

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA 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 13 de Abril de 1898

NÚM. 1840

CUESTION IMPORTANTE DE HIGIENE

DEL ENYESADO DE LOS VINOS

Reunido en Madrid un Congreso internacional de Higiene y Demografía, sería muy oportuno influir para que se incluya en el programa de sus discusiones una cuestión vital para nuestra viticultura y nuestro comercio: nos referimos al enyesado de los vinos.

Sabido es que desde unos pocos años, después de informe emitido por la Academia de Medicina de París, el gobierno francés, y á su imitación varios otros gobiernos, han prohibido la entrada y circulación en sus territorios de los caldos que contengan más de 2 gramos por litro de sulfato de potasa, materia procedente del enyesado, y en su concepto, nociva á la salud.

Por otra parte, es demasiado notorio que sin el enyesado buena parte de nuestros vinos no prosperan. Sin desconocer las demás causas que pueden influir en su deterioro, es innegable que en los malos años, cuando muchos vinos se agrían ó se pican, esta enfermedad se ensaña principalmente en los sin yeso.

De aquí resulta para los cosecheros una triste alternativa, ó de enyesar los vinos, que entonces no se exportan ni se venden, ó de no enyesarlos, y en este caso se enferman y tampoco se venden; en ambas circunstancias para ellos la consecuencia es la ruina.

Este funesto resultado se evitaría con sólo poder enyesar los caldos á 3 gramos en vez de 2.

Claro es que el Congreso no puede cambiar ninguna legislación, pero puede ser el promotor indirecto de tales cambios, sentando principios ó emitiendo avisos que armonicen las exigencias de la higiene con la salvaguardia de los intereses materiales y del bienestar, sin cuya ayuda la misma higiene quedaría siempre mal parada.

No son solos los cosecheros españoles que piden la derogación de estas nefastas leyes: en lo mismo concuerdan los propietarios del mediodía de Francia.

He aquí, según nuestro parecer, los puntos que convendría elucidar:

1.º ¿Es el enyesado de los vinos realmente nocivo á la salud? Sabemos que entre los mismos sabios hay variedad de pareceres. Se debe tener presente que hasta estos últimos años esta práctica era corriente en muchos viñedos desde tiempo inmemorial, puesto que Plinio, quien vivía en el siglo anterior á nuestra era, hace mención de ella.

2.º Dado el caso que la primera pregunta se resuelva en sentido afirmativo, ¿hasta qué límites se puede extender la tolerancia? ¿No podrían llegar á 3 gramos, mejor aún si fueran 4?

3.º Siendo tan notorias las buenas consecuencias del enyesado en la fermentación, clarificación y conservación de los vinos, así como la facilidad con que se enturbian y se avinagran los vinos sin yeso; aun admitiendo como cierto (lo que, repetimos, es muy debatido) que un exceso de yeso sea algo dañino, ¿dónde, á los ojos del mismo higienista, hay la mayor suma de perjuicios, en aquel pequeño inconveniente, ó en los estragos de la miseria que la pérdida de las cosechas origina?

4.º ¿Cuáles son más perniciosos para nuestro organismo, ó los vinos sanos, bien constituidos, de agradable paladar, cuyo único defecto es tener un ligero exceso de sulfato de potasa, ó aquellos brebajes negruzcos, picados, agri dulces, á veces (con la intención de corregirlos) mal medicinados, que la falta de yeso en el mosto produce?

Ignoramos si el Congreso no tendrá ya su programa cerrado, y si será posible incluir en el mismo el tema que acabamos de apuntar. Pero sea lo que fuere, no dejaremos de instar á las Cámaras de agricultura y de comercio, á nuestros representantes en las Cortes, al Ministro de Estado y á nuestros Embajadores, para que cada uno, en la esfera que le corresponde, gestione activamente la modificación en el extranjero, y particularmente en Francia, por lo que á nuestros vinos

se refieren, de las leyes especiales al enyesado, segurísimos como estamos de que si tal resultado se lograra, al saber la fausta noticia en la mayoría de nuestros pueblos se echarían las campanas al vuelo.

E. L. D.

(Se publica la reproducción.)

CUIDADO DE LAS AVES EN EL MES DE ABRIL

Cuando la primavera se anuncia, cuando los árboles retoñan y la naturaleza se dispone á lucir de nuevo sus galas, debe el avicultor aprovechar las semanas que le quedan para prevenirse contra los tiempos malos ó improductivos.

Todo se halla en Abril en la plenitud de su vigor. En el gallinero ponen todas las gallinas; los patos, ocas, pavos y pintadas dan huevos en abundancia, que la granjera entendida da á la incubación sin perder tiempo.

Las pavas, terminada su primera puesta, dispónense á incubar, y en ellas se halla la mejor incubadora que pueda apetecerse.

Incúbase aún en este mes cuanto se pueda, y empléense cuantos recursos pueda sugerir el ingenio del avicultor ó aficionado, pues las crías de Abril son ya las últimas entre las mejores del año.

No se desperdicie ni un huevo, que todos llevan en su interior magníficos productos.

Vigílese la incubación de pavos y pintadas, y prepárense los locales que se destinan á parques para los patos y ocas recién nacidos.

No se olvide que los pavos nacidos en Abril son los más apreciados y que mayor precio alcanzan en las Navidades.

En Abril pueden también obtenerse los mejores reproductores para el año siguiente, pues desarrollados al amparo de los plácidos días de primavera, son los que alcanzan mayor fuerza y vigor, y los que se forman más prematuramente.

En el mes que ocupa nuestra atención, el avicultor ó aficionado entendido blanqueará interiormente el gallinero, al objeto de impedir que empiecen á tomar incremento las devastadoras falanges de piojillo, que ya en Mayo azota nuestras queridas aves. Límpiense, pues, á fondo, evitese todo foco de infección que los primeros calores convertirían en gran peligro, y de esta suerte los gallineros, palomares y corrales estarán dispuestos á defenderse contra las enfermedades y los parásitos de verano, que tanto perjuicio llegan á causar.

Las crías siguen en el palomar y conejal con actividad sorprendente, y pichones y conejos nacen á granel. Abril es el mes en que la naturaleza se muestra en toda su fuerza, y hay que aprovecharlo.

No se olvidará el destino que debe darse á las crías tardías de Noviembre y Diciembre que, debidamente cebadas en la Cuaresma, hallan fácil y bonita venta en Pascuas. Cébense, pues, ó aliméntense debidamente, que el precio será siempre remunerador y la venta segura.

No caiga, pues, todo esto en saco roto, y saque cada uno lo que quiera y mejor pueda convenirle, según su explotación ó meras aficiones.

GALLO AMIGO

CULTIVO DE LA VID en invernaderos (1)

CULTIVO EN CUBIERTOS DE CRISTALES NO CALENTADOS ARTIFICIALMENTE, CULTIVO FORZADO Ó PRIMERIZO Y CULTIVO RETARDADO.

La producción agrícola, así como todas las industriales, está hoy tan intimamente ligada á los adelantos científicos, que las naciones ó particulares que no los siguen ó no los apropian á sus cultivos ó á la mejora de sus productos, irán irremisiblemente á remolque de las que más afortunadas ó previsoras han sabido colocarse

(1) Trabajo publicado en la Memoria de 1897, de nuestra Estación Enológica de Cotte, de la que es muy competente celoso Director, el Sr. D. Antonio Blavia.

en posición ventajosa para evitar la competencia en los mercados, y sacar el mejor partido de sus cuidados y afanes.

Hace apenas seis años, nuestras hortalizas y frutas primerizas de las Baleares y Valencia, se importaban en mucho mayores cantidades que al presente, sólo porque los invernaderos de todas clases instalados en muchas partes de Francia, y particularmente en los climas templados ó cálidos y en el Mediodía, producen ahora, lo que antes no sucedía, no pocos de dichos artículos á precios que pueden competir perfectamente, y que tienen además la ventaja de darlos al mercado con bastantes días de anticipación y con mejor aspecto.

Lo sucedido en esta nación tiene lugar también, en más ó menos escala, en Inglaterra, Bélgica, y otros países del Norte que, si bien no les favorece el clima, compran en cambio más barato el carbón, principal elemento para la producción en invernaderos.

Esto demuestra plenamente la necesidad de aguzar el ingenio por nuestra parte, si no queremos vernos rezagados en la exportación de los productos, lo que sería tanto más de lamentar, por cuanto las hortalizas y frutos primerizos son siempre los que mejores precios alcanzan, y por no aprovechar, como podríamos y debiéramos hacerlo, la posición topográfica de España y los ardientes rayos de nuestro espléndido sol.

Aplicables como son los invernaderos á toda la producción vegetal, deben, sin embargo, estudiarse los productos que con menos gastos, mayores facilidades y más seguros rendimientos, puedan proporcionar al agricultor positivas ganancias.

A este fin, y para que se vea lo que se ha hecho en este ramo, damos á conocer hoy, aplicable al cultivo de la vid, lo más esencial de los trabajos de Mr. P. Marnillefert sobre esta materia.

Tres son las principales maneras de cultivar la vid bajo cristales: 1.º el cultivo en invernáculos con cristales no calentados artificialmente; 2.º el cultivo forzado, y 3.º el cultivo retardado. A veces estas tres maneras de cultivo marchan en parangón y se completan.

1.º—CULTIVO SIN CALOR ARTIFICIAL

Practícase este cultivo, ya sea bajo un simple bastidor adosado á un invernadero, y también dentro de dobles invernáculos. Las plantas benefician sólo el calor solar concentrado por los cristales. Este cultivo es muy ventajoso para los climas cálidos. Así se pueden ganar fácilmente varias semanas sobre la época de maduración normal, y venderse los productos á precios muy remuneradores. De esta manera en los alrededores de París, en Barres, cerca de Enghien, en las magníficas instalaciones de Mr. Etienne Salomón, el Chasselas llega á madurar hacia últimos de Julio, el Frankenthal en el mes de Agosto, y el Black-Alicante en Septiembre, es decir, en la época en que los precios ondulan de 2 á 3 francos por kilogramo. Los abrigos con cristales tienen otra ventaja, que es la de garantizar las viñas contra las heladas, y por consiguiente, asegurar la cosecha, además de que pueden calentarse ó no, según se juzgue ventajoso.

La producción en los invernaderos abrigos puede ser muy notable. En los de Mr. Salomón, por una superficie de (8x70) 560 metros cuadrados, la cantidad media que se recoge es de 1.200 kilogramos de Chasselas, 1.500 de Frankenthal, y 1.800 de Black-Alicante, ó sea de 2 á 3 kilogramos por metro cuadrado.

2.º—CULTIVO FORZADO

El cultivo forzado tiene por objeto el avanzar la maduración de las uvas en invernáculos por medio del calor artificial. Los invernaderos calentados pueden producir frutos en el mes de Marzo, y sucesivamente darlos hasta la maduración en los invernaderos fríos.

Para designar el tiempo en el cual las viñas forzadas pueden dar racimos, se emplea la palabra sazón; y así se dice, uva de primera sazón, cuando madura de Marzo á Abril; de segunda sazón, cuando lo hace en Mayo, y de tercera, cuando lo verifica de Junio á Julio.

Los invernáculos forzados de primera

sazón están generalmente adosados á una pared en pleno sol, y con vitrinas poco inclinadas, formando ángulos de 50 á 60º con el horizonte y el terreno, á fin de que el sol les dé casi verticalmente cuando florezcan, que es en la primera sazón del 15 al 20 de Enero, y mejor aún hacer de modo que pueda variar la inclinación con la elevación del sol.

Para las sazones siguientes se pueden emplear los invernaderos dobles, llamados holandeses.

Preparación para el forzado.—Para obtener una buena cosecha de las plantas que se quieren someter al forzado, requiérese que desde el año anterior se les prepare para este tratamiento. Esta preparación consiste primeramente en podar corto, de modo que se obtengan bellos sarmientos para la poda de la recolección forzada, no dejando más que muy pocos racimos en cada pie: en el momento de la florescencia se quitará la proporción conveniente de racimos para el mejor desarrollo de los arbustos.

En el corriente del verano habrá que hacer el desmoche suficiente para favorecer el agostamiento de los sarmientos y descubrir la vid durante los días buenos, lo cual favorece la formación de la madera del tallo y el crecimiento de los brotes, y desde Septiembre á Octubre se deshojará poco á poco. Como se habrán producido sarmientos vigorosos, se podrá practicar una poda relativamente larga, separando más tarde, si hay lugar, los racimos en flor más pequeños. Se evitará, sin embargo, el cargar demasiado la vid si se quieren obtener buenos productos. Las cepas forzadas alternativamente pueden podarse más largas, porque durante el año de reposo, después de una poda corta, darán fácilmente sarmientos vigorosos para la poda del año de producción.

Epoca del forzado.—No es de absoluta necesidad esperar para comenzar el forzado que la vid esté en completa paralización de la savia y haya perdido totalmente sus hojas, pero vale más que se encuentre en estado de reposo. El avivamiento y desarrollo será tanto más rápido cuanto el período de reposo esté más avanzado. Pero como es ventajoso obtener frutos maduros lo más pronto posible, se puede empezar á forzar las plantas desde el comienzo de la temporada de reposo, es decir, muy cerca del 15 de Noviembre, fecha generalmente adoptada por los viticultores belgas, mientras que en Francia, en los alrededores de París, no se principia antes del mes de Diciembre ó Enero. Por esto es preciso contar aproximadamente de cuatro meses y medio á seis de forzado, según las variedades cultivadas para llegar á obtener racimos maduros.

Primer período.—Preparada ya la cepa como acabamos de decir, empieza la calefacción. El termosifón está ya lleno de agua, las ventanas de cristales cerradas, el interior del invernadero bien limpio y las paredes blanqueadas con cal, ó mejor aún con caldo bordelés para destruir las semillas de los hongos nocivos y los gérmenes de otros. Al empezar el forzado la temperatura debe ser muy poco elevada, no perdiendo nunca de vista que lo mejor es acomodarse en lo posible á lo que hace la naturaleza.

Si el calor fuera demasiado fuerte al principio, los troncos entrarían bien en vegetación; pero sólo los brotes superiores se desarrollarían, los otros abortarían, y si se continuara calentando los ya desarrollados, adelgazarían, enfermarían y perderían su vigor, porque tales brotes no serían más que el producto de las reservas nutritivas que se habrían acumulado en la madera sin la intervención sensible del sistema radicular, y por consiguiente del terreno. Si al contrario, se principia á calentar lentamente, todas las partes aéreas y subterráneas entran en vegetación al mismo tiempo, y cuando los brotes principian á crecer, se desarrollan en las raíces nuevas fibras ó barbillas que entrarán en función tan pronto como terminen las reservas nutritivas del tronco, y no habrá entonces interrupción en la nutrición de los tiernos brotes. Como se ve, es de gran importancia que el sistema radicular y el aéreo entren al mismo tiempo en vegetación. Cuando se quiera ganar tiempo, aunque nunca es considerable, puede regarse la planta con agua caliente á 50 grados y cubrir con una capa es-

pesa de humus caliente la parte más próxima á las raíces; pero lo mejor es calentar gradual y lentamente todo el invernadero, empezando por 10 ó 11 grados y sin pasar de 16 á 17 grados, y esto aun hasta que los brotes se hinchen, lo cual sucede cuatro ó cinco semanas después. La temperatura debe elevarse poco á poco y cerca de un grado por semana.

Antes que las hojas se desarrollen no se da á la vid más que un solo riego, y éste al comenzar la calefacción, pero ha de ser copioso, y si es posible, compuesto de un 50 por 100 de abono líquido, de estiércol, y otro tanto de agua hirviendo. Los pies cultivados en tiestos se les riega si el estado de la tierra lo requiere. El termosifón facilita ordinariamente el agua de riego. En los invernáculos de grandes dimensiones, y en todos los que la condensación del vapor atmosférico es abundante, suelen envolverse con musgo los troncos y ramas de la vid para mantenerlos constantemente húmedos, regando cada dos ó tres días con un pulverizador la parte cubierta, así como los pasadizos y paredes del invernadero. A menudo se colocan también sobre las escalerillas ó estantes vasos llenos de agua para que contribuyan á mantener la humedad. En tiempo frío, sobre todo, en el cual es la condensación más fuerte, y en los días de gran sol, es cuando se ha de combatir la sequedad atmosférica del invernáculo. Como se sabe, por las noches debe cubrirse con cañizos, esteras ó cortinas y permanecer cerrado. Si por excepción hubiera en el invernáculo tanta humedad que produjera enmohecimiento en las ramificaciones de la vid, podriase aumentar la temperatura y dejar que los ventiladores funcionen durante un tiempo limitado.

Segundo período. Del desarrollo de los primeros brotes á la florescencia.—Á partir del momento en que el desarrollo de las yemas de los brotes ha terminado se da, como en el caso anterior, un riego copioso con infusión de estiércol á 50º, y se va elevando poco á poco la temperatura hasta 20 ó 22º, ó sea el aumento de un grado por semana y continuando las irrigaciones para mantener la humedad á un grado conveniente. Durante este período se procederá á la desyemadura; á cada sarmiento se le dejará un solo brote fructífero, el más vigoroso y bajo y con el más grueso de los racimos. Si el brote fuera muy lozano y con tres ó cuatro inflorescencias, entonces se pueden dejar dos como máximo. Este trabajo de aclaramiento se verifica gradualmente y á medida que el desarrollo de las partes lo consienta. Así es que hacia mediados de este período es cuando debe darse el primer azuframiento.

Tercer período. Florescencia.—Durante esta época la temperatura debe estar entre 25 y 28º, mientras el sol está en el horizonte, y de 18 á 22º por las noches. Las irrigaciones deben cesar, pero se cuidará con gran esmero que el aire esté suficientemente húmedo. Los reservados ó depósitos de agua caliente sobre los ventiladores y el riego del terreno bastan para conseguir este objeto. Cuando las hojas han adquirido todo su desarrollo se comienza á ventilar, á fin de dar consistencia maderosa á los brotes y para que no permanezcan demasiado tiempo en estado herbáceo. Durante este período se aereará, ya sea con ventiladores á aire caliente, ya también abriendo las ventanas altas. El objeto de la ventilación es tener una temperatura igual y alimentar de aire fresco el interior del invernáculo. Por la mañana es preciso dejar algo abiertas las aberturas altas y continuar abriendo de más en más, á medida que la temperatura que sirve de guía se eleva; después de mediodía se cerrarán temprano, en previsión de la pérdida del calor que se experimenta por la noche. Si durante la florescencia el sol fuera demasiado ardiente, será útil colocar cortinas sobre los cristales en las horas más calurosas, y se podrá también abrir los ventiladores ordinarios.

Al concluir la florescencia se practicará el segundo azufrado y el primer tratamiento al sulfato de cobre contra el mildiu.

Cuarto período. De la florescencia á la maduración.—La temperatura que había de 25 á 28º durante la florescencia se mantendrá algún tiempo, y después, poco

á poco, se disminuirá hasta bajar á 22 ó 24, lo que fácilmente puede obtenerse con la ventilación necesaria.

Tan pronto como la flor haya cuajado y que el grano quede formado, se practicarán otra vez las aspericiones ó irrigaciones, en número de dos al día, y que se suprimieron por causa de la florescencia.

Cuidados que se darán á las cepas y á los racimos.—Se continúa quitando los retoños ó brotes estériles, inútiles para el buen desarrollo de la planta. Cuando un brote no saca sus racimos al cuarto ó quinto nudo, puede estarse seguro de que es estéril y lo conveniente es suprimirlo. Se hace el pellizo de los brotes ó de las yemas que subsisten á dos ó tres hojas encima del racimo, ó sea poco más ó menos á 0,50^m de largo, y se ata con junco. Los zarcillos de las vides que absorben inútilmente la savia, se quitarán también. Cuando los granos han llegado al grueso de un guisante, es necesario proceder al esclarecimiento del racimo y practicar la incisión anular sobre los sarmientos demasiado vigorosos, si á las cepas cultivadas les va bien esta práctica.

El número de granos que deben quitarse varía según la variedad cultivada, el grosor que pueden alcanzar y su espesor en el racimo. El conocimiento que se tiene de la variedad que se cultiva puede servir de guía. Se suprimen los granos que ya no se desarrollan y los situados en el centro del racimo, quitando también la extremidad de los racimos demasiado largos, porque madurarían mal. Ocurre muy á menudo el temor de esclarecer demasiado y se teme suprimir, por ejemplo, en un racimo de Frankenthal que tiene 120 ó 125 gramos, 75 á 80; de suerte que no queden más que 35 á 40, es decir, casi una tercera parte; aún así, quedarán los suficientes para guarnecer un racimo de hermosos granos.

La operación debe ejecutarse á ser posible en una sola vez por medio de tijeras afiladas, pero sin puntas; los pedúnculos se rompen casi en medio de su largo ó en su tercio superior y jamás cerca de la inserción, lo cual podría ocasionar el agostamiento de la ramificación que los sostiene. Debe practicarse la operación con cuidado para no herir el racimo y los granos reservados, manteniendo la uva con un pequeño corchete ó con un pedacito de madera plano y dentado en su extremidad. El esclarecimiento debe hacerlo una persona que lo entienda y que tenga práctica, pues así el trabajo será mejor y más rápidamente ejecutado.

Lo esencial es proceder con orden empezando por dar al racimo una forma conveniente y en seguida se practica la supresión metódica de los granos en la forma dicha. Después del esclarecimiento las ramificaciones secundarias y los pedúnculos crecen rápidamente, así como también los grados conservados, y poco á poco el racimo vuelve á poblarse, los vacíos del principio desaparecen y por fin se tiene un racimo bien constituido y formado de grandes granos y que aumentan mucho el valor del fruto. No hay que decir que si en el curso de la vegetación algunos granos abortaren ó murieran, habrá que eliminarlos del racimo. Deberán retirarse con las tijeras para evitar que toquen á los granos sanos, á los cuales podrían comunicarse su mal.

Continuando la supresión de las yemas inútiles de los brotes que se van desarrollando y sujetando éstos á los muros, se irán quitando los retoños de los brotes anticipados que nazcan en las axilas de las hojas de los sarmientos vigorosos. La supresión de estos brotes contribuirá al crecimiento de las uvas. Durante este cuarto período si se percibieran algunos síntomas del *oidium*, habría que combatirlo en seguida con el azufre. Lo mismo se hará para el *mildiu*, pero si estas enfermedades no se declaran, lo que es muy posible en razón á los tratamientos preventivos efectuados en el segundo y tercer período, el azufre y sulfatado que pueden entonces manchar las uvas y deteriorarlas, resultan inútiles.

Durante el período de desarrollo de las uvas, los riegos deben ser copiosos y frecuentes á fin de dar á la viña todos los elementos nutritivos necesarios en tales momentos, teniendo al mismo tiempo húmeda la atmósfera del invernadero. Cuando los racimos comiencen á colorear, entonces es preciso que la atmósfera esté seca.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 11.—Campos inmejorables. Se esperan grandes cosechas.

En baja el mercado de cereales, cotizándose: Trigos, de 50 á 52 reales fanega en los graneros; cebada, de 21 á 22; habas, de 34 á 35; garbanzos duros para sembrar, de 88 á 92, con activa demanda; idem para el consumo, de 80 á 92, y de 110 á 115, según tamaño y coadura.

Bastante demanda de aceite, pagándose en los molinos de Lucena á 35 reales arroba; en los de Aguilar, Puente Genil

y Montilla, á 35,50, y en Montoro, Adamuz y Bujalance, de 36 á 37.

Con destino á Málaga, de cuyo puerto se expiden grandes partidas de aceite al extranjero, se envían de Lucena, Puente Genil, Cabra, Montilla, Aguilar, El Carpio y otros pueblos de la provincia de Córdoba importantes cargamentos de aquel líquido.

En Málaga me dicen se cotiza á 38,50 y 38,75 reales arroba, con tendencia al alza.—*El Corresponsal*.

Carmona (Sevilla) 10.—Heló en la última decena de Marzo, sufriendo bastante los árboles que estaban en flor. Después tuvimos benéfico temporal de lluvias.

Los sembrados continúan inmejorables y los olivos también están superiores.

Precios: Trigo, de 56 á 57 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 16; escaña, á 12; alpiste, á 36; garbanzos, de 100 á 120; aceite, de 37,50 á 38 arroba, con tendencia al alza.—*El Corresponsal*.

Campillos (Málaga) 10.—Los hielos causaron enormes daños en los haberes. Los sembrados de cereales siguen en excelente estado.

El trigo se cotiza á 56 reales fanega, y el aceite á 36 la arroba.—*El Corresponsal*.

De Aragón

Longares (Zaragoza) 11.—Cuatro días hace disfrutamos de una magnífica temperatura propia de la estación en que nos hallamos. Con ella los campos han recuperado lo que en los anteriores días habían perdido por los grandes vientos y algunas mañanas de escarchas.

Las viñas, en las que se están terminando las labores de invierno, rompen con gran pujanza.

El ganado lanar ha mejorado muchísimo, teniendo ya los pastos abundantes.

De transacciones poco puedo comunicarle. Las existencias de cereales casi agotadas, y de vino, que hay bastante, apenas si se hace alguna. Los precios se sostienen entre 18 y 18,50 pesetas los 120 litros.—*S. F.*

De Castilla la Nueva

Almorox (Toledo) 9.—El estado de los campos es superior por lo que esperamos tener una buena cosecha de cereales.

A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Trigo, á 58 reales fanega; cebada, de 18 á 20; aceite, á 41 la arroba; vino, de 10 á 11, con buena salida.—*Un Subscriptor*.

Chinchón (Madrid) 11.—Se ha animado este mercado de vinos, habiéndose operado con regular escala tanto en añejos como en nuevos. De aquellas clases ha vendido el Sr. Marqués de Cusano las existencias de una de sus bodegas al precio de 12 reales arroba, cuya cotización es la corriente para los caldos de la cosecha de 1896. Los nuevos se ceden de 11 á 11,50 reales por regla general.

El estado de los campos es satisfactorio. Se acerca aquí la brotación de la vid y quiera Dios sea vigorosa y con abundante fruto, y que nos libremos de hielos, pedriscos y plagas de insectos y criptogámicas.—*Z.*

San Clemente (Cuencu) 10.—Los últimos hielos han hecho algún daño en la siembra; á pesar de ello, el campo está hermoso.

Las labores de las viñas van en conclusión.

Los ganados con pastos abundantes. El trigo candeal se vende á 60 reales fanega.

El vino con poca demanda. Cargan algunos carros á 8,25 reales la arroba de 16 litros.—*E. S.*

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 9. Precios sobre vagón en la estación de Villacañas: Vino tinto, á 2,50 pesetas los 16 litros; azafrán, á 55 la libra; trigo, á 15,50 los 55,50 litros con 43 kilos de peso.

Para compras dirigirse á los que subscriben.—*Pedro V. y López Bravo y Compañía*.

Toledo 8.—El mercado celebrado hoy ha estado bastante desanimado, habiéndose cotizado en él á los precios que á continuación anoto: Trigo, á 60 reales la fanega; centeno, á 36; cebada, á 29; algarrobas, á 27; avena, á 17; garbanzos, á 112; habas, á 38; yeros, á 25; harina de primera, á 20 reales la arroba; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 17; patatas, á 8 reales la arroba; vino tinto, de 20 á 24 reales el cántaro, y blanco, de 16 á 18; aceite, á 40 reales la arroba.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Vieja

Palencia 9.—Los precios á que hemos cotizado, en el mercado celebrado en el día de la fecha, han sido los que á continuación anoto: Trigo, de 60 á 62 reales las 92 libras; cebada, de 21 á 22 la fanega; centeno, de 33 á 34; titos, de 30 á 34; patatas, á 1,30, 1,40 y 1,50 pesetas la arroba.—*El Corresponsal*.

Villalón (Valladolid) 10.—El tiempo seco. Las compras y la tendencia del mercado, sostenidas.

Se han presentado, en el mercado celebrado ayer, 500 fanegas de trigo, que se pagaron á 59 reales las 94 libras; centeno, á 34 la fanega; y cebada, á 21,50.

En partidas se ofrecen 600 fanegas de trigo, al precio de 61,50 reales, sobre vagón, en Villada, pero no pagan más que á 60.

De queso han entrado 300 arrobas, que se vendieron á 44 reales cada una.

De ganado lanar, el mercado estuvo poco concurrido, vendiéndose los corderos de 28 á 34 reales uno.—*El Corresponsal*.

Amusco (Palencia) 10.—Precios del mercado celebrado ayer: Trigo, á 60 reales la fanega; centeno, á 33; cebada, á 21; avena, á 15; garbanzos, á 130; yeros, á 32; harina de primera, á 21 reales la arroba; idem de segunda, á 20; idem de tercera, á 18; harinilla, á 24 la fanega; cabezuela, á 12; salvadillo, á 9; patatas, á 5 arroba; vino tinto, á 10 el cántaro.—*El Corresponsal*.

La Seca (Valladolid) 10.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy, 150 fanegas de cebada, que se

pagaron á 20 reales cada una, y garbanzos para sembrar de 100 á 120.

De vino blanco también han salido 3.500 cántaros, que se vendieron al precio de 14 á 17 reales uno; y de idem tinto 200, á 15.—*El Corresponsal*.

Frómista (Palencia) 9.—Las entradas casi nulas porque las existencias de trigo son muy reducidas y los pocos labradores que tienen algo de venta, no se resuelven á vender hasta ver si llueve y ofrece más esperanzas la cosecha.

Es tal la necesidad de la lluvia, que sin ella no nace ningún tardío.

Le remito á usted la correspondiente nota de precios á que hemos cotizado en el mercado celebrado hoy y que han sido los siguientes: Trigo, á 58 reales las 92 libras; centeno, á 31 la fanega; cebada, á 22; avena, á 16; garbanzos, á 120; alubias, á 84; yeros, á 33; harina de primera, á 21 reales la arroba; de segunda, á 20; harinilla, á 9; cabezuel, á 9 la fanega; salvadillo, á 6; patatas, á 4 reales la arroba; vino tinto, á 12 reales el cántaro; queso, á 2,50 reales la libra.—*El Corresponsal*.

Medina del Campo (Valladolid) 10. El temporal hermoso, con bastante calor, principalmente hoy domingo.

El estado de los campos satisfactorio.

Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 1.600 fanegas de trigo, que se pagaron á 59,25 reales las 94 libras; de centeno 80, á 33,50 las 90; de cebada 300, á 20,50 las 70; de algarrobas 200, de 24 á 25 la fanega; de avena 25, á 16; de garbanzos duros 400, de 110 á 135.

Harina de primera, á 22 reales la arroba; idem de segunda, á 21; idem de tercera á 20.

De patatas también entraron 120 arrobas, que se pagaron de 6 á 7 reales una.

Vino blanco, á 18 reales cántaro; idem tinto, á 20; vinagre, á 15; aguardiente anisado de 18°, á 46.—*El Corresponsal*.

Pampliega (Burgos) 9.—Hoy ha estado el día nublado y con tendencia á llover, que vendría bien para que hubiera pastos para el ganado, que lo está pasando muy mal por carecer de hierba, así es que tiene que cebarse si se quiere que no sucumba de hambre.

Se han presentado en el mercado celebrado en el día de la fecha 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 59 á 62 reales cada una; de centeno 40, á 32; de cebada 180, á 20; de avena 100, á 15; de garbanzos 40, de 80 á 100; de titos 40, á 26; de yeros 40, á 32; patatas, á 6 reales la arroba.—*El Corresponsal*.

Valladolid 11.—Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 59,50 á 59,75 reales las 94 libras (34,39 á 34,54 pesetas los 100 kilos, ó 27,17 á 27,75 pesetas hectolitro); y en los del Canal también entraron 200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 59,50 á 59,75 reales (34,39 á 34,54 pesetas los 100 kilos, ó 27,17 á 27,27 pesetas hectolitro). Triguillo, á 34 reales la fanega; avena, á 18; centeno, á 33; algarrobas, á 34; lentejas, á 40; garbanzos, á 90, 100 y 110; yeros, á 32; guisantes, á 35; cebada, de 23 á 23,50; muelas, á 40; alubias del Barco, á 24 la arroba; idem de León, á 20; patatas, á 6; Harina de primera, por cilindros, á 22, con saco y sobre vagón, en esta estación; idem de T. P., á 21; idem de segunda, á 20; idem de tercera, á 19; idem terciilla, á 10; idem de cuarta, á 18 fanega, sin saco; comidilla, á 10; salvados, á 8; abejas, á 24; triguillo, á 22.—*El Corresponsal*.

Santander 10.—*Harinas.* Poco ó nada se hace en nuestra plaza; los embarques para las Antillas, sujetos á las contingencias de los sucesos que se preparan, pueden considerarse suspendidos, y para la Península se envía también muy poco. En la semana los embarques se limitan: 539 sacos, y para América 1.098.

Respecto á precios, consideramos que pueden cotizarse en 22 reales arroba, por las harinas de piedra, y 23 por las de cilindro.

Centeno.—Tan paralizado como siempre este negocio en nuestra plaza, sin que se haga operación alguna.

Cebada.—Las ventas se limitan á lo estrictamente preciso para las necesidades inmediatas, pagándose á 18 pesetas el saco de 80 kilos con tela.

Maíz.—Se nota bastante firmeza en los tenedores, que no podrán reponer á los precios actuales. En pequeños lotes se vende el grano á 20 pesetas el saco de 100 kilos, incluso envase.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Lérida 9.—El último mercado de cereales fué movido y animado, después del marasmo que atraviesa, habiendo regido en las operaciones los siguientes precios: Trigo monte, clase superior, de 20,50 á 21 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem corriente, de 19,50 á 20; idem hoja, de 18,75 á 19; idem huerta, idem; cebada, de 6,50 á 7; maíz, de 10 á 10,25; habones, á 12; habas, idem; judías, de 22 á 26; aceite, de 11 á 12 la arroba.

El mercado firme, habiéndose iniciado una ligera alza en los trigos y baja en las cebadas.

Las existencias en el tinglado fueron regulares.—*El Corresponsal*.

Barcelona 10.—*Arroz.*—El alza es la nota dominante en este renglón á causa, no sólo de las constantes ventas realizadas durante la presente campaña en los mercados de origen con destino á Ultramar, sino que también porque el alza actual de los cambios facilita la exportación á los mercados europeos. Esta semana conocimos la venta de 5.000 sacos, en cáscara, para exportar á Marsella, no sabemos con certeza si desde Tortosa ó Valencia. Actualmente se cotiza de 42 á 49 pesetas 100 kilogramos á bordo transatlántico.

Cotizamos oficialmente: Valencia bomba, de 46 á 50 pesetas los 100 kilogramos; Monquill, de 41 á 46.

Vinos tintos.—Cotizamos: Para Buenos Aires, de 32 á 35 duros; para Montevideo, de 31 á 33; para Cuba, de 26 á 27 la pipa catalana, á toda venta, puesta á bordo.

Alcoholes.—Cotizamos: Rectificados de 40 grados, clase selecta, de 116 á 114 duros los 500 litros, con casco, extra fina, á 114; superior, á 112; destilados de 35 grados, de 96 á 98 duros los 516 litros, sin

casco. Se exportaron á Puerto Rico litros 1.038; á Filipinas, 4.055; á Méjico, 264.

Algarrobas.—Continúa activa la demanda y mejorando los precios, especialmente para la clase negra, de la cual ya pretenden los tenedores el precio de 26 reales quintal. Llegaron esta semana de Castellón 40.000 kilogramos y de Alcadra 61.153.

Cotizamos oficialmente: Algarrobas de Vinaroz, á 15,47 reales los 100 kilos; Ibiza, de 13,69 á 13,98; Mallorca, de 12,79 á 13,09; Italia, á 13,09; Chipre, á 15,17.—*El Corresponsal*.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 9.—*Vinos.*—Cotizamos: blanco, de 23 á 24 pesetas carga; y rosado, á 19; tinto, á 15 y 16.

Alcohol.—Destilado vino, á 95 duros jerezana de 35°.

Tartaros.—A 0,78 pesetas por grado de cremor, y á 0,48 por grado de tartaro de cal y quintal catalán.—*El Corresponsal*.

Valls (Tarragona) 10.—Muy concurrido y animado el último mercado, abundando las transacciones.

Todas las algarrobas presentadas encontraron colocación á los precios de 5,25 á 5,50 pesetas los 41,60 kilos.

En avellanias se operó bastante, de 26 á 27 pesetas el saco de 58 kilos.

En arceses fué extraordinaria la contratación á 4, 4,25, 4,50 y 4,75 pesetas los 10 kilos.

De aceite se vendieron regulares partidas, de 3,75 á 4,50 pesetas los 4,13 litros.

Animada la extracción de vinos á los precios de 22 á 23 pesetas la carga (121,60 litros).—*El Corresponsal*.

Reus (Tarragona) 10.—*Avellana:* Cosechero, de 31,50 á 32 pesetas saco de 58,400 kilos; idem para la costa, á 32,50; idem negra escogida, á 33; idem en grano de primera, á 54; idem de segunda, á 50 quintal de 41,600 kilos.

Almendras.—Mollar, de 33 á 33,50 pesetas saco de 50,400 kilos.

Algarrobas.—De 21 á 22 reales.

Acitiles.—Finos del Campo, á 18,50 reales; Urgel, á 18,50; arriería, á 16.

Avena.—Del país, á 7,25 pesetas.

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

Habones.—Del país, á 12,50 pesetas.

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

Despajos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, á 11 pesetas; menudillo, á 19 reales; salvado, á 16.

Patatas.—De 19 á 23 reales quintal.

Vino tinto.—Del campo, de 18 á 22 pesetas carga; Montblanch, de 15 á 16; Pie de montaña, de 26 á 28; Priorato, de 26 á 30.

Vino blanco.—A 2 pesetas el grado.

Trigos.—Berdianska, á 23 pesetas los 55 kilos; Aragón monte, á 22,50; Aragón huerta, á 20,50; candeal de Castilla, á 19,50.

Espiritus.—Selecto, á 122,50 duros; extrafino, á 120,50.—*El Corresponsal*.

Tortosa (Tarragona) 10.—*Acitile:* Lampante superior, á 20 pesetas, y corriente, á 17 los 10 kilos.

Harina.—De primera, á 6 pesetas; de segunda, á 5,50; y de tercera, á 4,50 los 10 kilos.

Cuarta.—A 10 pesetas los 60 kilos.

Menudillo.—A 4 pesetas cuartera.

Salvado.—A 2,75 pesetas cuartera.

Maíz.—A 11 pesetas cuartera.

Algarrobas.—A 5,50 pesetas quintal.

Arroz.—Cilindro, á 5 pesetas, y cepillo, á 4,50 la arroba, en cáscara, á 11,50 pesetas quintal.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Medellín (Badajoz) 4.—Precios corrientes en esta fecha: Trigo rubio superior, de 58 á 60 reales fanega; idem blanco, de 56 á 57; idem albar, de 54 á 55; cebada, á 20; avena, á 18,50; habas, á 39 idem fanega colmada; garbanzos regulares, á 90. Pocas operaciones, motivado por los precios del trigo, y escasez de avenas. Cebada, ha salido alguna para puntos de Levante.

Las sementeras bien, aunque con daños en las habas por los hielos de Marzo.—*J. S.*

Rivera del Fresno (Badajoz) 9.—Las lluvias, que en abundancia descendieron en la anterior semana, han venido á reparar en gran parte los daños que en las plantas causaron los hielos y fuertes vientos de Marzo. El campo está bueno, y por esto sin duda se nota baja en el mercado.

A continuación los precios que rigen: Trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 18; habas, á 28; avena, á 16; garbanzos, á 80 reales la arroba; vino, á 12; cerdos cebados, en vivo, á 50.—*N.*

Monterrubio (Badajoz) 10.—Espéranse abundantes cosechas, porque el estado de los sembrados y del arbolado nada deja que desear.

Los granos han bajado bastante, y tienden á descender más. En aceites se opera poco.

He aquí la cotización: Trigo, á 50 reales fanega; cebada, á 20; habas, á 36; garbanzos, á 80 los blandos y 60 los duros, aceite, á 36 reales la arroba.—*Un Subscriptor*.

De León

Zamora 8.—El mercado ha estado muy desanimado, y las ventas en partidas son nulas, debido á las pocas existencias que quedan; una casa de ésta ha vendido 10 vagones de trigo para Barcelona, á 60 reales fanega.

Se han presentado, en el mercado celebrado en el día de la fecha, 46 fanegas de trigo, que se pagaron á 58 reales cada una; de centeno 27, á 33; de cebada 46, de 23 á 24; de algarrobas 68, de 25 á 26; de habas 14, á 80.

Harina de primera, á 20 reales la arroba; idem de segunda, á 19; idem de tercera, á 18; patatas, á 4; vino tinto, á 16 cántaro; y blanco, á 17.—*El Corresponsal*.

Villamañán (León) 9.—El tiempo, áspero y seco, perjudica mucho á los sembrados, que urgentemente necesitan agua, sobre todo las cebadas sembradas en los terrenos fuertes, que se van resintiendo mucho.

Los trabajos de viñedo, paralizados por la misma causa; así es que los braceros están atravesando una época de verdadera necesidad, á la que hay que agregar el excesivo precio del pan.

Precios: Trigos, de 58 á 59 reales la fanega; centeno, de 32 á 33; cebada, de 20 á 21; vino, á 15 el cántaro.—*El Corresponsal*.

Tejares (Salamanca) 10.—El mercado desanimado y los precios firmes.

El tiempo bueno.

He aquí la nota de los precios á que hemos cotizado hoy, y que son los siguientes: Trigo, de 58 á 58,50 reales las 94 libras; idem rubión, de 55 á 55,50; idem barbilla, idem; centeno, de 33 á 34 la fanega; cebada, de 21 á 21,50; algarrobas, de 25 á 25,50; avena, de 15 á 15,50; guisantes, á 30; garbanzos, de 80 á 160, según clase.—*El Corresponsal*.

Ponferrada (León) 10.—

robo; cebada, á 11; beza, á 20; y patatas, á 5 reales robo.

El artículo que mayor cotización ha alcanzado estos días ha sido el voto. ¡Qué felicidad!—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Fuenmayor (Logroño) 9.—Se ha vendido para Francia una partida de vino sin yeso á 17 reales cántara, y tal precio es el mejor elogio de la bondad de los vinos de este pueblo. Mejores aún son los vinos enyesados, los cuales hasta ahora no han dado lugar á muchas transacciones, pero es indudable que al entrar el verano se han de vender con estimación para la montaña de Santander, que es donde esta clase de vino tiene desde antiguo su natural mercado.

Las labores de las viñas se llevan bastante adelantadas. Los sembrados de regadío están inmejorables y malos los de sequeño, por no haber llovido con la oportunidad necesaria.—*C. F. B.*

Tirgo (Logroño) 10.—Las labores del campo, que iban muy adelantadas, se han retrasado en Marzo, pues no se ha podido trabajar durante unas dos semanas por el temporal de nieves y lluvias. Estas humedades han venido muy bien para toda clase de plantas.

Sigue la extracción de nuestros vinos, habiéndose vendido últimamente varias cubas de clarete que contendrían 1.000 cántaras al precio de 14 reales. De vino negro enyesado se ajustaron otras 700 cántaras á 11,50 reales.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Requena (Valencia) 10.—Los vinos secos que ofrecen garantías de buena conservación están en alza, cotizándose á 10 reales arroba; los dulces se ceden á 7 y los picados, á 6.

Se han retrasado las labores de las viñas por el tiempo lluvioso.

El trigo, á 56 reales fanega; cebada, á 25 idem; avena, á 17 idem; azafrán, á 55 pesetas la libra.—*R.*

Soneja (Castellón) 11.—Nuestros ricos aceites se venden á 58 reales la arroba, quedando buenas existencias.

El vino, á 8 reales el cántaro de 11,50 litros. Hay disponibles muchas partidas. Buenos los sembrados y los olivos.

El trigo se detalla á 17 reales barchilla y el maíz, á 11 idem. Las algarobas, á 6,50 reales arroba.—*C.*

Castalla (Alicante) 10.—Por los hielos se considera perdida la mitad de la cosecha de almendra. Los sembrados siguen buenos.

La demanda de vinos ha aumentado, realizándose bastantes partidas á 6, 7 y 8 reales cántaro.

El aceite, á 48 reales arroba. El trigo, á 19 idem barchilla, y la cebada, á 9 id.—*Un Subscriptor.*

De Vascongadas

Tolosa (Guipúzcoa) 9.—El mercado ha estado muy concurrido, vendiéndose todos los corderos que se han presentado á muy buenos precios, pues ha habido muchos compradores, entre ellos franceses, que han hecho muchas compras.

También los precios de los huevos se han cotizado en alza.

Los primeros han sido de 75 céntimos docena, pero al poco tiempo subieron á 85 y 90.

He aquí la cotización: Trigo, á 15 pesetas las 90 libras; maíz, de 8,50 á 9 pesetas fanega; nueces, á 10,50; alubia encarnada y pintada, de 21 á 22; idem morada, á 18; idem blanca, llamada petri, de 17 á 18; haba de Navarra, de 12,50 á 13; idem del pienso menudillo, á 11; id. ancho, á 9,50; beza, á 13; cerdos para matadero, á 18,50 pesetas los 12,50 kilos; quesos, de 11 á 12; patata encarnada, á 2,50; idem amarilla, á 1,75; salvados, á 2,25, 2 y 1,75; remolacha, á 9,50; trébol, á 17; alfalfa, á 17; cabritos y corderos, de 4 á 9 pesetas; huevos, de 75 á 90 céntimos docena; manzanas, de 0,25 á 1 idem; gallinas, de 5 á 9 par; pollos, de 5 á 7 idem; pollos, de 2 á 5 idem; gallos, de 4 á 6 idem; pichones, de 1,50 á 2 idem.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

Nos dicen de Bilbao que la feria de ganado celebrada el domingo último en la Campa de Basurto, se vió concurridísima.

Se presentaron muchos y muy buenos ejemplares.

Los precios á que se vendió el ganado fueron bastante altos.

Se hicieron muchas transacciones.

En la última semana se han recibido por mar en Burdeos 11.438 pipas de vinos, la mayoría procedentes de España. En dicha plaza se opera con regular actividad, á los siguientes precios: Tintos de Valencia, cosecha de 1897, de 10 á 10,50, clase defectuosa, á 200 francos la tonelada (905 litros); idem de 10,50 á 11, buena clase, de 225 á 240; idem de la Rioja, de 240 á 260, los de 10 á 10,50; de 275 á 300, los de 11 á 12; idem de Huesca, de 325 á 340, los de 12 á 13, y de 350 á 375, los de

13 cubiertos á 14; vinos blancos, cosecha de 1897, de 260 á 270 francos los de Andalucía, y de 270 á 280, los de la Mancha.

En la plaza de Cete alcanzan nuestros vinos los siguientes precios: Tintos de Alicante, de 30 á 33 y 24 á 28 pesetas hectolitro, según graduación; idem de Valencia, de 22 á 24 y 18 á 20; idem de Benicarló, de 11 á 12, de 21 á 24; idem del Priorato, de 14 á 15, de 32 á 34; idem de Vendrell, de 11 á 12, de 22 á 25; idem de Vinaroz, de 10 á 12, de 19 á 24; vinos blancos secos de Andalucía, de 13, de 27 á 29; idem de la Mancha, de 12 á 13, de 26 á 29; idem de Cataluña, de 11, de 24 á 26.

Las ventas en Cete se han reanimado. También en París se opera en mayor escala que anteriormente, rigiendo estos precios: Vinos blancos de Huelva, la Mancha y Valencia, de 12 á 14, de 30 á 38 francos hectolitro; tintos de Aragón, de 13 á 14, de 30 á 33; idem de Alicante, de 14, de 33 á 37; idem de Valencia, de 10 á 13, de 25 á 31; idem del Priorato, de 14, de 34 á 40; idem de otros puntos de Cataluña, de 11 á 12, de 27 á 33; idem de Navarra, de 14, de 33 á 37.

En la plaza de Barcelona sigue muy firme el mercado de trigos. En la última semana llegaron por ferrocarril 215 vagones cargados de dicho grano.

La cotización oficial del sábado último es la siguiente: Candeal de Castilla, de 37,72 á 38,08 pesetas los 100 litros; idem de la Mancha, de 38,18 á 38,63; idem barchilla de Castilla, á 37,50; idem blanquillo de Extremadura, de 37,27 á 37,72; Irka Berdianska, de 40,45 á 40,90; Novorowski, á 39,08.

La exportación de aceites está animada en Jaén, á los precios de 38,50 á 39 reales arroba para las buenas clases. En la última semana se han expedido bastantes vagones con destino al extranjero y el interior.

También en Málaga es importante la exportación, según nos escriben de Córdoba, de cuya provincia salen millares de corambres para ser embarcados en aquel puerto.

Es sabido que dos veces al año los pájaros migratorios son diezmos, tanto á la ida como á la vuelta en la frontera italiana de la manera más brutal que se pueda imaginar.

Este año el destrozo ha sido como siempre, y de ello da cuenta el *Volksblatt*, de Nidwald, en los informes siguientes:

«Hemos sabido por la prensa italiana que tres cazadores de pájaros de Lombardia han cogido en las redes, en un solo día, 300 kilogramos de golondrinas; después de matarlas las llevaron al mercado de Génova, donde suelen venderse á un precio elevado.

«Las golondrinas, los pardillos y los ruiseñores son plato favorito de los gastrónomos italianos; parece verdaderamente increíble la noticia de que más de 2.000 cantores de bosque han sido servidos en costra con ocasión de una boda que se celebró recientemente en la corte.»

El tirano de la moda contribuye también á fomentar estos destrozos, siendo sacrificados por centenares de miles y sin piedad nuestros cantores alados, tan utilísimos para la agricultura.

Respecto á los daños causados por la helada de la mañana del 26 de Marzo en los viñedos del Mediodía de Francia, escribe lo siguiente *Le Moniteur Vinicole* de París:

«Las noticias son desgraciadamente unánimes sobre la realidad de los perjuicios causados por las heladas en las viñas de la exagraración inevitables en la primavera hora, parece cierto que el daño es bastante considerable, en los viñedos atacados, porque afortunadamente todos no han sido heridos, pues es preciso notar que sólo las vides precoces, como los *Aramons* y los *Alicantes* han sido verdaderamente atacados. Las cepas tardías no habían sacado aun brotes. Esperamos que las segundas yemas podrán desarrollarse y reparar, al menos en parte, los daños.

El diputado por Cete y otros de la región han presentado en la mesa de la Cámara una proposición de ley para que se abra un crédito en el ministerio de Agricultura de 2 millones de francos para auxiliar á los agricultores perjudicados.»

Confírmase pues, lo que la CRÓNICA dijo el miércoles último, esto es que las variedades *Aramon* y *Alicante* han sufrido mucho; y como dichas vides son las que predominan en el Mediodía, es indudable que el hielo del 26 de Marzo ha sido tremendo desastre para la producción de los primeros departamentos vinícolas de Francia.

La exportación de vinos continúa siendo activa por Huelva, Grao de Valencia, Alicante, Barcelona, Tarragona, Pasajes y otros puertos, así como por ferrocarril.

Por el puerto de Tarragona se han expedido en Marzo último 12.058 bocoyes, 1.986 pipas, 1.337 medias, 1.288 cuartos y 650 octavos. Dicha exportación, comparada con la de igual mes del año anterior,

acusa un aumento de 7.092 bocoyes, 890 pipas, 1.337 medias y 1.288 cuartos.

Sobre el negocio de uva de embarque dice *El Sur de España*, de Almería, que en el mercado de Londres hay ventajas dignas de aprovecharse por los productores granadinos y almerienses.

En la metrópoli inglesa y en diferentes centros británicos, la importación está libre de derechos de aduanas y de consumos, cotizándose los 100 kilos de uva negra, de tamaño medio, de 150 á 170 francos, y las mayores de 250 á 275.

El mejor medio de exportación de las uvas es en cestas, que contengan cada una 4,50 kilos de fruta, colocadas en número de 6 á 10, en jaulas ó en cajas de madera. En el interior de las cestas se pone papel bordado, de color azul ó encarnado, pues con papel blanco no produce tan buen efecto.

Conviene que las cestas ó cajas tengan poca profundidad, á fin de evitar la superposición de unos racimos con otros. Muchas veces el éxito de la venta se debe al embalaje inteligente y cuidadoso.

En el mercado inglés son preferidas las uvas de Bélgica, cultivadas en sus célebres invernáculos; pero es evidente que en cuanto lograra establecerse una corriente de exportación directa, pronto sería apreciada la diferencia de nuestros productos, que crecen y maduran á campo abierto, bajo la acción saludable del sol y demás elementos de la atmósfera.

Leemos en la Revista Minera:

«La Sociedad que se ha formado para producir el azúcar de remolacha en la provincia de Cádiz, se titula *Sociedad Agrícola Industrial del Guadalete*, y son personas de negocios muy conocidas y acreditadas las que la forman. El Presidente, D. Antonio Martínez de Pinillos; Vocal-Secretario, D. José Ramón Pacheco; Vocal-Tesorero, D. Fernando de Abarzuza; y Vocales: D. José Martínez y Martínez de Pinillos, y D. Fernando Marcos Izquierdo.

Esta Sociedad dispone de 2.600 hectáreas de terreno, en que se cultivará la remolacha, y que se regarán con aguas del Guadalete. Lo que no podemos comprender es el estado adelantado de algunas obras con el hecho de haber resultado desierta la subasta para la concesión del canal de riego que se anunció. Las relaciones de este negocio con la minería y la metalurgia, son que no se puede cultivar con éxito la remolacha, sino con abundancia de abonos minerales y químicos, y será de importancia en un cultivo de tan vasta escala el consumo de sulfato de amoníaco, procedente de la fabricación de gas y de cok, y quizás las escorias fosforosas de la producción de acero básico, que aun cuando no existe todavía en España, pudiera llegarse á ella, si al cabo se hace cok razonablemente en nuestro país, y se aumenta en gran escala como consecuencia la producción de lingotes para exportar.»

Sobre las vides americanas dice lo siguiente D. Antonio Blavia, director de nuestra estación enotélica en Cete:

«Aunque ya diferentes veces nos hemos ocupado del resultado que dan en muchas partes de Francia las vides americanas, juzgamos conveniente, puesto que puede servir de alguna enseñanza para los agricultores de nuestra nación, hacer notar el descorazonamiento que de tanto en tanto se apodera de los viticultores de este país, modelos de inteligencia y de perseverancia.

Háse notado, y esto ya no es de ahora, la facilidad que tienen las viñas de América de adquirir todas las enfermedades criptogámicas y principalmente los terribles *rots*, el *maldeu*, el *oidium*, el *botrytis cinerea*, etc., etc. (aparte que á algunas especies las mata también la *filoxera*); debiéndose á ello en primer lugar la gran merma de la cosecha del 95, y la mala calidad de los vinos del 96 y 97, como ya otras veces se ha comprobado.

Si á esto se unen los no pequeños gastos que originan los tratamientos insecticidas, y no siempre aplicados con buenos resultados, sin olvidar los preventivos, que cuestan también mucho, y el precio poco remunerador, según los interesados, á que han vendido sus caldos estos años, se comprenderá el desfallecimiento que se ha apoderado de no pocos viticultores, hasta el extremo que dedican ya los terrenos, preparados para viñas, á otros cultivos, no obstante los esfuerzos realizados por otros para llegar á la completa repoblación de los viñedos.»

La cosecha de fresa es este año muy abundante en la región valenciana. Por dicho motivo, se cotiza tan aromático fruto á bajos precios.

Dicen de Camprodon que á diario entran en aquella comarca grades bandadas de aves de paso. Las cigüeñas abundan mucho en las montañas próximas á dicha población.

Los labradores de Arcos (Cádiz) están preocupados con motivo de un insecto que se ha encontrado en muchos sembra-

dos, y que roe tallo y raíces, secando la planta en breves horas.

A la Granja Modelo de Jerez se han enviado muestras del insecto, cuyo origen se desconoce.

Del Diario de Huesca:

«Este año, según indican los resultados de las ferias y mercados, es año en que abundan los buenos corderos. Son muchos los que se han vendido para Cataluña procedentes de la tierra baja de esta provincia, en especial de las riberas sarriñenses y de las faldas de la sierra próxima.

Dícese que tienen buena y jugosa carne y que alcanzan mayor peso que en otros años, y esto hace que los precios se vayan sosteniendo un poco más, sin que

hasta hoy hayan rebasado los límites de altura á que suelen llegar en Aragón.

A la última feria-mercado de Barcelona acudieron *calorces mil* corderos, procedentes en su gran mayoría de la región aragonesa.»

Con destino á Francia se ha ajustado en Fuenmayor (Logroño) una partida de vino tinto de la última cosecha al precio de 17 reales cántara (16,04 litros).

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 12
París á la vista..... 43 50
Londres á la vista, (lib. ester.) ptas.. 36 34

MARCA CONCEDIDA
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 Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.....	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndoles 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 tinós, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguarientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



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. SANUMI. Manera de conservar la salud y recobrarla si se pierde, casi de balde. Se vende librerías de Fe, Carrera de San Jerónimo, 2, y San Martín, Puerta del Sol, 6, Madrid, y en Manzanera, José López, Estación, 6.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanera

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil. TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.

Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro sólo se abonarán dos pesetas por la suscripción del *Boletín* ó periódico de la Sociedad.

Para más detalles dirigirse al Director general de EL CONSUELO, calle de Calatrava, número 7, principal, Madrid.

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRESNAS y bombas para trasiego.—Catálogos gratis.

ALAMBIGUES de todos sistemas.—Catálogos gratis.

TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasiego, riego é incendios.—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 é y otros puertos nacionales y extranjeros. Aduanas, 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 fosforados 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

INTERESANTE

Filtros Gasquet, los más acreditados en Francia, Argelia, España, etc. Tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros, entre ellos los muy prácticos modelos Eureka. Mangas filtrantes sueltas y acopladas de distintas formas y tejidos, desde 2,75 ptas. las cuadradas de 80 por 80. Tela especial para confeccionarlas, á 5 reales metro. El más antiguo y acreditado clarificante «Tierra-vino» de Lebrija legítima y seleccionada (casi nunca lo es la que circula en el comercio): el kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos 5 pesetas. Pruébese. Diversidad de productos enológicos, clases extra, garantizadas. Gelatina G P, á 30 céntimos tableta.—Clara de huevo en polvo, á 13,50 pesetas kilogramo.—Tanino puro, á 18.—Polvo Julien decolorante, á 24.—Savias y aromas.—Carboncol, desde 3 pesetas kilogramo.—Envaco del Doctor Martínez Anibarro, etc., etc. 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

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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, floxera, 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 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, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS

DEL CAMPO SEPULCRO

ANTONIO AVERLY

ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)

Privilegiado en España y el Extranjero

Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin ahojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

PRECIO DE LAS PRESNAS

Table with 2 columns: Description of press (Dímetro jaula, huso) and Price (ptas.).

Pídanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.

Es suficiente un solo hombre para la presión. 1.000 condutas en 2 años prueba sus resultados.

Bombas para trasegar de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones.

Tuberías de lona y goma de todas las medidas. Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160.

En vista de los muchos pedidos que tenemos, publicamos al que desee prensas, lo haga cuanto antes.—Puestas las prensas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan el 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100; hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, unen los platos que forman los platos que for-

man el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

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.

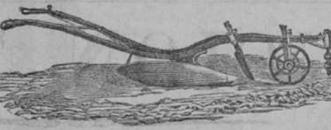
El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales, por el Dr. Grandean, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del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

SUCESORES DEL 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. Elevación 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 hidráulicas, 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.

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



SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table listing ship names and capacities: Alicia (4,500 tons), Gracia (5,000 tons), Francisca (4,500 tons), Serra (3,500 tons), Leonora (4,500 tons), Carolina (3,600 tons), Pedro (5,500 tons), Ernesto (5,000 tons), Enrique (4,500 tons), Guido (5,500 tons), Hugo (4,500 tons), Federico (3,500 tons).

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, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, el 30 de Marzo.—Habana, Matanzas y Cienfuegos, el 6 de Abril.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, el 20 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 13 de Abril saldrá el vapor español Rita, 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 de 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 BLÍSEOS 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 pascos 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 chlorosis, 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 BOCOYES 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, Santos (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRESNA 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

Table listing prices for different models of machines: Núm. 1 (950 pesetas), Núm. 1 bis (1,450), Núm. 2 (2,320), Núm. 3 (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.ª, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

C. W. CROUS

CALLE DE EMBLANC, 2

VALENCIA

Comisiones y representaciones

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

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildiu de la uva. Azufre sublimado contra el oidium de la uva.

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

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

Sacrería 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

Figuera (Gerona)

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, 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 palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de féicos 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

UN AGENTE JOVEN Y ACTIVO

desear la representación de una casa de importancia para vinos baratos. Se facilitan buenas referencias; ofertas bajo iniciales P. 717 Q á M. M. Haenstein y Vogier, Babe (Suiza).

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN»

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, 111 que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalán 200 pesetas.



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

CONSTRUCCION

PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS