

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

Año XX

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Miércoles 6 de Enero de 1897

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES* cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la *CRÓNICA*.

Pago adelantado.

NÚM. 1774

PROCEDIMIENTOS

seguidos en Francia para descubrir el aguado y la alcoholización de los vinos.

Por las consultas que se nos han hecho, por las pérdidas que se han ocasionado á negociantes españoles, y por la importancia que pueda tener en lo sucesivo para nuestros vinos de exportación (pues las penas son severas), juzgamos de necesidad que nuestro comercio deba saber, con la debida anticipación, á qué atenerse sobre el aguado (mouillage), y alcoholización (vinagre), recientemente aplicadas á los vinos en esta República.

Prescindiendo de que no existe en química ningún método, en absoluto cierto, que permita reconocer la adición de pequeñas cantidades de agua ó alcohol en los vinos, y de que existen muchas causas naturales que puedan aumentar ó disminuir en los mismos la cantidad de agua ó alcohol, aparte de que la relación que se busca falta en no pocos de nuestros vinos, completamente puros, como ya en más de una ocasión hemos probado, damos á continuación los procedimientos que en Francia hacen ley para llegar al conocimiento de si un vino ha sido ó no adicionado de agua ó alcohol.

Un vino se considera como estar aguado cuando la suma del grado alcohólico encontrado, y de la acidez expresada en ácido sulfúrico no llega á 12 enteros y 5 décimas. Ejemplo: un vino que tenga 8º de riqueza alcohólica y 3,60 de acidez por litro, se considera aquí sospechoso de haberseles añadido agua.

Para deducir la alcoholización se dosifica el extracto, el azúcar reductor y el sulfato de potasa por litro. Si el sulfato de potasa es superior á un gramo, se deduce del extracto toda la cantidad que exceda, y lo mismo se hace si el azúcar pasa de dicha cantidad, con lo cual se tiene el extracto reducido. Entonces se multiplica el grado alcohólico encontrado por 8, obteniéndose así el peso del alcohol por litro. Dividiendo luego el peso del alcohol por el extracto reducido, se obtiene un cociente. Si dicho cociente pasa de 4 enteros 5 décimas para los vinos rojos, según circular del Ministerio de Comercio y de la Industria á los laboratorios oficiales, y 6,5 para los blancos (antes se admitían hasta 5,7), el vino se declara alcoholizado.

Algunas veces se tolera una décima más. Otra de las reglas que se han seguido para considerar un vino blanco alcoholizado, es la de exigirle lo menos 0,985 de densidad.

Algunas veces se prosiguen á la par los dos fraudes, alcoholización y aguado. En el caso de que se encuentren más de 4,6 ó 6,5, según que se trate de un vino blanco, se lleva por el cálculo de 4,5 ó 5,3; es decir, que se busca la cantidad de alcohol dando exactamente 4,5 ó 6,5; el resto se considera desfalco ó alcohol añadido; la cantidad restante dividida por 8 y aumentada de la acidez, debe dar un número superior á 12,4. Si no es así, el vino se declara alcoholizado y aguado.

ANTONIO BLAVIA.

RESUMEN

del año mercantil de 1896 en el mercado de Benicarló.

Es costumbre general el aspirar á próspersos adelantos, á felices operaciones, cuando se principia una campaña mercantil, como aquí llamamos á la vinatera. Como aquel que dice: «Año nuevo, vida nueva», así pasó al entrar en el año que espira al mercado benicarlés. El comercio, siempre dispuesto al trabajo, y con el afán de los beneficios, dió principio á las operaciones con el ímpetu y vigor que es característico en este comercio.

Vislumbrábase por calles y plazas activo movimiento, idas y venidas de gentes y carros, que en varias direcciones transportaban maderas, hierros, cascos viejos y nuevos, vinos y todos los efectos de labor propios de la tonelería y la vinatería. Figuraba á la vanguardia de este alegórico movimiento mercantil el elemento manufacturero de la tonelería, que tenía á la sazón más de 600 toneleros ocupados en la fabricación de bocoyes, más de 300 braceros para el abastecimiento de materiales, más de 500 carros y mulos para el transporte de piezas, y multitud de forasteros ocupados en las faenas adicionales.

Seguíanle el elemento viril de la viticultura, que diariamente acudía á vender sus caldos, en aquellos 2 ó 300 carros de esta comarca, á este centro exportador. También aparecían, en el lugar correspondiente, el gremio de corredores, que, en actitud vertiginosa, corrían de almacén en almacén, de bodega en bodega, contratando, vendiendo, comprando y ultimando todas aquellas operaciones que son propias de su profesión.

La marinería satisfecísima, por la constante visita de enormes vapores, que con su carga y descarga contribuían á dar buenos rendimientos á sus pesados trabajos, aparte del buen efecto que producían en el puerto la presencia de esos fenómenos del arte llamados vapores.

Ultimaban y ceraban, como he dicho antes, el alegórico movimiento mercantil, el elemento fuerte y serio de los viejos exportadores de los renombrados vinos de Benicarló; esos vástagos que, siguiendo de las huellas que dejaron cimentadas sus antepasados, operaban rigidamente, reconcentrabán en sus grandiosos almacenes los ricos caldos que producen estos suelos, y de los conjuntos homogéneos de estos líquidos aparecían las magnas partidas de 1.000 y 2.000 bocoyes que diariamente se embarcaban en este puerto.

Todo esto, en perfecta armonía, daba calor y vida á la población, y como destellos de este fuerte cuerpo, se desparaba el resto del comercio, que, aunque de menor importancia, bajo la custodia y salvaguardia de aquél, dejaba aparecer sus efectos en todas las clases del pueblo.

Bajo este régimen y actitud halagüeña se sostuvo Benicarló el corto tiempo de cinco meses y días, los primeros del año. Como todo lo grande y bueno es poco duradero, así pasó en nuestro desdichado pueblo, que al reflejarnos en un astro providencial se eclipsó á la menor evolución. Cuando todo el pueblo contaba que reaparecía la que fué envidiosa época vinatera, el decenio 1882 al 92 que por ruptura de tratados desapareció, algún obstáculo sobrevino que dispuso todas las esperanzas de un porvenir loable.

Fueron disminuyendo los precios á los productos de la manufactura, así á las de la agricultura, marina y comercio en general, hasta que á mediados del año, habiendo el comercio paralizado todas las operaciones, tenían muchas familias la dura necesidad de emigrar á los centros fabriles, porque en ésta se hacía imposible la existencia por la carencia absoluta de trabajo.

Nos encontramos todo el centro del año casi sin verificar transacción alguna hasta que en Septiembre, al reaparecer la promulgación del Tratado con Alemania de nación favorecida, se inició algún movimiento empujando los comerciantes á mayores precios á los caldos existentes en bodega, siendo solicitados con apetito los productos de la tonelería, por lo que se abrieron algunos talleres para la construcción de cascos, que según la versión de todo el comercio y la salida constante de representantes á los centros consumidores de Alemania, todo hacía presumir que mejoraría la situación si los caldos que iba á producir la nueva cosecha fuesen en cantidad y calidad superiores á lo que de muy remoto van siendo los líquidos que fueron apodados con el de «Carlón», para que se pudiera complacer y abastecer los mencionados mercados alemanes con beneplácito y favor de nuestro pueblo.

El comercio puso en movimiento todos sus elementos de vida; la agricultura dió principio á las faenas de recolección y elaboración del vino, y como la cosecha no fué lo que se esperaba, debido á la sequía de todo el año, resultó en cantidad las dos terceras partes de años anteriores, y en calidad, tinto fino con buena capa, pero falto de 1,50 alcoholicos en comparación con sus anteriores, quedando en firme una producción en cantidad de 75.000 hectolitros y una calidad en fijo de 14.

El comercio no quedó satisfecho de esta producción, porque para dar comienzo á las operaciones con Alemania y acreditar sus marcas, era preciso presentar riquísimos caldos para que se apreciase el valor real de estos vinos, y en lo sucesivo se hicieran eco en los mercados donde concurriesen.

Por dichas causas, en lo que va de campaña no se ha notado aquella actividad en las operaciones, como de antiguo ha ocurrido en este centro vitivinícola. Como fin de año y mediados de nueva campaña, existen muchos caldos ó vinos en manos de los productores, los que están fuertes en ceder, porque los precios que ofrecen á sus mercaderías no les son remuneradores, siendo éstos alrededor de 1,50 pesetas el decalitro, si su riqueza alcohólica es de 14º, como generalmente el comercio desea.

En los cuatro últimos meses de año y primeros de la campaña, han visitado nuestro puerto algunos vapores, los que han cargado centenares de bocoyes de nuestros finos vinos para transportarlos á los mercados franceses, porque en estos son sumamente conocidos, y en contradicción á nuestras esperanzas, sólo tres de ellos con destino á los alemanes.

Durante la actual quincena y última de

año, se han hecho los envíos reglamentarios—y digo reglamentarios, porque todos los años sucede lo mismo—á los mercados de París, Burdeos, Marsella y Cete, para corresponder á las golosinas de las Pascuas de Navidad, porque hemos tenido la satisfacción de ver anclados en nuestro puerto días de tres y cuatro vapores y acaparar en sus enormes bodegas cientos de bocoyes.

Cerramos las puertas á las esperanzas que nos puedan producir los pocos días que quedan de año, y las abrimos en los primeros del nuevo para recoger en lontananza los frutos de los sembrados mercantiles, que con los esfuerzos y abnegación de los pueblos, hijos del trabajo, han sabido contribuir, saliendo al comercio español y benicarlés en este fin de año.

UN COMPAÑERO.

Benicarló 29 de Diciembre de 1896.

LAS COSECHAS DE VINO en Francia

A continuación publicamos la producción vinícola de Francia desde el año 1852:

Años	Hectolitros
1896	44.656.153
1895	26.687.575
1894	39.052.809
1893	50.069.770
1892	29.082.134
1891	30.139.555
1890	27.416.327
1889	23.223.572
1888	30.102.151
1887	24.333.284
1886	25.063.345
1885	28.536.151
1884	34.780.726
1883	36.029.182
1882	30.886.352
1881	34.138.715
1880	29.677.472
1879	25.769.552
1878	48.720.553
1877	56.405.363
1876	42.843.748
1875	83.632.391
1874	63.146.125
1873	35.769.617
1872	50.528.182
1871	57.084.054
1870	53.537.942
1869	71.375.965
1868	50.109.504
1867	38.869.479
1866	63.917.341
1865	68.924.961
1864	50.653.364
1863	51.371.875
1862	39.110.080
1861	29.788.243
1860	37.558.450
1859	53.910.000
1858	45.805.000
1857	35.410.000
1856	21.294.000
1855	15.750.000
1854	10.824.000
1853	22.662.000
1852	28.636.500

ORIGEN DE LAS ESCUELAS de agricultura

Un personaje romano, llamado Furius Cressinus, poseía una pequeña heredad, que le producía mucho más que á sus vecinos, no les daban dominios mucho más vastos.

La envidia contra Cressinus hizo que sus vecinos le acusaran de brujo (pues en aquella época se creía en esas tonterías más que ahora), y pronto corrió la voz de que Cressinus, con sus maléficis, beneficiaba sus tierras y perjudicaba las de los demás.

Citado al Tribunal de Curulus Albinus, el buen labrador, que tenía la condena-ran, tuvo la feliz idea de organizar una exposición agrícola, pagando él todos los gastos.

Obtenido el permiso correspondiente, expuso en el *forum*, plaza pública, que al mismo tiempo servía de Tribunal: primero, su robusta hija, *Aliam validam*; luego sus fuertes y pesados arados, sus rastrillos, sus bueyes gordos, bien alimentados, *graves liones someres ponderosos, boves saturos*; y hecho esto, tomó la palabra, y habló de esta manera:

—Romanos: ved aquí mis maléficis que,

aunque como véis son numerosos, no son los únicos que poseo; dispongo, además, de un gran número de ellos, que no me es posible exponer aquí; tales son mis trabajos, mi solicitud, mis vigilias y mis sudores. Mientras mis vecinos duermen tranquilamente durante las frescas mañanas, yo trabajo sin pereza, hasta que los ardores del sol me obligan á entrar en casa de nuevo.

Ante semejante razonamiento, Furius Cressinus fué absuelto por unanimidad, y el pueblo coronó con laureles los bueyes, rastros y arados.

Todos los senadores, bajando de su silla curul, pidieron á porfia, cada uno por su hijo millonario, la mano de la joven Furius Cressina, *la robusta hija del campo*.

—¿Vuestro hijo sabe cultivar la tierra?—preguntó el viejo Cressinus con orgullo, envolviéndose en los anchos pliegues de su rústico capote.

—No—contestaron todos al unísono;—pero quiere aprender el arte agrícola, sin el cual la educación de un romano no es completa.

—Que vuestro hijo venga á aprender la agricultura á mi casa—contestó Furius Cressinus,—porque la mano de mi hija sólo se dará al mejor labrador de la República romana.

Más de veinte competidores se presentaron.

Y de este modo se fundó la primera Escuela de Agricultura, de que hace mención la Historia.

SEVERO.

COTIZACIÓN DE VINOS NUEVOS

Andalucía.—Almonte y otros pueblos del Condado de Niebla, á 8 reales los 18 litros los blancos; pueblos de la provincia de Sevilla, de 16 á 17 pesos la bota de 30 arrobas; Huéscar, á 10 reales la arroba de 16,50 litros; Lucena, de 12 á 14; Alcalá la Real, de 16 á 18; Aguilar de la Frontera, á 28.

Aragón.—Borja y Tarazona, de 20 á 22,50 pesetas el alque (119 litros) los tintos; Cariñena, de 20 á 21,50; Calatraya, de 18 á 20; Ainzón, de 18 á 19; Aniñón, de 17 á 18; Santa Cruz del Río de Tobar, á 17; Turis, á 16; Valdehorna, á 14; Huesca, de 34 á 36 pesetas el nietro (160 litros) en las bodegas, y 37 á 38 en los almacenes; Angüés, de 36 á 38; Barbastro, á 40; Sariñena, á 30; Calaceite, de 1,75 á 2 decalitros; Alcañiz, á 3 cántaros.

Castilla la Nueva.—Santa Cruz de Mudela, á 12 reales arroba (16 litros) los tintos y 11 los blancos; Tomelloso, á 10 y á 8, respectivamente; Alcazar de San Juan, de 11 á 11,25 y á 9; Daimiel, á 10 y á 9; San Clemente, á 8 y á 7,50; Ajofrín, á 12 y á 9; Horcajo de Santiago, á 9 y á 8; Puebla de Don Fadrique, á 11 tintos y blancos; Manasabás, á 12; Quintanar de la Orden, á 10; Villarrubia de los Ojos, á 10; Herencia, de 7 á 8; Chinchón, de 9 á 11 los tintos; Villacañas, á 12; Templeque, de 8 á 10; Madridejos, á 8.

Castilla la Vieja.—Tordesillas, de 11 á 12 reales cántaro (16 litros) los tintos, y de 8 á 11 los blancos; Pozaldez, de 10 á 12 y á 10, respectivamente; Feroselle, á 9 y á 10; La Seca, de 10 á 12 y 9 á 12; Villapando, á 12 tintos y blancos; Mora-leja del Vino, de 11 á 12 los tintos; Dueñas, á 11; Fuensaldaña y Mota del Marqués, á 12; León, á 11; Sahagún, de 12 á 13; Pozoantiguo, á 14; Toro, de 14 á 15; Valderas, á 10; Aranda de Duero, de 10 á 11; Baltanás, de 12 á 13; Lerma, de 12 á 14; Astudillo, á 9; Castrillo de Onielo, á 10; Villarín de Campos, á 14; Medina del Campo, de 12 á 13 los tintos y de 11 á 12 los blancos.

Cataluña.—Tarragona, de 30 á 35 pesetas carga (121,60 litros); los tintos superiores del Priorato, de 25 á 26; los del Bajo Priorato, de 19 á 22; los de Montblanch y Urgel, de 17 á 19; los de Vilanca, de 20 á 22; los de Canonja, de 22 á 26; los de Reus y su comarca; Reus, de 20 á 25 pesetas carga los tintos de este Campo; de 20 á 24 los de los distritos de Tarragona y Valls; de 18 á 22 los de Montblanch, de 24 á 26 los llamados pié de Montaña; de 25 á 30 los del Priorato, y de 18 á 25 los blancos; Villafraña del Panadés, de 18 á 20 los tintos y de 17 á 21 los blancos; Montblanch, á

17,25 y 15, respectivamente; Porrera, á 25 los tintos; Valls, de 19 á 20; Roquetas, de 14 á 16,50; Uldecona, á 1,25 pesetas el decalitro, los tintos.

Extremadura.—Almendralejo, á 10 reales arroba los tintos, y de 9 á 10 los blancos; Aldeanueva del Camino, de 11 á 12, y de 12 á 13, respectivamente; Don Benito, de 10 á 12; Zafra y Villalba, á 12; Torre de Don Miguel, de 10 á 12; Villafraña de los Barros, de 10 á 11; Fuente del Maestro, de 10 á 11; Ceclavín, á 17 reales los 17,50 litros.

Murcia.—Yecla, de 8,50 á 9 reales arroba los tintos; Casas Ibáñez, á 8; Madrigueras, á 10; Moratalla, á 12 los tintos y 13 los blancos.

Navarra.—Cintruénigo y Corella, á 7 reales decalitro los tintos; Mendavia, á 9 cántaro (11,77 litros); Estella, de 9 á 10; Arguedas, de 7 á 9; Miranda de Arga, de 8 á 9; Tafalla, á 9; Puente la Reina, á 8; Artajona, de 7,50 á 8.

Riojas.—Aldeanueva de Ebro, á 13 reales cántara (16,04 litros) los tintos; Autol, de 13 á 14.

Valencia.—Benicarló, á 6,50 reales decalitro los tintos; Biar, á 7 el cántaro (11 litros); Colig, á 5; Castellón, á 5.

LA PALOMINA

Grande es la importancia que tiene en la agricultura este abono, á causa de las propiedades tan activas y fertilizantes que comunica á los terrenos, por ser muy cálido y enérgico, y por convenir á toda clase de cultivo.

La palomina es de los abonos procedentes del reino animal, el más rico en sustancias nitrogenadas y fosfatos; débese la riqueza de estas materias, indispensables á todo terreno, á la particularidad de alimentarse las palomas únicamente de granos é insectos, á que los excrementos se encuentran preservados de los agentes atmosféricos, y á la confusión de las partes sólidas y líquidas. Todas estas causas contribuyen á aumentar las propiedades de tan excelente abono, sumamente solicitado por los agricultores, que lo emplean más bien en los terrenos fríos, húmedos y arcillosos.

Como quiera que la paloma, además de ser apreciada por lo dicho anteriormente, se puede conseguir sin grandes gastos, obteniendo de ella grandes beneficios, daremos á conocer el procedimiento de que se valen en el extranjero para aumentar la cantidad de abono y la manera de conservarlo.

Según M. Girardin, ha dado resultados positivos el colocar todas las semanas una capa de tierra suelta sobre el suelo del palomar para que el excremento se mezcle con la tierra. De esta manera, la fermentación se va retardando durante el invierno, y al extraerla en la época oportuna, se encuentra el propietario con un aumento en la cantidad de palomina.

En otras localidades prefieren hacer la mezcla con los residuos sobrantes del agramado del cáñamo y lino, ó con los despojos inútiles de la avena, serrín, combinados con arena.

Una vez recogido todo el abono, se deposita en un sitio resguardado de la lluvia, teniendo la precaución de rociarlo con alguna frecuencia, para ponerlo en condiciones de aplicarlo á los terrenos que se trata de darles mayores condiciones fertilizantes.

Como se ve, los medios recomendados no pueden ser, ni más económicos ni más sencillos y prácticos; por eso lo recomendamos á los propietarios que se dedican á explotar la palomina.

PALACIO.

RAZAS DE GALLINAS

Es cuestión aún no resuelta por los avicultores cuál sea la mejor raza de gallinas, porque los resultados varían según las comarcas, la habitación y el alimento de las aves.

Más esto no quiere decir que deje de haber razas recomendables bajo ciertos puntos de vista, y á tal respecto conviene recordar las tablas que M. Er. Lemoine publicó para guía de los que se dedican á esta industria.

Bres negra, 160 huevos; Hamburgo plateada, 239 id.; Leghorn dorada, 190 idem; Andaluza, 165 id.; Española, 160 idem; Gampina plateada, 225 id.; Barbezio, 150 id.; La Flèche, 140 id.; Courné, 140 id.; Patas cortas, 150 id.; Bres gris, 150 id.; Houdan, 125 id.; Dorking, 130 id.

Bajo el punto de vista de la carne, a los siete meses de edad, el mismo autor ha hecho la tabla siguiente: Dorking, 2 kilos 400 gramos; Barbezio, 2 id. 105 id.; Creveceur, 2 id. 75 id.; Leghorn dorada, 1 id. 800 id.; Houdan, 1 id. 750 id.; Patas cortas, 1 id. 650 id.; Bres negra, 1 id. 585 id.; Bres gris, 1 id. 565 idem; La Flèche, 1 id. 528 id.; Andaluza, 1 id. 400 id.; Española, 1 id. 380 idem; Gourné, 1 id. 200 id.; Hamburgo plateada, 1 id. 10 id.; Campina, 900 gramos.

Creemos que el peso de la raza andaluza aquí consignado es suficiente.

El mismo autor presenta la tabla siguiente de la preferencia de las razas, según la calidad de la carne:

Creveceur, exquisita, blanca y fina; Bres negra, exquisita, gusto fino, Dorking, muy fina, jugosa; La Flèche, muy fina.

Los huevos de las dos primeras razas son pequeños; los de la Andaluza, son de los más grandes.

Si comparamos ahora el peso total con la postura anual, haremos la siguiente clasificación por orden de mérito:

Bres gris, muy buena; Houdan, fina; Barbezio, id.; De Mans, id.; Andaluza, idem; Española, id.; Hamburgo plateada, idem; Gourné, id.; Patas cortas, id.; Campina plateada, id.; Leghorn dorada, mediana.

Según las observaciones precedentes, debemos preferir para la producción de huevos las gallinas de Bres negras, las de Hamburgo plateadas, las de Leghorn doradas, las andaluzas ó las españolas; para la producción de carne, a las Dorking, Barbezio, Creveceur ó de Mans; y en cuanto á la cantidad, las de Creveceur, la Bres negra, la Dorking, La Flèche y la Bres gris.

Réstanos exponer las exigencias particulares de algunas de estas razas.

La Creveceur prefiere clima templado y suelo con pastos.

La Flèche es gallina de clima seco y templado.

La Houdan y Bres son rústicas y se acomodan á todos los climas.

M. Boullier Arnold pone en primer término la Houdan como productora de mucha y fina carne.

En cuanto á rusticidad y pocas exigencias, las razas españolas y andaluzas no admiten comparación. Regularmente se buscan el alimento, absorben los desperdicios de cocina, utilizan los granos caídos al hacer la recolección, purgan de gusanos al suelo y á las plantas, y en muy pocas granjas se les da un suplemento de granos fuera de los días rigurosos del invierno.

De todas suertes, nuestros avicultores tienen en este artículo datos para elegir, según sus gustos, sin olvidar que los cuidados empujados los defectos de que cada raza adolece.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Espejo (Córdoba) 3.—Por ésta las sementeras se hicieron en muy buenas condiciones, si bien las perturbaciones lluvias vinieron á interrumpir las faenas.

Precios corrientes: Trigo fuerte, de 48 á 50 reales fanega; idem blanquillo, á 48; cebada del país, á 29; garbanzos gordos, de 70 á 100; idem regulares, de 50 á 70; habas mazaganas, á 36; idem chicas, á 40; arvejonas, á 40; alpeste, á 50; yeros, á 40; maíz, á 36; aceite viejo, á 36 reales los 11,50 kilos; idem nuevo, á 40.—Francisco Córdoba.

La Rambla (Córdoba) 3.—Buenos los campos, pero como la cosecha de aceituna ha sido fatal, no tienen ocupación los obreros y carecen, por tanto, de medios de subsistencia; su situación es difícil, mejor dicho, imposible.

Precios: Aceite, á 42 reales arroba; vinagre, á 14; aguardiente, á 40; vino, á 32; cereales cebados en vivo, á 4 reales kilogramo; trigo, á 52 fanega; cebada, á 32; habas, á 40; escaña, á 24; zaina, á 34; alpeste, á 36; garbanzos, á 72.—El Correspondiente.

Sevilla 3.—Encalmado el mercado de granos, habiendo descendido los precios. En cambio están en alza los aceites y los vinos.

He aquí la cotización: Aceite, de 42 á 48 reales arroba; vinos, de 16 á 17 duros la bota (30 arrobas) por los nuevos en los pueblos productores de la provincia; trigos fuertes, de 56 á 57 reales fanega; idem blanquillos, de 54 á 55; idem tremés, de 55 á 56; idem barbilla, de 53 á 54; cebada, de 29 á 30 la del país y 24 á 26 la navegada; maíz, de 31 á 32; yeros, de 49 á 50; escaña, de 24 á 26; alpeste, de 42 á 43; altramuces, de 22 á 24; avena, de 27 á 28 la negra y de 25 á 26 la rubia; habas, de 49 á 50 las tarraganas, 44 á 45 las chicas y 35 á 36 las mazaganas; garbanzos, de 70 á 75, 53 á 54 y 50 á 51; harinas, de 18 á 19, 17 á 17,75 y 13 á 15 reales arroba, según la clase.

Las aceitunas sevillanas de esta cosecha se pagan: Fanega sin envase, á 25 pesetas; barril de una fanega, á 30,50; idem de media, á 15,50; idem de cuarto, á 8,50;

docena de cuñetes, á 16,25; docena de botes de cristal de 2 litros, á 23; idem idem de un litro, á 13,75.—El Correspondiente.

Alcalá la Real (Jaén) 3.—La cosecha de vino fué este año en esta comarca muy escasa en cantidad y buena en calidad, por cuyo motivo ha tenido un alza de 4 reales arroba.

La sementera se ha hecho en inmejorables condiciones, por haber llovido bien, y éstas disponen poco por causa de los frios.

Está para terminarse la recolección de la aceituna, de cuyo fruto sólo hay una rebusca, por haberse dañado este año cuando estaba verde, de tal manera, que no pudo recogerse ninguna para agua.

De trigos está esta plaza bien surtida, por conservar los labradores que podían hacerlo las cosechas de años anteriores, que no realizaron por los bajos precios que tenían, y desde el mes de Octubre hasta hoy han salido la mitad de las existencias.

Precios del mercado: Trigos recios, á 48 reales fanega de 96 libras; cebada, de 34 á 36; habas, á 42; anís, á 80; maíz, á 30; garbanzos, de 70 á 160, según tamaño y calidad; aceite, á 44 reales arroba; vino del país, de 16 á 18; tocino, á 5 reales libra doble y jamones á 6.—M. H.

Arcos de la Frontera (Cádiz) 2.—Se ha terminado la cosecha de las bellotas; los dueños de los montes se quejan de las pocas arrobos que han hecho los cerdos, no sabiendo á qué atribuirlo, puesto que bellotas ha habido en abundancia, y sólo han podido hacer los primales de dos á tres arrobos.

La sementera se encuentra en inmejorables condiciones de nancia. También se espera abundancia en las hierbas que han comenzado á crecer y que tanta falta hacen para toda clase de animales.

Los precios de los ganados son los siguientes: Cerdos de diez arrobas, de 36 á 38 reales una, habiendo sobre 200 de existencia; idem de seis á ocho arrobas, de 32 á 35, con 500 cabezas; lechones de dos y media á cuatro arrobas, de 28 á 32, con 1.000 de existencia; vacas y bueyes, á 5 reales kilo; novillos y herales, á 5,75; añejos y terneras, á 5,50; cabras y ovejas, á 4.

Granos: Trigo blanquillo fuerte, de 56 á 58 reales fanega de 96 libras; blanquillo tierno, de 52 á 54 reales fanega de 92 libras; harina en rama, á 16 reales arroba; garbanzos gordos, á 100 reales fanega; idem regulares, á 80; idem menudos, á 60; cebada del país, á 30; habas chicas, á 45; maíz, á 40.

Caldos: Vino, Moyer del Pago, Lomas de Alcalá, de 20 á 22 reales arroba; idem blanco fino, de 22 á 25; aceite nuevo, á 48.

Para compras dirigirse al que suscribe. Alejandro Fernández.

De Aragón

Cariñena (Zaragoza) 3.—Se hacen pocas ventas de vino, lo que atribuimos á las fiestas y balances. Como las clases son buenas y la cosecha ha sido escasa en Aragón, las dos Castillas y en general en casi todas las comarcas productoras de España, esperamos se colocarán con estimación las existencias que poseemos. Hoy rigen los precios de 20 á 21,50 pesetas el alque (119 litros).

Los sembrados presentan un aspecto satisfactorio.—R. A.

Santa Cruz del Río Toved (Zaragoza) 3.—Sostenido el mercado y en alza los cereales y aceites. La cosecha de este líquido es menor todavía de lo que se esperaba. Buenos los campos.

Precios: Vino tinto, á 17 pesetas alque; idem garnacha ó blanco, con bastantes existencias, á 29; aguardiente, á 6 el decalitro; aceite, á 10,50.—El Correspondiente.

Terrer (Zaragoza) 2.—Los sembrados de cereales, tanto en seco como en regadío, se encuentran algo retrasados en su desarrollo, debido ha haberse efectuado la siembra bastante tarde por haberlo impedido las abundantes lluvias de Noviembre.

Precios corrientes en esta localidad: Vinos de 15 á 16, á 16 pesetas alque (119 litros); trigo, con pocas existencias, á 38 pesetas cahiz; cebada, á 22; avena, á 16; maíz, á 25; judías, á 44; patatas, á 7,50 pesetas los 100 kilos.—El Correspondiente.

De Castilla la Nueva

Ajofrín (Toledo) 2.—El estado de la ganadería es deplorable. Las aguas de la primera y segunda quincena han sido muy abundantes. Los campos, aunque atrasados, presentan buen aspecto, y prometen buena cosecha. La de aceituna es casi nula, y tememos que los aceites resulten con gusto por el gusano. El trigo y el aceite en alza; el vino y el aguardiente sostenido.

Precios corrientes: Trigo fuerte con 96 libras, 3.000 fanegas, á 12 pesetas; cebada del país, á 7,25; vino tinto, 3.000 arrobas, á 3 pesetas; idem blanco, 5.000 arrobas, á 3; aceite viejo, 3.000 arrobas, las 25 libras, 12,50 pesetas; lanas, 200 arrobas, las 25 libras, á 10 pesetas.—El Correspondiente.

Navalcarnero (Madrid) 4.—Después de unos días primaverales, han vuelto los frios. Buenos los campos.

Quedan pocas existencias de vinos de la cosecha del 95; y como están bien conservadas, se pagan de 15 á 16 reales arroba, precios que acusan nueva alza.

En vinos de la última cosecha apenas se opera (es pronto todavía), y máxime habiendo sido corta la producción; así que no hay prisa para despacharla; es seguro se venderá con suma estimación. El vino nuevo es riquísimo.—Un Subscriptor.

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 3.—El mes de Diciembre ha sido tan benigno, que, cuando temíamos una mala sementera, se ha convertido en tan buena, como no se esperaba, por cuya razón nació todo perfectamente, y hoy tenemos un campo que promete una buena recolección de cereales.

La salida de vinos blancos es escasa; tan sólo dos ó tres compradores se han presentado y comprado, á 9 reales la arroba, en bodegas, unos cuantos vagones cada uno; hay deseos de vender á este pre-

cio, sin embargo de que hay poco; tinto hay más, y es más solicitado, á 11 y 11,25 en bodega; no dejan de medirse todas las semanas varios vagones; hay quien pretende 12 reales y quienes creen que saldrá mucho más.

Los cereales se venden: candeal, á 48 reales fanega; jeja, no hay; centeno, tampoco; cebada, á 30, todo en granero.—S. de T.

Tomelloso (Ciudad Real) 3.—La sementera se hizo en buenas condiciones; y si los meses de Abril y Mayo son favorables, tendremos magnífica cosecha de cereales. El candeal se cotiza de 48 á 50 reales fanega; jeja, de 45 á 46; centeno, sin existencias; cebada, de 30 á 32.

Sigue la extracción de estos ricos vinos, tanto tintos como blancos, cotizándose aquellos á 10 reales la arroba de 16 litros, y los últimos, con 13 á 14, á 8, con activa demanda para la exportación y las destilerías.

Los alcoholes de 40° son exquisitos, debido á los soberbios aparatos donde se elaboran y los inteligentes procedimientos que se siguen; se pagan hoy á 97 pesetas el hectolitro.—Mercedes Ortiz.

Quintanar de la Orden (Toledo) 1.—Mercado encalmado y precios firmes, porque son escasas las existencias. Cotizamos: Anís, á 120 reales fanega; cominos, á 80; candeales, á 45; jejas, á 46; centenos, á 30; cebada, á 30; azafrañes, á 240 los 460 gramos; vinos nuevos, tintos y blancos, á 10 los 16 litros.

Para compras, dirigirse á los que suscriben. Viuda e Hijos de J. Justo Sánchez.

Infantes (Ciudad Real) 4.—Precios corrientes en esta plaza: Candeales de 97 á 98 libras, de 48 á 50 reales fanega; trigos fuertes, de 48 á 50; centeno, á 44; cebada, á 33.

Encalmada la plaza.—A. H.

De Castilla la Vieja

Cuellar (Segovia) 1.—Poco concurrido ha estado el último mercado del año 96. En los precios del trigo notóse alguna tendencia al alza, cerrando con firmeza.

Lievamos más de ocho días de perturbaciones y densas nieblas, húmedas y frias; pero este temporal no perjudica á los campos; no obstante, les sería ahora más conveniente que helase algo.

Los sembrados nacieron bien, y hasta ahora, no se ha observado que estén invadidos por el coco, que tantos daños causó el año anterior. ¡Quiera Dios que no aparezca más adelante!

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 31; algarrobas, á 41; avena, á 21; garbanzos, de 80 á 160; yeros, á 40; piñones en blanco de sol, á 56; harina de primera, á 17 reales arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 14; harinilla, á 24 reales fanega; cabezuela, á 16; salvadillo, á 10; patatas, á 3,50 idem arroba.—El Correspondiente.

Avila 1.—El tiempo muy frío, con nieblas húmedas, con lo cual no se orea nada la tierra; así que las labores del campo siguen completamente paradas. Los sembrados tardíos aún no han nacido, y se teme se hayan perdido algunas semillas; falta bastante que sembrar.

He aquí la nota de los precios corrientes en el mercado celebrado hoy: Trigo, de 46 á 47 reales fanega; centeno, de 34 á 35; cebada, de 31 á 32; algarrobas, de 41 á 42; avena, de 22 á 23; garbanzos, de 80 á 140.—El Correspondiente.

Tordesillas (Valladolid) 1.—El último mercado estuvo bastante concurrido, sin embargo de no estar el día muy bueno, por la intensa niebla que le cubría.

No han variado los precios de los artículos en este mercado, desde mi revista anterior, excepto el trigo, que ha subido 1,25 reales en fanega.

Han entrado 350 fanegas de trigo, que se vendieron á 47,50 reales las 94 libras en almacén; de cebada 100, á 32; de algarrobas 40, á 41; de yeros 50, á 43, y centeno, á 34.

Harina de primera, á 18 reales la arroba; idem de segunda, á 17,50; idem de tercera, á 16; harinilla, á 26 la fanega; cabezuela, á 17; salvadillo, á 11; patatas, á 4 reales la arroba; vino tinto, de 10 á 12 idem cántaro; idem blanco, de 8 á 11; bueyes de labor, á 1.050 reales uno; novillos de tres años, á 1.600; vacas cotrales, á 47 la arroba; cerdos de año y medio, á 45 la arroba, al vivo, y á 61 al muerto.—El Correspondiente.

Villada (Palencia) 1.—Continúa la paralización en la compra-venta de trigo; efecto de estos días festivos y del mal estado de los caminos, son casi nulas las entradas de este grano en el mercado.

Tiempo de humedad y frias nieblas. En el mercado que se ha celebrado hoy han entrado 200 fanegas de trigo, que se pagaron á 46,50 reales las 92 libras; de cebada 30, de 34 á 35 la fanega; de garbanzos 60, de 90 á 132; de alubias 100, de 54 á 72.

De varias fábricas: harina de primera, de 17 á 18 reales arroba; idem de segunda, de 15 á 16; idem de tercera, de 13 á 14; harinilla, de 12 á 13; cabezuela, de 9 á 10; salvadillo, de 8 á 9.

De patatas también se han presentado 100 arrobas, que se pagaron de 4 á 4,50 reales una.

Se han presentado 180 vacas cotrales, y se han vendido al precio de 44 á 50 reales arroba, para el degüello.—El Correspondiente.

Molgor de Fernalental (Burgos) 1.—Buen mercado el de ayer á causa de lo hermoso y claro del día.

Tendencia al alza.

He aquí la nota de precios á que hemos cotizado hoy, y que son los siguientes: Trigo, á 45,50 reales las 92 libras; centeno, á 34,50 la fanega; cebada, á 33; avena, á 23; garbanzos, á 100; alubias, á 100; yeros, á 45; piñones, á 36; harina de primera, á 17,50 reales la arroba; idem de segunda, á 16,50; idem de tercera, á 13,50; harinilla, á 16 la fanega; salvadillo, á 11; patatas, á 4 reales la arroba; vino tinto, á 18 reales el cántaro; cerdos de año y medio, á 50 reales la arroba.—El Correspondiente.

La Seca (Valladolid) 3.—El temporal sigue suave y de nieblas, debido á lo

que se hacen todas las labores en el viñedo en muy buenas condiciones.

Los vinos nuevos son muy solicitados por sus buenas clases y tener el precio más bajo que en los pueblos limítrofes.

La exportación en la presente semana ha sido de 3.000 cántaros nuevos, á 10 reales uno, y 1.000 de añejo, de 9 á 12.

De trigo han salido 50 fanegas, que se pagaron á 47 reales una; de cebada entraron 30, á 32; algarrobas, á 41.

De vino blanco nuevo también han salido 4.000 cántaros, que se cotizaron de 9 á 12 reales uno; idem tinto, de 10 á 12.—El Correspondiente.

Valladolid 4.—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 49 á 49,50 reales las 94 libras; y en los del Canal 400, que se cotizaron de 49 á 49,25.

Harina de primera, á 17,25 reales arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de segunda, á 16,25; idem de tercera, á 15; idem de cuarta, á 20 reales fanega, sin saco; comidilla, á 14; salvados, á 11; trigoillo, á 22; abijo, á 24.

En la última semana se han exportado 40.000 kilogramos de trigo, 230.000 de harinas y 6.000 de vino.—El Correspondiente.

Parades de Nava (Palencia) 3.—Se nota bastante animación en las compras de trigos y harinas, pero los labradores se hallan muy retraídos.

El campo todo bien nacido y esperando días despejados para que las tierras se saeen.

Los obreros sin trabajo y sin recursos, sostenidos únicamente por la caridad y filantropía.

Precios: Trigo al detall, á 47 reales la fanega; idem por partidas, á 47,50; centeno, sin existencias; cebada para la localidad se han vendido 120 fanegas, á 32; avena, á 24; alubias, á 75; yeros, á 80; harina de primera sobre vagón, á 17 reales arroba; se nota animación; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 15; harinilla, á 24 la fanega; salvadillo, á 13,50; idem gordo, á 10.—El Correspondiente.

Aranda de Duero (Burgos) 2.—Poca concurrencia en estos mercados desde que declinó el precio del trigo, y según se desprende de lo que dicen los tenedores de este grano, no se verán muy animados hasta que vuelvan á conseguir el anterior precio.

Los sembrados, aunque algo retrasados por las heladas, parece que no hay motivo de queja.

En el mercado celebrado en el día de hoy han entrado 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 46 á 47 reales una; de centeno 100, de 31 á 32; de cebada 60, de 31 á 32; de algarrobas 10, de 44 á 45; de avena 30, de 20 á 21; de yeros 30, de 45 á 46; harina de primera, á 16 reales la arroba; idem de segunda, á 15,50; idem de tercera, á 15; harinilla á 10; cabezuela, á 8; salvadillo, á 8; patatas, á 3 la arroba; vino tinto, á 10 el cántaro; idem blanco, á 12.—El Correspondiente.

Santander 3.—Harinas: Cotizamos las primeras de piedra, de buenas marcas, á 17,75 reales arroba, y de 18 á 19 las austro-húngaras, según clase. Los embarques, con destino á la Península, se cifran por 574 sacos.

Cebada.—Ante los altos precios del grano en Castilla, que más bien indican los envíos allí de la importada, se limitan los consumidores á usar de esta última, que se paga á 17 pesetas el saco de 80 kilos, con tela.

Maíz.—Se recibieron 600 sacos, de Liverpool, por vapor Bravo. Muy pocas ventas se efectúan, y los precios están más bien flojos, á 19 pesetas saco de 100 kilos, con envase.

Garbanzos.—Se han recibido en la semana 2.077 sacos. Se cotizaron: Superiores de Castilla, de 56 á 60 reales arroba; idem mejicanos, buenos, de 36 á 40; idem regulares, de 22 á 26; idem de Levante, de 18 á 27.

Alubias.—Superiores, de 24 á 25 reales arroba; idem corrientes, de 16 á 18.—El Correspondiente.

Medina del Campo (Valladolid) 3.—El temporal de nieblas y aire frío.

En el mercado celebrado hoy han entrado 1.600 fanegas de trigo, que se pagaron á 47,50 reales una; de centeno 100, á 35; de cebada 200, á 33; de algarrobas 400, de 40 á 41.

Harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 13; patatas, de 4 á 5; vino blanco, de 11 á 12 reales cántaro; idem tinto, de 12 á 13; vinagre, á 14.

Las canales se han vendido de 50 á 54 reales una; al vivo, su precio, de 46 á 47. C. M.

Turégano (Segovia) 2.—Los precios siguen sostenidos y las compras animadas; el tiempo bonancible y los campos nacen con mucha fuerza, por lo cual los labradores están conformes.

En el mercado celebrado hoy han entrado 140 fanegas de trigo, que se pagaron de 45 á 46 reales una; de centeno 80, de 34 á 35; de cebada 95, de 30 á 31; de algarrobas 42, de 43 á 44.—El Correspondiente.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 3.—El período de fiestas y la época de los balances han paralizado por completo los negocios, los cuales desde algún tiempo habían ya perdido la actividad; así es que se supone no se notará animación alguna hasta últimos de Enero ó primeros de Febrero próximo.

Los vinos, no obstante la carencia de demandas, mantienen firmes los precios siguientes:

Vinos tintos.—De este campo, de 20 á 25 pesetas carga de 121,60 litros; de los distritos de Tarragona y Valls, de 20 á 24; del de Montblanch, de 18 á 22; del llamado pied de Montaña, de 24 á 26; del Priorato, de 25 á 30, según clase.

Vinos blancos.—De los distritos de Tarragona y Valls vírgenes, de 20 á 25 pesetas, según clase; de la parte de Montblanch, de 18 á 24; de otras procedencias, según clase y grado, de 20 á 25.

Mistelas.—Las negras se cotizan de 45 á 50 pesetas carga de 121,60 litros, y las blancas, según procedencia, de 40 á 45, según grado.

Espíritus.—Jerezanas de vino destilado, de 94 á 95 duros los 68 cortés, 35 grados, sin casco; refinado, á 15 la carga de 24,50 grados.

Jerezanas de orujo.—Cotizamos: de 83 á 84 duros los 68 cortés, y 35 grados; refinados, á 14 la carga de 24,50 grados.

Avellanás.—De 21,50 á 22 pesetas el saco de 58 kilos.

Almendra.—La mollar en cáscara se cotiza de 30 á 32 pesetas el saco de 50 kilos; la Esperanza en grano, de 50 á 55 el quintal de 41,60 kilos; Planeta en idem, á 65; la largueta, de 50 á 52,50; la común en grano, de 45 á 50.

Algarrobas.—Se va operando de 5,25 á 5,50 pesetas quintal de 41,60 kilos.—El Correspondiente.

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 1.—Los campos presentan buen aspecto, pero el exceso de humedad perjudica los sembrados.

Precios corrientes: Trigo rubio ó fuerte, de 52 á 54 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 50 á 52; idem albar ó pinillo, á 50; cebada, de 28 á 30; avena, de 19 á 20; habas, de 38 á 40; altramuces, de 28 á 30; carillas, á 54; linaza, de 52 á 54; garbanzos gordos, de 100 á 120; idem regulares, de 90 á 100; idem menudos, de 70 á 80; lana fina negra, de 56 á 58 reales arroba; idem id. blanca, de 54 á 56; idem basta idem, de 50 á 52; lino en rama, á 50; hierba cuajo, á 50; aceite, á 50; vino, de 10 á 12; sacos envases, á 2,50.

En el mercado de cereales siguen muy firmes los precios.

La cosecha de aceituna ha sido escasa, pero de buena calidad.

Con bastante animación la venta de cerdos, con peso de 10 á 12 arrobas, de 36 á 38 reales; idem de 8 á 10 idem, de 34 á 36; idem de 6 á 8 idem, de 32 á 34.—Luis Rolland.

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 1.—Precios del último mercado: Trigo, á 53 reales la fanega; centeno, á 40; cebada, á 38; garbanzos, de 60 á 120; alubias, á 80; harina de primera, á 19 reales la arroba; idem de segunda, á 17; idem de tercera, á 14; idem de cuarta, á 11; remoyuelo, á 20 la fanega; salvados, á 12; vino tinto, de 11 á 12 reales el cántaro; idem blanco, de 12 á 13; vinagre, de 13 á 14; aceite, de 63 á 65 reales la arroba.

El ganado vacuno se cotiza de 58 á 60 reales la arroba; cerdos de doce arrobas, de 42 á 43 una; idem de diez, de 38 á

ca) 1.º—Regularmente concurrido se ha visto el mercado celebrado ayer, aun cuando las entradas de granos han sido escasas; así es que se vendió todo enseguida con firmeza en los precios, quedando éstos con tendencia al alza, sobre todo el trigo.

El estado de los campos deja bastante que desear; la sementera ya se hizo en medianas condiciones, así que el nacimiento de los sembrados no resulta cual debiera; en este terreno es más conveniente el tiempo seco, que no como este año que ha sido muy abundante de agua.

En el mercado celebrado en el día de hoy han entrado 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 47 á 48 reales una; de centeno 60, de 33 á 34,50; de cebada 200, de 31 á 31,50; de algarrobas 200, de 42,50 á 43; de avena 50, de 22 á 22,50; garbanzos cocheros superiores, á 175; idem regulares, á 140; idem medianos, á 110; guisantes, de 38 á 39; castañas verdes, de 28 á 30; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 13; harinilla, á 9; cabezuela, á 8,50; salvadillo, á 8.—*El Corresponsal.*

León 2.—Los precios que han regido en el mercado de la fecha han sido los siguientes: Trigo, de 44 á 45 reales fanega; centeno, de 32 á 33; cebada, de 29,50 á 30; avena, á 21; garbanzos, de 96 á 106; habas, á 66; idem de color, á 60; titos, á 57; aceite, á 64 reales arroba; vino de la tierra, á 11 cántaro.—*C. M.*

Cantalapiedra (Salamanca) 3.—Los campos buenos, las compras animadas y el tiempo favorable para la agricultura. Han entrado en el mercado celebrado hoy, 420 fanegas de trigo, que se vendieron de 47 á 47,50 reales las 94 libras; de centeno 60, de 34,50 á 35 las 92 libras; de cebada 100, de 30 á 31 la fanega; de algarrobas 40, de 40 á 41; harina de primera, á 17 reales arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 13.—*El Corresponsal.*

De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 1.º—Nada de nuevo puedo decir á usted sobre transacciones de frutos del país; siguen en el mismo estado, poco más ó menos, que tengo á usted dicho en mis anteriores.

La jeja y caudal, para el consumo local, se vende á 52 reales fanega, y la cebada á 30, con pocas existencias y poca demanda. El vino (el de consumo en el país), se puede calcular á 8 reales, pues no hay ventas. De tinto de exportación no se ha hecho ninguna venta; sólo hubo una oferta de 7 reales, y no decidieron los tenedores.

La siembra se hizo con toda oportunidad, y ha nacido bien. Hemos tenido dos semanas de lluvias, nieves y hielos muy fuertes, y ayer y hoy un tiempo hermoso.

Los jornaleros con poco trabajo, pues aparte de las fiestas, es la época que menos se trabaja.—*A. J.*

De Navarra

Cintruénigo 2.—El estado de los sembrados es muy halagüeño, porque no han escaseado las lluvias.

La cosecha de aceituna puede decirse es nula; así es que el aceite está sostenido, detallándose á 14,50 pesetas arroba. La cosecha de vino fué corta, y por esto y las buenas clases que hemos elaborado, se paga el decalitro á 7 reales, con tendencia al alza.—*Un Subscriber.*

Mendavia 3.—Los sembrados prometen; lo contrario de lo que ocurrió el año anterior, el cual fué muy calamitoso para la agricultura, por la extraordinaria sequía.

La cosecha de cereales fué muy pobre, la de aceituna es nula y la de vino apenas si llegó á la cuarta parte del año anterior. El desastre fué general.

¡Quiera Dios que en el nuevo año tengamos cosechas que puedan compensar, en todo ó en gran parte, las enormes pérdidas que hemos tenido en 1896!

Precios: Vino tinto, á 9 reales cántaro (11,77 litros), calculándose las existencias en unos 20.000 cántaros; trigo, á 24 reales robo (28,13 litros); cebada, á 14.—*M.*

Tafalla 3.—Precios corrientes de esta plaza: Cántaro de vino viejo, á 2,50 pesetas; idem nuevo, á 2,25; cántaro de vino anisado, á 7,50; idem usual de vino, á 6,50; idem id. de orujo, á 5; el robo de trigo (28,13 litros), á 6,25 pesetas; idem de cebada, á 3,75; idem de avena, á 3,50.

Las existencias de vino viejo se calculan en unos 30.000 cántaros y de nuevo 200.000, sujetos los dos cálculos á variantes por la inseguridad de lo cierto, por las referencias de origen, que así se consiguen en el periódico.

Jornales.—La contratación se hace en plaza diariamente, lo que es muy malo: De 8 á 9 reales lo corriente; hay subidas momentáneas en algunos días.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

El día 2 del corriente mes publicó la *Gaceta* el Reglamento para la rectificación de las cartillas evaluatorias.

En el próximo número reproduciremos los artículos que más interesa conocer á los propietarios.

La última cosecha de vino en Francia se ha elevado á 44.656.153 hectolitros, y como la anterior sólo fué de 26.687.575, resulta que el aumento es de 17.968.578 hectolitros.

Los efectos de tan enorme producción no pueden sentirse mucho en nuestros mercados, porque la cosecha de España ha sido tan corta, que apenas si tenemos vino para cubrir las necesidades del consumo interior; en otro caso indudablemente tendríamos que lamentar notable baja en los precios.

La cosecha de sidra ha sido tan corta en Francia en 1895, que la estadística oficial la estima en 8.074.392 hectolitros contra 25.588.514.

Dicha producción es inferior en hectolitros 17.512.122 á la de 1895, y en hectolitros 6.271.456 á la media del último decenio.

En las cosechas de vino y sidra en Francia se da la coincidencia de que la primera ha subido lo que la última ha bajado.

La de vino ha tenido un aumento de 17.968.578 hectolitros, y la de sidra una baja de 17.512.122.

La cotización de los vinos acusa firmeza en Francia, España, Italia y Portugal, por más que las operaciones no son hoy activas.

De todas las comarcas de la Península recibimos muy gratas noticias sobre el estado de los campos. La cosecha de cereales promete ser abundante.

Habiendo circulado rumores en Tarazona (Zaragoza), respecto á que los ganados de aquel término municipal estaban atacados de la viruela, el alcalde dispuso que el inspector girase una visita de reconocimiento, resultando incierto cuanto sobre el particular se había dicho.

Dicen de Logroño: «La Diputación de Navarra se propone fundar en Pamplona una estación enológica costada de fondos provinciales, á cuyo efecto se está formando en nuestra escuela de la propia indole el oportuno presupuesto de gastos.»

En La Luz de la Comarca, de Caravaca (Murcia), hemos leído la noticia de haber aparecido una epidemia alarmante en los viñedos del distrito de Almodena.

El Ingeniero agrónomo de la provincia, Sr. San Juan, no ha podido clasificar la enfermedad; pero asegura que no se trata de la filoxera, y aconseja á los viticultores sembrar entre las cepas algunos bancos de patatas para observar si se propaga á estos tubérculos la enfermedad.

Es hoy teoría generalmente admitida que las leguminosas se proveen de nitrógeno por medio de los tubérculos nodulosos que se forman en sus raíces, los cuales deben ser los laboratorios donde se efectúan las combinaciones con el nitrógeno libre para hacerse asimilable á la planta. Estas combinaciones se cree son el resultado del trabajo de bacterias alojadas en los tubérculos, y que viven en simbiosis con la planta hospitalaria.

El Sr. Naudin ha ejecutado una serie de investigaciones sobre este punto, y de las cuales ha dado noticia á la Academia de Ciencias de París, que tienden á derribar la citada teoría. El citado botánico ha sembrado semillas de plantas leguminosas en tierra esterilizada por ebullición prolongada durante varias horas, y lo mismo estas semillas que otras exóticas han germinado bien en esas condiciones. La abundancia de productos albuminoides en las leguminosas no está, pues, según aquél, explicada, y cree debe atribuirse al protoplasma de esas plantas, dotado tal vez de la propiedad de absorber el nitrógeno libre, así como también el combinado de origen meteórico, por la influencia de la electricidad.

Un agrónomo alemán, Leibscher, da una regla para elegir simiente, con la esperanza de mejorar la cosecha en un 5 á 10 por 100.

El citado agrónomo ha observado que los tallos de trigo que tienen menos nudos dan más grano, y que si se siembra el trigo procedente de los mismos, transmite esta propiedad á su descendencia. Por lo tanto, un labrador que quiera mejorar la simiente debe escoger en la era los tallos que tengan menos nudos, y trillar sus espigas aparte para que sirvan sus granos de semilla.

Los tallos, cuyos entrenudos son más largos, son los que dan más grano; la regla no es sólo aplicable al trigo, sino que alcanza al centeno, á la avena y al maíz. Lo fácil que es comprobar la exactitud de lo indicado, es seguramente una razón para que procuren hacerlo los que no quieren seguir sistemas más complicados de formar simientes genealógicas.

Un apreciable colega de Zamora pregunta: ¿qué pasa en la estación enológica de Toro, cuando después de siete años de instalación no da señales de vida más que para cobrar sus sueldos los empleados?

Se conoce que continúa siendo copiosa en España la cosecha de los momios.

El azafrán, como todo producto que logra en el mercado precios elevados, es objeto, por parte del comercio de mala fe, de numerosas falsificaciones.

Una Revista científica refiere que, examinado hace pocos días un azafrán, que á primera vista nada ofrecía de particular, se encontraron hilos estilares amarillentos del mismo, con los que casi siempre se adultera aquél, y unos filamentos de naturaleza vegetal, muy abundantes, de color rojo azulado.

De las experiencias hechas se colige que dichos filamentos son estilos de una flor, probablemente de clave, que tanto abunda en España, valiéndose para darles coloración de la *fuchina acida*, utilizando la glucosa para fijar mejor el color.

La falsificación está tan bien hecha, que hasta los más expertos encontrarán no pocas dificultades para descubrirla.

El Centro de Labradores de Valladolid ha conseguido que algunos fabricantes de maquinaria agrícola, y gran número de labradores, expongan sus productos en el espacio local, donde dicha Sociedad está instalada.

En la estadística de viveros y arbolado en las carreteras hecha en toda España por orden del Ministerio de Fomento, ocupa Burgos el primer lugar con más de 100.000 árboles, y Cádiz y Castellón el último, con 1.300 á 5.000.

En Alemania se están haciendo experiencias, bajo la dirección del inspector

de buques Sr. Kock, para ver si la electricidad puede emplearse con provecho en los trabajos de extinción de la filoxera.

Hasta ahora van gastados más de francos 10.000 sin que los trabajos hechos permitan esperar ningún buen resultado. Desde un principio se ha luchado con dificultades técnicas y económicas de tal importancia que permitan augurar á los iniciadores de dicho pensamiento el fracaso más completo.

Hemos oído que la Asociación de Agricultores de España piensa celebrar en la primavera próxima una Asamblea de agricultura, con objeto de tratar algunas cuestiones de gran interés y actualidad.

El Sr. Cárdenas, Presidente de dicha Sociedad, sabe que cuando en las Asambleas de agricultores se ponen á discusión muchos temas, se pierde lastimosamente el tiempo y no se llega á ninguna solución práctica.

La riqueza olivarera se encuentra en estado de completa ruina, y el estudio de las plagas que han destruido este año la cosecha de aceituna y los medios de combatirla, sería labor muy provechosa que podía realizar la Asamblea de agricultores que trata de convocarse.

Un despacho de la Habana que publica el periódico *The Times*, dice que la producción del azúcar en el último año ha sido de 150.000 toneladas en vez de 1.100.000 que arrojó la estadística de los años anteriores.

La producción del tabaco ha alcanzado la cifra de 75.000 fardos, cuando en el año 1895 ascendió á 500.000.

En los pueblos de Vera y Lesaca de Navarra piensan dedicarse en gran escala al cultivo de la zanahoria de gran tamaño, como alimento del ganado, en vista del buen resultado que ha dado la plantación en Guipúzcoa.

En Tudela de Navarra se va á celebrar con gran pompa la Fiesta del Arbol. La Diputación foral ha facilitado las plantas y también contribuirá con algunos fondos.

En una Exposición inaugurada en Londres hace poco, ha presentado el doctor Schiel una máquina para ordeñar.

El doctor ha obtenido patente de invención, y cree que la propagación del aparato de referencia será muy rápida. La máquina para ordeñar es una especie de biberón de caucho y que imita los movimientos del ternero cuando mama.

Puede ser movido el aparato por la electricidad, el vapor ó la mano del hombre, pues sólo necesita la fuerza de un octavo de caballo-vapor para ordeñar dos vacas. Con ayuda de esta máquina, un solo obrero puede ordeñar fácilmente 10 vacas en doce minutos.

En Abril se celebrará en la capital de la vecina República un concurso agrícola y ganadero que tendrá verdadera importancia á juzgar por los preparativos que se están haciendo.

El lugar elegido para esta fiesta es la galería de máquinas de la última Exposición Universal.

Además de los productos agrícolas y hortícolas, se harán instalaciones de ganado lanar, de cerda y bovino, concediendo un lugar muy preferente en el concurso á los mejores animales reproductores de todas clases que se presenten. Los vinos, sidras y aguardientes, serán objeto de estudio detenido.

Por el Ministerio de Agricultura se hacen activas gestiones para conseguir que tenga el mayor lucimiento la Exposición de aparatos y maquinaria agrícola.

Deseando el Ayuntamiento de Oviedo propagar los conocimientos agrícolas entre los labradores del Concejo, trata de adoptar como libro de texto en sus escuelas un Manual de agricultura práctica propio para el territorio, clima y producciones de su término municipal, y al efecto acordó abrir un concurso entre los Maestros de escuelas del Concejo para obtener dicho libro, que ha de desarrollar los puntos que indica en el anuncio en pocas lecciones, y sin que excedan sus dimensiones de 100 hojas en cuarto.

En Andalucía empiezan á sentirse los efectos de la crisis jornalera.

La pérdida de anteriores cosechas, unida á los males por que hoy atraviesan, hacen que todos los trabajos estén paralizados y con ello que la situación sea por extremo angustiosa.

En muchos pueblos centenares de jornaleros van de casa en casa pidiendo limosna, escoltados por la Guardia civil, enviada por las autoridades, temerosas de que se produzcan desmanes.

El Diputado á Cortes por Puigcerdá, Sr. Marqués de Santa Ana, ha entregado al Ministro de Hacienda una exposición de la Liga de productores del principado de Cataluña, pidiendo se efectúen gestiones para que se hagan modificaciones en determinadas tarifas del convenio vigente con Suiza, que termina en 31 de Diciembre de 1897. Se pide también que la Dirección general de Aduanas verifique un estudio completo de los resultados obtenidos en el comercio de importación y exportación por las naciones no convenidas, á las que se aplican, por las leyes de 10 de Julio de 1894, las ventajosas del referido convenio y las de los demás convenios comerciales que en Enero del propio año se pusieron en vigor. Este estudio ha de hacerse también extensivo á los beneficios obtenidos por España.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERA
Día 5
París á la vista..... 24 75
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 31 50
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



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

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

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole 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 cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

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

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

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

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

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

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

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

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

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

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE LORENZO RACAUD Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos

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.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente *A los viticultores*, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

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

GRANJA-MODELO DE ÁLAVA Se venden terneros de raza Schwitz (Suiza) para la reproducción, de dos á diez meses de edad, así como también crías de cerdo de distintas razas. Para precios y condiciones dirigirse al Director.

Los vinos que tuercen ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios, picados, etc., se corrigen

Conservación y mejora de los vinos débiles y de exportación, dirigirse con sello á F. MONTERO Faltan agentes

BOCOYES Bocoyses de roble americano de 600 litros de cañada, á 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, á 46; medias bocoyes de 330, á 24; bordsales de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; idem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10. Sobre vagón en Bilbao Dirección: Taller mecánico de Zuricaldy Echevarria y Compañía, BILBAO.

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 confian. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS 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 agnientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

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

Hijos de JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Compra y venta de minerales. Botellas, fabricación francesa especial para vinos y licores. Duelas de todas procedencias, clases elegidas y bien secas. Cementos de Portland legítimos. Aduana, tránsito y consignación de mercancías. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados. Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases. Anti-sarnoso El Fenix, cura la sarna y misceria del ganado lanar.

ACIDO TARTRICO garantizado para la vendimia Pídanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel, núm. 1, á 45 pesetas.

PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas, *Prensas y bombas para trasego*.—Catálogos gratis.

ALAMBIQUES de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.

TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

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

VINOS DE CHAMPAGNE Venta de vinos de España á comisión Consignatario, tránsito, almacenaje, avances sobre mercancías. PEDRO SOLER EPERNAY (Marne).—FRANCE INSTRUCCION PRÁCTICA para el uso racional de los abonos químicos Folleto de 16 páginas, utilísimo para los agricultores.—Se remite contra un sello de 25 céntimos de peseta.—Dirigir los pedidos á su autor, D. Julián Ortigosa, calle de Benito Gutiérrez, 1, tercero izquierda.—Burgos.

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 e Italia...

Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón.—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta...

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...

Ganado lanar y cabrio, por Aragón.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras...

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid...

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, madera, acetos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra...

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 Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave...

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...



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

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

Table listing ship names and capacities: Alicia, de... 4.500 tons; Sera, de... 3.500 tons; Pedro, de... 5.500 tons; Guido, de... 5.500 tons.

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien...

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.

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS. Arados, Aventadoras, Guadañadoras, Rastros, etc. ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona

DESTILACION CONTINUA. NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO. DEROY FILS AINÉ. PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

INSTITUTO LA CLAIRE para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino por el método PASTEUR. Director: D. JAMES BURMANN. LE LÖOLE (Suiza). AGENTE GENERAL PARA ESPAÑA Y PORTUGAL: A. M. GASCHEN-KOLLER

EGROT. APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR. ALCOHOL á 40° SIN REPASAR. APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO

A LOS VINICULTORES. Desacidificador por excelencia. Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos.

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA. PRENSAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA). Privilegiado en España y el Extranjero.

VALLS HERMANOS. INGENIEROS CONSTRUCTORES. TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN. 19, Calle de Campo Sagrado, BARCELONA

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA. GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA. Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

GRANJA DE SAN JUAN. GRAN ESTABLECIMIENTO DE AGRICULTURA Y ARBORICULTURA. Esta Granja ofrece en la presente temporada toda clase de árboles en ella cultivados á los precios sumamente económicos que se detallan á continuación.

MILDEW. ANTRACNOSIS, HIELOS TARDÍOS. Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. La crónica aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios...

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER. Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria. Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor...

VINICULTORES ENOSOTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS. El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Maquinaria para la molienda de la aceituna. DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA. Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas.