

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,  
10 en el extranjero y Ultramar.  
No se admiten más clases de sellos que  
os de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia di-  
rigirse al Administrador del periódico  
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-  
vencionales.

AÑO IX.

Sábado 23 de Enero de 1886.

NÚM. 841

## HIGIENE DE LOS ANIMALES DE TRABAJO.

No abrigamos la pretension de poder concretar en los estrechos límites de un artículo cuanto debe tenerse en cuenta para conservar en perfecto estado de salud los ganados de renta y trabajo. Nuestras aspiraciones reducen por hoy á marcar tan solo la línea de conducta que debe seguir el labrador con los animales dedicados á las faenas del campo.

Por ignorar la trascendencia de ciertas prácticas ó no darlas toda la importancia que tienen, frecuentemente el labrador experimenta perjuicios de gran entidad, de los que difícilmente llega á resarcirse y de que ciertamente se verá libre si observa con sus ganados de trabajo los preceptos siguientes:

1.º Alimentar bien á los animales dándoles cuatro piensos cuando menos al día y á intervalos iguales, la ración que corresponda á la edad que tengan y clase de trabajo á que están sometidos. Una alimentación escasa ó mal repartida es causa de que prematuramente queden los animales inútiles para el trabajo.

2.º Cuidar de que los alimentos sean buenos, estén perfectamente limpios y preparados en forma oportuna para que sean más apetitosos, ya macerándolos, triturándolos, moliéndolos ó ya sometiendo á una fermentación ó cocción, según la naturaleza y estado de alimento ó la clase del animal que lo ha de consumir.

3.º Procurar que el agua sea de buena calidad, limpia y de temperatura no extremada. Por ningún concepto se dará á beber á los animales aguas indigestas, cenagosas y excesivamente frías ó muy calientes.

4.º No hacer trabajar á los animales inmediatamente después de comer ó beber y viceversa, pues en ambos casos las indigestiones son frecuentes y la asimilación incompleta.

5.º Procurar rodear á los animales de las mayores comodidades durante las horas de descanso para que repongan las fuerzas gastadas de un modo más rápido y completo.

6.º No consentir nunca la falta de limpieza en las cuadras y establos y en los mismos animales, porque tal abandono acorta la vida de éstos y los predispone á gran número de enfermedades, muchas de ellas contagiosas y otras de difícil y costosa curación. Las cuadras y establos deben barrerse cuando menos una vez al día en invierno y dos en verano, y diariamente es preciso limpiar á los animales, lavarles frecuentemente la cola y crin, y cuando sea preciso recortar las cuartillas y orejas.

7.º Nunca debe exigirse á los animales un trabajo superior á sus fuerzas, ni edad, sexo ó estado, ó desproporcionado á la alimentación que consuman. Tales abusos son casi siempre origen de graves accidentes ó cuando menos acortan la vida de los animales. Si alguna vez por circunstancias especiales se les obliga á efectuar un trabajo extraordinario,

debe siempre mejorarse y aumentar la ración ordinaria.

8.º Los atalajes con que trabajan los animales deben ser de buena clase, esmerada confección y adecuados al uso á que se destinan, procurando mantenerlos limpios ó engrasados. La economía, mal entendida, de usar arneses malos ó desproporcionados al animal á quienes se les pone, redundan en perjuicio del trabajo efectuado y es causa de lesiones que, sobre afear y despreñar al animal, lo predispone á sufrir graves alteraciones.

9.º A los animales enfermos jamás se les debe hacer trabajar, y tan luego como se note en ellos algún síntoma sospechoso, es preciso tomar aquellas medidas de precaución de todos conocidos, no descuidando reclamar los auxilios del veterinario para evitar que el mal progrese y se dificulte ó sea más costosa la curación.

La estricta observancia de los preceptos que anteceden, contribuyen poderosamente á mantener la salud de los animales, economizando gran parte de los crecidos gastos á que da lugar la falta de higiene, y obteniéndose la cantidad máxima de trabajo que solo puede proporcionar un animal sano y bien cuidado.

G. V.

## PROPORCION ENTRE LA MIGA Y CORTEZA DE PAN.

Por Mr. Armengaud.

Sabido es que el pan se compone de dos partes, la corteza y la miga que si son diferentes en apariencia, están compuestas por los mismos elementos.

La relacion que existe entre el peso de la corteza y el de la miga, es muy variable, sobre todo en el pan de Paris, cuyas clases son tan numerosas en formas y dimensiones, y por el trabajo que se dá á la masa y el grado de coadura.

En 1843, Mr. Dumas dedujo de sus experimentos que las proporciones entre la corteza y la miga eran por término medio de 25 á 75, en los panes que le sirvieron para el ensayo.

Más tarde en 1850, Payen, dió las cifras de 26,80 de corteza por 73,20 de miga.

M. Le Play, en 1860, fijó el término medio de 27 y 73, en una memoria que sobre el asunto envió al Consejo de Estado.

M. Barral, que en 1863 amplió los experimentos, llegó á confirmar que la proporción entre la corteza y la miga del pan se aproximaba á un 15,42 por 100, de donde resulta un término medio de 24,14 de corteza por 75,6 de miga, resultado que se acerca bastante á los cálculos de Dumas.

M. Armengaud, que repitió diferentes veces los anteriores experimentos con panes de lujo de distintos tamaños, encontró la proporción de 25 á 45 por 100 de corteza por 75 á 55 de miga.

Importa saber que los ensayos han sido hechos con panes recién sacados del horno, porque es evidente que las pro-

porciones entre la corteza y miga cambian á medida que pasa el tiempo, efecto que la miga pierde de su peso, debido á la evaporación de la parte de agua que contiene, en tanto que la corteza queda casi en la misma proporción que á la temperatura de 15 á 25.º.

Más según ha demostrado atinadamente Mr. Barral, la relacion más ó menos grande entre la corteza y la miga, no basta para explicar las variaciones de la cantidad de agua, contenida en el pan, la cual influye considerablemente en las propiedades nutritivas.

Como la cantidad de harina para una hornada depende absolutamente de la voluntad del panadero, este se apresurará siempre para fabricar el pan con la mayor cantidad de agua posible, á fin de obtener por este medio el beneficio máximo, con lo cual se llegará á la proporción de 44 á 45 por 100.

Sea lo que quiera, la cantidad de agua que contiene el pan que generalmente se vende en Paris, varía entre 28 á 36 por 100, siendo de 36 á 40 por 100 para la miga, y de 12 á 17 por 100 para la corteza.

Aparece en efecto, según los experimentos de Mr. Barral, que 100 kilos de harina pueden dar 126 y hasta 148 kilos de pan con una simple variación en la proporción del agua de 6 por 100 en la harina y 7 por 100 en el pan, de donde resulta que el panadero tendrá un aumento más acuoso por defecto de coadura. La incorporación del agua es un hecho que se ha seguido siempre con insistencia, á fin de obtener mayor peso en el pan con menos harina, y es preciso que el público sepa que en este caso se vende agua en vez de la sustancia nutritiva que desea comprar.

El grado de hidratación del pan resulta de tres elementos diferentes:

1.º De la relacion entre la corteza y la miga.

2.º Del grado de hidratación de la corteza.

3.º Del grado de hidratación de la miga.

En los panes de lujo, la corteza está menos hidratada que la miga, y en los panes ordinarios de primera calidad la miga contiene más agua.

Estos puntos tienen una importancia capital, y han dado motivo á discusiones relativas al mayor ó menor valor de los procedimientos del amasado mecánico.

En efecto, una cantidad de agua normal debe absorberse por la harina para que resulte un buen pan, pero conviene que la proporción no exceda de los límites establecidos, porque entonces resultará el pan muy acuoso y poco nutritivo. to de beneficio de 6 á 8 francos.

No hay razón para decir que el pan re-

## MERCADOS DE CEREALES

Aunque nada nuevo podemos añadir hoy á lo ya tan repetido sobre la situación de estos mercados, cumpliendo nuestro deber para con los lectores de la CRÓNICA, haremos una reseña algo más extensa que de costumbre de las princi-

pales comarcas de España, y dejando para el final los puertos.

En Andalucía los mercados de las provincias de Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Málaga y Sevilla paralizados; transacciones limitadas al consumo y precios sostenidos; ninguna alteración desde la otra revista.

En Aragón se nota algún mayor favor en el precio de los granos, sobre todo en las provincias de Teruel y Zaragoza; sin embargo de esto, la animación no es desusada, obedeciendo más á causas locales que á la marcha general de los mercados.

En la Mancha y Extremadura no hay variación alguna, compras muy escasas ó nulas, precios sostenidos, y aunque se nota una pequeña baja en la capital, ni es de presumir continúe, ni tiene importancia, cuando á pesar de ella son insignificantes las transacciones y más bien destinadas al consumo.

En Castilla la Vieja, sí que se observa fácilmente que los granos han tenido algún favor, y así aparecen mejoradas las cotizaciones en Avila, Búrgos, Palencia y Valladolid; la subida se ha realizado lentamente, y mucho ha contribuido á ello el temporal reinante, que dado su fuerza y la escasez y calidad de los caminos, han hecho que los mercados esten poco concurridos y hubiera que pagar más la mercancía que se presentó; de todas maneras, en esta region los precios están sostenidos.

En la zona de Levante de España, como son muy contados los puntos productores de granos en grande escala, así como en las del Norte y Noroeste, no hacen más que seguir la tendencia general de los mercados principales.

Como consecuencia de todo lo expuesto, puede deducirse que el retraimiento continúa, y los precios se sostienen por ahora.

En los puertos de Santander y Bilbao las ventas son casi nulas, pues en el primero la mayor parte de los cargamentos van sin vender; en Barcelona sin operaciones y sin existencias de caudales; los trigos extranjeros abundan.

En Valencia reina la calma y las clases superiores escasean; en Málaga no tienen tampoco importancia las ventas, y los precios se sostienen.

El estado del campo es, hasta la fecha, todo lo que se puede desear; el temporal, aunque algo crudo para las personas, no lo es tanto para la vegetación, á la cual favorece bastante.

Otro día nos ocuparemos más detalladamente del estado de las cosechas en cada provincia.

En los mercados de la Península rigen hoy los precios siguientes:

### ANDALUCIA

CÁDIZ.—Jerez: trigo, de 42 á 50 rs. la fanega; cebada, de 26 á 27; maíz, de 46 á 47; habas, de 45 á 46; garbanzos, de 60 á 150.

CÓRDOBA: trigo, de 40 á 44 rs. la fanega; cebada, de 27 á 29; yeros, á 34; maíz, de 41 á 42; habas, de 32 á 35; garbanzos, de 60 á 200; harina de Castilla, primera, de 18,50 á 20,50 rs. arroba; del país, de primera, á 16,50; de segunda, á 16.—Baena: trigo, de 36 á 43; cebada, de 24 á 25; yeros, de 37 á 38; habas, de 35 á 36; maíz, de 32 á 34.—Posadas: trigo, de 37 á 39; cebada, de 24 á 26.

GRANADA: trigo, de 40 á 48 rs. fanega; cebada, de 28 á 31; maíz, de 42 á 44; habas, de 45 á 47.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. la fanega; cebada, de 22 á 25; maíz, á 42; habas, de 38 á 40.

MÁLAGA: trigo, de 48 á 53 rs. la fanega; cebada del país, de 30 á 32; la navagada, de 23 á 25; maíz, de 42 á 44; habas, de 44 á 50; yeros, de 38 á 40; garbanzos,

de primera, de 130 á 140; de segunda, de 100 á 110; de tercera, de 70 á 80; harina de primera, de 19 á 20 rs. arroba, de segunda, de 17 á 18.—*Antequera*: trigo, de 44 á 48; cebada, de 30 á 32; maíz, de 40 á 42.

SEVILLA: trigos fuertes del país y extremeños, de 48 á 50 rs. fanega; mezclillas, de 46 á 48; blanquillos candeal, de 45 á 46; piche, de 44 á 46; blancos, de 45 á 46; tremés, de 42 á 44; cebada, de 23 á 25; avena, de 20 á 21; maíz, de 36 á 37; habas tarraconas, de 19 á 20; otras, de 34 á 40; garbanzos, de 70 á 140; harina de Castilla, de primera, de 17 á 18 reales arroba; de segunda, de 16 á 17.

## ARAGON

HUESCA: trigo, de 16 á 17,80 pesetas el hectólitro; cebada, de 9,70 á 10,50; avena, de 9,15 á 9,45; maíz, de 12,50 á 12,90; harina de primera, á 32 pesetas los 100 kilos; de segunda, á 28; de tercera á 26.

ZARAGOZA: trigo catalán, á 19,20 pesetas hectólitro; hembrilla, á 18,30; huerta, á 17,28; cebada, de 10,25 á 10,50; maíz, de 10,50 á 10,70; habas, á 11,75; harinas de primera, de 31 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 29; de tercera, de 20,50 á 21,50.

## CANARIAS

LAS PALMAS: trigo, de 42 á 45 rs. fanega; cebada, de 18 á 20; garbanzos, de 100 á 110 los gordos; y de 45 á 50 los medianos.

## CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: candeal, de 44 á 46 rs. fanega; mocho, de 42 á 44; centeno, de 39 á 40; cebada, de 27 á 28; garbanzos, de 90 á 180; harina de flor, á 20 reales arroba; de primera, á 19,50; de segunda, á 18,50; de tercera, á 15,50.—*Alcázar de San Juan*: candeal sñejo, de 54 á 55; nuevos, de 48 á 49; geja, á 44; centeno, á 35; cebada, á 26.—*Daimiel*: candeal, á 47; trigo, á 40; geja, á 46; centeno, á 34; cebada, á 25.—*Miguelturra*: candeal, de 45 á 46; geja, á 40; cebada, á 28.—*Puertollano*: candeal, de 49 á 50; centeno, de 38 á 40; cebada, de 32 á 33.—*Almagro*: candeal, á 50; centeno, á 34; cebada, de 28 á 30.

CUENCA.—*San Clemente*: trigo, de 46 á 47.

TOLEDO.—*Talavera de la Reina*: trigo, de 46 á 52 rs. fanega; cebada, de 28 á 29.

## CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 34 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 30; alubias, á 104; garbanzos, de 80 á 160; harina de primera, á 15 reales arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 10.—*Árvalo*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 28; cebada, á 30; algarrobas, á 29; garbanzos, de 120 á 190.—*Barco de Avila*: trigo, de 37 á 40; centeno, á 28; cebada, á 28; alubias, á 110; garbanzos, de 60 á 160.

BURGOS: trigo, de 37 á 39 rs. la fanega; centeno, á 27; cebada, de 25 á 26; avena, á 15; harina de primera, á 15 reales arroba; de segunda, á 14,50; de tercera, á 13.—*Bribiesca*: trigo, de 35 á 38; centeno, á 26; cebada, á 23; avena, á 12; habas, á 26; garbanzos, de 120 á 160.—*Lerma*: trigo, de 34 á 38; centeno, á 25,25; cebada, á 26; avena, á 14.—*Miranda*: trigo, de 39 á 43; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20; habas, á 20.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 36 á 42 rs. fanega; centeno, á 27; cebada, de 23 á 24; maíz de 29 á 30.

PALENCIA: trigo, de 39 á 41,50 rs. fanega; centeno, á 27; cebada, á 25,50; avena, á 17; harinas de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14,50; de tercera, á 13.—*Alar del Rey*: trigo, á 37; centeno, á 25; cebada, á 25; avena, á 15; algarrobas, á 27; alubias, á 120; harina de primera, á 14,50; de segunda, á 13,50; de tercera, á 12.—*Dueñas*: trigo, de 38,50 á 39; cebada, de 24,50 á 25.—*Cevico de la Torre*: trigo, de 36 á 40; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 14; alubias, á 80; garbanzos, de 80 á 150; muelas, á 54.—*Osorno*: trigo, á 39; centeno, á 26; cebada, á 25; harina de primera, á 15; de segunda, á 14; de tercera, á 13.—*Parades de Nava*: trigo, de 40 á 41; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 17.

SANTANDER: harinas de las mejores marcas, de 15,50 á 15,75 rs. arroba; cebada, sin variación.

SEGOVIA: trigo, de 37 á 39 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 25; garbanzos, de 90 á 140; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 10.—*Cuellar*: trigo, de 30 á 36; centeno, á 24; cebada, á 27; garbanzos, de 70 á 140.

VALLADOLID: trigo, de 40 á 42 reales

fanega; centeno, á 26; cebada, á 27; avena, á 17,50; garbanzos, de 100 á 150; harina de primera, á 14,50 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 11.—*Medina del Campo*: trigo, de 39,50 á 39,75; centeno, de 27 á 28; cebada, de 28 á 29; algarrobas, de 28 á 29.—*Rioseco*: trigo, de 39 á 40; cebada, á 25,50.—*Nava del Rey*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 27; cebada, á 30; avena, á 17.—*Pozaldez*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 14.—*Tudela*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 27; cebada, á 29; avena, á 18; algarrobas, á 27.

## CATALUÑA

BARCELONA: trigos del país, candeal de Castilla, de 16,25 á 17 pesetas los 54 800 kilos; blanquillos de Sevilla, de 16,25 á 16,50; de huerta de 14,50 á 14,75; extranjeros, Irka, Azoff, á 14,75; azima Berdianska, á 15; Buenos-Aires, de 13,25 á 13,50; Estados Unidos blanco, á 16,25; California blanco á 16,75, entendiéndose los 55 kilos para los extranjeros; cebada de Andalucía, de 10,34 á 10,88 pesetas el hectólitro; la de Canarias, de 9,64 á 10; la extranjera, de 9,64 á 10; maíz, de 12,31 á 14,28; yeros, á 15,71; avena del país, de 8,92 á 11,71; algarrobas, de 5 á 6,25 los 41,60 kilos; alubias de Valencia, de 27,85 á 29,28 pesetas el hectólitro; extranjeras, de 15,52 á 27,44; habas, de 13,92 á 14,28; garbanzos del país de 24,28 á 48,57, y los extranjeros, de 17,85 á 32,14; harinas elaboradas por piedras, primera, de 15,25 á 16,50 pesetas los 41,60 kilos; de segunda, de 12,25 á 14; de tercera, de 7,50 á 11,25; la de Castilla, primera, de 15,50 á 16,50; de Aragón, de primera, de 14,50 á 16; elaborado por cilindro, superfina blanca, de 17,50 á 19,25; de primera, de 15,25 á 17; superfina fuerza, de 17,25 á 18; primera, de 15,25 á 16,50.

GERONA: trigo, de 10,38 á 18,75 pesetas hectólitro; mezcladizo, á 16,25; centeno, á 16,25; cebada, á 10; avena, á 9,38; maíz, á 11,88; alubias, de 27,50 á 28; habas, á 13,75; garbanzos, á 30.

TARRAGONA: trigo del país, de 14 á 16 pesetas los 70,80 litros; extranjero, de 16 á 17; cebada extranjera, de 7 á 7,50; alubias Pinet, de 20 á 21; Ibraila, de 13,50 á 14; garbanzos gordos, de 20 á 22; medianos, de 16 á 18; harina de primera, de 17 á 17,50 pesetas los 41,60 kilos; de segunda, á 16,50; de tercera, á 13.—*Reus*: trigo de Urgel, de 60 á 70 rs. cuartera; extranjero, de 63 á 67; candeal, de 60 á 72; harina de primera, de 17 á 17,50 rs. arroba; de segunda, de 16 á 16,25; de tercera, de 12,50 á 13.

## EXTREMADURA

BADAJOS.—*Fregenal*: trigo, á 40 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, de 30 á 32; avena, á 20.

CÁCERES.—*Plasencia*: trigo, de 40 á 42 reales fanega, centeno, de 34 á 36; cebada, de 32 á 34; garbanzos, de 90 á 100.—*Aldeanueva del Camino*: trigo, de 44 á 45; centeno, de 34 á 40; cebada, de 36 á 38.

## GALICIA

CORDUÑA: trigo, á 13 rs. ferrado; centeno, á 11; maíz, á 11; alubias blancas, á 17.

## LEON

LEON: trigo, de 36 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50; alubias, á 78; garbanzos, de 80 á 120; harina de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 12.—*La Bañeza*: trigo, de 37 á 38; centeno, á 27; cebada, á 26; garbanzos, de 66 á 100; titos, á 36.

SALAMANCA: trigo, de 38 á 40,50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 32; avena, á 26; algarrobas, á 29; garbanzos, de 100 á 135; harina de primera, á 16 reales arroba; de segunda, á 15; de tercera, á 14.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo, de 36 á 38; centeno, de 28 á 29; cebada, de 30 á 31; algarrobas, de 28 á 29.—*Cantalapiedra*: trigo, de 38 á 40,50; centeno, á 27; cebada, á 31; avena, á 22; algarrobas, á 32.—*Ledesma*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 25; cebada, á 30; algarrobas, á 32.

ZAMORA: trigo, de 40 á 41 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 29,50; garbanzos, de 70 á 120; harina de primera, á 14 reales arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 11,50.—*Benavente*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.—*Alcañices*: trigo, á 30; centeno, á 24; cebada, á 26; alubias, á 80; garbanzos, de 80 á 120.

## MURCIA

ALBACETE: trigo, de 43 á 46 rs. fanega; geja, de 40 á 42; cebada, de 26 á 28; garbanzos, de 38 á 48.—*Casas Ibañez*: geja, á 50; cebada, á 30; avena, á 20.

## NAVARRA

MENDIGORRIA: trigo, á 40 rs. fanega;

centeno á 24; maíz, á 25; alubias, á 80; garbanzos, á 140.

## VALENCIA.

VALENCIA: trigos, candeal superior, de 93 á 95 rs. hectólitro; regular, de 87 á 90; geja blanca, de 80 á 81; rubia, de 78 á 80; de Andalucía, de 80 á 83; de Extremadura, de 85 á 88; de la huerta, de 80 á 82; chamorro, de 70 á 72; candeal de África, de 80 á 85; cebada, de 22 á 22,50 reales la fanega; maíz, de 9 á 9,75 rs. varchilla; alubias Pinet, de 20,75 á 21 reales varchilla; otras clases, de 17,75 á 20; garbanzos de Andalucía, de 20 á 24 reales arroba; menudos, de 14 á 16; los de Castilla, á 45, 60 y 65; harinas primera flor, candeal, de 20 á 21 rs. arroba; de segunda, de 18 á 19; corriente primera, de 18 á 19.

## VASCONGADAS

GUIPÚZCOA.—*Tolosa*: trigo, á 46 rs. fanega; maíz, de 34 á 36; habas, de 50 á 68; alubias, de 84 á 112.

VIZCAYA.—*Bilbao*: centeno, á 8,50 pesetas los 41,50 kilos; cebada, á 6,75 los 32 kilos; garbanzos, de 31,50 á 42 los 46 kilos de Castilla; y de 20 á 23 los de Andalucía; harinas sistema antiguo, primera, á 16,25 rs. arroba; segunda, á 15,50; sistema austro-húngaro, primera, á 19,50; segunda, á 18.—*V.*

## NOTICIAS

La ciudad de Vitoria, con laudable celo, ha convocado á los habitantes de Alava á una exposicion de ganado cerdal.

En dicha exposicion se han exhibido notables ejemplares de este ganado, pues se han presentado hasta de 310 kilogramos ó sea de 28 arrobas; pero quien ha merecido el primer premio por sus condiciones especiales es un cerdo de 280 kilogramos ó sean 25 arrobas.

El ayuntamiento de Vitoria ha repartido ocho premios entre el concurso de los dueños del ganado cerdal que han asistido á dicha exposicion.

El aceite alcanza escaso precio en el mercado de Tortosa, contrastando con la estima que logró en el año anterior; de modo que el movimiento ha disminuido mucho y se nota en el negocio de este caldo bastante retraimiento.

La comision de senadores y diputados que gestiona por los intereses de las provincias productoras de cereales, conferenció con el ministro de Fomento, para rogarle haga lo humanamente posible por que las compañías ferro-carrileras rebajen las tarifas de transportes que hoy son abrumadoras para la produccion y el tráfico.

El ministro les contestó que estudiaba el asunto, que creia les asistia razon para quejarse, y que no se opondrá á ninguna medida de sus compañeros que tienda á favorecer la exportacion de cereales.

En la última Exposicion celebrada en Rouen ha figurado un producto corchoso, elaborado en la fábrica de Serivener y Gay de Brissard, de composicion diversa segun el uso á que se destine, pero cuyo elemento principal es el serrin de corcho. Este producto tiene las ventajas de ser muy ligero, imputrescible, mal conductor del calórico y del sonido y que arde dificilmente; circunstancias que le dan gran valor para múltiples aplicaciones, como para revestir tuberías, proteger los edificios contra calores excesivos, para aislar los aparatos de fabricacion de cerveza, y en general de todos los que convenga tener al abrigo de humedad y cambios de temperatura, para forrar pavimentos de parajes húmedos, etc.

Segun nuestros informes, en La Mancha Extremadura y algunas comarcas de Aragón, se están haciendo grandes plantaciones de vides.

La Sociedad de Agricultura de Fran-

cia celebrará su reunion general anual del 1.º al 9 de Marzo próximo en el Hotel Continental de Paris.

Un naturalista americano ha descubierto recientemente en la ribera de Anabijú, en la isla de Marajo, cerca de las bocas del rio de las Amazonas, un pájaro que tiene cuatro patas.

Lo más extraño de este animal es que solamente es cuadrúpedo en los primeros años de su vida. Pasado el periodo de su juventud, las dos patas posteriores se trasforman en alas.

El ave en cuestion se parece mucho al faisán y tiene gran aficion á vivir en los lagos de la isla, posándose sobre las anchas hojas de la Aninga, que es una hermosísima planta acuática.

Los indígenas llaman á este pájaro la Cigana.

Construye su nido en las hojas de la Aninga, y no se separa jamás de los parajes en que crece esa planta.

En las bodegas de los partidos de Ateca y Calatayud (Zaragoza), siguen operando los comisionistas de vinos, pero el movimiento está en marcado descenso por lo reducida que va quedando la existencia en bastantes pueblos.

En Huesca sucede lo propio por idéntica causa.

Dicen de Leon que en aquella estacion hay detenidos bastantes wagones de vino, á consecuencia de la interrupcion de la línea de Asturias, siendo lo peor que, no obstante estar los wagones cerrados con candado, han sido robados.

El Sr. D. Carlos Prast, presidente del Círculo de la Union Mercantil, celebró ayer una larga conferencia con el señor Hernando, director general de Aduanas, para manifestarle las quejas que el comercio formula contra la circular disponiendo los segundos reconocimientos en los derechos de las mercancías.

El Sr. Hernando, oidas las explicaciones del Sr. Prast, le manifestó que, lejos de buscar molestias al comercio, lo que desea es darle proteccion y facilidades de todo género, por lo cual procurará armonizar con los deseos de los comerciantes el verdadero motivo que persigue en la citada circular.

Así lo dice nuestro colega *El Liberal*.

A la cifra de 77.503.122 litros asciende el vino exportado de la Península en el mes de Noviembre último á diferentes puntos extranjeros, importantes 29.977.697 pesetas.

En igual mes exportóse por las aduanas de España la cantidad de 1.403.806 kilogramos de aceite comun, valorado en 1.192.555 pesetas.

En Tudela (Navarra) se trata de gestionar cerca del Gobierno por una persona influyente de la localidad, el establecimiento de una Granja agrícola en extensos terrenos próximos á dicha ciudad.

Se sabe que Toledo (Estados-Unidos), está destinado á ser el puerto más importante de la industria molinera en los Estados-Unidos.

La mezcla entendida de varias clases de trigo es necesaria para obtener las mejores calidades de harinas, y Toledo disfruta de las mayores ventajas sobre este punto. Allí se reciben trigos de todas partes. Los trigos duros de las comarcas occidentales, los tiernos de las grandes praderas, y los de primavera de Minnesota y de Wisconsin y los de invierno de Yowa y de Kansas van á parar á Toledo, donde el molinero puede elegir las mejores clases de cada uno de ellos.

Con el título *El bien general* acaba de fundarse en Elda (Alicante) una Sociedad

cooperativa de obreros, que cuenta con 300 socios, cuyo objeto es fomentar el crédito agrícola e industrial en dicha localidad.

En el mercado de San Juan de Puerto Rico predominaban los siguientes precios:

Harina, de 8 1/2 a 8 3/4 pesos con ventas moderadas; vino tinto catalán, de 45 a 56 pesos pipa, según calidad y tamaño; garbanzos menudos, de 3 1/2 a 4 1/2 pesos; medianos, de 3 1/2 a 6 1/2; gordos, de 6 1/2 a 8 1/2.

En la provincia de Barcelona se cultivan por término medio de 120 a 130.000 hectáreas de viñedos, todas de secano, distribuidas en los distintos partidos judiciales, en la forma siguiente:

Partidos judiciales.	Hectáreas de viñedos que contienen.
Arenys de Mar.....	4.892
Las Afueras.....	2.937
Berga.....	1.175
Granollers.....	7.449
Igualada.....	20.200
Manresa.....	21.674
Mataró.....	6.000
San Feliú de Llobregat.....	13.539
Tarrasa.....	17.966
Vich.....	335
Villafranca del Panadés.....	18.182
Villanueva y Geltrú.....	5.530
<b>Total.....</b>	<b>119.897</b>

La producción media es de 17 hectólitros de vino por hectárea.

**BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA**

El Banco Hipotecario de España, hace actualmente, y hasta nuevo aviso, sus préstamos al 6 por 100 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de 5 a 50 años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de esos préstamos hipotecarios, abre créditos para el fomento de la Agricultura y construcción de edificios.

En representación de los préstamos realizados, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estos títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas al Banco y la subsidiaria del capital de la Sociedad. Son amortizables a la par en cincuenta años.

Los intereses se pagan semestralmente en 1.º de Abril y 1.º de Octubre en Madrid y en las capitales de provincia.

Los que deseen adquirir dichas cédulas podrán dirigirse: en Madrid, directamente a las oficinas del Banco Hipotecario ó por medio de agente de Bolsa y en provincias a los comisionados de dicho Banco.

**Correspondencia Mercantil**

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

LA TORRE (Toledo) 20 de Enero.

Muy señor mío: Ha terminado la recolección del fruto de aceituna, que por cierto ha sido muy escaso, si bien de buena calidad, lo que hace que el rendimiento de aceite supere en cantidad al de años anteriores. Aquí se elabora este producto por el método rutinario que nos legaron nuestros abuelos, sin más diferencia que la de haberse sustituido para la molienda con la piedra cónica ó rulo, la antigua y pesada volandera. Depende esta inacción de que los dueños de los molinos, siguiendo la marcha de los de otros muchos pueblos, no intervienen, ni aun presencian las faenas de la elaboración, que por lo general tampoco comprenden, confiándolo todo a los operarios ó molineros; y sería de desear que vigilasen todas las operaciones, estudiaran las mejoras de que son susceptibles, y llevándolas a la práctica, sin reparar en desembolsos de que prodigamente se

habían de reintegrar después, conseguir mayor rendimiento de aceite y de mejor calidad.

Los viticultores, que en este pueblo lo son todos los vecinos, han terminado la poda de las vides viejas, pues la de las más nuevas la verifican más adelante, y han suspendido la escaba de las mismas para dedicarse a nuevas plantaciones, que se están llevando a cabo con el mismo furor que en otras muchas comarcas, en términos de hallarse ya casi agotados los grandes plantales de barbados, que todos los años cultivan estos hortelanos, en los dos hermosos valles de huertas que circundan la población, vendiéndose en el día a 24 rs. cada ciento, precio que jamás hasta ahora han alcanzado.

Los braceros escasean, y no pueden acudir a los pueblos inmediatos; porque en ellos se está practicando también dicha plantación en igual ó mayor escala que en éste, destinándose a ella los montes y terrenos en que nunca se conoció dicho arbusto.

El precio elevado que en el día alcanzan nuestros vinos ha hecho comprender a los agricultores que el cultivo de la vid en los terrenos que la son propios, es más productivo que ninguno otro, y de aquí ese impulso extraordinario que vienen dando a su plantación.

Para que nuestros agricultores puedan formarse una idea aproximada de los rendimientos de la vid, me he de ocupar en otras próximas revistas de su plantación, gastos y productos, si para ello dispensa Vd. su benevolencia a su afectísimo.—M. S.

**CONDADO DE NIEBLA (Huelva) 19 de Enero.**

Se terminó en estos pueblos del Condado hace pocos días la sementera, que a la verdad no ha sido en las mejores condiciones por las continuas lluvias. Los labradores tendrán que gastar mucho en las escardas y ya lo están haciendo en los sembrados tempranos.

Se están concluyendo de podar y se activan las cabas de las viñas, y se hacen nuevas plantaciones en todos estos pueblos.

Siguiendo las plantaciones que se hacen anualmente, pronto llegará el Condado a una cosecha de 50.000.000 de litros, que difícilmente alcanzarán otras provincias.

Consiguiente a las grandísimas compras hechas, se activan los envíos a los puertos de Francia embarcando en los muelles de Sevilla y Huelva.

Sucede en algunas ocasiones de presentarse dos ó tres vapores a la vez y para distintas casas, y como la estadia que traen es corta, no hay carros que den abasto, ni wagones suficientes en las estaciones de la vía férrea.

La mayor parte de las expediciones son por la estación de La Palma que tiene un muelle en mercancías que no puede contener 200 bocoyes y se necesitaría que hiciera 600 por lo menos, para evitar que tantos bocoyes tengan que descargarse en el suelo y queden a la intemperancia mientras no puedan embarcarse, sufriendo el rodado y maltrato de carreos, y más remalo del personal de estaciones. Gestionan estos extractores de la empresa para la prolongación del muelle; para esta campaña no lo tendrán.

Además de los embarques para Francia se hacen otros para los puertos de Cádiz en vinos de color, arropes y almíbar de uva. La mayor parte de estos cocidos, y vino color, son de Almonte, que es su ramo especial. En este mes van embarcadas unas 150 botas vino color, y de 50 a 60 botas entre arropes y almíbar, y hay platos pendientes y se solicitan nuevas muestras.

En cereales no hay alteraciones ni negocio que llame la atención. Las ventas al detall y limitadas al consumo.—X.

**VALDEPEÑAS (Ciudad Real) 21 de Enero.**

Poco bueno puedo decirle en esta desaliñada revista, puesto que los negocios siguen paralizados, y las contadas transacciones que se hacen alcanzan los mismos precios que registrábamos en la pasada revista. Ciertamente que las anómalas circunstancias por que está atravesando este mercado, no son muy a propósito para que las operaciones adquieran el desarrollo de otros años por la presente época; pero tampoco conviene extremar las pretensiones, a causa de que con los altos precios de los vinos ha disminuido el consumo en todos los mercados.

Hechas estas ligeras consideraciones, vamos a consignar las ventas realizadas

en esta semana y los precios que han regido para las diferentes clases.

Seiscientos arrobas de tinto de la anterior cosecha vendidas de 26 a 27 rs. según clase.—Mil doscientas id. de la presente, de 26 a 27 rs. id.—Ochocientas arrobas de blanco, de 21 a 22.

Para los vinagres, aguardientes y alcoholes rigen los mismos precios de la semana anterior.

Los granos se cotizan como sigue: cañal de primera, a 50 rs. la fanega; idem de segunda, de 48 a 49; cebada, de 25 a 26; centeno, a 36.

El aceite se detalla a 40 rs. la arroba. Las patatas se consiguen a 3,50 id.—E. R. J.

**MOGUER (Huelva) 19 de Enero.**

Este mercado de vinos empezó su primera campaña con mucha animación, elevándose el precio desde 2,50 y 275 pesetas los 18 litros a que empezó, hasta 3,25 y 3,50 pesetas en puero, habiéndose acopiado por entonces la mayor parte de las existencias que ahora se están exportando, pudiendo dedicarse a estas operaciones perfectamente los extractores, por consecuencia del buen tiempo que nos favorece, después de haber cesado las primeras lluvias que nos causaron bastante retraso en las labores y en operaciones de caldos.

Quedan, pues, existencias de vinos de la última cosecha en primeras manos, que pueden dar algún interés a este mercado por las pocas ó ningunas que quedaron del año anterior. Los cereales alcanzan algún favor con motivo de estar las existencias en pocas manos, y esto a pesar del buen aspecto que presentan los sembrados, sin embargo de haberse hecho tarde como llevo dicho.—P. M. A.

**TUDELILLA (Logroño) 19 de Enero.**

Puede darse por terminada la recolección de la oliva en esta localidad, gracias a la bondad del tiempo, porque sin esta circunstancia hubiera sido penosa, pues la cantidad y su rendimiento merecen el nombre de buena cosecha. El aceite riquísimo, pero sin demanda por ahora. Por esto, y por el alza de los jornales, no puede ser desahogada la situación de los cosecheros. Añádase la paralización de la venta de vino, y la necesidad de hacer las labores y satisfacer las cargas públicas, y se comprenderá el aumento de sus apuros. Sin embargo, aun hay de seis a siete mil cántaras de vino viejo de excelente calidad, pero que no se quiere ceder menos de 28 a 30 rs. cántara de 16 litros, lo cual ha retraído la demanda, aunque con la esperanza de que aparezca pronto.

A pesar de las malas condiciones en que se encubó el vino nuevo, se está gastando hace algún tiempo, y parece que no da malos resultados. Esto, el regular estado de los sembrados y la esperanza referida, neutraliza en parte la situación de los propietarios.—F. P.

**VALENCIA 20 de Enero.**

El negocio de aceite está encalmado porque la exportación para el extranjero es muy corta a consecuencia de la regular cosecha que han tenido Francia é Italia. Por otro lado, las entradas en esta plaza son ahora importantes y muy superiores a los pedidos y necesidades del consumo; así que los precios están flojos para todas las procedencias, excepto para las de la sierra de Espadan, cuyas clases se cotizan a 49,50 rs. los 10 kilogramos. Este precio, como Vd. advertirá, es bajo, dada la superioridad de dicho caldo, pero no hay que negar que es la única procedencia que goza de alguna estimación.

Los aceites de Tortosa abundan aquí y como además la calidad es defectuosa, los precios descienden, consiguiéndose de 35 a 38 rs. los 10 kilogramos.

De Andalucía no tenemos grandes existencias; el precio más general para estas procedencias es el de 34 rs. los 10 kilogramos.

Las ventas de aguardientes también están paralizadas y lo mismo pasa con los arroces.

Las ventas de vinos están adelantadas, pagándose los del Valle de Albaida de 11 a 12 rs. cántara, los de Sagunto de 14 a 17 rs. decálitro, los de Cuarte de 60 a 69 duros la bota y los de Utiel y Requena de 18 a 22.

Las harinas tienden a mejorar de precio y los trigos sin variación.—El correspondiente.

**TORDESILLAS (Valladolid) 20 de Enero.**

El tiempo malo para las personas pero bueno, superior para toda clase de cultivos, sobre todo para el de cereales, pues el temporal es húmedo, aun cuando frío, habiendo caído benéficas nevadas.

El mercado desanimado, pues los labradores con tan mal tiempo se retraen de concurrir a nuestra plaza. Como las entradas son cortas por el motivo dicho, los precios han cerrado con notoria firmeza. Veá Vd. los que han regido: trigo, a 40 rs. la fanega; cebada, a 30; centeno, a 29; algarrobas, a 32; avena, a 20; garbanzos, a 120.

En vinos se han ajustado algunas partidas al tipo de 20 rs. el cántara.—A. G.

Llamamos la atención sobre el anuncio A los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agrío y doide de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo a la salud.

**UTENSILIOS DE BODEGAS**

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIG Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.) El precio de la casa se manda gratis a cuantos le pidan.

**GRAN ESTABLECIMIENTO**

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA Y SIMIENTES DE L. Racaud é hijo, Horticultores Zaragoza

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. Vid Americana «Riparia Silvestris» la más resistente a la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catálogo franco por el correo a quien lo pida.

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

GRAN ESTABLECIMIENTO de ARBORICULTURA Y FLORICULTURA PROPIETARIO FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Arboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azuleas.—Rhododendrons.—Palmeras.—Ficus.—Draconias.—Begonias.—Musas.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Colección completa de ROSALES de primer orden, ingertos tallo alto; bajo, y francos.

VIDES para la elaboración de vino en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS, resistentes a la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada lexitimidad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonias, Dahlias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIÉH, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo, a quien lo solicite.

**A LAS CASAS EXPORTADORAS**

Un tenedor de libros que ha desempeñado con inteligencia dicho cargo en dos de las mejores casas de Francia y España, desea colocarse en otra exportadora en la península.

Dirigirse a la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION**

- Don M. M. (Cervera de la Cañada).—Recibidas 6 pesetas.
- J. N. (Palma de Mallorca).—Recibidas 32.
- A. G. (Badajoz).—Recibidas 9.
- M. C. (Arciniega).—Recibidas 3.
- J. A. (Almudévar).—Recibidas 6.
- Sra. V. de A. (Pamplona).—Recibidas 21.
- Don J. P. (Tudelilla).—Recibidas 35.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

# Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBRES Liverpool (Inglaterra)

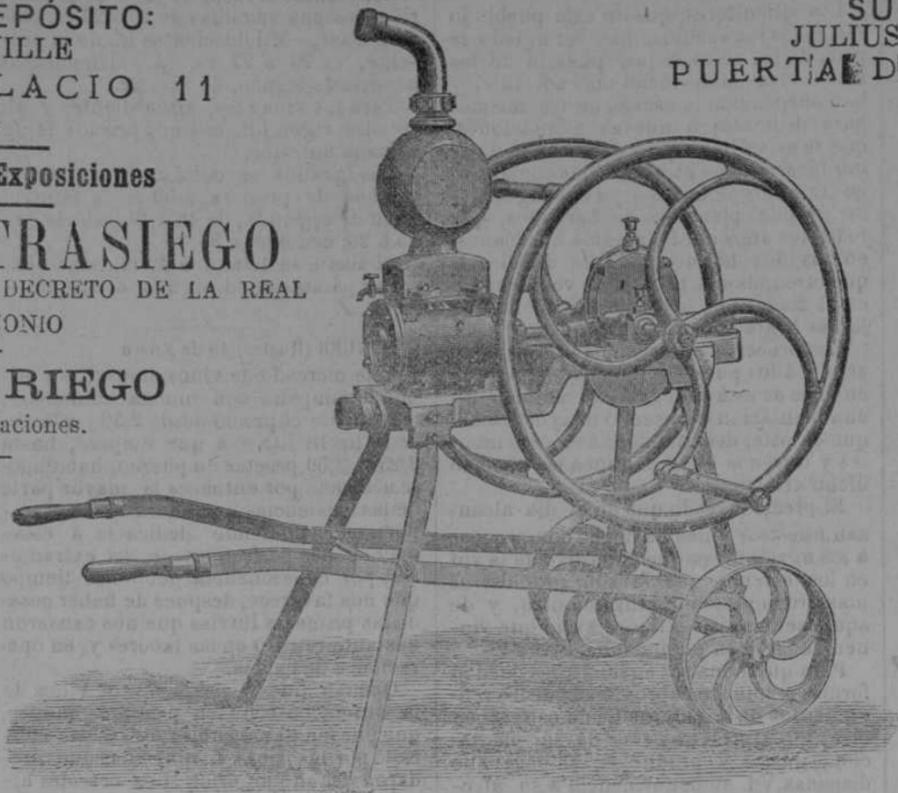
SUCURSAL Y DEPÓSITO:  
JULIUS G. NEVILLE  
PLAZA DE PALACIO 11  
BARCELONA

SUCURSAL:  
JULIUS G. NEVILLE  
PUERTA DEL SOL, NÚM. 6  
MADRID

Premios en todas las Exposiciones  
**BOMBAS DE TRASIEGO**  
PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL  
CASA Y PATRIMONIO

**BOMBAS DE RIEGO**  
para huertas y plantaciones.

- Arados de vapor y de mano.
- Locomóviles.
- Trilladoras. Con machacador de paja.
- Máquinas y Calderas de vapor de todas clases.
- Filtros de nueva construcción.



Prospectos-gratis  
**PARA VINO**  
Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto más cerca del destino.

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

Unico representante de los Sres. Davey Paeman y Compañía, Colchester, Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas. - Habiendo con medalla de oro en las Exposiciones Internacionales de Londres, Calcuta y otras.

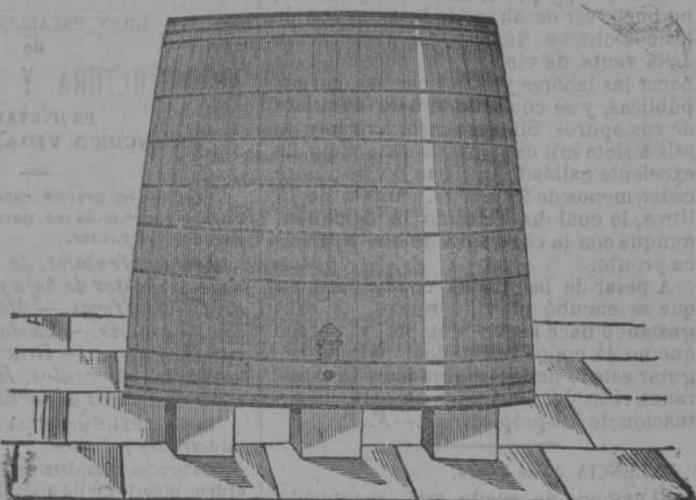
## AGUSTIN BAY

TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC  
DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, y en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tinajas, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-



nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden sus precios de real y medio por arroba de cabida.

Para más datos, precios y pedidos, dirigirse á su constructor.

Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá del Vócar.—Bonares.—Benasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatreton.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Soc néllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

### A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión á D. Manuel del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

### FERRANDO Y PI

CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO  
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

### PARA LAS VIÑAS

arados de horcate ó timon

PARA UNA ó DOS CABALLERIAS

Sistema E. Vernette, de Beziers (Francia), privilegiados.—Se garantiza la economía de una mitad de jornales, cuando ménos. Es el instrumento que debe poseer todo viticultor amante de sus intereses.

No fiars de las imitaciones, pues el unico y exclusivo autorizado para la venta de los legítimos Vernette en Aragón, es el Administrador de «La Revista Vinícola y de Agricultura», Danzas, 5 y 7, 2.º, derecha, Zaragoza.

### PARA LOS VINOS

PRODUCTOS ENOLOGICOS

para conservar, clarificar y mejorar los vinos.

A Rodrigo. Danzas, 5 y 7, segundo, derecha, Zaragoza

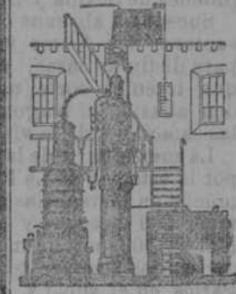
## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

**ALAMBIQUES CALDERAS**  
**APARATOS**

de destilacion y rectificación  
Y TODA CLASE DE CALDERERIA  
de cobre y hierro



MAQUINAS VINICOLAS É INDUSTRIALES  
Moratona, Genis, Bacona y Bureau  
CALLE DE LA PRINCESA, 53  
Barcelona

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.

Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebulliómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Pe y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.