

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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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 26 de Febrero de 1896

NÚM. 1729

NUESTRA REDENCIÓN

Mercedores seríamos los labradores de permanente decadencia si, aleccionados por el pasado y el presente, no utilizáramos sus enseñanzas para el porvenir.

Una vez lograda la vigorosa reacción que en favor de la agricultura se determinó á fines del año 1894 y principios del 95, era de esperar que se hubiera procurado con verdadera unión, por todos nuestros representantes en Cortes y en provincias, aprovechar esa fuerte corriente de la opinión hasta haber sacado, mediante ella y en su beneficio, el mayor fruto compatible con las circunstancias.

No se podrá negar que, aunque éstas hayan sido excepcionales y adversas, algo más se ha podido hacer, qué hubiera dejado sentir sus efectos benéficos á tan numerosa y abatida clase.

Si los que ostentan nuestra representación fueran antes que Diputados *conservadores, liberales ó republicanos*. Diputados agrícolas, no se dejaría un momento de recabar de los Poderes constituidos cuantas medidas fueran precisas para levantar á la agricultura patria de su postulación y evitar su ruina, y es seguro que, con la constancia, que todo lo vence, iríamos, aunque paulatinamente, alcanzando una á una esas medidas salvadoras, hoy más necesarias por los inmensos sacrificios que al país hay que exigirle y que voluntariamente hace con abnegación heroica, digna de mejor suerte.

Más contra la lógica y contra nuestra conveniencia, damos nuestros votos las más de las veces (no digo siempre por que, aunque pocos, tenemos algunos representantes que son excepciones muy honrosas y merecen toda nuestra gratitud y apoyo), á los que, ajenos á la agricultura, buscan la política como una profesión agradable, que proporciona encumbramiento y popularidad; y una vez en campo tan seductor, se dedican á congratular á Cánovas, Sagasta ó al Moro Muza, pues saben por experiencia que el servir incondicionalmente á estos señores más que á sus electores les asegura la permanencia en sus halagüeños puestos.

He aquí, agricultores, la causa de que nuestras voces se desoigan, de que nuestros ayes se pierdan en el vacío. Mientras no sepamos hacer buen uso del derecho electoral eligiendo las personas más idóneas que nos hayan de representar, desechando las candidaturas ajenas, sean oficiales ó de tal ó cual partido ó personaje, no podemos abrigar esperanza de ser atendidos.

No están distantes nuevas elecciones; veremos si, desengañados y arrepentidos, obramos como demanda imperiosamente nuestra necesidad no satisfecha y nuestro instinto de conservación.

Como mi objeto no es otro que advertir y persuadir á los agricultores de la necesidad de reflexionar sobre asunto de tanta trascendencia, no he vacilado, aunque profano en el arte de escribir para el público, en dar mi opinión, tan verdadera en su fondo como exenta de galas retóricas, y aun de formas gramaticales, en la manera de expresarla.

D. C.

CARTA ABIERTA

Al Excmo. Sr. D. Segismundo Moret.

Mi distinguido amigo: He leído en la prensa las causas á que atribuye usted la baratura en el mercado de nuestros trigos, y en mi ignorancia me permito someter á su vasta ilustración y reconocido talento las siguientes observaciones.

A usted le consta que todos los labradores y aun los rentistas venden el producto de sus cosechas ó rentas al contado, y por lo regular directamente á los fabricantes de harinas solamente ó de harinas y pan; y siendo esto cierto, como el capital de que disponen por lo regular estos industriales es pequeño y el crédito muy limitado y caro, cuando hacen uso de él, y la venta de harinas se hace siempre por lo menos á un mes fecha de entrega de talón de porté, no pueden hacer grandes acopios de granos para su molturación, ni

encuentran facilidades para adquirirlos cuando la demanda del consumo se lo exige, porque en el momento que en una región se presentan tres ó cuatro comisionados demandando cereales, el público se alarma, se retrae y pide para ceder la mercancía aumento en el precio corriente.

Los fabricantes de harinas del litoral no encuentran estas dificultades. Necesitan 20, 30 ó 40.000 fanegas ó hectolitros de trigo, y lo pueden pedir por telégrafo, y antes de los quince días se lo remiten, bien embarcándolo inmediatamente ó dando orden en el camino á esos buques que cruzan el de Rusia, Estados Unidos, República Argentina, etc., para que se dirijan al punto donde está fechada la demanda. El pago de esta mercancía lo pueden efectuar á la fecha que deseen; todo depende del aumento del interés del dinero que no pasa del medio por ciento mensual, y sucede muchas veces que han cobrado antes la harina fabricada con un cargamento de trigo que hayan efectuado el pago de ésta. A mi vista, una fábrica del litoral, que muele por término medio 1.000 hectolitros diarios, pidió á una casa importadora de cereales un aumento de crédito de 20.000 libras esterlinas, que le concedieron sin dificultad alguna.

Aparte de la mayor fuerza de los trigos rusos, que producen harinas más solicitadas por los fabricantes de pan que aquellas de blancura que producen nuestros candeales, la prontitud y facilidad referida en la compra de la primera materia es para mí la causa principal de nuestra desgracia.

Otra, y no pequeña, es la vida de villipendio en que viven la mayor parte de nuestros agricultores, debiendo siempre el importe de la cosecha pendiente, y que les obliga á ir cediendo los productos de aquella según van en la era separando la paja del grano.

Si existieran Bancos ó particulares que adelantaran numerario en buenas condiciones para los gastos de recolección á fecha larga é interés módico, no malvendieran sus productos como en la actualidad sucede. En el presente año y el pasado, además de todas las calamidades que pesan sobre los sufridos agricultores, ha venido la guerra de Cuba á empeorar su situación. Además de privarles de 120.000 ó más hombres jóvenes para las faenas del campo, han tenido que desprenderse de la mayor parte de los treinta y tantos millones de pesetas á que ha ascendido el importe de las redenciones del servicio militar; y digo la mayor parte, porque los habitantes de las ciudades, bien en una forma ú otra eluden este servicio ó lo hacen compatible con sus ocupaciones, y por medio de influencias consiguen á veces cobrar el haber del soldado sin hacer servicio.

Para desprenderse de tantos millones de pesetas, la oferta de los productos de la tierra ha tenido que ser grande, y de ahí el bajo precio á que se ha cedido en todo el año 95 y lo que va del 96, trigos, aceites, vinos y carnes á precios tan baratos, que su reposición ha de costar mucho más.

La facilidad, seguridad y economía en los transportes marítimos también contribuye, y no poco, á que puedan funcionar en mejores condiciones las fábricas de harinas situadas en el litoral, consumidoras de trigos extranjeros, porque pueden surtir con más facilidad, prontitud y baratura que las del centro, consumidoras de nuestros candeales como primera materia. Así se explica que, valiéndose en la plaza de Barcelona nuestros candeales de 3 á 6 pesetas en 100 kilos menos que los importados, todavía se descarguen éstos en aquel puerto y no disminuya la demanda ni aumente para los nacionales, ni tampoco de una manera sensible su precio, á pesar de la falta de existencias y quedar la mayor parte de ellas en manos de agricultores que, aunque á costa de grandes sacrificios, pueden resistir todavía y esperar mejores precios.

Yo creo que, además de los medios que propone usted para combatir la crisis de que nos ocupamos, sería necesario que las Cortes, con el Gobierno, vieran la manera de remediarla, procurando el aumento del precio de los trigos, bien abaratando las tarifas de ferrocarriles, aboliendo impuestos de transportes, estudiando primas de exportación para nuestros candeales que pudiéramos mandar para mezclar

con fuertes del extranjero, y que no importaran más que lo recaudado por lo percibido en derechos de importación de sus similares en nuestras Aduanas, ó bien ensayando el sistema de admisiones temporales de trigos rojos con la debida intervención de los agricultores españoles y castigando severamente al que trate de defraudar.

El contrabando, ó mejor dicho, la defraudación en la importación de cereales no existe en las Aduanas principales; pero no digo lo mismo, ni me atrevo á asegurarlo como usted lo hace, con respecto de las secundarias, ni tampoco de la del campo de Gibraltar y puertos ó ensenadas cercanas á aquél.

Si usted, con su influencia política, hermosa y fácil palabra y vastos conocimientos entre los agricultores de Castilla la Nueva, concede algo de tiempo y atención al estudio de estas cuestiones agrarias, conociendo prácticamente el estado de nuestra producción agrícola, no por el de sus fincas rústicas, bien administradas y mejor dirigidas por un sobrante de medios, sino el de la mayoría de nuestros arruinados propietarios rurales, tengo esperanza seamos atendidos en nuestras modestas y justas aspiraciones, y que podamos seguir viviendo, aunque sea con estrechez y todo lo sobriamente posible.

Se repite suyo afectísimo amigo, seguro servidor, q. b. s. m.,

EL MARQUÉS DE CASA-PACHECO.

CUESTIONES VINÍCOLAS

La producción vinícola de España, cuya cantidad puede suponerse en años normales de 30 millones de hectolitros, comprende un variado número de tipos, cuya composición y calidad depende de los terrenos en que se cultiva la vid, del clima en que ésta vegeta y de los trabajos culturales y de elaboración.

Aceptando que para todas clases de terrenos, y dentro de los límites meteorológicos de la región de la vid, existen variedades que producen vinos de estimación y conocidas en nuestro país, muchas ya acreditadas, sólo falta que el positivo estímulo del beneficio y de la instrucción decida al viticultor á mejorar la elaboración, consiguiendo así una producción que, por lo variada y económica, ha de satisfacer las exigencias de todos los mercados y evitar la concurrencia si los impuestos que en el extranjero pagan nuestros vinos resultan iguales para las demás naciones exportadoras.

Los juicios altamente favorables que los Jurados de todas las Exposiciones nacionales y extranjeras han emitido sobre nuestros vinos; las colecciones exhibidas, en las que se encontraban representadas todas las comarcas vinícolas, con tipos superiores cuyo mérito ha conseguido premios numerosos y de las mejores categorías, prueba evidentemente que hay elementos para la mejora, y que se desarrollarán extraordinariamente el día que el mercado los sepa explotar ó el viticultor los explote en nuevos mercados, utilizando el auxilio eficaz de las Estaciones enológicas, cuando estén organizadas comercialmente.

Muchos de los vinos que han obtenido los premios de afinación en las Exposiciones vinícolas, pueden seguramente presentarse como tipos esmerados para el consumo, y sólo se necesitaría para asegurarlos mercados importantes, que la cantidad producida fuese algo mayor, y que en la primera época de propaganda se dispusiera de bastante número de muestras para dar á conocer sus excelentes propiedades.

El estudio comparativo del valor de las diversas variedades de la vid, según el clima y terreno de las comarcas donde se cultiva, facilitaría mucho la mejora de la elaboración; pero este es un trabajo que no podrá (aun planteándolo inmediatamente) dar el resultado apetecido hasta transcurrir muchos años.

Hoy empíricamente se da cuenta al viticultor del mérito de las variedades que cultiva, y es seguro que la misma facilidad que ha resultado para hacer viñedos que produzcan mucho color, por ser esta la cualidad que más ha pagado el comercio en estos últimos años, conseguirá mos-

tos finos el día que nuestras ventas se refieran á vinos elaborados y no á primeras materias cargadas de extracto seco y color que hoy exige nuestro principal mercado exportador, que será Francia, mientras continúe el déficit de su producción.

La elección de buenas variedades, el esmero en el cultivo, la clasificación de la uva en la vendimia, eligiendo y mezclando los racimos sanos y con el grado de madurez que exige el tipo del vino que se necesita fabricar, la fermentación regular en vasijas de madera de roble, de forma y tamaño apropiados, y los trasiegos necesarios en las épocas convenientes, permiten la crianza del vino y su mejora ajeándolo el tiempo necesario para obtener bebidas á propósito para el paladar más exigente y para constituir el alimento líquido más sano, nutritivo y agradable de todos cuantos se conocen en el mundo.

Rara es la comarca vinícola de España que no cuente con alguna bodega de mérito, y en la que no puede demostrarse el beneficio que se obtiene de una elaboración esmerada; y si estos procedimientos no han tomado carta de naturaleza y han transformado nuestra manera de producir, es debido á las deficiencias de nuestro comercio de exportación. Los vinos de Jerez, los de Rueda y Nava, los del Rivero, los rancios del Priorato, los finos de la Rioja y los añejos de Benicarló, las malvasías de Sitjes, los arropados malagueños, los amontillados de Córdoba y muchos más cuya enumeración sería prolija, donde han encontrado un comercio de buena fe y con inteligencia, y donde la codicia no ha querido beneficiar en un año la riqueza que puede durar siglos. ha permitido desarrollar una buena producción, cuyo crédito ha resistido á las imposiciones del mercado, siendo seguro que, de no haberse improvisado tanto traficante en mostos durante los quince últimos años, y de haber encontrado gente de más buena fe y más instrucción para el desarrollo y crédito de nuestra producción vinícola, la riqueza de nuestro país hubiera aumentado extraordinariamente y se hubiera consolidado para siempre, como lo ha conseguido Francia en las épocas de buena producción.

Si en todos los problemas industriales la división del trabajo es el medio más seguro para abaratar la producción y mejorar el artículo, no ha de resultar una excepción para la industria vinícola, sumamente atrasada por este defecto y explotada por gentes que á la naturaleza de agricultores han de reunir la de industriales y comerciantes; para remediar los inconvenientes que se oponen al desarrollo y crédito de su producción.

Las dificultades para conseguir sin gran capital un desarrollo normal en la venta de vinos acreditados y la explotación usuraria que el comercio ha establecido con tan mala fe como codicia, ha anulado lo bueno que habíamos conseguido, y á las antiguas exportaciones de algunas comarcas andaluzas, cuyos viñedos habían alcanzado los valores más elevados de Europa, han sucedido envíos de mostos sin afinación, encabezados con pésimos alcoholes, y que por una competencia baratísima han anulado el valor de las riquísimas madres destinadas á la crianza de las mejores marcas andaluzas.

Claro es que lo ocurrido en Jerez no había ser un estímulo para perfeccionar la viticultura en el resto de España, y que el viticultor se decidiría á explotar lo que, con menos riesgo, le produjera beneficio más inmediato; esclavo de su ignorancia y de su aislamiento, falto de capital, y con una tierra que le ha prodigado cuanto le exigía con su trabajo, el problema más fácil ha sido el de la producción de primera materia que ha arrojado al mercado, ignorando la concurrencia que producía y el aumento de valor que, con el tiempo y el cuidado, hubiera podido conseguir, regulando al mismo tiempo las deficiencias de los años malos y normalizando la venta, para igualar en lo posible el precio de sus vinos, facilitando la formación de tipos comerciales caracterizados para la exportación.

Tenemos en España la región más extensa y variada para el cultivo de la vid, y desde el vino generoso de 18° naturales, hasta el chacolí de 6°, y dentro de estas extremas graduaciones, la mayor varie-

dad de gustos ó clases para obtener tipos que se acomoden á las exigencias del mercado de importación. El uso del vino para la alimentación responde á satisfacer una verdadera necesidad, necesidad que, satisfecha, produce un placer tanto mayor cuanto más en armonía resulte con la necesidad; las épocas en que el vino se bebe, y la manera de vivir de la población que lo utiliza, determina el tipo de vino más conveniente para el consumo general, consumo que no hay que referir al detalle de un *menú*. El invierno exige vinos alcohólicos y de mucho extracto seco; el azúcar y el alcohol, constituyendo un alimento respiratorio, y el tanino, el hierro y el fósforo, reconstituyendo los humores, permiten completar la nutrición, estimulando la simulación de otros alimentos y asegurando la función de la calorificación. El verano exige vinos de menos cuerpo y alcohol, y en los que el hierro y la acidez nutran y fluidifiquen la sangre.

En confirmación de ello, se observa un gusto especial y predilecto por distintos tipos de vino en las diversas estaciones, gusto que puede satisfacer nuestra producción en todos los países de Europa acomodando la fabricación á estas exigencias. El consumo más importante para nuestra producción es, seguramente, el de la clase media y el de los tipos baratos; existen muchos miles de familias que pueden consumir una botella de vino de valor de media peseta, y en la clase jornalera industrial, en las naciones donde la retribución diaria de su trabajo es generalmente superior á 4 pesetas, consumen seguramente en las bebidas alcohólicas la décima parte de su salario; gasto que resultaría más provechoso si se empleara en vino en vez de la cerveza, cuya falta de alcohol y de extracto la suplen con aguardientes de procedencia industrial, tan perjudiciales á la salud. La población que bebe por lujo es, relativamente, insignificante á la que bebe por necesidad, y para satisfacer ésta, tiene nuestro viticultor recursos sobrados, que evitan la competencia de otras naciones.

En vinificación, cada localidad tiene sus prácticas especiales, y cuando son esmeradas y racionales, se observa una unidad en sus principios esenciales, que la ciencia química ha estudiado y determinado con suficiente exactitud. En Johannisberg, en el Rhin, en Chateau Lafitte, en Burdeos y en las más reputadas bodegas de Jerez, vemos un sistema de vinificación que sólo varía en algún detalle de las operaciones de conservación, sin que en el fundamento de las principales, como son la buena conservación de los envases, en la fermentación con la raspa ó sin ella, según el estado de madurez de la uva; en los trasiegos, se observe gran diferencia. Los tipos de vinos que podemos fabricar en España, procedentes de uvas muy maduras y poco maduras, permiten crear una gran variedad, cuya mezcla y afinación ha de satisfacer todas las exigencias; pero este trabajo no puede realizarlo en buenas condiciones nuestro agricultor, si no se verifica una división entre el viticultor y el vinicultor. Las mejores marcas de vinos que se consumen salen de fabricantes ó de acudados propietarios que poseen todo el capital y material que exige una buena elaboración y una larga conservación, y sólo así podrá convertirse la producción de mostos en elaboración de vinos.

Las ventajas que de esta división han de resultar, serán las siguientes: 1.ª, adquirir el material apropiado á cada clase de elaboración; 2.ª, construir las fábricas con arreglo á los principios científicos y con las condiciones convenientes para cada elaboración; 3.ª, encargar el cuidado de las operaciones de fabricación á obreros dedicados especialmente á estos trabajos; 4.ª, conservar los vinos en buenas condiciones y el tiempo necesario para que las fermentaciones lentas se desarrollen como convenga á cada tipo para conseguir su perfeccionamiento; 5.ª, ser atendidos los viticultores en las reformas que aconsejen á los viticultores para modificar el cultivo y obtener mostos de caracteres especiales, según el tipo de vino que se proponga fabricar; 6.ª, mejorada la fabricación del vino y aumentado su precio por consiguiente, obtendría más beneficio el viticultor; 7.ª, seguridad en con-

seguir mercados por el esfuerzo inteligente del exportador de vinos, que asociado para este objeto y para facilitar la economía de los servicios conseguiría abaratarlos y perfeccionarlos; 8.º, fomentar el crédito agrícola facilitando los vinticultores anticipos sobre la cosecha a los viticultores, y abonos y máquinas e instrumentos para la mejora del cultivo de la vid; 9.º, regular la exportación por el stock que represente la cosecha almacenada, evitando oscilaciones bruscas y extremadas en los precios; 10.º, creación de una gran industria nacional que desarrollaría y perfeccionaría el cultivo de la vid, permitiendo sustituir otros cultivos que apenas dejan beneficios, por el riesgo y escaso valor de sus productos y cosechas; y 11.º, emancipación de la tutela de Francia creando mercados a nuestra producción vinícola, cuyos precios y calidades pueden competir ventajosamente con el de todas las naciones europeas.

D. G.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Pozoblanco (Córdoba) 24.—Interesa a este pueblo hacer público en su muy leída Crónica que aquí el fruto del olivo se ha recogido sano, no teniendo, por tanto, que lamentar lo que otras muchas comarcas. La aceituna rinde, como en los años buenos, en cantidad y calidad de aceite. Por esta razón la demanda es grande en esta tierra, y el precio del aceite nuevo ha subido en pocos días 2,50 reales en arroba, quedando hoy a 26 y 26,50.

Abriremos la esperanza de que se acenará el alza.—*Un Subscriptor.*

Cabra (Córdoba) 24.—Precios de este mercado: Trigo, de 30 a 36 reales fanega, según la clase; cebada, de 24 a 25; yeros, a 30; habas, a 28; arvejonas y guijas, a 28; garbanzos, de 40 a 120; aceite, a 24 reales arroba.—*L.*

Churriana (Málaga) 23.—Si no hay plagas ni contratiempos ó funestos accidentes atmosféricos, nuestra comarca hará una abundante recolección de cereales, porque el aspecto de los campos es inmejorable.

Que no se malogren estas esperanzas es lo que a todos conviene.

Precios: Aceite nuevo, a 33 reales la arroba (11,50 kilos); trigo fuerte con 43 kilos de peso, de 39 a 40 reales fanega, habiendo ya pocas existencias; cebada, de 23 a 24; maíz, a 28; garbanzos, a 120 los superiores y a 80 los buenos.—*El Corresponsal.*

Puerto Serrano (Cádiz) 23.—La cotización del aceite es un tremendo desastre para los olivares, que no sacan dinero ni para satisfacer los jornales de la recolección, y no hay exageración en lo dicho, toda vez que la arroba se mide de 22 a 23 reales.

Los trigos, de 32 a 34 reales fanega, y los garbanzos regulares, de 54 a 60.

Los demás granos escasean mucho.—*El Corresponsal.*

Ecija (Sevilla) 23.—La cosecha de aceituna, según sabe, defraudó por completo nuestras esperanzas, debido a haberse agusanado.

El fruto rinde poquísimo aceite, de mediana calidad. Por esta última circunstancia, no pasa el precio de 23 reales la arroba, y la demanda es pequeña.

También está encalmado el mercado de cereales. Vea usted los precios: Trigos fuertes, de 32 a 36 reales fanega; idem blanquillos, de 33 a 35; cebada, de 23 a 24; maíz, de 34 a 35; alpiste, de 39 a 40; habas mazaganas, de 29 a 30; idem chicas, de 31 a 32; garbanzos, de 80 a 100 y 60 a 75.

Buenos los campos, aun cuando se ha hecho tarde la sementera.—*El Corresponsal.*

Málaga 23.—Las entradas de aceite son regulares, dejando que desear la clase por regla general. Cotízase en puertos de 28 a 29,50 reales la arroba, y en bodega a 31.

Las pasas valen: Caja grano moscatel, de 16 a 70 reales los 10 kilos; idem lechos corrientes, de 16 a 18; idem mejor que corrientes, de 24 a 27; idem finos, de 38 a 82; idem estiva larga, a 17 reales los 11,50 kilos.

Precios de otros artículos de exportación: Almendra larga en cáscara, a 140 reales los 40 kilos; idem en pipa, de 135 a 162 los 11,50 kilos; higos blancos, verdes y penteros, de 9 a 10, 10 a 11 y 8 a 9 idem respectivamente; trigos recios del país, de 39 a 40 reales fanega; habas menudas, de 38 a 39; maíz, de 37 a 38; cebada, de 25 a 26.—*El Corresponsal.*

Torredonjimeno (Jaén) 19.—Aspecto general de la agricultura en esta zona: La mayor exportación en ella es, el aceite, anís semilla, habas y garbanzos.

Las lluvias han mejorado los sembrados, permitiendo a la vez la sementera del anís. La molienda de aceituna durará hasta fin de Junio próximo.

Los cereales, en perfecto estado. Las habas se helaron, pero reñan nuevamente.

A continuación los precios: Trigo fuerte, con peso de 45 kilos, a 9,50 pesetas fanega; cebada del país, con 35 idem, a 7 idem; garbanzos gordos, con 54 idem, de 16 a 20 idem; habas mazaganas, con 52 idem, a 7,50 idem; aceite nuevo superior, a 7,75 pesetas la arroba, habiendo disponibles 10.000 arrobas; anís semilla, a 14 pesetas fanega; el mismo artículo en Marchena y Sevilla, a 15 idem.

Estos precios son sobre vagón en la estación de Torredonjimeno, sin compromiso y salvo variación.

Como comisionista, importo para el comercio toda clase de artículos y géneros, ya sean a plazo fijo ó al contado, haciendo los pedidos para personas de posición y honradez comercial.—*Antonio Arjona y Arjona.*

Ubeda (Jaén) 23.—Precios: Aceite sobre vagón en la estación de Baeza, con

pieles de la casa del que suscribe, a 30,50 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, a 30 idem; cebada, a 24 reales fanega de 55,50 libras; trigo, a 38 idem; garbanzos, a 55, 60 y 65 idem; anís, a 70 y 100 idem.

La corambre debe volver en término de quince días, porte pagado.

Facturada la mercancía, viaja de su cuenta y riesgo.—*Angel Fernández y Fernández.*

De Aragón

Cariñena (Zaragoza) 24.—Por más que la demanda de vino no es ahora grande, los precios están muy sostenidos y con tendencia a mejorar.

Muchos cosecheros se presentan retraidos para vender en espera de ganar alguna peseta en aliquez.

Esta medida, equivalente a 119 litros, se cotiza de 15 a 17 pesetas, a cuyos precios se han hecho operaciones en los últimos días.

Tanto aquí como en los demás pueblos de este Campo de Cariñena, marcha adelantada la venta, porque en los dos primeros meses de la campaña quedaron agotadas las bodegas de numerosos propietarios por los extraordinarios acopios que hizo el comercio de exportación.

Además, las fábricas de alcoholes consumen mucho vino.

Todo hace creer que antes de la próxima vendimia no habrá ya existencias en esta comarca, y que los precios subirán.

Con la lluvia mejoran los sembrados, que por fortuna aquí no se habían resentido de modo serio por la sequía.—*El Corresponsal.*

Murillo de Gállego (Zaragoza) 24.—El vino se va despachando bien este año; se cotiza a 8 reales decalitro, con tendencia al alza.

El aceite, en cambio, se cede a 9 pesetas la arroba, y es de temer descienda el precio.

El trigo, a 30 pesetas cahiz, con firmeza, aun cuando en este término es bueno el aspecto de los campos.—*B.*

De Castilla la Nueva

Tembleque (Toledo) 24.—El agua de estos días ha sido buena para los campos, que prometen excelente cosecha.

Regulares ventas a los siguientes precios: Centeno, a 26 reales la fanega; candeal, a 35; avena rubia, a 16; harinas, a 16 reales arroba las primeras clases y 14 las segundas; vinos tintos y blancos, a 8 reales la arroba; aceite nuevo, a 24 idem.—*El Corresponsal.*

Malagón (Ciudad Real) 24.—Hermoso tiempo para los campos, pues necesitaban agua, y ésta ha caído.

La cosecha de aceite no llega aquí a regular, y el precio es ruinoso.

Espérase mejora si sigue activa la demanda, como lo ha sido en la última quincena. También los vinos son muy solicitados.

He aquí la cotización corriente: Trigo fuerte, a 33 reales fanega con tendencia al alza; vinos, de 7 a 8 reales la arroba, tanto para los tintos como para los blancos; aceite nuevo, a 26 idem.—*El Corresponsal.*

Huertas (Toledo) 23.—Precios: Trigo candeal, a 34,50 reales fanega; cebada, a 25; cañamones, a 45; cañamo en rama, a 31 reales arroba, habiendo disponibles unos 3.000 arrobas.

Los precios anotados son sobre vagón.—*El Corresponsal.*

Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) 23.—La demanda es activa, y como el agricultor necesita dinero, claro es que se hacen muchas ventas, por más que los precios son bajos.

El candeal, a 32 reales fanega; cebada, a 20; vino tinto y blanco, a 6 reales arroba; aguardiente de 25 grados, a 32 idem; aceite, a 32 idem.—*Un Subscriptor.*

Almagro (Ciudad Real) 24.—El mercado ha ofrecido interés; se han hecho bastantes ventas de vinos, patatas, cereales y otros artículos. Durante la dos últimas semanas se han expedido 33 vagones de vino, de los que 22 han ido a Alicante, 6 de aceite, 75 de patatas, 6 de trigo y 10 de cebada.

Precios: Aceite, de 27 a 31 reales arroba, con demanda, por la buena clase; vino blanco y tinto, de 6 a 6,50; flemas de 18º, a real el grado; cebada, de 18 a 19 reales arroba.

Los campos están buenos, y si siguen las lluvias la cosecha puede ser abundante.—*El Corresponsal.*

Talavera de la Reina (Toledo) 24.—Hace meses teníamos un tiempo áspero y seco, por lo que se resentían ya los sembrados, indicándolo su aspecto macilento; hoy tienen ya un color hermoso, debido a las lluvias que han caído estos días, lo que hace haya animación en los trabajos del campo y los jornaleros tengan que comer.

Se está elaborando el aceite con un resultado satisfactorio, aunque no abundante, pero clase buena.

En breve se empezará la siembra de los garbanzos, que se espera sea buena.

Muy poca animación en la compra y venta de toda clase de artículos agrícolas e industriales, así es que la crisis es general. Para lo que hay mucha animación es para cobrar contribuciones, consumos y otras gabelas que están sacando todos los días nuestros gobernantes.

Precios: La fanega de trigo, a 32 y 34 reales; idem de cebada, a 24 y 26; idem de centeno, a 26 y 28; idem de algarrobas, a 28 y 30.

Cántaro de vino (16 litros), a 12 y 14 reales el blanco, y de 16 a 18 el tinto; idem de aceite, a 36 y 38, sin derechos de consumos; idem de aguardiente, a 38 y 40, sin idem.

Castañas blancas, a 12 reales arroba de 11,50 kilos.—*J. S. M.*

Ajafrín (Toledo) 24.—Continúa la pertinaz sequía, pues si bien es cierto ha llovido algo los días 20, 21, 22 y 23, no es lo bastante para lo que requieren las necesidades de los campos y el apurado estado de la ganadería.

La Delegación de Hacienda de esta provincia, para ayudar la situación aflicta del contribuyente, envía investigadores por todos lados, que al inspeccionar las industrias levantan actas de acusación, no de investigación, y la Junta Administra-

tiva, constituida en tribunal, dicta resoluciones que parecen encaminadas a concluir con la industria y con el contribuyente, produciendo aquellos fallos, que soy el primero en respetar, una profunda alarma por aquí.

Pienso ocuparme de esto en la prensa, siquiera sea para hacer entender que los agricultores, que tan honrada como sufridamente ayudamos, en forma directa, al sostenimiento de las cargas públicas, no somos animales dañinos, que por necesidad es preciso perseguir a virtud de generales conveniencias, ni mansísimos corderos que nos resignamos ante las violencias. Si usted, Sr. Director, me honrara abriendo las columnas de la Crónica, algo podría decir en ella, que entiendo convendría a muchos.

Los granos y el aceite han tenido en este pueblo algún movimiento, no obstante haber terminado el recogido de este último fruto en las mejores condiciones, sin ser relativamente abundante la cosecha, y el aceite tan bueno como siempre.

El trigo, con demanda y poca oferta, se vende a 33 y 34 reales; cebada, a 24, con tendencia al alza; algarroba, a 26 y 27; vino, a 7 y 8; aceite, a 29 y 30, con demanda y sin oferta.—*José de la Cruz.*

De Castilla la Vieja

Cevico de la Torre (Palencia) 21.—Un poquito alarmados los agricultores, porque también en este término se ha presentado la plaga en los sembrados, aunque en pocas proporciones. Las compras de trigo animadas y con tendencia al alza. Entivnos regular demanda para las montañas de Santander, León y para Francia.

Precios corrientes en esta localidad: Trigo candeal, de 35 a 36 reales fanega; cebada, a 23; avena, a 16; centeno, a 25; vino tinto, de 4 a 4,50 reales; los claretes tienen los mismos precios, con escasa demanda.

Lechazos, de 19 a 22 reales uno; queso, a 40 idem arroba.—*El Corresponsal.*

Palencia 24.—El interesantísimo artículo sobre la plaga de los sembrados, publicado en el último número de la Crónica, ha aumentado la alarma de los agricultores. Creíamos que el insecto sólo haría daños ahora, pero vemos que su misión destructora dura hasta el período de la granazón. En este país se va extendiendo la plaga.

Precios: Trigo, a 34,50 las 92 libras; cebada, de 22 a 22,50 idem fanega. Firme el mercado.—*El Corresponsal.*

Segovia 23.—Por fin ha refrescado, merced a unos chubascos que han mejorado los sembrados, pues era tal la sequía, que ya producía alarma.

En la primera decena del mes, se embarcaron en esta estación para Barcelona sobre 50 vagones de trigo, aprovechando la tarifa económica, quedando desde entonces encalmado el mercado de tal modo, que no se conoce ninguna operación, fuera de las menudas para las necesidades del consumo local.

Trigo, a 35 reales las 94 libras; centeno, a 24 idem fanega; cebada, de 23 a 24.—*El Corresponsal.*

Valoria la Buena (Valladolid) 21.—Tiempo lluvioso y de agradable temperatura. Este temporal es benéfico para los campos, los cuales ya se resentían de los fuertes hielos y la sequía.

El trigo, de 35 a 36 reales fanega; centeno, a 27; cebada, de 21 a 22; avena, a 18. Buena demanda.

De vino se han sacado algunos miles de cántaros a 4 reales.—*El Corresponsal.*

Covarrubias (Burgos) 23.—La venta de vino se ha animado; se expide bastante a 4,50 reales cántaro.

Precios de los granos: Trigo rojo, de 34 a 36 reales fanega; cebada, de 28 a 29; avena, a 18; yeros a 35.

Ha llovido y sigue el tiempo metido en aguas.—*M.*

Mota del Marqués (Valladolid) 23.—Con la pequeña alza iniciada en el precio del trigo, se han contratado buenas partidas de dicho cereal, notándose gran movimiento de carros que le conducen a Valladolid. Se han ajustado 9.000 fanegas del Sr. Marqués de la Viesca, a precio reservado, y ya se están midiendo.

La cebada, muy escasa, se solicita y vende con estimación y tendencia al alza. Ha llovido algo, cesando el crudo temporal de hielos que se dejaba sentir hacía tiempo, y se hallan en su apogeo las labores de aireo en los sembrados y cava y poda en las viñas.

A continuación anoto los precios que hoy rigen en este pueblo para los diversos productos objeto de contratación:

Vino tinto, a 1,50 pesetas los 16 litros; vinagre, a 2; aguardiente de 19º, a 7; idem anisado de 19º, a 8.

Trigo, a 8,67 pesetas la fanega; idem regular, a 8,50; cebada, de 6 a 6,50; algarrobas, a 7; yeros, a 7,50; avena, a 4,75; guisantes, a 8,50; muelas, a 9; corderos, a 4 pesetas uno; cerdos cebados al canal, a 13 pesetas arroba; vacas, a 12,50.—*M.*

Tudela de Duero (Valladolid) 20.—Sigue la animación en las compras de vinos, iniciada al principio de la campaña, fluctuando las salidas de cada mes entre 20 y 30.000 cántaros, sin alteración en los precios de 1,50 para blanco y tinto. Hay ofertas de buen número de cubas y clases superiores.

Retrasadas las labores del viñedo, por el temporal y el poco dinero que se obtiene de las ventas.

El aspecto de los sembrados coincide con la baja temperatura sufrida y la enfermedad presentada, de que ya tiene conocimiento esa Revista.

Los precios de los demás artículos son: Trigo, de 8,50 a 9 pesetas las 94 libras; centeno, de 6,50 a 7 las 90; cebada, de 6,50 a 6,75 reales la fanega; algarrobas, idem id.; avena, de 4,25 a 4,50; garbanzos, de 20 a 32; alubias, de 18 a 20; habas, de 7 a 8; muelas, de 10 a 11; yeros, de 6,50 a 6,75; harinas, a 3,25, 3 y 2,75 arroba para las tres clases; triguillo, de 4 a 5 fanega, y patatas de 1 a 1,10 arroba.—*A. F. de V.*

Medina del Campo (Valladolid) 24.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 35,75 reales fanega, habiendo entrado unas 2.000 fanegas; centeno, de 25 a 26; cebada, de 25 a 25,50; algarrobas, de 29 a 30; avena, de 22 a 23.

Por partidas se ofrece el trigo a 37 reales las 94 libras sobre vagón.

Las lluvias han sido muy benéficas.—*El Corresponsal.*

Valladolid 24.—Se acentúa el alza de los trigos, pagándose de 37 a 38 reales sobre vagón.

En la última semana se han expedido 13 vagones.

El centeno, a 26,50, y la cebada, a 23,50, también sobre vagón.

Las harinas no han variado de precio, pero se espera suban porque ha subido el trigo.

Hoy se cotizan las primeras clases de 12,50 reales arroba en adelante, y las segundas desde 11.

La exportación ha sido de 31 vagones. Buenos los campos.—*El Corresponsal.*

Cuéllar (Segovia) 23.—Activa demanda y con tendencia al alza los siguientes precios: Trigo, de 33 a 34 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 25; algarrobas, a 30; avena, a 19; garbanzos, a 120, 100 y 60; yeros, a 29; patatas, a 4 reales arroba.

Medianos los campos por la plaga.

Además, ha llovido poco y hace frío.—*El Corresponsal.*

Santander 23.—Harinas: El movimiento de alza lenta, pero constante, continúa en los mercados de Castilla, y a su calor los fabricantes de harinas también se muestran dispuestos a elevar los precios; pero tropezando siempre con la escasez de compradores; falta que impide el desarrollo de los deseos de los tenedores.

Cotizamos, pues, 14 reales arroba por las harinas de piedra y 14,50 a 16 por las de cilindro, mostrándose muy firmes los tenedores.

Se recibió de Bilbao por vapor *Progreso*, un lote de diez sacos destinados a una panadería de la localidad, habiéndose expedido a la Península 3.006 y para América 10.703.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Villafranca del Panadés (Barcelona) 20.—A continuación estampo los precios de los géneros siguientes: Cebada, de 7 a 7,50 pesetas cuartera; harinas: extrablanca, de 14 a 14,50 pesetas quintal; superfina, de 13 a 13,50; primera, de 11,50 a 12; extrafuerza, de 15,75 a 16; superfina, de 14 a 14,25; primera, de 12 a 13; habas y habones, de 9,50 a 10,50; maíz de Tortosa, de 9,75 a 10; de Valls, de 8,75 a 9; de San Feliú del Llobregat, a 9; habichuelas, de 19,50 a 20; arroz superior, de 18 a 18,50 pesetas quintal; primera, de 17 a 17,50; segunda, de 15,50 a 16,25; vinos tintos, de 16 a 19 pesetas carga, y blancos, de 16 a 21.

La cosecha de cereales y demás legumbres presenta mal aspecto, debido a que, desde la época de la siembra, que se verifica en Octubre y Noviembre, no ha llovido; así es que, por la pertinaz sequía que atravesamos, si no nos favorecen algunas lluvias, puede darse por perdida la cosecha próxima.

Además, serían muy convenientes las deseadas lluvias para la plantación de cepas americanas que han hecho los señores propietarios este año, arrancando muchas viñas que estaban invadidas por la filoxera; y de lo contrario, será trabajo perdido, y desarrollará más la filoxera en los viñedos que todavía quedan en esta comarca vinícola libres de semejante plaga que asola nuestra hermosa campiña.—*J. B.*

Valls (Tarragona) 23.—Encalmadas las ventas de vino, pero con esperanza de que se reanimen pronto.

Cotízase los tintos de 14 a 15 pesetas la carga (121,60 litros); y los blancos, de 20 a 22.

Los demás artículos valen: Aceite, de 3 a 3,25 pesetas cuartán (4,13 litros); maíz, de 8 a 8,25 idem los 70 litros; habones, de 9 a 9,25 idem; garbanzos, de 22 a 23 idem; algarrobas, de 4 a 4,25 pesetas los 41,60 kilos; avellanas, de 20 a 22,50 idem el sacco de 58 kilos; harinas, a 3,75 y 4 pesetas los 10 kilos.—*El Corresponsal.*

Tarragona 23.—Sigue activa la exportación de vinos.

En la última semana han salido de este puerto vapores cargados de dicho líquido con destino a Londres, Amberes, Hamburgo, Liverpool, Niza, Cete, Marsella, Ruan y Pasajes y escalas.

La mayor parte del caldo exportado, procede de compras anteriores, pues en la actualidad, escasean las operaciones.

Los precios son estos, con firmeza: Tinto Priorato superior, de 23 a 25 pesetas la carga (121,60 litros); idem Bajo Priorato, de 20 a 22; idem del Campo, de 18 a 22; idem de Montblanch y Urgel, de 16 a 18; vinos blancos, de 16 a 25, según clase y procedencia.

Los espíritus rectificados y filtrados, de 108 a 112 pesetas los 100 litros.

Los aceites han mejorado algo, quedando los del Campo, de 11,50 a 13 reales cuartán (4,13 litros), y los de Urgel, de 12 a 12,50.

Las algarrobas, de 17 a 18 reales el quintal.

Por último, los trigos del país están de 56 a 60 reales cuartera, y los del extranjero, de 66 a 68.—*El Corresponsal.*

Mollerusa (Lérida) 20.—El estado de los campos es regular, pero si el cambio atmosférico iniciado nos trae la lluvia, mejorarán notablemente.

Por la larga sequía, está en alza el trigo, cotizándose de 13 a 14 pesetas la cuartera.

La cebada, de 7 a 7,25; maíz, de 8,75 a 9,25; habas, de 9,25 a 9,50.

El vino, de 13 a 15 pesetas la carga, con firmeza.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Bienvenida (Badajoz) 24.—Se va animando el mercado, haciéndose regulares ventas en granos y lanas, a los siguientes precios: Trigo, a 36 reales fanega; cebada, a 24; avena, a 18; habas, a 29; garbanzos, a 60 los blandos y 52 los duros; vino, a 8 reales arroba; aceite, a 29 idem; lanas, a 40 idem.

Las ofertas de cereales son importantes. Buenos los campos.—*El Corresponsal.*

Villafranca de los Barros (Badajoz) 22.—La tan cacareada y animada exportación de nuestros vinos a Francia, no ha llegado aún a esta población, donde hay

muchas existencias de vinos blancos y tintos, con fuerza alcohólica de 13 y 14º naturales.

Hoy nos favorece la lluvia, animando a los labradores, porque el campo ya la necesitaba y se resentía de tan larga sequía.

El aceite, a 27 reales arroba; los vinos, a 6 y 7 idem los 16,42 litros, con muy escasa salida, para los pueblos próximos, que son los únicos compradores que por aquí hay.—*Un Subscriptor.*

Medellín (Badajoz) 24.—Los campos, que venían resintiéndose ya de la falta de lluvias, han tenido en la última semana leve mejora por haberse aquélla iniciado, si bien con la poca suerte de que no continuarán; pero al fin hay que dar gracias a Dios por hallarnos algo remediados, y poder esperar con alguna más tranquilidad la continuación del beneficio.

Contrariamente a lo que leí en el anterior número de la Crónica, de otro Corresponsal de un pueblo cercano a éste, hay alguna demanda en los cereales, particularmente en avenas, habas, cebada, y tampoco falta para los trigos.</

nan, ha disminuido, y la reexportación ha descendido también en 14.661 galones (666 hectolitros), de los cuales 3.244 galones (147 hectolitros) han correspondido al cognac; 8.228 galones (374 hectolitros) al ron, y 3.189 galones (145 hectolitros) a los espíritus de «Otras clases» y a los mezclados en los depósitos de la Aduana.

Así, pues, el efecto actual del incremento en la importación, ha sido solamente aumentar las existencias en depósito, las cuales en 31 del pasado Enero excedían, en efecto, en 388.985 galones (17.681 hectolitros) a las de la misma fecha en el año pasado.

Las lluvias de los últimos días han sido generales en España, pero en bastantes comarcas han sido escasas. Donde esto ha ocurrido, los campos siguen necesitando agua.

De El Diario de Huesca:
«Los nacidos no recuerdan el hecho singular de haber visto casi todo un invierno seguido las sierras vecinas desprovistas sin el blanco manto de nieve que caracteriza la estación de los hielos.

Hasta anteyer disfrutamos de una temperatura benigna durante el día, con sol brillante y espléndido, y noches sumamente serenas, en las que brillaban las estrellas como nunca.

Mas, por fortuna de todos, la escena cambia bruscamente; aparecen profusamente nublados, y más nublados sobre nuestro amplio horizonte, y después de varias intentonas... agua va.»

La demanda de frutas frescas y hortalizas en los mercados ingleses sigue activa; y como los arribos han decrecido en la última quincena, han mejorado los precios.

He aquí los que rigen en las siguientes plazas:
Londres.—Naranjas de Denia, desde 10 a 25; las de Valencia, de 7,50 a 18, y las de Palermo y Messina, de 4 a 7,25. Cebollas de Valencia, de 3,50 a 6,25. Limones de Palermo y Messina, de 7 a 15 chelines por caja. Tomates de Canarias, de 1,50 a 5,50 chelines por cajita pequeña. Uvas de Almería (almacenadas en ésta por largo tiempo), desde 4 hasta 13,50 chelines por barril.

Liverpool.—Naranjas de Valencia y Denia, de 8 a 12,50; las de Jaffa, de 10 a 11, y las de Oporto y Aveiro, de 5,50 a 7. Limones de Palermo, de 3 a 4, y las de Oporto, de 3 a 3,25 chelines por caja. Tomates de Canarias, de 14,25 a 15,50 chelines por caja de 51 a 73 libras peso bruto.

Glasgow, Manchester y Hull.—Naranjas de Valencia y Denia, de 6 a 14. Limones de Palermo y Messina, de 6 a 12. Cebollas de Valencia, de 4 a 6, y las de Oporto, de 3 a 5 chelines por caja.

Según un despacho de Londres, las noticias que se reciben directamente del Norte de la Gran Canaria confirman los estragos causados por el último temporal de lluvias, que han dejado sin albergue a numerosas familias.

Calcúlense las pérdidas en unas 7.000 libras esterlinas.

En la actualidad existen en España las siguientes Cámaras Agrícolas:
Alba de Tormes (Salamanca), Albacete, Alcañiz (Teruel), Almería, Arbós (Tarragona), Barbastro (Huesca), Barcelona, Briones (Logroño), Cádiz, Jerez de la Frontera (Cádiz), Jumilla (Murcia), Logroño, Madrid, Málaga, Maldá (Lérida), Medina del Campo (Valladolid), Montblanch (Tarragona), Palma de Mallorca (Baleares), Las Palmas (Canarias), Puigcerdá (Gerona), Salamanca, Segovia, La Sella (Gerona), Tarragona, Tortosa (Tarragona), Valencia, Vendrell (Tarragona), Vera (Almería), Villafranca del Panadés (Barcelona) y Zaragoza.

Cámaras de Comercio tenemos en la Península, Ultramar y en el extranjero las siguientes:
En la Península
Aguilas (Murcia), Alcoy (Alicante), Alicante, Almería, Badajoz, Barcelona, Béjar (Salamanca), Bilbao (Vizcaya), Burgos, Cádiz, Cartagena (Murcia), Carril (Pontevedra), Córdoba, Coruña, Gerona, Granada, Huelva, Jaén, Jerez de la Frontera (Cádiz), Lérida, Logroño, Lugo, Madrid, Málaga, Oviado, Palamós (Gerona), Palma de Mallorca (Baleares), Reus (Tarragona), Sabadell (Barcelona), Salamanca, San Sebastián (Guipúzcoa), Santander, Santiago (Coruña), Sevilla, Tarragona, Tarrasa (Barcelona), Valencia, Valladolid, Vigo (Pontevedra), Vinaroz (Castellón) y Zaragoza.

En Ultramar
Cuba: Habana, Santiago de Cuba y Cienfuegos.—Puerto Rico: San Juan y Ponce.—Filipinas: Manila.

En el extranjero
Portugal: Lisboa.—Méjico: Méjico.—Perú: Lima.—Chile: Valparaíso.—República Argentina: Buenos Aires, Uruguay y Montevideo.—América central: Guatemala.—Marruecos: Tánger.—Argelia: Argel y Orán.—Francia: París, Burdeos y Cete.—Italia: Roma.—Inglaterra: Londres.—Estados Unidos: New York.

«El rayo no hiere más que las cimas», dice un proverbio de alta filosofía.

Los álamos esbeltos y elegantes lo prueban.

Una reciente estadística ha demostrado, en efecto, que de 597 árboles heridos por el rayo en los alrededores de Moscú, más de la mitad, 302, son álamos blancos. Estos árboles tienen la propiedad de atraer el rayo.

La República mejicana cuenta con una población de 11 millones y medio de habitantes, y es un país que consume mucho vino, con preferencia a otras bebidas alcohólicas; de aquí que el comercio vinícola es muy importante.

A pesar de cultivarse la vid en aquellos terrenos, de extenderse cada día más esta producción y de existir Asociaciones que trabajan para consumir el vino nacional, estas circunstancias son de fecha reciente, resultando que la producción indígena no basta a satisfacer el consumo.

La producción vinícola en Méjico ha sido de 70.000 a 100.000 hectolitros, y el consumo de 160.000 hectolitros.

Los países importadores, en el año de 1894, fueron los siguientes:

| | Hectolitros |
|------------|-------------|
| España | 41.000 |
| Francia | 15.000 |
| California | 3.000 |

Los Aranceles protectores de Méjico impiden algo el desarrollo del consumo de vino extranjero; el vino en barriles paga 10 céntimos de dólar por kilogramo, en botellas y otros envases 35 céntimos de dólar por kilogramo.

Existen en New-York grandes casas, que intervienen en el comercio de exportación, y éstas son las que efectúan los reembolsos a los vendedores y al mismo tiempo se encargan de transportar la mercancía a Méjico.

Los gastos de fletes, derechos y demás están a cargo de los compradores.

Los exportadores deben nombrar representantes que residan en Méjico, si quieren conservar el mercado, en lugar de mandar viajantes.

En las regiones agrícolas de Orense se deja sentir la escasez de braceros.

Los hombres aptos para el trabajo emigran a las Repúblicas americanas.

Los partidos judiciales que aportan mayor contingente a la emigración, son los de Verín y Valdeorras.

Escriben de Jerez:
«Las obras de construcción de la Fábrica de botellas emplazada al principio del arrecife de Arcos adelantan rápidamente, estando casi terminados los edificios para los hornos y almacenes y construida la colosal chimenea, que llama la atención.

También está para terminar la vía que llega hasta los almacenes, haciendo todo esperar que en el próximo mes de Abril pueda comenzar la explotación.

Se fabricarán botellas de todas clases y vidrios y cuanto con esta industria se relaciona.

La competencia de Mr. Verrier y el cuantioso capital con que cuenta la Compañía francesa que tiene este negocio, son pruebas seguras de la prosperidad que ha de alcanzar esta industria que tantos bienes ha de producir a esta ciudad.»

Los elementos productores de Sabadell se proponen establecer en aquella ciudad un Museo industrial y agrícola de los productos que en la misma se elaboran.

Por consecuencia de las proporciones que la flojera ha ido adquiriendo en Cataluña, parece que la Diputación provincial de Barcelona, que es una de las mejor regidas y en la que más iniciativas suelen tomar sus individuos en favor de los intereses generales, este año se han repartido sesenta mil barbados. Y se están haciendo trabajos para que todos los años se puedan ir proporcionando de ciento cincuenta mil en adelante.

La Cámara Agrícola Matritense y la Asociación general de Agricultores de España se proponen invitar a todos los Centros análogos de la Península e islas adyacentes para que envíen un representante de su seno a una Asamblea que se proponen celebrar en Madrid durante la tercera semana de Mayo próximo, a fin de discutir lo relativo a trigos, vinos y aceites, y acordar y llevar a las Cortes lo que más convenga hacer para salvar esas principales y más generalizadas producciones de nuestro suelo de la crisis actual, ó por lo menos atenuarla.

Las invitaciones se circularán próximamente.

La Comisión del Congreso ganadero y agrícola de Lugo prosigue con gran actividad los trabajos que le fueron encomendados.

Ya se ha dirigido a las Sociedades Económicas, Cámaras de Comercio, Escuelas de Veterinaria, prensa profesional, etc., proponiéndose continuar la ya iniciada propaganda para el mejor resultado del Congreso.

El programa del mismo se publicará el próximo mes de Marzo.

Hasta el 20 de Marzo próximo no comenzará la explotación la sección del ferrocarril Transversal de Salamanca a Béjar.

Los temas hasta ahora conocidos que han de discutirse en la Asamblea agropecuaria, que se verificará en la primera quincena de Mayo próximo, son los siguientes:

1.º Perjuicio que el actual sistema tributario origina a la agricultura y a la ganadería, y medios de modificarlo sin alterar la cifra calculada en el presupuesto de ingresos del Estado.

2.º Daños probados y evidentes que ocasiona a la producción nacional el vigente Arancel de Aduanas.—Su modificación.

3.º Conveniencia, para salvar la actual crisis agrícola, de pedir a los Poderes públicos la prohibición temporal en España de trigos y lanas extranjeros.

4.º Proyectos de constitución y organización del Crédito Agrícola, bien por Empresas particulares, Empresas de agricultores y ganaderos, ó por alguno de los establecimientos de crédito que en la actualidad están funcionando.

5.º Cartillas evaluatorias.—Medios prácticos que pueden adoptarse para obtener su rápida e inmediata rectificación.

6.º Perjuicios que causan a la producción en general las actuales tarifas para el transporte por ferrocarril.—Medios de remediar este mal.

7.º Supresión total del impuesto de consumos, y recursos que pueden concederse al Estado en sustitución de este arbitrio.

Para los productores españoles que no acudieron a las Exposiciones de Amberes, Lyon y Burdeos se les presenta otra ocasión para lucir y dar a conocer sus productos.

Montpellier y Marsella celebrarán exposiciones internacionales del próximo Marzo a fin de Octubre. La apertura de la de Montpellier se efectuará el 1.º de Abril y la de Marsella el 7 de Marzo. Para las solicitudes de local y demás datos deben dirigirse a la Dirección de la Exposición

«boulevard Pons, 8, Prado» para la de Marsella, y al Secretario ó Comisario general de la explotación de la Exposición en la de Montpellier.

Si nosotros tuviéramos que aconsejar algo, diríamos que se acudiera con los vinos españoles menos conocidos en aquella región. Los de las Riojas, Navarra, Cataluña, particularmente los del Panadés (Barcelona) y Cervera (Lérida) y sus similares de otras comarcas, pues los de *coupage* y de gran fuerza y color los conoce ya bien el Mediodía de Francia.

Pero más que todo eso, conviene que nuestros cosecheros hagan un esfuerzo para que allí se conozcan y aprecien bien los aceites españoles, ya que trabajándolos un poco y corrigiendo, como pueden corregirse fácilmente sus defectos, el mercado francés, importantísimo en este concepto, puede sin exageración y casi en absoluto dominarlo nuestro comercio. No se olvide que, no obstante el interés que en ello debemos tener, fuimos a Lyon un solo expositor y dos a Burdeos, y que el aceite es nuestra segunda riqueza agrícola.

En Asturias, y especialmente en Oviedo, continúan celebrándose los mercados con bastante desanimación.

Los precios de los productos agrícolas siguen encalmados; los animales y derivados han disminuido en los de las aves de corral, huevos y manteca de vaca.

Las ventas de harinas están casi paralizadas, habiendo grandes existencias, a pesar de lo baratas que se cotizan.

La introducción de vinos baratos está limitada al consumo, que ha disminuido a causa del bajo precio que va teniendo la sidra.

El tiempo continúa favorable para la sementera.

Las entradas diarias al mercado de aceite de Sevilla se calculan en unas 8.000 arrobas; pero los bajos precios a que se vende este caldo hacen que el rendimiento resulte ilusorio para los cosecheros.

La isla de Cuba, que hasta aquí ha sido uno de los más importantes centros de consumo de nuestra producción aceitera, suspende ahora todo envío de aceite, por las anormales circunstancias de que se halla rodeada.

La Compañía de los ferrocarriles de Medina del Campo a Salamanca ha solicitado con fecha 19 del corriente autorización del Gobierno para establecer una tarifa especial de tránsito, adición a la núm. 6 local, para los cereales de aquella capital con destino a Barcelona y Tarragona, al precio de 5 pesetas tonelada, que con las 32 de Medina, son 37 las que costará la tonelada desde Salamanca a la ciudad condal.

Dicen de Luarca (Asturias) que son muchas y numerosas las pjaras de ganado vacuno cebado que desde hace algunas semanas se ven pasar por dicha villa en dirección de Madrid, destinadas al degüello.

Añaden que algunas reses son de gran tamaño y muchas libras, y que los precios son bastante altos, según informes adquiridos.

La Opinión, de Ubeda, amplía en los siguientes párrafos los datos referentes al extractor de aceites inventado por don Salvador Vila:

«El aparato Vila es sencillo, poco costoso y económico en su uso. Consiste en dos cilindros de dos metros de largo cada uno por once centímetros de espesor, estriados en forma espiral, y que girando sobre su eje y en sentido contrario cada uno respecto al otro, reciben y exprimen la aceituna triturada, que, en unión de agua caliente, cae por uno de los extremos de la caja donde los cilindros se mueven, para salir por el otro y ya separado el aceite del agua y demás residuos.

El mencionado extractor, si bien construido de manera sencilla y como para experimento, se ha instalado en la fábrica de D. Antonio Graciano, vecino de Martos, esperando este propietario elaborar con la nueva máquina su cosecha del presente año.

Si, como es de esperar, el aparato del Sr. Vila funciona con éxito, vendrá a introducir importantes adelantos en la extracción de los aceites, pues siendo reducido su importe, estará al alcance de todas las fortunas, podrá elaborarse la aceituna en tiempo oportuno, evitándose la purificación, y el aceite se obtendrá de mejor calidad y con gran economía en fuerza motriz y en cachapos.

De ahí es que los cosecheros sigan con atención estas operaciones y hagan votos por que resulten satisfactorias las pruebas de D. Salvador Vila, pues de resolverse con éxito el problema, bastaría con una trituradora y un extractor, cuyo coste no llegaría a 1.000 pesetas, para obtener de 40 a 50 arrobas de aceite cada veinticuatro horas, no necesitando más que un local pequeño para la instalación, merced a lo que el propietario molería la cosecha en su propia casa sin necesidad de ponerla en manos extrañas.»

Adviértese desde hace algún tiempo gran demanda de ganado caballar para exportarlo a Francia.

El domingo 16 salió de Mieres (Asturias) un vagón con 28 caballos de un metro 30 centímetros a 1,40 de alzada, y de tres a seis años, habiendo alcanzado precios hasta ahora no conocidos en esta clase de ganado, cuya depreciación era notoria.

El último día de feria en Tafalla hubo gran concurrencia de forasteros y ganaderos; las transacciones, poco numerosas, con alguna pequeña baja en los precios.

Entre los agricultores de Cataluña se ha repartido profusamente una hoja impresa de propaganda a favor del libre cultivo del tabaco en España.

Su autor, el Sr. Claramunt, se ofrece gratuitamente a facilitar cuantos datos se le pidan sobre tan importante cuestión.

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 25
París a la vista..... 18 50
Londres, a la vista (lib. ester.)... 29 96

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

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

| PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO | VINO EN SU | | | Aguardiente estilo Charentais | ESO aproximado |
|---|------------|----------|---------|-------------------------------|----------------|
| | 2.º AÑO | 3.er AÑO | 4.º AÑO | | |
| Barrica de 225 litros con doble envase. | 230 | 280 | 350 | » | 300 |
| Barril » 100 » id. | 110 | 130 | 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 | » | 13 |

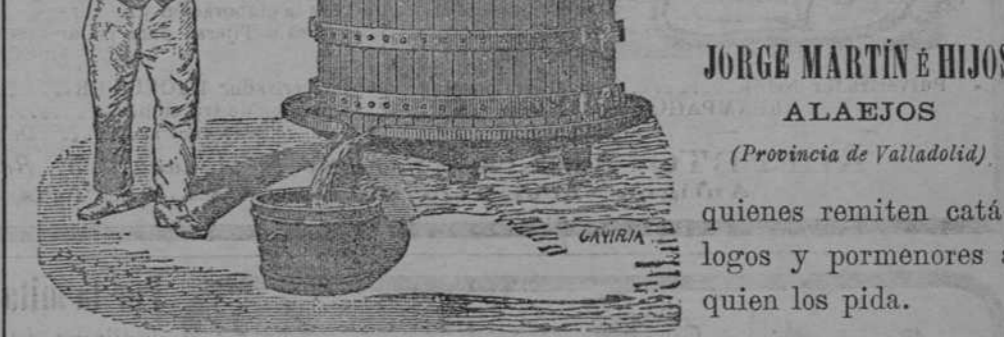
Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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 a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.



Prensa para uva

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

Se expenden en Madrid, a 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 a 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, a 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 Egrot, 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 a los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

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

El importante Establecimiento de Horticuultura DE

JOAQUÍN ALDRUFEU
Calle del Bruch, 182, Barcelona

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

VINOS
TINTOS NUEVOS de 12 a 14°, limpios, buen color natural y excelente aroma, de 12 a 19 pesetas neto (100 litros), y algo más inferiores, 12 a 13°, de 9 a 11 pesetas igual medida, puestas sobre vagón en estación de Tardienta ó Almuédvar.

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 ptas. Dirigir la correspondencia a

BLAS BANZO
COMERCiante Y COMISIONISTA ALMUÉDVAR (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, a D. F. MONTERO, en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).
Faltan Agentes.

BOCOYES
Bocoyes de roble americano de 600 litros de cabida, a 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, a 46; medios bocoyes de 330 a 24; bordaleses de roble de Bosnia de 225 a 228, a 18; idem de roble americano de 225, a 16; medias pipas de 210, a 19; cuarterolas de 102, a 10.
Sobre vagón en Bilbao
Dirección: Taller mecánico de Zuricalday Echevarria y Compañía, BILBAO.

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 a quien los pida.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinós, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

COGNAC 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.
Duchas Americanas y de Bosnia, clases elegidas y bien secas.
Cementos de Portland legítimo.
Adeudo, tránsito y consignación de mercancías.
Seguros Marítimos.

A LOS GANADEROS Y LABRADORES TURBA
Fibra inmejorable para camas de ganados. Produce excelente abono.
Pidanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

BODEGAS
del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*.
Pedidos y noticias a 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 agradable sombra.
Se remite catálogo por correo a 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.

Cultivo y beneficio del tabaco en España y en Ultramar, por D. Melitón Atienza y Sorvent. Comprende su historia; variedades; clima, terreno, labores, abonos, simientes, plantación, cultivo; enemigos, maduración y corte de la hoja: capaduras; casa de tabaco, apilamiento y clasificación; cabecear y embetunar; manejar, enterciar ó embalar; manufactura del tabaco; cigarro puro, cigarrillo; picadura; tabaco en polvo, rapé, andulio, breva, palito; cigarro puro, rapé y picadura en hebra, al cuadrado; usos é inconvenientes del tabaco, etc. con 18 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Tratado de caza, por Hidalgo; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Manual completo del herrero y cerrajero: contiene los más modernos procedimientos del arte en sus aplicaciones á la cerrajería y herrería de construcción, de taller, armadura, romanería y mecánica, por García López. Un tomo con 114 grabados, y por separado un álbum con 16 grandes y excelentes láminas, conteniendo dibujos variados y del mejor gusto artístico de balaustras, antepechos, balcones, y toda clase de obra concerniente á la cerrajería y herrería, 7 pesetas en Madrid y 8 en provincias.

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

Fabricación de curtidos, por D. M. García López.—Siendo esta industria una de las más importantes y generalizadas en España, es de gran utilidad la publicación de la presente obra, en la que se trata con gran extensión de la preparación de las pieles, obtención de cueros, vaquetas, becerros, talettes, zapas, cordobán, pergamino, vitelas, tela cuero, cartón cuero, linoleum, etc.: sistemas de coloración y tinte; arte de peletería y mangüitería, y cuanto se relaciona con la industria de curtidos. Un tomo de 260 páginas, ilustrado con 24 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

Fabricación de las esencias; Contiene la extracción de las esencias artificiales, medicinales, etc., su adulteración, por Balaguer. Tercera edición, con 18 grabados, 2 pesetas en Madrid y 2,25 en provincias.

Chim-chuap: pasatiempo chino ó rompe-cabezas muy entretenido; 2 cuadernos con grabados y una caja con 7 piezas, 1,50 pesetas en Madrid y 1,75 en provincias.

Manual completo de artes cerámicas, ó fabricación de objetos de tierras cocidas en todas sus aplicaciones, por D. Marcelino García López. Dos tomos en 8.^o con 44 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

Manual del licorista, ó arte de destilar y componer licores. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Tratado práctico de las enfermedades del perro, por M. D. Gusi y Lerrona.—Esta útil é interesante obra contiene: Sus enfermedades, causas, síntomas, curso, tratamiento y terminaciones; fórmulas; terapéutica; modo de practicar las operaciones llamadas de capricho. Un tomo de 312 páginas, 4 pesetas en Madrid y 5 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, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 19 de Febrero.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 26 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Carolina, el 4 de Marzo. Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba, Guantánamo y Cienfuegos, Ernesto, el 4 de id.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.^a clase á los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195. Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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

El 4 de Marzo saldrá el vapor español Paulina, 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.^a—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.—Cálculo 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.^{IA}

PRINCESA, NUMERO 55, 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.

MAQUINAS 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 económico 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 Carro: plaza de Isabel II, núm. 1, 3.^a, decha., 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 estuviar.—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 azufrar..... | De 5 á 12 |

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

ALAMBQUES DEROY Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR DEROY FILS AINÉ

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

MEALLA 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, 1896; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

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)

EGROT APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL á 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.

Unicos representantes en España: J. Uriaeh 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 (ENSANCHO, 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 fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., 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, pedradumbre, cladosporium, septosporium, septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesan 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 las posiciones 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.^{IE} IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES "DOMINION HOUSE," 110, Fenchurch Street.—LONDRES E.G.

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