 pesetas arroba.

Por los intensos fríos estuvo suspendida bastantes días la recolección de la aceituna.

La hanegada de trigo á 5,50 pesetas.—El Correspondiente.

Alloza (Teruel) 9.—La recolección de la aceituna está adelantada, obteniéndose regulares rendimientos en cantidad y de clase irreprochable. Mucho fruto ha sido tirado al suelo por los fuertes vientos. El aceite se cotiza á 12 pesetas arroba.—C.

### De Balears

Palma de Mallorca 5.—Aceites.—De oliva, superior, de 50 á 60 pesetas; corriente, de 50 á 59; inferior, de 45 á 50 el odre, sin consumos.

Algarrobos.—De 4,50 á 5 pesetas el quintal.

Almendrón.—De 105 á 110 el quintal.

Avena.—De 7,50 á 8,50 pesetas la cuartera; avena forastera, de 6,50 á 6,75 id.

Arroz.—De 37 á 63 los 80 kilos.

Azafrán.—De 3 á 5 la onza de 33 gramos.

Vinos.—Los de 4,50 á 5,50 pesetas los 26,600 litros. Los últimos vinos llegados de Alicante se han colocado á 6 pesetas.—El Correspondiente.

### De Castilla la Nueva

Mora de Toledo 9.—El año 98 se despidió con fuertes hielos y tiempo seco, pero no ha sido de los que peor se han portado con la agricultura.

Estamos en plena recolección de aceituna, resultando bastante menos de lo que se pensaba, pues debido á los repetidos hielos y á la sequedad de la tierra, el fruto no ha podido sazonar bien y ha quedado mermado.

Encalmado el mercado hasta el extremo que de nada hay extracción; únicamente se han hecho algunas operaciones en algarrobos para Segovia.

Los vinos tintos son superiores, pero no hay demanda, y eso que el precio es muy bajo, pues se cede la clase superior en graduación y color á 8 reales arroba.

El trigo á 14,50 pesetas fanega; cebada, á 5,50; avena, á 5; algarrobos, á 7,25; vino blanco, á 1,75 pesetas arroba; vinagre, á 1,50 y 2; aguardientes, á 11 y 12;

aceite nuevo, á 9; idem viejo, á 9,50; jabón superior, de 6 á 10.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—M. Muñoz.

Taranón (Cuenca) 8.—Por las cartas insertas en la CRONICA veo que en la mayor parte de los puntos que tienen cosecha de aceituna, dan principio en estos días á la recolección. En esta sabemos mucho más, pues ya la tienen convertida en aceite hace un mes algunos propietarios, y otros la tenemos depositada en los molinos; quiero hacer constar que el mapa no es exacto, pues ya no somos manchegos ni alcarreños ni serranos, sino andaluces; en fin, que nos hemos hecho cálidos estando entre continas nieves; que se han cogido muchas fanegas menos, y que el aceite será inferior. Pues no importa, como son nuestros los olivos, cogemos la aceituna cuando queremos, y si nos place los arrancamos. Aquí puede aplicarse esto, que no sé si será cuento. Cuéntase que un señor deseaba aprender á tocar el violín; al efecto, compró el instrumento y llamó á un profesor. Empezaron las lecciones, y lo que es consiguiente, empezó la lucha entre discípulo y maestro; todos los días tenían la misma cuestión en la colocación de los dedos, se cansó el discípulo, y un día hubo de decirle al encargado de enseñarle: El violín es mío, y por lo tanto, pongo los dedos donde me da la gana; el maestro se marchó, y todo acabó.

Dispense lo extenso de esta carta, pero no puedo por menos de participar á usted que, después que no hemos tenido cosecha de aceituna hace tantos años, la hemos destruido con nuestra impaciencia.

El vino, á 9 reales arroba, con pocos compradores; el trigo, á 56 reales fanega.—J. C.

Valdeolivas (Cuenca) 9.—Estamos en plena recolección de la oliva, la cual á pesar de su abundancia, ha madurado perfectamente, pues ha hecho y hace un tiempo hermosísimo; apenas ha helado, por lo cual se espera que, á más de ser la cosecha grande, sea el aceite de excelente calidad.

Los sembrados también están hermosos.

Precios, rigen los siguientes: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 20; avena, á 16; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 10 reales arroba.—M. M.

Almorox (Toledo) 9.—Se hizo la recolección de la aceituna, siendo medianos los resultados.

Precios: Trigo, á 58 y 60 reales fanega; centeno, de 31 á 32; cebada, de 20 á 24; algarrobos, á 32; piñones, á 28; vino dulce, á 10 reales arroba; idem seco, de 9 á 9,50; aguardiente común de 20º, á 25 reales arroba; vinagre, á 5; cebones cebados, á 50; patatas, á 6.—J. G.

Miguel Esteban (Toledo) 8.—Paralización completa en la extracción de vino por no querer cederlo los cosecheros á los bajos precios que rigen.

En la actualidad cotizamos: Candel superior, á 50 y 51 reales fanega en cámara; geja, á 49 y 50; cebada, á 22; centeno, á 34; vino tinto y blanco, á 7 y 8 reales arroba.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Tito Yague Torres.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 7.—Precios sobre vagón en la estación de Villacast: Trigo, á 13,60 pesetas la fanega de 43 kilos; cebada, á 5,60 pesetas la fanega de 55,50 litros; azafrán, á 116 pesetas el kilogramo; vino tinto ó blanco, á 2,25 pesetas los 16 litros; patatas, á 1,60 pesetas los 11,50 kilos.

Para compra dirigirse al que suscribe.—Pedro V. y Lopez Bravo.

### De Castilla la Vieja

Pozaldez (Valladolid) 9.—Durante la primera semana del nuevo año, se han expedido: 4 vagones de nuevo año, á los precios de 18,50 y 19 reales cántaro; 1 vagón de tinto nuevo, á 14 y 15 idem; y otro vagón de blanco, también nuevo, á 15.

El aguardiente de orujo, 20º, á 34 reales cántaro, y el anísado, 20º, á 40.

Practicado el aforo, resultó que el 1.º de Enero existían en estas bodegas 160.000 cántaros, ó sea 20.000 menos que en igual día del año anterior.—M. G.

Villalón (Valladolid) 8.—Se ofrecen 4.000 fanegas de trigo, á 52,50 reales una, sobre vagón en Villada, y pagan á 51.

Se han vendido 2.000 fanegas á precio desconocido.

Las compras animadas y la tendencia firme.

El tiempo y los campos buenos.

Han entrado en el mercado de ayer 200 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 reales las 94 libras; centeno, á 32 reales fanega; cebada, de 24 á 25; queso, á 86 reales arroba; lechazos, á 2 reales libra á todo peso.—El Correspondiente.

Roa (Burgos) 8.—El tiempo de nieblas, sintiéndose la necesidad de una buena nevada, que sería muy beneficiosa para la planta mayor, creyéndose no hayan podido llegar las humedades á la raíz de los frutales y de la vid.

Continúa exportándose en gran cantidad de vagones la patata con destino á Barcelona, existiendo varias comisiones para la compra.

Cotizamos en el mercado último: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 28; algarrobos, á 26; avena, á 15; garbanzos, de 80 á 120; habas, á 32; alubias, á 60; yeros, á 32; harina de primera, á 20 reales arroba; de segunda, á 19; de tercera, á 18; patatas, á 4,50; vino tinto, á 13 reales cántaro.—El Correspondiente.

Valladolid 9.—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se cotizaban de 51 á 51,50 reales las 94 libras (29,48 á 29,77 pesetas los 100 kilos ó 23,28 á 23,49 pesetas hectolitro); 300 fanegas de centeno, á 32,50 reales fanega; y en los del Canal entraron 800 fanegas de trigo, que se pagaron á 51,75 reales las 94 libras (29,91 pesetas los 100 kilos ó 23,61 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo, han sido los siguientes: Triguillo, á 40 reales fanega; cebada, á 25; avena, á 17; algarrobos, á 33; yeros, á 39; lentejas, á 36; patatas, á 1,35 pesetas la arroba; harina de primera, extra, á 19 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, á 18; idem de segunda, á 17; idem de tercera, á 16; idem tercerilla, á 9,50.—El Correspondiente.

Astudillo (Palencia) 8.—El mercado de hoy bastante concurrido y los precios de los cereales siguen en el mismo estado que el domingo anterior.

Las entradas han sido 60 fanegas de trigo, que se pagaron á 43 reales una; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 16; garbanzos, á 120; alubias, á 45; yeros, á 28; harina de primera, á 20 arroba; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 17; harinilla, á 8; cabezuela, á 8; salvadillo, á 8; patatas, á 4; vino tinto y blanco, á 19 cántaro.—El Correspondiente.

Santander 8.—Precios de las harinas: 19,25 reales para las Austro-Húngaras, y 18,75 para las de piedra de marcas acreditadas.

En la presente semana se han expedido 3.038 sacos.—R.

Torquemada (Palencia) 10.—La extracción de vino ha decaído mucho; sólo se hacen pequeñas partidas á 10 reales el cántaro.

Poco concurridos los mercados de cereales porque escasean ya las existencias. El trigo se cotiza á 48 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 26; avena, á 18; lentejas, á 46; harinas, á 18 arroba las primeras clases, y 17 las segundas.—El Correspondiente.

Cigales (Valladolid) 9.—En la última semana se han sacado 3.400 cántaros de vino, á 11 reales.

El trigo, á 51 reales fanega, y la cebada, á 24.—Un Subscriber.

Medina del Campo (Valladolid) 8.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 3.000 fanegas de trigo, que se pagaron á 52 reales una, en alza; 200 de centeno, á 31; 500 de cebada, de 22,50 á 23; 400 de algarrobos, de 32 á 33; 25 de garbanzos, de 90 á 185; 30 de alubias, de 25 á 26; de piñones 40, á 28 y 29 la fanega; harina de primera, á 21 la arroba; de segunda, á 20; de tercera, á 19; harinilla, á 15 la fanega; comidilla, á 10; salvadillo, á 6; patatas, de 4 á 5 la arroba; vino blanco, de 19 á 20 el cántaro; tinto, de 17 á 18; vinagre, de 14 á 15; aguardiente anísado de 18º, de 43 á 44.

De ganado lanar se presentaron 500 cabezas.—El Correspondiente.

### De Cataluña

Pírcola (Barcelona) 10.—Ya hemos empezado á recolectar vinos en algunas plantaciones de vides americanas. Estas presentan buen aspecto, tanto las tintas como las blancas, y los vinos de ambos colores resultan buenos, cotizándose, respectivamente, á 22 y 25 pesetas la carga de 121 litros.

De año en año aumentaremos rápidamente la cosecha de vino, y así podremos satisfacer los enormes tributos que nos exigen nuestros malos Gobiernos.—S. S.

Valls (Tarragona) 8.—Con destino á Barcelona se han hecho varias remesas de vinos tintos y blancos, de 22 á 23 pesetas la carga. Para las fábricas de alcohol se vende á 90 céntimos por grado y carga.

Muy concurridos los mercados que se celebran en esta plaza.

El espíritu de vino ha dado poco juego, pagándose de 80 á 81 duros jerezana el de 35º; el de orujo, de 72 á 73. Estos precios acusan baja.

Grandes ventas de algarroba, de 6,25 á 6,50 pesetas el quintal catalán (41,60 litros).—El Correspondiente.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 10.—Flojo el negocio de vinos. Cotizase el blanco á 23 pesetas la carga, y el tinto á 21.

El alcohol de vino, 35º, á 89 duros los 516 litros.

Los tartaros se detallan á 76 céntimos, por grado de crémor y quinta, y á 40 idem por grado tartrato de cal y quintal catalán.—M.

Marsá (Tarragona) 8.—Trabájase de firme en la replantación de los viñedos filoxerados, por cepas americanas, plantándose casi en absoluto Rupestris del Lot.

Domina la calma en las transacciones, sobre todo en vinos, por la persistente baja.

Se pagan: Masroy, de 21 á 22 pesetas los 121,60 litros; Guiamets, de 20 á 21; Moia, de 22 á 23; Tivisa, de 19 á 20; Marsá, de 25 á 27; Falsset, de 27 á 28; Alto Priorato, de 27 á 28.

BIBLIOTECA DE LA CRONICA DE VINOS Y CEREALES

EXPOSICION

tercio de la diferencia de restar el producto del radio mayor por sí, menos el radio menor multiplicado por sí.

Por último, la fórmula aplicada generalmente por los cuberos, y que nos da el volumen en cántaras, es:

$$V = \left( \frac{D+d}{2} \right)^2 \times L \times 3,14$$

1.572

palgadas cúbicas que tiene la cántara; es decir, que se suma el diámetro mayor con el menor; se parte por 2 la suma; se multiplica el resultado por sí mismo, éste por la longitud, y el total se divide por 1.572. El cociente será el aforo de la vasija.

IX. Una vez efectuada la saca, deben lavarse perfectamente los recipientes en los cuales se ha efectuado la fermentación, azufrándoles después á razón de 5 á 6 gramos por hectolitro, con el objeto de que se mantengan bien conservados hasta la próxima recolección.

X. Dias antes de ésta deben lavarse muy bien, con agua de mar ó muera, para favorecer los principios amargos que contiene la duela cuando es nueva, dándoles después repetidos lavados con agua clara. Cuando la vasija no es nueva, conviene dar estos lavados para destruir los gérmenes que ha podido dejar la vendimia anterior.

También se recomienda el lavado con cal viva (para las tinajas de pino ó abeto), apurada con alcohol, hasta hacer una lechada como un barniz espeso, uniendo todas las tablas; se deslava con agua; después se les da otra mano de la mezcla, y después otra vez agua.

De emplearse los lagos para la fermentación, conviene preparar sus paredes, como antes anunciamos, con una disolución de vidrio líquido, ó bien con:

Acido sulfúrico..... 1 kilo.  
Agua..... 10 litros.

Al hacer la mezcla hay que tener presente que se debe ver-

En esta fórmula se suma el diámetro menor ó del tiempo con el resultado de sumar el diámetro mayor consigo mismo; la suma se multiplica por sí y el resultado se vuelve á multiplicar por el resultado de la multiplicación de 0,087 por la longitud de la cuba.

$$V = \frac{\pi \times L}{3} \left( (2^2 + 2r + r^2) - \frac{1}{2}(R^2 - r^2) \right)$$

Si utilizamos esta cuarta fórmula, se multiplicará  $\pi$ , ó sea su valor 3,14, por el que tenga la longitud de la cuba, dividiendo el resultado por 3. Después se multiplica el radio mayor por sí mismo, y se suma el resultado consigo mismo; se le suma el resultado de multiplicar  $r \times r$ , y se multiplica por el cociente obtenido primeramente, restando del producto el

Para aplicar ésta se toma el diámetro mayor ó de la boca, y se toma su mitad, el diámetro del tiempo, que se parte ó divide por 2, y multiplicados ambos resultados, se divide por 2, multiplicando el cociente de la división por sí mismo, y el resultado, primero por 3,14 y después por la longitud de la cuba, ó sea el valor de L.

$$V = (R^2 + r^2 + R \times r) \times L + 5 \text{ por } 100$$

De aplicar esta fórmula se multiplica el radio mayor por sí mismo, cuyo resultado se suma al producto de multiplicar el radio menor por sí mismo; á éste se añade el de multiplicar el radio mayor por el menor, todos los cuales se multiplican por la longitud, añadiendo después al resultado un 5 por 100 de más.

$$V = 0,087 \times L \times (2D + d)^2$$

En esta fórmula se suma el diámetro menor ó del tiempo con el resultado de sumar el diámetro mayor consigo mismo; la suma se multiplica por sí y el resultado se vuelve á multiplicar por el resultado de la multiplicación de 0,087 por la longitud de la cuba.

Los cilindros, para lo cual hay que encontrar el radio medio, sumando el mayor y el menor, dividiendo la suma por 2.

Existen muchas fórmulas para estos aforos, por lo que sólo daremos algunas de las más exactas.

Para aplicar esta se toma el diámetro mayor ó de la boca, y se toma su mitad, el diámetro del tiempo, que se parte ó divide por 2, y multiplicados ambos resultados, se divide por 2, multiplicando el cociente de la división por sí mismo, y el resultado, primero por 3,14 y después por la longitud de la cuba, ó sea el valor de L.

BIBLIOTECA DE LA CRONICA DE VINOS Y CEREALES

EXPOSICION

dos que favorece su conservación, sin llegar á la decadencia del caldo, que le quitaría condiciones de apreciación y valor en el mercado.

Al tratar de la elaboración de las diferentes clases de caldos, estudiaremos los edificios, condiciones y cuidados que requiere cada uno de ellos, puntualizando las reglas generales que ahora se dan.

V. Muchos son los recipientes usados para la fermentación tumultuosa de los caldos, como lagos, tinajas ó toneles, tinajas y cubas, así como para la lenta las cubas; pipas y tinajas, y también en ciertos casos las tinajas y lagos.

VI. Los lagos se construyen de dos modos: bien haciendo una excavación en el terreno recubriendo las paredes de fábrica diversa, ó bien sobre el nivel del suelo, construyéndolos de una forma rectangular matando los ángulos.

Sus tinajas son la economía, duración y ahorro del local y los inconvenientes la gran capacidad que se les suele dar, y que perjudica la buena fermentación, y sus paredes que, si son calizas ó de yeso, pueden perjudicar al vino.

Si son de piedra, pueden quedar en sus grietas gérmenes que intervengan maléficamente en otras vendimias, originando fermentaciones secundarias en perjuicio del caldo.

De no tener otro remedio, pueden utilizarse; pero antes debe procurarse tengan fáciles vertederos y desagües, y, sobre todo, que sus paredes estén revestidas de manera que no influyan sobre el vino, para lo cual se emplea el barnizado de sus paredes con una disolución de vidrio soluble, según se dirá más adelante, teniendo la precaución antes de cargarlo que se ventile bien para que el ácido carbónico, que después ha de desprenderse de la masa, no descomponga el silicato.

Las tinajas ó toneles varían de forma, siendo la más general la tronco-cónica, ó sea la boca más estrecha que el fondo, y tienen la ventaja de aislar mejor la vendimia de las variaciones exteriores.

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

La capacidad más conveniente es de 150 á 200 hectolitros, porque en pequeñas cantidades la fermentación se hace peor, y es más fácil que se parralice la fermentación ó que no se efectúe con regularidad, y las grandes masas sufren una elevación de temperatura poco en armonía con una regular fermentación.

Su construcción debe ser muy sencilla, y para tapar sus juntas no deben emplearse más que los mastiques, que después sealaremos. La duela contra mas gruesas en sus límites es mejor, variando su espesor de 3 á 8 centímetros. Deben tener puerta para limpieza, camillero y veredero de desagüe, debiendo estar montadas sobre poyales (combos) de piedra, y después sobre madera á una altura de 60 á 70 centímetros del suelo.

Las tinajas son unos recipientes de barro de forma irregular, que se usan mucho en la Mancha y ambos Castillas, preparándose antes con pez en el interior ó bien sólo con el barro.

Estos vasos tienen el inconveniente que pueden dar á los caldos gusto á tierra ó pez, son frágiles y comunican fácilmente á los mostos los cambios de temperatura, no teniendo otra ventaja que la economía en ciertos casos, pero en una buena práctica enológica se aconseja restringir su aplicación.

Las cubas no tienen más ventaja que la madera, y los inconvenientes de que su forma no es á propósito para el movimiento de los mostos y dificulta la colocación de falsos fondos, cerrés, etc., y el mecido, no siendo por lo tanto de uso general.

VIII. La influencia que ejercen estos diferentes vasos en la fermentación de los mostos casi la hemos descrito en los ante-

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

También se construyen cilindricas, ó sea igual la boca que

Compra actualmente la casa francesa Videt Freres.  
Las avellanas, a 24 pesetas los 72 litros; aceite, a 15 cántaro.  
Precios de los artículos de importación: Harinas, los mismos precios de mi anterior; trigo comarca, de 22 a 23 pesetas los 70 litros; idem Bajo Aragón, de 19 a 20; cebada campo Tarragona, de 9 a 9,25; idem Aragón, a 7,50; patatas, de 1,75 a 2 pesetas los 10 kilogramos; tercercillas, a 12, 13 y 14 los 73; menudillo, a 24, 25 y 26 reales los 140; salvado, de 18 a 19; algarrobas, a 7,25 los 416 kilogramos.—V. E. y H.

\* Reus (Tarragona) 8.—Aveilana.—Cosechero, de 41 a 42 pesetas saco de 58,400 kilogramos; cribada, a 46; negreta escogida primera, a 45; grano primera, a 72,50, y segunda, a 65,50 quintal de 41,600 kilos.  
Almeida.—Mollar en cáscara, de 60 a 61 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 115,000 de 41,600 kilos; largueta, a 110; común, a 105.  
Mistelas.—Las negras del Campo, de 55 a 57,50 pesetas la carga; Priorato, de 60 a 70; blancas, de 50 a 55.  
Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls de 16 a 17 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, de 19 a 20; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22; Conca de Barberá, de 16 a 17.  
Vinos blancos.—Tarragona y Valls, virgenes, de 20 a 21 pesetas carga de 121,60 litros; Montblanch, de 20 a 21.  
Espiritus.—Destilado de vino, a 84 duros los 68 cortés, 35, sin casco; refinado, de 24,50, a 13,50 duros la carga; selecto, de 39,40, a 112 duros los 500 litros, sin casco; extrafino, a 110; primera superior, a 108.  
Alcohol de orujo.—A 74 duros los 68 cortés y 35, sin casco; refinados, de 24,50, a 12 duros la carga de 121,60 litros.—El Corresponsal.

\* Barcelona 8.—Pocas operaciones en vinos, pero se espera se reanimen pronto.  
Precios: tintos corrientes alicantinos, 14, de 23 a 24 pesetas; clases buenas, 15 a 16, de 25 a 27; cerezas alicantinas, 14 a 15, de 26 a 27,50; clases superiores, de 28 a 30; rosados blancos (claretes), de 13 a 14, de 26 a 28; idem 15 a 16, de 28 a 30; tintos aragoneses y navarros, de 25 a 28, según clases; tintos Prioratos, 14 a 15, a 26; de 15 a 16, de 27 a 29; vinos blancos, de 13, a 26. En mistelas blancas, de 15 a 16 de fuerza alcohólica por 9º licor, se ha pagado el precio de 55 pesetas; y por las tintas de 15 a 16º alcohol por 10 a 12º licor, de 55 a 65. Todo precio por pesetas la carga de 121 litros, sobre muelle Barcelona.  
La venta de aguardientes de caña sigue siendo nula; precios muy flojos, cotizándose la de 20º de 78 a 80 duros pipa; idem de 28º, de 113 a 118 la de Matanzas y de Cárdenas, de 104 a 108, según clase.  
El mercado de alcoholes estacionado.  
Cotizamos: residuos, de 76 a 78; orujos, de 76 a 78; destilados, de 35, de 85 a 86; rectificadas de 40º, clase selecta, de 104 a 106 duros; extrafinos, de 98 a 102, todo los 500 litros sin casco.—El Corresponsal.  
Lerida 9.—Trigo.—Monte superior, a 19,50 pesetas los 56 kilogramos; mediano, a 19; flojo, a 18; huerta, primera, a 18; idem segunda, a 17.  
Cebada.—A 7 pesetas los 40 kilos, clase superior; mediana, a 6,50.  
Maíz.—A 10 pesetas los 49 kilos.  
Habones.—A 11,50 pesetas los 48 kilos.  
Habas.—A 12 pesetas los 47 kilos.  
Judías.—De primera, a 25 pesetas los 59 kilos; idem segunda, a 22.—El Corresponsal.

\* Salamanca 8.—Precios en la última semana: Trigo de rentas, a 51,50 reales fanega; trigo al detall, a 51; centeno, a 33; cebada, a 24; algarrobas, a 35; avena, a 16; barbilla, a 48; rubión, a 48; harina de primera, a 20 reales arroba; de segunda, a 19; de tercera, a 17; harinilla, a 10; cebazuela, a 8; salvadillo, a 6,50; patatas, a 6 reales arroba; vino tinto, a 32 reales cántaro; blanco, a 32; buyes de labor, de 1.200 a 2.000 reales uno; novillos de tres años, de 1.500 a 1.800; cerdos al destete, a 60 reales uno; de seis meses, a 120; de año, a 210; cebones en vivo, a 54 reales arroba; pieles de cabrito, a 34 reales docena.  
Muy buenos los campos.—El Corresponsal.

De Murcia  
Minaya (Albacete) 8.—Como el mes de Noviembre fué muy abundante en lluvias en este pueblo, se terminó la sementera de cereales en condiciones inmejorables. En Diciembre, y en lo que llevamos de Enero, nada ha llovido, siendo ya conveniente para el campo que lloviese algo, pues la tierra está tan esponjosa, que el frío penetra hasta la raíz de las plantas.  
Los sembrados están lozanos y abundan los pastos para la ganadería, que come cuanto quiere.  
En este pueblo hubo una abundante cosecha de patatas, que resultaron de excelente calidad, por cuya causa y porque en los pueblos comarcanos se recolectaron pocas, hemos tenido gran demanda de ese preciado fruto y se han vendido considerables cantidades.  
Actualmente la demanda para los artículos que aquí se producen es casi nula; y a continuación anoto los precios que rigen: Candeal, de 55 a 56 reales fanega; centeno, a 35; cebada, de 24,50 a 25. El azafrán se cotiza a 216 reales libra castellana; el vino, a 9 la arroba; y las patatas, a 6.—J. C. y B.

De Navarra  
Tafalla 9.—Estamos disfrutando de una temperatura templada, sin hielos, ocupados en la recolección de la oliva y poda de las viñas. Los sembrados bien nacidos con humedad aunque no mucha, esperando siempre.  
La venta del vino parada, mucho deseo de vender; las tabernas, con sus precios más bajos que altos, abastecen el consumo diario de la población al por menor, porque al por mayor no se vende ni un cántaro, por lo que no puedo señalar precios.  
El trigo se vendió a 25 reales robo; la cebada, a 10,50; la avena, a 10.  
Los jornales de 8 a 9 reales.—J. U. U.

De las Riojas  
Labastida (Álava) 8.—La cosecha de vino en esta localidad en la pasada vendimia ha sido buena, recolectándose unas 230.000 cántaras de muy buena clase.  
Se hicieron bastantes operaciones en uva por las casas de Arturo Marcelino, Heredia, Roig, la Compañía Vinícola y Azpilcueta, al precio de 5,50 reales arroba y algunas en mostos al de 11 reales cántara, a tapón de tina.  
También se ha negociado en vinos nuevos, pero siempre con tendencia a la baja, cotizándose hoy los superiores a 2 pesetas cántara.  
De vino viejo queda muy poco; la Compañía Vinícola compró a 11 y 11,50 casi todas las cubas que quedaban sin vender.—F. M.

Aldeanueva de Ebro (Logroño) 9.—Persiste la desanimación en el mercado de vinos, y como consecuencia se acentúa la baja. Las últimas ventas se hicieron a 10 reales cántara, pero hoy se conseguirían partidas en mejores condiciones para los exportadores. Los vinos son secos y de fuerte color en general.  
La cosecha de aceituna ha sido mayor que la del año pasado, y el aceite que está dando es excelente. Buenos los sembrados.—Un Subscriber.  
Gimileo (Logroño) 9.—Paralizada la contratación de vinos y en baja constante los precios. Si las cubas no se reanudan en breve, mal lo va a pasar esta comarca que, como se sabe, vive de la riqueza vinícola.  
Aquí se ha ajustado una cuba de vino nuevo a 9 reales cántara (16,04 litros). En Cuzcurrita se pagan los claretos, también nuevos, de 8 a 9. En Rodezno se ha vendido una partida de tinto del 98 a 11,50. J. P. Z.

De Extremadura  
Villafraña de los Barros (Badajoz) 9.—Puede darse por terminada la recolección de la aceituna, siendo su resultado muy escaso. Por este motivo el aceite se cotiza en gran alza, alcanzando los precios de 35 reales arroba en tarifa y a 38 el añejo.  
La venta de vino sigue en calma, cotizándose el poco que se vende para los pueblos próximos a 12 y 14 reales la arroba de 16,42 litros.  
En granos hay mucha demanda, pagándose el trigo a 60 reales fanega y a 24 la cebada.  
Las lluvias haciéndose mucho aguardar y ocasionando su falta perjudiciales a la ganadería.—J. E. A.

De León  
Lloón 8.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 42 a 45 reales fanega; centeno, de 30 a 31; cebada, de 24 a 25; garbanzos, de 100 a 130; alubias, de 75 a 78; titos, de 42 a 43; patatas, a 4 reales arroba; vino de la tierra, de 17 a 18 reales cántaro; tocino, a 95 reales arroba.—El Corresponsal.  
Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 6.—Se han presentado en el mercado de ayer unos 1.200 cerdos cebados, vendiéndose sobre 400 al precio de 50 a 54 reales arroba, según clase y peso, notándose más flojedad en los precios, siendo opinión general que han de bajar; 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 49 a 50 reales una; de centeno 200, a 29; de cebada 400, de 21 a 22; de algarrobas 400, de 32 a 33; garbanzos finos, de 46 a 47 en onza, a 165; idem de 47 a 48, a 160; idem de 49 a 51, a 155; idem de 52 a 53, a 150; idem de 55 a 57, a 140; idem de 58 a 60, a 120; harina de primera, a 10 reales arroba; de segunda, a 8; de tercera, a 14; harinilla, a 10; cebazuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4,50 reales arroba.—El Corresponsal.  
Salamanca 8.—Precios en la última semana: Trigo de rentas, a 51,50 reales fanega; trigo al detall, a 51; centeno, a 33; cebada, a 24; algarrobas, a 35; avena, a 16; barbilla, a 48; rubión, a 48; harina de primera, a 20 reales arroba; de segunda, a 19; de tercera, a 17; harinilla, a 10; cebazuela, a 8; salvadillo, a 6,50; patatas, a 6 reales arroba; vino tinto, a 32 reales cántaro; blanco, a 32; buyes de labor, de 1.200 a 2.000 reales uno; novillos de tres años, de 1.500 a 1.800; cerdos al destete, a 60 reales uno; de seis meses, a 120; de año, a 210; cebones en vivo, a 54 reales arroba; pieles de cabrito, a 34 reales docena.  
Muy buenos los campos.—El Corresponsal.

da, Barcelona, Valencia y Andalucía han llegado a cotizarse hasta a 140 francos los 100 kilos, precios que con dificultad rebasan los mejores de Italia y Francia.  
En la misma proporción que hemos aumentado nosotros la importación este año la ha disminuido Italia, dato que no debe pasar desapercibido para España, mayormente ahora que van a concederse a dicha nación los mismos derechos de entrada que a nosotros.  
A nuestro modo de ver, los aceites españoles representan ya algo más que la segunda riqueza agrícola de la Península, toda vez que la exportación, por poco que se quiera, puede ir en aumento, lo mismo que los precios de venta, mientras que para la generalidad de los vinos comunes la exportación se hace cada día más difícil y sus precios no es fácil que mejoren.  
No deben olvidar estos nuestros agricultores, y menos en la ocasión presente, ya que dentro de poco se aumentarán los derechos de los aceites extranjeros al entrar en Francia y será un hecho la ratificación del tratado franco-italiano, por el cual muchos productos españoles que visitan estos mercados encontrarán temblor rival en los de Italia.  
Posible es, casi seguro, que por este año y por lo que resta de campaña, los vinos italianos no nos produzcan daño sensible, pues aparte de adelantado de la estación, los mercados de Alemania, Austria-Hungría, América del Sur, sin contar Suiza y Bélgica, dan a Italia mayores ventajas que viniendo a Francia a hacer la competencia a los vinos españoles, más baratos hoy por hoy que los italianos y con menores gastos de transporte.  
En lo sucesivo no creemos tampoco sea muy temible la competencia que nos hagan los vinos italianos en Francia, baste para ello recordar que en Suizadonde están en mejores condiciones que nosotros, en pocos años los hemos cuadruplicado la importación, y nuestros vinos gozan cada día de mayor crédito. No sucederá, por desgracia, lo mismo por lo que toca a los aceites y otros artículos, que sobre elaborarlos mejor, los producen a bajos precios, pero esto ya hemos dicho que lo tiene en su mano el corregirlo el fabricante español, pues aparte de lo que siempre significará para nosotros el mercado francés, no obstante los frecuentes aumentos en los derechos de Aduanas, puede contribuir mucho a la estima y desarrollo de nuestro comercio en ésta y otras naciones.  
En interés de la agricultura patria y de España deseamos que no se olviden nuestras modestas apreciaciones.

ANTONIO BLAVIA.  
Este 7 de Enero de 1899.

NOTICIAS

Los viticultores de Chiva, Liria y Requena han celebrado varias importantes reuniones, predominando en ellas la tendencia a constituir Sindicatos para la defensa de la producción vitatera, los cuales habrán de entenderse con el Sindicato de Valencia.  
Han acordado pedir la supresión de la fabricación de alcoholes industriales y solicitar una rebaja de 50 por 100 sobre los consumos de los vinos.  
Por último, acordaron pedir rebaja en el precio de los transportes en todas las líneas.  
Telegrafían de Valencia: «En el salón de sesiones de la Diputación se han reunido la Comisión provincial, Diputados a Cortes, el Presidente de la Económica de amigos del país, el de la Cámara agrícola, Liga de propietarios, Ateneo Mercantil y Circulo valenciano, y representantes de los periódicos, para tratar de la negativa de la Tabacalera para que se ensaye el cultivo de tabaco en Valencia.  
Con entusiasmo, y por unanimidad, se ha votado el acuerdo de defender los intereses de la agricultura de Valencia.  
Se ha nombrado una Comisión para que lleve a Madrid un instancia reclamando se autorizase a Valencia el cultivo, cumpliéndose la condición del contrato con la Tabacalera.  
Unirase a la Comisión los Diputados valencianos que se hallan en Madrid.»  
Todavía no se ha fijado el pueblo en lo que ha de celebrarse la Asamblea de agricultores.  
Lo probable es que la magna reunión tenga lugar en Zaragoza o Valladolid.  
La Comisión de Fomento de la Diputación de Zaragoza ha acordado que en la cartilla sobre la aplicación de los abonos minerales se trate también de los adecuados para la vid.  
En cuanto las instrucciones estén completas, se hará una gran tirada de la cartilla sobre el uso de dichos abonos, la cual se repartirá con profusión.  
Considera la Comisión de Fomento tan interesantes los conocimientos que en la cartilla se expresan, que cree de gran conveniencia sirva como texto de lectura en las Escuelas municipales, a cuyo objeto serán remitidos a los maestros los ejemplares necesarios.  
Leemos en *El Guadalete*, diario de Jerez de la Frontera: «Sigue el alza de los vinos.—Los pocos partidos que quedan de mosto están muy solicitados; a 58 y 60 pesos se han hecho algunas operaciones. Las soleras finas se están vendiendo con un 25 por 100 sobre los precios del año pasado.»  
La *Gaceta* ha publicado una Real orden del Ministerio de Hacienda disponiendo que los azúcares producidos de la isla de Cuba que se importen en España con documentación expedida por las Autoridades españolas de dicha isla podrán ingresar en depósito comercial, conservando durante el plazo de seis meses los beneficios del aduado por los actuales derechos en equivalencia del almacenaje particular que disfrutaban los puertos que no tienen depósito.  
La Comisión ejecutiva de la Asamblea de Zaragoza se ha creído en el caso de

recordar al Gobierno el cumplimiento de solemnes promesas que éste hizo al recibir por conducto del Poder real las conclusiones votadas por las Cámaras de Comercio.  
Con dicho objeto han entregado al Gobierno un documento en el que la citada Comisión expresa su disgusto ante el proceder de los Ministros por no haber planteado éstos ninguna de las reformas pedidas y por observar que los derroches de la Hacienda nacional y los vicios de nuestra péssima administración siguen y ofrecen señales de no acabar nunca.  
Muy oportuno encontramos ese *toque de atención*.  
Por todos los pueblos de la ribera de Navarra andan comisionados de la Sociedad azucarera, establecida en Casetas, haciendo propaganda para el cultivo de la remolacha, para lo cual reparten semillas de esta planta y adelantando cantidades para los gastos de dicha explotación agrícola.  
Para ensayar el cultivo del tabaco en nuestra Península, se ha acordado que en el próximo mes de Marzo se hagan experiencias en cinco zonas, que son: Bilbao, Castellón, Granada, Málaga y Valladolid.  
La Compañía de los ferrocarriles del Norte se ha ofrecido a auxiliar activamente los trabajos del Centro de información comercial del Ministerio de Estado.  
Con este propósito transportará y difundirá con profusión las publicaciones de dicho Centro para que sean lo más conocidos posible los interesantes datos que contienen.  
Esperamos que las demás Compañías ferroviarias sigan el ejemplo ofrecido por la del Norte.

Precios de nuestros vinos en París: Tintos de Huesca, 14, de 40 a 44 pesetas hectolitro las primeras clases, y de 37 a 39 las segundas; Alicante, 14, de 38 a 41, y 33 a 36; Benicarló, 14, de 37 a 40, y 32 a 35; Haro, 12, de 30 a 35; Navarra, 13, de 34 a 38; Cariñena, 14, de 38 a 40, y 35 a 37; Cataluña, 11 a 12, de 30 a 32 las segundas clases.  
En Cete rigen los siguientes precios: Tintos de Alicante, de 28 a 32 francos hectolitro; Benicarló, 11 a 12, de 20 a 22; Priorato, 14 a 15, de 30 a 34; Vendrell, 11 a 12, de 22 a 25; Valencia, 10 a 12, de 18 a 24; Mallorca, 9 a 11, de 18 a 23; vinos blancos, de 27 a 29 francos los de Andalucía, de 26 a 27 los de la Mancha y de 24 a 28 los de Cataluña.  
Durante Diciembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 7.277 bocoyes, 1.695 pipas, 1.096 medias, 673 cuartos y 189 octavos.  
Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1897, acusa una baja de 3.696 bocoyes y 1.165 cuartos y un aumento de 44 pipas, 553 medias y 9 octavos.  
La Sección de plagas del campo del Consejo provincial de Agricultura de Zaragoza, en la sesión que celebró últimamente, acordó proponer a la Diputación que consigne en sus presupuestos una cantidad destinada a evitar la propagación de la filoxera en aquella provincia, poniéndose en relación con las Diputaciones de Aragón y Navarra.  
Según referencias de centros ministeriales, aún tardará algún tiempo en iniciarse la negociación especial para concertar tratados de comercio entre España y los Estados Unidos.

CAMBIOS  
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 10

París a la vista.....	29 50
Londres a la vista, (lib. ester.) ptas.	34 45

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

Precios sobre vagón en la estación de Haro

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
Pipa de 505 litros.....	142	7	177	7
Barrica de 225 íd.....	70	0	90	0
Barril de 64 íd.....	20	0	30	0
Barril de 32 íd.....	10	0	18	0

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

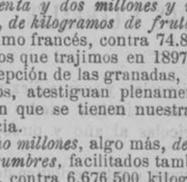
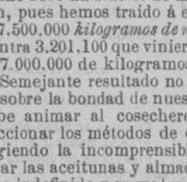
VINOS TINTOS  
DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)  
DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos del 1885.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	290	280	350	300
Barril » 100 » íd.....	110	130	160	140
Idem » 75 » íd.....	85	100	120	112
Idem » 50 » íd.....	60	70	85	80
Idem » 25 » íd.....	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	25	25
Idem » 12 íd.....	»	»	12	12
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndose a sus cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.  
Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a ocho días vista sobre Madrid.  
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a 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 a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

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

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

ANUNCIO

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

Á LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS  
TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos; aumenta su color y graduación y evita el avinagramiento. No contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, INDISPENSABLE PARA LOS VINOS DE EXPORTACIÓN y el más económico de todos sus similares. 13 pesetas kilo para 300 a 400 arrobas.  
Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.  
Dirigirse con sellas a F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sras. Vía y Compañía y principales droguerías de España.  
Se solicitan agentes, depositarios y viajantes.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería dirijase a D. Victoriano Echarri, de Olazagutia (Navarra).  
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

## 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, con 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

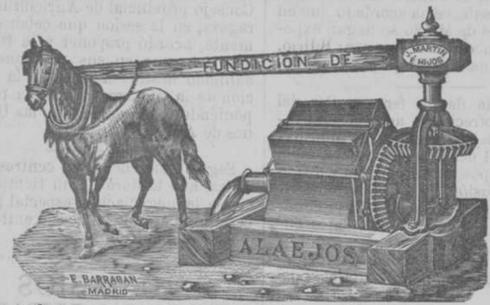
### NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

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

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



### LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>A</sup> DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE **SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA**

<i>Alicia</i> , de... 4.500 tons.	<i>Serra</i> , de... 3.500 tons.	<i>Pedro</i> , de... 5.500 tons.	<i>Guido</i> , de... 5.500 tons.
<i>Gracia</i> , de... 5.000	<i>Leonora</i> , de... 4.500	<i>Ernesto</i> , de... 5.000	<i>Hugo</i> , de... 4.500
<i>Francisca</i> , de... 4.500	<i>Carlota</i> , de... 3.600	<i>Enrique</i> , de... 4.500	<i>Federico</i> , 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 Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana y Matanzas, *Alicia* el 18 de Enero.

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

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

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

El 4 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 cargadores pueden dirigir su mercadería al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

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

**D. Francisco Salazar, MUELLE, 18. SANTANDER**

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

## VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR DE

### CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA



### CONEJAR MODELO

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

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

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

**Conejos gigantes de Flandes**, talla enorme.

**Liebres de la Patagonia**.

**Chalets** los más propios é higiénicos para cunicultura.

**Huevos** de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponadora.

**Ferros del Monte de San Bernardo**, premiados con varias medallas de primera.

Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

**Microbicina Muzas**: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc. é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 80 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATALOGOS

### OBRAS DE UTILIDAD

**El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación;** medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por D. Ramón de Manjarres.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 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.

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.

## 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, Aceites, Uvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanera, Valdepeñas (Ciudad Real)



### FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

**Privilegio HUGOUENQ**, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcoholica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Diarios del catódrico Mr. A. Gautier*); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desearían en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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

### ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

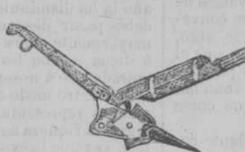
Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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



### FILTROS PARA VINOS

LABORATORIO QUÍMICO DEL DR. ORTEGA

Carretas, 14.—MADRID

Ensayos y análisis de vinos, cerezas, sidras, espíritus, licores, abonos, tierras, harinas, minerales, aguas, etc.

Tarifa especial de ensayos de vinos, sidras, etcótera, para los clientes

DETERMINACIONES	PESETAS
Del alcohol.....	2
Del extracto.....	2
De la acidez total.....	2
Del azúcar.....	3
Análisis, comprendiendo los siete principales elementos.	15

Consultas, informes, prospectos, direcciones, instalaciones y viajes á las bodegas.

Filtros Gasquet hasta 650 hectolitros por día.—Filtros *Eureka*, hasta 50 hectolitros por día.

**Pasteurizadores** para las grandes bodegas y las asociaciones vinícolas.—Curación, conservación y envejecimiento de los vinos.

Mangas filtrantes.—Material para viticultura y vinicultura.—Experimentos, Paseo del Prado, 30, Maquinaria Agrícola.

Antifermento cristalino.—Clarificantes.—Tierra de Lebrija seleccionada y toda clase de productos enológicos.

**CHAMPAGNIZACIÓN DE VINOS Y SIDRAS SE MONTAN FABRICAS**

Dirigirse á D. M. Maraver, Quintana, 38.—MADRID.

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

### 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 mano.

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.

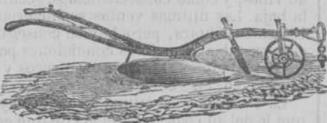
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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.



Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESHEUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capases. 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

### ANTIGUO Y ACREDITADO

Comercio de vinos al por mayor, en Austria, con sucursales en Alemania, varios viajantes, buenas relaciones y buen renombre, desea, para ampliar su negocio, la venta general en los dos países, de alguna importante

CASA ESPAÑOLA EXPORTADORA DE VINOS

Ofertas bajo iniciales W. T. 4963, á Rudolf Mosse, Viena.

### CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO

Posee también Contabilidad comercial, y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas.

Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la CRÓNICA de VINOS Y CEREALES.

### SEMILLAS SELECCIONADAS

para plantar en Enero y Febrero

Camelia doble, el grano pta.....	0,50
Begonia híbrida erecta, el paquete.....	3
Magnolia grandiflora, ídem.....	2
Plátano de Canarias, ídem.....	1,50
Bananero abisinio, ídem.....	2,50
Crisantema japónica, colores variados.....	2
Rosal multifloro; florece á los cuatro meses.....	1
Berengena blanca de China.....	1
Col-quintal de Auvernia.....	0,75
Fresal de gran tendimiento.....	1,50
Plancha en colores de las flores más notables, con precios.....	1,50
Plancha en colores de las legumbres más notables, con precios.....	1,60

Todo se envía por correo.—Los pedidos con sellos ó libranza al Sr. Director de las oficinas de Publicidad, calle Tallers, número 2, Barcelona.—Se desean correspondales.

### DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR ó FUEGO DIRECTO

IFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS



AÑO XXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXI

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 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.

### 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

Varietades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

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