

millas nacen bien y pronto, por encontrarse la tierra bien dispuesta para una germinación rápida.

La tendencia en los mercados de trigo es de alza, no obstante la poca actividad que se observa por parte del consumidor.

Esta disminución de entradas en los mercados de origen hace que la especulación no lleve prisa en colocar su mercancía, y de aquí que la firmeza se acentúe y hasta se eleva algo el precio.

Resultan, pues, muy enaltecidos y sostenidos los precios por parte del vendedor. Se opera a los precios de 43 por Peñaranda y Salinas de Medinaceli, 42 por Villada, 41 por Zamora, 41 1/2 por Salamanca, 42 por Salamanca, y 41 por Cáceres.

Refiriéndose al Heraldo de Aragón a la cosecha de vino en esa comarca, dice lo siguiente: Tanto en el campo de Borja como en el de Cariñena, la recolección de la uva puede considerarse terminada a satisfacción de los cosecheros atendidas las circunstancias de la plaga filoxérica que ha merminado considerablemente los rendimientos de aquella y de la paralización de operaciones al final de campaña que en la zona agrava la crisis por que atraviesa el negocio.

La carpía vinícola empieza bajo muy buenos auspicios. Los vinos nuevos se han abierto al precio corriente de los del año anterior y los acaparadores están haciendo negocios en los principales centros productores, donde vinos y mostos se pagan a buenos precios con marcada tendencia a mejorar.

Dada la escasez de cosecha es de suponer que las clases buenas obtengan aun mayor favor en la próxima primavera.

Tanto en el campo de Borja como en el de Cariñena, la recolección de la uva puede considerarse terminada a satisfacción de los cosecheros atendidas las circunstancias de la plaga filoxérica que ha merminado considerablemente los rendimientos de aquella y de la paralización de operaciones al final de campaña que en la zona agrava la crisis por que atraviesa el negocio.

Todo esto hace que la cosecha ha dado, que puede considerarse en unas dos terceras partes de una cosecha ordinaria, basta para satisfacer al productor, porque ha de encontrar la compensación a la pérdida sufrida en el mejoramiento del precio de éste por la misma escasez de caldos.

La tendencia del mercado es al alza y habrá de serlo más cuando entre la animación en los ajustes, pues a pesar de estar de recolección terminada, estos no son todo lo animados que debía serlo por razón de la poca cosecha.

Las causas de este retroceso en la actividad de las operaciones son la de no estar todavía hechos los vinos y la de que las casas compradoras importantes que mayores pujas hacen en el campo de Cariñena, no han terminado todavía la campaña de las mistelas, que puede calificarse de extraordinaria; hay casa compradora que lleva empleadas 30.000 cargas de uvas en aquella producción.

Esta es la casa Villada, una de las que más operaciones realiza, tanto por las reducidas exigencias de los propietarios, como por la selecta calidad de la uva.

Sólo por el primero de estos dos motivos, se explica que compra tan importante, háyase hecho a 11 peetas los 100 kilos, que es la carga, en año que tan corta ha sido la cosecha.

El vino se paga a 13 pesetas el hectolitro, 119 litros, en los lagares.

En la Rioja la cosecha, según la expresión gráfica de los mismos términos, ha sido muy escasa.

En un mismo término hay diferencias notables, que no sabemos a qué atribuir, sino a un mismo cosechero, habiendo grandes rendimientos en una finca, y en la inmediata han sido escasos, sin conocer la causa de esta anomalía.

En general, puede asegurarse que la cosecha es regular y el fruto excelente.

Según desanimados los mercados de aceite, vendiéndose en ellos a 87 reales arroba con tendencia al alza.

En centenos apenas se opera, manteniéndose el precio de 37 reales, siendo muy buenos los negocios en partidas, y en cebadas ni en partidas ni al detall hay negocios que merezcan referirse.

En lanas hay las siguientes impresiones: Los precios se mantienen con regular firmeza, y a juzgar por la continua demanda que se observa en los principales mercados, es de creer que se iniciará pronto una alza en este artículo, si circunstancias imprevistas no lo impiden, pues los arribos escasean algo y el stock de lana aligerados rápidamente.

En la Península encuentra fácil salida, pagándose en Segorvi a 44 reales la negra, sueta y a 75 la blanca, oscilando alrededor de este tipo en demás plazas, según las existencias y clases del textil.

ABANDONO MUNICIPAL

Los pasantes por San Antonio de la Florida y alamedas de la Moncloa lamentan las frecuentes construcciones que por allí se levantan, los árboles que se cortan la destrucción del soto de box que limitaba el paseo de coches. Desde que nuestro nunca bastante alabado Ayuntamiento se incautó de aquellos hermosos paseos y artísticos jardines, el abandono más censurable los expone a desaparecer y a cubrirse, no se sabe con qué autorización, de merenderos y casas alquilables.

Precisa que el alcalde ponga coto al apeo del arbolado y que investigue la autorización con que se han detentado los solares para que haga desaparecer las construcciones y exija responsabilidad a los que las hayan autorizado.

Es objeto de charca entre los pasantes unos cuadros de maíz, que se están secando sin aprovecharlos en verde, para lo cual fueron, sin duda, sembrados, y otros de trébol, que correrán la misma suerte.

Estas son las consecuencias de las debilidades del Sr. Suárez Inclán. Suspende al director de la explotación de la Moncloa; da permiso del que había de reemplazarlo para que cobre del Estado y sirva en una empresa particular, y últimamente encarga de la dirección total al que, no sirviendo para el caso, está rodeado de otras atenciones oficiales y privadas, que, gracias a su flexible espíritu, aglomerar sobre sus frías espaldas, con lo cual todo está abandonado, sirviendo de burla a los pasantes.

Así se administra en España. Pobres país!

LOS BACTERIOS Y EL ALIMENTO DE LAS PLANTAS

Vamos ahora a ver cuáles son los cambios que el nitrógeno sufre en el suelo. En primer lugar, hay que señalar que las plantas pueden absorber directamente el nitrógeno que se encuentra en la forma de nitrato, y hasta cierto punto en la de alguna combinación de amoníaco. Las plantas absorben estos compuestos y transforman su mayor parte en proteína, que a una parte del nitrógeno vuelve a la tierra cuando la planta muere. De los siguientes cambios hablaremos más abajo.

El nitrógeno de otra porción de los proteídeos de las plantas pasa a la atmósfera, mientras que los restantes vuelven a la tierra en forma de proteídeo vegetal, proteídeo animal y urea. Estos compuestos son muy complejos, y las plantas no pueden utilizarlos en esa forma. Aquí también desempeñan muy importante papel los bacterios del suelo, pues se alimentan de esos compuestos que por medio de la digestión se convierten en sustancias simples. Desde el momento en que la materia orgánica cesa de vivir, dichos bacterios se arrojan sobre ella si las condiciones del terreno son favorables para su desarrollo, la destruyen y vuelven a la tierra los elementos de los complicados compuestos producidos por las plantas y los animales, reduciéndolos a simples combinaciones propias para volver a servir.

Por conveniencia, se da a éstos el nombre de bacterios de la descomposición, en el cual nombre se incluyen muchas especies que dan productos distintos. Estos bacterios se dividen en dos grupos: los aeróbicos, capaces de desarrollarse en una atmósfera de oxígeno libre, y los anaeróbicos que sólo se desarrollan en una atmósfera en que no haya oxígeno libre. Los productos de la descomposición causada por los gérmenes anaeróbicos son, por lo regular, complejos todavía, y los azúcares de reducir los gérmenes aeróbicos. Los productos de los bacterios son muy numerosos, y su naturaleza depende de tres factores: la clase del material de cuya descomposición resulta, la clase de los bacterios y las condiciones en que se verifica. Los que más interesan a la agricultura son, sin embargo, los productos nitrogenados, que pueden resultar de la secreción o ser los desperdicios que dejan al apropiarse las sustancias que usan como alimento.

Una de las formas de la descomposición más generales es la que produce amoníaco. Hay muchas especies de bacterios capaces de producir esta clase de fermentación, y puede decirse que todos los compuestos nitrogenados complejos se pueden convertir en amoníaco, algunos de ellos con la condición de que exista, sin embargo, un número completo de nitrógeno en libertad, de modo que las plantas no puedan utilizarlo, y hay también algunos que pueden atacar los compuestos amoniacales y soltar todo el nitrógeno que contienen. Tales bacterios son, indudablemente, perjudiciales para la agricultura, y por tanto importa conocer las condiciones que favorecen su desarrollo para poder contrarrestar su influencia.

Se ha observado que no se desarrollan bien en terrenos bien aireados, y esto indica la conveniencia de remover bien la tierra.

La abundancia de materias orgánicas frescas les sirve de estímulo para desarrollar su mayor actividad, por lo cual no conviene enterrar grandes masas de materias vegetales porque pueden perderse.

En todo terreno hay compuestos orgánicos en proceso de descomposición. Si la cantidad de materias orgánicas es excesiva, casi siempre se pierde una parte del nitrógeno libre a causa de la actividad de los bacterios denitrificantes o se pierde el amoníaco por no haber una cantidad de ácido suficiente para fijarlo, aunque generalmente la cantidad de ácido que se produce basta para combinarse con el amoníaco.

Del nitrógeno del humus y de los compuestos de amoníaco, las plantas no utilizan más que una parte muy pequeña, de suerte que lo demás tiene que pasar por otros cambios antes de completarse el ciclo. Estos cambios finales consisten en la conversión de los compuestos de amoníaco en nitratos, que se verifica en no menos de dos períodos. El amoníaco tiene que convertirse primero en ácido nítrico que, a su vez, los bacterios convierten en nitratos.

Estos cambios se verifican más rápidamente en los suelos que tienen la humedad adecuada. Los nitratos, llamados nitratos ó nitro-bacterios, existen en cantidades más o menos grandes en todos los terrenos y en condiciones favorables vuelven el nitrógeno a la forma más apropiada para la alimentación de las plantas.

Vemos, pues, que el nitrógeno, como el carbono, puede continuarse en un ciclo no intermitido. Empezar por entrar en la vida de las plantas cuando se encuentran en el suelo en la forma de nitrato; después se convierten en proteídeos dentro en la vida animal y vuelven a la tierra en la forma de urea, proteídeo animal ó otros cuerpos análogos. Los bacterios del suelo atacan estos compuestos y los desahucan, una parte del nitrógeno pasa a la atmósfera, y el restante se convierte primero en amoníaco, después en ácido nítrico, y por último en ácido nítrico, y se combina con las bases del suelo para volver a formar los nitratos. Vale, pues, la pena de estudiar las funciones de estos bacterios nitrificantes para ayudarles a que nos sirvan mejor. Algunos de esos bacterios reducen los nitratos y sueltan el nitrógeno cuando prevalecen ciertas condiciones, como por ejemplo, cuando hay muchas materias orgánicas mezcladas con esos compuestos.

En ciertas épocas del año se ven en París circular por las calles hombres que tienen media docena de cabras y nadie se preocupa de ello.

En un error y no deberíamos interesar más por la cría de las cabras, que dan diariamente dos litros de leche.

No sucede lo mismo en Suiza ni en Saboya. Allí hay ejemplares notables, perfeccionados por una selección especial, como ser los Poggenburg, los Saanen de Oberland, los Schwartzthael. En los Pirineos no faltan buenas razas, pero no saben aprovecharlas, como, por ejemplo, la cabra colorada de Murcia, lechera de primera clase, a pesar de su talla pequeña.

En Francia se cruzan las cabras indígenas con machos de Nubia. La raza de Nubia no es de forma graciosa, pero no existe ninguna que produzca tanta leche.

M. Prompt, médico del Kédive, llevó a Francia algunos hermosos ejemplares escogidos de la manada del Virrey.

El macho se alimenta perfectamente; es vigoroso, rústico y poco sensible al frío. Es un macho sin cuernos. Por medio de cruzamiento se pueden obtener cabras que reúnan las cualidades de forma y elegancia de las cabras alpinas y la abundancia de leche de las de Nubia.

He aquí la composición de la leche de diversas razas de cabras al lado de la de vaca:

	Vaca	Cabra de Com. Fr.	Cabra alpina	Cabra de Nubia.
Manteca...	8.48	3.70	6.11	8.49
Caséina...	3.12	3.50	4.67	3.55
Azúcar...	5.12	5.02	5.28	5.40
Sales...	0.98	0.95	2.01	0.82
Agua...	87.40	88.08	79.00	80.30

De este análisis resulta que la cantidad de caseína en la leche de cabra es mayor que en la de la vaca.

Es creencia general que la caseína es el elemento indigesto de la leche. Pero es un hecho poco conocido el que la caseína de la leche de cabra se precipita en el momento de cuajarse de una manera diferente de lo que sucede con la leche de vaca: en ésta los copos caseosos son gruesos, macizos y resistentes, mientras que en la de cabra son pequeños, livianos, frágiles y se parecen al coágulo de la leche humana; por consiguiente, es superior a la de vaca.

Lo que corrobora aún más esta opinión es que en Suiza y Alsacia los médicos prescriben a los niños débiles leche de cabra, no con agua, pero sí hervida, para poder sacar la crema después de fría, es decir, la manteca, y darla entonces al niño con todo el caseum que contiene.

Mirando estos tres análisis, se puede dar cuenta del excelente partido que es posible sacar de la combinación de estas leches que pueden servir para la formación de una leche constituida según la fórmula que indicase un médico para un caso especial. Además, hay que notar que cuanto más leche produce una cabra, menos caseína contiene. La cabra da una leche siempre pura y siempre sana, cuya composición química es casi idéntica a la de la joven madre. Sólo difiere por una densidad un poco más grande y por una cantidad de principios salinos más fuertes. Esta diferencia milita en su favor.

Los estómagos delicados no hallarán otro líquido mejor para alimentarse. La cabra no solamente es refractaria a la tuberculosis, sino que no contrae ninguna enfermedad transmisible que podría perjudicar al niño recién nacido.

El bacilo, el malito bacilo de la tuberculosis, no ataca a la raza caprina, sino muy excepcionalmente; eso ha sido comprobado en la escuela veterinaria de Bruselas.

La manteca hecha con leche de cabra tiene la ventaja de ser mejor y más sana que aquella fabricada con leche de vaca, que a menudo es tuberculosa, y aun así se puede esterilizar la leche para ser bebida, no se puede hacer lo mismo para la fabricación de manteca.

Si todo eso es cierto, como debemos creerlo, el público no se hará rogar mucho, y se podrá fundar una nueva industria en bien de la salud pública.

En esta sección se necesitan diferentes utensilios como cazos para hervir el agua, para recoger el aceite que llevan las prensas, cucharas anchas y muy llanas para escoger de encima del tinell el aceite que sobrenada sobre las primeras aguas y luego los copachos de esparte, llamados también capazos ó esportines, y todo debe estar pulcramente limpio y sobre todo los capazos, cuando son nuevos, hay que tenerlos por lo menos 10 días metidos en el agua ó colocarlos en un río ó riaca, sumergidos en la corriente, lavándolos después perfectamente con lejía y agua caliente y presándolos para extraer toda el agua hasta que echen agua clara.

Los capazos que sirven para prensar pasta fina no deben usarse nunca para prensar orujos averiados ni viceversa y es muy conveniente que, siquiera una vez a la semana, se laven y escalden bien, de otra suerte, con la mayor facilidad, puede quedar entre el tejido de sus fibras, pequeñas porciones de orujo que, solidificado y enranciado, da lugar a un sepiable deterioro para los aceites.

Existe para sustituir a los capazos y se usa en Italia, de donde era su inventor el Sr. Bory, unas jaulas hechas de hierro; pero en duración, y en precio, son inferiores a los capachos. El aceite que se produce al tratar bien y se limpian convenientemente, puede decirse, tal vez con evidente oportunidad, que lo mejor es enemigo del bueno.

No entra en mi propósito describir las diferentes clases de prensas que pueden utilizarse para la elaboración de los aceites, esto nos llevaría demasiado lejos, bastará que indique que las prensas pueden agruparse en tres grandes grupos ó sean de viga, de husillo ó hidráulicas. Con todas ellas pueden obtenerse excelentes aceites, como ya es lo indicado, todo depende de la pulcritud con que se empleen.

Todo molino bien organizado debe contener por lo menos, dos prensas, al objeto de que mientras se va haciendo la prensada, lo más lentamente posible, en una de ellas, pueda cargarse la otra, para cuya operación es muy útil que, por medio de unos sencillos rails, pueda ponerse debajo del pistón de la prensa el carro cargado con los capazos que, generalmente suelen ser en número de 35 a 40, superpuestos uno sobre otro y habiendo repartido por igual y en capa no muy espesa la pasta ó orujo. Las cargas ó quitladas del Ampurdán suelen oscilar de 60 a 80 litros de pasta.

Los capagos que tenemos una prensa cargada con 40 capazos de orujo de buena aceituna, empezaremos a dejar sentir la presión sobre ellos suavemente, aumentándola sin movimientos bruscos y el líquido que empuñará a llover la carga no dará el primer aceite, el aceite virgen, el cual podremos recoger con un cazo si la base de la prensa se halla convenientemente dispuesta para ello, lo que es oportuno recomendar, de lo contrario puede ir al pozo ó tinell, donde se mezclará con el aceite que llovirá de la prensada a medida que vayamos aumentando los capazos, dando un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

Mientras esto sucede se va cargando el carro de la otra prensa, con la cual se actúa en la misma forma que acabó de indicarse; pero procurando que una prensa, en el primer pozo, no dé el aceite virgen y el fino y la otra dé el aceite que se arroja al orujo remolado.

Después uno de los carros se vacía completamente los capazos, quitando toda la pasta que contiene, la que se deposita en portaderas especiales, de alguna capacidad, forradas interiormente también de hoja de lata y cuando hay suficiente cantidad de pasta ó de orujo se coloca en el molino para remolera. Remolida la pasta, se carga otro carro con capazos previamente destinados a esto y que pueden ser los del mismo tipo usados y regada bien la pasta con agua fría, se coloca el carro debajo la prensa, haciéndose un primer cazo, en todo el orujo después, podrán llegar á ser hasta cinco.

La duración de la prensada no puede indicarse, depende de la clase de prensa, de su fuerza y de otras varias circunstancias, pero sí puede decirse que ha de actuar la presión sobre los capazos interin se les va llover.

La acción del agua fría y del agua caliente en el prensado ha sido muy debatida, creo que la mejor manera de proceder es como dejo indicado; pero sería muy útil que, en cada molino aceitero, se hicieran experimentos respecto de su empleo, única manera de tener suficiente caudal de datos para poder esclarecer punto tan importante.

Quinto. El almacenaje y clarificación de los aceites que se acaban de obtener en su realidad dos operaciones distintas; pero que pueden agruparse en atención á que los agricultores, á mi modo de ver, deben dirigirse especialmente, hoy por hoy, más que á clarificar y afinar todos sus aceites, á producir las mejores materias primas, para realizar dicha clarificación. En la generalidad de los casos, y en nuestro país especialmente, son muy contados los agricultores que pueden clarificar, rectificar y afinar los aceites hasta el grado que exige el mercado, que demanda el consumo, por cuyo motivo entiendo que, de momento y dada nuestra actual situación general, lo más esencial y más práctico es que cada productor de aceite lo almacene y guarde en las mejores condiciones posibles, para que los caldos no se enrancien y conserven, sólo por su decantación natural la mayor transparencia, la mejor fluidez, la más escasa coloración y el más intenso perfume.

Es costumbre que el aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy claros y bien secos y sin que se perciba en ellos olores de ninguna clase. El primero debe contener el número de pilas de hoja de lata ó piedra, excesivamente limpias, capaces para depositar en ellas la producción de tres ó cuatro días. Y la temperatura que en esta primera habitación de lagar ha de oscilar de 15 á 20 grados, sin que descendan jamás á menos de 15 ni excedan de 20 grados. El frío sabido es que precipita rápidamente la margarina, quedando sólo en estado líquido la oleína que se enrancia, fácilmente, al contacto del aire. Y en cambio el excesivo calor puede comprometerlo.

El aceite que se retira de las prensas queda depositado junto á las sacas, en recipientes á propósito; pero yo entiendo que todo molino medianamente ordenado debe tener para el almacenaje del aceite, ó para su conservación, dos locales completamente independientes y separados del molino, pero en comunicación directa con el mismo.

Ambos han de estar bien ventilados, no muy

Industria nueva.

Parece que en las regiones productoras de naranja existe el proyecto de intentar la fabricación de vino de aquel fruto.

Notas y recortes

Para que en este delicado capital del oso y del macho sea todo absurdo, sucio y asqueroso, los encargados de la limpieza son los que ensucian las calles y las llenan de barro, cuando este se seca, después de una lluvia.

Durante la caída de las aguas celestes, permanecen aquellos inactivos; pero cuando cesan, las calles seorean y al vecindario comienza a trasladar, salen de sus guardias los cascaderos municipales, y manga en ristra, dejan el adobo y aceras llenas de lodo, y prolongan así el imperio del barro y de la cascarria.

Porqué no hablan de lavar la vía pública durante la lluvia y no después para prolongar el desaseo?

Los que están subvencionados por los limpiebrotas matritenses?

Señor Alcalde, esto necesita reforma, y que cesen por este lado las contradicciones municipales!

La cosecha de azafrán es regular en la provincia de Lérida, pero en la de Ciudad Real, Cuenca y Albacete ha resultado escasa.

Por el puerto de Almería van exportadas en la presente campaña las siguientes cantidades de uva: 137,500 barriles, 546 medios y 1.347 cajas.

La Gaceta ha publicado una Real orden del Ministerio de Agricultura, dejando en suspenso hasta que informen las Cámaras Agrícolas y las comunidades de regantes, la disposición transitoria del Reglamento para la ejecución de la ley de Sindicatos Agrícolas, por la cual se concedía un plazo de dos meses para poner en armonía las ordenanzas con el indicado reglamento.

Los alcoholes de vino han tenido una nueva subida de precio.

El 5.º día de matanza de cerdos en Madrid la Sociedad general de Salchicheros de Madrid tenía compradas unas 5.000 reses, a los precios de 75 reales arroba, 60 reses; a 78 y 1/2 reales arroba, 1.000 reses, y el resto hasta las 5.000 a 79 y 80 reales arroba.

El día 30 sacrificó 521 reses, y el 31, 474, no pudiendo servir los pedidos de los asociados por las causas que antes indicamos.

Se ha entregado al Ministro de la Gobernación una instancia, suscrita por los principales cosecheros y exportadores de pimiento de La Vera de Plasencia (Cáceres), protestando contra la especie vertida en algunos periódicos de que no puede molerse el pimiento sin mezclarlo con aceite.

Prueban ellos lo contrario, toda vez que, a pesar de ser el que en dicha región se cosecha más picante que el de Murcia, siempre lo han molido sin aceite, y muchos se prestarán, si fuese necesario, a molar cualquier clase de pimiento que se les presente sin mezclarlo alguno.

La diputación de Navarra viene dando repetidas pruebas de su entusiasmo por el progreso agrícola. Este año ha creado 23 parcelas de experimentación en diferentes puntos de aquella región.

El objeto de la creación es el de determinar las condiciones de fertilidad de los principales tipos de terreno de Navarra, y otro efecto la experimentación se verificará con cultivos de otoño y primavera, disponiendo un cuadro de experimentación de abonos en la forma apropiada a este objeto; apreciar las ventajas de la buena preparación del terreno para la siembra, y cuyo efecto se disponen dos clases de esta labor, una a 0,15 metros y otra a 0,25; estudiar el valor de las mejores variedades de cereales, de raíces y de tubérculos, sembrados al presente con las diversas clases del país o de otras importadas del extranjero. Y por último, verificar ensayos de cultivo de nuevas plantas convenientes al establecimiento de una buena rotación de cosechas, para lo cual, antes de adoptarlas en la práctica, es menester fijar bien las regiones de la provincia donde su cultivo será posible.

Los propietarios y Ayuntamientos ceden el terreno, comprometiendo a pagar los fondos necesarios para su cultivo, que se verificará en la forma que disponga el ingeniero agrónomo de la provincia. La Diputación pone la semilla y los abonos. Los productos quedan por el dueño del terreno.

Los vinos que llegan de Argelia obtienen pronta colocación a los precios de 18 a 22 francos hectólitro.

Para labrar las viñas con la mayor perfección y economía, no hay nada más práctico que el empleo de los arados vieiros y machos modernos descritos en el prospecto de la casa Andrés Rodrigo, de Zaragoza, que recibirán nuestros lectores con el presente número.

Además del Sindicato agrícola de Cambilés, en constitución en Reus, del que ya hemos dado cuenta, se intenta organizar otros tres en diferentes puntos de la región.

En Orensela Cámara de Comercio piensa constituir un Sindicato mercantil, y a este efecto procura conocer la rebaja del interés que le concedería el Banco, con objeto de trazar el plan del futuro Sindicato.

Es verdaderamente satisfactorio el desarrollo que adquiere el comercio español de exportación de frutas.

He aquí las cifras expresivas del número de kilogramos de frutas exportados en los nueve primeros meses de los años 1900, 1901 y 1902.

Frutas secas en general, 399.151.497,884 y 426.561; almendra en cáscara, 941.521, 937.933 y 1.232; almendra en pepita, 1.778.233, 1.896.891 y 2.794.062; higos secos, 1.145.312, 1.247.930 y 1.472.583; pasas, 15.194.909, 9.383.923 y 9.365.000; granadas, 1.099.104, 2.023.503 y 2.476.793; naranjas, 185.860.868, 179.494.271 y 253.291.127; yavay, 9.832.722, 9.494.108 y 10.563.324; frutas frescas en general, 16.812.135.135, 17.634.740 y 16.701.590 kilos.

El Oficial ha publicado las cifras detalladas de la cosecha de trigo en Francia, según la evaluación del Ministerio de Agricultura. Como de costumbre, este trabajo hará conocer las cifras definitivas de 1901. He aquí las cantidades provisionales de 1902 y las definitivas de 1901.

Hectáreas, 6.814.986 en 1902, 6.793.783 en 1901; hectólitros 124.293.601 en 1902, provisional, 109.753.810 en 1901 definitiva.

La evaluación provisional de 1901 dio la cifra de 10.923.036 h., y resultó un aumento de 2.550.774. La Asociación Nacional de la Molinería francesa, acusó para 1902 la cifra de h. 131.838.460, ó sea un rendimiento medio de h. 19,92 por hectárea y de 15.300 quintales. La diferencia entre las dos evaluaciones es, pues, de 10.601.859, de 1,59 por hectárea y de 1.240 quintales.

La semilla de origen da excelentes resultados en la alimentación de los caballos. Los dinamiqueros, cuyos caballos son notables por su buen aspecto, hacen sacar estas semillas, dándoles un puñado mañana y tarde, día por medio, mezclados en su ración de avena. Se ha reconocido que los caballos tratados de este modo se robustecen notablemente y que su pelo adquiere un brillo excepcional.

Mercados nacionales

Logroño. Se han terminado los trabajos de la vendimia, que ha resultado muy escasa la cosecha, y han dado principio a la siembra de cereales, en no muy buenas condiciones por la sequía.

Movimiento del mercado: Desanimado. Estado de la cosecha: De oliva, mediana. Trigo, fanega, 12 pesetas; alubias de rifaón, 22,50 idem; avena, 4,75 idem; cebada, 6,50 idem; nueces, 10 idem; habas, 8,50 idem.

San Clemente. La sementera se hace en seco, y el nolover perjudica los azafraneros, en los que sale poca roba. Candeal, 11,25 pesetas fanega; cebada 6 y vino tinto 2,50 pesetas arroba.

Vinos, al alza. Mensalvas. Falta agua para la siembra y para los pastos. Cosecha de uva, tercera parte que el año anterior. Hay 7000 fanegas de trigo a 10 pesetas, 60.000 de cebada a 5, 80.000 de algarrobas a 7,50, 4.000 ovejas a 14 y 3.000 carneros a 25.

Brihuega. Siembra inmejorable, y la cosecha de aceite promete ser buena. Trigo, 10,50 pesetas fanega; cebada, 6,75 y avena, 4,25.

Las lanas se han vendido en negro y blanco a 10 y 11 pesetas arroba. Requena. La cosecha de vino ha sido quinta parte de las ordinarias, y hoy se paga a 18 1/2 céntimos grado y arroba. De azafrán, medía cosecha, y sus precios han descendido desde 95 a 32 pesetas libra.

Uruñuela. Las viñas han dado dos tercios de cosecha, clase superior.

Dos Compañías han acaparrado 50.000 arrobas de uva a 3,50 y 1 real.

Vino en la actual cosecha, a 2,50 pesetas cántara, y en Cenicero a 3 pesetas los 16,04 litros, con tendencia a mejorar; trigo, 43 reales fanega, y cebada, 24 a 25.

Don Benito. Trigo rubio ó fuerte superior, 43 a 44 reales fanega. Idem id., 42 a 43 idem.

Idem blanco ó pinto; 41 a 42 idem. Idem albar ó blanquillo, 40 a 41 idem.

Idem albar, 39 idem. Centeno, 36 idem. Cebada, 24 a 25 idem. Avena, 18 a 17 idem. Habas, 8 a 7 idem. Panizo, 49 a 48 idem. Bellotas, 24 a 25 idem. Garbanzos gordos, 100 a 140 idem. Lana fina negra, 60 a 62 reales arroba. Idem blanca, 65 a 85 idem.

Idem basta, 60 a 64 idem. Aceite, 34 a 36 idem. Vino, 15 idem.

Zaragoza. Precios de plaza: Trigos.—Catalán monta, de 37,00 a 37,50 pesetas el calz. ó sean los 179,33 litros.

Hembrilla, de 35,00 a 35,50 id. id. Huerta, de 33,00 a 34,00 id. id.

Cebada, de 20,00 a 22,00 idem los 187 litros. Harinas.—Fuera superior, de 37,50 a 33,00 pesetas los 100 kilos. Blanca, de 35,00 a 36,00 id. id. Más inferior panificable, de 33 a 34 id. id.

Huesca. Continúa la vendimia, que este año se lleva a cabo con gran lentitud por hallarse el fruto retrasado en su madurez.

Escaso se creía el rendimiento ocasionado por los frios de la primavera y por las tormentas del verano; pero la realidad demuestra por desgracia que los calculistas se han quedado cortos, pues resulta la cantidad de fruto mucho menor de lo que se suponía.

La calidad del vino dependerá del cuidado que se tenga en la fermentación, tarea que debe ser cuidadosamente dirigida por los vinicultores.

Barcelona. Las últimas noticias recibidas nos hacen conocer que los compradores estaban retraídos, siendo las operaciones muy reducidas.

Se vendió Salinas Sigüenza a 43 y Burgos 42 1/2. Llegaron por ferrocarril 61 vagones de trigo, 1 de cebada, 4 de harina y 1 de habas.

Alba de Tormes. Se vio poco ocurrido el mercado de ganado último. Los precios que rigieron fueron los siguientes: bueyes de labor, de 1.500 a 2.500 reales; novillos, de 3.000 a 4.000; añojos, 1.000; vacas cotrales, 900; cerdos al destete 25 a 40, de 6 meses, 130, de un año, 240, y cebones, 52 rs. arroba.

Avila. El mercado de harinas tuvo bastante animación en la última semana. Los precios siguen sostenidos con alguna tendencia al alza.

Las expediciones por ferrocarril consistieron en 8 vagones para Andalucía. La extra cilindros se cotiza a 34 pesetas 100 kilos, H. C. a 30, 1.º de piedras al detall a 16 reales arroba, panadera 15 1/2 y 3 a 13.

Las existencias de salvados escasean. Las operaciones de venta fueron de unos 50.000 kilos que salieron por la línea del Norte.

La tendencia es al alza y la demanda es animada. Los precios oscilan desde 6 1/2 a 9 reales arroba, según clase.

Almería. Movimiento del mercado: El de uva de embarque puede darse ya por terminado.

Salidas. En el día de hoy han sido exportados barriles 1.051.464 para el extranjero. Alza en los precios: De la habichuela.

Baja en los precios: De la patata. Aarina de primeros, arroba, 6 pesetas; idem de segunda, 5 idem; trigo, fanega, 13,50 idem; garbanos, 6,75 y 6,25 idem; maíz, 9,50 idem; habas, 11 idem; garbanos, 35 idem; patatas, 6 y 5 idem arroba; vino tinto, 8,25 idem; idem blanco, 8,50 idem; aceite, 10 y 12 idem; lana blanca, 12 idem; idem negra, 11 idem.

Fuentepeyayo. Aspecto del campo: Los labradores han terminado por completo la siembra de cereales, la cual se ha hecho en buenas condiciones por tener la tierra suficiente sazón.

Erigo, fanega, 10,50 pesetas; centeno, 7,50 idem; avena, 5,25 idem; cebada, 6,50 idem; garbanos, de 90 a 140 idem; patatas, arroba, 1 idem; algarrobas, fanega, 7,25 idem.

Medina. Entraron 200 fanegas. Trigo de 43,25 a 43,50 reales las 94 libras. Tendencia de mercado, firme. Tiempo de lluvias.

Árvalo. Entraron 200 fanegas. Trigo, a 42,50 reales las 94 libras. Centeno, de 37 a 28 reales fanega. Cebada, de 21 a 24 id. id.

Algarrobas, de 29 a 30 id. id. Tendencia del mercado, sostenida. Tiempo de frío.

Estado de los campos, bueno. Valladolid. Almacenes del Canal.—Entraron 600 fanegas de trigo, que se pagaron a 43,25 reales.

Almacenes del Arco de Ladrillo.—Entrada y cotización de granos en el día de ayer: Trigo superior 100 fanegas, a 43,50 reales las 94 libras.

Idem bueno 150 id. id. Centeno 100 id. id. Harinas.—Se cotizan las más selectas del sistema de cilindros, a 35 pesetas.

Clases blancas y buenas, a 35 1/2 id. Idem corrientes, a 32 1/2 id. Idem de segunda buenas a 30 1/2 id. los 100 kilos y con saco en esta Estación.

Almagro. Aspecto del campo: Muy triste por la sequía que cada vez agrava más el problema agrícola, pues la siembra no nace por falta de jugo, perdiéndose la mitad de la siembra.

Movimiento del mercado: Esto no decae en el movimiento de exportación de patatas, vinos, cebada y pimientos, estos son los últimos vinos porque los helos los han matado a lo mejor, de no haber helado en un mes el hortelano saca un tercio más de productos.

Trigo, fanega 11,25 pesetas; centeno, 8,50; panizo, 9,75; cebada, 5,50; garbanos, 37,50; tites, arroba 9,50 pesetas; garfín, 10,00; alubias, 4,75; patatas, 0,85; vino, 2,75; aguardiente, 11,50; vinagre, 2,00; aceite, 10,00; lana blanca, 12,00; cerdo en pie, 11,50; azafrán, libra, 50 pesetas.

Mercados extranjeros

El 11 del presente Octubre tuvo lugar la apertura oficial de la Exposición que la Société départementale de encouragement à l'Agriculture de l'Hérault ha organizado en dicha villa. El objeto principal del Concurso, por más que en él figuraba una buena sección de maquinaria agrícola, con instalaciones de floricultura, frutería, vinicultura y aves, era la aplicación directa del alcohol a todos los usos industriales y domésticos.

Durante la Exposición, que se ha cerrado el 21, se han dado conferencias sobre el alcohol y sus aplicaciones por eminentes personalidades, se ha celebrado un Congreso regional vinícola donde han acudido representantes de muchas sociedades y sindicatos, y se ha celebrado un acto en el que se ha celebrado una corrida de toros.

En un elegante galería estaba la instalación de los automóviles movidos por el alcohol y se han hecho numerosas experiencias para poner de manifiesto los progresos realizados en poco tiempo para la utilización del alcohol en el alumbrado, calefacción y fuerza motriz.

Dejando de lado todo lo que no es el alcohol y sus aplicaciones, asunto que entraña hoy quizá la resolución definitiva del problema vinícola y azucarero en todos sus manifestaciones, nos fijaremos de preferencia en lo que ha sido el verdadero objeto de la Exposición.

En una elegante galería estaba la instalación de los automóviles que se comprendía por la variedad y lujo de los modelos que han exhibido los más reputados constructores, pero lo que realmente llamaba la atención de los visitantes y que puede decirse que es el objeto de la Exposición era el departamento de los motores, no-notabilísimos todos, y principalmente la sala de los aparatos destinados a la calefacción y al alumbrado.

Innumerables lámparas de todos sistemas y variedades a cual más perfeccionadas y económicas, se confundían con toda clase de instrumentos y útiles para la calefacción y para el alumbrado. Se veían allí hornillos, planchas, caloríferos, etc., verdaderas novedades presentadas con exquisito gusto artístico.

La utilización industrial y comercial del alcohol puede asegurarse que ha recibido su sanción en el concurso de Montpellier, segundo en su género que ha celebrado Francia. Las experiencias hechas para la iluminación de algunas salas, grandes salas y fachada del teatro la noche del 14, han demostrado que el alcohol puede figurar dignamente al lado del gas de hulla, del acetileno y luz eléctrica.

El alcohol se emplea desnaturalizado para usos varios, carburado para otros, es decir, mezclado con cierta cantidad de bencina que aumenta su potencia calorífica y luminosa. Las lámparas de alcohol presentadas al concurso comprenden un gran número de tipos y se diferencian por el principio que las inspira. Las unas son idénticas a las que se emplean para el alumbrado en incandescentes y otras las más numerosas que figuraban en la Exposición, y en algunas iluminaciones y proyecciones se han practicado.

Su mecanismo es sencillo. El alcohol contenido en un depósito se escapa por diversos orificios que atraviesan una parte del aparato, calentada por diferentes medios, donde se volatiliza, mezclándose con cierta cantidad de aire, para quemarse luego en el punto de salida, encima del cual está emplazado el manguito que el calor de la llama lleva a la incandescencia.

Según el modo de vaporización del alcohol, es decir, según el sistema de calentamiento, se distinguen cuatro tipos de lámparas: primera, cuando el alcohol es asistido por una lamita permanente; segunda, cuando lo es por una llama derivada; tercera, cuando lo es por la llama directamente, y cuarta, cuando para producir dicho efecto se emplea una varilla metálica conductora calentada por la llama.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y sus aplicaciones en Francia y Alemania, falta ahora resolver el aspecto económico de la cuestión y sin el cual solamente los que no tengan que satisfacer derechos de consumo y otras gabelas podrán utilizarlo.

El alcohol desnaturalizado se vende en Francia de 50 a 70 céntimos el litro, esto es, casi a doble precio que el petróleo, y en Alemania su precio es de 25 céntimos. La diferencia de coste explica el por qué en la última de dichas naciones el consumo de alcohol aumentó fabulosamente de día en día, mientras que en la primera, a pesar de los portentosos esfuerzos realizados, queda estacionado ó decrece. El comercio y la industria, como hemos visto, han dicho ya su última palabra. Toca ahora a los Gobiernos hacer desaparecer las dificultades en la circulación y venta abaratando su precio.

Los resultados de la Exposición-concurso no han podido ser, pues, más brillantes. Resueltos quedan todos los problemas de la utilización del alcohol con calefacción, alumbrado, calefacción y fuerza motriz, pero como decíamos no hace muchos días al ocuparnos del alcohol y

Para los Agricultores.

El Hortelano Moderno, por Ferrández, Ingeniero Agrónomo.—Precio, 3 pesetas...

Para los Vinicultores.

La obra más notable sobre elaboración de vinos tintos y blancos es la del célebre Ottavi. Resuelve todas las dudas y es un excelente guía para el vinicultor.—Precio, 8 pesetas.

Para los Ganaderos.

El Ganado Vacuno, por González Pizarro Profesor de Veterinaria de León; precio, 4 pesetas.

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 a cabo por muchos agricultores...

Calle de la Lorería, 3.—BILBAO



Telégramas: Heredia-Vinos.—Madrid.

Grandes Bodegas en Haro.—La más acreditada marca de vinos finos españoles tintos y blancos.

ABONOS QUÍMICOS ESPECIALES PARA CADA TIERRA Y CULTIVO

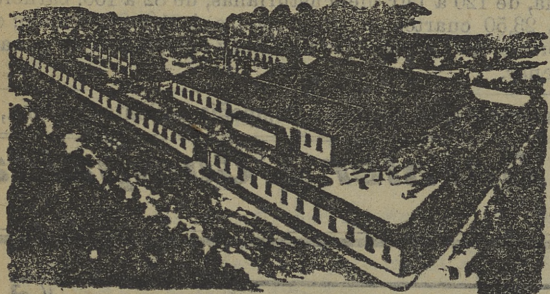
PRIMERAS MATERIAS PARA SU PREPARACIÓN

Tanto las fórmulas de abonos completos para cada cultivo como las primeras materias, Nitrate de sosa, Sulfato de amoníaco...

se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

Esta casa practica los análisis de las tierras para determinar las correspondientes fórmulas de abonos, siempre que los pedidos sean de alguna consideración.

QUÍMICOS Y AGRÓNOMOS CONSULTORES DE ESTA CASA. El Director y Redactores de LA AGRICULTURA ESPAÑOLA.



LA ALBION

GRAN FABRICA A VAPOR (CON REAL PRIVILEGIO)

De The Spanish Wino Cork Company Limited

MARCA

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para vinos, aceites, uvas, acetunas, etc., desde el barril más pequeño hasta el boteco.

Especialidad en botecos de todas clases. Suocursales en Manzanos, Valdepeñas (Ciudad Real). Exaectitud de calidad.—Perfección.—Solidez.—Economicidad.

Variedades de patata seleccionada para siembra.

ESTACION EXPERIMENTAL AGRICOLA DE CACÁBELOS—LEÓN

VARIETADES SEMI-TARDIAS

Magnum bonum, Bola de oro, Flor de melocotón, Professor Maercker.

VARIETADES TARDIAS

Gigante azul, Elefante blanco, Docteur Frogos, Marjolin Tétard.

Patata de gran rendimiento, conservación y resistencia a las enfermedades. Se sirven surtidos de 2, 4, 6 y 8 variedades en cantidades de 2 kilos de cada clase, 5 y 10 kilos.

NICANOR ARIAS DEL VALLE.—Ordoño (León)

MIRAT É HIJO—SALAMANCA

16 MEDALLAS DE PREMIO ÚLTIMA RECOMPENSA

MEDALLA DE ORO

EN PARÍS, 1900

por la instalación de agricultura.

PRIMER ALMAGÉN DE

GARBANZOS DE CASTILLA

Gran fabrica de abonos químicos y minerales para todos los terrenos y cultivos. Riqueza fertilizante garantida con arreglo a la Ley de abonos de 80 de Septiembre de 1900.

CRÉDIT LYONNAIS

FUNDADO EN 1863

SOCIEDAD ANÓNIMA

Capital: 250 millones de francos completamente desembolado.

AGENCIA DE MADRID

DIRECCION TELEGRÁFICA:

CREDIONAIS

El Crédit Lyonnais de Madrid se encarga, por cuenta de su clientela, de las operaciones siguientes: Compras y ventas de valores públicos a plazo y al contado...



TALLERES DE RAMON GIRALT

ESPECIALIDAD EN LOS ARADOS GIRALT (PRIVILEGIADOS)

Presentados en la Exposición de Industrias Modernas de Madrid y Agrícolas de Barcelona y México...

Despatchos: San Pelayo 10 y Mallorca, 2.

Construcción de forjas para Arados, Instalaciones completas de fabricas de aceites...

Esencia de colk

Insecticida MATA-LANGOSTA CAZAVILLA. Para combatir con éxito la pligra, ortigas, cataratas y toda oropela...

EL AGUILA

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

PRECIO FIJO

3, Preciados, 3 (esquina a la de Tetuán)

Cultivo de las abejas

Gran establecimiento de apicultura movilita. E. de MERCADER BELLOCH

Cervantes, 1, y San Francisco, 2, Gracia (Barc.º)

Se remiten Catálogos gratis, así como muestras de El Colmenero Español, periódico dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas...

EXTRACCION DE ACEITES DE ORUJOS DE ACEITUNA

Instalación completa para el tratamiento diario de 6 metros cúbicos (9.900 kilogramos de orujo) por 7.500 pesetas.

Instalaciones completas para el tratamiento de 3 metros cúbicos (1.950 kilogramos diarios) por 4.000 pesetas.

Las mismas en molinos que tengan caldera de vapor se construyen por 8.000.

Todas con el Agotador Pérez de Gracia, con privilegio por 20 años.

Talleres de Calderería: Campo de Madre de Dios, 21

INCUBACION ARTIFICIAL

Incubadoras y madres (Pattie State), usadas y adoptadas como modelo por el Gobierno de los Estados Unidos.

¡343 primeros premios en Exposiciones y concursos!

La última vez en la Internacional de Bruselas en Febrero del año actual.

Catálogo y detalles al representante general para España, S. de la Torre, Orellana, 10,

TALLERES DE CALDERERIA

DE PANADES Hermanos

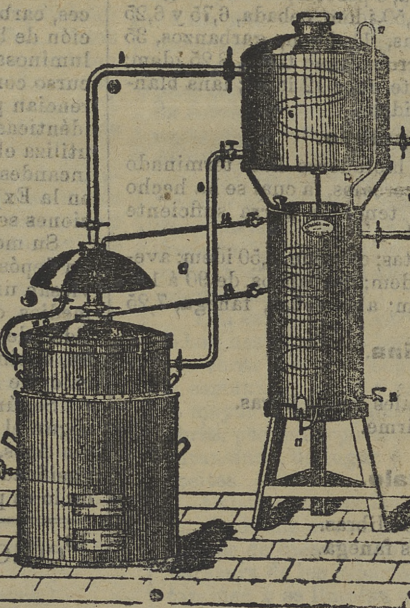
San Pació, 16, y Diputación, 463, Barcelona

Construcción de aparatos de destilación continua para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas...

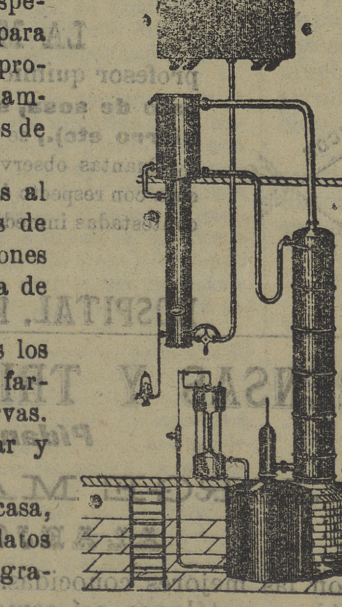
Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan para la producción de alcoholes rectificadas de 40 a 41, de clase fina superior.

Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desee producir. Alambiques especiales para caña y toda clase de aguardientes...

Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desee producir. Alambiques especiales para caña y toda clase de aguardientes...



Nuevo alambique destilador.



Aparato de rectificación.

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

PANADES, Hermanos

Pídanse catálogos del año corriente.

Centro Ampelográfico Gallego

Medallas de Oro y Plata en varias Exposiciones

VIVEROS Y PLANTACIONES

EN LA RUA DE VALDEORRAS, MONFORTE Y QUIROGA (GALICIA)

F. CRESPO CASANOVA Y GALLOSO

Centro especial de las mejores vidias americanas y vinífero-americanas para toda clase de tierras.

Injertos. Medio millón en garrachas, Prieto picudo, verdejo, Aramón Mandó, Pedro Jiméñez, Malvasía, Cariñena, Sumoll, Morrastel, Argonés y otras clases selectas.

Sobre Rupestris Lot, Rupestris Gairinal, Rupestris Martín, Rupestris Ganón, Aramón, Rupestris números 1 y 2, Pinot X, Rupestris Murvédor, Rupestris, Borriçon X, Rupestris Riparia X, Rupestris 101, 14 2.906 y 3.300 y Riparia; Mirones de estaca y barbados de estos portainjertos.

Véase en este Centro y varias librerías.

Correspondencia: Dario F. Crespo (Galicia), Rúa de Valdeorras.

Para ornamentos de fruto exquisito.

SERVICIOS DE LA COMPANIA TRANSATLANTICA DE BARCELONA

Línea de Filipinas

Trece viajes anuales, saliendo de Barcelona cada cuatro sábados...

Línea de Cuba y Méjico

Servicio del Norte. Servicio mensual a Veracruz, saliendo de Bilbao el 16 de Santander...

Línea de Venezuela-Colombia

Servicio mensual, saliendo de Barcelona el 11, el 18 de Málaga, y de Cádiz el 15 de cada mes...

Línea de Buenos Aires

Servicio mensual saliendo de Barcelona el 2 de Valencia el 8 de Málaga el 5 y de Cádiz el 7 de cada mes...

Línea de Canarias

Servicio mensual, saliendo de Barcelona el 17, el 18 de Valencia, el 19 de Alicante y de Cádiz el 22 de cada mes...

Línea de Fernando Poó

Servicio bimestral, saliendo de Barcelona el 25 de Enero y de Cádiz el 30 y así sucesivamente...

Línea de Tángier

Salidas de Cádiz: Lunes, Miércoles y Viernes. Salida de Tángier, Martes, Jueves y Sábado.

Table with columns: CIGARROS, Precio de la cajita, Precio de la unidad, and CIGARROS, Precio de la cajita, Precio de la unidad.

Cajetillas (Señoritas) de 20 cigarrillos, a 1,10 pesetas.—Idem (Mecánicos) id., id., a 0,45.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA

Proveedor de la Asociación de Agricultores de España. Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores...

Especialidades que se recomiendan, disponibles en grandes cantidades. Albergueros.—Variedades las más exquisitas...

VIDES AMERICANAS (PORTA-INGERTOS). Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos...

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Esta casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expande.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN BLOQUE (ALAVA)

Excmo. Sr. Marqués de Riscal. Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

Precios en la estación de Cenicero

Table with columns: VINO EN SU, Precio, and Pasa.

PÉDIDOS: Pueden hacerse al Administrador en Elicego (Alava), Mr. G. Richard, dirigiéndose las cartas por Cenicero...

Depósitos en España

- List of wine depots in various Spanish locations like Alcañete, Almería, Avilés, Badajoz, Barcelona, etc.

ADVERTENCIAS.—La procedencia legitima de estos vinos se acredita con la marca cuya reproducción aparece en las botellas...