CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.
(ESQUINA Á LA DE ALFONSO XII)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXXI || **Miércoles 16 de Diciembre de 1908.** || **NÚM. 2.398**

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

Gran surtido en VARIEDADES de autenticidad garantida. Barbados, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Couderc, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 343-14.

156 y 405 Seibel son muy resistentes á la filoxera, sequía, mildiu, oidium y black-rot, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos, y que no excedan del 34 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, buen aroma, rico en extracto seco, alcohol y acidez y gusto franco, habiendo agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Couderc, es casi indemne á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espino. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Couderc se han aclimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras mediocres. La producción de 156 Seibel, á la cuarta hoja, ha sido de 1 ½ á 2 ½ kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 á 4 ½ kilos.

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

Los híbridos citados son los que mejores resultados vienen dando en los campos de experimentación de la Rioja Alta. De 156 Seibel y 132-11 Couderc se van haciendo plantaciones de alguna importancia, y no hay duda que el cultivo de estas dos valiosísimas cepas se extenderá rápidamente en las comarcas que las tienen en ensayo y pueden apreciarse las cualidades de que están dotadas.

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—*Barbados:* 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Couderc, á 140.—*Estacas:* 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal.—Madrid.

REGLAMENTO
de la ley de Alcoholes.

El nuevo Reglamento de la ley de Alcoholes consta de 17 capítulos.

De todos y de cada uno de ellos damos una síntesis, que permitirá formar juicio del alcance de la reforma.

Los dos primeros capítulos apenas ofrecen variantes de interés, refiriéndose á las disposiciones de carácter general y á la importación.

El tercero comprende las disposiciones generales aplicables á todas las fábricas de destilación de aguardientes y alcoholes neutros.

El cuarto se contrae al régimen de las fábricas de alcohol vínico, ya se hallen intervenidas directamente por los Inspectores ó simplemente inspeccionadas.

Conviene advertir, por el interés que encierra, que este capítulo presenta una variación esencialísima con relación al anterior Reglamento, variación que consiste en que las fábricas inspeccionadas deberán trabajar por días completos de veinticuatro horas, y en las liquidaciones se tendrán en cuenta los días de trabajo, la potencia productora del aparato y la riqueza alcohólica de las primeras materias empleadas en la destilación.

Quedarán sujetos á este régimen los cosecheros que antes destilaban con franquicia; en adelante habrán de satisfacer la cuota de 20 pesetas por hectolitro, cualquiera que sea el destino de la producción.

Se establece además en el capítulo á que nos contraemos que los cosecheros que no tengan aparato y deseen destilar los residuos de la vinificación para aprovechar el alcohol en el consumo propio de su casa, podrán hacerlo en los alambiques que los Ayuntamientos instalen para el servicio de los vecinos que se hallen en este caso.

El capítulo 5.° no ofrece apenas variaciones sensibles y se refiere á las fábricas de alcohol industrial.

En el capítulo 6.° sucede lo propio. Trata de las fábricas de rectificación de alcoholes.

El capítulo 7.° habla del alcohol desnaturalizado; pero se ha procurado incorporar al texto del mismo todas las disposiciones publicadas con posterioridad al Reglamento antiguo.

El capítulo 8.° determina el régimen de la fabricación de aguardientes compuestos y licores, clasificando las fábricas en tres grupos, á saber: 1.°, fábricas que producen aguardientes compuestos, destilando directamente las primeras materias; 2.°, fábricas que destilan aguardientes compuestos y producen á la vez alcoholes neutros; y 3.°, fábricas que elaboran aguardientes compuestos con alcohol recibido de otras fábricas.

Las fábricas comprendidas en el primero y segundo grupos quedan sujetas á un régimen análogo al de la destilación de aguardientes neutros; pero las del tercer grupo están exentas de todas las formalidades, menos de las referentes á la contabilidad y balance trimestral.

El capítulo 9.° es completamente nuevo y del mayor interés. Responde á una finalidad útil y práctica, como es la de reglamentar la importación, producción y circulación de las esencias que generalmente se emplean en la preparación de aguardientes compuestos, con objeto de defender de la concurrencia ilícita á los fabricantes que paguen la patente, únicos que podrán recibirlas y emplearlas.

El 10 se refiere á los almacenistas y detallistas. Como no tiene variaciones importantes, no las consignamos.

El capítulo 11 trata de la liquidación y pago del impuesto. La liquidación se practicará en forma análoga á la establecida hasta ahora para la cuota de fabricación; pero el pago habrán de hacerlo directamente los fabricantes en las Administraciones de la Renta, salvo en el caso de que el pago se haga en pagarés, que deberán realizarse en las capitales de provincias.

Las patentes se pagarán en un solo plazo cuando no excedan de mil pesetas; pero las de clase superior se harán efectivas en cuatro plazos trimestrales.

Las precintas se pagarán en el momento en que los fabricantes las reciban de la Administración, y su importe podrá consignarse también en pagarés.

El capítulo 12 afecta á la exportación, reglamentándose, por ahora, la exportación de los vinos dulces, alcoholes neutros y desnaturalizados y aguardientes compuestos y licores, que serán los únicos que darán derecho á la devolución del impuesto.

En los vinos dulces se distinguen, para los efectos del abono, los que marquen hasta 8° del areómetro Baumé ó que tengan mayor graduación.

Para hacer los abonos en los que excedan de esta graduación, será necesario obtener muestras que serán analizadas en la Dirección del ramo.

El 13 se refiere á la reglamentación de las devoluciones y de las cancelaciones, y el 14 á la circulación.

En la circulación se exime del visado á los vendís que expidan los almacenistas.

Los restantes capítulos hasta el 17, se refieren á reglas de la Administración.

Lleva, además, el Reglamento las disposiciones transitorias para determinar la forma en que han de satisfacer el impuesto de los aguardientes y alcoholes de todas clases que existan en poder de los fabricantes, almacenistas, fábricas de aguardientes compuestos y licores y fábricas de vinos.

El artículo adicional dispone que la modificación de los arbitrios municipales sobre las cuotas del Tesoro, fijadas en las tarifas del consumo personal de los alcoholes, no se aplicará en los casos en que tales arbitrios estuvieren arrendados, hasta tanto terminen los contratos de arriendo.

Cuando los Ayuntamientos celebren nuevos contratos de arriendos, será cuando se reducirán los arbitrios municipales á 20 pesetas por hectolitro, según determina el artículo 1.° de la ley.

LO QUE PRODUCE UN GRANO DE TRIGO

Ahora que la mayor parte de los labradores concluyen la siembra, muchos nos habremos dicho: si recojo siete simientes de trigo y catorce de cebada, regular cosecha; si recojo diez y veinte respectivamente, buena, muy buena; y si de ahí pasa, superior.

Les voy á referir lo que me produjo á mí el trigo, no por robos, sino por granos. El año 1903, con motivo de poner á San Isidro Labrador (ahora Patrón del Sindicato de esta villa) cabezas de trigo en la solemne fiesta y procesión que en su honor se celebra en Alló, sembré en un jardín que tengo dentro de mi casa siete granos de trigo de mi cosecha y bien elegidos, á la distancia de 30 centímetros uno de otro; eché debajo del grano un puñado de mineral y los regué. Nacieron los siete muy bien, siendo objeto de mi recreo más que las variadas flores que los rodeaban. Crecían admirablemente: si tardaba en llover, los regaba continuamente al caer el sol. Llegó el 15 de Mayo, pero las cabezas no habían salido del zorrón de las plantas; proporcioné otras más adelantadas para el Santo, y éstas dejé ya hasta la cintura de altas.

Seguílas cuidando con el mismo esmero que hasta entonces y de nuevo las eché mineral; viendo su grande lozanía, fijé unos palos gruesos, á los cuales até con unas cuerdas las espigas para que se sostuvieran derechas.

A su debido tiempo arranqué los siete granos con sus productos, y dieron el siguiente resultado:

Primer grano ó matarrón, 49 espigas; segundo ídem, 23; tercer ídem, 40; cuarto ídem, 44; quinto ídem, 49; sexto ídem, 37; séptimo ídem, 32.

De manera que entre los siete granos produjeron 274 hermosas espigas; calculando á 37 granos cada una, resultan 10.138 granos de trigo, que, repartidos entre los siete sembrados, son á 1.448 simientes cada grano.

Guardo en mi poder y tengo á la vista los números 2, 3, 6 y 7; los números 1, 4 y 5 los regalé.

Esto es, en realidad, lo que me produjo cada grano de trigo.

Conque á sembrar claro, buena simiente y en terreno bien trabajado y abonado.

PEDRO LACARRA.

Alló (Navarra) 1908.

La defensa contra la mosca del olivo.

La mosca del olivo *(Dacus olea)* es uno de los insectos que más estragos causan en los olivares de Andalucía. Este insecto, que vive dentro de la aceituna, se produce de un modo rapidísimo y acaba con la cosecha si no se pone pronto remedio á sus daños.

Como es lógico, se ha estudiado mucho el problema de su destrucción durante los últimos años, proponiéndose diversos insecticidas, de mayor ó menor eficacia y de más ó menos fácil aplicación. A juicio nuestro, ninguno de estos insecticidas reune las ventajas que el propuesto por el doctor Cillis en Italia y sancionado por el éxito desde el año 1907, en que comenzó á aplicarse.

Las dos fórmulas del doctor Cillis son las siguientes:

PRIMERA FÓRMULA

Melaza, 65 gramos; miel, 31; glicerina, 2; arseniato de sosa, 2.

SEGUNDA FÓRMULA

Melaza, 40 gramos; miel, 40; arseniato de sosa, 2; agua, 18.

Estas composiciones se aplican con pulverizadores ó con brochas, de modo que alcancen al fruto, para que el insecto perezca envenenado por la acción del arseniato de sosa.

NUEVOS PÓSITOS

De la Memoria anual reglamentaria de la Delegación Regia, resulta que han sido fundados los Pósitos de Villar de Plasencia; Las Jurdes, Yecla, Cifuentes de Rueda, Torralba, Abalos, Lluchmayor, Ogíjares, Almenara, Fuentidueña de Tajo, Sotalvo, Villares de Saz y Valverde del Júcar, que hacen en total 13 Pósitos de nueva creación, á los que se ha dotado con la suma de 99.000 pesetas, y se ha robustecido el capital de los establecimientos de Vara de Rey, Navas del Marqués, Meco, Pozorrubio, Imón, Olmeda de la Cebolla y Soto de Cerrato, con la suma total de 17.500 pesetas.

El resumen hecho del capital total que poseen los Pósitos es el siguiente:

	Pesetas.
En metálico.....	47.363.684
En semillas: En trigo, kilogramos 154.678.864, á 26,75 pesetas los 100 kilos, 41.376.596; en cebada, 901.635 ídem, á 18,75 ídem íd., 169.056; en centeno, 9.186.665 ídem, á 19 ídem íd., 1.745.466; en otras semillas, 2.212.181 ídem., á 18 ídem íd., 398.192. Total..	46.689.311
Otros valores.	
En fincas rústicas ó urbanas, papel del Estado, censos, etc..	3.385 228
TOTAL.....	94.438.022
Cantidades facilitadas por los Pósitos al Estado, á las Provincias y á los Municipios...	206.396.613
TOTAL GENERAL.....	300.834.840

LA ZAFRA Y EL TABACO
EN CUBA

	Centrales.	Sacos.
Habana.....	27	955.809
Matanzas.....	24	709.636
Cárdenas.....	24	863.448
Cienfuegos.....	27	1.187.050
Sagua.....	20	382.888
Caibarién.....	13	589.935
Guantánamo.....	9	337.198
Cuba.....	3	81.155
Manzanillo.....	9	377.748
Santa Cruz del Sur....	1	87.757
Nuevitas.....	2	120.007
Júcaro.....	2	69.890
Jibara y Puerto Padre..	5	743.451
Zaza.....	2	88.225
Trinidad.....	1	37.593
Central Jatibónico.....	1	101.917
TOTAL.....	170	6.733.707

961.958 toneladas.

La zafra última acusa una baja en el número de ingenios de más de 8,50 por 100; que se molió un 35 por 100 menos, obteniéndose también de menos un 32 por 100 en toneladas inglesas de azúcar. El rendimiento aumentó en poco más del 5 por 100, debido á mejora de precio en el mercado.

***

Según la notable revista *El Tabaco*, que dirige el Sr. Franco y Orts, la rama producida este año, comparada con la producida el anterior, dió el resultado siguiente:

	1907	1908
Vuelta Abajo.....	187.094	212.302
Semi Vuelta.....	13.374	13.791
Partidos.....	34.593	20.458
Matanzas.....	848	413
Santa Clara ó Villas....	58.868	114.362
Puerto Príncipe.....	988	469
Santiago de Cuba.....	9.871	8.698
TOTAL.....	305.636	379.493

De manera que, considerando como pertenecientes las anteriores cantidades á cada uno de los años indicados como parte del total que ha de publicarse en 31 de Diciembre, tenemos que de la cosecha actual han llegado hasta el 8 de Octubre 73.857 tercios más que hasta igual fecha de 1907.

EXPOSICIÓN DEL SINDICATO
DE EXPORTADORES DE VINO DE LA RIOJA

Sr. Presidente de la Comisión Parlamentaria dictaminadora en el proyecto de ley para el fomento de las industrias y comunicaciones marítimas nacionales:

El «Sindicato de exportadores de vino de la Rioja» tiene el honor de dirigirse á V. S. adhiriéndose á las pretensiones formuladas por el Centro de la Unión Ibero-Americana de Vizcaya y Cámara de Comercio de Bilbao, las que suscribe con todos sus antecedentes y fundamentos, sin reserva de ninguna clase, é insistiendo especialmente en los dos puntos que pasa á exponer:

El impuesto de una peseta sobre tonelada neta de registro por cada viaje de navegación de altura á todos los buques que efectúen operaciones de tráfico en puerto español, lo considera este Sindicato altamente perjudicial para los intereses comerciales del país, porque bajo las apariencias de favorecer la navegación regular con el precepto del párrafo segundo del artículo primero, lo que se favorece es á las Compañías que, montando los servicios con escaso número de barcos que repitan viajes, han de resultar protegidas, mientras que se perjudicará á aquellas otras que por sus numerosas flotas y multiplicidad de líneas no pueden destinar los mismos buques á repetidas rutas, sin embargo de hacer servicios perfectamente regulares con variedad de barcos.

Por otra parte, si los buques vagabundos sugieren el temor de desorganizar el mercado de fletes, temor muy problemático y hasta infundado si los favorecidos por las primas ó subvenciones no abusan de la situación, en cambio, y esto es más positivo, constituye una sana amenaza para evitar confabulaciones egoístas, tan propicias á realizarse en negocios que, como la navegación de altura, no están al alcance de todas las fortunas.

Y además, sea cual fuere el nombre y base del impuesto, el armador no ha de sufragarlo de su peculio particular, lo cargará al debe del barco y querrá compensarlo con el aumento del haber que le sufraga el cargador, de donde resulta siempre que la pseudo-protección á la navegación regular quedará trastrocada prácticamente en un gravamen á la exportación, base de impuesto que seguramente no pensaría invocar la Comisión informadora.

El otro punto es el contenido en la letra D, base quinta, artículo 17 del dictamen, y se cita sólo al efecto de manifestar que este Sindicato considera imprescindible que se fijen en la ley, de manera bien concreta y terminante, las condiciones que garanticen que las Compañías subvencionadas y *las que obtengan primas*, no sólo no han de cobrar al productor español más flete que al similar extranjero, sino que en ningún caso lo percibirán superior al que otras líneas designen en los principales centros europeos de navegación.

Este Sindicato cree que por mucho que se favorezcan las comunicaciones marítimas nunca se consolidarán las industrias correspondientes si el auxilio no repercute en el desarrollo comercial del país, y, por consecuencia, todo cuanto la ley tienda á favorecer éste constituirá un nuevo apoyo que se presta á aquéllas.

Esta armonía de intereses navieros-comerciales, que bien puede calificarse de axiomática, viene desconociéndose en la práctica por los que están más llamados á procurarla, según demuestran los siguientes datos:

Flete medio del vino de Bilbao á Montevideo y Buenos Aires, 25 pesetas tonelada.

Flete del vino de Bilbao á la Habana, mitad de navegación, 40 pesetas tonelada.

El flete para el Plata es módico, como en el resto de Europa; el de la Habana es elevadísimo, un 33 por 100 más que desde Barcelona y un doble que desde Southampton; pero es que el primer servicio lo hacen Compañías libres y al segundo concurre la subvencionada por el Estado español, á quien se atribuye el *trust* formado para mantener ese tipo de flete. Este Sindicato no tiene pruebas y por ello no se lo atribuye, pero la inculpa de que, estando obligada, no contribuya á establecer fletes más económicos, siquiera como los que cobra en Barcelona, donde no hay *trust*.

Este hecho, que apoya nuestras pretensiones más que todas las razones que pudiéramos aducir, nos obliga á molestar la atención de V. S. para que en la discusión se introduzcan las enmiendas que conduzcan á fomentar el desarrollo comercial de la nación, paralelo al de las industrias marítimas y que puntualizamos á continuación:

1.ª Supresión del impuesto que crea el artículo primero.

2.ª Que de mantenerse, no se limite el beneficio que establece el párrafo segundo á un solo buque que repita viajes, sino que el abono

hecho por un barco de tres pesetas tonelada, se entienda aplicable á los que de la misma Compañía repitan el viaje de altura iniciado por aquél, durante doce meses, con servicio regular.

3.ª Que se fijen en la ley garantías suficientes para que las Compañías subvencionadas no cobren al producto español flete mayor que al similar extranjero, ni que sea superior al que otras líneas devenguen en los principales puntos de Europa para viajes análogos.

4.ª Que estas garantías sean extensivas á los armadores de buques que resulten favorecidos por las primas que establecen los artículos sexto y séptimo.

5.º Que se suprima el límite de tonelaje indicado en la letra *e*, base 5.ª del artículo 17, y que entre los productos cuya exportación ha de favorecerse, se dé preferencia, ó siquiera proporcionalidad, á los obtenidos de la agricultura nacional.

Por todo lo cual este Sindicato suplica á la Comisión parlamentaria que dignamente preside V. S., se digne aceptar las condiciones expuestas, al propio tiempo que las á que al principio se ha adherido.

Dios guarde á V. S. muchos años.

Haro 29 de Octubre de 1908.—Sindicato de Exportadores de Vinos de la Rioja. El Presidente, *M. Izarra.*

A LOS OLIVAREROS ANDALUCES

Molienda de la aceituna y prensado de la masa.

Dentro de tres ó cuatro días, siguiendo la práctica corriente en esta región, abren sus puertas los molinos aceiteros y empieza la molienda del fruto, que en el presente año no podrá prolongarse mucho, por la escasez de aceituna que, en la mayoría de los pagos, ofrece el arbolado. Ya se recordará que en la primavera última el despojo del esquilmo, que se presentó en gran abundancia ofreciendo una cosecha exuberante, se hizo en pésimas condiciones, combatido por los agentes atmósféricos reinantes, y que durante el verano que acaba de salir apenas ha llovido, calcinando los excesivos calores que hemos sufrido los troncos y ramas de los árboles, y privando al fruto del jugo necesario para nutrirse y engordar. La cosecha, por tanto, es de suponer sea corta en la región, si bien las considerables existencias de la anterior que quedan en almacenes mitigarán un poco los efectos del alza de los precios.

Cualquiera que pueda ser, pues, la importancia de la presente cosecha, es indispensable que nuestros olivicultores y fabricantes no olviden las buenas prácticas que deben poner en ejecución para obtener aceites finos, cuyo mayor precio en el mercado les indemnice de la exigüidad de la producción. Y entramos en materia.

Depositada en el local destinado al efecto en el molino toda la aceituna cogida el día anterior, se dará principio á la molienda, estando al efecto muy limpios, hasta la exageración, con una disolución de sosa cáustica, todos los artefactos que á ella se destinan, y recién blanqueadas con cal todas las dependencias de la fábrica, empezando á conducir sacos ó espuertas llenos de las aceitunas recolectadas el día anterior y vertiéndolas directamente en la tolva del molino, pasando desde ella al empiedro para ser triturada sin que antes haya sufrido ninguna operación de lavado, deshuesado ni desgranado; es decir, que toda la aceituna fresca debe ser molida tal y como llegó del campo.

Esto en cuanto se refiere á la destinada á la fabricación de aceite fino, pues en cuanto á la otra, ó para aceite corriente, también se debe verificar su molienda en la misma forma y diariamente, si se dispone de dos empiedros; pero disponiendo sólo de uno, no nos ocuparemos de ella y la dejaremos entrojada hasta terminar la fresca y sana. En este caso, ó sea cuando sólo se disponga de un empiedro ó moledero y un solo aparato para la presión, se trabajará diariamente tan sólo la aceituna destinada á aceite fino, aunque de ella haya que hacer dos clases de aceite, procediendo para su molienda y prensado en la forma siguiente:

Una vez trituradas y reducidas á masa todas las aceitunas necesarias á hacer una prensada de aceite fino, se hará cesar el movimiento de rulo ó rulos del moledero, siempre que no sea necesario que continúe trabajando para la prensada siguiente, con el fin de que las masas estén el menor tiempo posible, después de trabajadas, en contacto con el aire, y se procederá inmediatamente á cargar la prensa ó viga de que se disponga, llevando la masa á los capachos, con los útiles que se empleen, perfectamente limpios, depositándola en los mismos en las proporciones que se acostumbre hacer en la localidad, y poniendo el número de capachos que el operario juzgue conveniente, según los usos del país, pero teniendo muy presente que todos han de llevar masa nueva completamente. Una vez colocados en la prensa todos los capachos, se procederá á hacer la presión muy despacio, no debiendo llegar en el aprieto nada más que á la mitad de la presión á que generalmente se trabajan los aceites corrientes, dirigiendo todo el aceite que se haya obtenido hasta llegar á dicha presión, á un pozuelo especial, construído con el único fin de que reciba el caldo procedente de los primeros aprietos en frío y que se destinará únicamente al aceite fino.

Se seguirá ejerciendo esta primera presión en frío hasta llegar á completar el aprieto con toda la presión de que se disponga; pero el aceite, agua de vegetación y alpechín obtenidos desde que se llega á la mitad de la presión, serán dirigidos á los pozuelos ordinarios que se destinen á aceites corrientes.

Terminada esta primera presión en frío se procederá á descargar la prensa, y sacando los capachos de la misma, se les vaciará de la masa en ellos contenida, desmenuzándola en máquinas á propósito con la mano ó en agua hirviendo, á cuya masa se le hará sufrir otras dos presiones, aguándola, pero teniendo presente que el líquido procedente de estas segundas presiones con agua caliente debe ser recogido también en los pozuelos ordinarios destinados á aceite corriente.

Después de verificada cada prensada de masas destinadas á aceites comunes, y antes de cargar nuevamente los capachos de masa fresca, se hará sufrir á todos los organismos que han intervenido en la presión un enérgico lavado con agua hirviendo, para que queden completamente limpios de las partículas de masa que pudieran haber quedado del aprieto último, y que no conviene puedan ser arrastradas al pozuelo del aceite fino al verificar la siguiente primera presión en frío.

La manera más conveniente de verificar este lavado es estableciendo una tubería desde la caldera del agua que vaya á parar al aparato de presión y que lleve en su extremo una manga de lona terminada en regadera, para poder dirigir el agua á los sitios que se desee.

En el caso de disponerse de un solo moledero, pero de dos aparatos para la presión, se operará también á diario solamente con aceituna fresca destinada á aceite fino, con el mismo esmero y cuidados ya dichos; pero se destinará uno de los aparatos de presión, con su correspondiente pozuelo, tan sólo á las primeras medias presiones en frío, y la otra prensa á las segundas presiones aguadas, teniendo cuidado de recoger en los pozuelos destinados á aceite corriente los caldos procedentes de estas presiones, como asimismo el que resulte de la segunda mitad del aprieto en frío verificado en la otra prensa.

Cuando en la fábrica existan dos empiedros y dos aparatos para la presión se podrá trabajar diariamente, sin tener que atrojar ninguna, toda la aceituna traída del campo, siempre con la esmerada limpieza ya dicha, destinando un empiedro á la molienda de la aceituna sana y fresca y el otro á la que no lo es, y verificando únicamente las primeras presiones en frío en uno de los aparatos que para las mismas se destine, con su correspondiente pozuelo para aceite superior; pasando las masas, una vez verificado el primer aprieto, á la otra prensa, en donde se han de trabajar las masas procedentes de las aceitunas dañadas, caídas ó sucias, en unión de las cuales han de pasar á los capachos procedentes de los primeros aprietos en frío para sufrir los dos aprietos subsiguientes con agua caliente.

En este último caso, á la aceituna destinada á aceite común, aunque trabajada separadamente de la otra, ha de hacérsele sufrir también tres presiones, una en frío y dos escaldadas, aunque los caldos procedentes de dichos tres aprietos, como asimismo el que lo sea de la segunda mitad del primer aprieto de las otras dos masas de aceite fino, han de pasar á los pozuelos destinados á aceite corriente.

Como se ve por lo anteriormente dicho, sólo en el caso de disponerse de dos molederos se trabajará diariamente el fruto caído, sucio, magullado ó dañado, aunque separado en absoluto del destinado á aceite fino, llevándose á cabo su molienda y prensado por los procedimientos acostumbrados en cada localidad, sin más requisito que hacer la primera presión en frío y con excesiva limpieza.

Otro día dedicaremos otro artículo al lavado de los aceites y á su almacenaje, de cuyas operaciones depende el que los aceites obtenidos conserven su pureza y bondad según la clase de fabricación á que hayan sido sometidos.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Villanueva de Córdoba 13.—Después de la montanera han tenido los cerdos importante baja, que ocasiona grandes pérdidas á los que se dedican al engorde ó cebo de dicho ganado. La baja, en mi concepto, débese á que se ha criado excesivo número de cerdos.

Los cebados se han conseguido hasta 10 pesetas arroba, en vivo, y á 11 los más caros.

Hermosa la sementera. El trigo blanco, á 13 pesetas fanega, y la cebada, á 5,75.

El aceite añejo, á 14 pesetas arroba.—*P.*

*** **Gaucín** (Málaga) 13.—Buenos los campos, mediana la cosecha de aceituna y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, de 15 á 17 pesetas fanega, según la clase; cebada, á 10; habas cochineras, á 15; garbanzos, á 25, 30 y 35; maíz, á 13,50; lanas sucias, á 18 pesetas arroba, las blancas y 17 las negras; pieles de cabrito, á 2 una; ídem de cabra, á 3,75 y 4.

*** **Sevilla** 12.—Tendencia indecisa en el mercado de aceites, retraídos los compradores y exigentes los vendedores; los precios no son fijos, varían todos los días, lo que es un mal. Partidas de nuevo se han cotizado desde 59 á 61,50 reales arroba. Por ferrocarril bajan al muelle, para embarcar, regular cantidad de vagones.

La cosecha de aceite es muy escasa en general.

Sigue acusando firmeza el mercado de granos. He aquí los precios: Trigos, de 31,50 á 32 pesetas los 100 kilos, los duros; 30 á 31 el candeal; 29,50 á 30 el barbilla y 28 á 29,50 el tremés; cebada, de 20 á 21; avena, de 17 á 18 la gris y 16,50 á 17 la rubia; maíz, de 21 á 21,50; habas, de 22 á 22,50 las mazaganas y 20,50 á 21,50 las cochineras; altramuces, de 12 á 12,50; arvejones, de 17 á 17,50; garbanzos, de 44 á 47 los gordos, 34 á 35 los medianos y 29 á 31 los chicos; alpiste, de 32 á 35 la clase superior y 22 á 24 la corriente.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,60 á 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,50 á 1,70; por vacas, toros y bueyes, de 1,35 á 1,60; por carneros y ovejas, de 1,35 á 1,50; por cerdos, de 1,35 á 1,40.—*C.*

*** **Setenil** (Cádiz) 13.—Buenos los campos y regular movimiento en el mercado, en el que rigen los siguientes precios: Trigo común, á 58 y 59 reales fanega; cebada, de 34 á 35; avena, á 22; maíz, á 44; habas, á 40; yeros, á 38; garbanzos buenos, á 120 y 117; bellotas, de 24 á 30, según la clase; patatas, á 9 reales arroba; queso del país, á 80; pimientos encarnados, á 18 reales el ciento; pieles de cabra, á 16 reales una; ídem de cabrito, á 3.—*El Corresponsal.*

*** **Antequera** (Málaga) 13.—La cosecha de aceituna resulta peor todavía de lo que se temía. El estado de los sembrados es muy satisfactorio.

Precios: Trigo, á 14 pesetas fanega; cebada, á 6,75; avena, á 6; maíz, á 13,75; habas, á 10; yeros, á 9,10; garbanzos, á 18; aceite, á 15 pesetas arroba; cerdos en vivo, á 13,75.—*C.*

*** **Palma del Río** (Córdoba) 13.—Mediana la cosecha de aceituna, detallándose el aceite fresco á 14 pesetas arroba y el añejo á 15.

Hermosos los campos y firmes los granos y harinas.

Precios: Trigos, á 13,50 pesetas los duros y 13 los blanquillos; cebada, á 6,75; maíz, á 12; habas, á 11 las de aguadulz y 12 las cochineras; yeros, á 11; arvejones, á 10; garbanzos, á 30 los tiernos y 20 los duros; harinas, á 4,62 pesetas las de primera clase y 4,50 las de segunda.—*C.*

DE ARAGON

Zaragoza 13.—Muy encalmado el mercado de granos por las exigencias de los tenedores; el comprador no acepta, en general, los precios que piden los tenedores, y por esto se opera lo más preciso y urgente. Me refiero á los trigos, que tienden á bajar, cotizándose: Catalán monte, de 42 á 43 pesetas cahiz de 179,36 litros; hembrilla, de 40 á 41; huerta, de 39 á 39,50. La cebada de pienso, de 17 á 21 pesetas el cahiz de 187 litros; maíz, de 21 á 22; avena, de 16 á 17. Las harinas de primera fuerza, de 40,50 á 41 pesetas saco de 100 kilos; ídem entrefuerte, de 37,50 á 38; ídem blanca, de 36,50 á 37; ídem de segunda de fuerza, de 31 á 32.

La cosecha de aceituna es corta en general, y los aceites están caros.

En vinos poco movimiento.

Buenos los campos. El tiempo ha refrescado mucho: es ya propio de la estación invernal. Los sembrados tempranos están hermosos.—*C.*

*** **Alcañiz** (Teruel) 13.—Buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Aceite fino de segunda presión, á 15 pesetas arroba; vino tinto, á 1,50 pesetas cántaro; trigo de monte, á 40 pesetas cahiz; cebada de ídem, á 18; avena, á 14; maíz, á 22.—*C.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Criptana (Ciudad Real) 9.—Como la vendimia se hizo en general en muy buenas condiciones, los mostos elaborados son excelentes, y da pena ver á los bajos precios que se están vendiendo, desde 6 pesetas hectolitro; pero como la extracción es mucha, pues no bajan de diez los vagones que se ven cada día en la estación, los precios van acusando firmeza: á 9 pesetas hectolitro el vino tinto es como se ha medido hace quince días, y á ese mismo precio, ó sea á 6 reales arroba (16 litros), vendió ayer un vagón de vino blanco (que tan justa fama goza ya) que elabora la Cooperativa Vinícola Manchega de esta villa. La otra Cooperativa de Nuestra Señora del Carmen también tiene excelentes vinos, sobre todo de tinto, pero ésta aún no ha vendido. Tanto una como otra Cooperativa pretenderán por sus vinos tintos á 11 pesetas hectolitro, puesto en vagón, pero todavía no se lo pagan á ese precio. Son unas 60.000 arrobas lo que han elaborado este año entre ambas Sociedades, cuyos socios son jornaleros en su mayoría, fuera de dos comerciantes, tres abogados, el señor cura y varios sacerdotes y un maestro y una maestra de instrucción primaria: el maestro es el Presidente de una de ellas.

Y como este año ha sido abundantísima la cosecha de uva, entre las bodegas de los Sres. Mompó, Fernández, Rubín, Laurens y Ruescas habrán elaborado más de 300.000 arrobas.

Esto sin contar el sinnúmero de propietarios que han elaborado partidas importantes, entre ellos los señores res Millán, uno de los cuales, D. Jerónimo Millán, ha obtenido medalla de oro en la Exposición de Zaragoza por su vino blanco, que es el tipo de vino de que tiene 15.000 arrobas la Vinícola Manchega; el Sr. Sánchez, que ha obtenido medalla de plata, y otros como el Sr. Escobar, y otros y otros...

El trigo candeal se ha vendido de 12,50 á 13,50 pesetas fanega; el jeja, á 12 y 12,50; aceite, á 16 pesetas arroba, pues se espera muy escasa cosecha.

La sementera fué buena y los sembrados están muy lozanos.

Ya funcionan los aparatos y calderas de destilación, por los que pasarán muchos vinos inferiores de los apuros y pozos, que se pagan á 5,50 y 0,06 pesetas el grado.

No satisface en general la reforma de la ley de Alcoholes.—*R. A.*

*** **Carpio** (Toledo) 9.—La sementera promete: no puede estar mejor. Mediano el fruto de aceituna. La ganadería con abundantes pastos.

Precios: Trigo, á 57 reales fanega; cebada, á 32; aceite, á 58 reales arroba al por mayor y de 59 á 60 por arrobas; vino, á 10.—*L. A.*

*** **Quintanar de la Orden** (Toledo) 9.—Precios corrientes, salvo variación: Candeal, á 51 reales fanega; jeja, á 49; tranquillón, á 41 y 42; centeno, á 34; almortas, á 48; cebada, á 27; avena, á 23; yeros, á 36; cominos, á 110; anís, á 106; azafrán, á 128 reales la libra (460 gramos); vino tinto, á 5 reales la arroba de 16 litros; ídem blanco, á 5,50.—*L. C.*

*** **Méntrida** (Toledo) 13.—Buenos los campos, tiempo frío, mala la cosecha de aceituna y en el mercado pocas ventas.

Precios: Vino tinto, á 2,50 pesetas arroba; vinagre, á 2; patatas, á 1,25 los 11,50 kilos; trigo, á 13,50 pesetas fanega; cebada, á 8,50; avena, á 8; harina de primera clase, á 40 pesetas los 100 kilos; ídem de segunda, á 38; ídem de tercera, á 36.—*R.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Valladolid 13.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 650 fanegas de trigo y en los del Arco otras 250, que se cotizaron respectivamente de 49,25 á 49,50 y 49,75 reales las 94 libras. El centeno se pagó á 35,75 las 90. La cebada, á 7,50 pesetas fanega; avena, á 5,75; guisantes, yeros y algarrobas, á 9; lentejas, á 11; muelas, á 12. Las harinas, á 4,75, 4,50, 4,25 y 4 pesetas los 11,50 kilos, según la clase.

Tendencia sostenida.—*C.*

*** **Arévalo** (Avila) 12.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: Trigo, á 49,50 reales los 55 litros; centeno, á 36; cebada, á 28; algarrobas, á 35.—*C.*

*** **Alar del Rey** (Palencia) 13.—Activísima la demanda y exportación de patatas; se han expedido desde Octubre á la fecha unos 350 vagones con destino á esa corte, Barcelona, Almería y Valencia. Cotízase la arroba á 4 reales.

Superior el estado de los sembrados. El trigo se detalla á 46 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 25; avena, á 15; alubias, á 80; garbanzos, de 100 á 130; yeros, á 32. Las harinas á 16 reales arroba las de 1.ª clase, 15 la panadera, 14 las de 2.ª y 13 las de 3.ª—*C.*

*** **Cuéllar** (Segovia) 13.—Tiempo frío, buenos los campos y tendencia firme en el mercado. Precios: Trigo, á 49 reales los 55 litros; centeno, á 37; cebada, á 27; avena, á 23; algarrobas, á 36; cerdos al destete, á 64 reales uno.—*C.*

*** **Roa de Duero** (Burgos) 10.—Buenos los sembrados y el tiempo, y en el mercado tendencia firme.

Precios corrientes: Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 30; avena, á 19; yeros, á 33; lentejas, á 42; algarrobas y muelas, á 32; alubias, á 54; garbanzos, á 110, 90 y 72; habas, á 33; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 3; vino tinto, á 8,25 reales los 16 litros.—*C.*

*** **Melgar de Fernamental** (Burgos) 11.—Reina temporal de nieves; buenos los campos y firme el mercado, en el que se ha cotizado como sigue:

Trigo, á 46 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 25; avena, á 20; yeros, á 32; muelas, á 48; alubias, á 72; garbanzos, á 130, 100 y 80; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 16 reales los 16 litros; carneros, á 90 reales uno; ovejas, á 62; corderos, á 28; pieles, á 96 reales docena las de cordero y 108 las de cabrito.—*C.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 12.—Tiempo malo de invierno. Ayer entraron 200 fanegas de trigo, que se cotizaron á 49 reales las 94 libras, con tendencia firme.—*C.*

*** **Rioseco** (Valladolid) 11.—Tiempo de lluvias y tendencia floja en el mercado. Se ha cotizado el trigo á 48 y 48,50 reales las 94 libras, la cebada á 26 ídem fanega, y la harina de primera clase á 17 reales arroba.—*C.*

*** **Villada** (Palencia) 12.—Tiempo de invierno, buenos los campos y firmes los siguientes precios:

Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 26; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos.—*C.*

*** **Palencia** 11.—Tiempo de lluvias, hermosos los campos y tendencia sostenida en el mercado, habiendo regido los precios que anoto á continuacion:

Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 33; cebada, á 24; avena, á 18; yeros, á 32; alubias, á 90; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 16 reales los 16,13 litros.—*C.*

*** **Burgos** 12.—Tiempo de fríos y nieves, buenos los campos y firmes los siguientes precios: Trigo, á 48 reales los 44 kilos el álaga, á 47 los 42,50 el mocho y 46 el rojo; centeno, á 38 los 41,50; cebada, á 26 los 32; avena, á 15 los 26; alholvas, á 28 los 44; harinas, á 18, 17 y 16 los 11,50; patatas, á 4; vino tinto, á 18 reales los 16 litros.—*C.*

*** **Peñafiel** (Valladolid) 11.—Tiempo de lluvias, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, á 49 reales las 94 libras; centeno, á 33 las 90; cebada, á 27 reales fanega; avena, á 17; harina de primera clase, á 16,50 reales los 11,50 kilos; vino tinto, á 10 reales cántaro. *El Corresponsal.*

*** **Astudillo** (Palencia) 11.—Precios: Vinos, á 16 reales cántaro el tinto, 20 el clarete y 23 el blanco añejo; trigos, á 46,50 y 45 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 25; avena, á 17; yeros, á 36; lentejas, á 60; alubias, á 94; garbanzos, á 200 los blandos y gordos y 94 los duros; lana blanca sucia, á 54 reales arroba; harinas, á 18, 17 y 16; patatas, á 6; queso del país, á 75; pimentón molido, á 80; vacas cotrales, á 800 reales una; carneros, á 130; cabras, á 270; cabritos, á 32; lechazos, á 26; cerdos al destete, á 90; ídem de un año, á 260.

Las castañas, á 26 reales fanega.-*C.*

DE CATALUÑA

Figueras (Gerona) 12.—Buenos los campos y regular movimiento en el mercado.

Precios: Aceite, de 14,50 á 15 pesetas el mayal, medida equivalente á 11,200 kilos; patatas, de 9,50 á 12 pesetas la carga de 130 kilos; cerdos cebados, en vivo, á 11 pesetas los 10 kilos; trigo, de 18,25 á 18,50 pesetas la cuartera de 80 litros; cebada, de 11 á 11,50; avena, de 9,25 á 9,50; maíz, de 12,50 á 12,75; habas, á 14; habones, á 15; habichuelas, de 21,50 á 22,50. *El Corresponsal.*

*** **Marsá** (Tarragona) 13.—La cosecha de aceituna se ha malogrado en gran parte por haber sido invadida por la mosca y el gusano; es mucho el fruto que se ha caído de los olivos. La cosecha es muy corta.

La sementera se hace en superiores condiciones por haber llovido abundantemente.

Tendencia al alza en los líquidos, cotizándose el vino de 17 á 18 pesetas la carga (121,60 litros) y el aceite á 23,50 pesetas el cántaro (15 kilos). *Un lector de la* CRÓNICA.

DE EXTREMADURA

Villafranca de los Barros (Badajoz) 9.—Estamos en plena recolección de aceituna, pero pronto terminará porque la cosecha va resultando la mitad de lo que creíamos.

El aceite, aunque la aceituna no está muy sana, resulta de buen gusto.

En ésta y Almendralejo se va desterrando el antiguo sistema de maquila. Se entrega la aceituna á peso y abonan una arroba de aceite por determinados kilos de aceituna. Se empezó á entregar 70 kilos por arroba; después fueron bajando á 67, 65, y hoy la admiten por 63 ó su importe en dinero á los precios corrientes; hoy se paga á 54 la fresca, con tendencia al alza.—*J. E. A.*

DE LEON

Fuentesaúco (Zamora) 12.—Tiempo frío, buenos los campos y encalmado el mercado.

A continuación los precios: Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 33; cebada, á 30; avena, á 20; habas, á 36; algarrobas, á 34; muelas, á 42; garbanzos, á 180, 140 y 110; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino tinto, á 15 reales los 16 litros; bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos de tres años, á 2.000; añojos y añojas, á 700; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 60; ídem de seis meses, á 140; ídem de un año, á 260. *Un lector de la* CRÓNICA.

*** **Fermoselle** (Zamora) 12.—Tiempo frío, hermosos los sembrados y los prados y tendencia sostenida en el mercado.

Precios últimos: Trigo, á 44 reales los 55 litros; centeno, á 38; cebada, á 34; garbanzos, de 165 á 180; patatas, á 3 reales los 11,50 kilos; cerdos cebados, á 50; ídem al destete, á 60 reales uno; vino tinto, á 10 reales los 16 litros.—*C.*

*** **Toro** (Zamora) 12.—Se ha reanimado extraordinariamente el mercado de vinos; en lo que va de mes se han vendido más de 25.000 cántaros. La activa demanda ha hecho mejoren los precios, pagándose las mejores clases á 15 reales cántaro.

El trigo, á 48,50 reales fanega, con tendencia floja; la cebada, á 30, y los garbanzos muy depreciados.

Buenos los campos.—*Un lector de la* CRÓNICA.

DE NAVARRA

Estella 13.—Buenos los campos y concurridos los mercados, operándose con actividad, especialmente en ganado de cerda.

Precios: Trigo, á 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; avena, á 2,75; maíz, á 4; habas, á 4,20; aiscol, á 3,50.—*C.*

*** **Arquedas** 12.—La siembra se va haciendo en excelentes condiciones, y de la recolección de hortalizas muéstranse satisfechos los labradores.

Precios: Trigo, de 5,50 á 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, de 2,75 á 3.—*C.*

*** **Andosilla** 13.—Los nuevos vinos resultan finos, pero de menor riqueza alcohólica que ordinariamente.

Se está recogiendo la remolacha, cuya producción es menor que el año último porque los tubérculos han adquirido menos desarrollo.

La sementera, operación que termina ahora, promete mucho.

Cotizamos: Trigo, á 6,25 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 2,50; avena, á 2,25; habas, á 3,50.—*C.*

DE VALENCIA

Alicante 13.—Llovió hace unos días. Con estas humedades y la temperatura primaveral que impera, se van desarrollando mucho los sembrados y la ganadería tiene pastos.

La cosecha de aceituna es escasa en la provincia, y el aceite sigue muy firme, de 19 á 20 pesetas arroba de 12,50 los finos de Benejama, Onil y otros pueblos de la región, y á 18,50 y 19 las procedencias de Andalucía.

En el puerto bastante movimiento, expidiéndose vino, almendra, frutas, hortalizas y otros artículos.

Espérase aumente la demanda de vinos, cuyas clases son muy buenas.

En Monóvar, Novelda, Henden de las Nieves y otros pueblos, se venden los nuevos de 3,50 á 4,50 reales el cántaro (11 litros).

Desanimado el negocio de almendras, pero sostenidos los precios de 25,50 á 26 pesetas arroba por la clase superior, en grano.

La cebada, de 28 á 30 pesetas cahiz Alicante y 25 á 28 cahiz Elche; la avena, á 17 y 15 50, respectivamente.

Las harinas se cotizan: De fuerza, de 44,25 á 46,50 pesetas saco de 100 kilos, á bordo en este puerto; blancas, de 38,25 á 40,50; doradas, de 36 á 44.—*C.*

*** **Orihuela** (Alicante) 13.—En este otoño viene lloviendo mucho, algunos días de tempestad. Con tanta humedad, el estado de los sembrados y prados es hermoso; pero el tránsito por los caminos es penoso: están muchos encharcados.

Precios: Trigo común del país, á 50 pesetas cahiz; cebada, á 22; maíz, á 5 pesetas barchilla; algarrobas, á 1,75 pesetas arroba; lanas sucias, á 11,25 las blancas y 10 las negras; pimentón molido, de 8 á 16; cáñamo en rama, primera clase, á 50 pesetas el quintal; harinas, á 46 pesetas los 100 kilos las de primera clase, 39 la panadera y 38 las de segunda; patatas, á 1,75 pesetas arroba; pimientos secos, á 5; bueyes de labor, de 500 á 700 pesetas la pareja; ovejas, de 15 á 20 pesetas una; cabras para leche, de 60 á 100; cerdos al destete, á 8.

Los vinos, á 1,75 pesetas arroba los tintos y 2 los blancos, en bodega.—*C.*

NOTICIAS

Por Real orden, fecha 24 de Noviembre, del Ministerio de Fomento, se ha dispuesto la adquisición, por la Dirección general de Agricultura, de dos fábricas completas, sistema «Acapulco», para la elaboración de aceite, del tipo de 50 arrobas diarias, con destino á las Granjas de Jaén y Jerez de la Frontera. El precio de cada fábrica es de 11.000 pesetas.

La Comisión de presupuestos del Senado ha acordado abrir una información pública, por escrito, durante diez días, sobre el proyecto de ley creando un impuesto sobre las concesiones no utilizadas de saltos de agua, y oirá á los que deseen informar verbalmente el 19 del actual, á las cinco de la tarde, en la Sección 5.ª

En la sesión celebrada el viernes último por la Junta de Colonización, fué aprobado el proyecto de instalación de una colonia para 19 familias en el monte *Alisos*, sito en Sierra Morena, término de Mestanza (Ciudad Real).

La contratación de vinos nuevos viene siendo activa en Tomelloso, Valdepeñas, Campo de Criptana, Manzanares y otras importantes bodegas de Castilla la Nueva. Los precios, aun cuando han mejorado algo, siguen siendo ruinosos para el viticultor.

También en Toro (Zamora) se ha animado mucho el mercado de vinos y han subido los precios. Las mejores clases se pagan hasta 15 reales cántaro.

El sábado último publicó la *Gaceta* la nueva ley de Alcoholes y el Reglamento para su aplicación.

En primera plana insertamos un extracto del Reglamento.

En la última reunión celebrada por la Junta directiva del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro se tomaron, entre otros, los siguientes acuerdos:

Acudir ante la Junta de Vocales asociados del Ayuntamiento de Barcelona contra algunos extremos del proyecto de presupuestos municipales, en virtud de los cuales quedarán muy gravados determinados productos del campo, principalmente los vinos, entendiendo el Instituto que los arbitrios extraordinarios que se trata de establecer sobre la venta y circulación del vino, además de que agravarían la aguda crisis vinícola, están en pugna con la ley de desgravación de los vinos.

Delegar á D. Ramón de Manjarrés, socio de mérito del Instituto y catedrático de la Escuela Industrial de Sevilla, para formar parte del Concurso de maquinaria para la elaboración de aceite de oliva que se celebra en dicha capital.

En Noviembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 2.202 bocoyes, 1.030 pipas, 663 medias, 1.031 cuartos y 488 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1907, acusa un aumento de 218 bocoyes y una baja de 305 pipas, 270 medias, 46 cuartos y 102 octavos.

Dice *L'Industrie laittère*, una revista francesa, que en California, como á 75 kilómetros de San Francisco, existe una población con 6.000 habitantes y un millón de gallinas; se llama Petaluma. La cría y el comercio de las aves de corral constituyen la riqueza única de esa región. No hay familia que no explote alguno de los gallineros que se han construído á millares en las faldas de las colinas circundantes. Las más pobres poseen unas cuantas docenas de gallinas solamente, pero hay ricos propietarios que crían á la vez hasta 10.000 y 15.000 cabezas en sus establecimientos.

Una de las Granjas modelos de Petaluma puede contener 100.000 pensionistas; hay en ella incubadoras, empolladoras, enfermerías, etc., todo preparado con el mayor esmero.

La ciudad de las gallinas exportó el año pasado 120 millones de huevos.

El propietario de los Campos Elíseos de Lérida ha circulado en estos días su Catálogo de árboles frutales, forestales y de adorno, donde vemos diversas variedades nuevas ó desconocidas por completo en nuestro país y que son, al parecer, de gran porvenir, especialmente para los cultivadores de frutas especiales. También acompaña á dicho Catálogo una nota de precios y variedades de estaquillas, barbados é injertos de las diversas variedades de vides americanas, recomendadas para toda clase de terrenos.

Los agricultores á quienes interesen estos plantones podrán pedir dicho Catálogo á D. Francisco Vidal y Codina, Lérida.

Producción europea del azúcar.—Las cantidades siguientes han sido dadas por la importante casa M. Otto Licht:

	EN TONELADAS	
	1908-09	1907-08
Alemania	2.050.000	2.114.144
Austria-Hungría	1.360.000	1.397.260
Francia	750.000	711.541
Rusia	1.325.000	1.421.433
Bélgica	260.000	230.797
Holanda	200.000	175.814
Suecia	135.000	109.012
Dinamarca	65.000	52.661
Italia	175.000	147.300
España	105.000	127.818
Rumania	23.000	16.350
Otros países	15.000	12.745
TOTAL	6.463.000	6.516.255

Bajo la presidencia del Conde de Torres Cabrera se han reunido en el Congreso los individuos que forman la Comisión central olivarera, para tomar medidas encaminadas á la persecución en las mixtificaciones de los aceites.

El Sr. Domínguez Pascual anunció que el Ministro de Hacienda dictará en breve una Real orden recordando el cumplimiento de la ley de 1892, y además sometió á la aprobación de sus compañeros un proyecto de decreto que tiende á perseguir y castigar las mezclas del aceite de oliva con el de semillas.

Acordóse gestionar del Gobierno la publicación del decreto referido é interesar de los Alcaldes y de la Guardia civil que extremen la vigilancia sobre los molineros que compran aceituna á individuos que carecen de olivares.

En 1.º de Enero próximo empezará á regir un decreto del 18 de Mayo último, por el cual se derogan las disposiciones que han estado en vigor en Colombia desde 1907 sobre la clasificación de los vinos y se restablecen las que con anterioridad á esa época regían.

Desde el citado día los vinos pagarán á su entrada en Colombia los siguientes derechos por kilo:

Vinos rojos ó blancos, en botellas, 0,03 pesos.

En pipas ó damajuanas, 0,02.

Vinos dulces y secos, y los no comprendidos en la clasificación anterior, sin tener en cuenta su fuerza alcohólica, 0,20.

Todos estos vinos están sujetos además á un recargo aduanero de 70 por 100.

De Cádiz ha zarpado con rumbo á la República Argentina el vapor *León XIII*, con 1.300 pasajeros.

La mayoría de éstos son emigrantes gallegos, castellanos y andaluces.

El precio del pan en Madrid.—Regirán en Enero los precios actuales, á juzgar por el contenido de la nota oficiosa siguiente, facilitada á la prensa en el Ayuntamiento:

«En la noche del 9 se reunió la Junta reguladora del precio del pan. Se tuvieron en cuenta los precios corrientes en las cinco fábricas de harinas de la localidad y el Boletín de cotización de la Alhóndiga, telegramas de los Gobernadores de Burgos, Valladolid, Palencia, Toledo, Guadalajara y Bilbao, y el Boletín del Instituto de Reformas Sociales, en que constan los precios del pan en todas las capitales y provincias españolas.

Por desgracia, los precios de los trigos y de las harinas siguen sostenidos y con tendencia al alza. En Madrid, los primeros valen de 14,50 á 15 pesetas fanega, y de 40 á 42 pesetas el quintal métrico de harina.

Cierto es que en Castilla la Vieja los precios son más bajos: á 12,50 y á 37 respectivamente; pero los fabricantes de pan de Madrid dicen que son trigos muy feculentos y de poco gluten, por lo cual el pan elaborado aquí con esas harinas no fermenta, no se esponja, no reune buenas condiciones y lo rechaza el público. Por eso no pueden emplear estas harinas solas, y sí mezcladas con las de Campiña, La Sagra y Zaragoza, en la proporción de un 15 á un 20 por 100. Y como las harinas de estas últimas procedencias son más caras, no puede tomarse como tipo regulador el precio de las de Castilla.

Combatió esta opinión el Sr. Illera, nuevo Vocal de la Comisón y Representante de las industrias trigueras y harineras de Castilla, afirmando que si el pan de Castilla tiene fama de bondad y es elaborado con harinas del país, no existe razón para que con los mismos elementos no resulten idénticos productos.

Siendo muy atendibles estas razones, el señor Alcalde manifestó que procedía verificar ensayos.

Mientras esto se lleve á cabo, la Junta acordó por unanimidad proponer al señor Alcalde la continuación de los precios reguladores actuales del pan, con cuyo acuerdo tuvo á bien conformarse la Presidencia.»

Precios de las carnes en esta Corte: Bueyes marinos, de 70 á 71 reales arroba, canal; vacas de cebo, de 70 á 72; bueyes de cebo, de 70 á 71; ganado mediano, de 64 á 66; terneras, á 114, 120 y 125 reales arroba las de Castilla, á 90, 96 y 100 las montañesas, á 86, 90 y 96 las asturianas, á 75, 80 y 85 las de la tierra y las gallegas; carneros, á 1,50 pesetas kilo; ovejas, á 1,36.

Después de la poda de las cepas queda todavía que hacer en la viña una operación de complemento, que reviste mucha importancia, pero que es poco conocida y practicada en nuestras comarcas vitícolas. Se trata del descortezado de los troncos de las cepas aprovechando la estación del frío, que consiste en limpiar las cepas, sacándoles la corteza vieja, muerta, suelta, que se desprende fácilmente en tiras longitudinales.

Debajo de ella se esconde un número considerable de insectos, huevos, gérmenes de enfermedades y esporas de criptógamas, los cuales, protegidos y escondidos entre las hendiduras de la corteza, pasan el invierno en estado de letargo, para despertarse y emprender la tarea destructora luego que llegue la primavera. Es, pues, indispensable destruir estos nidos naturales, lo que se consigue con la operación mecánica del descortezado, sirviéndose de guantes de malla de acero y quemando los despojos de la corteza.

Este trabajo es de muy fácil ejecución y también económico, pudiéndose emplear en él las mujeres y los niños.

VINOS TINTOS DE ARAGON

Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha *Año de* 1907.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 15

París á la vista	11 55
Londres á la vista (lib. ester.) ptas.	28 03

Madrid, 1908.—Bailly-Bailliere é Hijos.
Calle de la Cava alta, núm. 5.

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS
DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)
DE LOS HEREDEROS 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 CENICERO	VINO EN SU 2.º AÑO — Pesetas	3.er AÑO — Pesetas	4.º AÑO — Pesetas	PESO aproximado — Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	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	»	»	50	50
Idem » 12 íd.	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas	»	»	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubos, dirigiéndole las 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 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. En los corchos va marcado el año del 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.
Fíjense muy especialmente en nuestra **marca concedida.**

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
VIDES AMERICANAS
70 hectáreas de viveros y plantaciones.
FUNDADAS EN 1889
JAIME SABATÉ
DIRECTOR-PROPIETARIO
Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa.
Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero

3.780.439 **Plantas injertadas** de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.
1.455.000 Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas con 165.000 pies madres en pleno desarrollo producirán este año la fabulosa cantidad de

4.000.000 de estaquillas injertables.
6.000.000 de estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo.
Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.
Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa.
Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo).
Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos.
Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres:
500.000 pesetas.

GARANTÍA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.

Pídanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

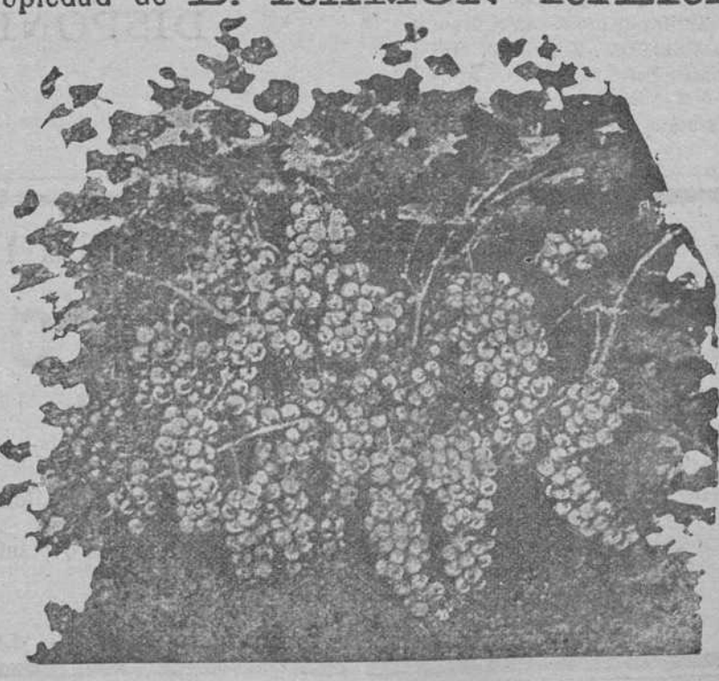
CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS
DIRECTOR-PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa:
ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

VIDES AMERICANAS
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS
de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

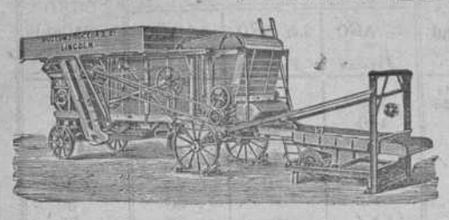
Hibridos productores directos
Campos de Experiencia del Manso Diumer
propiedad de D. RAMÓN RIERA



Guia, edición 1908 precio 1'25, certificado
Correspondencia: EUG. GERMAIN, Cardedeu (BARCELONA)
SIN GASTOS! VIÑA VIGOROSA Y SANA
GRAN PRODUCCIÓN Y BUEN VINO

CASA ESPECIALISTA
DE
MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS



Sembradoras SAN BERNARDO
Idem RUD SACK
Segadoras DEERING IDEAL
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

ALBERTO AHLES Y COMPAÑÍA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 68.

OCASIÓN.—Se **venden 5 tinos** de 800 á 1.300 cántaras, de roble, superiores, á **0,40 pesetas** la cántara; **bocoyes á 16 pesetas** cada uno, bomba de trasiego con mangas ó sólo éstas, y azadas á mitad de precio, todo sobre vagón Haro.

Dirigirse á D. Sotero Angulo por Haro.—**Casalarreina.**

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores á **0,50 pesetas** aquéllos y á **0,30** éstos, sobre vagón en Haro.

Dirigirse á D. César Sain, Ingeniero.—Muro del Carmen, **Logroño.**

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS

TRABAJAN POR LIGERA QUE SEA LA BRISA

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!

¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acero "LE REVE,,

Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

Gran ligera de tracción. **TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO** Precio muy económico.

PLISSONNIER LYON (Francia).

¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

es el medicamento que más pronto cura el DOLOR DE ESTÓMAGO, quita los vómitos y acedias y excita el apetito.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

cura los reúmas y dolores nerviosos tan pronto como se usa, sin producir ninguna molestia en la piel.

Ungüento vexicante para Veterinaria.

Sus resultados son tan positivos que siempre ha respondido á su aplicación.

Depósito general, casa del autor LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURAN, Tetuán, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhidro y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.

Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

Gran Vía, I, BILBAO.—Villanueva, II, Apartado 340, MADRID.—Edificio del Banco Asturiano, OVIEDO

VIVEROS DE «LA CEPILLA»

L. Bahía.—BRUNETE

Árboles de sombra y de ribera, plantas para setos, adorno y fruto, todo de clase superior. Tarifas de precios en el depósito de la CEPILLA, Peligros, 3, Madrid. Dirigirse para los pedidos á dicho depósito, ó al Administrador de los Viveros en **Brunete**, por Navalcarnero (Madrid).

DISPONIBLE

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS
DE
CARLOS RACAUD
ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albaricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

Arboles forestales y de adorno.—Acacias, Arces, Barniz ó Ailantus, Castaños de flor, Catalpas, Plátanos, Tilos y otros.

Arbustos de hoja caediza y persistente, **Rosales, Espárragos,** planteles de **Acacia** de tres púas, **Olmos, Evonimus,** etc., etc.

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real).

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 regalan 200 pesetas.

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos á cubierto de alteraciones y enfermedades, usar el **Conservador X**, producto inofensivo y de positivos resultados.

Se envía Catálogo general gratis de productos enológicos, esencias, etc., etcétera, á quien lo solicite, y se concede la representación á buenos agentes.

Dirigirse á **D. José González**, de **La Solana (Ciudad Real).**

ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7

Alicante.

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos.
Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.
Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.
Filtros para la refinación de aceites.
Estrujadoras para las uvas.
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

CASA FUNDADA EN 1872

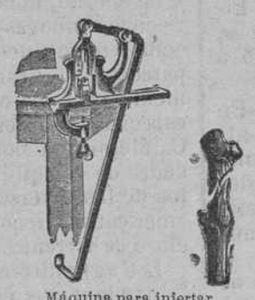
Vve G. FABRE & FILS

Teléfono 2 VAISON (Vaucluse) FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado. Los más simples, los más prácticos y económicos.

Máquina para injertar al rincón.

(Pedid la nota de explicación.)



Máquina para injertar á la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA

Fuelles, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema **ROCHE Y CASTE.** Indispensable á todos los viticultores.—**5.000 referencias.**

Consulte usted la vigésimacuarta edición de la

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA

PARA 1908

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIERE)

Y se convencerá de que:

No hay quien la iguale en la *exactitud* de sus **Datos.**
Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:
Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—*Cuerpos Colegisladores:* Senado.—Congreso de los Diputados.—*Cuerpo diplomático:* Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—*Ministerios:* De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Marina.
Parte descriptiva.—Señas de los Habitantes:

Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas.
Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, carterías, así como NOMBRE y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.

De venta: BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

SALUSTIANO GÓMEZ

antiguo comisionista en Bilbao, admite representaciones de las regiones que no las tiene, para vender en comisión al por mayor vinos comunes, cereales, legumbres, alcoholes y aceites. Visita Santander y San Sebastián. Pueden dirigirle las ofertas á BILBAO, Buenos Aires, 19.

DISPONIBLE

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ú hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolóscopos legítimos de Malligant.

Anti-agrio, producto especial, para combatir la acidez de los vinos.

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

Privilegio HUGOUNENQ, *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.°, *el* OENO-FOSFATO *aumenta la riqueza alcohólica del vino;* 2.°, *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* (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.°, *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.°, *da al vino un color de brillo intenso;* 5.°, lo que es uno de los puntos más importantes, *el fosfataje clarifica enérgicamente 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 descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.°, *el vino* FOSFATADO *no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un* FOSFATO, *siendo el* OENO-FOSFATO *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, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

INTERESANTE

A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos; evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.

Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Viuda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Choliz; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.