

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

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

Pago adelantado.

Año XXI

Miércoles 19 de Enero de 1898

NÚM. 1828

Á LOS SEÑORES VINICULTORES

Verdete Kessler

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN
PRODUCTO CONTRA EL MILDEW
Y OTRAS ENFERMEDADES DE LA VID

Garantizado libre de sales de plomo. Superior al sulfato de cobre y productos similares. Empleo mucho más cómodo. Eficacia cierta y económica.

Para más detalles, precios, etc., dirigirse con la debida anticipación á los únicos depositarios para toda España.

Ruperto Lumbreras y Comp.^a

DUQUE DE LA VICTORIA, 4, VIGO

Descuentos á revendedores.

LA ELABORACIÓN de aceite de oliva

bajo su aspecto químico industrial (1)

Para evitar que la masa se aglomere en los cilindros, que daría por resultado hacer más fina la molienda, ó que éstos no tomaran la aceituna, llevan en la sección de salida una lámina metálica que corre toda su longitud para hacer caer la masa, y en la de entrada unas fuertes escobillas de alambre de acero para completar la limpieza de los cilindros.

Este mecanismo puede ser movido por una transmisión de vapor, y es más bien aplicable á las fábricas de moderna construcción.

También puede emplearse con el mismo objeto el sistema de piedras, y entre ellas es la más conveniente en este caso una sola voladera de picado grueso y cuyo asiento ó plataforma sea igual á su anchura; es decir, que lo que llamamos regala empiece interiormente donde termine el círculo de rotación de la piedra, procurando al mismo tiempo que ésta no pise más que una vez la aceituna.

La molienda hecha en esta forma, tiene por objeto, como es fácil suponer, que la aceituna se divida poco para que el aceite se mezcle lo menos posible con las demás partes de ella, evitando que se disuelvan en él, y además que la semilla quede entera para evitar los efectos de la fermentación de la amígdalina y que preste su aceite al de la aceituna, que es de peores condiciones, pues se enuncia con gran facilidad.

Para que la emulsina que lleva la semilla tenga acción sobre la amígdalina que contiene, es indispensable que se encuentre libre de tejido parenquimatoso que la retiene, ó como su nombre lo indica, que esté emulsionada ó muy dividida, y un ejemplo bastante práctico lo hará comprender perfectamente.

Todos conocemos las almendras que es llaman agrias ó amargas, las cuales contienen lo mismo que la semilla de la aceituna, la emulsina y la amígdalina. Si tomamos de estas almendras y las cortamos en pedazos más ó menos pequeños, poniéndolos en maceración con el agua, no lograremos percibir el olor característico de la esencia que se desarrolla por la fermentación de la amígdalina, aun cuando pase algún tiempo. Pero si, por el contrario, de estas almendras hacemos lo que se llama una horchata ó emulsión, instantáneamente percibiremos su olor.

Esto viene á corroborar lo que dijimos al principio, que los cuerpos son tanto más solubles y tienen mayor actividad, cuanto más divididos están, y por consiguiente, este ejemplo es igualmente aplicable á la semilla de la aceituna.

Es, por lo tanto, de todo punto indispensable, para obtener una clase de aceite superior, que la molienda sea imperfecta, porque de lo contrario, no conseguiremos el objeto que buscamos.

Veamos ahora cómo se hace la presión.

Cualquiera prensa puede servir para este objeto, porque no se necesita de una gran presión, á condición de que pueda limpiarse perfectamente.

Pero como esto solamente es factible en las prensas de hierro, adoptamos este sistema con preferencia á los demás.

Primeramente, los cachochos que han de

recibir la masa, que serán la primera vez siempre nuevos, se someterán previamente á la acción del agua hirviendo, para que, por esta especie de lavado, se limpien de las substancias que puedan prestar al aceite.

La presión se hará solamente con la masa, sin la intervención del agua fría ni caliente, y de una potencia proporcional, que no exceda de dos tercios á la empleada para los aceites ordinarios.

El líquido que fluye de esta presión se recibe en un pozuelo, mediado de agua limpia, á la temperatura de 15 á 20°, por un tubo lateral, doblado en ángulo recto, que llega hasta su fondo.

Este primer pozuelo tiene un tubo de desagüe, á unos 20 centímetros de su boca, que va á articularse con el de otro aparato ó pozuelo dispuesto lo mismo que el anterior, y así sucesivamente, hasta formar una serie de tres.

El funcionamiento de estos aparatos es bien sencillo, y se funda en lo siguiente: Tenemos en los productos de la presión de la aceituna dos líquidos, que tienen diferentes densidades con relación á la del agua; uno el aceite, que es menos pesado; y otro el jugo propio del fruto, que tiene mayor densidad que ella.

Si estos productos de la presión los hacemos descender por resbalamiento al fondo de un vaso que contenga agua pura (llamamos pura en el sentido industrial al agua potable), veremos que el aceite no tarda en ganar la superficie atravesando las capas de este líquido, mientras que las demás substancias que le acompañan quedan en el fondo de dicho vaso, de tal manera, que si éste fuera de cristal, podrían verse en él tres capas de líquidos de distinta coloración: la primera, ó más pesada, rojo-oscuro; la intermedia, el color propio del agua algo turbia, y la última, con el color del aceite.

Por este procedimiento, no sólo conseguimos la separación del aceite, sino que también por el gran estado de división que sale de la prensa, conseguimos su completo lavado al atravesar, por efecto de su menor densidad, las capas de agua pura, obteniendo también la ventaja de que va despojándose de los productos de sedimentación que van quedando en los diferentes baños por los que se le obliga á pasar.

Estos aparatos, á los que denominamos *pozuelos lavadores automáticos*, son de hierro, barnizados ó pulimentados interiormente; van montados al aire á un desnivel de la prensa y ellos entre sí, que les permita su funcionamiento. El agua del primer pozuelo se ha de variar cada veinticuatro horas por una llave de desagüe que lleva en su fondo, lo mismo que los demás, cuya agua puede durar de cuatro á cinco días á lo sumo en los dos últimos.

El aceite se trasegará también automáticamente á un depósito filtrador, siempre por resbalamiento, nunca por salto, hallándolo así dispuesto para su filtración.

Por los procedimientos que hemos descrito, podemos obtener un aceite de excelentes condiciones, siempre que se completan las reglas que necesita su reposición.

¿Qué debemos hacer una vez el aceite contenido en el último de los pozuelos lavadores? ¿Debemos proceder acto continuo á su clarificación, haciéndole pasar á través de una materia filtrante, ó debemos trasegarlo á grandes depósitos, y esperar ésta por la sedimentación de los cuerpos extraños que le acompañan?

Para decidir esta cuestión con acierto, se han de tener presente dos circunstancias: primera, conocer las propiedades del aceite, y segunda, conocer también la constitución y condiciones de los productos ó materias que originan esa sedimentación, y le quitan su transparencia.

De las primeras hemos hablado ya en lugar oportuno, sin embargo que tenemos que añadir que el aceite es un cuerpo antipútrido por excelencia, y por consiguiente, en su seno se hace imposible toda putrefacción, como que constituye por sí solo uno de los procedimientos de conservación de las substancias orgánicas.

Recordando ahora lo que dijimos de las substancias, ó principios inmediatos, que en general componen la aceituna, fácil es averiguar la calidad de las que arrastran

el aceite mecánicamente. Aun á riesgo de incurrir en repeticiones, las haremos constar aquí nuevamente para refrescar la memoria de nuestros lectores en un asunto tan importante, teniendo en cuenta que hablamos siempre sin separarnos del procedimiento que venimos adoptando. Los productos pues, de sedimentación de esta clase de aceites, se hallan formados de *albúmina vegetal*, *celulosa* procedente de la pulpa, algo de *materia extractiva* y *agua*, cuerpos algunos de ellos altamente putrescibles bajo la acción de esta misma agua ó del oxígeno atmosférico.

Conocidas ya las propiedades del aceite, y las de los cuerpos que le acompañan como productos de sedimentación, vamos á exponer los inconvenientes que cada una de aquéllas presenta, para después adjudicar la elección á la que menos perjudique á nuestros propósitos.

Los inconvenientes que presenta la clarificación del aceite por el sistema de filtración, y cuando se trata de grandes cantidades, son innumerables, de los cuales vamos á hacer notar los más principales.

El primero, y más grave consiste en que el aceite para filtrar se divide de una manera considerable, exponiéndole á la acción del oxígeno atmosférico porque disuelve el aire, cuyas consecuencias ya las dijimos en otro lugar. Después nos encontramos con la dificultad de la materia filtrante, á través de la cual ha de pasar un líquido que tiene algo de viscoso, turbio y de sedimento fino, por lo cual ha de obstruir el filtro á cada paso, dando lugar á tenerlo que remular con frecuencia si se ha de filtrar bien, y ocasionando molestias y pérdidas de consideración.

Por otro lado, la necesidad de tenerle á un calor moderado para que se fluidifique y pueda filtrar con más facilidad, hace que los cuerpos que son insolubles en él á la temperatura ordinaria, se disuelvan en el aceite, aumentando un poco esta temperatura, cuyo hecho puede comprobarse de la manera siguiente:

Tomemos un poco de aceite recién extraído, que ya sabemos ha de estar turbio; calentémoslo á 25 ó 30°, y lo vertemos en un filtro de papel, procurando sostenerle á la indicada temperatura.

Una vez que haya pasado por el filtro algún aceite, abandonemos éste á la temperatura ordinaria, que vamos á suponer que es de 10 á 15°, y observamos que, á medida que el aceite va perdiendo color, su transparencia va desapareciendo también, hasta el punto de quedar otra vez opaco.

Este hecho viene á probar que el aceite, en estas condiciones, disimula cuerpos á 25 ó 30°, que después abandona á más baja temperatura. En nuestras investigaciones hemos podido comprobar que el cuerpo que juega el papel más importante en este fenómeno es el agua que el aceite disuelve, la que abandona, al enfriarse, en forma de precipitado, como todos los cuerpos cuando les falta el medio disolvente, sin que neguemos por esto que en esta precipitación puedan intervenir otras substancias.

De modo que el calentar el aceite, para conseguir más pronto su clarificación, puede exponernos á un resultado contrario, á que disuelva más substancias de sedimentación y á tener que filtrar dos veces, lo cual es demasiado peligroso para la calidad del aceite, porque la aireación, aparte de predisponerle al enranciamiento, hace desaparecer su aroma.

M. PRIEGO.

(Se continuará.)

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 Diciembre, se ha elevado á galones 1.691.327 (76.879 hectolitros), de cuya cantidad corresponden á los vinos tintos 1.085.330 galones (49.333 hectolitros) y á los blancos 605.997 galones (27.545 hectolitros).

Comparando estas cantidades con sus

correlativas correspondientes á la importación durante el mismo mes de Diciembre del año último, se observa un aumento de 182.907 galones (8.314 hectolitros), á cuyo aumento han contribuido los vinos tintos con 70.716 galones (3.214 hectolitros) y los blancos con 112.191 galones (5.100 hectolitros).

Comparando las distintas procedencias de los vinos, se ve que ha aumentado la importación de los tintos españoles en 96.261 galones (4.375 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 60.626 galones (2.756 hectolitros); blancos franceses, en 25.201 galones (1.145 hectolitros); los vinos de Alemania, en 7.708 galones (350 hectolitros); los de Portugal, en 46.916 galones (2.133 hectolitros); los de Madera, en 16.792 galones (764 hectolitros); y los de Italia, en 6.707 galones (305 hectolitros); en cambio, aparecen en descenso los vinos tintos franceses con 58.503 galones (2.659 hectolitros); los de Australia, con 1.617 galones (74 hectolitros); los de Holanda, con 3.836 galones (174 hectolitros); los procedentes de las posesiones británicas del Sur de Africa, con 601 galones (27 hectolitros), y los de otros países, con 13.737 galones (624 hectolitros).

La cantidad total de vinos importada en la Gran Bretaña é Irlanda durante el año próximo pasado, se ha elevado á galones 17.597.671 (799.894 hectolitros), valorados en 6.438.513 libras esterlinas, de cuya cantidad corresponde á los vinos tintos 12.130.904 galones (551.405 hectolitros) y á los blancos 5.466.767 galones (248.489 hectolitros), distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto	2.342.260
— — blanco	1.951.439
Francia, vino tinto	4.396.692
— — blanco	2.200.353
Portugal	3.961.612
Madera	139.377
Australia	707.928
Holanda	692.234
Italia	397.324
Alemania	450.755
Poseiones británicas del Sur de Africa	10.049
Otros países	357.718
Total	17.597.671

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo período de los doce meses del año 1897, resulta que:

1.º La importación total de vinos en todo el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante el año próximo pasado ha experimentado un aumento de 902.111 galones (41.005 hectolitros), de cuyo aumento han correspondido á los vinos tintos 492.489 galones (22.386 hectolitros) y á los blancos 409.622 galones (18.619 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias de los vinos, se observa que ha aumentado la importación de tintos españoles en 419.278 galones (19.058 hectolitros); blancos de la misma procedencia, en 151.122 galones (6.869 hectolitros); blancos franceses, en 211.923 galones (9.633 hectolitros); los vinos de Australia, en 4.258 galones (194 hectolitros); los de Alemania, en 43.511 galones (1.978 hectolitros); los de Holanda, en 61.133 galones (2.779 hectolitros); los de Portugal, en 390.122 galones (17.733 hectolitros); los de Madera, en 67.624 galones (3.074 hectolitros), y los procedentes de las posesiones británicas del Sur de Africa, en 246 galones (11 hectolitros); en cambio, aparecen en descenso los tintos franceses, con 351.596 galones (15.982 hectolitros); los de Italia, con 29.518 galones (1.251 hectolitros), y los de otros países con 65.986 galones (2.300 hectolitros).

Por las cifras anteriores, se ha visto el aumento relativamente considerable que la importación de vino en la Gran Bretaña é Irlanda ha tenido durante el año que acaba de terminar con respecto á la importación del mismo artículo en años anteriores. Obsérvese además que la importación española, en especial la de vinos tintos, es la que ha tenido parte más principal en dicho aumento.

LA FILOXERA EN NAVARRA

PUEBLOS ATACADOS

Los términos municipales que comprende la zona de territorios filoxerados son los siguientes:

Aoiz, Arce, Artazu, Andosilla, Adiós, Añorbe, Artajona, Aberin, Allo, Arguedas, Arriasoiti, Ansoain, Aranguren, Arraiza, Belascoain, Biurrun, Barasoain, Berbinzana, Beire, Cirauqui, Cadreita, Cintruénigo, Cizur, Ciriza, Caparrosa, Dicastillo, Eslava, Ezprogui, Eñeriz, Esteribar, Egués, Ezcabarte, Echaurre, Echarri, Elorz, Falces, Funes, Guirguillano, Guesálaz, Garinoain, Galar, Huarte, Ibargoiti, Izagaondoa, Iza, Juslapeña, Larrasoña, Lizoain, Lumbier, Leache, Lerga, Liédena, Lónguida, Legarda, Leoz, Lerin, Larraga, Monreal, Mañeru, Muruzabal, Miranda de Arga, Mendigorria, Munain, Miñagro, Marcilla, Murillo el Cuende, Mélida, Olaibar, Olza, Ollo, Obanos, Olcoz, Olóriz, Orisoain, Olite, Pamplona, Puente la Reina, Pitillas, Puyo, Peralta, Romanzado, Sada, Sansoain, San Martín de Unx, Santacara, Tiebas, Tirapu, Tafalla, Urraul Bajo, Urruz, Uterga, Unciti, Ucar, Unzué, Ujué, Villava, Vidaurreta, Valtierra, Yesa, Yerri y Zabalza.

Para la mejor inteligencia de cuanto se expone á continuación, recordaremos aquí lo que es el mapa filoxérico formado.

El mapa filoxérico de Navarra comprende tres zonas principales, que son:

1.ª «Zona de territorios filoxerados», constituida por la superficie comprendida por la línea externa que una entre sí todos los focos existentes en cada término municipal.

2.ª «Zona de territorios sospechosos», constituida por la superficie comprendida entre la línea perimetral de la zona de territorios filoxerados y la que resulte de unir puntos situados á 14 kilómetros de los de dicho perimetro; y

3.ª «Zona de territorios indemnes», constituida por las extensiones de terrenos no incluidas en las zonas 1.ª y 2.ª

Para los efectos de esta demarcación de zonas, los focos se entienden constituidos: 1.º, por la superficie ocupada por las plantas donde se reconozca la filoxera; y 2.º, por la superficie correspondiente á una faja de 20 metros que circunde la anterior.

En los términos municipales de la zona de territorios filoxerados queda prohibida la exportación á los que forman la zona de territorios sospechosos y á los de la zona de indemnes los siguientes productos: los sarmientos, barbaños, púas y demás residuos de la vid, como los troncos, raíces, hojas, ródrones usados y cuanto haya servido para el cultivo de este arbusto, aunque se exportare como leña ó combustible; el abono-mantillo y todo género de árboles, arbustos y cualesquiera otras plantas vivas.

El vino, la uva para el consumo (convenientemente embalada en cestas ó cajas y sin hojas, sarmientos, ni fragmento alguna de vid), la uva pisada y el orujo (en envases bien cerrados), los abonos y productos químicos diversos para el tratamiento de enfermedades de las plantas, las flores cortadas, las legumbres, los granos y toda clase de semillas, estarán exentos de esta prohibición, pudiendo, por tanto, circular libremente.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Arjona (Jaén) 15.—Antes de fin de mes habrá terminado la recolección de la aceituna, la que ha defraudado en parte las esperanzas de los olivicultores, pues aparentaba más de lo que en realidad está resultando. Se puede calcular en menos de media la cosecha del año actual en los pueblos de esta zona.

El fruto sano y de buenas condiciones, y por lo tanto la producción de aceite bastante buena, siendo estos superiores en calidad.

Las sementeras hasta la presente bien, pues aunque las lluvias son cortas, como

(1) Véase el número anterior.

menudean son suficientes para los sembrados; no puede decirse lo mismo con respecto al arbolado, resintiéndose las olivas de lo escasas que vienen las lluvias desde hace tiempo.

El mercado con alguna demanda, sosteniéndose los precios, estos son: Aceite, á 40 reales arropa; trigo, á 56; cebada, á 24; escaña, á 20; garbanzos, de 60 á 120. *El Corresponsal.*

Utrera (Sevilla) 17.—La aceituna rinde mucho y buen aceite, pero como al arbolado le quedó poco fruto, la cosecha resulta casi mediana y regular. Los campos están inmejorables.

Precios: Aceite, á 36 reales arropa, con floja tendencia; trigo, de 54 á 56 fanegas; cebada, de 23 á 25; avena, de 18 á 20; maíz, de 32 á 34; habas, de 40 á 42; garbanzos, de 80 á 100. *El Corresponsal.*

Cómpeta (Málaga) 17.—Estos agricultores quedan satisfechos de la presente cosecha de aceite, pues se califica de buena en cantidad y de superior clase. Sin embargo de las excelentes condiciones del caldo que se está elaborando, se cede en los molinos á 32 reales la arropa, pero hay marcada tendencia al alza y creo que dicho precio durará muy poco, pues en breve subirá.

El vino blanco á 22 reales arropa, también con tendencia al alza. Las pasas á 18, y las algarrobas á 7.

El maíz á 34 reales fanega, y los garbanzos á 100. *El Corresponsal.*

Olvera (Cádiz) 16.—La cosecha de aceite, que por aquí ya esperábamos fuera buena, resulta mejor de lo que hablamos calculado, porque como la aceituna está muy sana y desarrollada, da gran cantidad de líquido.

Buenos los campos. Precios: Aceite, á 32 reales arropa; cerdos en vivo, á 48; trigo, á 56 fanega; cebada, á 32; maíz, á 44; garbanzos, á 100. *El Corresponsal.*

Huáscar (Granada) 13.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 14 la fanega; idem candelá, á 13; centeno, á 10; cebada, á 8; cañamones, á 10; harina fuerte de primera, á 4,75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4,50; idem candelá de primera, á 4,75; idem de segunda, á 4,50; jamones, á 22,50; almendra en grano, á 18,75; alquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 9; idem colas, á 4; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11°, á 5 los 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe. *Isidoro Monzón.*

Úbeda (Jaén) 17.—La cosecha de aceite fue regular y de buena clase. Ha llovido bastante y el campo se presenta bien.

Precios: Aceite, á 38 reales la arropa de 11,50 kilos; jabón duro, á 26; vino, á 14 los 16,08 litros; trigo, á 52 la fanega de 55,50 litros; cebada, á 24; garbanzos, de 75 á 85 la fanega de 69,37 litros; anís, de 70 á 90.

Para compras dirigirse al que suscribe. *Angel Fernández y Fernández.*

Obajo (Córdoba) 17.—La recolección de la aceituna se hace con gran actividad por los muchos obreros forasteros que han venido. La cantidad no pasa de regular, pero la clase es inmejorable. Véndese el aceite á 35,50 reales arropa sobre vagón. El vino nuevo, á 19. El trigo blanco, á 15 pesetas fanega; cebada, á 7; garbanzos buenos, á 25. *El Corresponsal.*

Granada 15.—Nada que no sepa por mis anteriores puedo comunicar. La plaga filoxérica devastó los viñedos de esta comarca, pero eso no evita que numerosas fábricas de vino artificial suplan este déficit, sin que las autoridades las molesten en lo más mínimo. Con tal industria se causan incalculables perjuicios á la agricultura y á la salud. *Un Subscriptor.*

Espejo (Córdoba) 17.—La situación agrícola de esta comarca es tan lisonjera, que no exajeró si afirmo que no se ha conocido mejor, lo mismo en aceites que en cereales.

Aquélos, son de tan satisfactorio rendimiento, que baste decir que 16 fanegas de la fábrica han producido 20 arrobas de caldo, cuyo resultado no es el general y dominante del país; pero indica lo que es la cosecha, y no tiene nada de extraño, porque el fruto era granado, madurado como pocas veces y cogido en sazón. Igual resultado debemos esperar en cereales, porque los sembrados están superiores, adelantados y frondosos, lo cual, unido á los precios á que se colocan, crean una situación beneficiosa para el labrador que por lo mismo que está acostumbrado sólo á sufrir y pagar, está contento.

Los precios dominantes en el mercado y las entradas que en él ha habido son los siguientes: Se han presentado en el mercado celebrado hoy 500 fanegas de trigo, que se cotizaron de 52 á 54 reales cada una; de cebada 1.000, á 22; de garbanzos 50, de 60 á 100; de habas 100, á 35.

Bueyes de labor, de 900 á 1.300 reales uno; novillos de tres años, de 700 á 1.200; vacas cotrales, de 700 á 1.000; añojos y añojas, de 200 á 800.

Cerdos al destete, de 50 á 70 reales uno; idem de seis meses, de 60 á 100; idem de año, de 100 á 180; idem de año y medio, á 200. *El Corresponsal.*

De Aragón

Barbastro (Huesca) 17.—Pocos años se habrán conocido más húmedos que el presente en este país, así es que los campos están hermosos.

En las montañas ha caído abundante nieve, por lo que es seguro no escasearán las aguas en el próximo verano.

La cosecha de aceite ha sido escasa y de excelente calidad, cotizándose de 50 á 52 pesetas quintal.

La campaña vinícola empezó con actividad; después se encaimó mucho, y ahora se va reanimando algún tanto.

El vino somontano se cotiza en este centro de 25 á 30 pesetas el nietro (160 litros).

El trigo, de 46 á 48 pesetas cahiz. *Un Subscriptor.*

Malón (Zaragoza) 16.—Encalmado el mercado de vinos, y como muchos de-

sean verder, se cede á 18 pesetas hectolitro, precio bajo, dadas las condiciones de estos caldos, que son superiores, por el color y la riqueza alcohólica. Las existencias no bajan de 80.000 decalitros.

La cosecha de aceite muy escasa, detallándose este líquido á 14 pesetas arropa. El trigo, á 5 ídem la fanega aragonesa, que equivale á 22,42 litros. *El Corresponsal.*

Magallón (Zaragoza) 17.—Son algún tanto halagüeñas las noticias que puedo comunicar, en razón á que el prolongado temporal de lluvias que, con breves intervalos, venimos disfrutando, ha venido á sustituir, con notables ventajas, á la pertinaz sequía que dominó en todo el año anterior, y que tantos perjuicios ocasionó á la agricultura de esta importante y productiva región. Así es que los sufridos labradores ven con satisfacción ensancharse el círculo de sus esperanzas, y confían en que, si la primavera es algún tanto favorable, podrán indemnizarse, en parte, de las grandes pérdidas sufridas en los años anteriores.

Nótase alguna paralización en el mercado de vinos, propia sin duda de la época en que nos encontramos; pero hay fundada esperanza de que la extracción se acentúe, puesto que los vinos que encierra esta villa son de buena clase, y no exajeran sus pretensiones los poseedores. Cotízanse, por término medio, de 21 á 22 pesetas alquex (120 litros).

Algo menos pobre que la del año anterior, pero también muy escasa, ha sido la cosecha de aceituna recolectada en el presente, y de poco rendimiento en aceite, ocasionado, sin duda, por la pertinaz sequía de la primavera y verano últimos, que amenazaron acabar hasta con la existencia del arbolado. Pero si, con efecto, el rendimiento ha sido deficiente, en cambio los aceites han resultado de una clase superior, lo cual, unido al mayor esmero con que de algún tiempo á esta parte se vienen elaborando, les permite competir con los de cualquiera otra comarca productora. La arropa de 13,93 litros se cotiza de 13 á 14 pesetas, siendo poco activa la demanda. *V. B.*

Calaceite (Teruel) 16.—Seguimos teniendo un tiempo verdaderamente primaveral, á la vez que inclinado á la lluvia, hasta el extremo de hacerse imposible toda operación agrícola, inclusa la recolección de la oliva, cuyo fruto, desprendido ya casi en absoluto de los olivos, permanece días y semanas en tierra, entre agua y barro, sin ser posible recogerlo para evitar los notables perjuicios que en cantidad y calidad se originan al aceite. Estos, sin embargo, son muy solicitados, especialmente en el importantísimo mercado de Tortosa, donde tanto dichos caldos, como el oleoso fruto de que proceden, se pagan á precios extraordinarios, pues tal merece llamarse el de 5,50 pesetas á que se ha pagado el triple decalitro de olivas, y con más razón el de 22 y 22,50, á que se paga el cántaro de aceite (15 kilos), ó sea á 6 reales kilo, mientras los precios comunes de la rica Andalucía, de aquella «Tierra de promisión», apenas exceden de la mitad; diferencia que, por mucho que en ella influya el sistema de recolección, conservación, elaboración, etc., debe atribuirse principalmente á las condiciones naturales del fruto.

En virtud de lo mucho que se va generalizando el sistema de malecones y reparadas para detener en los campos la tierra y las aguas, siempre aquí escasas, menos ahora, son muchas las fincas que se hallan más ó menos inundadas, sin que nadie se cuide de desaguarlas, en la creencia fundada de que al terminar las lluvias vendrá pronta filtración y no se sufrirán perjuicios, salvo en los sembrados, donde ya generalmente se procura librarlas de tales inundaciones, y por cierto que vegetan rápidamente, cubriendo los campos de hermoso verde.

A pesar de las dificultades con que tropieza la recolección de la oliva, es tal la aglomeración de personal, y tal la laboriosidad y esfuerzos de este vecindario, que siguen funcionando más de cuarenta prensas, elaborando diariamente, no 1.500 decalitros, que sin duda equivocadamente debí decir en mi anterior, sino 6.500 decalitros diarios, ó sea cerca de 200.000 decalitros cada mes, puesto que apenas se dan día de descanso.

Se ha resentido bastante nuestra ganadería lanar, efecto del mucho tiempo que lleva sin poder aprovechar los pastos de los terrenos en cultivo, convertidos hoy en barrizales, por más que después sobre las hierbas en todos ellos.

Siguen los ríos Alagás y Matarraña con sus insistentes y furiosas avenidas devastando cuanto á su paso encuentran y causando alguna que otra desgracia personal; lo que acusa y echa en cara á la sociedad los desastrosos efectos de la despiadada mano del hombre que, habiendo talado y destruido los espesos bosques que tan sólida garantía y dique ofrecieron un tiempo con su abundante ramaje, hojarasca esponjosa y fuerte tejido de ricas raíces, á las siempre funestas corrientes torrenciales, ha convertido en peladas rocas aquellas montuosas superficies, sin que la iniciativa particular ni la oficial demuestren interés alguno por su tan benéfica repoblación, ni por recoger en muy posibles pantanos los muchos millones de metros cúbicos de agua que hoy van á los mares, con grandes perjuicios de devastación en las riberas, y en caso contrario fertilizarían extensas comarcas, con gran aumento de población en las zonas interesadas, gran aumento de riqueza para sus habitantes y seguros ingresos para el Tesoro público.

La cotización es como sigue: Trigo, á 5,50 pesetas doble decalitro; cebada, á 2,25; avena, á 1,75; maíz, á 2,75; judías superiores, de 9 á 9,50; olivas, de 5 á 5,25 trip y decalitro; vinos (14 á 16°), de 1,50 á 1,75 decalitro; aceite, á 10 el común y á 12,50 el fino; carneros, de 22 á 23 uno; carnes de carnero y macho cabrío, á 1,60 y 1,25 el kilo respectivamente; ganado de cerda, á 1,75. *P. V. P.*

De Castilla la Nueva

San Clemente (Cuenca) 17.—El tiempo impide hacer labor alguna en el campo, las siembras muy hermosas.

El comercio de trigo sigue activo.

Van sacándose muchos vagones á los precios de 51 y 52 reales fanega. El de vinos paralizado. Se ofrecen blancos muy buenos á 9 reales arropa de 16 litros, y no se presenta ni un comprador. Hay buen número de arrobas de esta clase. *E. S.*

Puebla de Montalbán (Toledo) 17.—El tiempo marcha á pedir de boca, y los sembrados y los pastos están magníficos.

La cosecha de aceituna es regular. Precios: Vino tinto, á 10 reales arropa; ídem blanco, á 12; aceite, con 15.000 arrobas de existencia, á 40; trigo, á 54 fanega; cebada, á 21; centeno, á 30; avena, á 21; patatas, á 4 arroba. *Un Subscriptor.*

Pedroñeras (Cuenca) 17.—Inmejorables los campos.

Precios: Vinos, á 10 reales arropa los tintos y á 11 los blancos; candelá, á 50 fanega; centeno, á 32; cebada, á 24; azafrán, á 200 la libra. *L.*

Morata de Tajuña (Madrid) 17.—Ya se ha hecho la instalación para la luz eléctrica y seguramente aumbrará en el próximo mes de Abril. Esta mejora le hacía falta á este pueblo por ser uno de los de más gusto.

El mercado de cereales no ha sufrido alza ni baja; rigen, pues, los mismos precios, que son: Trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 22.

De aceite puedo decirle que hay un cosechero que tiene 3.000 arrobas, y comprando por lo menos 200 cedería á 40 reales la arropa.

El vino nuevo, que es de superior clase, se cotiza á 11 reales arropa, y el añejo á 12.

Para compras dirigirse al que suscribe. *Eduardo Vázquez.*

Belmonte (Cuenca) 17.—Inmejorable el tiempo para los campos. Los precios, con cortas diferencias, siguen como en los mercados anteriores. El trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 23; azafrán, á 200 la libra; ajos, á 20 la arroba; vino tinto y blanco, á 12.

Se desea una buena partida de aceite superior, nuevo, á 8,25 pesetas la arropa sobre vagón. Dirigir las ofertas al que suscribe. *Amós López.*

Los Navalmorales (Toledo) 17.—El tiempo y los sembrados no pueden ir mejor.

Estamos en la recolección de la aceituna, obteniéndose buenos resultados en cantidad y calidad. Los aceites frescos empezaron de 32 á 34 reales arropa, pero ayer se ajustaron 500 arrobas á 38.

El trigo, á 52 y 53 reales fanega; cebada, de 23 á 24. En la última semana se han pesado 500 arrobas de garbanzos de buen tamaño y mediana coadura, á 17 reales.

La ganadería está bien, criándose todos los corderos que nacen, y estoy seguro que este año, dado el esmero que aquí tienen los ganaderos, habrá corderos muy tempranos y superiores. Los cerdos cebados se cotizan de 46 á 48 reales arropa; cabras con chivo, de 75 á 85 cabeza; machos capones, de 43 á 47 céntimos libra en limpio.

Para compras y más detalles dirigirse al que suscribe. *Gregorio Hernández.*

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 16. Campos muy lozanos, tiempo primaveral con muchas aguas, esperándose un año calmado en cereales.

Ofertas sobre vagón en Villacañas: Vino tinto de 14,50 á 15 grados, buen paladar, espuma roja, á 2,55 pesetas los 16 litros; ídem blanco, 13 á 14 grados, buen paladar y sin yeso, á 2,75; azafrán, á 109 pesetas kilo.

Para compras dirigirse al Corresponsal que suscribe. *Pedro V. López Bravo.*

Toledo 17.—El estado de los campos es magnífico; si no hay contratiempo, será grande la cosecha de cereales. Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 52 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 20; algarrobas, á 21; avena, á 17; habas, á 37; garbanzos, á 140; harinas, á 18. 17 y 15 reales arropa por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; vino, á 14 cántaro el tinto y 12 el blanco; aceite, á 48 la arroba el viejo y 44 el nuevo; patatas, á 3,50. *L.*

Miguel Esteban (Toledo) 16.—Estamos sitiados ya un mes por los persistentes aguaceros que han dejado los caminos intrasitables; hoy apenas se puede salir por el barrizal que cubre aquéllos. Salimos á lluvia diaria perjudicándonos considerablemente, en especial á los que tenemos que traficar por fuera; los campos inmejorables.

Hace sobre quince días que volvió el movimiento en los granos, antes tan paralizado, habiéndose extraído durante la quincena pasada de 14 á 16 vagones de cereal y jejar, al precio de 50 y 48 reales, quedando ya poquitas existencias de dicho cereal. Esta cantidad podrá ascender á 5 vagones (lo que resta por sacar). Hoy, aunque se ofrece á 51,50 reales fanega no hay quien venda, por tener ya satisfechas sus más apremiantes necesidades.

En vinos, principal riqueza de este contorno, se ha operado bastante en las buenas clases, siendo preferidas las de blanco. Ofrezco hoy sobre vagón 2.000 arrobas de tinto fino grana superior á 18 pesetas hectolitro sobre vagón, con 15°; ídem 3.000 de blanco al mismo precio con 15,0° menos; ídem embocado, á 16 y 15,50 respectivamente.

Se desea comprar aceite superior, jabón, azúcar, etc., sobre vagón; pueden dirigirse ofertas al corresponsal que suscribe.

También se reciben muestras en vinos, pagándose á mejores precios. Para más detalles dirigirse á *Inigo Yagüe Torres.*

Consuegra (Toledo) 17.—El exceso de humedad perjudica á los campos é interrumpe la recolección de la aceituna, que se está verificando con regulares rendimientos.

Precios: Trigo, de 53 á 54 reales fanega; jeja, de 50 á 51; cebada, á 20; vino, á 9 arroba.

Para el aceite no se han fijado precios todavía. *V. P.*

Madriñeja (Toledo) 17.—Llevamos fuerte temporal de lluvias, que por lo abundantes ténese sea perjudicial á la siembra.

Se está terminando la recolección de la

aceituna. Esta es regular y la clase superior.

Los precios actuales en esta plaza son: Candelá, á 53 reales fanega; jeja, á 50; cebada, á 22; vino, á 12 la arroba; aceite, á 39; azafrán, á 184 la libra. *J. L. S.*

De Castilla la Vieja

Pampliega (Burgos) 16.—Muy concurrido el mercado de ayer, habiéndose celebrado con día hermoso.

Se presentaron 12.000 fanegas de trigo, que se pagaron de 49 á 51 reales cada una; de centeno 40, de 31 á 32; de cebada 400, de 21 á 23; de avena 100, de 16 á 17; de garbanzos 10, de 70 á 80; de yeros 40, de 35 á 36; de cerdos de seis meses también se presentaron 12, que se cotizaron de 55 á 60 pesetas uno; de ídem de año 8, de 43 á 51 reales la arropa.

Magníficos los sembrados. *El Corresponsal.*

Palencia 15.—Los precios de hoy con poca variación de los mercados anteriores, como verá por la adjunta nota: Trigo, á 52 reales las 92 libras; cebada, á 21 la fanega; centeno, á 30; yeros, á 35; avena, á 17; y garbanzos, de 120 á 140, según clase. *El Corresponsal.*

Cuellar (Segovia) 13.—En el mercado de hoy los precios de los trigos han tenido un alza de 2 reales en fanega; el centeno y la cebada han sufrido baja. Es de suponer que ni el alza de aquéllos, ni la baja de éstos hagan grandes progresos, porque si bien es cierto que el trigo escasea, también es verdad que el precio á que hoy se cotiza es bastante respetable. Por lo mismo que el trigo sube, creemos que el centeno no puede bajar mucho, y menos en un año como éste, que la cosecha de tal grano fué en general corta.

Trigo, á 52 reales la fanega; centeno, á 28; cebada, á 20; algarrobas, á 28; avena, á 15; garbanzos, de 80 á 120; yeros, á 28; harina de primera, á 20 reales la arroba; ídem de segunda, á 19; ídem de tercera, á 14; tercerilla, á 10; harinilla, á 20; cabezuela, á 10; y salvadillo, á 8; patatas, á 4 reales la arroba. *El Corresponsal.*

Burgos 16.—Firme el mercado de ayer, en el que se presentaron 1.800 fanegas de todo grano.

He aquí los precios: Trigo álaga, á 53 reales la fanega; ídem mocho, á 53; ídem rojo, á 52,50; centeno, á 31; cebada, de 23,50 á 24; avena, de 16 á 17; yeros, á 36; alhoivas, á 34; algarrobas, á 34; harina de primera, á 20,50 reales la arroba; ídem de segunda, á 19,50; salvados de primera, á 18 reales la fanega; ídem de segunda, á 15; ídem de tercera, á 8; patatas, á 3,50 reales la arroba.

En el de ganados de ayer entraron: 275 parejas, 433 bueyes sueltos, 3 terneras, 361 carneros y 99 ovejas.

Para fuera se vendieron: 8 parejas, 152 bueyes sueltos, 309 carneros y 42 ovejas.

Para la capital se vendieron: 5 parejas, 32 bueyes sueltos, 3 terneras, 52 carneros y 13 ovejas.

Precios que rigieron: de 408 á 416 pesetas las parejas, de 402 á 408 los bueyes sueltos, á 45 las terneras, de 18 á 22 los carneros y de 15 á 22 las ovejas. *El Corresponsal.*

Trigueros del Valle (Valladolid) 15. Sigue el tiempo bonancible.

El campo superior, con algunas escarichas, que favorecen al sembrado.

Las viñas, adelantadas de poda y alumbró; no lamentándose necesidades en la clase obrera, como en otras comarcas.

Han salido de esta población 400 y pico cántaros de vino, al precio de 13 reales (16 litros), con tendencia firme.

En Corcos poca extracción; únicamente algún carrucho y cargueros de la zona que llamamos Campos, con el mismo precio arriba indicado.

En Cubillas de Santa Marta hay más salidas de vinos; su precio, de 13 á 13,50 reales.

Los cereales en dichos pueblos, incluso Quintanilla de Trigueros, se cotizan: Trigo, de 51 á 52 reales fanega de 94 libras; cebada, á 22; avena, á 16 y 17, reservándose los tenedores de los indicados artículos en espera de alcanzar mayores precios. *El Corresponsal.*

Santander 16.—Harinas.—Muy poco se hace en nuestra plaza, sin que la cotización se aparte del precio de 21 reales arropa para las harinas austro-húngaras y 20 para las de piedra.

Se remitieron á la Península 2.391 sacos en total, y á América 9.159.

Centeno.—Nada nuevo podemos decir de este artículo, que continúa abandonado por este comercio, no figurando para nada en las operaciones de la plaza.

Cebada.—Arribo periódico de algún vagón procedente de Castilla, que en los almacenes llena el hueco dejado por las pequeñas salidas; tal es la marcha de este negocio. Para uso inmediato se adquieren reducidos lotes, al precio de 17 pesetas el saco de 80 kilos con envase.

Maíz.—Casi suspendidas las operaciones; por ahora es nominal, por tanto, el precio de 19 á 20 pesetas por saco de 100 kilos, con tela. *El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 16. El tiempo continúa suave y de nieblas.

El trigo con tendencia al alza.

En el mercado celebrado hoy han entrado 2.000 fanegas de trigo, que se pagaron á 53,75 reales cada una; de centeno 300, á 31; de cebada 400, de 20 á 21; de algarrobas 500, de 26 á 27; y garbanzos, de 100 á 130; harina de primera, á 19 la arroba al detal; ídem de segunda, á 18; patatas, de 4 á 5 arroba; vino blanco, á 20 el cántaro; ídem tinto, á 20; vinagre, á 17. *El Corresponsal.*

Cigales (Valladolid) 16.—El temporal bueno y los sembrados inmejorables.

En la semana pasada han salido 2.200 cántaros de vino, al precio de 13 reales uno; y de aguardiente 104, á 29,50.

En el mercado celebrado hoy han entrado 460 fanegas de trigo, que se cotizaron á 51 reales cada una; centeno, á 32; cebada, á 24; avena, á 18; garbanzos, de 70 á 100; y habas, á 44. *C. M.*

Tudela de Duero (Valladolid) 17.—Disfrutamos de un temporal benigno, sumamente favorable para el buen desarrollo de los sembrados, completándose el laboreo del viñedo sin interrupción.

Animada la compra de vinos, habiendo salido en la quincena 5.000 cántaros de

blanco con destino á Pasajes y 1.500 tinto al Ferrol, Burgos y otros destinos, teniendo á la oferta buena cantidad de este último, rigiendo con firmeza los precios de 12 y 13 reales respectivamente.

El trigo se paga á 51 reales fanega; centeno, de 30 á 31.

Se ofrecen 20 fanegas de cebada á 24 reales; de muelas 100, á 40; y otras 100 de habas, á 44.

Se vende el anisado doble de 25° á 68 reales cántaro; semidoble de 20°, á 48; anisado orujo de 20°, á 36; seco de 20°, á 32. *M. R. de V.*

Valladolid 17.—Hoy han entrado, en los almacenes generales de Castilla, 200 fanegas de trigo, que se pagaron de 53 á 53,50 reales las 94 libras (30,64 á 30,78 pesetas los 100 kilos, ó 24,19 á 24,30 pesetas hectolitro); y en los del Canal también entraron 600 fanegas de trigo, que se cotizaron de 53 á 53,25 (30,64 á 30,78 los 100 kilos, ó 24,19 á 24,30 pesetas hectolitro).

Triguillo, á 39 reales la fanega; cebada, á 23; avena, á 17; centeno, á 33; algarrobas, á 31; garbanzos, á 110, 140 y 160; yeros, á 33; lentejas, á 42; alubias del Barco, á 24 la arroba; ídem de León, á 20; patatas, á 4.

Harina de primera, á 20 reales la arroba, con saco y sobre vagón, en esta estación; ídem de segunda, á 19; ídem de tercera, á 17,50; ídem de cuarta, á 18 reales fanega, sin saco; comidilla, á 12; salvados, á 8; abijas, á 22; triguillo, á 22. *C. M.*

Villalón (Valladolid) 16.—El tiempo bueno; las compras animadas y la tendencia del mercado firme.

Ayer entraron 800 fanegas de trigo, que se han pagado de 51 á 51,50 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 20; queso, á 64 arroba; lechazos, á 40 céntimos libra; pieles de cordero, á 6 reales una. *El Corresponsal.*

NOTICIAS

Bellmunt (Tarragona) 16.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Aceite, a 18,50 pesetas el cántaro (15 kilos); vino, a 25,20 la carga de 121,60 litros; algarrobas, a 7 idem quintal.

Hermosos los campos.—C. San Andrés de Llanerías (Barcelona) 17.—Causa regocijo ver los sembrados, pues su aspecto no puede ser mejor. La cosecha promete ser abundante, y lo será de seguro, si no hay serios contratiempos.

El vino tinto se cotiza con firmeza, a 30 pesetas la carga.—C.

Reus (Tarragona) 16.—Avellana: Cosechero, a 28 pesetas saco de 58,400 kilos; idem cribada, a 31; idem negreta escogida, a 22,50; idem en grano, a 42 quintal de 41,600 kilos.

Almendra.—Mollar, a 34 pesetas saco de 50,400 kilos.

Algarrobas.—A 21 reales. Avena.—Del país, a 7,75 pesetas.

Cebada.—Superior, a 8,50 pesetas, y clase corriente, a 8.

Habones.—Del país, a 12,50 pesetas. Harinas.—De primera, a 22 reales; redonda, a 20,75; redonda de Aragón, a 19,50; harineta, a 8.

Despajos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, a 11 pesetas; menudillo, a 19 reales; salvado, a 17.

Patatas.—De 18 a 22 reales quintal, según clase.

Vinos.—Tintos Priorato superior, a 27 pesetas; Bajo Priorato, a 22; comarca, de 19 a 20; blancos, a 9 reales el grado.

Trigos.—Berdianska, a 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón monte, a 22; Aragón huerta, a 20; caudal de Castilla, a 19,50.

Rspiritus.—Selecto, a 121,50 duros; extraño, a 119,50.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 16.—Espiritus: De vino, de 92 a 93 duros los 516,80 litros de 35°; de orujo, de 85 a 86; refinados de vino, a 15,50 los 121,60 litros y 24,50°; idem de orujo, a 14,25 y 24,50°.

Holandas.—De vino, de 11,75 a 12 duros los 121,60 litros y 19,50°; de orujo, de 10,75 a 11.

Anisados.—De 13 a 14 duros los 121,60 litros y 19,50°; y de 12 a 13 los de 17,50°.

Vinos tintos.—En calma. Pocas operaciones; y para la destilación, a 1,10 pesetas por grado y carga.—El Corresponsal.

De Extremadura

Don Benito (Badajoz) 16.—Precios corrientes en esta plaza, salvo variación: Trigo rubio ó fuerte, de 58 a 59 reales la fanega; idem blanco ó pintón, de 56 a 58; idem albar ó blanquillo, de 55 a 56; cebada, de 20 a 22; avena, de 16 a 16,50; habas, de 37 a 38; linaza, de 48 a 50; garbanzos gordos, de 100 a 110; idem regulares, de 80 a 100; idem menudos, de 70 a 80; lana fina negra, de 56 a 58 reales arroba; idem blanca, de 54 a 56; idem hasta blanca, de 52 a 54; lino en rama, de 40 a 44; hierba cuajo, de 42 a 44; aceite, de 38 a 40; vino, de 10 a 12.

Para comprar dirigirse al que suscriba.—Luis Rolland Nicolau.

Jerte (Áceres) 15.—En esta comarca se terminó la recolección de la aceituna, habiéndose recogido las tres quintas partes de una cosecha regular, pero resultan de mucho aceite, con lo cual compensa algo la escasez de la cosecha.

En la extracción de vinos hay tal paralización que se teme baje el precio, ó a lo menos no alcance el que se suponía.

Cotizamos: Aceite nuevo, a 54 reales; vino, a 16 la cántara de 16 litros; castañas peladas, a 44 y 46 fanega; trigo, a 56; centeno, a 30; cebada, a 24, y patatas, a 2 arroba.—J. B.

Almendralejo (Badajoz) 16.—Muy encalmado el mercado de cereales.

Precios: Trigo, a 56 reales fanega; cebada, de 20 a 21; avena, a 17; habas, a 40; garbanzos, de 70 a 120; aceite, de 33 a 34 reales arroba; vino tinto nuevo, a 10 reales los 16,64 litros; idem blanco, de 9 a 10; aguardiente anisado de orujo, 30°, a 52 reales los 16 litros; idem de vino, a 64; idem doble anís, a 70; espíritu de vino, 39 a 40°, a 125 pesetas hectolitro.—P. del C.

De León

Ledesma (Salamanca) 16.—Precios del mercado último: Trigo, a 50 reales la fanega; centeno, a 34; cebada, a 23; algarrobas, a 30; bueyes de labor, a 1.400 uno; novillos de tres años, a 600; vacas cotrales, a 1.000; añojos y añojas, a 900; cerdos al destete, a 70 uno; idem de seis meses, a 200; idem de año, a 300; idem cebados, de 52 a 54 la arroba.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 16.—Cerdos cebados se han vendido muchos durante la semana, pues se trajeron 20 pjaras de este ganado de Extremadura y ya no queda ninguno.

El precio a que se han cotizado ha sido desde 51 a 54 reales la arroba.

Cortas han sido las entradas de granos al mercado de hoy, pero en cambio ha habido mucha animación en las compras, tanto que los partidistas que van a Medina han pagado el trigo hasta 54 reales la fanega.

Los campos están superiores, habiendo tenido que empezar a aricar, a fin de su- jetar la planta por el vicio que lleva.

En el mercado último se presentaron 200 fanegas de trigo, que se pagaron de 51 a 52 reales una; de centeno 100, de 30 a 31; de cebada 250, de 20,50 a 21; de algarrobas 180, de 28 a 29; guisantes, de 28 a 29; garbanzos cocheros superiores, a 180; idem idem regulares, a 150; idem idem medianos, a 120; harina de primera, a 19 la arroba; idem de segunda, a 18; idem de tercera, a 14; harinilla, a 8; ca- bezucla, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4 la arroba; vino tinto y blanco, a 20 el cántaro.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 14.—La mayor parte de los caminos vecinales se encuentran intransitables, efecto de las últimas lluvias, y esto contribuye a que los mercados no estén tan concu- rridos.

Los campos están hermosos y conven- dría helara, a fin de que la planta arraig- ue. El tiempo bueno, impropio de la es- tación.

Precios: Trigo, de 45 a 46 reales la fa- nega; centeno, de 28 a 30; cebada, de 21 a 22; avena, de 15 a 16; garbanzos, de 86 a 110; habas, de 56 a 64; patatas, de 2,50 a 3 la arroba; cerdos al destete, de 90 a 120 reales uno; idem de año y medio, de 52 a 56 arroba al vivo.—El Corresponsal.

De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 18.—Las ventas de vinos y cereales siguen en el mismo estado que tengo dicho a usted en mis an- teriores, siguiendo los precios de jeja y caudal de 54 a 56 reales fanega, y la ce- bada a 22.

La siembra sigue bien, pero en este país ya puede serle perjudicial tantas lluvias como tenemos, pues desde el 23 de Octu- bre que empezaron hasta la fecha no se ha visto el piso enjuto; así es que ya está perdiendo a la siembra, y las labores están paralizadas por no poder trabajar en la tierra.

Hoy, a la hora que escribo, está llo- viendo mucho, sin haberlo dejado desde hace ocho días, de manera que ya nos entra el agua por todas partes, hasta por los tejados.—A. J.

Yecla (Murcia) 15.—El mercado sin nada de particular ni en las entradas ni en los precios, que son los siguientes: Trigo, de 60 a 61 reales fanega; cebada, a 29; avena, a 20; harina de primera, a 19 reales arroba; de segunda, a 18; salvados, a 6; somasa, a 7; aceite nuevo, a 40; viejo, a 50; vino tinto, de 9 a 9,50 reales cánta- ro; claro, de 10 a 11.—El Corresponsal.

De las Riojas

Tirgo (Logroño) 17.—Se han ajustado algunas cubas de vino nuevo, a 13,50 y 14 reales cántara (16,04 litros), cuyos pre- cios se sostendrán, por más que la deman- da es ahora floja.

Adelantadas las labores de las viñas.—El Corresponsal.

Cenicero (Logroño) 17.—Sigue la extracción de nuestros vinos, cotizándose con firmeza, de 13 a 14 reales la cántara. Las ventas están adelantadas, pues si bien decayó el movimiento desde la se- gunda quincena de Diciembre, también es cierto que anteriormente cambiaron de mano grandes cantidades.

El invierno va seco, y por esto no se ha perdido un día de trabajo.—El Corres- ponsal.

De Valencia

Pinoso (Alicante) 17.—El mercado de vinos encalmado; los últimos precios son de 7,50 a 8 reales cántaro.

El estado de la siembra inmejorable; llevamos ya seis días de agua, que según los labradores es demasiado humedad; así es que se espera un año inmejorable, caso de no sobrevenir algún contratiempo.—V. P.

Onteniente (Valencia) 17.—En baja el vino. Se vendieron algunas partidas de tinto, clase regular, a 1,50 pesetas cánta- ro, y ahora sólo se paga a 1,25. El cánta- ro nuestro equivale a 11,77 litros.

Para las destilerías se cotiza el vino a 10,50 pesetas cántaro.

Hemos vendido a mejor precio el claro ó blanco que el tinto.

No quieren los administradores de los pueblos rebajar un céntimo de los 110 que satisface el vino, sea tinto ó claro, por derechos de consumos. Si se rebajara se consumiría doble cantidad.

La cosecha de aceituna, según cálculo, será doble que la del pasado año. Hoy se cotiza el aceite a 11 pesetas arroba.

El trigo, a 55 pesetas cahiz.—S. B.

Biar (Alicante) 17.—La cosecha de aceite es escasa y no de clase superior como veo resulta en otras comarcas, por- que en ésta se agusanó algo la aceituna.

El precio general para el vino es el de 7 reales cántaro, aun cuando alguna par- tida se cotizó a 8.

El trigo, a 20 reales barchilla.

Las inundaciones, según habrá usted visto por los periódicos diarios, han sido terribles en bastantes comarcas de las re- giones valenciana y murciana, ocasionan- do grandes estragos.—Un Subscriptor.

En los principales mercados de vinos de Francia no se han reanudado todavía las operaciones, pero esto no impide que la cotización actúe firmeza.

La promulgación de la ley suprimien- do los derechos de consumos sobre las bebidas higiénicas, las disposiciones con- tra los vinos artificiales y el proyectado recargo ó prohibición de los de pasa exó- ticos, ejercerán bien presto influencia poderosa en el mercado, aumentando el consumo y la estimación de los caldos naturales.

En la plaza de Certe rigen estos pre- cios: Blancos de Andalucía, Cataluña y la Mancha, 11 a 13°, de 24 a 29 francos hectolitro; tintos de Aragón y Cata- luña, 13 a 14°, de 32 a 33; idem de Rio- ja, 12 a 13°, de 30 a 36; idem de Alican- te, 14°, de 33 a 39; idem de Valencia, 10 a 13°, de 25 a 33; idem de Navarra, 14°, de 33 a 37.

En la plaza de Certe rigen estos pre- cios: Blancos de Andalucía, Cataluña y la Mancha, 11 a 13°, de 24 a 29 francos hectolitro; tintos de Alicante, 14 a 15°, de 30 a 33; idem de Valencia, 11 a 12°, de 22 a 24; idem de Vinaroz, 10 a 12°, de 19 a 24; idem del Priorato, 14 a 15°, de 32 a 34; idem de otros puntos de Cataluña, 11 a 12°, de 22 a 25; idem de Mallorca, 9 a 11°, de 18 a 22.

En Burdeos se pagan los tintos de Aragón, 14 a 15°, de 330 a 370 francos la to- nelada (905 litros); los de Alicante, 14°, de 290 a 310; los de Navarra, 14 a 15°, de 300 a 350; los de la Rioja, 12 a 13°, de 230 a 300; y los blancos de la Mancha y pro- vincia de Huelva, 12 a 13°, de 265 a 340.

El fuerte temporal de lluvias, que ape- nas sin interrupción ha reinado durante cinco, seis y hasta ocho días en Valencia, Alicante, Murcia, Cataluña y Aragón, ha producido terribles inundaciones en mu- chas comarcas de aquellas regiones, es- pecialmente en las primeras.

Los daños causados son inmensos.

Por la prensa diaria suponemos bien enterados a nuestros lectores de los nue- vos desastres que lamenta este desdichado país.

En las regiones antes citadas, y en las provincias de Castilla la Nueva, perjudi- can a los sembrados las excesivas lluvias.

En cambio en las Riojas y otras co- marcas del Norte de la Península se desean las aguas, pues el invierno va demasiado seco.

En algunos pueblos de Castilla la Vieja se han reanudado las ventas de vino. Con destino a los almacenes de Pasajes se ha contratado en Tudela de Duero (Vallado- lid) una buena partida de blanco.

También en ciertos puntos de Cataluña y Aragón ha reanudado las compras el comercio de exportación.

Por la comarca que ha de regar el canal de Aragón y Cataluña en construcción, circula el rumor de que el Ministro de Fomento visitará muy en breve las obras practicadas y en proyecto.

Su visita considerase que será de indu- dables ventajas para la comarca, puesto que sobre el terreno adquirirá el convencimiento, si ya lo no ha adquirido, de que en la extensa comarca literana se impone la rápida terminación de las obras de tan importante canal, con el que la prosperi- dad y engrandecimiento de aquellos de- gradados pueblos es ya materia indiscuti- ble.

En la primera de las ferias que anual- mente se celebran en Sarriñena, se han re- gistrado muy cerca de 800 caballerías ma- yores, y las muletas treintaenas han sido vendidas al elevado precio que se notó en la feria de Huesca: 1.000 pesetas, según la talla.

Se ha recibido una Real orden del Mi- nisterio de Hacienda, disponiendo que las Aduanas del reino entiendan como Auto- ridades aceptadas para expedir certifica- dos de origen, admitiendo asimismo los que expidan las Camaras de Comercio, Comisarios de policía, Autoridades loca- les, oficinas de Aduanas, Magistrados, Gobernadores de provincia y Notarios pú- blicos de Austria-Hungría, Francia, Gran Bretaña, Italia, Portugal, Dinamarca, Suecia y Noruega y Turquía, continuán- do observando con los demás países no mencionados las prácticas en uso, y consi- derándose vigente la Real orden de 18 de Octubre de 1892, regulando la expedi- ción de certificados de origen por las Cá- maras de Comercio españolas constituidas en el extranjero.

Han subido los precios de las frutas frescas y hortalizas en los mercados de Inglaterra.

Dicha mejora, notada en la semana úl- tima, es bastante regular, no obstante las condiciones poco satisfactorias en que han llegado al Reino Unido aquellos frutos.

La demanda sigue siendo activa.

Las cotizaciones actuales, en la plaza de Londres, son como sigue: Naranjas de Valencia y Denia, de 8 a 17; cebollas de Valencia, de 4,25 a 6; limones de Paler-

mo y Messina, de 4 a 8; los de Nápoles, de 5 a 14 chelines por caja; castañas españolas, de 7,50 a 10 idem por quintal inglés.

En el mercado de Liverpool: Naranjas de Valencia y Denia, de 9,25 a 17,50; las de Oporto, de 6 a 8; y las de Jaffa, de 5,50 a 8,75; limones de Palermo y Messina, de 5 a 8,50; cebollas de Valencia, de 4,25 a 8,50 chelines por caja.

En los demás mercados del Reino Uni- do: Naranjas de Valencia y Denia, de 8 a 15, y las de Oporto de 6 a 9; cebollas de Valencia, de 4 a 7,75; limones de Palermo y Messina, de 4 a 7; y los de Nápoles, de 5 a 13 chelines por caja; manzanas de América y del Canadá, de 18 a 27 idem barril.

Se han fusionado en Francia los labo- ratorios químicos de las Aduanas y los de Contribuciones indirectas, bajo el título de «Laboratorios del Ministerio de Ha- ciendas».

En lo sucesivo, por lo tanto, los vinos serán analizados sólo una vez, evitándose de este modo los errores y desacuerdos que han originado hasta ahora tantas di- ficultades a nuestros exportadores.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS Día 18 París á la vista..... 33 10 Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 33 56

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include BARRICA, BARRIL, IDEM, etc.

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 a ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legitima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella.

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.

Advertisement for wine barrels with images of barrels and text: A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

A LAS MADRES, NIÑOS, VIEJOS y jóvenes enfermos

Curación práctica de sus enfermedades por sí mismos con remedios domésticos. Nuevo tratado popular de higiene, medicina y botica casera, por Mr. SANUMK.

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que tuercen ú obscurecen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándoles 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.

IMPORTANTE

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

Legítima Tierra vino ó Tierra de Lebrija, cla- rificante acreditado desde hace siglos, á los pre- cios siguientes: el kilogramo, 60 céntimos de pe- seta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios con- vencionales.

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, Condé de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Ma- drid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

A los vinicultores conviene saber que si quie- ren evitar el agrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por exelen- cia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar co- rrespondiente.)

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

MILDIU El mejor pulverizador El relampago de Vermorel.

PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasego.—Catálo- gos gratis.

ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálo- go gratis por correo.

TUBOS ó con telas para trasego, riego é in- cendios.—Precios corrientes y muestras gratis

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

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extran- jeros.

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 mise- ria 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.
La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpidez; para evitar trasiegos y para conservar los sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.
Mangas filtrantes sueltas y acopladas de varias formas y tejidos; polvo de clara de huevo á 13,50 pesetas kilogramo; «Gelatina» extra G. P. á 8 pesetas kilo, etc., etc.

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

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 beneficiar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, flojera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleiros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

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

OBRAS DE UTILIDAD

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

Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón.—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Ahorros.—Labores.—Instrumentos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado.—En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos, por González Pizarro.—Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

Ganado lanar y cabrio, por Aragón.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid 8,50 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderas, acedras, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de maderas, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Tablada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa: con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

C. W. CROUS
CALLE DE EMBLANG, 2
VALENCIA

Comisiones y representaciones

Ácido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-cálcico puro para la vinificación, y Polvo Hugoung, para la reconstitución de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildew de la viña. Azufre sublimado contra el oidium de la viña.

Guanos para todos los cultivos, y primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoníaco, superfosfatos, potasas, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las fórmulas de la Cámara Agrícola de Valencia

Saquería de toda clase, toldos, lonas Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.

VINAS AMERICANAS
DE **MARCIAL OMBRÁS (PROPIETARIO)**
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Gerona)

Barbados y estacas en venta, por millones. Precios reducidos y autenticidad garantizada.—Cinco millones de estacas, un millón de barbados.



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN 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, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Vivina*, el 5 de Enero.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba, Manzanillo y Cienfuegos, *Serra*, el 12 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Guido*, el 19 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Niceto*, el 26 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 2 de Febrero.

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 12 de Enero saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trabordo*, 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 EXPORTACIÓN
Especialidades para la formación de jardines y parques

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen. Árboles maderables, de paseo y de adorno.

Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.

Plantas de Lathyrus sylvestris Wagner.

Vides americanas

Variedades las más resistentes á la flojera 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: oro, *Saintes* (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.

Precios franco pasajes y libre de derechos de aduana

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo... 950 pesetas.

Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas... 1.450 —

Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas... 2.320 —

Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas... 3.000 —

Sin ruedas... 2.850 —

Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora.

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



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

PERMANENT NITRATE COMMITTEE

DELEGACIÓN 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-Produzenten.

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. Grandean, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevilla y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, le 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, flates y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

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.



DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO

A TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTEUR

PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

AÑO XXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXI

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

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

Precios de 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.