

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



## PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Sábado 25 de Marzo de 1882

NUM. 441.

### MERCADOS DE CEREALES

celebrados durante la presente semana, en los pueblos que se expresan (1).

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
ALAVA	55	31	50	30
Vitoria	55	31	50	30
Laguardia	55	31	50	30
ALBACETE	61	34	36	29
Alpera	59	38	26	17
AVILA	55	30	32	25
Areyalo	55	30	32	25
Flores	52	30	32	25
BADAJOS	52	30	32	25
BURGOS	50	31	30	24
Lerma	47	30	30	24
Pampliega	47	28	29	26
Medina de P.	51	34	26	27
Melg. de Fernamental	52	27	27	28
Briviesca	54	32	33	29
Aranda	48	28	30	22
Villarcayo	50	37	31	17
CADIZ	64	32	32	38
Jerez	64	32	32	38
CIUDAD-REAL	60	34	34	34
Valdepeñas	57	30	30	32
Manzanares	55	25	27	20
Castellar	52	30	30	32
Santa Cruz de Mudela	53	29	30	30
Alcazar de San Juan	60	32	28	28
Torrenewa	52	35	32	24
Moral de Calatrava	53	33	32	24
Criptana	57	28	28	28
Tomelloso	57	33	34	28
CUENCA	52	35	21	16
Rubielos	52	35	21	16
Tarancon	52	35	21	16
HUELVA	60	35	21	16
Paterna del Campo	60	35	21	16
Niella	60	35	21	16
San Juan del Puerto	58	28	28	28
Escacena del Campo	54	26	28	28
Palos de la Frontera	58	26	28	28
HUESCA	200	108	112	108
Barbastro	190	92	92	92
LEONA	53	33	34	22
Valencia de San Juan	50	34	50	28
Sabagan	52	33	34	22
BOGROÑO	64	30	34	22
Nájera	58	30	34	22
Tedeilla	64	30	34	22
Rincon	54	30	34	22
Haro	38	30	34	22
Fuenmayor	60	30	34	22
Navarrete	60	30	34	22
Calahorra	60	30	34	22
Quel	62	30	34	22
MALAGA	55	21	22	22
MURCIA	60	19	22	22
Jumilla	60	19	22	22
Yecla	65	28	30	30
NAVARRA	28	16	14	14
Pamplona	31	16	14	14
Berbinzana	27	16	14	14
Allo	27	16	14	14
S. Martin de Unx	27	16	14	14
Estella	32	18	16	16
Puente la Reina	32	20	16	16
Viana	34	16	18	14
Cintruénigo	30	16	14	14
Lumbier	27	16	14	14
Tafalla	32	17	14	14
Lerin	32	17	14	14
Pitro	29	18	14	14
Artajona	32	18	14	14
Cirauqui	30	18	14	14

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA	54	54	55	55
Dueñas	52	52	53	53
Carrión de los Condes	54	54	56	56
Céxico	48	48	53	53
Fromista	55	55	55	55
Herrera	54	54	54	54
Aguilar de Camp.	51	51	55	55
SALAMANCA	53	53	53	53
Bejar	55	55	50	50
Cantalapiedra	54	54	50	50
Peñaranda de B.	52	52	53	53
Alba de Tormes	50	50	52	52
SEVILLA	54	54	70	70
TOLEDO	62	62	66	66
Mérida	60	60	60	60
Noblejas	58	58	60	60
Quintanar	55	55	56	56
TERUEL	180	180	200	200
Alcañiz	51	51	51	51
VALLADOLID	54	54	55	55
Rioseco	51	51	55	55
Rueda	53	53	54	54
Tordesillas	53	53	57	57
La Seca	56	56	58	58
Medina	55	55	56	56
La Navamurcia	54	54	55	55
Tudela	54	54	52	52
Pozaldez	55	55	56	56
Peñaflor	50	50	52	52
Valoria la Buena	50	50	53	53
Villalamb	53	53	50	50
VALENCIA	66	66	66	66
Requena	61	61	61	61
ZAMORA	51	51	53	53
Fermoselle	54	54	54	54
Corrales	48	48	48	48
Torresblanca	52	52	50	50
Benavente	51	51	51	51
Fuentesaucia	51	51	51	51
ZARAGOZA	176	176	208	208
Ateca	132	132	134	134
Almuniap	132	132	134	134
Caspe	134	134	134	134
Calatayud	140	140	164	164
Borja	184	184	200	200

### CRÓNICA DE LA FILOXERA

La plaga filoxérica continúa propagándose en España. En el Ampurdan continúan los estudios y trabajos preparatorios para el establecimiento de una zona de defensa de la provincia de Barcelona, con objeto de impedir la propagación a esta provincia. Los investigadores que llevan a efecto los referidos trabajos, han descubierto un nuevo foco en Regencós, cerca de Palafull; foco de alguna importancia, puesto que cubre ya gran número de cepas maduras y muchas infestadas.

Para atacar y extinguir desde luego dicho foco, se ha pedido al depósito de Figueras buen número de kilogramos de sulfuro de carbono e insectos *Gastrea*, al que ya se ha comunicado.

En el Mediodía cunde también el perjudicial insecto. Por la parte de Málaga, no sólo se extiende hacia Levante, sino también hacia Granada. Recientemente parece que se ha logrado extinguir uno de los focos existentes, que se venía tratando con sulfuro de carbono, y que radicaba en los viñedos del término de Cómpeca, que dista dos leguas escasas de las crestas de Sierra Tejida, divisorias de las provincias de Málaga y Granada. Los viticultores de esta última provincia bienen, pues,

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27. Anuncios y comunicaciones a precios convencionales. Los concurrentes no pueden menos de reconocer la utilidad del medio en que se publica este periódico.

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
181	26	26	50	17
182	25	25	50	17
183	28	28	30	18
184	25	25	50	17
185	26	26	50	17
186	27	27	50	17
187	31	31	32	22
188	33	33	34	24
189	32	32	33	23
190	31	31	32	22
191	29	29	30	20
192	30	30	32	22
193	31	31	32	22
194	28	28	30	20
195	27	27	28	19
196	26	26	28	19
197	25	25	28	19
198	24	24	25	18
199	23	23	25	18
200	22	22	25	18
201	21	21	25	18
202	20	20	25	18
203	19	19	25	18
204	18	18	25	18
205	17	17	25	18
206	16	16	25	18
207	15	15	25	18
208	14	14	25	18
209	13	13	25	18
210	12	12	25	18
211	11	11	25	18
212	10	10	25	18
213	9	9	25	18
214	8	8	25	18
215	7	7	25	18
216	6	6	25	18
217	5	5	25	18
218	4	4	25	18
219	3	3	25	18
220	2	2	25	18
221	1	1	25	18

bien cerca el enemigo, y harán bien en prepararse anticipadamente a resistirle, si no quieren sufrir los perjuicios de que se lamentan los malagueños.

En Málaga, una sociedad particular ha dado encargo al ingeniero agrónomo de la provincia para que, y comprar una finca donde establecer un vivero de vides americanas, con el fin de producir sarmientos y barbados para la venta.

El alcalde de los 300.000 francos ofrecidos al inventor de un medio de extinción de tan terrible plaga, ha sido causa de nuevos ensayos, y no tenemos que dar cuenta de lo que oficialmente se ha comunicado a nuestro gobierno por el cónsul de España en Marsella.

Reúndose en Saint-Henry, próximo a Marsella, los cónsules de Austria, Rusia y España, convocados por Mr. Roix, rico propietario del país, para presentar las pruebas de un procedimiento inventado por este último para matar la filoxera, halláronse en el mismo punto a Mr. Paul de Casagnac, presidente que es del Consejo general del departamento, y viticultor, acompañado de varios delegados de sociedades de horticultura, representantes de la prensa y no escaso número de cosecheros.

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida el robo, 28 1/2 litros para Navarra; el cahiz (17 3/8 litros) para Aragón; la cuartera (70 3/4 litros) para Cataluña e Islas Baleares y la fanega (55 5/8 litros) para las demás comarcas.

Mr. Roux expuso el objeto de la cita, y acto continuo les acompañó a un viñedo muerto por el pulgon, desde el cual pasaron a otro inmediato, que gracias a haber sido tratado con el invento, conservaba toda su lozania. El ensayo se repitió bajo diversas maneras, ya en vides, ya en arbolado, y por fin a la vista de los concurrentes se eligió unas raíces cubiertas de insectos, las cuales, tratadas conforme Mr. Roux hizo conocer, se vieron pronto libres de los parásitos, muertos en escasos minutos.

Los concurrentes no pudieron menos de reconocer la eficacia del medio empleado y así lo han hecho constar valga por lo que valiere.

Posteriormente los Sres. D. José Vergnes, presidente que fué de la comisión de propietarios de viñedos filoxerados del Ampurdán, y D. Francisco Tubella, ingeniero agrónomo y director del periódico *L'art del Pagés*, delegado por el Instituto Agrícola Catalán, presenciaron iguales hechos, creyendo ambos en la verdad del insecticida del propietario francés, como así hacen o piensan hacer constar en una Memoria en que dan cuenta de su excursión.

El invento es un aceite al que su autor le llama *aceite Roux* ó abono de Mozambique, con el que se humedece la planta enferma, y los Sres. Casals hermanos, de Marsella, compatriotas nuestros, son los únicos que están autorizados para la venta, con marca especial para España.

Estos señores se comprometen a facilitar gratis a nuestro Gobierno el aceite necesario para las pruebas siempre que éstas se hagan de una manera oficial y se publiquen los resultados, y creemos muy del caso no desechar el ofrecimiento, mucho más hoy que se sabe de una manera positiva que la invasión filoxérica gana terreno en nuestro país.

## NOTICIAS.

Las últimas noticias que hemos recibido referentes al desgraciado negocio de los aceites, no revelan ninguna notable diferencia desde la semana anterior.

Unicamente en Valencia se ha notado alguna más animación, lo que ha contribuido a que los precios cierren con firmeza. Los precios que han regido para estas operaciones han fluctuado entre 40 y 41 reales los 10 kilos.

Los aceites de Tortosa y de Andalucía no han sufrido ninguna variación.

En Tortosa los aceites frescos se cotizan a 44 reales, y los de mediana calidad de 42 a 43 rs. cántara.

La cosecha de este caldo en Figueras ha sido muy corta, hasta tal punto, que muchos cosecheros han preferido no recogerla.

En Tarragona se venden los aceites finos del país a 14 y a 15 reales los 4-13 litros, y el de arriería de 12 a 13 igual medida.

En Aragón las ventas están paralizadas, hasta tanto, que en muchos pueblos no se ha vendido aun una gota.

En Navarra y la Rioja también hay poca animación.

Después de los dos wagones que en la semana anterior se negociaron en Santander, no ha vuelto a llegar ninguna otra partida, ni se han hecho más ventas.

A Bilbao han arribado en esta semana 9 bocoyes y 15 barriles que se han destinado para el consumo local, estando las operaciones reducidas a este círculo.

En Sevilla el mercado tampoco se encuentra en buena armonía, pues escasamente habrán entrado en lo que va de mes 25.000 arrobas.

Las exportaciones están reducidas a las escasas que se hacen para las provincias del Norte. Las clases buenas se pagan de 35 a 38 reales la arroba, el

endeble se cotiza de 32'50 a 33'75 y el viejo a 34'50.

En Tordesillas se pagan los bueyes de labor a 1.500 reales uno; los novillos de tres años, a 1.860; las vacas cotrales a 880, y los añojos a 650.

En Pampliega (Burgos) se consigue el ganado con alguna más economía, pues los bueyes de labor se pagan a 1.000 reales; los novillos de tres años a 1.300; añojos y añojas a 500, y vacas cotrales a 800.

El negocio de azafran ha sufrido en la última quincena una reacción muy favorable para los cosecheros.

En el importante mercado de Valencia, aun cuando hay grandes existencias, los tenedores se muestran retraídos y no ofrecen ninguna partida.

En la semana última se vendieron, con todo, más de 5.000 libras desde 164 a 145 reales, aun cuando muchos cosecheros pretenden por las clases superiores el tipo de 180 reales, los precios corrientes son; para las clases superiores el de 175; medianas ó regulares no hay existencias, y clases bajas a 168.

Los de Aragón del Río se cotizan a 170; de la sierra tampoco hay existencias.

En Albacete también se ha observado una mejora de precios.

El método usado en Italia para conocer dónde y a qué profundidad existe el agua, es el siguiente:

Se toman 100 gramos de azufre, otro tanto de verdete, igual dosis de cal viva y otro tanto de incienso blanco; se pulverizan, se mezclan y ponen en un puchero nuevo y barnizado, que se acaba de llenar con grumos de lana. Tapado con una cobertera también de barro, y barnizada, se pesa, coloca y entierra en un hoyo, hecho a 30 centímetros de profundidad. Se saca a las veinticuatro horas, y si después de vuelto a pesar se nota disminución, es señal de que no hay agua; pero si hay aumento de peso, es señal infalible de que existe dicho líquido. Si el aumento fuese de 40 gramos, se encontrará el agua a 21 metros de profundidad; si de 80 gramos, a 14 metros; si de 120, a 10 metros y medio; si de 160, a 7 metros, y si de 200 gramos, el agua estará a 3 metros. La mejor época para este ensayo es la en que la tierra no se encuentra ni muy seca, ni muy húmeda.

Los negociantes en vinos, aguardientes, acoholes, etc., suelen emplear el siguiente medio para medir la capacidad de los toneles.

Se introduce el metro por la boca central del tonel y se toma exactamente el diámetro de la parte media. Se duplica el resultado obtenido, y a este duplo se añade el diámetro de los fondos (tomando el término medio de los diámetros si se notase alguna diferencia entre ellos).

La suma obtenida de tal modo se divide por seis, el resultado se multiplica por sí mismo, y el producto resultante se multiplica por el número 3.1416 (que es lo que llaman los matemáticos la razón de la circunferencia al diámetro). El resultado que se obtenga de las operaciones anteriores se multiplica, finalmente, por la longitud del tonel, y este último producto da la capacidad buscada. Haciendo todas las medidas en metro y sus fracciones, las operaciones son sencillas y el resultado sale expresado en litros, lo cual es muy cómodo.

Un ejemplo ayudará mucho a comprender la marcha de las operaciones indicadas.

Supóngase un tonel que tenga por diámetro medio, medido por la boca, 60 decímetros; de diámetro interior de los fondos, 5,2 decímetros, y de

longitud, 9,0 decímetros. La operación se practica de este modo:

$6,0 \times 2 = 12,0$ ;  $12,0 + 5,2 = 17,2$ .  
 $17,2 : 6 = 2,866$ ;  $2,866 \times 2,866 = 8,2130$ ;  $8,2130 \times 3,1416 = 25,81453$ ;  $25,81453 \times 9,0 = 232,330$ , ó sean 232 litros y 330 milésimas de litro.

He aquí algunos datos sobre el comercio que sostiene Valencia, según los informes de un periódico de aquella ciudad:

«El comercio que este país sostiene con Nueva-York ha aumentado en 1881. El acrecentamiento de frutos sobre 1880 ascendió a 46.985.540 pesetas, con lo cual llegamos ya a la cifra anual de exportaciones de 591.262.345 pesetas. Trece años antes, en 1868, la exportación solo ascendía a 399.549.295 pesetas. El movimiento ha crecido, pues desde entonces en un 50 por 100 próximamente porque ha que tener en cuenta que en el estadi publicado en la *Gaceta* no figuran más que los principales artículos.

El valor de los vinos exportados durante el año de 1881 es de 266.749.907 pesetas; pero no es este solo ramo de producción el que ofrece considerable crecimiento. Se encuentran en este caso también el aceite comun, el aguardiente, las conservas alimenticias, los taponés de corcho, el corcho en tablas, el esparto obrado, las pasas, el jabón, los hierros y sus minerales, el plomo y otros artículos.

Los que ofrecen baja de exportación son el esparto en rama, sin duda por la competencia que hace Argelia; algunas frutas secas, las uvas, la lana en rama, los cobres, etc.

Estas consideraciones vienen a demostrar que en el tratado de Comercio que discutirán las Cortes, se han tenido en cuenta los datos necesarios para impulsar la exportación de nuestros frutos. Véase la copia de esta en una sola provincia, Valencia, por ejemplo.

Desde 1.º de Enero a 31 de Diciembre de 1881 ha importado Valencia a los Estados Unidos por New-York los siguientes artículos: Abacicos, 8 bultos.—Ajos, 2 id.—Alcaparras, 87 id.—Azafran, 5 cajas.—Azulejos, 149 bultos.—Cebollas, 76 id.—Granadas, 12 cajas.—Melones, 18 id.—Mosaicos, 16 barriles.—Naranjas, 61.188 cajas.—Papel, 2 id.—Pasas, 337.807 id.—Pimiento, 6 id.—Sombreros de paja 61 id.—Vinos, 1.983 bultos.—Varias mercancías, 93 id.

Durante el mismo periodo ha exportado New-York para Valencia: Alcohol, 15.906 barriles.—Dielas, 65.900 bultos.—Petróleo crudo, 374.092 galones.—Petróleo refinado, 100.000 id.—Relojes, 7 bultos.

Previamente invitados tuvimos el gusto de concurrir ayer tarde a las pruebas de las nuevas máquinas harineras que los señores Rolón y hermano han montado en la fábrica de don Narciso Palomar.

Estas máquinas llamadas Austro-Húngaras, funcionaron toda la tarde en presencia de un gran número de personas ilustradísimas en esta materia, ofreciendo un resultado altamente satisfactorio, pues todos convinieron en que por medio de estos aparatos se obtienen harinas de mejor calidad, que valiéndose de las piedras antiguas.

Los distinguidos ingenieros señores Rodríguez, Lacomme y D. Narciso Palomar, en unión de los señores Roegla y Lipser representantes de las casas de Viena y Budapest, Gebrüder Israel y Gantz y compañía, dieron detalles informes de la producción, corte, y demás condiciones de toda maquinaria, que es sumamente sencilla y puede funcionar en corto espacio de terreno.

Tanto dichos señores como el señor Rodon, merecieron entusiastas plácemes por el gran paso dado ayer en el largo camino que ha de recorrer la industria harinera en Zaragoza.

Nosotros les enviamos también nues-

tra más sincera felicitación, al mismo tiempo que hacemos público nuestro reconocimiento al señor Palomar (don Eduardo) por las distinguidas deferencias que nos dispuso al darnos a conocer su fábrica que desde luego la ponemos entre las mejores de España.

Las patentes concedidas últimamente por invento relativas a las industrias del vino, son las siguientes:

D. Enrique Crot, vecino de París.—Por un procedimiento para la condensación del mosto de uvas por medio de la evaporación en el vacío.

Sres. Mussi y Bernasconi, vecinos de Milán.—Por igual procedimiento.

D. José María Rodríguez Lacomme, vecino de Zaragoza.—Por una prensa para uva, denominada *Prensa Marins*.

Mr. Paul Garros, vecino de Chateau-Cantin (Francia).—Por la fabricación de un abono antifiloxérico.

D. Luis Colon y Victor, vecino de Sanlúcar.—Por un procedimiento para obtener vinos de Jerez y Sanlúcar.

Mr. J. Gutmacher.—Por un procedimiento para destruir la filoxera por medio de un aparato especial.

D. P. Kiff, vecino de Bayental (Alemania).—Por un procedimiento para la fabricación de alcohol de granos.

D. Miguel Moreno y Delgado, vecino de Madrid.—Por un aparato para la extinción de la filoxera y toda clase de insectos.

D. Julio Deveze, vecino de Burdeos.—Por un instrumento llamado *Baróscopo* para determinar el grado alcohólico de los vinos.

El Sr. Maistre, distinguido viticultor, ha dirigido al Presidente de la comisión de la filoxera en Francia la siguiente carta, que publicamos por ser interesante para nuestros viticultores:

«Sr. Presidente: Hasta hoy los que se ocupan de la enfermedad de la viña pretenden que, fuera de las arenas, la sumersión y ciertos insecticidas, tales como el sulfuro de carbono, y sobre todo el sulfocarbonato de potasio, no queda más recurso que las vides americanas.

«Ahora, después de cuatro años de investigaciones, he encontrado que es fácil conservar la viña francesa y hacerla producir buenas cosechas, cuando se la puede regar cada quince días. Y añado que la viña francesa vive a pesar de la filoxera. Es un hecho muy importante, porque todos los días se dice, en las sociedades de agricultores y en los congresos, que, desde el instante en que los insecticidas son muy caros, para hacer perocer la filoxera, el mejor sistema para tener vino, consiste en plantar vides americanas, lo que es exagerado.

«Por el agua, aplicada cada quince días hasta cierta profundidad, he llegado a dar a las raíces de las vides europeas un grande vigor; además, empleando el riego hasta cierta profundidad, se conserva el agua mucho mejor junto a las raíces, y obra como un verdadero insecticida contra la filoxera.

«Tengo con esto mejores raíces, más fuertes y en mayor número, y al mismo tiempo disminuyo, en una gran proporción, el número de los insectos, es decir, que coloco a la viña en las mejores condiciones para producir buenas cosechas.

«El procedimiento me ha dado buenos resultados en Villeneuve, estando llamado a prestar grandes servicios a nuestros agricultores.

Precios de las harinas en los principales mercados de España:

*Valladolid*. Primera clase a 19'50 reales los 11'50 kilogramos, ó sea la arroba castellana; segunda clase a 18; tercera clase a 15.

*Nava del Rey*. Primera clase a 21 reales la arroba; segunda a 20 y tercera a 17.

*Zamora*. Primera clase a 19 reales

la arroba; segunda á 17 y tercera á 11. **Salamanca.** Primera clase á 19 reales la arroba; segunda á 18 y tercera á 16.

**Béjar.** Primera clase á 19'50 reales la arroba; segunda á 18'50 y tercera á 17'50.

**Burgos.** Primera clase á 20 reales la arroba, segunda á 19 y tercera á 16. **Bribiesca.** Primera clase á 20 reales la arroba, segunda á 19 y tercera á 17'50.

**Aranda.** Primera clase á 20 reales la arroba, segunda á 19 y tercera á 17. **Quintanar (Toledo).** Primera clase á 20'50 reales la arroba, segunda á 19'50 y tercera á 18.

**Huelva.** Las harinas de Castilla dan lugar á muchas transacciones, cotizándose las primeras clases á 25 pesetas el quintal métrico, las de segunda á 50 y las de tercera á 45.

**Sevilla.** A esta plaza han llegado recientemente abundantes partidas procedentes de Castilla, que unido á las entradas de trigo extremeño, han ocasionado una pequeña baja en los precios; las harinas de Castilla, marcas acreditadas, se han pagado á 23 reales; las primeras clases del país de trigos tiernos y recios á los mismos precios que las de Castilla y las clases corrientes á 22.

**Alicante.** Los precios en esta plaza están muy sostenidos, siendo regulares las existencias. Las del país, marca Cosuj, primera cañeal, se pagan á 25'50 y á 26 reales la arroba; las mismas de segunda, á 25'50 y á 26 reales la arroba; las mismas de segunda á 22'50 y á 23; fábrica de Tato, marca Fénix, primera cañeal de 25'50 á 26'50; las mismas de segunda de 22'50 á 23'50. Las de trigo duro de 20 á 23. Las de Aragón y Castilla, primera cañeal, de 25 á 26 reales, y la de segunda de 22'50 á 23'50.

**Valencia.** — Primera flor cañeal, bala de 100 kilogramos de 22 á 22'50 reales la arroba; segunda de 19'50 á 20'50. Entera ó primera clase corriente de 20'50 á 21. Barril de harina primera flor cañeal de 100 kilos puesto á bordo de 200 á 206 reales.

**Barcelona.** — No hemos recibido nuevas noticias.

**Bilbao.** — Encalmado el artículo y con pocas transacciones. Los embarques no tienen importancia, y únicamente los comisionistas y fabricantes confían en el consumo para dar vida á las operaciones de la localidad.

Las marcas de consumo superiores se mantienen nominalmente á 21 1/2 reales primera y 20 1/4 reales segunda; pero por bajo de estos precios se hacen operaciones.

**Santander.** — En la última semana solo se ha realizado una operación de 1.500 sacos de dos marcas, en una mano, á 21'50 reales la arroba. Para América se han despachado en la última semana 5.951 sacos, y 3.596 para la Península.

**Zaragoza.** — Los precios de esta semana ofrecen escasa variación con los de la anterior.

**¿Qué es el Licor del Polo de Orivel?** — Pregunta en esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como remedio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de a dentadura han sentado un hecho indiscutible; cual es el de la proclamación universal del *Licor del Polo* como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícilísimo problema de la odontalgia. La higiene de la boca tan descuidada en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo es hoy practicada escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales: suceso honoroso de que puede vengloriarse el autor del *Licor del Polo*. La composición de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideración es de escaso interés á la sociedad; no obstante el curioso puede saber que el pelitre africano, la badiana del Japon, la coclearia andaluza, el batán americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo

mandados recolectar expresos para el *Licor del Polo*, de virtudes dentíficas desconocidas aún por la generalidad, hábilmente extraídos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna forman la base esencial del *Licor del Polo*, hallándose absolutamente exento de toda partícula mineral, de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

**CORRESPONDENCIA MERCANTIL.**

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**ALMANSA (Albacete) 21 de Marzo.**  
Muy señor mío: A pesar de la paralización general que existe en el comercio de vinos, aquí hemos tenido estos días buscando nuestros caldos á los representantes de las casas de Valencia de Moliner, Lázaro y Povera, y de Alicante del Sr. Lich.

Estos señores han comprado algunas partidas de segunda clase á 15 y á 16 rs. la arroba de 16 litros, habiendo ofrecido por el vino de primera clase superior (que existe bastante en esta bodega) á 17 y á 17'50 reales, precio que no aceptaron los cosecheros, pues no quieren venderlos á esos tipos en la creencia de que por las buenas condiciones han de conseguirlos más altos. —M. O.

**AREVALO (Ávila) 21 de Marzo.**  
Nada de particular, ni que ofrezca novedad puedo decirle desde esta población.

El mercado de cereales continúa ofreciendo el mismo aspecto que en las semanas anteriores, si bien la sequía de estos días ha vuelto á retraer de nuevo á los cosecheros.

Ya al mercado de hoy solo habrán entrado unas 1.000 fanegas de trigo, pero en cambio ni se ha hecho ni una sola oferta.

Las ventas al detalle de este grano se han hecho desde 55 á 59 reales la fanega, rigiendo para las clases corrientes de 94 libras el tipo de 56 reales.

Las ventas como siempre, han estado animadas.

**FUENMAYOR (Rioja) 23 de Marzo.**

Poco bueno puedo comunicar á V. que mereza insertarse en su acreditado periódico; pero por fin ahora ya vemos algo de animación en las bodegas, de las que se van extrayendo en este mes cosa de veinte mil cántaras de vino, aunque en su mayor parte fueron compradas anteriormente.

Las pocas que ahora se compran son al precio de 14 á 15 reales; á 14 el vino depositado en cubos, y á 15 en cubas, pero á elegir.

Los cosecheros, en vista de la calidad superior que este año encierran en sus bodegas, se han resistido todo lo posible, pero llegada como es la hora de los grandes desembolsos para labrar y cubrir las contribuciones, se han visto precisados á ceder sus caldos con la rebaja de dos y tres reales del precio que pudieron venderlos recién encubados.

Con respecto á los cereales estamos tan mal, que hasta la esperanza de segar el secano hemos perdido, porque en su mayor parte no ha nacido, efecto de la pertinaz sequía, y tampoco haremos cosecha en lo de regadío, por la escasez de agua para el riego.

El trigo vale de 62 á 66 rs. la fanega; la cebada de 36 á 38; la avena á 26; y la paja á 3 reales arroba.

Después de los grandes calores de esta última semana, hoy amanece nevando; pero no promete ser abundante en humedad el tiempo, sino frío. —M. N.

**MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 21 de Marzo.**

Continúa el temporal de excesivo calor.

Los sembrados buenos, pero no les vendría mal el que lloviera pronto y á la vez para que la tierra esté en las mejores condiciones para la siembra de garbanzos.

El mercado de hoy de poca entrada de trigo pero muy abundante de garbanzos duros para sembrar, habiéndose hecho varias ventas de 130 á 160 rs. la fanega.

Los demás artículos á los precios anotados al pie de esta:

Trigo de 55 á 56 rs. fanega.  
Centeno de 28 á 29.  
Cebada de 30 á 31.  
Algarrobas de 22 1/2 á 23. —A. B.

**YRCLA (Murcia) 20 de Marzo.**

Después del favorable invierno que hemos estado disfrutando, y que habia hecho concebir gratas esperanzas respecto á la próxima

cosecha de cereales ha sucedido un tiempo impropio de la estación y funesto para los campos, pues los calores han arrojado, y la tierra ha perdido toda la humedad, hallándose los sembrados en un estado verdaderamente angustioso.

Debido á esto, los granos han vuelto no solo á recobrar gran firmeza en los precios, sino que han sufrido un alza considerable, pues no se obtiene trigo á menos de 65 reales la fanega, ni cebada de 28 á 30, escaseando los vendedores.

El negocio de aceites sufre también un período de calma completa y con pronunciada tendencia á bajar. Sin embargo, muchos opinan que no han de pasar muchos días sin que sufra una reposición. —J. A.

**ARANDA DE DUERO (Burgos) 19 de Marzo.**

El aspecto que ha ofrecido el mercado celebrado ayer no ha sido muy satisfactorio, pues ha reinado poca animación en las contrataciones.

También los precios han perdido algo de su firmeza, debido sin duda á las últimas lluvias con que hemos sido favorecidos últimamente, por más que no hayan sido todo lo abundantes para que podamos estar satisfechos.

Hé aquí ahora los precios que han corrido: Trigo de 48 á 50 reales la fanega; centeno á 28; cebada á 30; comueña á 36; avena á 22; yeros á 30; algarrobas á 28; garbanzos á 120; alubias blancas á 53 reales la arroba y tijos á 32.

El vino añejo se paga á 10 reales cántara y el nuevo á 14. —T. G.

**SALAMANCA 21 de Marzo.**

El mes de Marzo, que generalmente es en este país ventoso y de temperatura fría y desapacible, ha sido hasta ahora de condiciones inmejorables para los frutos. En los primeros días nos favoreció con lluvias y después con tiempo despejado, templado y sereno. El 19 en la tarde llovió á consecuencia de tempestad, y todo ha contribuido á que los sembrados estén hermosos y con esperanzas de que la próxima cosecha sea abundante, si el temporal continúa favorable. Los terrenos dedicados á pasto necesitan más agua en lo que falta de mes ó en principios de Abril. Los labradores se ocupan en la sementera de garbanzos, que se practica en buena sazón.

Los granos conservan sus precios á pesar del temporal favorable. —E. B.

**ALBACETE 21 de Marzo.**

Muy señor mío: En esta hace un tiempo primavera; pero lo que nos hace falta es que llueva, pero por desgracia no lo hace y en su consecuencia los precios se sostienen con mucha firmeza, retrayéndose los propietarios en vender, así es que las transacciones de compra-venta son insignificantes, concretándose tan solo al consumo local, salvo alguna que otra operación de poca importancia que se efectúa con destino á Barcelona y Valencia.

La cebada ha subido y continúa el embarque para Madrid con bastante animación, por lo tanto no dudamos que los precios se elevarán algo más y con más motivo, si pronto no nos favorece el tiempo con abundantes lluvias.

El trigo duro, aunque quedan muy cortas existencias, se ha estacionado el precio y se nota bastante calma en dicho cereal y aunque no bajará su precio, sin embargo tampoco creemos que subirá en vista de que el tiempo es muy adelantado para operar en este grano, pues en pasando este mes, se hacen muy pocas transacciones.

El centeno continúa lo mismo, no hay extracción pero tampoco se ofrecen partidas.

Las avenas son solicitadas y como quiera que la cebada ha subido, será probable suba también.

El azafrán muy firme, y como teníamos previsto, ha subido algo el precio, no dudando que si continúa resistiéndose los cosecheros y no ceden, subirá cuando menos el precio primitivo ó sea el de 520 á 525 rs. el kilogramo, y no creemos se tardará mucho porque en Valencia principal mercado de contratación, se ha iniciado el alza y las existencias de aquel punto son muy cortas.

Los precios del mercado son:

Cañeal de 61 á 62 rs. fanega; jeja de 59 á 60; trigo duro de 60 á 62; centeno de 34 á 36; cebada á 29; avena á 20; en esta estación, fanega de 56 litros.

Azafrán de 470 á 580 rs. kilogramo. —V. C.

**CENTRUENIGO (Navarra) 23 de Marzo.**  
Las operaciones de vinos en esta importante bodega han decrecido bastante, pues apenas se hacen negocios que ofrezcan gran interés.

Lo propio sucede con los aceites, cuyas operaciones se encuentran también paralizadas; únicamente se hacen algunas partidas pequeñas con destino á la provincia de Soria, alcanzando el precio de 45 rs. la arroba. Estamos altamente disgustados ante la anomalía del tiempo, pues ya va avanzando la estación y todavía se encuentran la mayor parte de nuestros viñedos sin regar, por cuya causa no es posible hacer las labores; si así continuamos, la próxima cosecha no será muy larga.

Los precios que rigen en este mercado son los siguientes:  
Vino de 12 á 13 rs., cántara de 11'77 litros; aceite á 45 rs. la arroba; trigo á 30 rs. robo; cebada de 16 á 18 rs. y avena á 14 rs. robo.

**PREDIO DE CALDERERS DE SAN JUAN (Baleares) 20 de Mayo.**

Referente al estado de la próxima cosecha de cereales, debo participar que los sembrados, tanto en esta como en toda la isla de Mallorca, gozan de un aspecto admirable, así es que muchos dicen que si continúa disfrutando de esta situación, la próxima cosecha no dejará nada que desear.

De trigo hay regulares existencias, y se paga de 19 á 21 pesetas la cuartera.

De cebada y avena, las existencias no son tan importantes, y lo que se vende para el consumo local, es á 10 pesetas y media la cuartera de cebada, y á 9 y 1/2 la de avena.

En cuanto al vino hay mucha oferta y poca demanda, pues solo lo pagan de 9 á 12 reales, según clase. —J. L.

**ENGERBAUD Y COMPAÑIA.**

Comisión.—Consignación.—Agencia para la venta de los vinos.  
Adelantos sobre mercancías.  
Realización inmediata y al contado.  
9, rue des Pyramides, Paris.

**EXPOSICION DE BURDEOS DE 1882.**

Informes.—Representación  
F. Guidouin, 12, Passage Sarget, BORDEAUX.

**Fábrica de abonos artificiales**

de los Sres. Ferrando y Compañía, establecida en Calahorra (Rioja), bajo la dirección de J. Muñoz del Castillo, catedrático de la facultad de ciencias de Zamgoza.

Abonos para la presente estación para cereales:

Oso-guano concentrado de composición química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 46 kilos.

Oso-guano ordinario, de composición adecuada al cultivo más general, á 40 rs. quintal.

Oso-guano incompleto destinado á mejorar los estiércoles, á 25 rs. quintal.

Para viñas, olivos y árboles en general, abono especial de riqueza extraordinaria y composición química garantizada á 64 rs. quintal.

Los precios son libres de embalaje en la estación de Calahorra.

El éxito asombroso obtenido con los abonos que anunciamos escusa toda recomendación de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

**Á LOS VITICULTORES**

El que necesite barbados de dos años, de moscatel, buenos, puede dirigirse á D. Camilo Castilla, de Corella (Navarra).

**LA LIBERINA GRIEGA**

es el remedio más útil y recomendable que se conoce para conservar los vinos con su color y aroma propios, impidiendo que se tuerzan y evitando su agriamiento. Con *La Liberina* resisten los vinos sin alterarse todos los cambios del tiempo, todas las vicisitudes de la atmósfera y las variaciones de temperatura en primavera y verano. *La Liberina* es completamente inofensiva á la salud.

Se halla de venta en el laboratorio del doctor García, en el pueblo de Villena (Alicante).

**ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.**

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fuelles á bomba, etc., etc.

**CASA H. KEHRIG.**

**BURDEOS, FRANCIA.**

45—CALLE NOTRE-DAME—45.

NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

IMPRESA: COSO, 26 Y 28

# TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas

de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

Construcción de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos. Se construye toda clase de tubería de hierro para conducción de aguas y vapor. Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc.

Tubería y columnas para construcciones urbanas.

Fundición de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.

Construcción de cocinas económicas.

Guardacaños, hornillos y chapas de cocina.

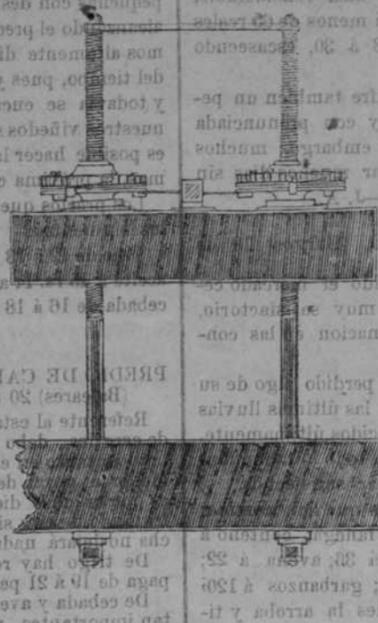
Bases para carros y coches, de todas dimensiones.

Arados completos y piezas sueltas para los mismos.

Almacén de camas de todos gustos y precios.

Ferretería y cerrajería: balcones, verjas y herrajes de todas clases.

Artefactos agrícolas.



## PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con el privilegio de invención por 20 años. Premiada en la Exposición provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse.

Trabaja de 30 a 300 cargas en cada prensada, dejando el orujú completamente seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo y prevenir los accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizándose las operaciones de la recolección, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor a los agricultores, he aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de su invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguñiana, Abalos, Casalareina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tizgo, Haro, Huércanos, Herrilla, Alesanco, Cordavin, Zarraton, Tudela, Labastida, Piedad de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en las respectivas cosechas informaran, si se les pide, los viticultores D. Miguel Góntales, D. José y D. Eusebio Quincecos, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Murguery, en Anguñiana; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivarco, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otáñez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Estañán, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Consera Real de Asala y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matías Florente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasión de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito e indiscutibles ventajas, que se comprenden a la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio.

Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque sea rompiendo la mitad de las piezas de que consta, y este circunstancia, unida a su fuerza de presión y a la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día. Se garantiza por dos años.

**ENFERMEDADES CONTAGIOSAS**  
Vicio de la Sangre, Enfermedades cutáneas

**BIENHECHOS OPERATIVOS**  
de D. OLIVIER, los análisis que han conseguido la producción de la Academia de Medicina de París, y que siguen autorizados para el Gobierno de los países de la Unión.

Se venden en 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo a cambio de sellos.

Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

**PILDORAS DE LOURDES**  
PURGANTES ANTI-BILIOSAS DEPURATIVAS.

De acción fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.

Se venden en 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo a cambio de sellos.

Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

## GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA,** propietario

### DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades a varias comarcas de España y del extranjero.

Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería.

Vides de castas superiores del país.—Vides americanas resistentes a la filoxera.

Precios económicos.

Transportes en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.



**MORATONA, GEMIS, BACONS Y COMPANIA.**  
CALLE DE LA PRINCESA, 55  
BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almidones y las acreditadas mangas de piel de gamba para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

Máquinas de vapor y muelas, de la Ferté para molinos harineros.

## ESPECIALIDAD EN MAQUINAS

MAQUINA HORIZONTAL de 1 a 20 caballos  
MAQUINA VERTICAL de 1 a 20 caballos  
MAQUINA HORIZONTAL de 6 a 50 caballos

Todas estas máquinas están listas para expedirse. Envío franco de todos los prospectos detallados.

### CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE

J. BOULET & C<sup>o</sup>, Sucesores  
Ingenieros-Mecánicos, 142, Faubourg-Poissonniere, PARIS

## Agua-Salles

Depósitos en Zaragoza, Casa de los señores José Gascon, Coso, 58; Serapio Viana; Bazar de los Tiroleses.

Solo deben admitirse como VERDADERO PAPEL RIGOLLOT las hojas que llevan estampada al través esta firma en ENCARNADO

DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS

## CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; dolencias del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general. Se vende a 12 y 20 reales cada para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.

En Zaragoza, farmacia de M. Benedito.

Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

Enfermedades del Estómago de los Intestinos, del Pecho, Languidez, Debilidad de los Ninos, Convalecencias.

## VINO PEPTONA CATION

Carnes asimilables

CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVO

Paris, 1, r. Fontaines-St-Georges y en todas las Farmacias

Medalla Exposición Universal 1878

Depósito: Barcelona A. Casanovas y C.

Se hace en Tudela (Logroño), de una buena hacienda, compuesta de 180 obreros, de viña, 1.500 olivos (en el mejor pagar); 160 fanegas (de 3.200 varas superficiales cada una) de excelentes tierras de regadío y secano (muy a propósito para plantar viña, eras, huertas, casa principal espaciosa y dos para sirvientes, pajaros, cochera, cuevas con cubaje, etc., etc.

Dada más pormenores en Tudela, D. Luis Sánchez Bentó.

## HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO Y NUTRITIVO EL MAS BARATO Y EFICAZ Sin igual para los Niños CURACION SEGURA de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

Depositarios: Madrid: Alcaraz y Garcia.—Barcelona: A. Casanovas y compañía.

## FUMIGADOR ANTI-ASMATICO

de la Casa medical ENCAUSSE Y CANESIE

Curación inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

## DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, e infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orléans, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el único premio concedido a los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale 50 rs. reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Excmo. Licor del Polo de Orléans, 7, Bittor, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orléans, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orléans en blanco sobre verde o oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Su hulla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia química, tan perjudicial al esmalte dentífico. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, e infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orléans, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el único premio concedido a los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale 50 rs. reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Excmo. Licor del Polo de Orléans, 7, Bittor, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orléans, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orléans en blanco sobre verde o oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Su hulla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia química, tan perjudicial al esmalte dentífico. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.