

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 XIX

Miércoles 12 de Febrero de 1896

NÚM. 1727

ENFERMEDADES DE LA VIÑA

LA PIRAL Ó ARAÑURLO, LA PULGUILLA Y LA ANTRACNOSIS

Llegado el momento de comenzar las labores culturales del viñedo, y al propio tiempo el de combatir ciertas plagas que atacan al precioso arbusto, me propongo dar una idea de los métodos más en uso en aquellos países, en los cuales se da á estos asuntos la capital importancia que encierran, pues serán reducidos los esfuerzos del viticultor que, laboreando perfectamente la viña, desatienda los consejos de la ciencia agronómica, que ordena poner coto á la propagación de los parásitos de la vid, si no se quiere perder cien por ahorrar dos, si ahorro se puede llamar á la pérdida tan notoria; pero ésta suele ser la frase sacramental de nuestros agricultores, con la que se consuelan de los daños sufridos.

Seamos prevenidos, y no tendremos que llorar pérdidas irremediables.

No ignoro que los consejos que voy á dar á los viticultores serán atendidos por los menos, pues hacer oídos de mercader á los buenos consejos es costumbre inveterada entre la gente del campo; pero si alguno los atiende, habré prestado un servicio á mi clase, pues otros le seguirán por el buen camino al ver los resultados obtenidos.

**

Concretando estas líneas á los medios para combatir las tres enfermedades con que se encabeza este artículo, y comenzando por el primero de los parásitos, el arañuelo, y prescindiendo de aquellos remedios que, siendo eficacísimos, entendemos son de ejecución difícil ó costosa, tenemos, en primer lugar, el tratamiento de las cepas por el vapor de agua, con cuyo fin se construyen unos generadores de vapor, que proyectan éste sobre la planta, y de esta suerte se destruyen los gérmenes del mal, alojado debajo de la corteza muerta y entre las requiebrajuras del tronco de la cepa.

M. Chalier ha propuesto, y según personas peritas, ha dado buenos resultados, embadurnar la cepa con una solución ó caldo, compuesto de 100 litros de agua, 10 kilos de ácido sulfúrico y 2 kilos de hiposulfito de sosa.

Este remedio sólo sirve para combatir la piral.

Para destruir los gérmenes que se hallan alojados debajo de la corteza vieja y en las grietas del tronco de la cepa, cuyos gérmenes perpetúan las plagas de un año para otro, se ha empleado la torrefacción ó ligero tostado del tronco y ramas del arbolito por medio de la llama proyectada por lámparas dispuestas con tal fin; pero este método resulta costoso y no exento de peligros cuando se aplica sin exquisita prudencia por parte del obrero á quien se le confía la operación.

Contra la pulguilla se pueden utilizar con notorio éxito los abrigos de invierno. Fué aplicado, según tengo entendido, por vez primera en la provincia de Málaga por mi querido compañero D. Casildo Azcárate y Fernández, profesor de Patología vegetal en la Escuela de Agricultura.

Los abrigos ó nidos empleados por este señor, fueron las hojas del palmito, cogidas en los brazos de las cepas, cuyas hojas, una vez llenas de la pulguilla, se sumergían en agua hirviendo, y después se dejaba secar la hoja y servía de nuevo.

Los insectos recolectados de esta suerte, los comían las aves de corral con verdadera avidéz.

En nuestro país podrían disponerse los abrigos de otra manera adecuada, como con trozos de caña, en cuyo interior se metiese algo de paja larga ó heno, etc., pues el fin es proporcionar un abrigo ó refugio á la pulguilla, al que acuda y se le pueda destruir fácilmente.

**

La antracnosis se previene mejor con los remedios curativos que con los preventivos, y como nos hallamos en la época de aplicar los primeros, veamos los dos medios que han alcanzado más éxito.

El primero consiste en un caldo compuesto de 10 litros de ácido sulfúrico y 100 de agua, vertiendo aquél sobre ésta, y el

segundo se prepara mezclando convenientemente las materias siguientes:

Sulfato de hierro..... 50 kilos.
Acido sulfúrico (vertido sobre el sulfato)..... 1 litro.
Agua caliente..... 100 litros.

Da mayor resultado este último caldo, ideado por P. Skawinski; pero en mis ensayos comparativos, efectuados con las dos fórmulas, no hallé diferencias apreciables entre uno y otro método, si bien es cierto que la última no la apliqué en caliente, como ahora se aconseja.

Ambos caldos pueden darse á la cepa con una brocha, ó utilizando los pulverizadores.

Los efectos de este tratamiento se reducen á retrasar la vegetación de la vid, que pronto se repone de su paralización momentánea, para pujar con más fuerza y lozanía.

VÍCTOR C. MANSO DE ZÚÑIGA.

UN ENEMIGO DE LA RIQUEZA PÚBLICA

La *Epoca*, como si el capital no estuviese en España hace años alejado de toda empresa industrial, ha querido, sin duda, estimular el deseo del público hacia el papel del Estado, insertando en sus columnas un suelto, en el cual, de modo claro y para que todos lo entendamos, especifica el tanto por ciento que se obtiene de renta, según los precios de cotización á que se adquieren los títulos de las diversas clases en que aquél se divide.

Tiene razón el conspicuo diario conservador: el beneficio es por extremo satisfactorio, pues el dinero reditúa siempre más de un 5 por 100, llegando á veces hasta un 6,20 y 6,50, según los precios de compra, y para el capital no es un grano de anís obtener una renta segura sin riesgos ni peligros, sin trabajo de ninguna clase y hasta sin esfuerzo intelectual, porque sabido es que no se requiere una inteligencia excepcional para cortar el cupón, llenar por duplicado una factura impresa, que facilita el Banco de España, y cobrar los réditos, con los cuales se vive holgadamente sin cuidarse de nada, hasta el trimestre inmediato en que se vuelve á las andadas.

Pero aquí precisamente es donde disentimos de la opinión sustentada por el periódico ministerial; porque esas mismas facilidades, esos mismos beneficios, esas mismas seguridades que, al parecer, ofrece el empleo del dinero en papel de la Deuda, y hasta esas mismas esperanzas de mejoría en el crédito público, que ha de hacer aumentar el capital de los rentistas en días más bonancibles, son causa de que el dinero se aleje de la agricultura, se separe de la industria y huya del comercio y de los negocios, de todo aquello, en fin, que implica trabajo, para refugiarse en la Deuda, donde no hay malos años, ni quiebras, ni falsías, ni malos corresponsales que se queden con el dinero del prójimo.

Cada 100.000 pesetas de capital efectivo pueden producir 6.000 ó 6.500 de renta al año, ó sean 100 duros al mes, sin luchas ni quebrantos. ¿Quién ha de ser el necio que arriesgue su dinero en empresas de ninguna clase, cuando está ahí el Estado que garantiza una renta saneada y segura por poco dinero?

Verdad es que, para obrar tal milagro en favor de los rentistas, ese mismo Estado se ha visto en la necesidad de imponer crecidos tributos á los contribuyentes; que, por virtud de tan excesiva tributación, se van secando á paso de carga todos los veneros de riqueza del país, y que el día en que, viéndose los contribuyentes en la imposibilidad de satisfacer las crecientes exigencias del fisco, opten por abandonar sus fincas y darse de baja en el ejercicio de sus respectivas industrias, ya veremos á qué se reducen esas ventajas de que hoy disfrutan los tenedores de papel de la Deuda y adónde va á parar la garantía que les ofrece el Estado.

Desde el año 1875 al 1895, ambos inclusive, la Hacienda ha embargado 1.932.475 fincas por falta de pagos de las contribuciones.

Esas fincas pertenecen, como es sabido,

al pequeño agricultor, que ni puede pagar los enormes tributos que pesan sobre la propiedad rústica, ni siquiera puede vivir, siendo natural consecuencia de semejante aflictiva situación, el hecho tristísimo de haber emigrado, en los últimos veinte años, 650.000 españoles, que han ido á buscar á países extraños la vida que no encuentran en el suyo.

La tercera parte de las fincas embargadas están en el más completo abandono.

Después de esto, dígasenos si no hay motivos más que sobrados para augurar un próximo y grave conflicto para España, de persistir, durante algún tiempo, en la marcha seguida hasta aquí por nuestros hacendistas.

Y lamentamos de veras la excitación que el periódico conservador antes citado dirige á los capitalistas para que lleven á la Bolsa su dinero, porque si bien es verdad que esto animaría el mercado, favoreciendo las contrataciones, es seguro también que, en un país pobre como el nuestro, y no muy dado al trabajo, ese dinero faltaría á la riqueza general de la nación, que hoy se ve obligada á soportar el yugo de multitud de empresas extranjeras, por no contar entre sus ciudadanos con elementos propios para el desarrollo de su agricultura, industria y comercio.

LOS MERCADOS DE VINOS en Inglaterra

El mercado de vinos y espíritus continúa bastante encalmado en Londres y en los principales centros de provincias del Reino Unido. Sin embargo, como las existencias en depósito continúan despachándose, aunque con lentitud, sin interrupción, para satisfacer las necesidades del consumo, es evidente que la calma reinante en las transacciones del comercio al por mayor durará poco, y que pronto volverá á darse órdenes de embarque de consideración. Ya se empieza á notar esta tendencia en algunos puntos del Norte, como Liverpool y Edimburgo.

Por otra parte, continúan efectuándose ventas públicas de alguna importancia.

En la verificada la semana última, por intermedio de los corredores Sres. Southard y C.^a, los principales lotes presentados obtuvieron los precios siguientes: 36 bordelesas y 12 medias de cognac egipcio, extra, de pura uva, realizadas á razón de 2 chelines y 8 peniques, á 2 chelines y 11 peniques por galón.

13 bordelesas y 13 medias de cognac francés, á 1 chelín y 7 peniques ídem.

10 bordelesas de cognac francés, de distinta marca que el anterior, á 1 chelín y 9 peniques ídem.

26 bordelesas de cognac francés, de distinta marca que los anteriores, vendidos de 2 chelines y 4 peniques á 2 chelines y 5 peniques ídem.

4 bordelesas de cognac francés, de 1891, á 4 chelines ídem.

5 bordelesas de cognac francés, del año 1890 é igual marca que el anterior, á 5,50 chelines ídem.

5 bordelesas de cognac español, realizadas de 1 chelín y 5 peniques á 1 chelín y 6 peniques ídem.

100 bordelesas de imitación y Oporto, de la *Natoma Vineyard Company*, de San Francisco de California, cotizadas de 1 chelín y 11 peniques á 2 chelines ídem.

161 pipas de Oporto legítimo, de diferentes clases y marcas, vendidas de 11,25 á 13,25 libras esterlinas por pipa.

10 pipas Oporto, Bom Retiro, cosecha de 1893, cotizadas de 28 á 30 ídem ídem.

14 pipas y 12 medias, Jerez amontillado, vendidas de 26 á 30 libras esterlinas por bota.

34 medias, corriente color, graduación inferior á 17°, cotizadas á 5,25 ídem ídem.

5 botas Jerez viejo, pálido, muy seco, fuerza alcohólica superior á 17°, realizadas á 15 y 15,50 ídem ídem.

5 botas Jerez viejo, amoroso, pálido, graduación superior á 17°, vendidas á 15,50 ídem ídem.

2 botas Jerez pálido, seco, á 23 ídem ídem.

3 botas Jerez viejo, pálido, á 28 ídem ídem.

5 botas y 10 medias Jerez solera, muy pálido y seco, á 20 ídem ídem.

8 botas y 8 medias oloroso superior, cosecha de 1866, á 26 ídem ídem.

8 botas y 8 medias amoroso, á 26 ídem ídem.

2 botas y 6 medias amontillado viejo, á 36 ídem ídem.

2 botas y 6 medias amontillado viejo, muy seco, á 40 ídem ídem.

2 pipas Tarragona, mistela negra, á 6,50 libras esterlinas por pipa de 115 galones.

14 pipas Tarragona, distinta marca que el anterior, de 7,25 á 7,50 ídem ídem.

3 pipas Tarragona, otra marca, á 6,50 ídem ídem.

6 pipas Tarragona, otra marca, á 8 ídem ídem.

1 pipa y 6 medias Tarragona, igual marca que las anteriores, á 8,50 ídem ídem.

2 pipas tinto Barcelona, imitación Borgoña, á 8 ídem ídem.

1 pipa Barcelona, distinta clase y marca, á 10 ídem ídem.

12 medias pipas tinto australiano, fino, al tipo de 3 chelines y 3 peniques por galón.

Para hoy hay anunciada otra subasta, en la que el corredor Sr. J. W. Bashford presentará, entre otras partidas, 38 pipas, 32 medias y 16 cuartas de Oporto; 7 botas, 18 medias, 5 cuartas y 11 octavas de Jerez; 15 pipas, 58 medias, 4 cuartas y 11 octavas de Tarragona; 135 bordelesas, 291 medias, 4 octavas y 120 cajas de cognac francés de diferentes marcas, y 3.911 docenas de botellas Jerez, Oporto, Claret, etc., etc., de diferentes clases, marcas y procedencias.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 9 de Febrero de 1896.

POR LA AGRICULTURA

La Cámara agrícola de Salamanca es de opinión que las Diputaciones castellanas deben incluir entre las peticiones que dirijan á los Poderes públicos:

La reforma de la sanción penal que señalan los vigentes reglamentos de las contribuciones é impuestos, con el objeto de limitar la penalidad de encargar su imposición á Autoridades que ejerzan sus atribuciones, en virtud de facultades emanadas de una ley, y de que se dicten reglas claras y precisas, de procedimiento, para la justa y legítima defensa del contribuyente, poniéndose aquélla en armonía con los principios jurídicos y políticos consignados en la Constitución.

La penalidad vigente, por la forma en que se impone, pugna con la declaración de derechos consignada en la Constitución del Estado y con la doctrina jurídica que la ciencia de Derecho tiene sancionada en materia procesal. La Constitución declara solemnemente en su art. 10, que jamás se impondrá la pena de confiscación, á pesar de lo que, por el art. 298 del reglamento de Consumos vigente de 21 de Junio de 1889, incurre en la pérdida de las caballerías el defraudador de dicho impuesto que ejecuta el acto con las circunstancias que dicho artículo determina.

A tal exageración se ha llevado en los reglamentos la defensa de los intereses del Fisco, que ha venido á crearse un *despotismo económico*, opuesto al desarrollo y al progreso de todas las formas del trabajo, siendo necesario de todo punto reformar la sanción penal administrativa, opuesta á los principios jurídicos y políticos consignados en la Constitución, respecto á la libertad y derechos del ciudadano y á la Administración de justicia.

Cuanto han pasado por el Ministerio de Hacienda de veinte años á esta parte, no han sido más que arbitristas; y al establecer nuevos impuestos, han dictado unos reglamentos cuya penalidad es verdaderamente horripilante.

En la vida moderna, á impulsos de un socialismo que viene de arriba, el Fisco aprieta los tornillos hasta donde cree necesario, para hacer efectivos los impuestos que exige nuestra organización social, político-económica, á costa de cuantos intereses individuales existen en la sociedad ó sean la propiedad, la agricultura, la industria y el comercio, y de los consumos que afectan á la clase más pobre y más numerosa en la sociedad, que son los obreros agrícolas y de la ciudad.

EL BUEN PAN

Con este título, el conocido escritor M. Yves Guyot, ha publicado un artículo, notable por los razonamientos que en él se aducen, y con los cuales nos hallamos en un todo conformes. Dice así:

«Los Doctores Galippe y Barré publicaron no ha mucho, en la *Bibliothèque aide mémoire*, dos volúmenes titulados *El Pan*. El Dr. Galippe es un ente original, que trató de probar en otro tiempo que Mooreau, herbolario de Saint Denis, fué guillotinado equivocadamente, puesto que no pudo envenenar á sus esposas con sulfato de cobre.

«Esta vez, los Doctores arriba mencionados han participado á la población que, cuando comía pan blanco, en vez de alimentarse, se condenaba al hambre, y, aunque nadie lo había notado hasta ahora, dichos señores, sin respetar en lo más mínimo esta ilusión, demostraron que ir á casa del panadero á buscar pan de primera calidad, equivalía á carecer del sustento principal. Sabido es que los higienistas tienen por costumbre no guardar miramientos á las personas que, sin obedecer sus prescripciones y creyéndose con buena salud, se alojan, visten, comen, beben y duermen á su antojo.

«El Dr. Tarnier, en un prólogo que precede á ambos volúmenes, atribuye al pan blanco «la despoblación de Francia, la disminución de la talla de sus habitantes y la impresionabilidad excesiva de nuestro sistema nervioso»; lamentándose, por estas razones, de no tener el pan de otros tiempos (en los cuales la mitad de Francia estaba hambrienta), sin por esto remontarse hasta el pan inferior de la Edad Media. Con tal motivo, el Doctor mencionado invita á las mujeres á confeccionarlo por sí mismas cada quince días, y afirma que la flor de harina da un pan «cuyas cualidades nutritivas y sabrosas son muy medianas».

«Las declaraciones amenazadoras de los tres anabatistas del pan moreno no habrían hecho gran efecto encerradas en sus libritos; pero evocando la autoridad del *Boletín de la Sociedad de Agricultura de San Florentin* (Jonne), el cual, en su número de Octubre de 1891, publicó un artículo de M. Lemaître, afirmaron solemnemente «que era conveniente excluir de la fabricación la harina que ha pasado por los cilindros y hace el pan blanco, debiendo reservarse exclusivamente la de las muelas, que lo hace moreno».

«De algunos años acá, todos los molineros franceses han renovado los viejos y clásicos útiles, desapareciendo, por lo tanto, las muelas y su tic-tac. Los propietarios de las canteras de piedras molares de la Fertesous Jouarre no tuvieron más recurso que resignarse; pero no quedaron satisfechos de la transformación, y apoyándose en las declaraciones de los Doctores Galippe, Barré y Tarnier, apelaron al Consejo del distrito de Meaux, el cual acordó que la fabricación francesa abandonara los cilindros y emplease de nuevo las antiguas muelas. Algún día veremos á un Diputado, que, para proteger esta industria nacional, pedirá que se supriman los cilindros; sin embargo, como no se ha llegado aún á este extremo, se quiso lograr por medio de la persuasión.

«Así, pues, publico en una hoja un artículo reclamando «el pan natural, el pan completo, el pan normal», cuyo artículo, señalando el nuevo peligro, turbó á las buenas gentes, á las mismas, sin duda, que, presas del delirio de la persecución micróbica, no beberían un vaso de agua que no estuviese hervida.

«Estas personas se precipitaron á las panaderías y pidieron «pan natural».

«El primer día los panaderos quedaron asombrados.

«—¿Pan natural? No conocemos más pan que el producto del harina y del agua, y les garantizamos que no ponemos otra cosa en el que fabricamos.

«—Pero la harina que empleáis no está en estado normal.

«—¿Normal? ¿Y á qué llaman ustedes normal?

«—Buscamos harina cernida de 55 á 65, que es la mejor que hay. ¡Pan completo!

«—¿Entonces quieren que haya en el pan el grano de trigo entero?

«—Sí.

«—¿Con el salvado también? Advierto a ustedes que M. Aimé Girard, miembro de la Academia de Ciencias, se entregó en 1884 a un experimento decisivo, que comprobó en sí mismo. Sirviéndose asimismo de *ánima vilis*, comió pan completo y analizó después el resultado, encontrando íntegro y perfectamente conservado el salvado que había adquirido. El producto sólo ejerció en él una acción mecánica semejante a la de una almohaza interior, de cuyo trabajo se percibió perfectamente, experimentando esta sensación desagradable, que se llama cólico.

«Estos son los hechos, a despecho de la Comisión central de higiene, que durante el sitio de París afirmaba que fabricando pan blanco, con harinas completamente despojadas de salvado, se le quitaba desgraciadamente gran parte de sus principios alimenticios, lo cual era muy sensible.

«El panadero parisiense, aunque se sorprendió de encontrar parroquianos que quisieran volver a comer el pan que probaron durante el sitio, no se resistió, porque es muy filósofo, y si bien por su parte siguió comiéndolo blanco, como no lo fabrica por amor al arte ni para darse gusto, sino para el consumidor, inmediatamente quiso complacerle, a cuyo fin mandó colocar en su tienda y en grandes cartelones este rótulo: «Pan natural, pan normal, pan completo!»

«Es más, hasta procuró darles a estos panes un aspecto tan seductor como le fué posible; pero a pesar de todos sus esfuerzos continuaron haciendo un triste papel al lado de los otros fabricados con flor de harina.

«Los mártires del delirio de la persecución higiénica se precipitaron sobre estos panes, que no les gustaron y que además les dieron cólicos e indigestiones, por cuyo motivo algunos se cansaron en seguida, continuando otros a pesar de todo. En cambio, ni siquiera un panadero ha comprado una sola piedra molar para reemplazar sus cilindros, porque confiaban con razón en la calidad de su harina. M. Aimé Girard, profesor de química orgánica, sostiene ante la Academia de Ciencias sus conclusiones de 1884, y apoyándolas en nuevos experimentos afirma que del trigo sólo es nutritivo el grano sin cascabello, y que la harina mejor cernida es la mejor. Dice también que los restos de la cáscara y del germen del grano, como por ejemplo, el salvado y demás desperdicios, deben eliminarse, habiendo llegado el profesor antes citado a fijar estas impurezas con el microscopio; su número es de 3.400 en un gramo de harina superior; en cuanto a las harinas de inferior calidad, de las que se extrae un 80 por 100, las impurezas a que nos referimos pasan de 60.000, considerando M. Aimé Girard que en llegando a 20.000 se altera la calidad del pan. Comprueba además en un estudio que hizo en 1894, por encargo del Ministerio de Comercio y para la comprobación de las cuentas de admisión temporal del trigo, que más allá de 60 a 65 por 100 de rendimientos, se obtienen productos harinosos; pero que dichos productos son impuros, y por lo mismo sólo dan pan de malas condiciones, moreno, de miga grasa y de digestión difícil.

«Los desgraciados que por respeto a la higiene se condenaban a comer pan que no les agradaba y que les producía cólicos e indigestiones, pueden poner fin a su suplicio. M. Aimé Girard, que es una autoridad de primer orden, les tranquilizará asegurándoles que la higiene está conforme con su gusto y que pueden dejar el pan natural, el pan completo y el pan normal, para volver sencillamente a buen pan.»

IVES GUYOT.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 8.—Desde nuestra última tenemos que anotar la variación en la marcha de los negocios por lo que respecta a esta zona.

Los trigos del año anterior, como consecuencia de la regular exportación que se ha verificado y se está verificando con destino a los distritos de Valencia y Tarracona, tienen tendencia al alza, resistiéndose los tenedores a vender a los precios que lo hacían, de 34 a 35 en graneros, resultando que hoy, menos de 33 a 39 reales fanega sobre vagón, no pueden adquirirse. Los trigos endebles de la pasada cosecha continúan de 32 a 34 reales fanega; cebadas, de 23 a 24; habas, de 31 a 32 sobre vagón; alpiste, de 46 a 48.

Los aceites de la actual cosecha, aparte del poco rendimiento que produce la oliva por el daño que tiene la aceituna, resultan en general de mala clase, facturándose, con destino a las fábricas, de 26 a 27 reales sobre vagón, en corambres a devolver, y los superiores, por razón de ser en menor cantidad, se elevan sus precios, facturándose hoy de 29 a 30 sobre vagón, con bastante firmeza, y en corambres también a devolver.

De vinos nada le decimos, porque el movimiento de este caldo en esta localidad se reduce tan sólo al consumo local. *Viguera Hermanos.*

La Palma (Huelva) 7.—Los precios que rigen en este mercado son los siguientes: Vino blanco seco, de 3,50 a 4 pesetas

las 18 litros; idem dulce, de 7 a 7,50; idem de color duro, de 5,50 a 6; vinagre, de 4 a 4,50; aguardiente anisado de 16°, de 9 a 9,50 los 16 litros; idem doble anís, 28°, de 17,50 a 18; aceite, de 7,50 a 8 los 11,50 kilos; trigo, de 11,50 a 12 fanega; cebada, de 6 a 6,50; habas, de 8,50 a 9; escarola, de 4,50 a 5; maíz, de 9,50 a 10; garbanzos, de 15 a 25.

El vino está en alza, porque ya no hay existencias; los cereales en baja, por el buen tiempo, y el estado de los sembrados satisfactorio.—*M. P.*

Torredonjimeno (Jaén) 8.—La depreciación del aceite es espantosa, por cuanto se consigue la arroba a 26 reales. Es imposible que con este precio pueda vivir el productor, y menos pagar la contribución.

Y las cartillas evaluatorias que fijan más del doble del precio real, siguen sin rectificarse. Esto es una grandísima injusticia.

Los hielos han hecho serios daños en los sembrados de habas y otras legumbres.

Precios de nuestros artículos de exportación: Trigos fuertes con 45 kilos fanega, a 34 reales uno; cebada, a 24; garbanzos, de 56 a 80; habas mazaganas, a 27; anís, a 52.—*L.*

Marbella (Málaga) 9.—A continuación pongo los precios que rigen en esta plaza: Vino tinto de 12 grados, a 14 reales la arroba; aceite nuevo, de 30 a 31 idem el bueno y 28 a 29 el endeble; higos superiores, a 10 idem; idem buenos, a 9 idem; algarrobas, a 3 idem; trigo recio, a 38 y 39 reales fanega; harinas, a 15 reales arroba las primeras clases y 14 las segundas.—*B. L.*

Dos Torres (Córdoba) 10.—Días de sol espléndido y frescas las noches. Conviene que llueva.

La cosecha de aceituna, no tan abundante como se esperó y de mediana clase.

Precios: Trigo, a 34 reales fanega; cebada, a 18; avena, a 16; garbanzos, de 60 a 80; aceite, a 23 reales arroba en los molinos y 32 en la población.—*El Corresponsal.*

Sevilla 9.—La actual cosecha de aceituna, contra lo que los olivos ofrecieron, está dando pésimo resultado, hasta el punto que tareas de 15 fanegas no han producido más que media arroba de aceite.

En sacos los de mayor rendimiento, cada fanega de aceituna está dando una cuarta de arroba de aceite, y en ocasiones los cosecheros no se han tomado la molestia ni de moler el fruto. Afánase a esto que la calidad de los aceites es detestable, y se tendrá una idea de la cosecha presente, que promete ser una de las más malas de que hay recuadro.

Con estos antecedentes no se explica la baja en los precios de esta grasa, como no sea por la extraordinaria oferta del producto, ocasionada por la necesidad de hacer dinero en que se halla el labrador. De todos modos, de seguir así, los cosecheros no sacarán este año ni los gastos que les proporciona el cultivo, la molenda y el almacenaje del producto.

Precios: Aceite viejo, a 32,75 reales la arroba; idem nuevo, de 27,50 a 30; trigo fuerte, de 33 a 39 reales fanega; idem pintón, de 36 a 38; idem blanquillo, de 37 a 38; cebada del país, de 21 a 22; garbanzos, de 85 a 100 y 70 a 80; avena, de 19 a 20 la negra y 16 a 17 la rubia; alpiste, de 48 a 50; altramuces, de 22 a 23; yerros, de 34 a 36; maíz, de 29 a 30; habas, de 40 a 42 las tarragonesas, 28 a 30 las mazaganas y 33 a 34 las chicas; harinas sobre vagón ó franco a bordo, a 112, 120, 124, 128 y 132 reales el saco de 100 kilos, según marca y clase.

Almendras superiores, a 74 reales la arroba; pasas de primera en lechos, a 38 idem la caja; aceituna manzanilla, a 60 reales fanega sin envase y a 84 con él; idem reina Padrón primera, a 160 y 184, respectivamente; idem id. segunda, a 120 y 144.—*El Corresponsal.*

Huelva 10.—En este puerto se nota hace días mucho movimiento de embarques de vinos, procedentes del Condado de Niebla, en cuya zona se están llevando a cabo las labores de los viñedos en las mejores condiciones, esperando que la próxima cosecha sea de resultados satisfactorios para los viticultores.

Las siembras también presentan buen aspecto en general, pero se deja sentir ya la falta de la lluvia, por cuya razón se han elevado algo los precios de los granos, esperándose mayor alza si continúa el tiempo seco que hoy reina. Hoy se cotizan a los precios siguientes los artículos que se detallan: Vinos, de 10 a 10,50 reales arroba de 18 litros; hay buenas existencias; trigos fuertes, de 23 a 24 pesetas los 100 kilos, incluso saco nuevo, y puesto franco a bordo en este puerto; hay existencias; trigos tiernos, de 22,50 a 23,50 idem, en iguales condiciones; cebada, de 18,50 a 19 pesetas los 100 kilos; avena negra, de 13,50 a 14 idem, sin envase; habas, de 20,50 a 21 idem, sin envase; aceite, de 30,50 a 31 reales la arroba de 11,50 kilos puesto sobre vagón.

Para compras, dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*Oscar Jansen.*

Condado de Niebla (Huelva) 10.—Me ocurre principiar esta carta con las palabras que concluía una de mis anteriores correspondencias: «Bienaventurados los empleados, porque de ellos es el reino del presupuesto.»

Se está terminando la recolección y elaboración de la aceituna, con unos resultados bien desconsoladores.

En las últimas lluvias, la aceituna agusanada cayó toda al suelo y se recogió podrida, dando muy poco aceite y muy malo, que se vende de 28 a 30 reales arroba de 11,50 kilos, y a estos precios sin compradores.

El propietario olivarero apenas saca los gastos de recolección y elaboración.

Para consuelo, se va presentando en algunos olivos la enfermedad llamada *mangla ó aceite*, que los pone negros y destilando un líquido aceitoso.

La sementera se hizo en muy buenas condiciones, y aunque muy chicas, están buenas; pero el tiempo alto, vientos secos y algunas heladas fuertes, han afogado todos los sembrados de modo terrible, que da pena el ver a... los labradores.

Mucha falta nos hace el agua. Las viñas se han podado y se están cavando bien.

De vinos, está el mercado en calma; pero se sostienen los precios en el Condado, de 8 a 9 reales arroba de 18 litros, y en Moguer y Trigueros, a 10 reales.

En vinos viejos y color conocido, poca demanda.

De este último, se envasan ahora para Jerez unas 100 botas de 600 litros, del pueblo de Almonte, que es el que se dedica más a esta clase de vinos.

Los trigos, a 40 reales fanega, tipo medio, pues hay peseta más y peseta menos, según clases; habas, de 35 a 36; cebada, de 24 a 26, y avena, de 18 a 20.

Ventas al detall para el consumo que es corto.

Estamos en crisis, pero no es ministerial; tampoco es comercial.

Es crisis más importante y más imponente. Es crisis agrícola, y muy grave por cierto; y crisis que es general en toda España, excepto Madrid.

¡Nuestros gobernantes no ven que hay en España dos millones de fincas embargadas por la Hacienda, y que estas fincas se destruyen en el abandono en que se encuentran!

¿No se informan que la propiedad, lo mismo rústica que urbana, ha desmerecido en valores más del 50 por 100? Que se informen de las ventas de importantes cortijos y famosas viñas de Jerez de la Frontera, vendidos por la tercera parte de su valor.

Igual sucede en toda la nación, y con la particularidad que en la mayor parte de las localidades, se ofrecen fincas por cualquier precio (para comer), y no se encuentran compradores, porque no hay labrador que tenga una peseta.

Bienaventurados los empleados, etcétera, etc., etc.—*X.*

De Aragón

Magallón (Zaragoza) 7.—En esta villa ha terminado la recolección de la aceituna con resultados bastante satisfactorios. Cotizase el aceite nuevo a 10 pesetas arroba de 13,93 litros.

Continúa la venta de vinos, si bien con menor animación y sin la mejora de precios que se esperaba. Las destilerías establecidas en esta comarca han consumido la mayor parte de las existencias, y a precios bastantes remuneradores, por lo cual algunos viticultores ven en ellas el más importante elemento para la salvación de este ramo de la agricultura.

Atravesamos una época de sequía tan pertinaz y espantosa como jamás se ha conocido en este periodo del año, lo cual tiene alarmados con justicia a los agricultores. Los sembrados, aun los de regadío, amenazan perderse, si muy pronto no obtenemos una benéfica y copiosa lluvia.

A pesar de esto, los ricos trigos de esta comarca sufren una depreciación que no se explica sino por el escandaloso contrabando que se ejerce con los granos extranjeros.—*V. B.*

Ricla (Zaragoza) 11.—La sequía agosta los campos. Si sigue este tiempo, no se segará este año en el monte. El ganado sin pastos.

Regular movimiento en trigos, con tendencia al alza. El precio es 27,50 pesetas cahiz, habiéndose exportado 9 vagones, clase superior. El centeno, a 20; cebada, a 17; avena, a 14. Las harinas, a 13,50, 13 y 9 reales arroba.

Encalmado el mercado de vinos; se ofrecen a 14 pesetas el alquez (19 litros).

El aceite, a 34 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Borja (Zaragoza) 11.—Precios: Vino, de 12,50 a 15 pesetas alquez (19 litros); lino, a 72 reales arroba; cáñamo, a 42; trigos, a 14,50 y 13 reales fanega; cebada, a 10; aceite, a 36 reales arroba.

Buenos los sembrados de regadío, pero los de monte pueden considerarse perdidos por la sequía.—*Un Subscriber.*

De Castilla la Nueva

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 8.—Comprendo, Sr. Director, que irá pasando la plaza de Perezoso; pero cansado de predicar en desierto, se le cae a uno la pluma de las manos de tanto contar lastimas.

Este domingo último, precisamente al ir a misa mayor, el pregonero, desde el balcón del Ayuntamiento, se llevó pregando fincas, vinos, muebles y enseres embargados a los deudores de los fondos municipales. Por otro lado, el pregon de los atrasos de contribución territorial é industrial, y por otro... el de los benditos consumos, causando todo esto el mayor desconsuelo, cuando, hijo de la necesidad, no se paga por no poder, y ver cómo se embarga todo lo embargable.

El vino, este riquísimo caldo, no se vende más que para el gasto ordinario, a pesar de sus 15 y 16° y de su hermoso color y buen gusto; su precio es de 6 reales los 16,13 litros, y de 2 a 3 reales de todo gasto en arroba, ponerlo en la estación del ferrocarril del Norte en el pueblo de Robledo de Chavela; y como el vino no se vende, no hay jornales; y como no hay jornales, el hambre y la miseria es general, y da pena ver tantas necesidades y no poder remediarlas; así es que no se labran las viñas y la ruina aumenta de una manera desconsoladora.

Además, el agua empieza a escasear, sintiéndose la sequía en los campos, que sería otra calamidad.

Los cereales se importan a 36 reales fanega de trigo, a 28 la de centeno, a 26 la de cebada y 28 la de algarrobas.

El aceite va concluyendo de fabricarse, pues ha sido la cosecha muy corta, casi nula.

Por último, concluiré recordando lo que decía en mi última: que el que venga a comprar estos ricos vinos, hará el gran negocio, porque hay muchos deseos de vender y ninguno que quiera comprar; aquí no se ha sentido ese gran movimiento que se leía en su ilustrada CRÓNICA.—*R. M.*

Daimiel (Ciudad Real) 8.—La recolección de aceituna ha terminado; los resultados han sido regulares, pero el precio es tan bajo como no se ha conocido aquí nunca, ni aun en años de abundan-

te cosecha; se espera sin embargo, que dadas las buenas clases que existen en los molinos y lo bien situado que se encuentra este pueblo con la carretera de Madrid y estación del ferrocarril, se inicie algún movimiento en la extracción y aumente algo el precio de 26 reales que hoy rige.

Los demás artículos se cotizan a los precios siguientes: Candeal, a 8,12 pesetas fanega; trigo, a 8; jeja, a 7,50; centeno, a 6, con pocas existencias; cebada, a 4,50; panizo, a 6,75; anís, a 15; vino tinto, a 1,75 arroba; idem blanco, a 1,50; flemas, un real el grado; aguardiente, a 10; patatas, a 60; habichuelas, a 3,75; y lana, a 10,50.—*El Corresponsal.*

Ajofrín (Toledo) 10.—Los campos están muy atrasados, efecto de la pertinaz sequía, y las ganaderías sufren las consecuencias de la escasez de pastos.

La cosecha de la aceituna, que se recoge con tiempo primaveral, es relativamente abundante, y por esta circunstancia el precio del aceite es el de 27 reales las 25 libras, con tendencias al alza.

El trigo se paga a 32 reales lo añejo y a 33 lo nuevo, no habiendo oferta.

La cebada, a 24 reales y tampoco hay quien venda. Si no llueve en breve se pondrá a 30.

La algarroba, entre 27 y 28 reales, con demanda y sin oferta.

El vino tinto a 8 reales, y el blanco a 7 ó 7,50, todo de este año, habiendo vinos añejos blancos de verdadera estimación, de seis y siete años, a 28 reales arroba.—*J. de la C.*

De Castilla la Vieja

Gumiel de Izan (Burgos) 9.—Ya tenemos en este pueblo muchas tierras invadidas por la plaga de los sembrados, conocida por *cloros lineata*; pues no hay más que arrancar una de las muchas plantas de trigo ó centeno que están secas, y se encuentran una, dos y hasta tres larvas con todos los caracteres, bien marcados a simple vista, con que las describe el señor Ingeniero agrónomo de Segovia, don Marcelino Alvarez.

Ya no nos faltaba más, después de una paralización casi completa que estamos experimentando en la extracción del vino y a bajo precio lo poco que se vende.

Tenemos buenas clases de tinto y claro y se cede aquí de 4,25 a 5 reales cántara, y lo segundo a ningún precio; aguardiente, bien anisado, de 20°, a 22 reales cántara; trigo, de 34 a 36 fanega; cebada, de 28 a 30; centeno, de 26 a 27; avena, a 19; y patatas, a 80 céntimos de peseta la arroba.—*V. A.*

Lerma (Burgos) 9.—La enfermedad de los sembrados sigue propagándose en los tempranos. La alarma con tal motivo es grande, y máxime no conociéndose ningún remedio para combatir la plaga. Regulares ventas en granos y muy cortas en vino, no obstante las muchas existencias y los vivos deseos de realizarlas.

Precios: Trigo, de 33 a 35 reales fanega; cebada, de 28 a 29; centeno, a 26; avena, de 17 a 18; yerros, a 34; garbanzos, a 120; alubias, de 72 a 80; lentejas, a 48; ricás, a 46; patatas, de 3 a 3,50 reales la arroba; cerdos de un año, de 44 a 48; idem al destete, de 50 a 80 reales uno; vino, de 4 a 6 reales cántara.—*Un Subscriber.*

Madrid de las Torres (Ávila) 9.—El tiempo seco y despejado del mes de Enero, y lo que llevamos de Febrero, ha beneficiado mucho los sembrados, poniéndolos en condiciones de laborearlos.

En los trigos y centenos tempranos se encuentran bastantes plantas secas, atacadas de ese insecto que en algunas provincias ha hecho daños de consideración.

Precios corrientes: Trigo, a 35 reales fanega; algarrobas y cebada, de 26 a 27; avena, a 20; vino del año, de 7 a 8 reales cántara.—*El Corresponsal.*

El Burgo de Osma (Soria) 10.—Las muchas y fuertes heladas hacen que los sembrados se resientan. Si lloviera, no hay duda mejorarlos.

Precios del mercado de anteaer: Trigo superior, a 34 reales fanega; idem corriente, a 29; centeno, a 25; cebada, a 26; avena, a 18; alubias, a 58 las blancas y 70 las encarnadas; yerros, a 34; lanas negras sucias, a 35 reales la arroba; patatas, a 3 idem.—*El Corresponsal.*

Palencia 11.—La venta de trigos viene estando animada, haciéndose compras para Santander, Asturias, las Vascongadas y Cataluña. Se ofrecen a 35 reales las 92 libras.

El centeno, a 25 reales fanega; cebada, de 22,75 a 23; avena, de 17 a 18.—*El Corresponsal.*

La Seca (Valladolid) 10.—Se ha encalmado la venta de vinos. En la última semana sólo se han exportado tres vagones de blanco y uno de tinto. Ambas clases se han pagado a 9 reales cántara.

El trigo, de 35 a 36 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 25; avena, a 18; garbanzos, a 140, 120 y 90.—*El Corresponsal.*

Osorno (Palencia) 10.—Ayer se han vendido por partidas 800 fanegas de trigo a 35 reales, cotizándose este grano al detall en el mercado de ayer a 34,50. Se nota retraimiento en los tenedores.

El centeno, a 20 reales fanega; cebada, a 25; yerros, a 32; harinas, a 14, 13 y 10 reales arroba, según la clase.—*El Corresponsal.*

Piedrahita (Ávila) 11.—Precios: Trigo, de 35 a 36 reales fanega; centeno, a 26,50; algarrobas, a 25; alubias, a 72; garbanzos medianos, a 56; patatas, a 1,50 reales la arroba; lanas negras sucias, a 45 idem.

Medina del Campo (Valladolid) 10.—En la última semana se han expedido 36 vagones de trigo, casi todos con destino a Cataluña. De vino han salido 5 vagones.

Precios: Trigo, de 35,75 a 36 reales las 94 libras al detall, y de 36,50 a 37 sobre vagón; centeno, de 25 a 26; cebada, a 25; algarrobas, de 26 a 26,50; vino, de 8 a 10 reales cántara para el consumo local, y a 8 para la exportación; cerdos cebados en vivo, a 44 reales la arroba; ovejas, de 50 a 60 reales una; carneros, de 80 a 90; corderos, de 44 a 46; corderos, de 20 a 24.—*El Corresponsal.*

Cuéllar (Segovia) 11.—Caen fuertes heladas, y la plaga de los sembrados sigue causando estragos. Está visto que las bajas temperaturas no matan al *cloros lineata*. Los centenos son los más atacados, y ya es indudable que dicha cosecha será muy corta en toda la comarca.

Precios: Trigo, de 32 a 33 reales fanega; centeno y cebada, a 26; avena, a 18; algarrobas, a 30; garbanzos, a 120, 100 y 80; yerros, a 30.

Las patatas, a 3,50 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Medellín (Badajoz) 9.—Desde mi última, no ha habido variación notable en este mercado.

Rigen los siguientes precios: Trigo rubio superior, a 35,50 y 36 reales fanega; idem blanco, a 33,50 y 34; idem albar, a 32; cebada y avena con bastante demanda, de 18 a 19 y a 11,50 respectivamente; habas, sin existencias; garbanzos regulares, a 70; habichuelas, a 46; altramuces, a 14.

Muy paralizadas las ventas de trigo.

Para compras, dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*J. Soldevilla.*

Montijo (Badajoz) 9.—Precios: Trigo Santa Marta, de 30 a 35 reales fanega, con peso de 96 a 98 libras; cebada buena, de 19 a 20; avena negra, de 12 a 13; altramuces, de 16 a 18.

Se solicitan precios sobre vagón de aceites, vinos, aguardientes y escobas. Dirigirse al que suscribe.—*Pío del Pozo.*

Hervás (Cáceres) 10.—Poco y nada bueno puedo decirle en la presente campaña del mercado de vino, porque las clases son malas por la invasión de *millidú* y *black-rot* que sufrieron los viñedos.—*J. B.*

Mérida (Badajoz) 9.—Tengo el gusto de participarle que este mercado de cereales se ha animado bastante por la activa demanda que tiene ahora el trigo.

Dicha actividad en las compras ha hecho que el precio del citado grano haya subido tres reales próximamente en fanega.

He aquí la cotización corriente en nuestro mercado para los siguientes artículos: Trigo, a 37 reales fanega; cebada, a 20; avena, a 12; habas, a 28; garbanzos, a 80 los blandos y 60 los duros; aceite, a 36 reales la arroba; lanas, a 44 idem; cerdos cebados, en vivo, a 33 idem.—*O.*

Santa María de los Barros (Badajoz) 9.—Con el tiempo primaveral que hace, se están sembrando los chicharos, se preparan las tierras para tirar los garbanzos, y se limpian de las malas hierbas los campos ya bastante desarrollados.

El mercado va adquiriendo alguna animación, y buena falta hace que se acen-túe y suban los precios de los artículos, que son muy bajos.

El trigo se cede a 34 reales fanega; cebada, a 19; avena, a 12; habas, a 24; chicharos, a 26; aceite, a 28 reales la arroba; vino, a 12 idem; lanas, a 60 idem; cerdos, a 36 idem.—*El Corresponsal.*

Almendralejo (Badajoz) 9.—Tenemos grandes y buenas existencias de vinos, y como la demanda para el consumo es inferior a la oferta, se ceden importantes partidas para las fábricas de alcoholes. Con este destino se ha operado con actividad. El precio, 5 reales la arroba.

Trigo, a 35 reales fanega; cebada, a 17; avena, a 13; habas, a 30; garbanzos blandos, a 120; idem duros, a 80; aceite, a 32 reales arroba.—*Un Subscriber.*

Don Benito (Badajoz) 9.—Precios: Trigo, a 37 reales fanega; cebada, a 16; avena, a 11; habas, a 26; chicharos, a 44; garbanzos, a 80 y 60; vino, a 11 reales la arroba; ganado de cerda cebado, a 33 idem, en vivo.—*J.*

De León

Ledesma (Salamanca) 7.—Animado el mercado de ayer, en el que, al detall, han regido los siguientes precios

vierno tan seco como el presente. Con esto, los hielos por las noches y el fuerte sol por el día, están ablastando los campos; así es que temo se malogre la cosecha de cereales y se retrasen mucho las labores del campo, porque la tierra está muy seca y así no es posible cultivarla.

Vino se ha vendido mucho en todos estos pueblos. Se observa retraimiento en los cosecheros para cederlos de 5 á 5,50 reales decalitro.—*El Corresponsal.*

Artazu 10.—Son muchas las partidas de vino que se han ajustado desde la vendimia, pero todavía hay disponibles respetables y buenas existencias que se venderían en su mayor parte de 5 á 6 reales cántaro (11,77 litros), es decir, á los precios hoy corrientes.—*Un Subscriptor.*

De las Ríojas

Autol (Logroño) 9.—La cosecha de aceituna ha sido buena en cantidad y de superior clase, pues por aquí no ha sufrido el fruto ninguna enfermedad, antes por el contrario, se desarrolló en las mejores condiciones y consiguió perfecta madurez.

La venta de vinos ha estado animada, cotizándose en general de 8 á 10 reales la cántara, y si no se hacen ahora más operaciones es porque no pocos propietarios esperan mejores los precios.

Los campos se resienten del invierno tan seco que llevamos.—*Un Subscriptor.*

Uruñuela (Logroño) 8.—A pesar de haber recolectado la vecina República 16 millones de hectolitros de vino menos que el año anterior, bien poco es el alivio que experimenta el productor de tan preciado caldo. En ésta, aun cuando tenemos ricos vinos (enyeados), es poca la demanda, pues se ajustaron hasta principios de Diciembre de 16 á 20,000 cántaros desde 5 á 7 reales, lo general, permaneciendo éstos en bodega en su mayor parte, sin saber cuándo los darán salida.

También elaboramos buenos claretos, y esta es la fecha en que no se ha vendido una sola cuba. Si Francia llega á recolectar un poco más (como tiene que suceder), ya podemos llamar á Cachán con dos tejas. Los moderados nos tienen engañados, y los sagastinos jamás dejarán libre la circulación de nuestros vinos.

¿Debemos votar á los políticos de oficio? He oído con mucho gusto que el señor D. Trinidad Manso de Zúñiga (Conde de Hervías), presentase candidato para Diputado á Cortes por el distrito de Haro.

Si es así, de enhorabuena estaríamos los riojanos, pues tendríamos en la representación nacional un verdadero defensor de la viticultura, al igual que el excelentísimo Sr. Marqués de Reinoso, Conde de Autol.

Hombres de nuestro seno son los que debemos llevar á las Cortes, y nunca políticos de oficio.—*A. R.*

De Valencia

Onil (Alicante) 9.—El mercado de vinos se ha encalmado, después de unos meses de activísima demanda, en los que se vendieron cerca de los dos tercios de la cosecha, á los precios de 5 á 6 reales el cántaro (11 litros), excepto algunas partidas, que se pagaron á 7. Espérase no descienda la cotización y se realicen las existencias que restan.

La cosecha de aceituna prometió ser abundante, pero como el fruto se agusanó, ha sido mediana. El aceite se paga de 10 á 12 pesetas la arroba.

El estado de los campos es fatal, por la pertinaz sequía, y si muy en breve no llueve se perderán totalmente los sembrados y habrá que arar las tierras. Sin embargo, los precios del trigo son bajísimos; se logran de 12,50 á 13 reales barchilla; la cebada, á 6.—*F. V.*

Requena (Valencia) 7.—A continuación anoto los precios de los productos que aquí se recolectan:

Vinos, de 6 á 9 reales arroba, según la clase; trigo trovat, á 38 reales fanega; idem rubión, á 36; jeja, á 35; harinas de cañeal, á 13 reales arroba castellana; idem de rubión, á 12; judías, á 14; patatas, á 4; azafrán, á 130 reales la libra castellana.—*V. H.*

EL MERCADO DE VINOS EN FRANCIA

Las operaciones de compra no han recobrado aún la animación que hacían prever los principios de esta campaña, y hasta poco antes de las fiestas de fin de año. Desde entonces una calma relativa viene dominando en todos los mercados franceses para nuestros vinos, y si bien es verdad que tanto en París como en Burdeos y Cete se vende para las necesidades del momento y se ha despertado cierto afán esta última semana por conocer las calidades existentes en las plazas, distan, sin embargo, mucho de presentar los mercados aquel desusado y excepcional movimiento, que hacía que nuestros vinos fueran arrebatados de las manos del comercio, con un frenesí, con una precipitación nunca vista, ni aun en los años de más carestía y necesidad para Francia.

La falta actual de órdenes de compra podría hacer dudar á algunos del déficit real de la última cosecha francesa y de la precisión absoluta que tienen de vinos exóticos, si no tuvieran en cuenta los grandes abastecimientos realizados, el aumento de precio experimentado en las clases españolas y que ha hecho tengan salida hasta las calidades más inferiores de vinos indígenas y puedan competir, hasta cierto punto, con desahogo los vinos de pasa y de azúcar.

Para nosotros la paralización presente será pasajera, porque el consumo del vino, aunque más ó menos reducido por el encarecimiento de la mercancía, no deja de existir en este pueblo, que juzga con razón al vino como artículo de primera necesidad y convenientísimo para reponer las fuerzas físicas.

Aunque no somos nosotros los que creemos en una merma de 20 millones de hectolitros, no podemos menos de recapacitar lo imposible que es traspasar ciertos límites en la fabricación de vinos artificiales; y llamamos la atención sobre ello,

no precisamente porque le falten ganas al negociante francés de inundar sus mercados con tales vinos, sino principalmente porque carecen de fábricas suficientes, aparatos, residuos disponibles, y hasta de primera materia, para elaborar, en el transcurso de esta cosecha, la enorme cantidad de vinos que les falta para poder hacer frente á las necesidades del consumo francés. Eso sin contar que tales vinos no son de aplicación directa, y que sólo entran en los coupages por una tercera ó cuarta parte.

Hay, pues, absoluta imposibilidad material de llenar el vacío de la cosecha de 1895 con vinos de fabricación, y nosotros estamos firmemente persuadidos que continuará la importación en favorables condiciones, y que nuestros vinos tendrán buena, fácil y remuneradora colocación, ya que no debe olvidarse que nos separan aún siete ó ocho meses de la nueva cosecha, y sobre la cual nada puede prejugarse, por más que unas heladas en primavera podrían ser el coronamiento de este benigno y dulce invierno, sin contar lo mal parada que ha quedado en algunas regiones la viña, y lo fácil que es la reproducción de los gérmenes del black-rot y demás enfermedades criptogámicas, que determinaron la escasa cosecha anterior, no obstante las precauciones que se toman y las grandes cantidades de sulfatos de cobre, hierro y azufre que por do quiera afluyen á los viñedos.

Los precios no han tenido alteración. Siguen reinando, tanto en Cete como en París y Burdeos, los mismos que dimos últimamente.

ANTONIO BLAVIA.

Cete 8 de Febrero de 1896.

NOTICIAS

Sigue la sequía en toda la Península. Los daños que causa son muy grandes en Aragón, Navarra, Valencia y otras regiones.

En muchos pueblos se están haciendo rogativas para alcanzar el beneficio de la lluvia.

En el mercado de París acusan firmeza los precios de nuestros vinos: los tintos nuevos valen de 32 á 40 francos hectolitro, según clase, grado y color; y los viejos no se consiguen á menos de 47 francos.

En Cete se detallan los nuevos como sigue: Tintos de Alicante, de 30 á 33 y 28 á 29 francos hectolitro; idem de Valencia, de 22 á 26 y 20 á 21; idem de Benicarló, de 22 á 28; idem del Priorato, de 30 á 32; idem de Vendrell, de 22 á 25; idem de Mallorca, de 20 á 22; blancos de Andalucía, de 26 á 30; idem de la Mancha, de 28 á 29; idem de Cataluña, de 25 á 26.

En Burdeos rigen los siguientes precios: Vinos tintos nuevos, de 300 á 350 francos la tonelada (905 litros) las procedencias de Navarra y Aragón; 275 á 300, las de Alicante; 225 á 260, las de Valencia; 230 á 275, las de la Rioja; blancos de Andalucía y la Mancha, de 250 á 280; idem de Cataluña y Castilla, de 250 á 260.

Por más que las ventas de vino están ahora encalmadas, la exportación con destino á Francia sigue siendo extraordinaria.

Diariamente pasan por la estación de Pamplona de 150 á 200 vagones cargados de vino con destino al indicado puerto; así es, que los precios se mantienen elevados recompensando los esfuerzos de los cosecheros.

Y de San Sebastián dicen, que si ha de juzgarse por los grandes convoyes de vino que los trenes de la línea del Norte conducen desde las regiones vinícolas de Navarra, Rioja y Aragón, la exportación de nuestros caldos á Francia lleva trazas de superar á la del año 91, cuando á raíz de ponerse en vigor los nuevos aranceles de la vecina República, se dieron tanta prisa los franceses á acaparar el vino que nuestros cosecheros tenían en sus bodegas.

En la estación férrea de San Sebastián se forman á diario trenes especiales que transportan á Irún y Pasajes, especialmente á este último punto, más de 200 vagones con bocoyes, lo que hace que en el puerto de Pasajes se sienta gran animación.

En Valdepeñas se está organizando una Sociedad de viticultores, con bases análogas á las del Banco de España, para ocuparse de la exportación de vinos en grande escala y fabricación de alcoholes.

Para ser accionista es requisito indispensable ser propietario de un millar de viñedos, por lo menos, por cada acción que se adquiere.

El trigo Chubut.—Uno de los principales periódicos de Buenos Aires, *La Agricultura*, hablando de esta semilla, la recomienda en tales términos, que creemos prestar un buen servicio á los labradores, reproduciendo el juicio que el trigo Chubut ha merecido al articulista de la República del Plata.

Dice así nuestro colega americano: «Viajando por las diferentes colonias de la provincia de Santa Fe, encontré en la colonia de San Jorge, ramal á las Yervas, algunas charcas sembradas con un trigo diferente de los que siembran los colonos generalmente. Me bajé del coche para ver y estudiar mejor esta clase de trigo con espigas gordas y largas, pero sin barba la paja; ya casi seca, la desgrana en algunas espigas, saliendo de ellas un grano muy grueso y relleno, muy superior á los otros trigos que había desgranado anteriormente.

Caminando entre estos trigos tupidos con espigas pesadas, á las que no podía casi sostener la planta, noté con gran

asombro que en dichos trigos no había espiga alguna helada.

Esto llamó mi atención, y empenéme entonces en tratar de buscar alguna espiga helada; pero resultó no haber ninguna en estos trigales, mientras que en otros que había visitado existían muchas.

Por curiosidad hablé con un colono para que me informara sobre esta clase de trigo, quien me contó, muy satisfecho, que era aquel un trigo Chubut, sembrado el primer año en San Jorge y traído por los Sres. Brunning y Ortiz, el cual sería sembrado en el próximo por la mayoría de los colonos, á causa de su superior calidad, mayor rendimiento y más fortaleza contra las heladas.

El Sr. Brunning en San Jorge me afirmó lo que habíame dicho el citado colono enseñándome algunas charcas sembradas con trigo Chubut.

Volví á observar aquí que las heladas no habían hecho daño en aquellos trigales, mientras que otros de las cercanías, sembrados con trigo criollo, se encuentran en pésimo estado.

Pero aún no me quedé convencido completamente de las buenas calidades de este trigo, porque sospechaba que no hubiera sufrido nada de las heladas por hallarse muy tierno en la época de éstas.

En la estancia La Yerba, del Sr. Emilio Ortiz, me convencí de un modo completo. En dicha estancia el Administrador me mostró los libros del establecimiento, por los cuales ví los días en que se sembró, que son los mismos en que se sembraron los trigos criollos.

Así es que en las mismas circunstancias los demás trigos han sufrido mucho más que el Chubut, el cual, como ya he dicho, no ha sufrido absolutamente nada.

Como podrá usted ver por lo expuesto, el trigo Chubut es de más resistencia contra las heladas, es superior en grano y permite más el rinde.

Los colonos de San Jorge están muy agradecidos para con los expresados señores, que fueron los primeros introductores del trigo Chubut.»

Ha empezado á regir la tarifa para conducir desde Galicia á Castilla, á precio reducido, los obreros del campo para las tareas agrícolas.

Los obreros que no excedan de diez y seis años disfrutan de una rebaja mayor en el precio de los billetes que los que pasen de esa edad.

Las tarifas reducidas se aplican á las cuadrillas de obreros, siempre que éstas lleguen ó excedan de cinco individuos, y estarán vigentes para los viajes de ida y vuelta hasta el 30 de Septiembre.

Parece que una Compañía francesa, de acuerdo con el Ayuntamiento de Oyarzun, intenta construir una vía férrea, que partirá de las inmediaciones de la villa de Rentería, y que llegará hasta los montes de Astienza, límites de Navarra, con el objeto de dar salida al maderamen que existe en los montes á que hacemos referencia.

La Junta del Consejo Superior de Agricultura, en su última reunión, acordó proponer al Ministro de Fomento que envíe á Extremadura cuantos auxilios crea necesarios para la extinción de la langosta en los campos de Extremadura, donde está causando dicha plaga horribles estragos.

Se ha dispuesto de Real orden: 1.º Que las matrículas de la contribución industrial y de comercio formadas por los Ayuntamientos, se reintegren como preceptúa la ley del Timbre.

Y 2.º Que las dependencias provinciales de Hacienda, encargadas de formar esa clase de documentos en las capitales de provincia, se hallan autorizadas para extender el original y las copias en papel de oficio.

De una reciente estadística de la fabricación de harinas en España, resulta que en la Península é Islas Baleares y Canarias hay 20.979 fabricantes que pagan anualmente un total de cuotas de pesetas 875.877.

Tienen más de 500 contribuyentes por tal industria las provincias siguientes: Valencia, 537; Almería, 538; Santander, 599; Sevilla, 631; Badajoz, 641; Cáceres, 643; Granada, 716; Burgos, 749; León, 836; Lugo, 939; Orense, 940; Orona, 961; Pontevedra, 1.145; Palencia, 1.236; y Oviedo, 1.432.

La importación de frutas frescas y hortalizas ha sido grande en Inglaterra en las dos últimas semanas, por cuyo motivo acusan flojedad las cotizaciones, que son las siguientes:

Londres: Naranjas de Denia, de 8,50 á 23; las de Valencia, de 7 á 13; las de Malta, de 14 á 18,50; las agrías de Siracusa, de 5,25 á 6,50, y las de Palermo y Mesina, de 4 á 7,75.

Cebollas de Valencia, de 2,50 á 4. Limones de Palermo y Mesina, de 3 á 6 chelines por caja. Uvas de Almería (almacenadas en esta plaza por largo tiempo), de 3,50 á 11 chelines por barril.

Liverpool: Naranjas de Valencia, de 6 á 13,25; de Jaffa, de 5 á 8,25, y las de Oporto y Aveiro, de 5,50 á 6,50.

Cebollas de Valencia, de 3 á 6; las de Francia, de 1,50 á 3, y las de Oporto, de 3,50 á 5,25 chelines por caja.

En los mercados de Glasgow, Manchester y Hull: Naranjas de Valencia, de 6 á 13; las de Denia, de 8 á 19, y las de Palermo y Mesina, de 3 á 6,50.

Cebollas de Valencia, de 3 á 6; las de Francia, de 2 á 3,50, y las de Oporto, de 3 á 5 chelines por caja.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 11	
París á la vista.....	20 45
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas....	30 40

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

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	FESO proxímado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350		300
Barril » 100 » id.	110	130	180		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
Idem » 6 botellas.....					18

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cencero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez 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 de vidrio en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de envases.



Prensa para uva

Las mejores prensas para uva, por su gran presión y fácil mecanismo, se hallan de venta en casa de los señores

JORGE MARTÍN E HIJOS ALAEJOS

(Provincia de Valladolid)

quienes remiten catálogos y pormenores á quien los pida.

VINOS TINTOS FINOS DE LAS BODEGAS DE ZÁITIGUI CUZCURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, en el domicilio del comprador:

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
Barrica de 14 arrobas.....	112		134	
Barril de 2 id.	17	50	22	50
Idem de 1 id.	8	75	13	25
Docena de botellas.....	6		9	
Una botella.....		55		80

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

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

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE

LORENZO RACAUD Montemolín y Paseo de Torrero ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egró, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse á los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

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

El importante Establecimiento de Horticulura DE

JOAQUÍN ALDRUFEU Calle del Bruch, 182, Barcelona

Remitirá gratis su extenso catálogo general á todos los que lo soliciten.

VINOS

TINTOS NUEVOS de 12 á 14º. Limpios, buen color natural y excelente aroma, de 12 á 19 pesetas neto (160 litros), y algo más inferiores, 12 á 13º, de 9 á 11 pesetas igual medida, puestos sobre vagón en estación de Tardienta ó Almudévar.

Contra el envío de 3 pesetas en libranza sobre Zaragoza ó Huesca se remiten dos muestras por correo, certificadas, ó tres por ferrocarril, porte pagado.—Comisión por vagón, 30 pias. Dirigir la correspondencia á

BLAS BANZO COMERCIANTE Y COMISIONISTA ALNUDEVAR (Huesca)

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados etc., se corrigen.—Éxito completo. Conservación de vinos débiles y para la exportación. Eficacia y economía.

Dirigirse, con sello, á D. F. MONTERO, en Mota del Marqués (provincia de Valladolid). Faltan Agentes.

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cubida, á 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, á 46; medios bocoyes de 330, á 24; bordalesas de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; idem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao Dirección: Taller mecánico de Zuricaleday Echevarría y Compañía, BILBAO.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fabrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con mader 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.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga—Manzanares

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español

Es la más simple. 2 ruedas dentadas. La más ligera... 260 kilogramos. La más barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS) HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Botellas fabricación francesa especial para vinos y licores. Duclas Americanas y de Bosnia, clases elegidas y bien secas. Cementos de Portland legítimo. Adeudo, tránsito y consignación de mercancías. Seguros Marítimos.

Á LOS GANADEROS Y LABRADORES TURBA Fibra inmejorable para camas de ganados. Produce excelente abono.

Pídanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

BODEGAS del Marqués de Reinoso, 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.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA (GRANJA DE SAN JUAN)

Cultivos en grande escala de toda clase de árboles, tanto frutales como maderables, para paseos, carreteras y parques. Plantas jóvenes, así frutales para patrones de injerto como arbolitos para la repoblación de montes, sotos y orillas de ríos.

Arboles grandes para paseos donde se desee disfrutar pronto de agradables sombras. Se remite catálogo por correo á quien lo pida.

Propietario: **ALEJANDRO PALOMAR** Espoz y Mina, núm. 16.—Zaragoza

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado del cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y restablecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por *D. J. Hidalgo Tablada*. Tercera edición corregida y aumentada, siendo hoy la obra más moderna y completa. Un tomo ilustrado con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, cereales, patacas, manzanas, higos y demás materias feculentas y azucaradas, por *Vera y López*. Un grueso tomo de 514 páginas y 107 grabados intercalados en el texto, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias.

Fabricación de cervezas y gaseosas; contiene la fabricación de cervezas inglesas, alemanas, austriacas, gaseosas, vinos, cervezas y sidras gaseosas artificiales, por *Balaguer*. Un tomo con 42 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago; cualidades y reconocimientos analíticos, por *D. E. Abela*. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral, incubación natural y artificial, por *D. Diego Navarro*. Obra la más extensa y moderna, conteniendo: razas, cruzamientos, cebo y cuidado, gallineros, incubación en toda su extensión, enfermedades y sus remedios, cria de gallos de combate, riñas, preparación, etc. Un tomo con 166 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

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

La jabonería, por *D. Manuel Llofriu*.—Tratado práctico de la fabricación de jabones. Composición de los jabones, álcalis, cuerpos grasos, resinas, etc. Jabones en general, semicocidos, resinosos, blandos, de tocador, etc., etc., por los métodos más sencillos, modernos y económicos. Segunda edición, con un apéndice conteniendo los últimos adelantos y progresos. Un tomo con grabados, 9 pesetas en Madrid y 9,50 en provincias.

Tratado práctico de la Molinería, por *D. G. Girón*.—Esta interesante obra se ocupa con gran extensión del concimiento, conservación y limpia de granos; molienda con piedras y austro-húngara ó por cilindros; molinos especiales; cerneadores; sadores-plansichter; reconocimiento, adulteraciones y conservación de harinas; descaecarillado, pulimento y satinado del arroz. Un tomo ilustrado con 83 grabados describiendo toda clase de máquinas y útiles de molinería, 6 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

Tratado del ganado lanar y cabrio, por *D. B. Aragón*.—En esta nueva obra, la más completa que existe, se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las prácticas convenientes para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y otras particularidades utilísimas á ganaderos y agricultores. Un tomo de 380 páginas, ilustrado con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarina, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.



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 Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Saturnina*, el 12 de Febrero.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 19 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Nicelo*, el 26 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Carolina*, el 4 de Marzo.

El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a 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. Esmorado trato.

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

El 19 de Febrero saldrá el vapor español *Benita*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

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

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

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

LA VITÍCOLA CATALANA

DE FRANCISCO CASELLAS, PROPIETARIO VITICULTOR

ACEQUIA, NÚM. 9, 1.—BARCELONA

GRANDES Y ACREDITADÍSIMOS CRIADEROS DE CEPAS AMERICANAS bien clasificadas: los más importantes de la provincia y anexos á esta capital. Precios económicos.

ESPECIALIDAD EN BARBADOS INJERTADOS

para uvas de postres desde la más precoz á la más tardía, uva de embarque, para enredaderas, uvas de lujo para regalos exquisitos y para vinos tipos de las principales comarcas de España.

Proveedor de Centros, Cámaras agrícolas, Diputaciones, Gremios, Ingenieros, Sindicatos, Comisarios de Agricultura de la Península y Baleares.—Autenticidad garantida en todos los artículos.—Quince años de práctica.—Importación directa y depósito de Rafia en Madagascar.—Abonos químicos para viñas y frutales.—Cuchillo Kunde y demás accesorios de viticultura moderna.—Calcimetro de Mr. A. Bernard para analizar los terrenos destinados á la viña ó parrales. Premiado con cuatro medallas y varios diplomas de primera en Gerona, Badalona, Tarrasa y Barcelona.—En venta «Reglas prácticas para la reconstitución de la vid americana.» Segunda edición, obra del mismo propietario, corregida y aumentada con gran número de grabados. En rústica 2,50 pesetas, en mi despacho.

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.

PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

A LOS VINICULTORES

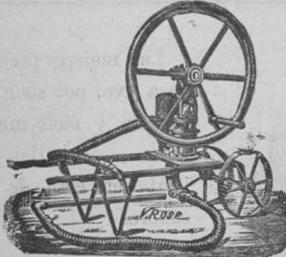
Desacidificador por excelencia

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

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

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1.	45	Aparatos de tracción.....	100
— núm. 2.	35	Fuelles para azufar.....	De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

ALAMBICQUES DEROY

Nuevos Tipos de Aparatos

para DESTILAR y RECTIFICAR

DEROY FILS AINÉ

Constructores, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris

MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889

GUIA PRACTICA del Destilador.

Catálogo é Informes en Castellano, enviados gratis

Por la mitad

de su precio se vende un aparato de destilación sistema CHARENTAIS, movido á vapor, con máquina de seis caballos. Con este aparato se obtiene un cognac inmejorable. También, si el comprador lo desea, se dan dos calderines para la destilación de orujos, que son movidos por la misma máquina de vapor. Puede verse funcionar. Dirigirse: P. Villajos, en Criptana (Mancha).

WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS

de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE;

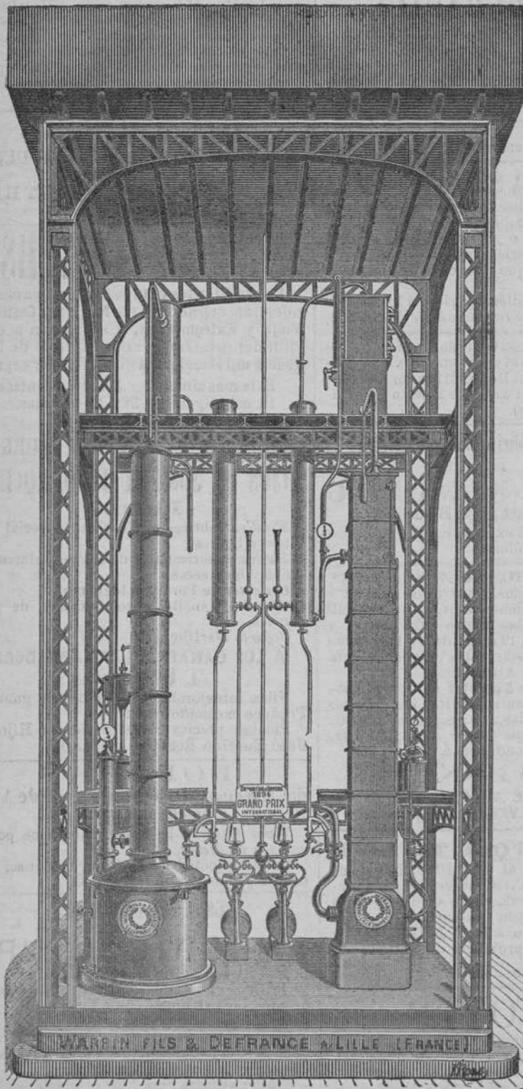
destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.

RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS

produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°

Precio todo completo: 5.000 francos

LILLE, FRANCIA



Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.

Diploma de honor, 1886; Exposición universal, 1889, Dos medallas de oro.

CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

SARMIENTOS Y BARBADOS

DE GARNACHA TINTORERA

Es una planta muy recomendable para obtener vinos de color rojo intenso, que se desarrolla y produce abundante fruto en cualquiera clase de terrenos, adelantando su madurez quince ó veinte días más que todas las variedades de uvas tintas.

Precios de los sarmientos sobre vagón en Pamplona

El ciento.....	10 reales
El millar.....	90 —
El ciento de barbados.....	20 —
El millar.....	180 —

Para pedidos, dirigirse, acompañando su importe, á

D. FELIX DOMINGUEZ

SANGÜESA (Navarra)

INGENIERO CONSTRUCTOR
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS 1883
EXPOSICION UNIVERSAL, PARIS 1889
FUERA DE CONCURSO EN LAS EXPOSICIONES
EXPOSICION BARCELONA 1888
EXPOSICION BARCELONA 1892

EGROT

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL A 40° SIN REPASAR

APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO

Catálogos é informes, franco.

VINICULTORES ENOSOTERO

PARA CONSERVAR y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

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

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

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 24 medallas de Oro,

Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

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 motor.

Fábricas de fécos 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, norrias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á 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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

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 máquinas.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida,

Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

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

Arboles maderables, de paseo y adorno.

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

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para *porta injerto* de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

Lathyrus silvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos áridos y secos, semilla auténtica de Babiera.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

A. VANDYCK ET C.ª

IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES

"DOMINION HOUSE,"

110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C.

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confía.—Comisión moderada.

ADELANTOS INMEDIATOS

ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES