





- 2.º Si es de cacahute puro, adquiere el color pardo rojizo.
- 3.º Siendo de sésamo, adquiere el color de ron muy obscuro.
- 4.º El de cotiza se vuelve negro y luego verde oscuro.
- 5.º El de lino toma un tinte rojizo obscuro.
- 6.º El de algodón se ennegrece completamente.
- 7.º El de adormidera se convierte en negro verde.
- 8.º El de camelina, en negro, con un ligero tinte rojizo.

La producción de añil en la India.

Debe ser interesante para los consumidores de añil saber algo sobre la producción del artículo en la India en esta estación. Según la estadística general del departamento del Gobierno indio, la estación se abrió en Bengala muy desfavorablemente para los siete distritos producidos, por falta de lluvia en el principio pero las lluvias, al cerrarse la estación, vinieron a mejorar la situación. El total del área cultivada continúa disminuyendo, siendo este año de 249,700 acres, comparado con 255,500 acres que se sembraron el año pasado.

	1900-01	1901-02	1902-03
Calcutta.....	71.637	55.038	29.403
Madras.....	18.745	25.066	32.242
Bombay.....	6.822	3.015	2.295
Karachi.....	6.593	6.297	1.437

Los caracteres desastrosos de la estación de 1902 en el Norte de la India están indicados por los números, que también revelan la disminución de la industria agrícola del añil.

Notas y recortes

Según datos fidedignos que tenemos a la vista, España necesita importar de otras naciones (Portugal, Francia, Marruecos), una enorme cantidad de huevos de gallina, cuyo valor asciende a 4,000,000 de pesetas anuales, siendo así que la agricultura podría desarrollar en España con mayores ventajas que en otros países, atendiendo a las inmejorables condiciones de nuestro clima y producción agrícola, por lo que se refiere a tan lucrativa industria rural. Sólo un abandono imperdonable nos hace tributarios de los extranjeros en un género de productos que podría ser objeto de benéfica exportación.

Celebrase en Viena actualmente una Exposición internacional de alcohólicos, en ella llama la atención una pintura alegórica, obra del Emperador Guillermo, que lleva la siguiente inscripción: «Pueden agotarse los tesoros subterráneos (el carbón); pero el sol hace madurar en la patata la luz, la fuerza y el calor.»

Uno de los hechos más importantes en referencia a la agricultura en la Gran Bretaña es la gran disminución de tierra cultivable. El año 1903 había 174.141 acres menos de terreno cultivable que el año precedente.

Durante los treinta años pasados la pérdida fué de 3,000,000 de acres. En otras palabras, Inglaterra pierde cada década 1.000.000 de acres de tierra cultivable. Se dice que el año entrante habrá aún una reducción mayor.

De la importante transformación agrícola que se ha operado en España con la extensión del cultivo de la remolacha y la producción azucarera, dan idea algunos datos referentes a una parte de esa producción, a las 54 fábricas asociadas y dos convenidas con la Sociedad General Azucarera.

Según esos datos, se cultivó remolacha en 759 pueblos. En ellos hay 36.340 cultivadores que tienen contrato de remolacha con la expresada Sociedad.

La superficie cultivada comprende 18,500 hectáreas, correspondiendo a cada cultivador, por término medio, media hectárea. Los terrenos se dividen en cuatro zonas: del Centro, Andalucía, del Norte y del Nordeste. La mínima media corresponde a esta última, donde la propiedad está más dividida, y la máxima a la fábrica de Aranjuez; en la que aparece el cultivador con una superficie media de cinco y media hectáreas, porque contrata remolacha en pueblos de la Mancha, en los que hay propietarios importantes. La mayor superficie contratada corresponde a Aragón, con 7,600 hectáreas para la campaña de 1904-05, que es a la que se refieren los datos.

Las plagas insectívoras se han presentado en muchos viñedos de Ciudad Real, Toledo, Burgos, Palencia, Valladolid, Zamora y otras provincias.

La alisa (*Alicia ampelophaga*) está devorando los tiernos brotes de la vid en Roa, Aranda de Duero, Trigueros del Valle, Villatobas, Puebla de don Fadrique y otras muchas comarcas.

Para combatir dicho coleóptero, cuyo color varía del verde obscuro al azul, hay que emplear medios mecánicos, siendo el mejor el embudo especial al que va adherido un saquito, bien conocido en la ribera del Duero y otras regiones.

También la concha causa enormes daños en Manzanares (Ciudad Real), Puebla de don Fadrique (Toledo) y otros términos, y también ese insecto hay que cazarlo mecánicamente, lo mismo que el *Alicia ampelophaga*.

ga. El color de la concha es negro gris y su vida muy corta, pues suele morir en el mes de Junio.

Hemos recibido un Boletín de precios de la acreditada casa Tanoreo Roggen, de Valencia, una de las que con más éxito se dedican a la venta de abonos químicos y primeras materias para su elaboración.

Se ha constituido en Murcia una Sociedad regular colectiva, que girará con la razón social Fontecha-Bayo y Cano. El fin de dicha Empresa será la explotación de la fábrica de harinas que lleva el título de La Innovadora, instalada en aquella ciudad.

Mañana y pasado son los días señalados para la celebración del gran Congreso Agrícola de Vendrell. Hacemos votos porque sea un gran éxito para la agricultura y para sus iniciadores.

Los cereales en las principales plazas extranjeras no han tenido alteración en sus precios. Las ventas son regulares y las exportaciones continúan siendo animadas.

En París se cotiza los 100 kilogramos de trigo a 21,25 francos. Tangaró K y Odessa, a 16,25 y 17. Argelia y Túnez, 20,50 francos. Amberes, de 14 a 17,25. Budapest, a 16,69. Berlín, a 21,60. New-York, a 17,25. Chicago, a 16,35.

En cebada, avena y demás granos, las cotizaciones no han variado desde nuestras últimas noticias.

Desde el 1.º de Enero a 30 de Abril próximo pasado se han introducido en los almacenes de las fábricas y trapiches de caña 163.881.288 kilogramos de palo, en vez de los 138.776.111 introducidos en igual tiempo del año pasado, o sean 25.105.177 kilos de más.

El azúcar envasado era en 30 de Abril de 1903 una suma de 10.637.254 kilos, y en 30 de Abril último 10.039.209, es decir, 648.045 kilos menos.

Es de advertir que en seis trapiches, que figuran sin azúcar envasado, se han producido micles solamente.

En 26 fábricas y trapiches de los 29 a que se refieren los datos, se ha comenzado la molienda, que sólo han terminado dos trapiches de Benamargosa.

El negocio de aceites ha tomado nuevo aspecto, siendo en general bastante activa la exportación en las comarcas productoras, especialmente en Andalucía. Esto ha determinado un ligero aumento de precio, alrededor de dos reales arroba, en varias importantes plazas de Jaén y Córdoba.

Los importadores de la última partida de ovejas argentinas encuentran dificultades para venderlas, pues en todas las plazas que las han ofrecido repudian tal clase de ganados, si no es a precios bajos, por el excesivo peso que tienen las reses.

En Pamplona han ofrecido una partida de ovejas argentinas que pesarían unos 30 kilos la canal y un par de ellos de sebo en las riñonadas.

Leemos en *El Comercio Marítimo*, de Almería: «Que la producción de frutas americanas es un peligro muy próximo para nosotros, lo ha dicho repetidas veces *El Comercio Marítimo*, y desgraciadamente se ha confirmado en este mismo año, en el que las arribadas de Ultramar y mala calidad de nuestras frutas han determinado la enorme baja que lamentamos.»

Interesante

Los labradores que quieran proveerse de las mejores máquinas Segadoras y Rastrillos ó Reespigadoras, pueden hacerlo de casa de los señores Jorge Martín é Hijos de Alaejos, que tienen la concesión para España, de la sin rival marca Massey. GRANDES EXISTENCIAS

Mercados nacionales

Argamasilla de Alba

Las siembras se presentan regulares, y si la temperatura ayuda y llueve algo podremos hacer una recolección de cereales y legumbres buena; la viña parte bien pero no puede decirse nada más de ella. Los precios de los granos y vinos están en alza con la perspectiva de la buena cosecha.

Palencia

Tiempo caluroso y muy buenos los sembrados. De no haber contratiempos puede ser grande la cosecha.

Buena la ganadería.

Pocas ventas en el mercado de ayer, a los siguientes precios: Trigo, a 48 reales las 92 libras. Centeno, a 34 las 90 idem. Cebada, a 25 reales la fanega. Avena, a 19 idem. Patatas, a 7,50 reales la arroba. Vino tinto, a 26 idem el cántaro. Tendencia firme.

Fuenteplayo.

La bienhechora lluvia ha venido a favorecer mucho a los campos que estaban muy necesitados de agua.

Como quiera que se observa en el temporal tendencia a la lluvia, se cree que a poco que llueva ha de asegurarse la cosecha.

He aquí los precios que hay establecidos ahora en esta villa:

Trigo bueno, 46 reales fanega. Idem corriente, 45. Centeno, 34. Cebada, 28. Avena, 23. Algarrobas, 42. Garbanzos superiores, 160. Idem regulares, 130. Idem medianos, 90. Patatas, 7. De lanas no hay precios.

Aguilafuente.

La lluvia de estos días ha favorecido mucho a los sembrados, los cuales se hallaban sedientos de agua.

Parece que el temporal continúa con tendencia a la lluvia, constituyendo esto una verdadera satisfacción para estos labradores.

He aquí los precios que hay establecidos ahora en esta villa:

Trigo bueno, 46 reales fanega. Idem corriente, 45. Centeno, 34. Cebada, 28. Avena, 23. Algarrobas, 42. Garbanzos superiores, 160. Idem regulares, 130. Idem medianos, 90. Patatas, 7 reales arroba. De lanas no hay precios.

Alicante.

Vinos.—Nuestro mercado vinícola continúa casi completamente paralizado, pues hay escasez de demandas tanto de los mercados consumidores de la Península como de los extranjeros.

Ante este estado del negocio, que lejos de desaparecer tiende a consolidarse cada día más, los precios van descendiendo, aunque muy poco a poco.

Actualmente son muy escasos los embarques que se efectúan y estos son de compras hechas anteriormente. En los mercados extranjeros las transacciones son también nulas por ahora.

Badajoz.

La cosecha de trigo, que prometía ser abundante a principios de Abril, ha desmerecido mucho por la sequía. Sin embargo, creese que todavía podrá llegar a regular.

El calor es grande: ayer la máxima al sol fué de 42,3 grados y a la sombra de 35,4 grados.

Trigos: a 48 reales fanega los blancos y albaros y a 46 los rubios.

Cebada, a 30.

Avena, a 18 la gris y 20 la negra.

Habas (arragonas y mazagonas), a 46.

Garbanzos, a 90, 120 y 180.

Brihuega.

El negocio de harinas y salvados es nulo.

El trigo común del país se cotiza de 44 a 45 reales, con tendencia floja.

Cebada, de 26 a 27.

Aceto, de 34 a 35.

Vino tinto, a 10 reales arroba.

Pielos de corieno, de 10 a 11 reales.

Y los demás artículos sin variación.

Los campos adelantan y los cereales prometen buena cosecha.

El tiempo es caluroso.

Las existencias de vinos se estiman en doce mil arrobas, y las de trigo en 1.000 fanegas.

Barcelona

El mercado está firme.

Se ha vendido de Salamanca, a 47,50.

Salinas, Guadalupe y Sigüenza, a 45.

Cantalapiedra, superior, a 47,50.

Ortigosa, a 43,50.

Han llegado 10 vagones de trigo y uno de avena.

Logroño

Aspecto del campo: Sigue siendo muy superior, como no se comoda hace muchos años, lo que hace concebir halaguetas esperanzas a los labradores.

Movimiento del mercado: Desanimado, con tendencia a la baja.

Trigo, fanega, 12 pesetas.

Cebada, 6,50.

Vino tinto, cántara 5 y 6,25.

Aceto, 18 y 19.

Valladolid.

Almacenes del Canal.—La entrada ha sido de 400 fanegas de trigo a 46 reales.

Tendencia floja.

Almacenes del Arco de Ledrillo.—Han entrado 150 fanegas de trigo superior, cedidas a 47,50 reales una.

Centeno 100 id a 38,50 id.

Tendencia a la baja.

Harinas.—Se cotizan las más selectas del sistema de cilindros a 33 pesetas.

Clases blancas y buenas a 37.

Corrientes, a 36.

De segunda buenas a 37 los 100 kilos, y con sacó en esta estación.

Almodovar del Campo

Entán los campos tan malos por falta de lluvia, que los labradores tenemos verdadero pánico por la cosecha del trigo, que ha empezado a copilar y tiende a agostarse por falta de humedad.

Cada día se pierde mucho, por los sofocantes calores que hacen.

La situación es muy comprometida.

Y las yerbas para el ganado vacuno escasean bastante, ya por que no han crecido por falta de humedad ya por que se va agostando la mayor parte.

Si pasan días sin llover se habrá perdido la mitad de la cosecha de trigo en esta zona.

Arévalo.

En el mercado de hoy entraron 100 fanegas de trigo, que se cedieron a 47 reales, con tendencia sostenida.

Tiempo nuboso.

Medina del Campo.

La entrada en este mercado ha sido de 150 fanegas de trigo, cedidas a 48 reales las 94 libras.

Tendencia sostenida.

Tiempo de ligeras lluvias.

Rioseco.

Las entradas de hoy se limitan a 100 fanegas de trigo, cedidas a 46,50 reales.

Tendencia sostenida.

Cenicero.

Hace mucho tiempo que no hay noticias que poder comunicarle, pues la paralización que reina en este mercado de vinos es espantosa; sólo se ve envasar alguna partida comprada anteriormente.

Montoro.

Los sembrados están buenos, así como los olivares. Flojos los precios de los cereales y en baja el aceite, por cuyo líquido ofrecen a 34 reales arroba, siendo así que las anteriores ventas se hicieron a 35.

Valencia.

Continúa la calma en el negocio de azafrán.

Por otra parte, las noticias de los centros productores aseguran que, fuera de alguna contingencia, la cosecha vinícola será grande.

En plaza se han colocado unas 900 libras de superior a 138 reales, y otras 300 de varias clases, de 150 a 160. Por las existencias disponibles se pide:

Superior, 168 reales.

Superior corriente, 160.

Clase mediana, 116.

De Aragón Río, de 160 a 164.

De Aragón Sierra, de 145 a 150.

Viejo superior, de 150 a 155.

La libra es de 355 gramos.

En Albalcete se ha cotizado de 45 a 47,50 pesetas la libra.

En Barcelona se detalla a 50 pesetas la libra catalana.

Salamanca.

Se paga el trigo en el mercado de esta plaza a 47 reales.

En el de Tejaros entraron 100 fanegas de trigo y en el de Chamberí 250.

En ambos mercados la cotización fué de 46 1/2 y 47 reales por 94 libras.

Almendralejo.

Se ha pagado el vino blanco a 18 reales cántaro.

Tinto a 20.

Vinagre a 12.

Aguardiente doble anís de 18º a 84.

Idem en triple de 19º a 92.

Espirita de 35º a 140 pesetas los 100 litros; de 40º a 150; refinado a 160.

Tomelloso.

No se ha notado alteración desde nuestra información última. Se halla paralizado y sus precios sostenidos en 3,25 a 3,50 arroba de vino y 145 a 150 hectolitro de alcohol.

Las noticias que recibimos de varios mercados productores y exportadores ausan calma.

Almería.

Aspecto del campo, bueno.

Movimiento del mercado, escaso.

Entradas, pocas.

Salidas, idem.

Estado de la cosecha, regular.

Alza en los precios, ninguna.

Baja en los precios, en las patatas.

Harina de primera, segunda y tercera clase, de 4 1/2 a 5 1/2 pesetas la arroba.

Cebada, de 7 a 8 fanegas.

Garbanzos, de 90 a 50.

Patatas, de 1,25 a 1,50 y 1,75 arroba.

Vino tinto, de 9 1/2 a 10 1/2.

Idem blanco, de 10 1/2 a 11 1/2.

Aceto, de 12 a 13.

Mercados extranjeros

DESDE CETTE.

La filtración de los vinos.

La práctica de filtrar los vinos es relativamente moderna y cada día va tomando mayor importancia, en razón a las exigencias del comercio y de la clientela en general.

Pedid el **Cognac de Henri Garnier & Compañía**

Los vinos que se hacen añejos, que cuentan uno ó más años, han ido durante este tiempo depositando todas las materias que tenían interpuestas y se presentan claros y transparentes.

Estos vinos resultan, por los cuidados que requiere su conservación, a un precio que no está a la altura de todas las fortunas y por consiguiente el comerciante más que el vinicultor se ve obligado a filtrar los vinos nuevos para que por sus buenas cualidades, sean aceptados por los consumidores.

La filtración practicada con algún esmero y en tiempo oportuno, es en efecto, un buen preservativo contra las enfermedades que proceden del desarrollo de los fermentos.

No porque los filtros empleados de ordinario puedan esterilizar en absoluto el líquido; pero sí por que reducen considerablemente el número, y su acción sobre el vino se encuentra de este modo atenuada. Si se completa la filtración con un tratamiento de ácido sulfuroso, puede desde luego casi contarse asegurada la conservación del vino.

La filtración puede también ser útil en los casos en que los frutos hayan sido recolectados en malas condiciones de temperatura ó que se inicie en ellos la putrefacción; los vinos obtenidos de estos frutos se presentan muy desagradables.

Estos mullidos podrían por ser separados, pero siendo este muy lento, conviene acudir a la filtración, que asociada a una ligera clarificación, permite en poco tiempo colocar el vino en condiciones de conservación y de consumo.

La filtración se impone también como preparación de los vinos enfermos que deben someterse a la pasteurización; la clarificación en este caso no debe practicarse.

Por excepción, en los vinos enfermos de la *caisse* será prudente curarlos antes de someterlos a la filtración. Modelos de filtros no faltan y entre los cuales el vinicultor podrá hacer su elección, según la importancia de su bodega.

El único consejo que puede darse en este caso, es el proibir en absoluto, los filtros en forma de cono ó manga colgante, por poner el líquido en contacto del aire por largo tiempo y poder ocasionar la *caisse* en el vino ó otras enfermedades. Deben exclusivamente usarse los aparatos ó filtros cerrados.

Se ha discutido mucho sobre la naturaleza de la materia filtrante; los tejidos, las patatas ó la celulosa. Dependiendo el empleo de cada una, de la naturaleza del vino y del fin que se quiere alcanzar.

Por último, se atribuye a los filtros la pérdida de parte de la materia colorante de los vinos. Este defecto es más aparente que real. Si el vino más claro después de esta operación es debido a que se le ha despojado de las materias que tenía en suspensión y que le hacían aparecer más cargado de color. En todos los casos, la parte de materia colorante que por esta manipulación se separa, siendo inestable, tarde ó temprano se eliminaría por el reposo.

La pérdida de color que pueda experimentar el líquido esta compensada con la limpidez obtenida y por la garantía de buena conservación del vino.

El único consejo que puede darse en este caso, es el proibir en absoluto, los filtros en forma de cono ó manga colgante, por poner el líquido en contacto del aire por largo tiempo y poder ocasionar la *caisse* en el vino ó otras enfermedades. Deben exclusivamente usarse los aparatos ó filtros cerrados.

Se ha discutido mucho sobre la naturaleza de la materia filtrante; los tejidos, las patatas ó la celulosa. Dependiendo el empleo de cada una, de la naturaleza del vino y del fin que se quiere alcanzar.

Por último, se atribuye a los filtros la pérdida de parte de la materia colorante de los vinos. Este defecto es más aparente que real. Si el vino más claro después de esta operación es debido a que se le ha despojado de las materias que tenía en suspensión y que le hacían aparecer más cargado de color. En todos los casos, la parte de materia colorante que por esta manipulación se separa, siendo inestable, tarde ó temprano se eliminaría por el reposo.

La pérdida de color que pueda experimentar el líquido esta compensada con la limpidez obtenida y por la garantía de buena conservación del vino.

Desde el día 16 del mes actual, se pagarán intereses de la Deuda Amortizable al 5 %, que vencen en 15 del mismo, a los portadores de talones de la Dirección general del ramo hasta el número 525 y hasta el n.º 16 de los títulos amortizados de dicha deuda. Los correspondientes a los números sucesivos, se pagarán a medida que se reciban los avisos de la citada Dirección.

Así mismo se pagarán los intereses, de igual vencimiento de dichos valores a los que los tengan depositados en este Banco.

Madrid 14 de Mayo 1904.

El Secretario general  
GABRIEL MIRANDA.

BANCO DE ESPAÑA

Desde el día 16 del mes actual, se pagarán intereses de la Deuda Amortizable al 5 %, que vencen en 15 del mismo, a los portadores de talones de la Dirección general del ramo hasta el número 525 y hasta el n.º 16 de los títulos amortizados de dicha deuda. Los correspondientes a los números sucesivos, se pagarán a medida que se reciban los avisos de la citada Dirección.

Así mismo se pagarán los intereses, de igual vencimiento de dichos valores a los que los tengan depositados en este Banco.

Madrid 14 de Mayo 1904.

El Secretario general  
GABRIEL MIRANDA.

Mercado de Madrid

**Bueyes y vacas.**  
Cebones marinos ó gallegos, de 84 a 85 reales arroba canal, según clase.  
Toros, de 77 1/2 a 79 reales arroba canal.  
Vacas extremeñas, de 82 1/2 a 83 reales.

**Terneras.**  
De Castilla, de 40 a 110 reales arroba.  
De la montaña, de 80, 85, 90 y 100 pesetas arroba.  
Gallegas, de 70, 74 y 82 reales arroba.  
Asturianas, de 75, 85 y 90.

MANUEL PICO

Exportador de vinos finos de Jerez
PUERTO DE SANTA MARIA
CASA ESTABLECIDA EN 1824
Fabricante de aguardientes anisados, licores y cognac.

TALLERES DE RAMÓN GIRALT

ESPECIALIDAD EN LOS ARADOS GIRALT (privilegiados)
TRIPLOS DESTERRONADORES SISTEMA GIRALT (privilegiados)
Premiados en la Exposición de Industrias Modernas de Madrid y Agrícolas de Barcelona y Figueras...

Despacho: San Pelegrín, 10 y Mallorca, 2.
TÁRREGA (LÉRIDA)
Pidanse catálogos.



Telegramas: Heredia-Vinos.-Madrid.
Grandes Bodegas en Haro.—La más acreditada marca de vinos finos españoles tintos y blancos.

Abonos químicos

especiales para cada tierra y cultivo

PRIMERAS MATERIAS PARA SU PREPARACIÓN

Tanto las fórmulas de abonos completos para cada cultivo como las primeras materias, se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

QUÍMICOS Y AGRÓNOMOS CONSULTORES DE ESTA CASA
El Director y Redactores de LA AGRICULTURA ESPAÑOLA
ALMACÉN:
GRAO: Serrano, 18 (junto al Balneario de Santo Tomás).



Compañía General de Tabacos de Filipinas

BARCELONA, MANILA
Diplomas de honor y medallas de oro en todas las Exposiciones.
Haciendas de San Antonio, Santa Isabel, San Rafael, San Luis y la Concepción.
Fábrica: La Flor de la Isabela
Propietaria de las marcas
Meisic, Cavite, Malabón, La Princesa, La Ilocana.

ELABORACIONES AL ESTILO CUBANO
Agencias de venta en todos los países.

Importante para todos los ganaderos.
Arturo Schoepp y C.ª (Sociedad en comandita).
FABRICA DE MELASSIN

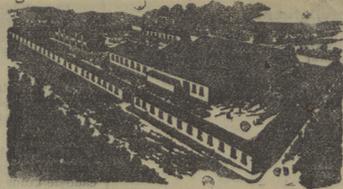
MELASSIN es un pienso para toda clase de ganado, con patente y marca registrada para España, reconocido y aceptado por las casas de mayor importancia.

¡¡OLIVAREROS!!
¿Queréis ver vuestros árboles verdes, tiernos y vigorosos, resurgir a su primera edad y coronarse siempre de abundante fruto?
Devolvelos sus orujos después de extraído el aceite, con el
AGOTADOR P. de Gracia.
Aparato patentado en España, Francia e Italia.
Datos, informes y precios, a
José Pérez de Gracia (constructor)
CÓRDOBA

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.

Diríjanse los pedidos los pedidos: Lotería, 3 (Bilbao).—Villanueva, 11, Apartado 66, Madrid.—Uria, 40, Oviedo.



LA ALBION
GRAN FABRICA A VAPOR
CON REAL PRIVILEGIO
De The Spanish Wine Cook Company Limited
MÁLAGA
Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para vinos, aceites, uvas, aceitunas, etc. etc. desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases
Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real).
Exactitud de medida.—Perfección.—Salidez.—Economía.

El Aguila

GRAN BAZAR DE ROPAS HECHAS
Géneros para la medida
y abundante surtido en trajes para niños.
PRECIO FIJO

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE OBJETOS DESTINADOS AL
CULTIVO DE LAS ABEJAS
DE
Hijos de E. de Mercader-Belloc
Cervantes, 1 y San Francisco, 2, GRACIA (BARCELONA)

Se remiten catálogos gratis, así como números de muestra de El Colmenero Español, periódico dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas, cuyo precio de suscripción es de CINCO pesetas anuales (pago anticipado).

Curso completo de apicultura (segunda edición)
Obra traducida al español por D. E. de Mercader-Belloc, ilustrada con 295 grabados. Precio: 5 pesetas en rústica y 6 encuadrada en tela. Enviando un sello de 25 céntimos se remite certificado.

ARBOLES FRUTALES

(Inmenso surtido en) injertos de las mejores frutas de Aragón y extranjeras recomendables.
Especialidad en el cultivo de estos árboles, que dispongo por millares para la venta.

Recomiendo a los agricultores y propietarios el ensayo de mis árboles por medio de una plantación, para cerciorarse de la bondad y cualidades inmejorables de mis productos.
Arboles de sombra para carreteras, arbustos, rosales, clavellinas, cebollas de flores, semillas, etc., etc.
Remito catálogo gratis a quien lo pida.
Las órdenes y correspondencia, a

MANUEL SANJUAN

(Provincia de Zaragoza) SABIÑÁN
TELEGRAMAS: SANJUÁN-SABIÑÁN

PARQUE DE AVICULTURA

DE
ADRIANO QUIÑONES DE ARMESTO
Galicia.—Estación de Puebla de Brollón.—Veiga.

AVES Y OTROS ANIMALES DE CORRAL DE RAZA

GALLINAS: Coucou.—Menorquese.—Faverolles.—Andaluzas, azul y negra.—Brahama-Prat-gallega.—Pádua holandesa, azul y negra.—Cuello desnudo.—Guineas y otras.—PATOS de Rouen.—OCAS gigantes de Toulouse.—CONEJOS gigantes de Flandes.—Ingleses.—PALOMAS mansas.
Huevos para incubar, en sus épocas, de todas las razas de aves expresadas, en Navidades, Carnavales, Capones, poulardes y pollos finos cebados, preparados a la francesa.
CONSUELDAS forrajeras, gigantes del Cáucaso.
Inútil pedir datos ó referencias sin acompañar el franqueo necesario para la respuesta.

Los pedidos y correspondencia, B. Alifio Forner, calle Pascual y Genis, 15.—VALENCIA

TALLERES DE CALDERERIA
DE
PANADES Hermanos
San Pació, 18, Barcelona

Construcción de aparatos de destilación continua para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción.
Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo.
Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizamos para la producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desee producir. Alambiques especiales para caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la

Nuevo alambique destilador.
Aparato de rectificación.

Para más detalles ó informes dirigirse a la casa, la cual tendrá mucho gusto en mandar cuantos datos se deseen. Se mandan catálogos y presupuestos gratis a quien lo pida.
PANADES, Hermanos

SERVICIOS DE LA COMPAÑIA TRANSATLANTICA DE BARCELONA

Línea de Filipinas
Trece viajes anuales, saliendo de Barcelona cada cuatro sábados, ó sean: 2 y 30 Enero, 27 Febrero, 26 Marzo, 23 Abril, 21 Mayo, 18 Junio, 16 Julio, 13 Agosto, 10 Septiembre, 8 Octubre, 5 Noviembre y 3 Diciembre, directamente para Port-Saïd, Suez, Colombo, Singapur y Manila, sirviendo por trasbordos puertos de la costa oriental de África, de la India, Java, Sumatra, China, Japón y Australia.

Línea de Cuba y Méjico
Servicio del Norte: Servicio mensual a Veracruz, saliendo de Bilbao el 17, de Sanlúcar el 20 y de la Coruña el 21 de cada mes, directamente para Habana y Veracruz. Combinaciones para el litoral de Cuba, Isla de Santo Domingo, Centro América y Norte y Sur del Pacífico.

Línea de Nueva York, Cuba y Méjico.
Servicio del Mediterráneo: Servicio mensual saliendo de Barcelona el 26, de Málaga el 28 y de Cádiz el 30 de cada mes, directamente para New-York, Habana y Veracruz. Combinaciones para distintos puntos de los Estados-Únidos y litorales de Cuba. También se admite pasaje para Puerto Plata, con trasbordo en Habana.

Línea de Venezuela-Colombia
Servicio mensual saliendo de Barcelona el 11, el 13 de Málaga y de Cádiz el 15 de cada mes, directamente para Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de la Palma, Puerto Rico, Habana, Puerto Limón, Colón, Sabanailla, Caraca, Puerto Cabello y La Guayra, admitiendo pasaje y carga para Veracruz con trasbordo en Habana. Combinación por el ferrocarril de Panamá con las compañías de navegación del Pacífico, para cuyos puertos admite pasaje y carga con billetes y conocimientos directos. Combinación para el litoral de Cuba y Puerto Rico. Se admite pasaje para Puerto Plata, con trasbordo en Puerto Rico, y para Santo Domingo y San Pedro de Macoris, con trasbordo en Habana. También carga para Maracaibo, Caripapo y Trinidad, con trasbordo en Caraca.

Línea de Buenos Aires
Servicio mensual saliendo de Barcelona el 5 y de Cádiz el 7 de cada mes, directamente para Santa Cruz de Tenerife, Montevideo y Buenos Aires.

Línea de Canarias
Servicio mensual saliendo de Barcelona el 17, de Valencia el 18, de Alicante el 19, de Málaga el 20 y de Cádiz el 22 de cada mes, directamente para Casablanca, Mazagán, Las Palmas, Santa Cruz de la Palma y Santa Cruz de Tenerife, regresando por Cádiz, Alicante, Valencia y Barcelona.

Línea de Fernando Póo
Servicio bimestral, saliendo de Barcelona el 25 de Enero y de Cádiz el 30 y así sucesivamente cada dos meses para Fernando Póo, con escala en Casablanca, Mazagán y otros puertos de la costa occidental de África y Golfo de Guinea.

Línea de Tánger.
Salidas de Cádiz: Lunes, Miércoles y Viernes.
Salida de Tánger: Martes, Jueves y Sábados.
Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, a quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas a familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. La empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.
Aviso importante.—La Compañía previene a los señores comerciantes, agricultores é industriales que recibirá y encaminará a los destinos que los mismos designen, las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen. Esta Compañía admite carga y expide pasajes para todos los puertos del mundo, servidos por líneas regulares.

SOCIEDAD VITICOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por
LOS NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
resistentes a la Filoxera y a todas las enfermedades destructoras de la vinya sin tratamiento alguno.

Sin injertar; sin sulfatar; sin azufrar;
Seguridad de tener: buena vinya buena cosecha
y buen vino.

Administración y Despacho: calle Tantarautana, 32, BARCELONA
Explotación y Campos de Experiencias: en Cardedeu, cerca de BARCELONA

Se envía el Catálogo de precios a quien lo pida.
Se acepta representantes con buenas referencias.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS
DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA
Proveedor de la Asociación de Agricultores de España
Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen. Arboles maderables, de paso y adorno. Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, crisantemo japonés etc., todo cultivado con el mayor esmero y a preciosos ómicos
SEMILLAS DE TODAS CLASES DE PLANTAS DE FLORES, HORTALIZAS Y FORRAJERAS DE ABSOLUTA CONFIANZA
Especialidades que se recomiendan, disponibles en grandes cantidades.
Albercoqueros.—Variedades las más esquisitas propias para la exportación.
Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste mas que otras la heladas tardías.
Olivos arborescentes.—Producen el acreditado y finísimo aceite de Urgel.
Peral tendral.—Especialidad de verano a propósito para la exportación en ver y para confitar.

VIDES AMERICANAS (PORTA-INGERTOS)
Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos fran-americanos, y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid Europea se cultiva. Ingertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino, y de uva de mesa.
Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO
Esta casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expone.
Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes gratis por correo a quien los pida.

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL
Excmo. Sr. Marqués de Riscal.

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros.
Precios en la estación de Cenicero:

Table with 4 columns: VINO EN SU, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, and Peso aproximado. Rows include BARRICA, IDEM, CAJA, and IDEM with corresponding prices.

PEDIDOS: Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), Mr. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Coqueta de Santo Domingo, núm. 15, principal izquierda.—PAQOS: Al contado, al hacer el pedido, en letra a ocho días vista sobre Madrid.

Depósitos en España
Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, último.
Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 44.
Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Ramba de San José, 88; calle de Pelayo, 45; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borne, 8.
Bilbao: D. Manuel Urrutia, Ramba de Cataluña, 97.
Bilbao: D. Carlos de Maruri, calle de Barrota Aldamar, B. O.
Burgos: D. Gregorio Rodríguez, «Español», Galería del Teatro, Vinos.
Caceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
Cádiz: Sres. Serrano y Giles, Mina, 12.
Cartagena: Sres. Delgado y Compañía, Jabonerías, número 24.
Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Fiel y Pizarroso.
Córdoba: D. Pedro Desmarco, Páramo, 21.
Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barreneguro, Fábrica de chocolate.
Córdoba: D. Pedro Desmarco, Páramo, 21.
Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de Sagasta, 1.
Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
Gijón: D. Manuel M. Mendizábal, Corrida, 24.
Granada: D. Jacinto Cubillo, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
Huelva: D. Valeriano Cloridá, Concepción, 24.
Huesca: D. Juan Atarés, Coso Bajo, 10.
Idem: D. Juan Antonio Ferras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera; D. José de Cala y Aguirre, Conocedores, 7.
Idem: D. Antonio Córdoba, Agus, núm. 7, «La Estrella Oriental».
Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 26.
Lorca: Sres. Sebastián y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
Madrid: Sres. Baldomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
Málaga: D. Leopoldo G.ª Fernández, Marqués de Latorre, 1.
Oviedo: Sres. Hijos de D. G. Mori, Cima de Villa, 5.
Palencia: D. Isidoro de Fuentes, Gran Hotel Continental, Barrioviejo, 14 y 15.
Pamplona: D. Tomás Zubelzu, Ciudadela, 11 y 13 y Plaza de la Constitución, 38.
Puerto de Santa María: D. José L. García, Luna, 48.
Ribadesella (Asturias): Sres. Hernández Hermanos, Almacenes.
Salamanca: D. Lisardo Bartolomé, Rúa, 13 y 15.
San Sebastián: D. Mateo Balaguer «La Mayorgueta», calle del Camino, 7.
Idem: D. José Echave, «La Urbana», P. de Guipúzcoa, 15.
Idem: D. Fracisco Dubois, Legarpi, 4 y 6.
Idem: Sra. Viuda de D. Mariano de Aldekoa, Garibay, 34.
Idem: D. Dolores F. Micoora, Legarpi, 4 y 6.
Idem: D. Francisco M. Bonilla, Reina Regente.
Idem: D. José Arana, Aizamedia, 15.
Idem: D. Sebastián Albons, Plaza de Guipúzcoa, 12.
Santander: D. Carlos Barro, General Espartero, 5.
Segovia: D. Felipe Ochoa, Juan Bravo, 4.
Sevilla: Sres. Juan y José María de Olmedo, Sociedad en Comandita, Alameda, 19.
Trujillo: D. Antonio Barro, Plaza, números 23 y 24.
Valencia: Sra. Viuda de D. Manuel Gil, confitería francesa, antigua casa de Laureano, calle del Mar, 44.
Valisolid: D. Federico López, calle de Santiago, 3 y 5.
Victoria: D. Manuel Hernández, P. de la Independencia, 4.
Idem: Sra. D. Manuel Pérez y Compañía, Potos, 26.
Zaragoza: D.ª Carmen García, viala de D. J. Escudero Santa Clara, 8.
Zaragoza: Sra. Viuda de C. Aramburo, Torre Nueva, 32.
Idem: D. Leoncio Padilla Díez, Plaza, 32.
Idem: D. Miguel Mur, Coso, 37.
Idem: D. Victorino Zarragüena, Coso, 55.

Precios en estos Depósitos:
Caja con 25 botellas, vino en su 4.º año, pesetas 60
Una botella de vino en su 4.º año, pesetas 2,50
Una botella de vino en su 4.º año, pesetas 3,50
Una botella de vino en su 4.º año, pesetas 1,50
ADVERTENCIAS.—La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca cuya reproducción aparece arriba, la cual va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las botellas y en las etiquetas y en el pliego que sellará la malla de alambre que envuelve la botella y la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino. Todos los envases se envían perfectamente. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías, abonando al consumidor 0,25 por cada una, con tal de que devuelva las mismas con sus tapas y sus cajas. No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se reciben etiquetas con esta clase de pedidos.
Aviso muy importante a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precorre la botella y la media botella.