

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre. 10 reales.  
Fuera de la capital, id. 12  
Ultramar y extranjero, id. 20  
Pago adelantado.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SABADOS.

Para suscripcion y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 7 de Junio de 1882.

NUM. 462.

## APROVECHAMIENTO DE LA MATERIA

COLORANTE DE LOS ORUJOS EN LA UVA TINTA.

En el número 181 de la *Gaceta Vinícola*, correspondiente al día 30 de Marzo, página 66, nos ocupamos con alguna extension del nuevo producto llamado la *enocianina*, sobre el cual vamos á reproducir las atinadas observaciones que hace, á propósito del asunto, el reputado escritor señor don Diego Pequeño.

La *enocianina*, dice, al adicionarla á los vinos para realizar su color, comunicales tambien mayor astringencia y acidez, modificando algun tanto su primitivo sabor.

Y la razon es óbvia: por el procedimiento Carpe, é, el alcohol y el agua no tan solo disuelven de los orujos la materia colorante existente en el ollejo de la uva, sino tambien una gran parte de los ácidos y del tanino encerrados en el mismo ollejo, astringencia y acidez que será mayor, si se opera sobre orujos procedentes de uvas apedreadas, de viñedos groseros y mal cultivados, de racimos poco maduros, de casca con pepitas ó granillas, y más aún, si no se despalilló la vendimia.

Pero puede considerarse la excesiva disolucion de los ácidos y del tanino, como un mal irremediable? En el caso que esto suceda, ¿no hay medios de impedir sus consecuencias?

Desde luego, permitasenos afirmar, que la gran mayoría de nuestros vinos tintos de pasto, procedentes del Centro y Mediodía de la Península, ganarian no poco con el aumento de acidez y de astringencia, transformándose en vinos estomacales y digestivos, ó en excelentes caldos para las mezclas, combinaciones ó *compages*.

Y con efecto: es preciso no olvidar, que una gran parte de nuestros vinos tintos suelen carecer, unas veces de la suficiente dosis de ácido natural, exigida á los de su clase, por los consumidores entendidos; otras, si bien no con tanta frecuencia, del tanino necesario, tan buscado por los extractores, y en ambos casos de unos cuerpos que, á más de su accion conservadora, dan el *estilo* peculiar á esta clase de caldos. Por tanto, la *enocianina* de Carpené mejorará los vinos bajo el triple aspecto del color, acidez y astringencia.

Lejos estamos, sin embargo, de suponer que la excesiva abundancia de las dos últimas materias sea beneficiosa y conveniente en los vinos de pasto. Sabemos que la bondad de éstos depende siempre de la proporcion armónica en que se encuentren sus diversos componentes; pero no es menos cierto que los vinos de este tipo que no tengan de 8 á 10 décimas por 100 de acidez total, representada en ácido sulfúrico monohidratado, resultan mates, chirlos y sin nariz.

Lo propio decimos respecto á la materia curtiente; su sabor austero ha de marcarse bien, sin que esto signifique aboguemus por esos callos ásperos, que arrugan la boca y se agarran á la garganta, quitando finura á los líquidos que con demasia la contienen.

No cabe, pues, duda acerca de la necesidad de que los vinos tintos de ex-

portacion sean hasta ricos en dichos cuerpos, y de que dadas las condiciones climatológicas de nuestro país, pocas zonas agrícolas producen caldos, en los cuales sea preciso corregir el exceso de acidez y de astringencia.

Pero despues de todo, si al emplear la *enocianina* de Carpené, el vino tratado con ella resultará demasiado ácido ó áspero, el cosechero tiene medios de corregir estos defectos. El primero adicionándole suficiente dosis de tartrato neutro de potasa, que neutralizando el exceso de acidez, le torne á su primitivo sabor. En la práctica, esta correccion no ofrece dificultad, efectuando, á falta de ensayos acidimétricos, los tanteos que recomendamos en otros artículos al hablar de los vinos repuntados. Por lo que toca al exceso de materias curtientes, unas cuantas clarificaciones con hietocola ó claras de huevo, seguidas de los correspondientes trasiegos, bastarán en la mayoría de los casos.

Si, á pesar de lo dicho, quisiéramos obtener la *enocianina* de Carpené con la menor cantidad posible de tanino, bastaria desmenuzar el orujo desrapado, cribándolo despues por una zaranda que deje paso á las pepitas; y una vez separadas, someter la casca al tratamiento descrito en el artículo anterior; pero téngase presente que, operando así el extracto, nunca resultará tan rico en materia colorante como cuando va acompañada de la materia curtiente.

No terminaremos estas mal trazadas líneas sin indicar algunos métodos de los propuestos por el doctor Prunier, y que no son otra cosa que variaciones del ya descrito.

Este autor aconseja operar del siguiente modo para obtener el color de la uva y en caliente. Se comienza por colocar el orujo bien apretado dentro de una caldera, adicionando despues todo el vino que pueda caber: acto continuo se pone al fuego (es preferible hervir al baño de María), donde se hierve hasta lograr un líquido muy oscuro, cargado de color y de tanino, el cual se deja reposar, descantando cuando se aclara. En el caso de que el líquido resulte muy astringente y ácido, se le añade, agitando con un palo, creta en polvo, hasta la cesacion de toda efervescencia, con lo cual eliminaremos la acidez y el tanino, que se precipitarán bajo la forma de tartrato, racemato, etc., cálcico y tanato de la pronia base, sales todas insolubles. El líquido así neutralizado se torna de un color más oscuro aún; pero cuando se adiciona el vino que se trata de corregir, vuelve á tomar su primitivo matiz rojo subido.

Despues del tratamiento con la creta, se decanta la parte clara y se concentra al fuego, hasta una mitad de su volumen, dejándole reposar de nuevo para que deposite; en cuyo caso se le adiciona un poco de buen alcohol vínico, y una pequeña dosis de ácido salicílico, con lo cual puede conservarse largo tiempo, sin que sufra la más ligera alteracion.

Para concluir, diremos que puede lograrse el aumento de color de los vinos calentando al baño de María ó al vapor una parte del mosto mezclado con la casca, y procurando regeuerar

con agua el líquido evaporado, á fin de no acrecer su riqueza azucarada. Operado así, se consigue el restablecimiento de las celdillas de la piel de las uvas, donde reside la materia colorante, rompiéndose muchas y facilitándose la disolucion del color, al propio tiempo que se logra despues de una fermentacion tumultuosa, más rápida y enérgica, circunstancia que, como es sabido, acrece el color del vino resultante.

Nuestros cosecheros deberian ensayar éstos y otros procedimientos que su práctica les sugiera, á fin de aumentar el deseado color y fuerza de sus vinos, sin tener que recurrir al uso del yeso y á otros cuerpos nocivos muchos, y contrarios todos á los buenos principios enológicos.

## VARIACIONES DE LA PRESION ATMOSFÉRICA. BARÓMETRO.

La presion atmosférica, como hemos dicho, es de 1.033 gramos próximamente sobre la superficie de un centímetro cuadrado, pero esta intensidad es variable entre los límites de 1.000 á 1.060 gramos. La causa principal de esta variacion, es la mayor ó menor cantidad de vapor de agua que contenga el aire que se halla sobre el lugar del observador. En efecto, cuando el vapor se estienda en la atmósfera, ocupa parte del lugar del aire, y como aquel pesa menos que este, resulta que el aire húmedo pesa menos que el seco, siendo entonces la capa atmosférica que produce la presion, más ligera. Esti sentado, si en un tiempo de calma, la presion atmosférica disminuye, es prueba de que existe en el aire mayor cantidad de vapor habiendo por lo tanto probabilidad de lluvia. El viento influye tambien en dicha presion, pues en general cuando es fuerte esta disminuye. En los momentos de las tempestades, cuando soplan los vientos violentos acompañados de lluvias torrenciales, la presion atmosférica es menor, aumentando por el contrario en tiempo seco y de calma.

El conocimiento de la presion atmosférica, permite pues prever la lluvia y el buen tiempo. A *Torrucelli* se debe los medios de medirla exactamente, y de conocer y seguir sus variaciones. El aparato de su invencion se compone de un tubo de 80 á 90 centímetros de longitud, lleno completamente de mercurio y colocado en un recipiente con este mismo líquido. Calculado lo que sube ó baja la columna de mercurio por efecto de la presion atmosférica, se mide con exactitud la intensidad de esta presion. Este aparato ha recibido el nombre de *barómetro*, y aunque todos los de mercurio están fundados en el mismo principio, cada uno presenta disposiciones particulares para hacer fácil y exacta la lectura de la altura en la columna elevada del tubo.

## MERCADOS DE VINOS.

La situacion de los mercados nacionales no ha ofrecido en la última semana ninguna variacion importante. En el extranjero, únicamente en los departamentos del Mediodía de Fran-

cia, se ha observado alguna animacion en las transacciones, de la que han sacado buena parte nuestros caldos, principalmente en las comarcas de Beziers y Cette.

Los precios, sin embargo, no han sufrido ningun cambio, cotizándose: en Paris los procedentes de España de primera clase con 15°, desde 45 á 58 francos hectolitro, y las de segunda de 42 á 58; en El Havre de 40 á 55, y en Cette segun las comarcas productoras, en el órden siguiente: de Alicante, Aragon, Benicarló y Vendrell clases de primera con 14° 5' ó 15° grados, de 38 á 40 francos; de las mismas comarcas, clases muy ordinarias, de 33 á 35; de Cataluña en general, de 15° grados á 30°, y de Mallorca tambien de 15° de 25 á 28.

Hé aqui ahora las ventas y precios de algunas bodegas nacionales:

De Navarrete se han despachado en la última quincena de Mayo; para los Sres. Zurica'day, Echevarría y compañía de Bilbao, 6.700 cántaras de 16.04 litros, y para la casa exportadora de los Sres. Bazan 4.000. Los precios más corrientes han sido el de 14 reales con 2 por 100, exceptuándose 1.200 cántaras de D. Rafael Arjona y 370 de D. Atanasio Respaderne, que han sido en precios reservados; y una partida de D. José Sierra que fué á 14 reales.

En esta bodega se habian presentado la semana última varios comerciantes de Haro para probar algunas cubas, y segun nos participó nuestro corresponsal, habian quedado satisfechos, por lo cual esperan que continúe la extraccion.

De San Vicente se han ajustado cerca de 6.000 cántaras que se han pagado desde 10 hasta 20 reales.

Un comisionado de la citada casa de Zurica'day, ha comprado en Eutrena varias cubas á 12 reales.

En Cenicero se sostienen los precios de 13 á 15 reales.

De Herencias han salido 700 cántaras que se han pagado á 10 reales.

Brñares tambien ha exportado 8.000 á 9 reales.

En Tricio el Sr. Queon ha hecho un fuerte acopio al tipo de 12 reales.

En Rivaflecha continúa rigiendo el tipo de 12 reales.

De Marillo del Rio Leza, sabemos que han vendido una buena partida tambien á 12 reales.

El comisionado Sr. Lardy opera en la bodega de Sotes y en las inmediatas.

En Briñas han vendido varias cubas á 14 reales.

Briones se ha visto favorecido con algunas transacciones á los precios de 14 hasta 16 reales; un comisionado ha hecho sobre 2.400 cántaras.

De San Asensio hay alguna exportacion para las provincias vascas; varias cubas se han pagado desde 15 á 19 reales.

En Anguaciana se han vendido unas 2.000 cántaras desde 10.25 hasta 11.25 reales.

El comisionado Sr. Lardy, opera actualmente en la parte de Sotes, ocupándose en sacar algunas partidas que tenia ajustadas en el Villar. En esta bodega reina bastante calma, fluctuando los precios entre 11 y 14 reales.



De Villabuena se han sacado 3 cubas para las Vascongadas a 15.50 reales, y 500 cántaras para el Sr. Lardy a 12 y 13.

Como se ve por los anteriores detalles en la Rioja siguen disfrutando de la favorable reaccion que desde hace unos días venimos observando, pero como las existencias en aquella comarca son todavía de bastante consideración, el movimiento en los negocios no ha adquirido aun el desarrollo que sería de desear, dado lo comenzada que está la estación.

En Navarra la demanda es más activa que en la Rioja, pero muchos cosecheros, según decíamos en nuestra anterior revista, persisten en no vender por el angustioso estado en que se encuentran aquellos viñedos a causa de la sequía.

No obstante, algunos cosecheros, (a nuestro entender, con muy buen acuerdo), creen que la falta de cosecha en aquella sola comarca, no podrá cambiar la faz de los negocios en general, y amantes de que sobre la reducción de los precios que la nivelación con otras comarcas productoras había de traer consigo, se deciden a vender sus cosechas a los altos precios que hoy rigen en toda la provincia.

De Carcar se marchan sin comprar muchos arrieros por no encontrar vendedores; en la semana última se vendieron siete partidas para las provincias Vascaas al precio de 12 reales cántaro de 11.77 litros.

En Puente la Reina exigen muchos cosecheros el precio de 14 reales, y algunos ni a este precio quieren vender.

Los propietarios de Mañeru también rechazan las demandas de los compradores, a pesar de cotizarse sus caldos de 13 a 14 reales.

De Allo salen muchos carros para las Vascongadas y Francia, corriendo los precios de 11 y 12 reales; algunos propietarios comienzan a retraerse.

En Tafalla hay poca saca, en todo el mes de Mayo no se han despachado más que 9.000 cántaros; la última venta ha sido de 500, que se han pagado a 11 reales, pero los precios corrientes son: 12, 12.50 y 13 reales.

En Lerin se hacen pocas ventas. A Pitero llegaron dos comisionados franceses que ajustaron de 4 a 5.000 cántaros a precios que no pasaron de 12 reales; además se habían pedido otras muestras con las que se esperaba realizar operaciones más importantes.

En una carta de Cintruénigo que ha llegado a nuestro poder, se nos participa la importante venta de diez y ocho mil cántaros, a los precios de 10 a 12 reales; pero nuestro ilustrado y celoso corresponsal en aquella importante bodega, no nos ha participado tan importante negocio, por lo cual lo publicamos con las reservas oportunas.

En Cataluña ha comenzado la exportación, por más que solo sea para los vinos que tenía almacenados el comercio, esperando la rebaja de los derechos de Aduanas que se han obtenido con el último tratado con Francia.

Solo de la plaza de Barcelona se han exportado a París por ferro-carril, desde el 21 al 27 de Mayo, 561.545 kilogramos de vino.

Esta activa exportación podría facilitar al comercio, el que reanude sus compras.

En el interior de Cataluña los precios no han sufrido importantes descensos, cotizándose en Villafranca de Panadés, el tinto de 1.º de 23 a 32 pesetas el hectolitro; y el de 2.º de 20 a 28.

De las bodegas de Levante podemos dar los siguientes detalles.

Benicarló sigue haciendo expediciones para Francia y América al precio de 15 reales el cántaro, siendo vino de primera.

En Deca se despacha a 9, 10 y 11 reales.

En Requena, a consecuencia de la

calma que ha dominado en los últimos meses, los precios se han reducido facilitando así la animación que hoy reina en las transacciones. Las existencias van ya siendo cortas y no se pagan a más de 12.25 a 12.50 para las clases buenas, y a 11 y 11.50 para las de segunda.

En Utiel no es tan activa la demanda, haciéndose solo alguna que otra operación.

De Castalla nos participan nueva baja en los precios del vino por haberse retirado los compradores de Monovar; tienen por vender 50.000 cántaros que se ofrecen a 9 y 10 rs.

En Andalucía las ventas comienzan a sucederse con mayor actividad, aumentando las expediciones para el extranjero. En la sección de noticias verán nuestros lectores las expediciones hechas por el puerto de Cádiz.

En la Mancha ya empiezan a dar por terminada la campaña.

En la importante bodega de Tomelloso, que recolecta un millón de arrobas, solo hay por vender algunas pocas cosechas.

De Quintanar han salido 2.000 arrobas de tinto a 8 reales y 1.000 de blanco a 7.

En Escalona de Alberche han vendido con destino a Burdeos 800 arrobas a 10.50 reales, además de otras partidas con destino a varios puntos.

Iñesta (Cuenca) vende los tintos de buen color a 12 reales y Huete a 10.

En Minglanilla se han ajustado 2.000 arrobas, desde 8 a 10 rs.

Las bodegas de Castilla la Vieja también han despachado algunas pequeñas partidas en la semana última, confiándose desde luego que muy en breve aumentará la exportación, por el gran consumo que se hace durante las penosas tareas de la siega.

En La Seca se han despachado en la última quincena de Mayo sobre 9.000 cántaros a los precios de 13 a 15 rs.

De Rueda también salen algunas partidas a los mismos precios que en La Seca.

Tudela de Duero vende poco, ofreciéndose el blanco de 12 a 13 reales y el tinto de 13 a 15.

Los caldos de Medina del Campo son muy solicitados por lo selectos que han salido este año, pagándose el tinto a 16 reales y el blanco a 15 y 16.

En Alaejos, aunque no mucho, siempre se vende algunas partidas, tanto de blanco como de tinto a los precios de 12 y 14 reales.

En Peñafiel, aunque la exportación no es grande, los precios se sostienen con mucha firmeza.

De Pozaldez han sacado en las dos últimas semanas 4.000 arrobas de blanco a 14 y 15 reales y 1.000 de tinto a 13 y 15.

En Baltanas van despreñándose de algunas bodegas al precio de 11 rs.

Cevico de la Torre continúa surtiendo algunos pueblos del interior de la provincia, sacándose por cargas a los precios de 10 hasta 12 reales.

Dueñas ha despachado 2.300 cántaros de la última cosecha a 13 reales, y dos cubas de la anterior a 7.

En la renombrada bodega de Toro también se han cedido algunos miles de cántaros a los precios de 15 a 18 reales, precios que se sostienen con gran firmeza por anunciarse la llegada de algunos comisionados franceses.

Finalmente, en los pueblos de la Ribera, en la provincia de Burgos, llevan la campaña en bastante buenas condiciones. La Orra, que suele recolectar 90.000 cántaros, no tiene de venta más que 20.000, que se ofrecen de 12.50 a 13 reales.

En Roa y los demás pueblos del partido los precios fluctúan entre 12.50 y 13 reales.—A.

## NOTICIAS

Según nos escriben de Peñaiba (Huesca) en aquel término se halla completamente perdida la cosecha de cereales por la sequía que sufren.

Ha llegado a tal extremo la situa-

ción de aquellas localidades de Monegros, que hasta carecen de aguas potables, teniendo necesidad de ir a buscarlas al río Cinca, que se halla a una gran distancia de aquellas, costando cada cántaro treinta y siete céntimos de peseta.

Agréguese a esto la escasez de trigo para el consumo y el elevado precio a que se vende el poco que existe y se comprenderá que los habitantes de la indicada zona se ven en una situación poco menos que desesperada.

En los días 3, 4 y 5 se celebrará en Trujillo una Exposición regional de agricultura, en la que tomarán parte las dos provincias extremeñas.

Según las últimas noticias, han mejorado mucho los precios de la naranja en los mercados de Inglaterra; pues se ha asegurado que las últimas ventas se han efectuado desde 20 a 26 chelines la caja.

Nos escriben de la populosa Alcira, participándonos que aprobado el expediente del nuevo cementerio, probablemente en este mismo mes darán comienzo las obras.

Respecto a la cosecha de seda, nos dicen de Alcira que es tal el movimiento que se observa en las transacciones, que parece la población trasladada a aquellos buenos tiempos en que constituía este ramo de producción la principal fuente de riqueza de aquella comarca.

Los precios en la anterior semana han sido el lunes y martes 12 pesetas cuarteron, y el miércoles por la mañana alcanzaba el de doce pesetas y media.

Pasan de 40.000 cuarterones los vendidos hasta dicho día en aquella plaza.

Como prueba de lo que se va animando la exportación vinícola en Andalucía, publicamos a continuación lo expedido de la bahía de Cádiz solo en un día, el 24 de Mayo.

Para Montevideo, 8 octavas y 20 barriles.

Para Buenos-Aires, 13 botas, 14 medias, 32 cuartas, 2 octavas y 251 cajas.

Para Gibraltar, 1 bota, una media, 4 cuartas, 12 octavas y 56 cajas.

Para Marsella, 2 botas, 3 medias, 64 cuartas, 1 octava, 5 barriles, 105 cajas, 105 sacos lias y 7 de rasuras.

Para Génova, 1 barril.

Para Burdeos, 30 botas, 52 medias, 72 cuartas, 70 octavas y 30 octavas.

Para Leith, 44 1/2 botas, 52 medias, 66 cuartas, 8 octavas, 4 barriles y 5 cajas.

Para Gotemburg, 28 medias, 78 cuartas, 12 octavas, 3 barriles y una caja.

Para Copenhague, 4 botas, 62 medias, 32 cuartas, 53 octavas, 17 barriles y 9 cajas.

Para Stokolmo, 16 medias, 54 cuartas, 17 octavas, 10 barriles y 3 cajas.

Para San Juan de Terranova, 7 medias y 50 barriles.

Dentro de breves días se publicará la convocatoria para el Congreso nacional de agricultores que debe celebrarse este año en Valencia, durante la tercera decena del mes de Julio, y coincidiendo con la feria y fiestas de dicha capital. Tenemos entendido que el Consejo de la asociación de agricultores de España que ha iniciado estos Congresos, ha aprobado ya los cuatro temas que deben discutirse en el de Valencia, y esperamos darlos pronto a conocer a las muchas personas a quienes pueden interesarles.

Ya han comenzado a hacerse operaciones sobre los vinos de la próxima cosecha, en la importante bodega de Requena.

Según nos participa nuestro activo corresponsal, los ajustes hasta la fecha

se han realizado a los precios de 7 y 8 reales la arroba para los vinos que resulten de primera clase.

Para facilitar estas operaciones, los compradores entregan por anticipado una parte de la cosecha en metálico.

Las noticias que publican los periódicos de Valladolid referentes al pedrisco que cayó en los últimos días de Mayo, son verdaderamente desconsoladoras, siendo el término de Rioseco el que más ha sufrido.

Hé aquí algunos detalles:

«El nublado que durante la noche del 28 descargó sobre Rioseco fué tan horroroso, que cayeron piedras del tamaño de nueces, y muchas que media hora después de la tormenta pesaban siete onzas. Inútil es decir que los sembrados y viñedos del término quedaron completamente barridos, perdiendo en un instante aquellos laboriosos labradores toda esperanza de obtener cosecha ni grande ni pequeña, pues tierras hay donde no se conoce siquiera que hubiesen estado sembradas.

Tal fué el caudal de agua que bajaba por la carretera inmediata a Rioseco, que arrastró parte del macizo del camino y montones de piedra, acopiada para la reparación del mismo.

También el temporal ha causado grandes daños en término de San Pedro de la Tarce y otros de aquella provincia.»

También en la provincia de Valencia han sido castigados con la piedra, pues según *La Lealtad* en Canet lo Roig y pueblos limítrofes del partido de San Mateo, cayó un tremendo pedrisco que ha dejado sus campos muy mal parados, y Catí, aunque solo en una pequeña parte de su término municipal, ha sufrido igual castigo, aunque sus consecuencias no hayan sido tan fatales.

En el mercado de Londres se cotizan los vinos españoles a los siguientes precios:

Jerez muy superior desde 100 hasta 180 libras la bota; idem primera clase de 50 a 80; idem 2.ª y 3.ª superior de 24 a 50; otras clases de 18 a 23; comun de 14 a 18; Alicante comun por pipa de 14 a 17 libras esterlinas y Málaga de 17 a 35.

La cantidad de vinos importados en el Reino Unido durante los cuatro primeros meses del año actual se ha elevado a 5.689.970 gallons, de los cuales 3.334.365 han sido de tinto y 2.355.605 de blanco. Todas estas cifras son mayores que sus correspondientes del mismo periodo del año 1881, y algo menores que las de 1880. En la importación de este año han correspondido a España 52.371 gallons de tinto y 1.277.299 de blanco. Estas cifras son menores que sus correspondientes del mismo periodo del año último; la del tinto es mayor que en los cuatro primeros meses de 1880 y la del blanco menor.

La cantidad de vinos que han entrado por el puerto de Londres durante el mes de Abril asciende a 648.334 gallons, de los cuales, 373.196 han sido de tinto y 275.138 de blanco. Las cantidades correspondientes a España han sido 19.890 gallons de tinto y 150.832 de blanco, que hacen un total de 170.722; cifras todas menores que sus correspondientes de igual mes en los años 1879-80-81.

## CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

REQUENA (Valencia) 31 de Mayo de 1882.

Muy señor mío: La situación de los sembrados iba ya siendo poco satisfactoria en este término, pero las abundantes lluvias que nos han favorecido casi diariamente en este mes, los ha reanimado y nos prometemos una buena cosecha de cereales. Bien se necesitaba atendido a lo escasa que en general será la cosecha.





Hoy se cotiza el trigo de 64 á 66 reales la fanega, y la cebada á 40.

Los viñedos presentan un aspecto nada más que regular, pues no han brotado como esperábamos, y tienen poca florecencia.

La extracción de vinos es muy escasa, pues solo se efectúa alguna que otra transacción á los precios de 8 á 12 reales.

Ha suspendido sus pagos otra de las casas que tomaba grandes cantidades de vino en esta, dejando un pasivo de 20 á 25.000 duros en contra de varios cosecheros.

También se habla de otra que está para hacer otro tanto.

Las costumbres están relajadas y nadie puede prever lo que ha de suceder.—J. V.

REQUENA (Valencia) 1.º de Junio.

Después de haber sufrido una gran paralización en los negocios de vinos, hoy han vuelto á recobrar alguna animación, si bien á precios relativamente bajos comparados con los que regían anteriormente, pues el de clase superior se cotiza de 12'25 á 12'50 reales la arroba; el bueno de 11 á 11'50 y el de 2.ª y tercera clafo, de 4 á 7.

Los de Utiel también se pagan, el superior de 12 á 12'25 y el de 2.ª y 3.ª, de 4 á 6.

Es de suponer que se sostendrán estos precios entencional mucho tiempo que falta para la próxima cosecha, y á las escasas existencias que hay de venta.

La próxima cosecha promete ser muy abundante, habiendo ya pasado el período de los hielos que tantos daños han causado otras veces en esta comarca.

Los aguardientes de orujo refinado son muy solicitados, pagándose á 45 reales la arroba. De vino no se fabrican.

Las existencias de azafran son muy reducidas, y para algunas órdenes que se reciben se compra, el superior de 220 á 226 rs. la libra; y el bueno de 216 á 220.

La cosecha de trigo puede calificarse de abundantísima, debiéndose á esto la tendencia á la baja que sufre este grano. No sucede así con las cebadas y avenas que han tomado precios enormes. Unos y otros se cotizan: el trigo candeal á 59 reales la fanega; el trobat á 58; la geja á 56 y el rubian á 54; la cebada á 37 y la avena á 22.—E. D.

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 1.º de Junio.

Nada deja que desear el tiempo, pues merced á su frescura la granazon de los cereales se hará muy bien.

Los sembrados todos se han repuesto considerablemente y se cree asegurada la cosecha merced á las abundantes aguas, si Dios nos libra de algun mal nublado que pudiera perjudicarla.

Paralizadas las operaciones; 1.600 fanegas de trigo ofrecidas á 58 rs. no tienen comprador mas que á 57.

Sostienen los precios con firmeza cotizándose en el mercado como sigue:

Trigo á 58 rs. fanega; maíz á 35; centeno á 35; cebada á 37; algarrobas á 28; alubias á 90; garbanzos superiores á 180; id. regulares á 150; id. medianos á 110; guisantes á 34; harina de primera á 22 rs. arroba; idem de segunda á 21; idem de tercera á 17; salvado de primera á 20 rs. fanega; idem de segunda á 17, id. de tercera á 14; id. cascarilla á 10. Patatas á 5 rs. arroba.—N. C.

ZAMORA 31 de Mayo.

Disfrutamos de un tiempo caluroso, sucediéndose las tormentas todas las tardes. En la del último domingo descargó una nube de granizo que si bien no causó grandes daños en la generalidad del término, hizo algunos destrozos en las viñas y josas del arrabal de Olivares, Viñas de Valbuena, Vista alegre, Fresno de la Ribera, Corese (El montico) y Monfarracinos, según las noticias que se nos comunican.

En el mercado de hoy se han cotizado los granos y caldos á los precios siguientes:

Trigo de 57 á 58 rs. la fanega; cebada de 36 á 38; centeno á 36; muelas de 32 á 33; el vino á 13 reales y el aceite de 55 á 56.—Un suscriptor.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 2 Junio.

El campo, á consecuencia de las abundantes lluvias va mejorando notablemente, siendo creencia general que salvo algun incidente inesperado se ha de hacer una buena cosecha por lo que respecta al trigo; la de cebada, debido á la sequía que hemos tenido, aunque se

reponga algo, sus rendimientos no podrán ser mas que regulares.

Las existencias de trigos son ya muy reducidas y estas lo están en pocas manos, rigiendo el precio de 55 á 56 rs. fanega; á cuyo tipo se han hecho 400 fanegas.

Los panaderos pagan hasta 57 rs., nótese bastante desanización á la compra.

Los tenedores solicitan hasta 60 reales por las clases buenas.

Completamente paralizadas las operaciones en vinos así es que la extracción es nula, si se exceptúan algunas cargas que salen para pueblos inmediatos, por lo que se ha pagado á 7 reales lo nuevo y de 10 á 12 lo añejo.

El detall de los demás artículos es:

Trigo candeal á 56 rs. fanega; id. blanquillo á 57; id. rojo á 55; id. común morcajo á 50; centeno á 36; cebada á 35; alubias gordas de Leon á 74; id. de Roa pequeñas á 60; muelas buenas á 50; salvado de primera á 26 reales fanega; id. segunda á 17; id. tercera á 13; idem cascarilla á 11.

Patatas á 4 reales arroba.

Líquidos.—Aceite para fuera á 46 rs. arroba; vino tinto para id. de 10 á 11; aguardiente añejo á 28; id. sin anisar á 24.

Corderos de 24 á 35 rs. uno.—A. D.

MOMBUEY (Zamora) 2 de Junio.

El temporal de aguas fué largo durante la última quincena del que fina: á aquel han sucedido dias de calor muy á propósito para el mejor desarrollo de las plantas, pero ayer se produjo una tempestad que ha continuado toda la noche y parte del día de hoy.

De temer es si continúa este estado atmosférico que perjudique á los sembrados y especialmente si sobrevienen descargas de nubes de piedra como desgraciadamente ha ocurrido ya en algunos pueblos de nuestra provincia.

El estado de los campos hasta el presente es tan halagüeño que estos labradores se prometen una buena cosecha.

Sigue extrayéndose algun grano de centeno, cebada y algarrobas, pero aun así se inicia la tendencia á la baja en estos granos, cuyos precios del último mercado han sido:

Trigo de Castilla á 57 reales la fanega; marrueco á 60; centeno á 39 y cebada á 37'50.

Un suscriptor.

TORO (Zamora) 4 de Junio.

La grande sequía que destruíra nuestras cosechas ha desaparecido con las abundantes lluvias que desde el 20 de Mayo nos ha regalado la Divina Providencia.

Estos labradores que habían suspendido sus operaciones agrícolas por la confianza de no recolectar paja ni grano, hoy reaniman sus tareas con tanta codicia que ni respetan los dias festivos, pues apenas oyen misa á las cinco de la mañana, salen la mayor parte al campo á fin de recobrar el tiempo perdido en los dias en que ya confiaban no tener cosecha.

A pesar de las abundantes lluvias la cosecha de cereales no será grande, por haber llegado tarde para las cebadas, centeno y algarrobas.

Los trigos mejorarán mucho si el tiempo sigue fresco y lluvioso por espacio de 15 dias, pero si sobrevienen fuertes calores como estamos temiendo, no granarán bien y la cosecha será mala.

Los garbanzos prometen grandes rendimientos, tanto, que si Dios los libra del rocío á que están expuestos, y granan bien, será la mayor cosecha que se ha conseguido en este siglo. ¡Dios lo quiera, que buena falta nos hace!

Los cereales se cotizan á los precios siguientes: trigo de 58 á 60 reales la fanega; cebada á 37 y 38 y centeno á 40; de los demás granos no se hacen ventas.

El mercado de vino continúa sin alteración; los precios muy firmes, pero se asegura que dentro de este mes tendremos algunos comisionados franceses que sacarán fuertes partidas; avisaré luego que esto suceda.

No terminaré esta carta sin darle noticia de una desgracia que lamentamos. El lunes próximo pasado, á la una de la tarde, descargó un fuerte pedrisco en parte de este término y del inmediato pueblo de Valdepiejas, que destruyó la mitad de la cosecha de vino en todo el terreno que recorrió, que no bajará de 6.000 fanegas de viñedo; en el sembrado hizo menos daño.

En el mismo dia y hora descargó otro pedrisco en la villa de Cuellar, provincia de Se-

govia, causando bastantes daños en los cereales y mucho más en los viñedos, pues la opinión general, es que se llevó tres cuartas partes de esta cosecha.—C. A.

VILLABUENA (Rioja Alavesa) 28 de Mayo.

Después de una prolongada sequía, en los dias 18 y 25 del pasado Mayo, vino una benéfica lluvia, que aunque no tan copiosa como era de desear, hizo que cambiase el aspecto de algunos sembrados que ya estaban á punto de perecer por falta de humedad, dando esperanzas de poderse recolectar algo de ellos, mientras que otros están ya completamente perdidos.

En resumen, la cosecha de cereales ya no puede ser en esta villa más que mediana: tal vez un tercio de los años regulares.

El viñedo, por el contrario, hasta la fecha se ha presentado lozano y en general arrojando mucho fruto, cosa rara atendiendo á la gran sequía porque hemos atravesado, pero que indudablemente todo esto no será mas que apariencia, porque ya se viene observando que el color de las hojas es el de ese verde hermoso que debe tener, como cuando está la tierra en buen medio de humedad, y está favorecida con un sol claro y una temperatura constante de 18 ó 20 grados.

Desgraciadamente el tiempo que tenemos no es de estas condiciones, pues en un solo dia hay cambio de temperatura de más de 10º y casi siempre está el cielo encapotado. Si el tiempo no favorece la próxima cosecha será mala.

Las ventas de vino están paralizadas desde que los comisionados franceses dejaron de comprar en general los más malos, prefiriendo los de mucho color, que por cierto los ha habido este año de una hermosa grana, y de buen gusto y aroma.

Estos dias se han despachado algunas cubas á los precios de 12 hasta 15 reales la cántara.

Las existencias de esta bodega pueden calcularse en 35.000 cántaras, siendo la mayoría de clases muy selectas, pues no están elaborados con yeso, y sin embargo disfrutan de un precioso color grana como llaman los franceses.

Después de escrito lo que antecede, se ha presentado un fuerte nublado que ha descargado agua en torrentes; al cerrar esta carta continúa lloviendo con abundancia, sin que el temporal parezca que se retire.—J. D.

CARCAR (Nayarra) 2 de Junio.

Sigue la pertinaz sequía, y por consiguiente los cereales en secano están perdidos.

Hoy tenemos que lamentar una nueva desgracia en nuestras viñas, y es que por la parte del término que linda con Lodosa, se ha presentado un sapo que llaman *cugullo* y que se dedica á despuntar los sarmientos y a cortar las uvas, de manera, que si continúa será mucho el daño que podrá hacer en la corta cosecha de uva que podríamos obtener si no lloviera.

El despacho de vino se ha reanimado mucho en esta semana, pero los arrieros marchan sin vino por no querer vender los principales cosecheros.

En esta semana se han hecho algunas expediciones para las provincias Vascongadas, á 12 reales el cántaro.—L. F.

LA ORRA (Burgos) 2 de Junio.

Como tengo el gusto de ser asiluo y constante suscriptor al periódico que con tanta ilustración dirige, me ha de dispensar V. que le trasmita algunas noticias referentes á la situación en que se encuentran estos campos, así como tambien de los precios de los cereales y caldos.

Después del aspecto angustioso y triste que presentaban todos los sembrados, debido á la pertinaz sequía que ha reinado durante la primavera, una benéfica lluvia durante ocho dias ha venido á mejorarlos de tal manera, que si una desgracia no destruye las halagueñas esperanzas que tenemos en perspectiva, podremos con fundamento prometer una cosecha bastante regular tanto en cereales como en vino.

Respecto á los precios de los cereales, si bien el mercado de Rosa es que los regula, no puede sin embargo establecerse un tipo fijo y constante, porque en cada mercado que tiene lugar los martes, hay una diferencia exagerada, bien en alza bien en baja, debiéndose esto á mil circunstancias, siendo una de las más principales la mayor ó menor concurrencia de productos puestos á la venta.

A pesar de esto, los precios que rigieron en el último mercado fueron los siguientes: trigo candeal blanco á 58 rs. la fanega, mocho á 54, y camuño á 50; el centeno á 34; la cebada á 38; la avena á 24, las alubias blancas á 50 y los garbanzos á 90.

Con respecto á los vinos, los precios que rigen en este pueblo son los de 12'50 y 13 reales la cántara de 16 litros 13 cetilitros que es por la que nos regimos.

En Roa y en la generalidad de los pueblos de esta ribera no se paga á mas de 10'50 á 11'50 rs. debiendo advertir á V. que la diferencia que se nota en unos y otros precios, es debido á la riqueza alcohólica y gran color que siempre tienen nuestros caldos, pues alcanzan de 12'50 á 13'50 grados de Salleron, por lo que son muy solicitados. Las existencias consisten en unas 2.200 cántaras.—Un suscriptor.

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazières, fabricante de cubas y tinas en Burdeos, ha instalado una sucursal de su fábrica en esta ciudad, obligado á ello por los numerosos pedidos que recibe cada dia de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

La fama que ha adquirido en las regiones vinícolas de España, á pesar del poco tiempo que las sirve, la perfección á que ha llegado en su fabricación y que le ha valido una medalla de plata en la Exposición universal de París de 1878, lo recomienda eficazmente.

Ejecuta con la mayor rapidez los trabajos más importantes que se le confien: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

F. Mazières.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Cuberia de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 250, 180 y 140 hectolitros.

Igualmente tiene siempre á disposicion de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinas de todas cabidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazières en Burdeos, rue Mandron.

ULTIMAS NOVEDADES.

Alcohómetro de Cartier, 10 pesetas.

Idem de Beaumé, 14 id.

Idem centesimal de Say-Lussac, 12 id.

Destilador de Kelez, compuesto de una caldera y dos platos de porcelana, 50 id.

Alambique Salleron para ensayar toda clase de vinos, 55 id.

Reloj portátil de sol, 10 id.

Figuras higrométricas que señalan el tiempo que hará, 10 id.

Pequeño telégrafo eléctrico con todo lo necesario para funcionar enseguida, 60 id.

Timbre eléctrico. Puede funcionar á cualquier distancia, 35 id.

Teléfonos. Sirven para hablar dos personas, aunque la una esté á 100 leguas de distancia de la otra. El aparato completo, á punto de funcionar, 38 id.

Nuevo microscopio para ver perfectamente toda clase de organismos parásitos, 25 id.

Nuevo anteojó de campo, de gran alcance, 48 id.

A todo acompaña la oportuna explicación en español.

Estos precios son puestos los objetos en la estación de ferro-carril que el comprador del signe; debiéndose dirigir los pedidos acompañando su importe en sellos, libranza ó letra al Sr. Director de las OFICINAS DE PUBLICIDAD, calle de Tallers, núm. 2, Barcelona.

ENGERBAUD Y COMPAÑIA.

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

ARTÍCULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fueles 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.

A LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS.

Pipas y bocoyes para alquilar, igualacion de vinos, su expedicion y aun venta en Francia á la comision. Dirigirse á D. F. Gil, San Jorge, 3, principal, Zaragoza.

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.



# TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas

de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

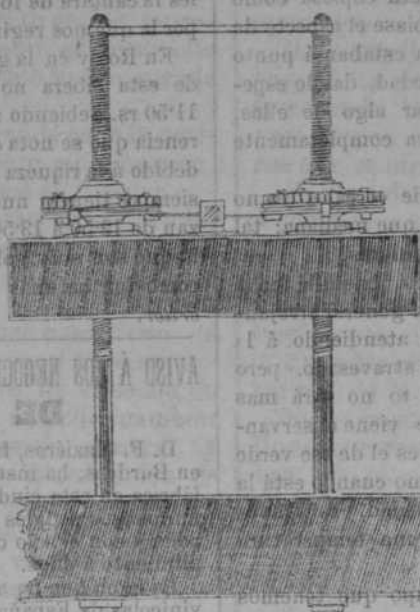
Construccion de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos.

Se construye toda clase de tubería de hierro para conduccion de aguas y vapor.

Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc.

Tubería y columnas para construcciones urbanas.

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



Construccion de cocinas económicas.

Guardacaños, hornillos y chapas de cocina.

Bujes para carros y coches, de todas dimensiones.

Arados completos y piezas sueltas para los mismos.

Almacén de ramas de todos gustos y precios.

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

Artefactos agrícolas.

## PRESA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

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

Trabaja de 30 á 340 cargas en cada prensada, dejando el orujo como letamento seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulacion, prevenir y evitar los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizandose las operaciones de la recoleccion, y poder las prensas al alcance de todas las fortunas por su sencillez y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor á los agricultores, lea; qui, lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguñiana, Ahalos, Casalaraina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tirgo, Haro, Huercanos, Hermilla, Alesanco, Coriovin, Zarraton, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño, y cien pueblos más, de los inmejorales resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informarán, si se les pide, los viticultores D. Miguel Govantes, D. José y D. Eusebio Quineoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguñiana; el Excmo. Sr. D. Benito Maria Bivanco, en Haro; D. Valentín Zorrilla, D. Pedro Saizar, D. Bonifacio Otáñez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalaraina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquin Estefani, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Cortesera Real de Asia y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matias Lorente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolas, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasion de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su merito 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 se rompan la mitad de las piezas de que consta, y esta circunstancia, unida á su fuerza de presion y á la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el dia.—Se garantiza por dos años.

## DOLORES

DE

## MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orice*, 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 á los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles en su instruccion: Con un frasco que vale SEIS reales, hay para servir la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Ex. el *Licor del Polo de Orice*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orice, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orice en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificando este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

## TRANSPORTE ECONOMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando en sus fructuosos y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los trasportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferros carriles de España y la *Societe Rouennaise de Transports* para la conduccion de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

### TARIFA 1.ª

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.

por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

ESTACION	PESETAS
Estacion de Haro á París.	51,50
» de Briones á id.	51,50
» de Cenicero á id.	51,50
» de Logroño á id.	52,00
» de Calhorra á id.	56
» de Alfaro á id.	56
» de Castejon á id.	56
Estacion de Pamplona á París.	51,50
» de Campanas á id.	51,50

ESTACION	PESETAS
Estacion de Tudela á id.	53,50
» de Tudela á id.	56,50
» de Zaragoza á id.	57,58
» de Huesca á id.	61
» de Lérida á id.	62
» de Burgos á id.	56,50
» de Valladolid á id.	56,50
» de Medina á id.	56,50
» de Madrid á id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calhorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á París, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

# ANTI-OIDIUM

A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el dia contra el oídio de la vid.

Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.

El paquete de 250 gramos, 1 peseta 75 céntos.  
por correo, 50  
1 kilogramo, 6

## DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.

Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.  
Burgos.—D. Federico Carranza, id.  
Tarragona.—Pedro Besses, id.  
Lérida.—Domingo Sala, droguería.  
Valladolid.—Vinca de Ponce, platería.  
Tafalla.—D. Mauricio Torrecilla, farmacia.  
Córdoba.—D. Rafael Montón, id.  
San Clemente (Cuenca).—D. A. Villora Torrecilla, agente.  
Se remiten prospectos gratis á los que los pidan.  
Plasencia.—D. Francisco Ruiz de la Hermosa.

**SIFONES**  
Este aparato es de gran utilidad para el granjero, el hortelano, el propietario de terrenos, etc. etc. para el riego, para el drenaje, para el desagüe de las aguas, etc. etc. Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.

**J. BOULET & C.º** Sucesores  
de **HERMANN-LACHAPPELLE**  
144, rue de Valenciennes, PARIS.

# CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO

## PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albañiles.

La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalon, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes:

Por quintales (de 48 kilos) desde uno á diez á. . . . . Reales vellon 10

Por partidas de 11 quintales á 50 á. . . . . 9

Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á. . . . . 8

Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales.

Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica.

Los portes por cuenta del destinatario.

NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno.

Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion si no están deteriorados, y se abona su valor.

El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalon, Aragon.

# MOLINOS HARINEROS

Montados sobre columna—Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



**Casa J. HERMANN-LACHAPPELLE**  
J. BOULET y C.º Sucesores, Ingenieros-Mecánicos  
PARIS, 144 rue du Faubourg-Poissonniere, 144, PARIS



**MORATONA, GENIS, 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, amibares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de la Ferté para molinos harineros.