

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXII

Miércoles 27 de Diciembre de 1899

NÚM. 1930

LOS LABRADORES vallisoletanos

El Sr. Villaverde ha contestado al telegrama que le dirigió el Centro de Labradores de Valladolid con otro en que dice que el recargo transitorio del 10 por 100 por contribución territorial ha sido impuesto porque las Cortes no le han aprobado los presupuestos en la forma presentada.

El Centro de Labradores ha contestado con el siguiente telegrama:

«V. E. no habrá pensado imponer el recargo sobre territorial; pero al encontrarse con un déficit en los presupuestos, no discurre otro medio que volver al recargo, cuando tan facilísimo es cubrirle con la supresión de los organismos que se ha demostrado en las Cortes son altamente perjudiciales para la patria, pagando de esta manera á la única clase en que los poderes públicos encontraron patriotismo bastante para no ir por caminos violentos.

V. E. hará lo que mejor le plazca y de la propia manera obrarán los agricultores haciendo uso de sus derechos.—La Junta directiva.»

El Sr. Silvela ha telegrafado á los agricultores recomendándoles temperamentos de prudencia.

Los agricultores le responden que «llevan muchos años esperando las reformas favorables á sus intereses, que son los principales de la nación, y apoyando á los poderes públicos, y que éstos, interpretando tan nobilísima actitud como debilidad, abusan más cada día, imposibilitando toda reflexión, no siendo responsables, por tanto, los agricultores de la actitud que adopten.»

La actitud enérgica del Centro de Labradores repercutirá, seguramente, en las clases agrícolas de Castilla, que están dispuestas á secundar todas las decisiones que se acuerden en la próxima Asamblea de Valladolid.

SERVICIO HIDROLÓGICO en las provincias

La Gaceta ha publicado una Real orden del Ministerio de Fomento aprobando las instrucciones para el servicio hidrológico en las provincias, de conformidad con lo propuesto por la Dirección general de Obras públicas y después de oída la Junta Consultiva de Caminos, Canales y Puertos.

Las disposiciones generales de dichas instrucciones están concebidas en los siguientes términos:

1.ª En cada provincia se establecerá, á las órdenes del Ingeniero Jefe de la misma, una sección encargada especialmente del servicio hidrológico, y que constará por lo menos de un Ingeniero subalterno y dos Ayudantes, pudiendo el Ingeniero Jefe, en casos especiales, y sin perjuicio de los demás servicios, dedicar al hidrológico mayor número de Ingenieros y de Ayudantes.

La Jefatura encargada de los estudios y obras contra las inundaciones en las provincias de Levante, estará también encargada del servicio hidrológico correspondiente á la zona en que se desarrollan sus trabajos.

2.ª Los Ingenieros afectos al servicio hidrológico de una provincia, serán los encargados de verificar los reconocimientos y emitir informe sobre todo proyecto de concesión de aguas públicas solicitado por los particulares. Estarán además á su cargo las observaciones meteorológicas, los aforos, formación de itinerarios y reconocimientos de las corrientes, estadística de aprovechamientos y policía de cauces, márgenes y riberas.

3.ª Los Ingenieros Jefes de las provincias remitirán á la Dirección general de Obras públicas, en el plazo más breve posible, y que no podrá exceder de tres meses, un plano-croquis de la provincia con una Memoria explicativa, expresando en dicho documento: las principales corrientes de que haya formado itinerarios; las que no los tengan y deban formarse; las lagunas ó terrenos pantanosos que convenga desecar ó sanear, indicando si

se han verificado anteriormente estudios ó presentado proyectos; idea general del régimen de las aguas subterráneas y medios posibles de alimbrarlas; estado de las obras ó proyectos relacionados con el servicio hidrológico que están á cargo de cada Jefatura ó hayan estado al de las Divisiones hidrológicas, y plan de las estaciones meteorológicas y de aforos que deban establecerse.

4.ª Hasta que se apruebe el plan de estaciones de aforos continuarán como hasta ahora las observaciones de las escalas permanentes que haya establecidas.»

Dispone después lo referente á Estadística de aprovechamientos, itinerarios y reconocimiento de las corrientes, aforos, observaciones meteorológicas, estudios y proyectos, ejecución de obras y á la Memoria anual, de lo cual hacemos gracia á nuestros lectores por el carácter puramente técnico que revisten.

EN DEFENSA de la riqueza olivarera

Ha sido muy bien acogida por las clases agrícolas la proposición presentada en el Congreso de los Diputados por D. Teodoro González, que representa el distrito de Tortosa, la cual va dirigida á proteger la producción olivarera.

En dicha proposición se solicita que las simientes de sésamo, lino y demás semillas oleaginosas, incluso la copra ó nuez de coco, que, según la partida 91 del Arancel, pagan 1,20 pesetas de derechos por cada 100 kilos por la columna 1.ª, y una peseta por la 2.ª, paguen en lo sucesivo 10 y 9 respectivamente.

No dudamos que lo propuesto será aprobado por la Cámara, por tratarse de una petición justa y por ser medida protectora para las comarcas olivareras.

He aquí el preámbulo de tan importante proposición de ley:

«La protección que nuestro Arancel dispensa á la producción nacional de aceite de olivas y á la de semillas oleaginosas, es insuficiente y no guarda relación con la que concede al trabajo y á la producción en sus demás manifestaciones.

Italia, cuyos aceites son por lo general de superior calidad que los nuestros, y por consiguiente, menos necesitados de protección, grava las semillas oleaginosas con un derecho arancelario de 6 pesetas los 100 kilos; y Portugal tiene establecida una tarifa prohibitiva, pues exige 112 pesetas á los 100 kilos de aceite que sirven para imitar los de alimentación y á los de simiente de algodón, é igual cantidad á su fabricación con simientes oleaginosas exóticas.

Nosotros, en cambio, sólo gravamos, según la partida núm. 91 de nuestro Arancel, las introducciones de dichas semillas oleaginosas y sus similares con una peseta los 100 kilos.

Debido sin duda á tarifa tan reducida, su introducción ha adquirido tal desarrollo, que de 14.550.848 kilos, su valor 8.730.509 pesetas, introducidos en 1891, ha ascendido en 1897 á 29.961.435 kilos, su valor 11.385.345, mientras la exportación de nuestros aceites permanece casi estacionada, pues habiendo sido en 1891 de 10.996.338 kilos, sólo ha ascendido en 1897 á 11.430.848.»

IMPUESTO AL AZÚCAR

La Gaceta ha publicado la ley decretada y sancionada que regula este impuesto, y con arreglo á ella, el azúcar importado pagará en las Aduanas 85 pesetas los 100 kilos; las mieles y melazas que contengan más del 50 por 100 de azúcar cristalizable, 80 pesetas; las de menor graduación, 40; el kilogramo de chocolate, 3 pesetas; dulces, galletas finas, jarabes, 3 pesetas; la sacarina y sus análogos, 6 pesetas; y los medicamentos que contengan azúcar, 4 pesetas por kilogramo neto.

Los azúcares y demás productos sacáricos de producción nacional pagarán: el azúcar, 25 pesetas los 100 kilos; la glucosa, 12; mieles y melazas, 12; las espumas, con un 50 por 100, 5; y la sacarina y aná-

logos, 3. Se exceptúan del pago las mieles, melazas y espumas destinadas á la fabricación de alcohol, siempre y cuando no se satisfagan menores derechos por el alcohol producido que los correspondientes á aquellos productos.

Los derechos se cobrarán á la salida de los productos de las fábricas ó refineras, y éstos no podrán ser de nuevo gravados.

Los productos destinados á Canarias y demás posesiones españolas, quedarán libres del pago del impuesto, siempre que lo soliciten los fabricantes con arreglo á lo que la ley determina.

Los chocolates y dulces exportados tendrán una bonificación de 12 pesetas 50 céntimos los 100 kilos por el azúcar que contengan, y las frutas, confitados y las galletas, 4.

Por el art. 14 quedan prohibidos terminantemente la importación, circulación, existencia y venta en el reino de las substancias alimenticias que contengan sacarina y sus análogos, y las mezclas de glucosa y azúcar. Dichos productos sofisticados serán detenidos donde se encuentren y se inutilizarán.

La defraudación del impuesto será penada administrativamente en la forma que establezca el reglamento del impuesto que se publicará en breve.

En los tratados y convenios de comercio que España celebre con otras naciones, no se estipularán rebajas de ninguna clase respecto de las mercancías que son objeto de dicha ley.

LOS HUEVOS en la alimentación

El huevo de gallina se compone de tres partes: yema, clara y cáscara. La clara está separada de la cáscara por una membrana compuesta de dos hojas unidas. Cuando el huevo es fresco, está completamente lleno, y por consiguiente la membrana está adherida perfectamente á la cáscara, pero dejándole al contacto del aire no tarda en perder por la evaporación, á través de los poros de la cáscara, cierta cantidad de agua, haciéndose más ligero, y al mismo tiempo separándose las dos hojas de la membrana hacia el extremo más grueso, dejando un pequeño espacio lleno de aire, que es tanto mayor cuanto más viejo es el huevo.

La existencia de esta «cámara de aire» se puede comprobar de tres maneras: mirando el huevo en un sitio obscuro á la luz de una bujía ó sacudiéndole con la mano, ó sumergiéndole en agua salada.

Para lo primero se coloca entre la luz y el ojo, y para apreciar mejor el grado de transparencia, se abarca entre las manos la forma de tubo ó se hace uno de papel negro; el huevo fresco debe de ser bien transparente y la cámara de aire poco perceptible. Por la segunda se conoce la existencia de esta cámara sacudiendo el huevo en el sentido de su longitud, percibiéndose en el interior un golpe seco que no se oye en el fresco.

En fin, por el tercer medio, porque el huevo recién puesto es más pesado que el agua y se hunde, y el de ocho días sobre nada. La prueba se hace mejor con agua salada á 10 por 100 ó á 125 por 1.000, en esta última disolución el huevo que tiene más de cinco días viene á la superficie y sobresale de ella tanto más cuanto más días tiene.

Las anteriores reglas son las únicas que pueden dar á conocer con alguna seguridad cuándo los huevos son frescos, no mereciendo confianza las que se fundan en el color más ó menos mate y lo rugoso de la cáscara, por lo que se guían algunos en la práctica.

UN ENSAYO PARA COMBATIR LA MOSCA DEL NARANJO

Aunque los propietarios de por acá son bastante apáticos para combatir esa plaga, recordaremos aquellos procedimientos que consisten sencillamente en destruir la naranja picada, ya sometiéndola á una alta temperatura en un horno, ya haciendo una zanja y colocar en ella capas sucesivas de naranja atacada por la mosca y cal viva, ó ya también sumergiendo el fruto dañado en agua hasta que

se pudra. Con cualquiera de esos tres procedimientos se consigue matar las larvas ó gusanos, contribuyendo así á que la multiplicación de la mosca disminuya; y por consiguiente los daños que causa en los naranjales.

Nuestro amigo D. Antonio Soriano nos comunica que ha ensayado con excelente resultado la pulverización de los naranjales atacados, con azufre gris, que hace desaparecer aquella plaga; y el ingeniero exportador de naranja D. José García Ramos, ha practicado recientemente un ensayo cuyos buenos resultados hemos tenido ocasión de presenciar.

El procedimiento ideado por el Sr. García no puede ser más sencillo ni menos costoso. Dicho señor ha observado que la mosca del naranjo muere inmediatamente se le pone en contacto con el zumo de naranja, y para dar mayor seguridad á esta observación la ha ensayado en un hermoso huerto que ha arrendado á Don Pedro Soto, situado en el partido rural de Almoradí.

Á este efecto se sirvió de varias naranjas ya picadas, que dividió por la mitad, quitando la parte carnosa ó molla y dejando sólo la corteza en forma semiesférica, que llenó de zumo de naranja, y las colocó junto á los naranjos en el extremo de una caña sostenida en la tierra por el otro extremo.

Hemos tenido ocasión de observar que las moscas de los alrededores acuden en seguida y se arrojan al receptáculo, muriendo á los pocos segundos de ponerse en contacto con el líquido, por lo cual conviene renovarlo todos los días.

Consideramos que el asunto merece la pena que nuestros cosecheros lo ensayen, pues ellos son los primeros interesados en poner los medios para disminuir los efectos de esta terrible plaga.

(La Huerta de Orihuela.)

LOS BARBADOS Y SARMIENTOS como medios de propagación de la filoxera

Desde que apareció la filoxera en los estados vitícolas de Europa, ha sido objeto de preocupación constante por parte de sus respectivos Gobiernos el evitar en la medida de lo posible la invasión de la enfermedad, y el defender, en presencia ya del ataque, palmo á palmo, los terrenos indemnes aún, dictando severas disposiciones encaminadas á este objeto.

No entra hoy en nuestro ánimo transcribir el largo catálogo de esas disposiciones legales promulgadas en nuestro país sobre esta materia, ni mucho menos hacer un juicio crítico de algunas de ellas, vigentes todavía, á pesar de resultar hoy anacrónicas y en completo desacuerdo con lo que enseñan la observación y la experiencia, y que lejos de venir á proteger los intereses del viticultor, son una verdadera traba y un obstáculo irritante que se oponen, por sí, á la defensa de esos mismos intereses que se trata de amparar. Hora es ya, dicho sea de paso, de que el Gobierno español revise esa parte de nuestra legislación, para suprimir de un plumazo cuanto de extemporáneo y perjudicial resulta en ella, que no es poco.

Conviene sólo á nuestro propósito manifestar hasta qué punto llegan los peligros de la importación de los raigales y sarmientos procedentes de comarcas atacadas, é indicar, aunque á la ligera, las precauciones que deben adoptarse para evitar el contagio.

Respecto á los barbados (plantas con raíces), es indudable que pueden ser, y lo son en alta escala, portadores de los gérmenes de la terrible enfermedad; con tanta más razón, cuanto que en la raíz es donde están las filoxeras invernales, que tienen una gran resistencia vital, y pueden atravesar muy distintos medios sin sucumbir, quedando, por consiguiente, en aptitud de despertar de su letargo á la primavera inmediata en el nuevo paraje donde hayan sido transportadas, y en él reproducir el mal con todas sus consecuencias. Por medio de barbados fué sin duda por donde se importó el insecto de América á Europa; esto ya nadie lo pone en duda.

Por lo que toca á los sarmientos, muchos creen que no son medio peligroso de

transporte, y esto es una creencia errónea. Aparte de que el huevo de invierno suele encontrarse en la madera del año, y con ella puede ser transportado, hay otra circunstancia muy digna de tenerse en cuenta, con especialidad si se trata de las vides americanas, más propensas á desarrollar la forma gálica de la filoxera.

En los climas meridionales, que están situados al abrigo de los vientos fríos del Norte, es frecuente ver que las vides del Nuevo mundo continúan vegetando hasta los primeros días de Diciembre, y dando el insecto en ellas generaciones radicícolas y gálicas. Según afirma M. Mayet, aun después de la caída de la hoja suelen verse en estas circunstancias, y en esta época, muchas jóvenes gálicas recorriendo los desnudos sarmientos.

Si la poda se hace en este tiempo y los sarmientos se transportan en seguida, fácil es comprender que por este medio se lleven los gérmenes de la enfermedad á un país indemne hasta ese momento y con ellos se forme un foco.

Los medios empleados para desinfectar los raigales y los sarmientos han sido muy diferentes, algunos de ellos no exentos de peligros para la vitalidad de las plantas.

Nosotros sólo expondremos aquí el procedimiento indicado por Mr. Balbiani, que es el que hoy se emplea casi exclusivamente por razón de su sencillez. Se reduce á sumergir por espacio de diez minutos las plantas sospechosas en agua á la temperatura de 50° centígrados, con lo cual basta para que pierdan su vitalidad los insectos adormecidos y los huevos, sin que por esto se perjudique la organización del vegetal. Es necesario, si, operar antes de hacer la extratificación de las plantas que han de ser exportadas. Al operar, hay que ajustarse también con todo rigor á la temperatura y al tiempo indicado, para alejar el peligro de mortificar los tejidos de la planta ó de no concluir con la vida y con los gérmenes del enemigo que se persigue.

Ya lo saben los viticultores: con los barbados como con los sarmientos, pueden ir perfectamente los gérmenes de la filoxera, y conviene tener esto muy presente, así como los medios de desinfección, para evitar en lo posible que se propague este enemigo terrible de nuestros viñedos.

E. P.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Baena (Córdoba) 25.—En la última semana han regido en esta plaza los siguientes precios: Trigo recojo, de 54 á 57 reales fanega; cebada, á 25; habas, á 36; alpiste, á 50; yeros, á 34; guijas, á 32; escaña, á 20; garbanzos duros, á 45; ídem de agua, á 50; aceite fresco, á 38 la arroba; ídem añejo, á 39; vinos, desde 24 reales en adelante.—El Corresponsal.

Lucena (Córdoba) 24.—Precios corrientes: Aceite añejo, á 9,50 pesetas la arroba; ídem fresco, de 9 á 9,25; vino común, de 5 á 6; vinagres superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo, de 14,25 á 15 fanega; cebada, de 6,50 á 6,75; habas, de 8,50 á 9; garbanzos regulares, de 10 en adelante; carne de vaca, á 1,69 kilogramo; ídem de cabra, á 1,25; cerdos en canal, á 1,25 la carnicera.—C.

Pruna (Sevilla) 25.—Hemos tenido abundante temporal de lluvias; así es que los sembrados mejorarán mucho. En alza el mercado; rigen los siguientes precios: Aceite, á 40 reales arroba; trigo, á 30; garbanzos, á 49.—L.

Huésca (Granada) 24.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, la fanega, á 13,50; cañal, á 11,75; centeno, á 7; cebada, á 5; panizo, á 7; cañamón, á 13; habichuelas finas, á 15; harina fuerte 1.ª, los 11,50 kilos, á 4,50; ídem de 2.ª, á 4,25; ídem cañal de 1.ª, á 4,50; ídem id. de 2.ª, á 4,25; cañamo, á 12; ídem cojas, á 5; esparto largo, á 1,25; ídem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11, á 3, los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Isidoro Monzon.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 25. Precios corrientes: Aceite añejo, á 10,25 pesetas arroba; ídem fresco, á 9,75; vino fresco, á 5; de varias hojas, de 6 á 40; vi-

negre, de 3 a 3,50; trigo recio, de 14 a 14,50 fanega; idem blanquillo, a 14; cebada, a 6,50; escaña, a 4,75; habas, a 9,50; garbanzos, a 11; matalahuga, a 20; carne de vaca, a 1,80 el kilogramo; idem de borrego, a 1,40; idem de cabra y oveja, a 1,24; idem de cerdo en canal, a 1,20 la libra carnica; idem salada, a 1,75.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Barbastro (Huesca) 24.—Al fin llovió en nuestra comarca, y aun cuando se ha retrasado el deseado temporal, favorecerá notablemente a sembrados, viñedos, olivares y toda clase de plantas.

Se está elaborando el aceite; pero como la cosecha es corta, estarán poco tiempo abiertos los molinos. El aceite se cotiza en general a 46 pesetas los 50 kilos, con mucha firmeza.

En cambio los vinos de exportación nos vemos obligados a venderlos de 15 a 17 pesetas el metro (160 litros), precios verdaderamente ruinosos para el viticultor. *Un Subscriptor.*

Teruel 22.—Tenemos un invierno muy crudo. Caen intensas heladas. También ha llovido, lo que viene muy bien para los campos.

Precios del mercado: Trigo chamorro, a 9,50 pesetas fanega; jeja, 8,25; royo, 8; morcacho, 7; centeno, 5,75; cebada, 5,25; panizo, 5,50; cañamones, 8.—*El Corresponsal.*

Zaragoza 24.—Trigos: Catalán monte, de 40 a 42 pesetas el cahiz, ó sean 179,36 litros; idem más inferior, de 39 a 40; hembrilla, de 38 a 39; huerta, de 33 a 35; idem más inferior, de 32 a 33; cebada, de 22 a 26 los 187 litros; maíz, de 25 a 26; habas, de 25 a 26.

Harinas.—Fuera superior, de 40,50 a 41 pesetas los 100 kilos; blanca, de 38 a 38,50; entrefuerte, de 39,50 a 40; más inferior, panificable, de 35 a 46; tercera, de 23 a 24.

Salvados.—Cabezuela, de 6,90 a 7 el hectolitro; mendullio, de 3,25 a 3,50; salvado, de 2,40 a 2,50; tástara, de 2,40 a 2,50. Sin derechos de consumo.—*El Corresponsal.*

Mora de Rubielos (Teruel) 24.—En el año presente se ha recolectado el vino en esta localidad en buenas condiciones y regular rendimiento, habiéndose recolectado unas 30.000 arrobas de uva, siendo el precio del vino a peseta cántaro, ó sea los 10 litros.

Los campos, en la actualidad, presentan buen aspecto, a causa de las lluvias de estos días.

Los precios del mercado bastante altos, a causa de la escasez de grano; por eso se venden los trigos chamorro a 9,50 pesetas fanega; centeno, a 9,50; cebada y panizo, a 6.

Estos son los precios corrientes del mercado.—*E. M.*

Used (Zaragoza) 24.—Se hizo la sementera muy bien en este término municipal, y ahora disfrutamos de un tiempo muy benigno y suave, impropio de la estación en que nos hallamos.

Precios corrientes en este pueblo: Trigo puro, a 36 pesetas cahiz; centeno, a 24; cebada, a 20; avena, a 15; muelas, a 24; azafrán, a 38 libra; patatas, a peseta la arropa.—*C.*

Cosueña (Zaragoza) 24.—Después de unas lluvias que dejaron el suelo en buena disposición, ha quedado otra vez un tiempo bueno.

En pocos días se han vendido sobre 3.000 alqueques de vino tinto, variando el precio de 14,25 a 15 pesetas alqueque; pero hoy el precio es de 15 a 16.

También se vendió una partida de vino blanco viejo, a 33 pesetas alqueque.

Ya queda poco viejo, y el nuevo no está en condiciones de venta; le faltan trasiegos y aclaros.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

La Solana (Ciudad Real) 25.—Aun cuando las lluvias no han sido muchas, los campos van mejorando. Quiera Dios se repitan los temporales de aguas.

Precios: Trigo, de 53 a 55 reales fanega; centeno, de 33 a 35; cebada, a 28; azafrán, a 192 la libra; aceite, de 40 a 42 la arroba; vino tinto y blanco, a 10.—*Un Subscriptor.*

Uclés (Cuenca) 24.—Ha terminado ya la recolección de la aceituna, calificándose de abundante y de superior calidad. En esta comarca no ha tenido plagas el olivo. El aceite se vende a 44 reales arroba; trigo candeal, de 50 a 51 la fanega; cebada, a 24; avena, a 19; garbanzos, de 72 a 100.—*M.*

Herencia (Ciudad Real) 22.—He estado ausente y esta es la causa de mi dilatado silencio: llegué ayer y me apresuro a comunicar noticias. El estado de los campos aquí no es bueno, porque no ha llovido desde hace muchísimo tiempo, así es que falta mucho que hacer.

Ya se ha empezado la recolección de la aceituna, y si la cosecha es corta, tenemos al menos el consuelo de que el fruto está sano, por lo que se espera que rinda bien y el aceite sea de buena calidad.

El vino, tanto blanco como tinto, se está moviendo mucho, vendiéndose uno y otro a 9 reales arroba; hay compradores montañeses y no faltan tampoco madrileños, que cada día que pasa se persuaden más y más de que en este pueblo se hacen tan buenos vinos como en el pueblo que se haga mejor de la Mancha.

Desde hace unos días hay en este pueblo dos Comisiones de Madrid buscando corderillos mamonos, que pagan, con el peso en limpio, de 7 y 8 kilogramos, de 6 a 8 pesetas uno. Todos los ganaderos que han vendido los corderos ahora, ya han empezado a hacer queso, que se vende de 16 a 16,50 pesetas arroba.

La patata que se recolecta aquí es preferida por los valencianos a la de otros pueblos, y con tal motivo las compras se hacen en grandes partidas, pagándose la arroba de una peseta a 1,10.

Hoy rigen en este mercado los precios siguientes:

Acetite, de 42 a 43 reales arroba; vino blanco y tinto, de 9 a 9,50; patatas, de 4 a 4,50; queso fresco de oveja, de 64 a 66 reales; candeal, de 51 a 52 reales fanega;

jeja, de 46 a 47; centeno, de 35 a 36; cebadas, de 27 a 28; avenas, de 22 a 23.—*V. R.*

De Castilla la Vieja

Osorno (Palencia) 24.—Los precios de trigo flojos y las entradas cortas; al detall se paga a 43 reales fanega. En partidas no se han hecho operaciones.

Los demás cereales se sostienen a los precios últimamente avisados.—*El Corresponsal.*

Brieviesca (Burgos) 22.—Precios del mercado de ayer: Entraron 813 fanegas de trigo, que se pagaron de 44,50 a 45 reales las 94 libras; 93 de trigo á la ga, a 49; 18 de centeno, a 31 reales la fanega; 58 de cebada, de 25 a 27; 37 de yeros, de 41 a 42; harina de primera, a 21 reales arroba; de segunda, a 20; de tercera, a 19; harinilla, a 9; cabezuela, a 8; y salvadillo, a 7.—*El Corresponsal.*

Segovia 22.—Ha nevado bastante en la Sierra, y esto ha contribuido a la baja temperatura, que viene bien a los sembrados, que ha detenido su crecimiento, que era perjudicial.

En el mercado celebrado hoy entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron a 46 reales una; 150 de centeno, a 26; 200 de cebada, a 32; y 100 de algarrobas, a 39.

Poca demanda y menos oferta.—*El Corresponsal.*

Melgar de Fernamental (Burgos) 24.—Muy concurrido el último mercado por ser el llamado de Navidad.

A continuación anoto los precios que rigieron: Trigo, a 42 reales las 92 libras; centeno, a 28 reales la fanega; cebada, a 26; avena, a 17; yeros, a 35; lentejas, a 60; titos, a 30; patatas, a 4 reales arroba; vino tinto, a 18 reales cántara.—*El Corresponsal.*

Palencia 24.—Precios: Trigo, de 43 a 44 reales las 92 libras; centeno, de 30 a 31 reales la fanega; cebada, a 25; avena, a 16; y garbanzos, de 120 a 140, según clase.—*El Corresponsal.*

Valladolid 24.—Hoy han entrado en los Almacenes Generales de Castilla 100 fanegas de trigo, que se cotizaron de 46,50 a 47 reales las 94 libras (26,88 a 27,17 pesetas los 100 kilos, ó 21,22 a 21,45 hectolitro), y 150 de centeno, a 32,50 reales fanega. En los del Canal entraron 500 fanegas de trigo, que se pagaron a 46,50 reales las 94 libras (26,88 pesetas los 100 kilos, ó 21,22 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 35 reales fanega; cebada, a 28; avena, a 19; lentejas, a 40; algarrobas, a 33; garbanzos, a 130; patatas, a 1,25 pesetas arroba.

Harina extra de primera, a 17 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, superior, a 16,50; idem de segunda, a 15,50; idem de tercera, a 14,75; idem tercerilla, a 9,50. *C. M.*

Rioseco (Valladolid) 23.—Tendencia del mercado, firme; tiempo frío; ayer entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 reales las 94 libras.—*El Corresponsal.*

Baltanás (Palencia) 24.—Tiempo de nieblas y concurrido el mercado de hoy, rigiendo los precios siguientes: Trigo, a 42 reales fanega; centeno, a 33; cebada, a 25; avena, a 16; yeros, a 34; titos, a 40; garbanzos, a 100; patatas, a 4 arroba.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Villafranca del Panadés (Barcelona) 24.—Alcohol.—Destilado de vino, de 83 a 84 duros los 516 litros y 35°.

Tárragona.—A 0,68 pesetas por grado de cémor, y a 0,35 por grado de tartrato de cal y quintal catalán.

Vinos.—Durante el mes anterior empezó a notarse alguna actividad en este negocio, y desde que entramos en el actual, aumentó de un modo tan importante que, a más de llenar los trenes enteros ordinarios, han tenido que ponerse especiales para poder hacer frente a los numerosos pedidos de embarque a Ultramar; ello no podía menos de llevar al mercado alguna mejora en los precios, aunque estuviesen abarrotados los almacenes, pues como se atribuye esta excesiva demanda a la prohibición del vino artificial que han dictado los yanquis, en la isla de Cuba, se presume que el aumento será constante. Cotizamos: blanco, a 26 pesetas carga de 121 litros; rosado, a 22,50; y tinto, a 20 por igual medida.

En la primera quincena de Noviembre se exportaron por esta estación 1.071 boyces al extranjero y 2.292 pipas a Ultramar, y en la segunda quincena, 1.632 y 1.620 respectivamente.

Trigo.—Sin poder señalar operación, pues ni lo poco que queda del país obtiene colocación.

Cebada.—Demanda continuada, habiéndose operado en varias partidas que por ofrecerse a 8,50 pesetas cuartera se han extraído de los graneros antes de la época acostumbrada.

Cerdos.—Los de engorde van requisados por Comisiones varias y con insistencia, pues en unos veinte días que esto dura, apenas han dejado existencia; empezase a cotizar a 13 pesetas arroba de 10,4 kilos, y actualmente se obtiene a 14 y 14,25.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 25.—Vinos blancos.—Nuevos de Tarragona y Valls, virgenes, de 15 a 17 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 12 a 13 pesetas, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 14 a 16 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuevo término, de 16 a 19 idem; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22 idem; de Barberá, Conca, de 13 a 15.

Espritus.—Destilado de vino, de 78 a 80 duros los 68 Cortés, 35°, sin casco; refinados, de 24,50°, a 13 duros la carga; selecto, de 39,40°, a 100 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco.

Alcohol de orujo.—A 70 duros los 68 Cortés y 35°, sin casco; refinados, de 24,50° a 11,50 duros la carga de 121,60 litros.

Algarrobas.—De 20 a 21 reales quintal; nuevas, de 16 a 17.

Almendara.—Mollar en cáscara, a 55 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en tender, a 115 quintal de 41,600 idem; largueta, a 95; común, a 95.

Avellana.—Cosechero, a 39 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 40; negreta escogida, 1.ª, a 41; grano, 1.ª, a 67, y 2.ª, a 65, quintal de 41,600 kilos.—*El Corresponsal.*

De León

Sanzoles (Zamora) 25.—La cosecha de vino fué abundante, pero la clase no es lo que esperábamos, pues una buena parte de la producción ha resultado agriudice, lo cual nos irroga serios perjuicios. Los vinos mejores se cotizan a 13 reales el cántaro.

El trigo, a 43 reales fanega, y la cebada, a 28.—*R.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 24.—Muy animado se vió el mercado último, llamado de los turrones, por ser el más próximo a Navidad, y al que vienen a comprar las viandas para Nochebuena y Pascuas.

Las entradas de granos han sido también mayores, habiéndose vendido todo a los precios anotados, con animación y firmeza.

La situación del mercado de hoy ha sido la siguiente: Entraron 600 fanegas de trigo, que se pagaron de 44 a 45,50 reales una; 200 de centeno, de 31 a 31,50; 400 de cebada, de 28 a 30; y 300 de algarrobas, de 30 a 31; avena, a 17; garbanzos finos, de 46 a 47 en onza, a 160 reales; idem de 47 a 48, a 150; idem de 49 a 50, a 140; idem de 51 a 52, a 130; idem de 53 a 54; a 125; idem de 55 a 56, a 120; idem de 57 a 58, a 110; idem de 59 a 60, a 100; guisantes, de 39 a 40.

Harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 13; harinilla, a 10; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 6; vino tinto y blanco, a 16 cántara.

Cerdos cebados se presentaron bastantes, vendiéndose la mayor parte y fluctuando los precios entre 52 y 57 reales arroba, según clase y peso.—*El Corresponsal.*

Ledesma (Salamanca) 22.—La situación del mercado de ayer ha sido la siguiente:

Trigo, de 42 a 44 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 28; algarrobas, a 32; avena, a 16; garbanzos superiores, a 140; patatas, a 3 reales arroba; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 2.000; añeños y añejas, a 700; vacas cotrales, a 600; cerdos al destete, a 60 reales uno; de seis meses, a 100; cebados, de 50 a 53 reales arroba al vivo.—*El Corresponsal.*

De Murcia

Cieza (Murcia) 22.—Se hizo la siembra en malas condiciones, por falta de agua, y sólo la mitad de ella; por tanto, el aspecto de los campos da pocas esperanzas, y se teme, con fundada razón, que de no llover pronto, se pierda la esperanza de cosecha para el año venidero.

El precio del trigo rubio es el de 16 a 17 pesetas la fanega de 97 a 98 kilos.

De aceite, maiz cosecha en cantidad y calidad; precio: los 11,50 kilos, 11,50 pesetas.

Los vinos claretes, buenas clases, los 16 litros, 2 pesetas.

Existencias de trigos y aceites no hay en plaza, y de vinos unas 25.000 arrobas. Espartos primera calidad, crusos, a 8 pesetas quintal; de segunda, a 7; idem 1 y 2, calidad cocidos y picados, a 10 y 11; lazos para cajas naranja, fardo de 10 docenas, a 10,50; floreta lazo, siete vueltas, para caja idem, fardo 6 docenas, a 10,50 pesetas.

Después entran los filamentos, con una variedad de clases grande; le diré algunas de ellas.

Filamento rastreado, primera, a 17 pesetas quintal; vetas de filete rastreado, a 1,20; maromas de fascal de todos gruesos y largos, a 15; con precio algo vario, calabrote del grueso que se desee, a 22,50 y 23; filete núm. 20, a 18,50; del 40, a 20,50; del 60, a 22,50; del 80, a 27; buenas partidas de todo ello; en menor cantidad, libanes, de 40 a 70; habrá dentro de poco grandes existencias.

Los precios se entienden puestos a bordo en Cartagena.

También hay mantillas de filamento, desde 8 kilos a 12 canas, en cocido ó en crudo, hasta 12 idem y 20, al precio de 16 a 18,50, según clase.—*A. M. O.*

Caravaca (Murcia) 23.—A los vientos huracanados, ha seguido un tiempo muy frío. No lueve y hace falta agua.

Precios corrientes en este mercado: Trigo fuerte, de 56 a 58 reales fanega; candeal, a 50; jeja, de 52 a 53; cebada, de 22 a 24; cañamo, a 40 arroba; patatas, de 12 a 14 quintal; aceite, a 47.—*El Corresponsal.*

Murcia 24.—El mercado de anteaer se celebró con tiempo hermoso y extraordinaria animación. Las ventas han sido muchas.

Gran demanda de ganado de cerda, habiéndose cotizado la arroba en vivo de cerdos cebados, desde 52 a 58 reales; los sogueros, uno desde 100 reales en adelante, según la calidad de ellos; y los lechones, desde 40 a 70.

Las ovejas se cotizaron, desde 25 a 35 pesetas una; cabras sin leche, desde 25; idem de leche, desde 50 en adelante; carneros, desde 20 a 35 idem; corderos, desde 10 a 20 idem; cabritos, desde 3 a 7 idem, y machos, desde 20 a 35 idem.

La carne de dichas reses se ha pagado, para el matadero, a 6 reales el kilo.

Precios del pimienta molido: Extra, de 40 a 48 reales arroba; idem media, de 30 a 38; cáscara sin aceite, de 40 a 45; media, de 32 a 40; flor primera, de 28 a 32; idem segunda, de 25 a 30; corriente, de 20 a 15; bajo, de 18 a 20; otro bajo, de 10 a 16.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Fitero 24.—Ha llovido, pero este temporal ha llegado tarde para sembrar.

La cosecha de aceite es escasa, pues el olivo tiene poca aceituna, y este fruto da escaso líquido.

Poco movimiento en el mercado de

vinos; varias partidas se han hecho a 5 reales decalitro. Hay vivos deseos de vender; las existencias son grandes.

El aceite, a 15 pesetas arroba, con tendencia al alza.

El trigo, a 22 reales robo (28,13 litros); y la cebada, a 3.—*El Corresponsal.*

Olite 23.—Ha llovido y nevado algo, mejorando los campos con estas humedades.

La recolección de la oliva durará muy poco porque la cosecha es corta.

Precios: Trigo, a 6 pesetas robo; vino, a 1,75 y 1,82 idem el cántaro (11,77 litros), con grandes existencias.—*Un Subscriptor.*

Pamplona 24.—Precios corrientes en esta plaza:

Cereales.—Trigo, a 21,70 reales robo; avena, a 11; cebada, a 13,40; habas, a 16,80; beza, a 16,20; maíz, a 16,40; aisco, a 15; girón, a 15; alholva, a 16.

Trigo vendido, 33 robos y 7 almudes.

Caldos.—Acetite de Aragón, a 15 pesetas la arroba; idem de Andalucía, a 14; vino rancio, a 5,50 el cántaro; vino común, a 2,50; vinagre, a 2; aguardiente, a 9.—*El Corresponsal.*

De las Riejas

Fuenmayor (Logroño) 20.—Estos días ha reinado un abundante temporal de aguas que ha sido muy beneficioso para los campos, y especialmente para las viñas, que tan estropeadas quedaron con la pasada sequía.

La cosecha de vino ha sido corta; se ha elaborado la mitad con yeso y la otra mitad sin él; la clase es buena, y las ventas han estado paralizadas hasta primeros de este mes, en que se han vendido para Francia unas 5.000 cántaras de vino sin yeso y clase escogida al precio de 9 reales cántara. Este precio lo consideran bajo los cosecheros, pero no tendrán más remedio que aceptarlo, porque como fué casi nula la cosecha de cereales, se verán precisados a vender vino para hacerse con los fondos necesarios para atender a sus urgencias. Los sembrados han nacido bien.—*C. J. B.*

Hormilla (Logroño) 24.—Regular animación en el mercado de vinos, los cuales son superiores en color y sabor. Todas las ventas que se hacen son de clarete con destino a Burgos y a la costa de la provincia de Santander, rigiendo los precios de 11,75 y 12 reales la cántara (16,04 litros).

En tintos de grana no se hacen operaciones, y creo que se cederían de 9 a 10 reales cántaro.

El trigo, de 42 a 44 reales fanega; cebada, de 26 a 28; avena, de 18 a 20.

Tiempo de verdadero invierno; hay humedades y helos desde el día 7 del corriente. No se ha podido hacer labor en el campo por el mal tiempo. Con las humedades mejorarán los sembrados, y hay esperanzas de que broten bien las viñas.

Para más informes sobre compras dirigirse al que suscribe.—*Lucas Fernández.*

Briñas (Logroño) 24.—Llevamos cerca de tres semanas de tiempo muy crudo; pero como no han escaseado las lluvias, estamos satisfechos los labradores, pues hacía suma falta el agua para sembrados y viñedos.

Signe animada la venta de vinos. Últimamente se han ajustado tres mil y pico de cántaras con yeso y sin él, todas ellas al precio de 9 reales. Uno de los compradores han sido los Sres. H. Savignón y Compañía.

En el inmediato pueblo de Salinillas se han despachado más de 16.000 cántaras, pero a bajos precios: de 6 a 7 reales para el consumo directo, y a 4 con destino a las fábricas de alcohol.—*Un Subscriptor.*

Ávalos (Logroño) 24.—Tenemos un invierno muy bueno; después de dos años de sequía, desde el 8 del presente por cinco días consecutivos hemos tenido agua y nieve, la suficiente para que tomen fuerza los cereales, por más que hace falta más agua para el sucesivo, y ésta no faltará, porque rara vez sucede en este país una sequía como la pasada.

La venta de vinos, muy animada; hasta la fecha se llevan ajustadas unas 20.000 cántaras de 16 litros una, a los precios de 6 a 12 reales, según clase; los vinos bajos van a Francia, Palencia y Burgos; las restantes para las Vascongadas.—*P. A.*

De Valencia

Manises (Valencia) 25.—La cosecha de vino fué satisfactoria en cantidad y clase. La extracción viene siendo regular, pagándose a 6 reales decalitro.

La cosecha de alubias blancas ha sido abundante, y abundante se anuncia la de algarrobas, a juzgar por la mucha flor que tiene el arbolado.

Buenos los sembrados.

El trigo, a 48 pesetas el cahiz (200 litros); cebada, a 2,25 idem barchilla (16,95 litros); maíz, a 1,87; alubias, a 16; mani, a 2,10; aceite, a 12 pesetas la arroba; algarrobas, a 1,25.—*R.*

Bocairente (Valencia) 24.—Signe la calma en el mercado de vinos, y eso, que se cede el cántaro (11 litros), a 4 reales.

El trigo, a 16 reales barchilla; cebada, a 8; maíz, a 8,50; aceite, a 44 reales arroba.

Se ha hecho la recolección de aceituna antes de tiempo por encontrarse agusanada.

El rendimiento muy escaso.

Hermosos los sembrados.—*El Corresponsal.*

Alicante 25.—Acetite.—Andaluz, a 11 pesetas arroba de 11,50 kilos; y del país, a 11,50 pesetas, sin derechos de consumo.

Aroz.—Amonquillo, a 35, 35,75, 36,50, 37,25 y 38 pesetas los 100 kilos los números 1, 2, 3,

sentido que hemos indicado, á sus Diputados y Senadores.

Lista de las provincias donde está comprobada la existencia de la plaga de langosta:

Almería, Badajoz, Ciudad-Real, Córdoba, Cáceres, Huelva, Madrid, Salamanca y Cuenca.

Están calificadas como sospechosas las provincias de Albacete, Cádiz, Toledo y Avila.

Mucho hay que trabajar para librar las cosechas en la próxima primavera de aquella terrible plaga.

Las ventas de vino vienen siendo activas en muchos pueblos de las Ríojas. Con destino á las Provincias Vascongadas y las de Burgos, Palencia y Santander, se opera en grande escala. También para Francia se han hecho importantes partidas de vino, por las casas de los Sres. Lalé y H. Savignon y Compañía. Los vinos de color se cotizan en general de 8 á 9 reales cántara, y los claretos, de 9,50 á 12.

En Villafra de los Panadés y otros mercados de Cataluña, se han hecho muchas é importantes compras para Cuba y Puerto-Rico.

En Puigcerdá ha nevado copiosamente; la nieve cubre los caminos, retrasando el servicio de correos. En el collado de la Perche, la capa de nieve tiene 30 centímetros de espesor.

El Sindicato Agrícola de Requena sigue trabajando sin descanso para conseguir la prohibición absoluta de los alcoholes industriales, terribles enemigos de la riqueza vinícola y de la salubridad pública.

En las cercanías del antiguo Priorato de San Juan de Biré, Loire inferior (faubourg de Chateaubriand), existen cepas que fueron plantadas por los primeros monjes en el siglo XI, calculándose, por tanto, que tienen una existencia de ocho siglos.

Parece que al presente se hallan en estado silvestre ó inculto, y en los años de calor ó que no son muy fríos todavía producen algunos racimos.

El aceite extraído de los granos de la uva se emplea en Italia para el alumbrado, especialmente en Módena, que es donde está más desarrollada su extracción, usándose también hace mucho tiempo y para el mismo objeto en Alemania y en otros países.

Los granos de uva blanca dan menos aceite que los de la uva de color, y los de uvas procedentes de vides viejas menos que los de vides nuevas, pudiéndose calcular la producción media en tres y medio litros de aceite por cada 15 kilos de uva.

La mezcla de vinos en el depósito especial de Pasajes, ha sido en Octubre muy inferior á la de los dos meses precedentes. Se importaron de Francia 77.489 litros y de las mezclas 56.217 y 95.705, respectivamente, cuyo total de 181.922 se exportó al extranjero.

Quedan en depósito para el *coupage* litros 423.869 de vinos franceses y 1.229.598 nacionales.

Las Compañías de ferrocarriles del Norte y Madrid, Zaragoza y Alicante, han puesto en conocimiento del público que por Real orden de 17 del pasado han sido autorizadas para establecer la tarifa especial N. M. núm. 6 (P. V.) para el transporte de guano por vagón completo de siete toneladas ó pagando por este peso, desde la estación de Barcelona núm. 2 á la de Murcia y puntos intermedios, al precio de 24 pesetas tonelada.

Dicha tarifa empezó á regir el 15 de los corrientes, y encuéntrase con todos sus detalles en las estaciones interesadas tanto para consulta del público como también para la venta.

Aprovechando las lluvias últimas, se está sembrando en Lérida en las tierras de secano y muy especialmente en la *Serdana*.

El Fomento del Trabajo Nacional ha enviado la exposición en que se pide al Excmo. Sr. Ministro de Hacienda que los expedientes formados á los fabricantes que emplean los saltos de agua como fuerza motriz, sean resueltos en el sentido de que no deben tributar dichos industriales más que por el número de los artefactos y no en modo alguno por la fuerza hidráulica que los mueve.

Mr. Auger se lamenta, en una bien escrita correspondencia, de los daños que causa en los olivares de la campiña romana la mosca del olivo, y atribuye el gran desarrollo que ha adquirido esa plaga, á la persecución de que son objeto las aves insectívoras. Propone que en el Congreso internacional de Agricultura, que deberá celebrarse el año próximo en París, se trate ante todo de la protección que debe otorgarse á los pájaros, redactándose además la lista de las aves que puedan ser cazadas, con las épocas de veda en cada país y la de aquellas que deban ser respetadas en todo tiempo.

En España ya tenemos, gracias á la iniciativa del ilustrado agricultor y ex diputado á Cortes, Sr. Marqués de Ceslano, una ley que nada deja que desear respecto á tan vitalísimo punto; pero en cambio, deja muy mucho que desear la conducta de las autoridades y demás encargados de hacer cumplir los sabios preceptos que aquella contiene.

Los agricultores que estiman en lo mucho que valen la aplicación y grandes talentos del Dr. Lorente, esperaban con justificada impaciencia la tercera edición de su notabilísima obra *Los abonos*.

Hace pocos días que este interesante libro está á la venta, y son ya numerosos los ejemplares que andan en manos de los labradores de mayor cultura agrícola.

El trabajo del Dr. Lorente está tan ampliado, y tiene reformas de tal importan-

cia, que con razón puede calificarse de una obra nueva, en que se dice por ahora la última palabra sobre cuestión de interés tan capital como la preparación y empleo de los abonos en la agricultura.

Precio: 6 pesetas en Madrid y 6,50 certificada.

Los pedidos de ejemplares pueden hacerse á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

La Dirección general de Aduanas ha publicado una circular dictando las prevenciones que deben tenerse en cuenta para la recaudación y administración del impuesto sobre la achicoria tostada y molida y demás substancias que imiten al café y té.

A pesar de los esfuerzos hechos para evitarlo, han logrado las manzanas de los Estados Unidos imponerse en el mercado alemán, expulsando del mismo á las manzanas nacionales que se exportan á Inglaterra para venderlas allí á infimos precios.

En una sola semana se han desembarcado en el puerto de Hamburgo la friolera de 33.927 quintales de aquel fruto procedentes de Norte América, habiendo salido del mismo Hamburgo con destino á puertos ingleses casi el mismo número de quintales de las manzanas importadas de los Estados Unidos.

El Director general de Aduanas acaba de publicar un interesante informe acerca de la cosecha de trigo en 1899, en comparación con la de 1898.

De los datos recogidos por las Delegaciones de Hacienda, casi siempre más bajos que los que con el carácter oficial publica la Junta consultiva agronómica, se deduce que la cosecha de trigo ha alcanzado la cifra de 35 millones de hectolitros con 2.695 millones de kilogramos de peso (á razón de 77 por hectolitro) en 1899, contra 40.323.416 hectolitros, que representaban 3.104.906.442 kilos en 1898.

La cosecha de 1899 es superior á la cosecha media de 1890-94 en más de un 2 por 100, y es inferior á la del año pasado en un 18 por 100. Teniendo en cuenta el sobranje del año anterior y la cosecha de este año, el Sr. Sitges afirma que la cosecha actual es «abastante para el consumo nacional».

De *Las Provincias de Levante*, diario de Murcia:

«Nuestra exportación agrícola está generalmente en malas manos; muchas de las casas de consignación del extranjero, que se anuncian con mucho bombo, se están quedando hasta con la piel de los que exportan frutos agrícolas.

Hemos visto cuentas de naranja poniendo de gastos por caja hasta diez y ocho peniques, siendo así que los gastos de todas clases no exceden de once, y este abuso daña considerablemente á los exportadores.

Estamos recogiendo datos de las cuentas que se remiten de Inglaterra, para estudiar bien este asunto y poner de manifiesto esos abusos.

No podrán evitarse hasta que se asocien los exportadores, tanto para los fletes como para las consignaciones.

En el reino de Valencia hay más de cien sociedades de naranjeros que saben defender sus intereses. Aquí no se ha podido constituir ni una sola.

Bien caro están pagando su ignorancia los exportadores murcianos.»

La Junta directiva del Centro de Labradores de Valladolid ha acordado dirigir á las sociedades afines un Manifiesto para que nombren delegados que las representen en las próximas Asambleas de contribuyentes.

Eclipse de sol.—El 28 de Mayo de 1900 se verificará un eclipse total de sol, cuya zona central ha de atravesar casi por su mitad nuestra Península.

No es posible, desgraciadamente, por no estar todavía bien averiguados las leyes que presiden á los movimientos de la atmósfera, prever con certeza el tiempo para tan larga fecha; y aquel conocimiento, sólo con alguna probabilidad de acierto, puede inferirse de las observaciones meteorológicas que de antemano se efectúen.

Tal ha sido la norma de conducta seguida en este caso por otros países; y el Observatorio de Madrid, imitando este ejemplo, y teniendo presente además lo que se hizo en otras ocasiones, ha pensado coleccionar este año datos relativos al estado del tiempo en las localidades situadas dentro de la zona de totalidad, ó cercanas á ella, durante la época correspondiente á la del año próximo en que ha de verificarse el fenómeno; y cuyo efecto se ha dirigido á todos los aficionados á la astronomía residentes en distintas localidades, para que hagan observaciones ajustándose á la plantilla y reglas que las remite.

Las patatas fueron importadas en Inglaterra por los colonos que Sir Walter Raleigh había enviado á cultivar en América nuevas comarcas poseídas por los cristianos (año 1586). Al principio no se la cultivó sino en algunos jardines por mera curiosidad; pero al cabo de dos siglos de indolencia, las naciones del Norte, ilustradas por la experiencia, cultivaron á porfía tan precioso vegetal.

Por mucho tiempo estuvo despreciado en Francia; y un cocinero hubiera creído ofender á su amo presentando en la mesa semejante manjar. Aun en la efervescencia de la Revolución francesa, no se había desvanecido la preocupación contra la patata, como lo prueba el hecho siguiente: Iba á procederse en una asamblea al escrutinio para proveer una plaza para la opinión pública reclamaba para Parmentier.

«No se la deís, exclamó un orador de arrabal; no nos dará á comer sino patatas; él es quien las ha inventado!» Parmentier fué, en efecto, quien con sus incansables esfuerzos y sus escritos, dictados por la más activa filantropía, llegó á generalizar en Francia el cultivo de este importantísimo tubérculo.

He aquí las reglas precisas para obtener un buen aceite fino para condimento:

1.ª Utilizar tan sólo las aceitunas sanas, rechazando las que estén golpeadas ó hayan caído á tierra, y si es posible, elegir las que se hayan conservado sobre enrejados, ó en lugar donde no puedan haberse recalentado, y donde no exista el riesgo de contraer gérmenes de moho.

2.ª Estrujar poco las aceitunas y verificar la operación entre cilindros equidistantes, y debajo de una prensa vertical, haciendo que gire ésta una sola vez, para que no pueda mezclarse el aceite virgen de la pulpa con el del hueso, que es de calidad inferior.

3.ª Prensar con moderación y lentamente la pasta de las aceitunas, evitando el uso de agua.

4.ª Emplear espuelas nuevas, previamente escaladas en agua hirviendo.

5.ª Observar la más escrupulosa limpieza en locales, utensilios y recipientes, y en las personas que verifican las operaciones.

6.ª Clarificar con temperatura media, no muy elevada.

7.ª Depositar el aceite en recipientes, cuyas paredes sean malos conductores del calor, como los cántaros de tierra cocida, ó las pilas de albañilería cubiertas con una lámina de pizarra, en local de temperatura templada y constante, para que el aceite no se congele y se cuaje, y puedan fácilmente purificarse las substancias que tiene en suspensión. No conservar cerca del aceite quesos, pernils ni materia alguna, cuyo olor pudiera afeccionarse.

8.ª Trasladar con frecuencia el aceite de su envase, para que se separe del pósto que forma, y en caso necesario filtrarlo, pasándolo por algodón.

Escriben de Maella que sigue el tiempo sin querer llover en la proporción necesaria para la agricultura, continuando el fuerte y frío viento.

Sin embargo, mejor que la niebla es el aire, pues dos ó tres días que amaneció con escarcha, ocasionó el sol bastante daño en los olivos; así que se teme con fundamento que el año inmediato será nula la cosecha del aceite, pues ya se ven olivos helados y muchos que quedan sin hojas.

Las olivas se pagan á 37 pesetas la molada de 27 decalitros, y como son tan medianas, los fabricantes de aceite se quejan del poco rendimiento que dan, y los cosecheros también están descontentos porque no se pagan á más precio.

Quince años hará próximamente que Jules Bize, antiguo economo del Asilo del Cery, verificó repetidas experiencias sobre el suministro de polvos de hueso á los jóvenes rumiantes.

Comenzó el profesor por hacer secar en un horno cierta cantidad de huesos, administrándolos, después de triturados, á la mitad de los lechones de una marrana, comprobando al cabo del tratamiento, por comparación con los lechones excluidos, el excelente resultado del método.

Los polvos de hueso ejercen una acción muy manifiesta en el crecimiento de los animales jóvenes, debido al fosfato de cal que contienen; pero su uso ha puesto de manifiesto algunos peligros, por la falta de homogeneidad de los preparados, en los que siempre quedaban diminutas astillas ó aguilillas, que irritaban ó herían órganos delicados del estómago, motivo por el que se ha empleado con ventaja el fosfato de cal precipitado, tal como se vende hace tiempo en el comercio, en el que se encuentra el ácido fosfórico unido á dos moléculas de cal, más fácilmente soluble en los jugos del estómago que los polvos de hueso.

La dosis diaria de fosfato de cal para el ganado, varía según la edad y el crecimiento de los animales.

Para bueyes y caballos será de 20 á 40 gramos; para terneras, potros, cerdos y carneros, de 10 á 20; para becerras y lechones, de 2 á 5; y para aves de corral, de medio á uno.

Las vacas deben ordeñarse según las prescripciones siguientes para obtener el máximo de leche.

1.ª Operar rápidamente; la lentitud hace perder una parte de la crema de la leche.

2.ª Ordeñar á fondo, hasta la última gota, siendo la leche última la mejor.

3.ª Ordeñar á las mismas horas todos los días.

4.ª Ordeñar *en cruce*, es decir, un pezón de delante, á la derecha, con un pezón de atrás, á la izquierda, y viceversa; la leche sale así más abundante que ordeñando pezones paralelos.

5.ª Ordeñar con los cinco dedos y no con el índice y el pulgar, defecto muy común en los vaqueros y vaquerías.

6.ª Rechazar todas las máquinas de ordeñar.

7.ª Para ordeñar las vacas jóvenes y esquivas, mantenerle levantada una pata de delante. No golpearlas jamás.

8.ª Tener siempre las manos limpias, así como las mamas de la vaca y los utensilios de la lechería.

9.ª Durante la ordeña evitar todo lo que podría distraer y agitar á las vacas. Mantenerlas en la mayor tranquilidad.

Los que no observan todas estas prescripciones experimentan infaliblemente una reducción en la leche recogida.

El censo de fin de siglo.—La prensa italiana, distinguiéndose en esta propaganda *La Nación*, de Roma, nos anuncia que el ministro de Comercio y Agricultura ha propuesto á la Cámara que se haga el censo general de la población italiana el día 31 de Diciembre de 1900. Al mismo tiempo se dirige á todos los pueblos civilizados del mundo para que efectúen el mismo día igual operación; si así se cumple, en los albores del siglo XX se poseerá la cifra que alcanza la población humana en toda la tierra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 26
París á la vista..... 27 60
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 09 00
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

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 ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	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) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados, dulces, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exito completo y economía.

TANINO ENÁNTICO

Eficaz producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color,

EVITA EL AVINAGRAMIENTO,

no contiene sal ni substancias prohibidas, se usa en todo tiempo, y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.

Dirigirse con sello al representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

Se compran heces de vino y tártaros de todas clases.

Cultivo de la remolacha

DESTINADA Á LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

Folleto de actualidad, donde se dan las reglas necesarias para organizar esta explotación agrícola en buenas condiciones y obtener la mayor riqueza sacarina de los tubérculos.

PRECIO: UNA PESETA

Dirigir los pedidos á los Hijos de D. J. Cuesta, Carretes, 9, y á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.

Dirigirse al propietario D. Melitón Peñiña, de Gurendez (Alava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERÍAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

BODEGAS

del Marqués de Reinos, Conde de Autol

en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.

Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

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

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

Cosechero, D. Angel Fernández y Fernández, el cual servirá los pedidos que se le hagan.

LIBRERÍA AGRÍCOLA NACIONAL Y EXTRANJERA

ENVÍOS Á PROVINCIAS

SERRANO, 14.—MADRID

VENTA

de material de almacén de vinos

Compuesto de tinas y cubas de roble, bombas, básculas, filtros, pipas de roble, etc.; en condiciones ventajosas.

Dirigirse á A. Vigier y Compañía, en HARO.

MAYOR Y FUERTES

EXPORTADORES DE PAJA

VITORIA

Pidanse precios y condiciones.

INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID

DIRECTOR

Dr. José Muñoz del Castillo

Catedrático de Química de la Universidad

Enfermedades de los vinos.—Vinos embocados, agrios, etc.—Análisis de abonos, tierras, vinos, cervezas, sidras, etc.—Vendimias, bodegas, etc.—Consultas verbales: Martes, Jueves, y Sábados, de 9 á 11.

QUINTANA, 38.—MADRID

VINOS SUPERIORES DE MESA

de Eustasio Sierra, propietario de grandes viñedos en *Aleson (Rioja)* y de la bodega «La Salud».

Secursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

PIPAS. Se desean en buen uso. Para venderlas diríjase á D. Antonio

Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

TINOS. Se venden de 200 alqueces ó

1.500 arrobas, de pino extranjero, en buen uso. Diríjase á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

EN VENTA

Una instalación en Bilbao á propósito para depósito de vinos, situado en las mejores condiciones para la exportación.

Otra instalación en Calatorao (Aragón) para la compra de uvas y elaboración de vinos.

Una instalación mecánica para la fabricación de bocoyes, barricas y bordalesas.

Para precios y condiciones diríjase á los

SRES. ZURICALDAY, ECHEVARRIA Y C.ª

EN BILBAO

VINOS TINTOS FINOS DE DIFERENTES COSECHAS

BODEGA DE POBES

Ollauri (Rioja) por Haro, á 4 kilómetros de esta Estación y 4 de la de Briones.

Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de 1877; medallas de oro en las universales de París de 1878 y Dublin de 1892.

Para pedidos y noticias diríjase á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEGO

COSECHERO DE VINO

y fabricante de aguardientes y espíritus en Valdepeñas (Ciudad Real)

Envía muestras y precios de aquellos selectos artículos á quien se los pida.

VINOS DE LA NAVA DEL REY

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES

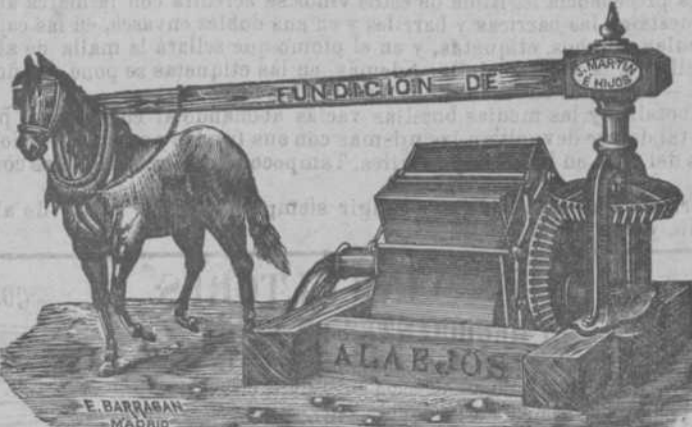
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

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 y los platos que forman 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.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

AÑO XXII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta veintidós 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 suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, número 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}

HARO (RIOJA)

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)

VENTA Y ALQUILER DE PIPAS

VINOS FINOS DE RIOJA

Depositarlos exclusivos para España de los productos enológicos

ROUILLON de París

CLARIFICANTES, ANTIFERMENTOS, REGENERADORES

Curación de todas las enfermedades de los vinos

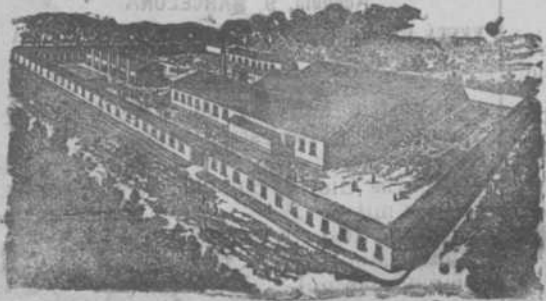
LA ALBIÓN

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., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

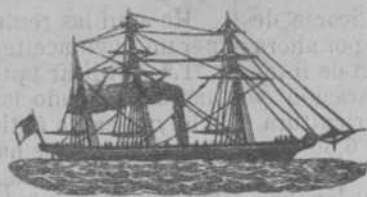
Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Diccionario del catástrico Mr. A. Gautier*); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los vinicultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblano, 3, Valencia, Agente general en España.



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, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

El magnífico vapor Gracia, 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 regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARÍA.

El 28 de Diciembre saldrá el vapor español Serra, su capitán D. José Francisco Calzada, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Arecibo, Aguadilla, Mayagüez, Ponce, Arroyo y Humacao.

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

Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INTENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE BAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con Diploma de Honor (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponedora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera. Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

Microbicina Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATALOGOS

NUEVOS ALAMBQUES
para destilación intermitente
MIXTA Ó CONTINUA
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París
GUÍA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc., y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., molinillos.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Maquinaria para la molenda de la aceituna

DESTIBSADORA, TRITURADORA Y REMOLLEADORA

SISTEMA SALVATELLA

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Arboles frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería.

Todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de estacas, barbados é injertos de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y forrajeras, de absoluta confianza.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO.—TRIGO RIETTI.—AVENA DE HUNGRÍA

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.