

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

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 XX

Miércoles 15 de Diciembre de 1897

NÚM. 1823

MANERA DE AUMENTAR

LA FERTILIDAD DE LA VIÑA

M. Oberlin, conocido viticultor alsaciano, aconseja para aumentar la fertilidad de la viña, que se escojan las estacas destinadas á la plantación, entre las sacadas de la extremidad del sarmiento, y no de su base, como es de práctica corriente. Esta teoría la dedujo de la siguiente observación:

Hace ya bastantes años que M. Oberlin expide á distintos puntos estacas de una planta de Sauterne, la *Muscadelle* (Mosqueruela), con el objeto de propagar su cultivo. Ahora bien; quéjase generalmente los viticultores de que esta planta no es fértil, dando muy buenos sarmientos, pero pocas uvas. Sin embargo, las plantaciones efectuadas por M. Oberlin son, respecto á fertilidad, completamente satisfactorias. ¿Cómo explicar esta diferencia?

Una minuciosa información efectuada á este respecto, demostró que todas las plantaciones con estacas de primera clase, cogidas de la base de los sarmientos, eran muy poco fértiles. En cambio, los propietarios que sólo pudieron disponer de puntas de los sarmientos—y en este caso se encontraba M. Oberlin, por haber mandado á sus clientes lo mejor que tenía,—sólo alabanzas pudieron tener para la fertilidad de sus plantaciones de *Muscadelle*.

Sorprendido por tales resultados, recordó entonces M. Oberlin que en 1869 había plantado una viña de Gamay, del Beaujolais, en dos distintas parcelas, en una de las cuales lo había efectuado con buenas estacas y en la otra con estaquillas cortadas de la extremidad de los sarmientos. Ahora bien: la vegetación es, al presente, la misma en ambas parcelas, pero la primera produjo solamente en 1895, 3.900 hectolitros en una extensión de 10 áreas, y la segunda 5.000 hectolitros. De aquí se desprende la misma diferencia notada con motivo de la susodicha información.

Parece, pues, que, para determinadas plantas cuando menos, la fertilidad depende de la situación en las viñas de las estacas empleadas, siendo más adecuadas las cogidas más arriba, las cuales dan, por consiguiente, cepas más fértiles.

Evidentemente sería obrar con precipitación si se dedujera de estas primeras observaciones la conclusión de que este hecho ha de reproducirse en todas las variedades de cepas; pero vale la pena de que se hagan ensayos en este sentido. Aun con aquellos sistemas de cultivo que no permiten obtener estacas del extremo de los sarmientos, es posible la cosa en cepas sujetas á la poda larga, donde se encuentran sarmientos no despuntados. Bastará cortar de un mismo sarmiento una serie de brotes, numerándolos con cuidado de la base á la punta, y plantarlos luego en línea; á los pocos años se verá si existe diferencia en la fertilidad, en cuyo caso, esta diferencia será tanto más significativa, en cuanto se habrá efectuado con plantas reputadas como poco productivas.

A primera vista, la teoría de Mr. Oberlin está en absoluta contradicción con la práctica corriente. En ésta se recomienda siempre se escojan para estacas los sarmientos tan maduros como sea posible, cortándolos, naturalmente, de la base de los sarmientos, porque lo que ante todo se busca es su buena salida.

Ahora, sin embargo, es positivo que la fertilidad de las yemas aumenta muchas veces á medida que están más altas sobre la cepa. Hay variedades de cepas cuyas yemas inferiores dan poca ó ninguna uva, por lo cual se les aplica la poda larga. Los Pinots de Borgoña, tipos de plantas de vinos finos y plantas precoces, están en este caso. Por otra parte, es conocida la fertilidad de los acodos, en los cuales se utiliza la extremidad de los sarmientos para reformar una cepa, y, en la práctica del injerto, se emplean con frecuencia las extremidades del sarmiento, en cuanto es compatible con su madurez, para cortar de allí las yemas que se han de colocar sobre las cepas americanas de poco diámetro. Según la señora Ponsot, autora de una obra sobre viña americana, pueden

utilizarse sin inconveniente para púas estas extremidades de sarmiento, de lo cual resultan plantaciones muy fértiles y hasta «notables por la abundancia de su producción».

Los hechos enunciados hablan en favor de la teoría de M. Oberlin; pero, no obstante, no dejan probado que la influencia de la posición de las yemas sobre la cepa, sea realmente *duradera*.

Se comprende muy bien que una yema contenga más ó menos racimos, según el sitio que ocupa en el sarmiento, esto es, según la época en que ha sido formada; pero ya resulta más difícil darse cuenta de la manera como esta influencia puede *persistir en la cepa*, permaneciendo ésta más fructífera, procediendo aquella de la región superior del sarmiento.

¿Conservarán á la larga estas plantaciones la fertilidad indicada por M. Oberlin? Con el tiempo lo sabremos. De todos modos el hecho es interesante y merece ser estudiado detenidamente, pues no sería pequeña ventaja poder hacer más fértiles, y quizás más rápidamente de lo que ordinariamente acontece en la actualidad, las nuevas plantaciones.

J. DUPOUR.

ELABORACIÓN DEL ACEITE

Como las aceitunas, en general, están algo sucias y contienen tierra y materias extrañas, conviene lavarlas antes de echarlas en la tolva del molino.

Para efectuar la operación de la molienda hay que tener presente que, del sistema que se emplee, depende el lograr aceites de superior calidad y mayor precio en los mercados.

Las aceitunas sanas y buenas deben molerse con separación de las que están reventadas y ya en estado de fermentación, á causa de que los aceites que producen son totalmente diversos; y si se mezclan, salen ya descompuestos y con tendencia á enranciarse, hasta tal punto, que en ocasiones adquieren ya este sabor á los seis ú ocho días de estar en reposo natural.

Tres clases diferentes de aceites producen las aceitunas, según el grado de presión que se dé al molino.

La superior ó extra se consigue moliendo la aceituna con una ligera presión, que á lo más fragmente el hueso en tres ó cuatro partes, ejerciendo después presión suficiente, sobre la masa, para que escurra el líquido. Esta operación debe hacerse en frío y sin auxilio de agua, dando un aceite fino, aromático y de buen color y excelente conservación.

Cuando la masa ha escurrido ya todo el aceite, se somete nuevamente al molino, con el auxilio del agua caliente, saliendo un segundo aceite, también comestible, pero de clase inferior; y, por último, una tercera presión con el agua caliente determina el aceite que sólo sirve para quemar.

De la primera y segunda molienda resultan tres aceites, que figuran en primera categoría, y son: el *finísimo*, que resulta de la aceituna sana y recogida en estado de pintoná; el *fino*, de aceituna sana, pero madura; y el de condimento ordinario, que sale de la primera molienda con el auxilio del agua caliente.

En segunda categoría está el aceite para quemar, que es el que procede del remolino, y el de la jabonería y maquinaria, extraído de las alpechineras ó infiernos. El aceite que se destina á la maquinaria debe estar perfectamente clarificado y filtrado, al objeto de que no lleve borra alguna, ni materias albuminoides en suspensión, que al depositarse en las articulaciones del artefacto, obstruyen su marcha.

El aceite obtenido con escalde no resulta apropiado como comestible, porque el agua hirviendo, si bien hincha las celdillas, fluidifica el aceite, concreta las materias albuminoides y mucilaginosas y facilita el escurrido de la materia grasa, disuelve los principios ácidos, comunicando mal sabor á los aceites, los despoja de fragancia y los predispone á su enranciamiento.

Además de estas prescripciones es preciso tener en cuenta que los aceites deben recogerse y guardarse por separado, según sus diferentes clases; que los molinos y prensas deben lavarse con escrupulosidad cada vez que se va á elaborar clase distinta; que se deben tener tantas mudas de cachos cuantas sean las clases que se han de elaborar, no usando los de una clase para otra; que los aceites, según clase, deben recogerse en cubetas ó depósitos separados, y, por último, que deben envasarse en distintas vasijas ó recipientes.

Hasta aquí lo que pudiéramos llamar principios de la industria rural del aceite, entrando luego los procedimientos naturales y químicos para su clasificación y clarificación en los mercados.

Antiguamente, y sobre todo en la clásica cocina española, se preferían los aceites naturales grasos y con mucho aroma, sin cuidarse para nada de su clarificación; en la industria fabril sólo existían artefactos primitivos, telares de mano y, en una palabra, toscas máquinas, que les era suficiente engrasar los cojinetes y soportes con cualquier aceite, llevase ó no borra, siendo á veces preferible que estuviesen muy cargados, porque había que untarlos con menos frecuencia.

La velocidad de aquellas máquinas se reducía á lo que imprimir puede el pie ó la mano del hombre, y claro está que nunca se produce el recalentamiento de frotación; además, los ajustes no se hacían al milímetro; en las cajas tenían los ejes gran holgura, é importaba poco que los aceites depositasen borras.

Hoy la cocina y las máquinas necesitan el aceite finísimo, clarificado, libre de toda materia que pueda determinar borra ó conglomerado, y de aquí la necesidad de una elaboración química esmerada.

L. A.

IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importada en todo el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante el próximo pasado mes de Noviembre, se ha elevado á galones 1.760.429 (80.019 hectolitros), de cuya cantidad corresponden á los vinos tintos 1.187.941 galones (53.997 hectolitros), y á los blancos 572.488 galones (26.022 hectolitros).

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo mes de Noviembre del año próximo pasado, se observa un aumento de 133.077 galones (6.049 hectolitros), á cuyo aumento han contribuido los vinos tintos con 53.853 galones (2.539 hectolitros), y los blancos con galones 79.227 (33.601 hectolitros).

Comparando las distintas procedencias de los vinos, se ve que ha aumentado la importación de los tintos españoles en 21.039 galones (956 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 66.455 galones (3.021 hectolitros); tintos franceses, en 53.161 galones (2.416 hectolitros); los vinos de Australia, en 40.115 galones (1.823 hectolitros); los de Alemania, en galones 2.615 (119 hectolitros); los de Holanda, en 2.925 galones (133 hectolitros); los de Madera, en 18.948 galones (861 hectolitros); los procedentes de las posesiones británicas del Sur de África, en 25 galones (1 hectolitro), y los de otros países, en 2.145 galones (97 hectolitros); en cambio, aparecen en descenso los vinos blancos franceses con 1.799 galones (82 hectolitros); los de Portugal, con 69.794 galones (3.172 hectolitros), y los de Italia, con 2.758 galones (125 hectolitros).

La cantidad total de vinos importada en la Gran Bretaña é Irlanda durante los once primeros meses que van transcurridos del año actual, se ha elevado á galones 15.912.844 (723.311 hectolitros), valorados en 5.798.071 libras esterlinas, de cuya cantidad corresponde á los vinos tintos 11.054.074 galones (502.458 hectolitros), y á los blancos 4.858.770 galones (220.853 hectolitros), distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	2.072.656
— — blanco.....	1.720.703
Francia, vino tinto.....	4.091.447
— — blanco.....	1.967.167
Portugal.....	3.602.216
Madera.....	105.736
Australia.....	613.003
Holanda.....	627.846
Italia.....	361.137
Alemania.....	402.189
Poseiones británicas del Sur de	
Africa.....	8.813
Otros países.....	340.031
Total.....	15.912.844

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo período de los once primeros meses del año próximo, resulta que:

1.º La importación total de vinos en todo el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda, durante los once meses que van transcurridos del año actual, ha experimentado un aumento de 691.145 galones (31.416 hectolitros), de cuyo aumento ha correspondido á los vinos tintos 387.558 galones (17.616 hectolitros), y á los blancos 303.587 galones (13.800 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias de los vinos, se observa que ha aumentado la importación de tintos españoles en 335.885 galones (15.267 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 84.150 galones (3.825 hectolitros); blancos franceses, en 195.364 galones (8.889 hectolitros); los de Australia, en 9.805 galones (445 hectolitros); los de Alemania, en 31.879 galones (1.449 hectolitros); los de Holanda, en 57.713 galones (2.623 hectolitros); los de Portugal, en 333.962 galones (15.226 hectolitros); los de Madera, en 47.407 galones (2.155 hectolitros), y últimamente, los procedentes de las Posesiones Británicas del Sur de África, han aumentado también en 6 galones; en cambio acusan un descenso los tintos franceses de 294.189 galones (13.372 hectolitros); los de Italia, de 43.511 galones (1.978 hectolitros), y los de Otros países de 70.214 galones (3.192 hectolitros).

IMPORTACIÓN DE CEREALES

Durante el mes de Octubre se han despachado por las Aduanas de la Península é Islas Baleares los siguientes cargamentos de trigo y demás cereales, procedentes del extranjero:

TRIGO	
Barcelona.....	2.836.449 kilos.
Palma.....	147.411 »
Avilés.....	92.845 »
Gijón.....	22.496 »
CENTENO	
Barcelona.....	592.970 kilos.
Palma.....	299.945 »
Gijón.....	5.381 »
CEBADA	
Cartagena.....	1.941.090 kilos.
Almería.....	735.921 »
Barcelona.....	102.571 »
Avilés.....	20.200 »
Valencia.....	1.035 »
MAÍZ	
Valencia.....	3.898.370 kilos.
Cartagena.....	963.529 »
Barcelona.....	819.882 »
Málaga.....	155.650 »
Gijón.....	88.000 »
Almería.....	86.035 »
Pasajes.....	54.190 »
Alicante.....	48.486 »
Ferrol.....	33.690 »
Palma.....	9.249 »
Coruña.....	5.425 »

Importan los derechos liquidados correspondientes á los 3.102.201 kilos de trigo despachados en el mes de Octubre último, la cantidad de 248.176,08 pesetas por el concepto de derechos de arancel, y 77.555,02 pesetas por recargo extraordinario, formando un total de 325.731,10 pesetas.

Los derechos de los 2.800.817 kilos de cebada ascienden á 123.235,95 pesetas.

Los derechos de los 898.296 kilos de centeno ascienden á 39.525,02 pesetas.

Los derechos de los 6.150.506 kilos de maíz ascienden á 270.622,26 pesetas, formando un total general, por importación de cereales, de 759.114,33 pesetas.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 12.—Llevamos un tiempo inmejorable para la poda de la viña y la recolección de la aceituna, cuyo fruto está buenisimo, pues se encuentra sano y ha aumentado notablemente en tamaño.

De vino quedan pocas existencias sin vender; las últimas operaciones se han hecho á 12 reales arroba y los tendedores se retraen de ceder lo que conservan, pues opinan ha de subir algo la cotización.

Los cereales están en calma debido á las buenas condiciones en que se ha hecho la sementera y lo bien que va haciendo, pues el tiempo viene siendo muy favorable.

Precios de este mercado: Trigo, de 58 á 60 reales fanega; habas, de 38 á 40; avena, de 24 á 26; cebada, de 28 á 30; maíz, de 36 á 38; aceite, de 38 á 40 reales arroba; vino, á 12.—B. M.

Ubeda (Jaén) 11.—Se obtiene media cosecha de aceite, pero de buena clase.

Precios. Aceite, á 33 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 26; vino, á 15 reales los 16,08 litros; cebada, á 25 la fanega de 55,50 litros; trigo, á 50; garbanzos, de 70 á 80 reales la fanega de 69,37 litros; aúis, de 70 á 80.

Para compras diríjase al que suscribe.—Angel Fernández y Fernández.

Lucena (Córdoba) 12.—A continuación los precios corrientes en esta plaza: Aceite de la actual cosecha, á 33 reales la arroba; vino, de 14 á 16; vinagre superior, de 12 á 14; aguardiente anisado, de 44 á 60, según graduación; trigo recio, de 55 á 57 reales fanega; cebada, á 28; habas, de 38 á 40; garbanzos de 70 á 80.

El aceite ha tenido una baja de 3 reales, pues hace diez días se pagaba á 36, y hoy se cede, según he dicho antes, á 33. Sin embargo del descenso, es escasa la demanda.—Un Subscritor.

Baena (Córdoba) 12.—Precios corrientes en este mercado: Trigo recio, de 53 á 55 reales fanega; idem blanquillo, de 50 á 54; cebada, de 24 á 26; habas y yeros, á 40; escaña, de 18 á 19; alpiste, á 30; guijas, de 34 á 35; maíz, á 35; garbanzos, de 60 á 80; aceite nuevo, á 40 reales la arroba.—M.

Adra (Almería) 12.—La villa de Adra, por la posición topográfica que ocupa, es el pueblo de mayor importancia de la provincia de Almería.

Su frondosa vega, que tiene de longitud más de 8 kilómetros, y de latitud 7, aproximadamente, ofrece á la hermosa Sevilla ricas batatas de gran tamaño, dulces como el azúcar, que son arrebatadas en aquel mercado por los revendedores, que tienen asegurada su lucrativa venta.

También de sus entrañas sale su millón y pico de arrobas de cañas dulces, que al precio más módico de la costa, son pagadas ó compradas por la casa de los señores Larios, pues son los únicos fabricantes que especulan esta vega, habiendo años que pasa de los 40.000 duros la ganancia líquida que su caja recibe.

Es lástima que una vega como ésta, que se puede triplicar, tenga que estar sometida al yugo de un fabricante, sin que pueda vender sus cañas, que, según los químicos, son las de más grados de la costa, al precio de las de Motril, Almuñecar y otras, por no haber otra fábrica.

Toda persona ó empresa que tenga recursos para montar una fábrica, que venga á este desdichado pueblo, repose su vista en él, recorra á los labradores, y verá que puede tener por segura una ganancia de más de 2.000 duros.

No se fíen de emisarios, que pueden ser comprados, y venga en persona el mismo dueño, y se le dará á este pueblo su verdadero valor, disfrutando su producto el que lo intente.

Si por mediación de este comunicado logro que alguien se fije en él y varíe el apocamiento agrícola, podré llamarme feliz, por ser su iniciador.—El Corresponsal.

Sevilla 12.—Los precios de cereales tienen poca variación de mi última nota, sin embargo de presentarse algunos á la venta que son solicitados, menos los trigos, que están paralizados.

La otoñada continúa inmejorable.

He aquí la nota de los precios á que hemos cotizado hoy, y que son los siguientes: Trigos.—Barbilla, de 54 á 55 reales fanega; blanquillo, de 57 á 59; cerrados, de 60 á 62; mezclillas, de 58 á 59; pintonos, de 59 á 60; tremés, de 57 á 58; centeno, de 41 á 43; cebada del país, de 26 á 27; idem navegada, de 25 á 26; avena negra, de 23 á 24; idem rubia, de 22 á 23; maíz, de 38 á 39; garbanzos gordos, de 93 á 98; idem regulares, de 76 á 84; idem medianos, de 54 á 60; habas tarragonesas, de 44 á 46; idem mazagranas, de 38 á 39; idem chicas, de 41 á 42; mijo, de 64 á 70; panizo, de 42 á 44; alpiste, de 38 á 39; altramuces, de 23 á 24; arvejonas, de 44 á 45; cañamones, de 63 á 66; carillas, de 40 á 42; escaña, de 19 á 20; yeros, de 42 á 44; zaina, de 28 á 29; guijas, de 42 á 44.

Afrechos.—Rebasa, de 25 á 26 reales quinta; ídem fino, de 24 á 25; ídem basto, de 23 á 24.

Harinas.—De primera, de 19 á 20 reales arroba; ídem de segunda, de 18 á 19; ídem de tercera, de 12 á 14; sémolas, de 19 á 20 reales arroba.—*Manuel Diaz.*

Olivera (Cádiz) 13.—La cosecha de aceituna deja satisfechos á los propietarios, tanto por el rendimiento, como por la cantidad. En los molinos se coloca dicho fruto á 19 reales los dos almudes.

Muy buenos los sembrados.
Precios: Aceite, á 33 reales arroba; trigo, á 53 reales fanega; cebada, á 22; habas, á 44; garbanzos, á 100.—*El Corresponsal.*

Alcaudete (Jaén) 13.—Se ha empezado la recolección de aceituna, se está moliendo en algunos molinos y la calidad de aceite es superior; hay pocas existencias. Hasta ahora no se ha medido partida alguna, únicamente algunas arrobas para el consumo á 42 reales arroba de 27 libras.

El trigo fuerte, 96 libras, de 51 á 54 reales fanega; cebada, 75 ídem, de 25 á 26; habas, 50 kilos, de 40 á 41; ciruelas pasas, arroba de 25 libras, de 8 á 9; orejones, á 30; aceite fresco, arroba de 27 libras, á 42.—*A. S.*

De Aragón

Ricla (Zaragoza) 13.—La sementera se hizo en buenas condiciones, viéndose nacidos y hermosos los campos.

Poco movimiento en vinos hasta ahora, pero hay esperanzas de que pronto se animarán las ventas; cotizase el alvech (119 litros), de 19 á 21 pesetas, teniendo los nuevos caldos una riqueza alcohólica extraordinaria, pues fluctúa entre 15 y 17 grados.

El trigo, de 43 á 44 pesetas cahiz; la cebada, á 20; y el maíz, á 24.—*R.*

Valdehorna (Zaragoza) 12.—A continuación los precios que rigen en este pueblo: Vino, á 15,50 pesetas los 120 litros; trigo, á 40 pesetas cahiz; centeno, á 24; cebada, á 18; cáñamo, á 12,50 pesetas arroba.—*Un Subscriptor.*

Angüés (Huesca) 13.—Puede darse por terminada la recolección de aceituna, siendo escasa y de buena clase.

De vino nuevo tenemos unos 5.000 nietros de 160 litros.

La demanda ha decrecido y el precio ha bajado, rigiendo actualmente el de 29 pesetas nietro.

Espérase se reanimen las ventas, porque en este y otros pueblos vuelven á pedir muestras los negociantes de Francia y del país.

El aceite se vende á 60 pesetas el quintal, y el orujo á 1; el trigo, á 5,62 pesetas los 22,46 litros, y la cebada, á 2,50.—*El Corresponsal.*

Alora (Ternel) 13.—El vino nuevo es superior; habiendo empezado á venderse á 5 reales el cántaro. La cosecha fué escasa.

Ha comenzado la recolección de la aceituna.

Con el último temporal de aguas han subido mucho las del pantano, nada méjor que 24 metros; así es que en el próximo verano se darán buenos riegos en Hija y La Puebla.—*Un Subscriptor.*

De Castilla la Nueva

Navalcarnero (Madrid) 13.—Los vinos nuevos son de superior clase, habiendo comenzado la venta al precio de 12 reales la arroba (16 litros). Las existencias que quedan de añejo se cotizan de 15 á 16 reales, con flojedad.

El trigo, á 54 reales fanega; la cebada, á 24 y las algarrobas á 40.

Buenos los campos y tiempo de nieblas.—*Un Subscriptor.*

Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) 13.—El tiempo no puede ir mejor para los sembrados; así es que su estado es magnífico.

Los vinos se están vendiendo á 12 reales arroba, lo mismo los tintos que los blancos; el aguardiente anisado, á 48.

Los demás artículos se cotizan: Candel, á 50 reales fanega; cebada, á 20; aceite, á 45 reales la arroba.—*F.*

Toledo 12.—En la última semana han regido en esta plaza los siguientes precios: Trigo, á 52 reales la fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, á 23; algarrobas, á 22; avena, á 16; garbanzos, á 128; habas, de 36 á 38; harina de primera, á 18 reales la arroba; ídem de segunda, á 17; ídem de tercera, á 15; patatas, á 3,50; vino tinto, á 13 reales cántaro; blanco, á 10; aceite, á 50 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 11. Buen tiempo. Nacidos los sembrados.

Encalmado el mercado de granos y con algún movimiento el de vinos.

Ofrezco sobre vagón, en Villacañas, 3 vagones de vino tinto nuevo, 14^o, á 2,70 pesetas los 16 litros; 10 vagones de blanco, también nuevo, 13^o, á 2,70; 200 arrobas de aguardiente anisado, 25^o, á 11,75 pesetas los 16 litros; 10 vagones de patatas, á 1,10 pesetas la arroba; 3 vagones de paja de trigo, á 45 céntimos los 11,50 kilos; 3 vagones de cebada, á 6,25 pesetas la fanega; 2 de avena, á 5.

El anís se cotiza á 25 reales fanega. Para compras, dirigirse al que suscribire.—*Pedro V. y López Bravo.*

Daimiel (Ciudad Real) 12.—Por efecto de haberse paralizado algo la extracción de vinos, han descendido los precios que le comunicué en mi anterior. Las últimas partidas se han ajustado á 3 pesetas tinto y 2,62 blanco (arroba de 16,4 litros).

Las flemas de orujo son muy solicitadas, y se pagan, de 17^o, á 5,62 pesetas arroba.

Los sembrados nacieron bien, y se encuentran en condiciones inmejorables.

La recolección del poco fruto que hay de aceituna empezará á fines del corriente mes.

Los precios que rigen hoy en esta plaza son: Candel, á 13,25 pesetas fanega; trigo, á 13,50; jejar, á 12,25; centeno, á 8,75; cebada, á 5,25; panizo, á 8; anís, á 16,75; aceite, á 12 pesetas arroba; patatas, á 0,75; y vino, á 3 el tinto y 2,62 el blanco.—*El Corresponsal.*

San Martín de Valdeiglesias (Ma-

dríd) 12.—Por fin, Sr. Director, Dios aprieta pero no ahoga. Se terminó la vendimia con buen tiempo, habiéndose recogido la cosecha en buena sazón, y, aunque corta en extremo, el vino que empieza á venderse es riquísimo, habiendo para todos los gustos, dulce, muy dulce, suave y áspero, según lo más ó menos pronto que se recolectó el fruto; pero es un caldo especial con una graduación de 14 á 17^o de alcohol; su precio, de 11 á 12 reales la arroba de 16 litros, y su coste á Madrid dos reales arroba y uno y medio á la estación de Robledo, línea del Norte; el movimiento es pequeño en esta época por regla general; de añejo ya no queda más que para el gasto, como sucede todos los años.

Ha llovido para calarse la tierra y coger alguna agua los manantiales.

La sementera, aunque algo tardía, ha sido buena, y aun se está sembrando.

La aceituna que ha quedado se ha puesto tocia y gorda como no se creía, aunque ahora se va arrugando con las heladas que caen, pero ya va madura y se empieza á coger.

Nuestro ferrocarril será del Estado, según dicen los periódicos, para el batallón de los militares destinados á este servicio; ¡Dios haga que concluyan las dos guerras que tanto nos afligen, y entonces, sobre el ahorro de preciosos sangre, renacerá nuevamente la vida nacional y nuestro camino se terminará muy pronto.

También esperásemos emplearán, como en otros años, algunos braceros en las carreteras, pues hay muchas necesidades y está el pan muy caro, y no hay jornales que es lo peor.

El trigo, á 50 y 52 reales fanega; cebada, á 26; centeno, á 34; algarrobas, á 36.—*R. M.*

De Castilla la Vieja

Burgos 12.—El mercado de granos estuvo ayer regularmente concurrido, habiendo entrado 80 parejas, 324 bueyes sueltos, 4 terneras, 614 carneros, 351 ovejas y 42 cabras.

Para afuera se vendieron: 2 parejas, 197 bueyes sueltos, 324 carneros, 40 ovejas y 6 cabras.

Para la capital se vendieron: 5 parejas, 38 bueyes sueltos, 3 terneras, 166 carneros, 108 ovejas y 36 cabras.

Precios que rigen: de 400 á 410 pesetas las parejas; de 200 á 205 los bueyes sueltos; á 50 las terneras; de 18 á 22 los carneros; de 15 á 25 las ovejas; y de 30 á 35 las cabras.—*El Corresponsal.*

Villalón (Valladolid) 12.—El tiempo bueno, la tendencia de las compras y de los precios sostenida, habiendo entrado ayer 800 fanegas de trigo, que se han pagado á 50 reales las 94 libras; centeno, á 32 la fanega; y cebada, á 21.

En partidas se han ofrecido 8.000 fanegas de trigo, á 52 reales sobre vagón en Villada, y se han vendido 6.000, á 51,75 sobre vagón en dicha estación.—*El Corresponsal.*

Palencia 11.—El mercado celebrado hoy algo más concurrido que en los días anteriores, habiéndose cotizado á los precios siguientes: Trigo, de 49,50 á 50,25 reales las 92 libras; cebada, de 19 á 21 la fanega; centeno, de 30 á 31; yeros, de 34 á 35; avena, de 15 á 16,25; y garbanzos de 120 á 140, según clase.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 12.—Escasas entradas de trigo, pagándose al detall de 49,50 á 50 reales las 92 libras.

Para Barcelona se han hecho varias operaciones á precios reservados.

Por falta de material existen depositados en el muelle de esta estación unos 30 vagones de trigo con destino á diferentes puntos.—*El Corresponsal.*

Briviesca (Burgos) 10.—La nieve se marchó por completo, habiendo beneficiado mucho á los campos dicho temporal.

El día de ayer fué de primavera, el de hoy ya está frío y con un viento aroz; es muy posible vuelva otra vez á nevar.

Han entrado en el mercado celebrado hoy 298 fanegas de trigo, que se pagaron á 51, 51,50, 52,50 y 53 reales cada una, según clase; de cebada 18, á 24; de avena 98, á 17,50; de yeros 4, de 39 á 40.

Harina de primera, á 22 reales la arroba; ídem de segunda, á 21; ídem de tercera, á 19; harinilla, á 10,50; cabezuela, á 9; salvadillo, á 7.—*El Corresponsal.*

Cuellar (Segovia) 11.—Continúa sin variación notable este mercado ni en entradas ni en precios, pues sigue presentándose poco trigo y bastante en granos menores y legumbres.

El temporal, que es bueno, favorece bastante á las plantas, y esto hace que el estado de los campos en general sea satisfactorio.

Precios: Trigo, á 49 reales la fanega; centeno, á 29; cebada, á 20; algarrobas, á 32; garbanzos, de 80 á 120; yeros, á 30; piñones blancos, de 50 á 52 arroba; harina de primera, á 19 la arroba; ídem de segunda, á 18; ídem de tercera, á 14; harinilla, á 18 la fanega; cabezuela, á 12; salvadillo, á 7; patatas, á 3,50 la arroba; vino tinto, á 14 el cántaro; ídem blanco, á 12.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 12. El tiempo sigue de niebla y por el día desaparece, pero suave.

En el mercado celebrado hoy han entrado 2.500 fanegas de trigo, que se pagaron á 51,50 reales cada una; de cebada 300, á 23; de algarrobas 400, de 29 á 30; de centeno, 400, á 28; garbanzos, de 100 á 130; harina de primera, á 18 la arroba; ídem de segunda, á 17; ídem de tercera, á 16; patatas, de 4 á 5; vino blanco nuevo, de 18 á 20 cántaro; ídem tinto, á 20; vinagre, á 15.—*El Corresponsal.*

La Saca (Valladolid) 12.—El tiempo muy bueno para las labores, las que van muy adelantadas, los sembrados superiores.

La extracción de vino algo paralizada sin embargo de ser muy buenas clases y los precios arreglados; ya han salido algunas partidas de vino nuevo, que se han pagado de 14 á 15 reales el cántaro.

De trigo han salido 70 fanegas, que se pagaron á 50 reales cada una, y de centeno 40, á 30; y de cebada entraron 125, á 21.

De vino blanco también han salido

2.000 cántaros, que se pagaron de 14 á 17 reales uno, y de ídem tinto 100, de 16 á 17.—*El Corresponsal.*

Astudillo (Palencia) 12.—El mercado de hoy ha sido bueno y bastante concurrido.

El tiempo bueno y los campos también. He aquí la nota de precios á que hemos cotizado en el mercado celebrado hoy: Trigo, de 48 á 49 reales las 92 libras; centeno, á 21 la fanega; cebada, á 22; avena, á 15; garbanzos, á 110; alubias, á 70; habas, á 48; yeros, á 32; harina de primera, á 19 la arroba; ídem de segunda, á 18; ídem de tercera, á 16; salvadillo, á 10 la fanega; patatas, á 3 la arroba; vino tinto, á 11 el cántaro; ídem blanco, á 11.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 12.—El tiempo bueno.

La tendencia de los precios sostenida. Han entrado en el mercado celebrado hoy 400 fanegas de trigo, que se pagaron á 49,50 reales las 94 libras.

En partidas hay ofertas á 50,50, pero sin comprador.—*El Corresponsal.*

Santander 12.—*Harinas:* Cotizamos, las de cilindro á 21 reales arroba, y alrededor de 20 las de piedras de marcas acreditadas.

Se han remitido para la Península 2.089 sacos, y para América 6.145.

Centeno.—Nada nuevo tenemos que decir de este grano, que continúa olvidado del tráfico en la plaza.

Cebada.—A 17 pesetas ceden el saco de 80 kilos, con envase.

Maíz.—Nada se hace por ahora, resultando completamente nominal el precio de 19 pesetas, á que se ofrece el saco de 100 kilos, incluyendo el saco.

Garbanzos.—Se han recibido del extranjero 729 sacos.

Cotizamos en almacén: Superiores de Castilla, de 56 á 60 reales arroba; ídem mejicanos buenos, de 36 á 40; ídem regulares, de 22 á 26; ídem de Levante, de 18 á 27.—*El Corresponsal.*

Valladolid 13.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 51,25 á 51,50 reales las 94 libras (29,62 á 29,77 pesetas los 100 kilos, ó 23,38 á 23,49 pesetas hectolitro); y en los del Canal también entraron 600, que se pagaron de 51 á 51,25 reales (29,48 á 29,62 pesetas los 100 kilos, ó 23,27 á 23,38 pesetas hectolitro).

En partidas se ofrecen: 15 vagones de trigo, á 52,50 reales las 94 libras, sobre vagón en esta estación, y pagan á 51,56; 3 vagones de cebada, á 22,50 las 70 libras; sobre vagón en esta estación, y pagan á 22; 10 vagones de centeno, á 33 las 90 libras, sobre vagón en la misma estación; 10 vagones de avena, á 17,50 pesetas los 100 kilos.

Triguillo, á 39 reales la fanega; cebada, á 22,50; avena, á 18; centeno y algarrobas, á 33; garbanzos, á 110, 140 y 160; alubias del Barco, á 24 la arroba; ídem de León, á 20; patatas, á 4; harina de primera, á 19,25, con saco y sobre vagón, en esta estación; ídem de segunda, á 18,25; ídem de tercera, á 18; ídem de cuarta, á 17 reales la fanega, sin saco; comidilla, á 12; salvados, á 8.—*C. M.*

De Cataluña

Vendrell (Tarragona) 12.—Con mucha concurrencia de forasteros celebró en esta villa el mercado el domingo último, habiéndose hecho importantes transacciones.

Las algarrobas abundan en todos los mercados y las ventas son de importancia, á los precios de 5,50 pesetas el quintal.

En cuanto á los vinos, debo manifestar que los blancos y vírgenes son muy solicitados en esta comarca, los cuales se ofrecen á elevados precios, cuyas existencias, según se dice, son escasas.

Los vinos tintos obtienen no muy buena salida, haciéndose compras para cubrir atenciones, cuyos precios varían de 16 á 20 pesetas carga.

La industria tonelera está atravesando un período verdaderamente triste, pudiendo casi afirmarse su total paralización en la actualidad, pues son muchos los oficiales toneleros que hace más de cinco meses que se hallan sin trabajo.—*El Corresponsal.*

Monthlanch (Tarragona) 12.—*Espiritus.*—De vino, de 92 á 93 duros los 516,80 litros de 35^o; refinado, de 15,25 á 15,50 los 121,60 litros y 24,50^o.

Holandas.—De vino, á 12 duros los 121,60 litros y 19,50^o.

Espiritus.—De orujo, de 82 á 83 duros los 516,80 litros y 35^o; refinado, de 13,50 á 14 duros los 121,60 litros y 24,50^o.

Holandas.—De orujo, de 10,25 á 10,50 duros los 121,60 litros y 19,50^o.

Anisados.—De 13 á 14 duros los 121,60 litros y 19,50^o, y de 12 á 13 los de 17,50^o.

Vinos tintos.—De 16 á 18 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 20 á 22, y para la destilación, á 1,10 por grado y carga.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 11.—*Acites.*—Finos del Campo, de 15,50 á 16,50 reales; Urgel, á 16; arriería, á 15,50.

Avellana.—Cosechero, á 27 pesetas saco de 58,400 kilos; embarque, á 26; negreta escogida, á 29,50.

Almendra.—Mollar, á 31,50 pesetas saco de 50,400 kilos; en grano esperanza, á 80 quintal de 41,600 kilos; en grano común, á 72,50; en grano largueta, á 82,50.

Algarrobas.—A 21 reales.

Avena.—Del país, á 8 pesetas.

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

Habones.—Del país, á 12,25 pesetas.

Harinas.—De primera, de 21 á 22; redonda, de 20,75 á 21; redonda de Aragón, á 19,50; harineta, á 8 reales.

Despajos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, á 11 pesetas; mequillo, á 19; salvado, á 17.

Patatas.—De 20 á 22 reales quintal, según clase.

Vinos.—Tintos Priorato superior, á 29,50 pesetas; Bajo Priorato, á 23; comarca, á 21; blancos, á 8 reales el grado.

Trigos.—Berdianska, á 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón, de 20 á 22,50, según clase.

Espiritus.—Rectificado, á 122, 120 y 118 duros los 500 litros con casco; selecto,

á 122 pesetas hectolitro sin casco; extrafino, á 120.—*El Corresponsal.*

Lécida 11.—Precios del último mercado: Trigo de primera clase, á 21 pesetas los 56 kilos; ídem de segunda, á 20; ídem de tercera, á 19,50; centeno, á 13; cebada, de 8,50 á 9 los 40 kilos; habas, á 12,50 los 47; habones, á 12,50 los 48; judías, de 22 á 26 los 59; maíz, de 9 á 10 los 49; avena, á 7.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Jerte (Cáceres) 12.—Poco ó nada puedo decir sobre variación de precios en esta comarca; el pasado mes ha sido de primavera, pues además de las lluvias nos ha favorecido con una temperatura tan benigna, que los ganados han estado en las sierras a hacer y los sembrados de cereales han nacido en muy buenas condiciones.

Cotizamos: Trigo, de 55 á 56 reales fanega; cebada, á 27; centeno, á 29; castañas verdes, á 14 reales; vino, á 16 reales el nuevo y á 20 el añejo; aceite, á 70 reales.

De castañas blancas ó peladas ya hay abundancia, pero no se han hecho precios, y creo han de ser bajos, dada la desanimación que se observa.—*J. B.*

Fuente del Maestre (Badajoz) 13.—Se está haciendo la recolección de la aceituna, en cuya labor se ocupan numerosos braceros. El rendimiento es abundante y de superior calidad.

Encalmado el mercado de cereales.

Precios: Trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 21; avena, á 16, habas, á 40; garbanzos, á 72 los blancos y 60 los duros; aceite nuevo, á 31 reales la arroba; vino, á 10; lanas, á 45; ganado de cerda, á 48.—*P.*

De León

Ledesma (Salamanca) 11.—Tan animado estuvo el mercado de ganado de cerda, que se vendieron todas las reses que se presentaron.

Los precios fueron los siguientes: Cerdos al destete, á 55 reales uno; ídem de seis meses, á 100; ídem de año á 200; ídem de año y medio, á 300; ídem cebados, de 48 á 51 la arroba.

El ganado vacuno se detalló como sigue: Bueyes de labor á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 800; vacas cotrales, á 500; y añojos y añojas, á 600.

Los precios de los granos, son: Trigo, de 48 á 49 reales la fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 24 á 25; algarrobas, á 30.—*El Corresponsal.*

Sahagún (León) 11.—La entrada de hulla ha sido escasa, y los compradores se hallan bastante retraídos á comprar, por el temor de que de un momento á otro baje.

El tiempo frío y de heladas, y el campo floreciente como en su mejor época.

El mercado celebrado hoy sin alteración en los precios, como verá por la nota adjunta.

Trigo, de 47 á 48 reales la fanega; centeno, de 27 á 30; cebada, de 24 á 25; avena, de 13 á 14; garbanzos, de 88 á 112; habas, de 56 á 62; vino, á 6 reales el cántaro.—*El Corresponsal.*

Peleagonzalo (Zamora) 8.—El tiempo ha ido en general de primavera; así es que han adelantado mucho los sembrados, los que se han hecho en inmejorables condiciones, por la mucha humedad de la tierra, y el calor que hace.

La cosecha de vino ha sido la mitad de los años normales, y los precios, á pesar de su buen color y fuerza alcohólica, son poco remuneradores, pues se vende el cántaro á 13 y 14 reales, hallándose paralizada la saca ó exportación, puesto que sólo se han vendido 1.300 cántaros de la cosecha de este año.—*E. L.*

Salamanca 11.—Sin operaciones. Los precios sostenidos.

Los vendedores retraídos.

El temporal bueno.

Durante la semana se han facturado 82 vagones de trigo para Barcelona, vendidos anteriormente.

En el mercado celebrado hoy hemos cotizado á los siguientes precios: Trigo de rentas, á 51,50 reales la fanega; ídem al detall, á 50; ídem rubión, á 48; ídem

gran desarrollo que adquirió la aceituna con las lluvias otoñales.
La calidad es muy buena, pues el fruto ha madurado bien y se encuentra muy sano.

En Ledesma, Peñaranda de Bracamonte y otros mercados de la provincia de Salamanca, así como en los de Extremadura, es activa la demanda del ganado de cerda cebado. Los precios van mejorando.

La cosecha de vino en Turquía ha sido pobrísima, especialmente en Rumelia, en cuyo país puede decirse ha sido casi nula. La producción total, en el Imperio otomano, no ha llegado al tercio de los años normales.

Debido a la exigua cosecha, alcanzan los vinos precios elevadísimos.

El Ayuntamiento de Barcelona ha acordado la creación en su Parque Zoológico, de un chenil ó perrera, destinado á criar y mejorar las razas de perros españoles.

Las bases que regirán en dicha instalación, serán las siguientes:
El chenil del Parque Zoológico contendrá un gran número de ejemplares de perros de todas clases, destinados á la exhibición y á la cría y mejora de las razas.

Los productos se cederán por orden riguroso de inscripción, debiéndose formular el pedido en la Dirección de dicho Parque.

Los cachorros se entregarán á los dos meses de edad con la correspondiente hoja genealógica.

Se permitirá la unión ó cruzamiento con perras de propiedad particular, mientras obedezca al mejoramiento de la especie. Las perras expeditas de provincias han de venir franco á domicilio, colocadas en sólido embalaje. Los gastos del retorno deberán satisfacerse anticipadamente.

Se admitirán perros á pensión de raza bien definida y de reconocida utilidad.

Todos los domingos se celebrará en la sección correspondiente un mercado de perros de todas castas y procedencias.

En todos los casos, el Director del Parque Zoológico practicará un reconocimiento sanitario á los perros que se presenten, desechando á los que padezcan enfermedades de cualquier carácter.

La dirección no responde de los accidentes ni de las pérdidas que puedan ocurrir.

Para más detalles é instrucciones referentes á dichos servicios, dirigirse al Director del Parque Zoológico.

El día 26 de Diciembre se celebrará el primer mercado de perros.

Los cazadores tienen en la prensa madrileña digno representante.

La *Caza Ilustrada*, revista decenal que ha comenzado á publicarse en esta capital, bajo la dirección del distinguido cazador D. Fructuoso G. de Abienzo, prestará seguramente á los aficionados al arte cinegético valiosos servicios, pues además de una escogida redacción, figuran entre sus numerosos colaboradores, literatos y dibujantes, peritísimos entusiastas del noble sport.

Véase el interesante sumario del primer número, que apareció el día 10 del mes actual:

Teatro: Nuestro programa. — A la prensa. — San Huberto, cazador, por Ebro. — Por qué disminuye la caza, por Juan María de Conde. — Cazadores de aves acuáticas en España. — Fabricación de armas en España, por Eustaquio. — Mi primer día de caza, por F. G. Abienzo. — Receta de cocina: Pastel de pato á la Besançon, por Vital Aza. — Noticias. — Anuncios.

Grabados: La visión de San Eustaquio, por M. Alcázar. — Contra astucia, ligereza, por M. Müller. — De caza, por Rojas. La redacción y administración de *La Caza Ilustrada* se han instalado en la calle de Villalar, núm. 3, duplicado.

Desearnos al nuevo colega larga y próspera vida.

En vista de la escasez de pavos que hay este año en Alicante, un industrial ha traído de Tánger nada menos que una remesa de 4.000 ejemplares de aquella gallinácea.

Según los datos recogidos por el Sr. Rivera, Ingeniero Jefe de la Sección Agronómica de Zaragoza, los viñedos de esta provincia han producido en el presente año 1.110.000 hectolitros de vino.

Como la cosecha ordinaria se calcula en dicha provincia en unos 2.000.000 de hectolitros, resulta que la producción ha sido la mitad de la normal.

Los viñedos se encuentran bastante sanos en toda la provincia, no habiéndose presentado enfermedad alguna infecciosa, á excepción de algunas comarcas, donde se presentó la antracnosis y el mildiu, si bien fueron extinguidas estas enfermedades en corto plazo.

El accidente meteorológico que más ha influido en el resultado de la cosecha, ha sido, á juicio del Sr. Rivera, los fríos y los rocíos tardíos de los meses de Mayo y

Junio, por coincidir con la época de la floración.

Recordarán nuestros lectores que al mismo contratiempo atribuyó la *CRONICA DE VINOS Y CEREALES* el mucho fruto perdido, no sólo en Zaragoza, sino en Navarra, Logroño y otras provincias.

Los vinos nuevos, según el Sr. Rivera, son de muy buena calidad, y de una fuerza alcohólica que oscila entre 14 y 16 grados.

Respecto á la situación del mercado, dice el ilustrado Ingeniero agrónomo que hasta hace bien poco ha habido alguna paralización comercial, pero todos los informes permiten asegurar que se trata de iniciar algún movimiento en vista de las muchas muestras de vinos que han sido pedidas del extranjero y de la gran cantidad de envases vacíos que se importan.

El Conde de Goluchowski, Ministro de Estado en Austria, en el gran discurso que pronunció días pasados ante la Delegación húngara, en Viena, se ocupó del gravísimo peligro que envuelve para el porvenir de Europa la tendencia absorbente de la gran República norteamericana, que subirá de punto con la aplicación de los *bills* Mac-Kinley, y emitió un concepto que, si en rigor no es nuevo, tiene al menos el mérito de haber recibido la sanción de «labios oficiales».

La lucha desesperada de la competencia mercantil, dijo el Conde de Goluchowski, con que se combate en todos los terrenos por los países trasatlánticos, exige una defensa pronta y enérgica.

Si los pueblos de Europa no quieren verse arruinados en sus intereses vitales, deben coaligarse contra el común peligro y armarse para la lucha, con todos los recursos de que cada uno disponga.

Grande y grave es esta cuestión, llamada á ser probablemente la característica del siglo que viene. A la manera que los siglos XVI y XVII se distinguieron en la Historia por las luchas religiosas, el XVIII por las ideas liberales y el actual por los problemas nacionales, así el XX se anuncia para Europa como un siglo de lucha por la existencia en el terreno comercial, y las naciones tendrán que coaligarse para conseguir la defensa de la propia existencia.

Contra el indicado peligro propone el canciller austriaco una *Unión adelantada de los Estados europeos*.

Leemos en el *Diario de Huesca*:

«Las cartillas evaluatorias que por ensayo se forman en la provincia de Granada y en alguna otra andaluza, no ofrecen resultado práctico y tal cual se propuso el Sr. Navarro Reverter.

»Se confirman nuestros pronósticos, pues sobre este particular nos hemos ocupado varias veces. Cuantiosas sumas gastadas en personal técnico, en planos muy perfilados, etc., pero la verdadera cuenta de productos y gastos de cada cultivo, que es lo que constituye la cartilla de evaluación, no se obtiene ni se obtendrá durante muchos años con el sistema adoptado, según establece la ley de Agosto del 96 y disposiciones posteriores.

»Téngase en cuenta que se trata de más de 12.000 pueblos entre capitales de Ayuntamientos y agregados, con numerosos y distintos métodos de cultivo y diversidad de circunstancias concurrentes á la explotación agrícola y á la ganadería.

»Cosas de personas que entenderán mucho de esos asuntos, pero que les importa poco lo que cuestan y lo mucho que al país perjudican.

»Después de todo, el país es el que paga.

»Por qué no ha de entender en ello el país que cultiva y paga, que es el más conocedor de estas cosas? Y las cartillas evaluatorias bien hechas constituirán la única base cierta de tributación.

»A Francia le costó cuarenta años el catastro; hoy es el país mejor regido del mundo en esta importantísima materia. Pero allí hay una Administración central modelo, en tanto que la de España parece cada día más baldía para las grandes conveniencias públicas.»

El Consejo directivo de la Cámara de Comercio Española en Buenos Aires, en su constante afán de buscar y poner en acción todos los medios que puedan contribuir al desarrollo de las relaciones mercantiles de España con aquella República, se ha dirigido á las sociedades españolas existentes en aquel país, pidiéndolas prondan á dar preferencia, en igualdad de condiciones, en lo que se refiere á servicio y consumo, á cuanto proceda de España ó de establecimientos españoles, por cuyo medio facilitarán, sin sacrificio alguno, el fomento de los intereses patrios, y los de nuestra colectividad.

Tan plausible propaganda viene encontrando entusiasta acogida entre las sociedades de aquella República, las que al acusar recibo de dicha circular, ofrecen todo su concurso para conseguir el mejor éxito en los laudables fines que la Cámara persigue, de contribuir al desarrollo del comercio y de la industria de España, principalmente por el abatimiento de sus fuerzas vivas, la agricultura y la industria.

Y estimamos que este propósito, y aquel medio son de positivos resultados, porque su desenvolvimiento tiene, á nuestro entender, importancia trascendental, es de ocasión suma, y encierra vitalísimo interés para el progreso de España.

La influencia del desarrollo del comercio exterior es de suprema conveniencia para España en el orden material, moral y en el político, y especialmente en las relaciones con los países americanos de su raza; y los momentos son propicios, como buenas las condiciones para establecer la corriente mercantil que nuestra patria necesita, á fin de conseguir el preciado objetivo de su porvenir.

Los productores de naranja se ha reunido en Valencia para estudiar el medio de aumentar la exportación, desarrollando el consumo en los mercados conocidos, procurando otros nuevos y recuperando los que se han perdido.

Según la estadística inglesa, cada año se consumen en la superficie del globo 17.700 millones de litros de cerveza de variado origen.

El país más productor es, naturalmente, Alemania; ésta produce 5.000 millones de litros.

La Gran Bretaña, con Irlanda, fabrica 4.790 millones de litros.

Los Estados Unidos dan 3.200 millones; Austria y Hungría 1.450 millones. La pequeña Bélgica fabrica sólo 1.000 millones y la consume casi toda. Francia produce 840 millones de litros, pero consume mucha inglesa ó belga. Rusia produce apenas 400 millones de litros.

El Ministro de Fomento ha concedido á la Sociedad «Centro de Labradores de Valladolid», el carácter de corporación oficial.

Dice un periódico de Valencia que los cosecheros de naranja de la región de Alciria están disgustadísimos por la conducta de la Compañía ferroviaria del Norte, que, como otros años, desatiende sus quejas respecto á la falta de material móvil.

Muchas remesas de frutas—añade el colega—están una semana ya en la estación por no haber vagones, y cuando aquéllas lleguen á su destino, lo probable es que tengan que ser arrojadas á un sumidero.

Pasan de 900 las reses vacunas y de 1.600 las de cerda que han sido sacrificadas en el pueblo de Camelarío (Salamanca) con destino á la elaboración de chorizos.

Un periódico salamanquino, *El Adelanto*, al dar cuenta de las anteriores cifras, hace el siguiente cálculo:

«Suponiendo que por término medio hayan pesado diez arrobas cada una de las reses, resultarían 25.000 arrobas de embutidos las elaboradas hasta la fecha.»

Muchas veces se encuentra uno bastante apurado para adquirir un metro, sobre todo en el campo, y conviene mucho dicha medida; pues la manera más sencilla de improvisarla es la siguiente: Teniendo presente que una pieza de 5 centímetros tiene de diámetro 25 milímetros, puestas cuatro piezas una seguida de otra, ocuparán la distancia de 10 centímetros; por lo tanto, diez veces la distancia es la del metro.

Entonces, teniendo una tira de papel ó un hilo de bramante, repitiendo diez veces la distancia de 10 centímetros, se consigue el metro.

Pudiera acontecer que se necesitara medir un líquido; para ello, las expresadas monedas de cobre también nos dan medios, si disponemos de una balanza: se toma un recipiente cualquiera y se tapa cuidadosamente; cada moneda es sabido representa el peso de 5 gramos; 10 de ellas, por lo tanto, 50; 20 pesarán 100, y 200, 1.000, ó sea un kilogramo; échese, pues, agua en la vasija hasta obtener los pesos consiguientes, entendiéndose que unos 1.000 gramos, ó sean unas 200 monedas, equivalen al litro, 100 gramos al decilitro, ó sean 20 monedas, y 10 gramos al centilitro, ó sean 2 monedas.

Igual resultado se puede obtener con las demás monedas del sistema decimal y esos resultados, siempre de aproximación, tienen, sin embargo, bastante exactitud para la práctica ordinaria. Véase cómo una moneda puede servir tanto para medir distancias como para pesar líquidos y sólidos.

Un nido de pájaros contiene, por lo menos, cinco huevos. Cada pájaro come diariamente 50 insectos. Este consumo dura cuatro ó cinco semanas; tomemos por término medio treinta días, y tendremos: 50 por 5 por 30, igual 7.500 insectos por cada nido.

Cada insecto come diariamente, en flores, hojas, etc., una cantidad igual á su peso, hasta llegar á su total desarrollo ó máximo de su crecimiento; en treinta días habrá comido 30 flores; cada flor habrá sido un fruto, y por consiguiente, en treinta días, habiendo comido cada insecto

30 frutos, los 7.500 insectos habrían consumido 225.000 frutos.

El muchacho, pues, que destruye un nido, habrá quitado al labrador 225.000 manzanas, peras, higos, albaricoques, etcétera.

Ha sido presentado á la aprobación del Ministerio de Fomento un proyecto de ferrocarril de vía estrecha que, partiendo de la estación de Villacañas, en la línea de Alicante, y pasando por las Pueblas de Don Fadrique y de Almoradiel, termina en Quintanar de la Orden, uno de los pueblos más importantes de aquella comarca.

Tenemos las mejores noticias de dicho proyecto, que ha de reportar grandes ven-

tajas á dichos pueblos, interesados desde mucho tiempo en la posesión de un ferrocarril.

La construcción proyectada ha sido perfectamente acogida en aquella región, donde están dispuestos á facilitar los recursos necesarios para que puedan emprezarse las obras en plazo brevísimo.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 14

Paris á la vista..... 32 65
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. . 33 50

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

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

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

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



Capataz bodeguero con título.—Posee contabilidad comercial, habiendo estado durante varios años al frente de un escritorio, desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas. Buenos informes. Dirigirse en Haro (Logroño) á Juan del Val.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON
COMISIONISTAS JURADOS
3, CALLE LAFAYETTE, 3
BURDEOS

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS
Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que fueren ó obscurecen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándose en condiciones de venta.

TANINO ENÁNTICO
Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido.
Dirigirse, con sello, á F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

IMPORTANTE

Tela especial corriente para la construcción de mangas filtrantes, útiles á cosecheros y almacenistas de vinos, á 5 reales metro.

Legítima *Tierra vino ó Tierra de Lebrija*, clarificante acreditado desde hace siglos, á los precios siguientes: el kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios convencionales.

El producto que circula en el comercio con el nombre de *Tierra de Lebrija* casi nunca lo es. Pruébese la legítima que anunciamos y se verá la diferencia.

EMPRESA ESPAÑOLA DE FILTROS
Calle de la Victoria, 4.—MADRID

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

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

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el agrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pie el Desacidificador por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

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

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

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

ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.

TUBOS ó con telas para trasiego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis

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

HIJOS DE JOSÉ RUSEBIO ROCHELT BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

Adeudos, comisiones y consignaciones. Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas.

Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases. Cementos de Portland legítimos. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados.

Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado. Compra y venta de minerales. Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 á 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: **BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS**

Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

FILTROS PARA VINOS

SISTEMA "GASQUET".
El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. Los dos pequeños modelos llamados Eureka (uno filtra 50 hectolitros y otro 10 cada 12 horas) hacen ganar mucho dinero á cuantos los emplean.
La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpieza; para evitar trasiegos y para conservarlos sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.

Maquinaria para la molienda de la aceituna
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazes. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor
MARCELINO SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION 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.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE **ALBERTO AHLES**

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y butillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con cerca de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

VINOS TINTOS FINOS

DE LAS

BODEGAS DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (RIOJA)

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

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

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

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

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

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

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

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

AÑO XX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX

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

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

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

PERMANENT NITRATE COMMITTEE

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación Der Vereinigten Salpeter-Producenten.

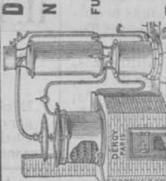
El estiércol y los abonos minerales en horticultura. Experiencias verificadas en Inglaterra por el Dr. D. Bernardo Dyer.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. Grandeanu, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El «Permanent Nitrate Committee» no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos son no intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS LOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO A VAPOR Y A FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO
DEROY FILS AINE
PARIS, 71 & 72, rue du Théâtre, PARIS



VINOS AMERICANAS
DE **MARCIAL OMBRAS (PROPIETARIO)**
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Girona)
Barbados y estacas en venta, por millones.
Precios reducidos y anticuación garantizada.
Cinco millones de estacas, un millón de barbados.

FÁBRICA DE JABÓN
Se traspasa una, montada en condiciones inmejorables y en buen sitio para la venta, con local espacioso y adecuado y todas las comodidades, agua abundante.
Para más detalles dirigirse á D. Juan Sáenz, Espinal, 110, Ronda (Málaga).

VINOS PARA LA DESTILACION
Los compra Aug. Hohn.—Hepenheim B.—ALEMANIA.



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP. DE NAVEGACION LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 15 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alava, el 29 de idem.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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

El 17 de Diciembre saldrá el vapor español Ida, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

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

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

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA,
PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION
Especialidades para la formación de jardines y parques

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Árboles maderables, de paseo y de adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.
Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.
Plantas de Lathyrus sylvestris Wagner.

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

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España
Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

LA ALBIÓN
GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)
de The Spanish Wine cask Company Limited
MALAGA

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy

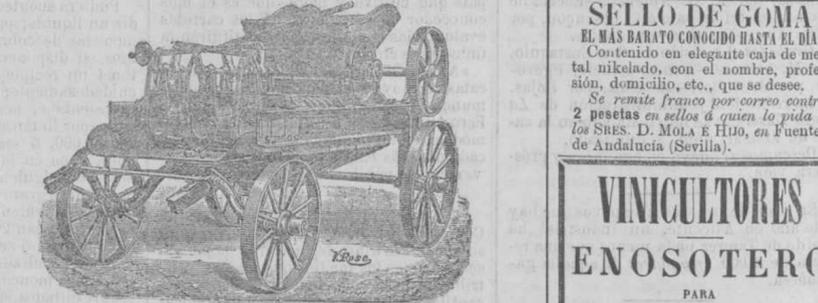
ESPECIALIDAD EN BOCOTES DE TODAS CLASES
Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.
Cuatro medallas; plata, Sanitas (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRENSA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas.....	2.000 francos.
Sin ruedas.....	1.850 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	1.500 —
Núm. 3, de un cilindro, funcionando á brazo da en diez horas de 30 á 35 hectolitros.....	450 —
Con malacate da 55 hectolitros en diez horas.....	500 —
Núm. 3 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.000 —
Con malacate de dos caballos da 90 hectolitros en diez horas.....	1.000 —

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

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es muy conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Vinda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHEDA, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente
D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO
Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palanca, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor. Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

Dirección para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA
Teléfono núm. 595

SELLO DE GOMA

EL MAS BARATO CONOCIDO HASTA EL DIA

Contenido en elegante caja de metal nikelado, con el nombre, profesión, domicilio, etc., que se desee.

Se remite franco por correo contra 2 pesetas en sellos á quien lo pida á los SRES. D. MOLA E HIJO, en Fuentes de Andalucía (Sevilla).

VINICULTORES ENOSOTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR

ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Únicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capricio Gutiérrez, Hornos de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA

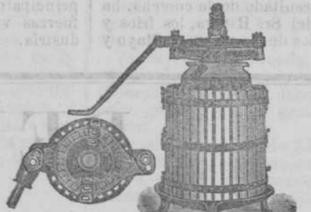
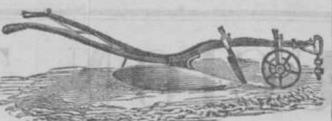
Especialidad, con los últimos adelantos, en
Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.
Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.



TALLERES DE FUNDICION

Y CONSTRUCCION DE TODA CLASE DE MÁQUINAS DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRENSAS

Una con jálta de 70 centímetros de diámetro.....	200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha.....	275 —
Idem id. de 90 por 90.....	400 —
Idem id. de 100 por 100.....	500 —

Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensas con 20 modelos y tamaños.