

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Page adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION.

Para suscripción y correspondencia diri-
girse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º
Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO VIII.

Sábado 10 de Enero de 1885.

NUM. 733

MERCADOS DE ACEITES

Las operaciones de la recolección de la aceituna se han retrasado bastante en la última quincena, pues en muy pocos días de ella han podido salir al campo las cuadrillas de obreros á consecuencia de las lluvias, nieves y fuertes hielos.

Por los últimos informes que hemos recibido, vemos que el rendimiento es menor del que se esperaba. Hasta en la región andaluza, de la que algunos periódicos anunciaron que la cosecha era tan abundante que faltaban envases para encerrar el caldo, resulta ahora que deja mucho que desear la producción en todo el rico Condado de Niebla y buen número de pueblos de Córdoba y alguna otra provincia. Los olivares no hay duda que ostentaban mucho fruto, en el Mediodía, pero este quedó muy mermado por los primeros frios, y da, en general, poco aceite. Las comarcas de Granada y algunas de Málaga y Jaén son las que verdaderamente pueden mostrarse satisfechas del éxito de la cosecha.

En los distritos de Enguera, Onteniente, Albaida, Játiva, Alcira y otros de Valencia, solo se consigue arroba y media de líquido por cada docena de barchillas de aceituna, siendo así que otros años la misma cantidad de fruto rendía seis arrobas.

En Alicante y Murcia también ha padecido el fruto con la baja temperatura que se sintió en Noviembre, pero como los olivos estaban muy cargados, el rendimiento puede en conjunto calificarse de bueno.

De la Mancha ya tenemos dicho que en todos los pueblos se abrigaron grandes esperanzas, mas el accidente indicado, los hielos tempranos, ocasionaron pérdidas de cuantía en todas las comarcas. Hoy se habla con mucha variedad y es difícil apreciar bien el resultado definitivo. Sin embargo, nosotros creemos que como el arbolado tenía fruto en abundancia, aun mermado y todo, va dando en general una cosecha más que regular de aceite.

En las Riojas, Navarra y ciertas comarcas de Aragón los frios no pudieron hacer gran daño en la producción de que nos ocupamos, por la sencilla razón de que los olivos arrojaron el año pasado muy contadas aceitunas. De dichos países puede decirse que la cosecha es completamente nula.

En los demás de Aragón y en Cataluña, se califican de mediana á regular.

Los negocios no han revestido la importancia de la anterior quincena, pero los precios se sostienen en casi todos los mercados y han vuelto á subir en algunos de las Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña.

El día 7 del corriente mes entraron en la plaza de Málaga 1.544 corambres, conteniendo 9.300 arrobas de aceite; en puertas se pagó á 33,50 rs. y en bodega á 36.

El 5 de igual mes ascendieron las entradas en Sevilla á unas 9.000 arrobas;

todas las partidas ajustadas en la semana pasada se hicieron sobre la base de 34 reales la arroba.

En los pueblos del Condado de Niebla se disfruta de activa demanda, rigiendo los precios de 38 á 35 reales la arroba de 25 libras.

En Castro del Río (Córdoba) se quejan de que la cosecha es corta y de mediana clase. Se cotiza la arroba á 31 rs.

En Onil (Alicante) es grande la existencia de aceites viejos y pocos los pedidos que se reciben, detallándose de 38 á 40 reales la arroba.

De Cheste (Valencia) nos dicen que la recolección está defraudando las esperanzas de los propietarios por los motivos que hemos indicado antes: el *pie*, formado por 10 barchillas de aceitunas, únicamente da arroba y media de aceite. En Alcodia de Crespins todavía es menor el rendimiento; para conseguir aquella cantidad de líquido son necesarias una docena de barchillas de fruto.

De las islas Baleares véase la interesante correspondencia de Alaró que publicamos en el lugar de costumbre. Los nuevos aceites alcanzan mayor favor que en la pasada campaña y las transacciones menudean en aquellos mercados, fluctuando la carga de 97,326 litros entre 65 y 80 pesetas, según pueblo y clase.

Almendralejo (Extremadura) vende la arroba de 29 á 30 rs.

En Aldeanueva del Camino se detalla el cántaro á 54 y en Plasencia á 62.

De La Mancha tenemos las siguientes noticias:

En el Campo de Criptana (Ciudad-Real) restan disponibles grandes cantidades de aceites viejos, los cuales son ofrecidos á 36 rs. la arroba. La aceituna se ha quedado muy arrugada por los hielos, fenómeno observado en todas las comarcas de España y al que se debe que no se haya hecho una abundante cosecha.

En Manzanares se detalla á 38 rs. la arroba, en Infantes á 37 y en La Solana y Ciudad-Real á 34.

En Villamiel (Toledo) se gasta un tercio más que otros años en hacer la recolección.

Por efecto de los hielos se calcula se han perdido en la Puebla de Montalban de 8 á 10.000 arrobas de aceite; la fanega de aceituna da tres cuartillas y media de líquido; hay sin despachar buen número de miles de arrobas de aceites viejos y falta demanda; el nuevo se cotiza á 33 rs. la arroba.

En Almorox se paga á 49 y los propietarios están retraídos.

En Talavera de la Reina rigen los precios de 46 á 49 y en Illescas el de 34.

En Sisante queda de viejo respetable existencia y se hacen algunas ventas de 35 á 36 rs. la arroba.

En las Riojas y Navarra se acentúa el movimiento de alza.

En Elvillar (Alava) se han cerrado ya partidas á 18 pesetas la cántara y en Autol se cotiza igual medida á 16.

Cintruénigo vende el cántaro de 54 á

56, y Puente la Reina y San Martín de Unx á 60.

También en Alpartir (Aragón) han subido los precios hasta 14 pesetas la arroba de 13,93 litros.

En cambio en Alcañiz la cotización revela flojedad y no pasa de 38 rs. la arroba.

El mercado de Tortosa (Cataluña) sigue animado. Estas procedencias se colocan bien en Barcelona á 21 duros carga las viejas, y á 19 1/2 id. las nuevas.

El hectólitro se detalla en Figueras de 60 á 72 pesetas.

RESÍDUOS TARTÁRICOS DEL ORUJO DE UVA.

(Conclusion.)

Sistemas de aprovechamiento.—El hecho de no ser utilizable por su tártaro las heces de vinos pensados nos prueba que aquella sustancia debe estar fuertemente adherida al escobajo. Diferentes ensayos nos han probado además, contra lo que hemos visto afirmado por varios agrónomos, que el bitartrato potásico no se puede obtener por simples lavados en agua fría ó caliente, ó que cuando ménos ha de ser muy diluido, necesitando considerables gastos de combustible para la concentración, despues de separar por destilación el alcohol que dichas aguas contienen, cuya cantidad de alcohol suele ser de 3 á 6 por 100 según los años y según el modo de practicar el trabajo.

Para beneficiar los orujos obteniendo al mismo tiempo el alcohol de orujo y el bitartrato potásico en ellos contenido es necesario someterlos á una verdadera cocción en aparatos cerrados, siendo también varios los procedimientos y aparatos usados para este objeto.

El primer sistema puesto en práctica, y que aún hoy día se sigue en muchas comarcas, consiste en la cocción á fuego directo en alambiques sencillos provistos de dos grandes aberturas, una superior para la carga, y otra en la parte inferior para facilitar la extracción de los orujos una vez agotados.

El trabajo de los orujos en alambiques sencillos y á fuego directo, es muy lento y dispendioso por la gran cantidad de combustible que se consume. Generalmente durante las veinticuatro horas solo se pueden hacer dos cocciones, y el alcohol sale cargadísimo de aldehído y materia oleaginosa, necesitando por lo tanto una buena refinación para cualquier uso á que se destine. Una vez emperado refinado el alcohol de orujo en aparatos que reúnan las condiciones necesarias, se pueden fabricar con él excelentes anisados, muchas veces mejores que los obtenidos empleando espíritu de vino. Además, si la instalación de la fábrica no ha sido dirigida por una persona inteligente, resulta casi siempre necesaria mucha mano de obra para la carga y descarga de los orujos, siendo al propio tiempo muy engorrosas las manipulaciones que requieren las sustancias tartáricas hasta ponerlas en condiciones de venta.

En los casos en que se establezca la industria de nueva planta y contando con capitales suficientes para una buena instalación, siempre es preferible el vapor al fuego directo para la calefacción. En efecto, el trabajo con vapor es mucho más rápido, pudiéndose hacer por lo ménos 8 cocciones con cada aparato en lugar de dos que solamente hacen muchos fabricantes que trabajan con alambiques á fuego directo, y los gastos de mano de obra son menores, lo mismo que los de combustible, ya que casi no debe emplearse otro en toda fábrica bien instalada que el mismo orujo agotado, pudiendo disponerse todo al propio tiempo para que sean más fáciles las manipulaciones que requiere la preparación de los residuos tartáricos. No todos los aparatos que hemos visto para trabajar los orujos al vapor reúnen en igual grado todas estas ventajas, sucediendo con frecuencia que se recomiendan aparatos como muy modernos cuando en realidad son á veces inferiores á otros cuya invención data de fecha más remota.

Los alambiques montados para trabajar los orujos al vapor suelen ser múltiples y en comunicación unos con otros, de modo que los últimos vapores alcohólicos del alambique que está funcionando pasan al que se ha cargado de nuevo, resultando así que mientras los alcoholes obtenidos son más puros y de un grado más elevado, se aprovecha al mismo tiempo el combustible de un modo más completo.

Un detalle que suele variar mucho y del que dependen en gran parte las ventajas del empleo del vapor para el trabajo de los orujos es el generador, pues mientras que en algunos casos se emplean calderas de poca capacidad calentadas con leña, en instalaciones mejor entendidas se dispone de generadores de vapor de alta presión. No son tampoco ménos importantes los procedimientos para beneficiar los residuos tartáricos, cuyos procedimientos suelen variar mucho, así como la utilidad que se saca de dichos residuos. En unos casos el agua del generador es renovada con heces tartáricas, que así se concentran para ser vaciadas en unos cristalizadores (aparato de Rolando de Blomac), y en otros es sustituida la gastada con la del condensador (varios sistemas).

La carga y descarga de los alambiques, puede facilitar mucho si se dispone con una gran tapa que se quita por medio de una grúa apropiada, sirviendo el mismo aparato para poner y quitar un grande cesto metálico en que cabe toda la carga del alambique.

Posteriormente se han hecho ensayos para utilizar la pepita ó granillo del orujo por el aceite en ella contenido, asegurándose ser éste comestible y de buena calidad. Sobre el resultado económico de esta aplicación nada en absoluto puede afirmarse; es necesario estudiarla en cada caso particular, como sucede con la industria misma.

Si bien es de suponer que el aceite comestible en la proporción de un diez por

ciento que dicen contiene la granilla de la uva no se desprende con la destilación en aparatos cerrados, puesto que dichos aceites nada seguramente tendrán que ver con los aceites volátiles de color negro y nauseabundo que pasan con los productos de la destilación, es de pensar que la pepita de que se ha de extraer el aceite comestible es mejor antes de ser hervida y que por consiguiente debe separarse del escobajo previamente.

Como los productos del orujo, alcohol y tártaro, están contenidos en el escobajo y no en la pepita, parece á primera vista, que además de aquellos productos deberá en adelante contarse con un tercero, el aceite que dicha granilla contiene. Mas en la práctica de la industria tropezamos desde luego con un grave inconveniente para que así sea, y es la pérdida de alcohol que experimentarían los orujos si se zarandeasen en caso de querer separar la expresada granilla antes de la destilación, motivo por el cual como hemos dicho antes, nada en absoluto puede afirmarse sobre el resultado de la industria de aprovechamiento del expresado aceite, sino haciendo aplicación á casos concretos, después de tener bien estudiados los puntos siguientes:

Cantidad de orujo aprovechable y sus precios.

Riqueza de éste en alcohol y tártaro, valor del orujo agotado como abono, combustible, etc.

En caso de haber facilidad de vender la pepita, ver si será preferible sin embargo utilizar su aceite aunque sea con alguna pérdida de alcohol.

Todas las cuestiones relativas al mejor sistema de aprovechamiento del orujo son de mucha importancia en un país donde el viñedo adquiere cada día mayor desarrollo. Si bien por causa del coste de los transportes á un punto determinado no puede ser el orujo la base del empleo de grandes capitales para la creación de importantes establecimientos, puede dar lugar á un sin número de pequeñas industrias manejadas por sus propios dueños, haciendo así los negocios con pocos gastos, cuyas industrias pueden tener lugar lo mismo en Cataluña, donde el trabajo del orujo aún se hace generalmente de un modo rutinario ó cuando menos susceptible de muchos perfeccionamientos, que en el resto de las comarcas vitícolas de la Península y hasta de las Islas Baleares, célebres desde antiguo por sus espíritus y aguardientes, pero en donde los orujos casi solo se utilizan por su alcohol sometidos á simples maceraciones en agua fría. Solo en algún punto de dichas Islas se destilan los orujos para aprovechar el tártaro en ellos contenido efectuando un trabajo lento y penoso, según antes hemos hecho observar que sucedía cuando se cocían los orujos en alambiques á fuego directo. Actualmente se están montando algunas fábricas para trabajar los orujos al vapor, creyendo que dentro de poco serán muchos los imitadores. De este modo solo faltará ya un paso que dar y se logrará disponiendo la instalación de modo que se pueda utilizar como combustible el orujo agotado y sustituyendo las actuales vasijas donde se hace depositar el tártaro por cristalizadores, siendo así el trabajo mucho más ventajoso y rápido.

Salent 20 Diciembre de 1884.

José BAYER y Bosch.

MERCADOS DE CEREALES

Como prometimos en nuestra última revista, nos ocuparemos hoy principalmente de los del extranjero y del estado de sus cosechas, empezando por nuestra vecina Francia, donde como en España los temporales de aguas y nieves han ocurrido favoreciendo, como es consiguiente, los sembrados, lo cual les hace

esperar una buena cosecha á no ocurrir acontecimientos, en contrario. Igual juicio se puede hacer respecto á los demás países agrícolas incluso los Estados Unidos.

Ahora por lo que respecta á la situación de los mercados no en todos sucede lo mismo, pues mientras en la república vecina están paralizados y poco firmes, habiendo muy pocas transacciones, en Inglaterra ha llegado á subir, sobre todo en las plazas del interior que estaban poco surtidas y refluendo este movimiento en todas las demas del Reino Unido, por ser poco numerosas las importaciones que de América arriban á aquellas islas. En Alemania como en Austria los precios no sólo se sostienen con firmeza sino que se inicia desde luego alguna subida. De Rusia pocas noticias y poca variación, y se comprende, pues si juzgamos por el clima nuestro, veremos que allí en esta época del año las comunicaciones son sumamente difíciles, y por este motivo más escasas las transacciones. En cuanto á los Estados Unidos los precios tienen oscilaciones, aunque no de importancia, las expediciones no son muy numerosas, observándose que en proporción es más grande la de harinas que la de trigos.

Digamos ahora algo de los de la península; todas las noticias que se reciben, dan á entender que la dificultad de las comunicaciones por efecto de los temporales, impide que los mercados se animen como otras veces; lo más importante es, que se nota alguna mejora en los precios, según lo que esperábamos todos, y que la CRÓNICA dijo en su número anterior, siendo de esperar que continúe así ó que por lo menos haya firmeza.

Hé aquí los precios de los principales mercados de España:

ARAGON

HUESCA: trigo, de 16,10 á 17,30 pesetas el hectólitro; cebada, de 9 á 10,15; avena, de 6,60 á 7,35; maíz, de 11,10 á 12; habas, de 10,60 á 11,20; harina de primera, á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, á 30 y de tercera á 28.

TERUEL.—Alcañiz: trigo, de 28 á 32 pesetas los 179 litros; cebada, de 15 á 16; maíz, de 8 á 9 rs. fanega.

ZARAGOZA: trigo cañarian, á 18,37 pesetas el hectólitro; hembrilla, de 16,16 á 17,76; huerta, de 15,46 á 15,58; morcacho, á 12,26; centeno, á 11,14; cebada, de 8,56 á 9,09; maíz, á 10,70; habas, de 10,16 á 10,70; harina de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 27 á 29; de tercera, de 21 á 23.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo candeal, de 39 á 44 rs. la fanega; mocho, de 38 á 39; cebada, de 15 á 16; panizo, de 40 á 41; harina de primera, á 16,75; de segunda, á 15,75; de tercera, á 13,25.—Valdepeñas: candeal, á 44; cebada, á 16.—Manzanarez: candeal, de 43 á 44; geja, á 40; mocho, á 45; centeno, á 35; cebada, á 16; avena, á 12.—La Solana: candeal, de 40 á 42; cebada, á 15.—Villarrubia de los Ojos: candeal, de 41 á 42; cebada á 16.—Campo de Criptana: candeal, á 42; geja, á 38; centeno, á 25; cebada, á 19.

CUENCA.—Sisante: trigo, de 41 á 42 rs. la fanega; cebada, de 18 á 20.

TOLEDO.—Almorox: trigo, á 38 rs. la fanega; centeno, á 24; cebada, á 20; algarrobas, á 24.—Villamiel: trigo, á 40.

MESAS: trigo, á 38; centeno, á 18; cebada, á 24; alubias, á 80; avena, á 16.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigos, de 31 á 34 rs. la fanega; centeno, á 20; cebada, á 18; alubias, á 104; garbanzos, de 70 á 140; harinas de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 11, y de tercera, á 10.—Árvalo: trigo, de 33 á 36; centeno, á 20; cebada, á 18,50; garbanzos, á 130 y 160; algarrobas, á 23.—Barco de Avila: trigo, de 30 á 33; centeno, á 26; cebada, á 22,50; garbanzos, á 100 y 160; alubias, á 110 las buenas.

BURGOS: trigos, de 34 á 36 rs. la fanega; centeno, á 23; cebada, á 21; avena, á 14; harinas de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 12, y de tercera, á 10.—Bribiesca: trigo, de 33 á 35; centeno, á 24,50; cebada, á 20,50; avena, á 13; habas, á 30; garbanzos, de 114 á 170.—Miranda: trigo, de 34 á 36; centeno, á 26; cebada, á 22; avena, á 14; habas, á 29; garbanzos, de 100 á 180.—Villarcayo: trigo, de 33 á 36; centeno, á 27; cebada, á 21; avena, á 12; habas, á 30.

LOGROÑO.—Haro: trigo, de 34 á 36 rs. la fanega; centeno, de 20 á 21; cebada, á 22; avena, de 13 á 14; alubias, de 97 á 98 y de 76 á 77 según clase; habas, de 36 á 37; arbejas, de 32 á 33.

SEGOVIA: trigos, de 30 á 33 rs. la fanega; centeno, á 22; cebada, á 18; garbanzos, á 110 y 140; harinas de primera, á 12,50; de segunda, á 10,50 y de tercera, á 9.—Cuellar: trigo, de 28 á 33; centeno, á 20; cebada, á 18; garbanzos, á 100 y 140.

PALENCIA: trigo, de 32 á 34,50 rs. la fanega; centeno, á 23; cebada, á 18,50; avena, á 14,50; harinas de primera, á 13 reales la arroba; de segunda, á 12,50; de tercera, á 11,25.—Cevico de la Torre: trigo candeal, á 32; blanquillo, á 33; rojo, á 32,50; centeno, á 20; cebada, á 18; alubias, á 68; muelas, á 54.—Carrion: trigo, á 32; centeno, á 20; cebada, á 16; avena, á 12; titos, á 34.—Osorno: trigo, de 32,50 á 33; blanquillo, á 33; centeno, á 22; cebada, á 19; algarrobas, á 25; lentejas, á 40; alubias, á 110; garbanzos, á 100.—Ajar del Rey: trigo, á 33; centeno, á 22; cebada, á 19; avena, á 14; algarrobas, á 28.—Astudillo: trigo, de 32 á 34; centeno, á 20; cebada, á 19; avena, á 14.

VALLADOLID: trigo, de 32 á 34,50 rs. la fanega; centeno, á 21,50; cebada, á 18; avena, á 14; garbanzos, de 90 á 150; harinas de primera, á 12,25; de segunda, á 11; de tercera, á 9,50.—Medina del Campo: trigo, á 35,75; centeno, á 21; cebada, á 19,50; algarrobas, á 23.—Riosoco: trigo, á 32,50; centeno, á 23,50; cebada, á 18.—Villalon: trigo, de 32 á 32,50; centeno, á 22; cebada, á 18.—Nava del Rey: trigo, de 30 á 34; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 13; algarrobas, á 22; garbanzos, de 100 á 150.—Peñafiel: trigo, de 30 á 32; centeno, á 19; cebada, á 19; avena, á 12; algarrobas, á 21; habas, á 26; garbanzos, á 100 y 130.—Pozaldez: trigo, de 32 á 34,50; centeno, á 22; cebada, á 19; avena, á 14,50; garbanzos, á 120 y 140.

CATALUÑA

BARCELONA: candeal de Castilla, de 14,75 á 15,25; de la Mancha, á 15; Aragón-Huesca, á 14; extranjero: Berdianska, á 16; Odessa, á 13,75; Nicolaieff, de 13,75 á 14; Sebastopol, á 15 siendo la unidad para los del país los 54,800 kilos y para los extranjeros 55 kilos, maíz, á 9,25 y 10,25 pesetas la cuartera; cebada, de 6,50 á 7,50; algarrobas, de 5,50 á 6,75 según su procedencia; harinas de primera de Castilla, de 15,25 á 15,50; de Aragón de primera, de 14,25 á 14,50; de segunda, á 13,25; Fábrica Blanca de primera, de 15,25 á 15,50; de segunda, de 14 á 14,25; Fábrica Fuerza de primera, de 16,25 á 16,50; de segunda, de 14,50 á 14,75.

GERONA.—Figueras: trigo, de 20 á 20,63 pesetas el hectólitro; centeno, á 18,75; cebada, á 11,25; avena, á 8,75; maíz, á 13,75; habichuelas, á 33,75; garbanzos, á 35; habas, á 15.

TARRAGONA.—Reus: trigo del país, de 64 á 68 rs. la cuartera; extranjero, de 62 á 66; harinas de primera, de 17 á 17,50; de segunda, de 15,50 á 16; de tercera, de 12,50 á 13.

GALICIA

CORUÑA.—Santiago: trigo, de 14 á 15 rs. ferrado; centeno, de 8 á 9; maíz, á 13.

EXTREMADURA

CÁCERES.—Plasencia: trigo, de 34 á 38 rs. la fanega; cebada, de 24 á 26; garbanzos, de 80 á 140.—Aldeanueva del Camino: trigo, de 36 á 37; centeno, de 27 á 28; cebada, de 24 á 25; garbanzos, de 100 á 110; habas, de 60 á 65.

LEON

LEON: trigo, de 30 á 33 rs. fanega; centeno, á 23; cebada, á 19; alubias, á 78; garbanzos, de 80 á 120; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 12 y de tercera, á 11.—Villafranca del Bierzo: trigo, de 42 á 43; centeno, de 26 á 28; cebada, de 18 á 20; garbanzos, de 100 á 140.—Astorga: trigo, de 34 á 36; centeno, de 24 á 25; cebada, de 20 á 22.—La Bañeza: trigo, de 31 á 32; centeno, á 21; cebada, á 16.

SALAMANCA: trigo candeal, de 34 á 34,50 rs. la fanega; centeno, de 19 á 20; cebada, de 18 á 19; alubias, á 94; garbanzos, de 120 á 140; harinas de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 12 y de tercera, á 10,50.—Peñaranda de Bracamonte: trigo, de 31 á 32; centeno, de 21 á 22; cebada, de 19 á 20; algarrobas, de 21 á 22.—Cantalapiedra: trigo, de 31 á 33; centeno, á 21; cebada, á 20; avena, á 16; algarrobas, á 22.—Vilgudino: trigo, de 29 á 31; centeno, á 23; cebada, á 20; algarrobas, á 25.—Ledesma: trigo, de 31 á 32; centeno, de 23 á 24; cebada, de 21 á 22; algarrobas, de 26 á 27; garbanzos, de 100 á 120.

ZAMORA: trigo, de 31 á 33,50 rs. fanega; centeno, á 21; cebada, á 19; garban-

zos, de 90 á 120; harinas de primera, á 12,50; de segunda, á 11,50 y de tercera, á 10,50.—Toro: trigo, de 31 á 32; centeno, á 24; cebada, á 19.—Benavente: trigo, de 30 á 32; centeno, á 23; cebada, á 19.—Alcañices: trigo, de 28 á 31; centeno, á 22; cebada, á 21; garbanzos, de 100 á 140.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, á 18,13 rs. el robo; cebada, á 11,94; maíz, á 15,13.—Puente la Reina: trigo, á 19; cebada, á 10; avena, á 9.—Berastain: trigo, á 17; cebada, á 11; avena, á 8.—Morentin: trigo, á 18; centeno, á 13; cebada, á 10; avena, á 8.—Mendigorrria: trigo, á 36 rs. la fanega; cebada, á 19; avena, á 17.—V.

NOTICIAS

Recientemente se ha inaugurado en Sevilla una fabrica para la elaboración de carbon de orujo. Las familias que lo han usado están muy satisfechas del resultado que les está dando y observan que les produce una doble economía sobre el de encina, cok y demás combustibles vegetales, pues sobre resultar más barato que éstos es de mayor duración; tanto, que lo que se hace con un kilogramo de carbon de encina, por ejemplo, puede hacerse con medio del de orujo de aceituna.

Los productores de maíz de San Andrés de Palomar (Barcelona) están en desgracia, pues según nos dicen de dicho pueblo, así que germina aquella semilla es destruida por las orugas.

Como esta plaga no desaparece son muchos los labradores que han sembrado el maíz por tercera vez.

En Ledesma y otros puntos de la provincia de Salamanca el ganado cebado de cerda es muy ofrecido, por cuyo motivo los precios van bajando; de 48,49 y 50 rs. á que antes se cotizaba la arroba, ha descendido á 42,43 y 44.

Los negocios de harinas siguen completamente encalmados en la plaza de Santander por no haber quien se decida á hacer el menor embarque para Ultramar, á consecuencia del proyecto de tratado con los Estados Unidos; así es que para América no se ha exportado ni un sólo saco ni barril de dicho polvo. Para distintos puntos de la Península han salido 2.789 sacos.

La arroba de harina se ofrece á 13,50 y 14 rs.

La costumbre de tener al descubierto los estiércoles es altamente perjudicial, pues los hace menos fertilizantes. Se remedia en gran parte este mal, mezclando los abonos antes de que en ellos se inicie la fermentación, con un 5 por 100 de caparrosa verde (sulfato de cobre).

Para fabricar con rapidez el pan, mézclese la harina con levadura de cerveza y glucosa; procédase desde luego al amasado, y antes de que éste haya terminado se presentará la fermentación necesaria para dar comienzo al cocido.

Las existencias de trigos en los Estados Unidos en fin del año pasado se calculan en un millón de toneladas.

En cuanto á los stocks, según noticias, tienen al presente 43.075.000 bushels, mientras que en la misma época del año anterior solo ascendía á 35.525.000. Se ve pues, que hay aumento considerable y esto influye como es consiguiente en las oscilaciones que sufren los precios aparte de las pocas exportaciones que ahora se hacen.

Dicen de Liverpool que han llegado á aquel puerto en ocho días siete vapores cargados de naranjas, habiéndose vendido en dos días 48.000 cajas, sucediendo que después de realizado el cargamento

de tres de dichos vapores, se inició una baja que se fué acentuando; á pesar de esto, se tenía noticia de muchos envíos que estaban ya en camino, lo que hará muy difícil que se repongan los precios. La fruta llegaba en muy buen estado y se espera que haya algunos pedidos para América.

En Tarazona continúa el descenso de la temperatura, que produciendo grandes heladas paraliza los trabajos.

Por esta causa más de 450 braceros se hallan sin ocupación, habiéndose iniciado para su socorro una suscripción entre el vecindario de aquella ciudad.

Por iguales motivos se han tomado idénticas ó parecidas medidas en otros muchos pueblos de la región del Ebro.

Leemos en un apreciable colega:

«Es tal el movimiento de vinos que se observa en la frontera franco-española, que algunos empleados de la línea férrea del Norte aseguran no haber conocido hace muchos años tan grande exportación de aquellos caldos.»

Como observarán nuestros lectores esta importante noticia está en perfecta armonía con las que viene dando la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES en sus revistas de los mercados de vinos.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MANZANARES (Ciudad-Real) 7 de Enero. Muy señor mío: En los días que precedieron al 25 del pasado, se dejaron sentir unos frios y hielos tan fuertes como los que helaron y secaron materialmente buena parte de estos campos, principalmente los sembrados tardíos en vegas y tierras fuertes crudas, particularmente las cebadas y avenas, sin incluir del todo los demás cereales. Llegó el 25 y ocho 40 de su noche, se dejaron sentir dos temblores de tierra, cuyos terremotos fueron de poca duración y muy suaves, por los grandes desahogos y respiraderos que este país tiene; mediante haber muchos miles de pozos para el regadío de los campos. Dichas oscilaciones fueron seguidas de un fuerte huracán, pero ni aquellas ni éste causaron desgracias personales ni derrumbamientos.

Luego nevó y llovió, y con tal motivo, han mejorado algo los campos; hoy disfrutamos de tiempo propio de la estación. El mercado de azafran se encuentra paralizado completamente y sin demanda alguna á pesar de su buena clase.

En granos, paralización también y precios firmes, sucediendo lo propio con las harinas, anís, patatas y aceite del que hay buena cosecha.

Los vinos y aguardientes algo reanimados y buenos precios, debido á su excelente calidad, haciéndose buenas operaciones en ésta, Valdepeñas y Alcázar de San Juan, por los Sres. Chaves y Soto, que también trabajan en buenas partidas de mistela.

Los aguardientes anisados se pagan bien y están regularmente solicitados; no quedando ya existencia en estas bodegas de caramelo de uva y arropo para endulzar éstos y los licores y vinos de regalia.

Con tales circunstancias los precios corrientes son: candeal, de 43 á 44 rs. fanega de 55 litros; geja, á 40; trigo mocho, á 45; centeno, á 35; cebada, á 16; avena, á 12; anís, á 76; patatas, á 6 rs. arroba de 11 1/2 kilos; azafran, á 6 rs. onza de 28 gramos; vino tinto, á 15 rs. arroba de 16 litros; vino blanco, á 11 rs. arroba id.; aguardiente anisado, de 45 á 50 rs. arroba de 16 litros; alcohol de 39°, á 100 rs. arroba id.; aguardientes lisos, á un real el grado en 16 litros; aceite, á 38 rs. arroba de 11 1/2 kilos.—*J. L. C.*

VILLAMAÑAN (Leon) 4 de Enero.

En este mercado de vinos ha reinado grande animación, habiéndose ajustado muchos miles de cántaros á 9,50 y 11 reales. Hoy es corriente este último límite por más que desde hace algunos días la demanda ha decrecido bastante.

Hemos tenido fuertes nevadas, que harán gran provecho á nuestros campos.

Con el mal temporal los mercados están poco concurridos y se opera en cortísima escala, rigiendo los siguientes

precios: trigo, de 30 á 32 rs. la fanega; centeno, de 20 á 22; cebada, de 18 á 19; garbanzos, de 70 á 90.

La lana se paga de 58 á 60 rs. la arroba.—*El correspondiente.*

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 4 de Enero.

Después de unas nevadas muy copiosas, han sobrevenido hielos muy intensos, los que impiden que la tierra se aproveche en buenas condiciones de las humedades con que el cielo nos ha favorecido. Los campos satisfacen después de todo al labrador.

Por partidas se han contratado para Medina 2.400 fanegas de trigo á precios más altos de los que rigen en el mercado. Al detall se cotiza dicho grano de 31 á 32 rs.

El centeno se paga de 21 á 22; la cebada de 19 á 20 y las algarrobas á 22.

Las entradas han sido pequeñas y los negocios han estado encalmados.—*M.*

LERIN (Navarra) 6 de Enero.

Los últimos quince días hemos estado incomunicados, efecto de los grandes hielos que han caído después del temporal de nieves. Hoy por fortuna disfrutamos de benigna temperatura, por lo que ha principiado el deshielo y creo que si mañana sigue el termómetro como ahora no quedará nieve en el campo.

Después de lo dicho, ocioso es añadir que las expediciones de productos agrícolas han sido completamente nulas en la quincena anterior.—*E. V.*

PALMA (Baleares) 2 de Enero.

Los vinos de la última vendimia, no obstante haberse hecho esta operación en medianas condiciones por las lluvias, resultan de mejor clase que los de 1883; en unas comarcas de la isla son regulares y en otras buenos. La exportación ha estado en general animada durante Noviembre y parte de Diciembre. Al puerto de Cetta se han enviado respetables cantidades que se han colocado bien dada su calidad, pues nuestros caldos no pueden competir con los de Alicante y otras regiones de la península.

Los vinos añejos se vendieron malamente por efecto de las medidas sanitarias; muchos cosecheros se desprendieron de sus existencias á infimos precios.

La cosecha de aceituna ha sido muy abundante, pero el aceite elaborado no está en relación con aquella porque el fruto quedó mermado y se ha perdido mucho por las lluvias persistentes.—*El correspondiente.*

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 5 de Enero.

Las únicas noticias que puedo comunicarle de este mercado son las siguientes:

Estamos en plena recolección de aceituna, la cual promete dar muy buen resultado, tanto en calidad como en cantidad.

Del mercado de vinos puedo decirle que hay bastante demanda, particularmente en tintos, los cuales se venden de 16 á 17 rs. la arroba y los blancos á 11 reales.

Respecto á los sembrados, le digo que se encuentran bastante desarrollados, de los cuales se espera obtener muy buena recolección si la maldita langosta no nos visita.

Hé aquí los precios corrientes de los cereales: candeal, á 44 rs. fanega, y á 16 la cebada.

Deseo á Vd. toda clase de prosperidades en el presente año y con tal motivo queda de Vd. afmo. y s. s. q. b. s. m.—*P. F.*

ALARÓ (Baleares) 7 de Enero.

En todo su apogeo la recolección de la aceituna en la parte de la montaña, la más olivarera, queda ya terminada en el llano, por lo que es ocasión oportuna de dar cuenta á los lectores de la CRÓNICA del resultado de la misma. En distintas anteriores correspondencias he dicho que era de esperar que esta fuera buena atendido el mucho fruto, y en efecto, abundante ha sido si solo se atiende á la aceituna recogida; pero esto, al igual de las demás producciones de este año agrícola, ha sido de malísima calidad, dando menor rendimiento del acostumbrado, pues no ha podido obtenerse más de 24 á 32 litros de aceite por cada prensada (175,51 litros) cuando en años normales llega hasta 48 litros.

El caldo, no obstante, es de buena calidad y obtiene más favor que en la an-

terior campaña, siendo frecuentes las transacciones al precio de 65 á 80 pesetas la carga (97,326 litros) según clase.

En cuanto al vino, se deja sentir en este país al alza sufrida en los mercados franceses, y son en considerable número los compradores y no pocas las ventas hechas en la pasada quincena.

El precio difiere mucho según sean las clases, siendo más buscadas las superiores de gargalosa que las infimas de foguea, solo utilizables para la destilación. En los pueblos de Brinisalen, Alaró y Consell se ha pagado de 6,40 pesetas á 7,50 el cuartín (26,676 litros).

Las operaciones de la sementera se están llevando á término en malas condiciones á causa de las muchas y casi continuas lluvias, no habiendo podido obtenerse en todo el tiempo de la siembra, sino en muy mediano tempero.

Los precios de los granos y demás artículos de que acostumbró darle cuenta no han sufrido alteración en cuanto á sus precios, por lo que dejo para otro día el ocuparme de ellos.—*El correspondiente.*

MURO (Alicante) 7 de Enero.

La cosecha de vino fué menor en un tercio á la pasada. En cuanto á la clase resulta la mitad mala y la otra mitad bastante regular. Los vinos superiores tienen de 12 1/2 á 13 1/2 grados y los inferiores de 8 á 10 del alcoholómetro Calberon.

Al principiar la campaña hubo bastante animación para los buenos caldos, pagándose de 10 rs. en adelante por cántaro de 11 litros; mas ahora se nota calma, lo cual débese indudablemente á hallarse el comercio dedicado á la formación de sus inventarios.—*R. G.*

POZALDEZ (Valladolid) 5 de Enero.

Todavía tenemos nieve en las calles por el frío que siguió á la nevada.

Durante la última semana se han exportado de esta bodega 3.500 cántaros de vino blanco, los cuales se han cotizado de 12 á 13 rs. los de la última cosecha y de 16 á 17 los añejos. Además se han vendido otros 500 cántaros de tinto de 12 á 15 rs.

El aguardiente anisado está de 36 á 38 reales el cántaro y el sin anisar de 20 á 23.

En el mercado de cereales han regido los precios que á continuación anoto: trigo comun, de 34 á 35 rs. la fanega; centeno, de 22 á 23; cebada, de 18 á 19; algarrobas, de 21 á 22; harina de primera, á 13,50 rs. la arroba; id. de segunda, á 12; id. de tercera, á 10.

Las patatas se venden á 4 rs. la arroba.—*El correspondiente.*

TORDESILLAS (Valladolid) 6 de Enero.

Con dificultad, señor Director, puedo tener la pluma en mis manos para dar á usted una sucinta idea de las altas y bajas de los mercados y especies afectas al consumo en esta localidad, sin duda alguna debido á la fría temperatura que estamos atravesando.

Sin embargo, debo manifestar á usted que en nada disminuye la animación de los mercados del nuevo año á la que hubo en el que no hace ocho días se acaba de despedir, siendo los precios de los granos y caldos que se han presentado en el de hoy, los siguientes:

Granos.—Trigo, á 8,50 pesetas la fanega; cebada, á 5; centeno, á 5,50; algarrobas, á 6; guisantes, á 6,25; yeros, á 6; avena, á 4,75.

La de los caldos los siguientes: Vino tinto añejo, á 4 pesetas cántaro; tinto nuevo, á 3,50 id. id.; blanco añejo, á 5 id. id.; nuevo, de 2,50 á 3,50 y 4 id. idem.

Ganados.—Bueyes de labor, á 1.300 reales cabeza; novillos de tres años, á 2.000 id. id.; vacas cotrales, á 600 id. id.; añejos, á 500 id. id.—*El correspondiente.*

PUEBLA DE MONTALBAN (Toledo) 8 de Enero.

Los vinos son muy solicitados; se han enajenado todas las existencias de algunas bodegas de cierta entidad; los precios han subido, cotizándose los caldos blancos á 14 rs. la arroba, y los tintos, á 16.

Los granos se pagan: trigo, á 34 rs. la fanega; cebada, á 16; guisantes, á 20; garbanzos, á 19 y 20 rs. la arroba.

Estamos haciendo la recolección de la aceituna y como se heló se obtiene menos de lo que se pensaba. Las pérdidas por dicho contratiempo se calculan en unas 8 ó 10.000 arrobas de aceite. La molienda 3 1/2 cuartillas de líquido por cada fanega de fruto. Se vende el nuevo á 33 rs. De viejo contamos con algunos

miles de arrobas, pero no se opera.

Ha nevado abundantemente y con esto creemos mejorará la situación casi desesperada de los sembrados, siempre que el tiempo siga sereno como hasta ahora.—*L.*

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

SECCION ESPECIAL DE PUBLICIDAD

COMISIONISTAS, COMPANIAS, CASA DE CONSIGNACION Y COMERCIANTES DE VINOS.

De España:

V. Sabatier: Paseo de Isabel, 10, Barcelona.

Gaillon-Deleuz: El Grao (Valencia).

Bayron Preres: Tarragona.

Ruiz de Velasco y Compañia: Casas en Haro y Bilbao, y en París, 12, Avenue Daumesnil.

Compañia Vinicola del Norte de España: J. A. Rochet, director, Bilbao; almacenes en Haro y Alfaro (Rioja).

Mariano Arcillero.—Cariñena (Aragón).

De Francia:

Thomas Julliard: Meze y Cette (Herault).

PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES Y AGUARDIENTES.

D. Cayo Escudero y Marichalar: Corella (Navarra).—Vinos tintos del año y rancios superiores.

Manuel Saenz de Zaitiqui: Cuzcurrita (Rioja).

Vinos tintos del año y claretes del 82. aguardiente de orujo y espíritu de vino.

Galo de Poves: vinos tintos finos de varias cosechas en Ollauri (Rioja) y de igual color comunes y del año en Casalareina y Labastida (Rioja).

Julian Tejada: Quel (Rioja).—Aceite y vino tintos y claretes.

Pedro Vera: Yecla (Murcia).—Vinos y aceite

A LOS COLONIZADORES

332 HECTAREAS DE TERRENO EN VENTA.—Se vende la finca denominada *San Martin de Berberana*, sita en el término municipal de Agoncillo, á tres leguas de la ciudad y provincia de Logroño en la margen derecha del río Ebro, y atravesada de Norte á Sur por el ferrocarril de Tudela á Bilbao. Se compone esta finca de un soto de 406 fanegas de tierra, de 2.096 metro cuadrados una, poblado de arbolado grande y pequeño, de distintas clases, casa para el guarda y corrales para el ganado; de una dehesa, lindante con dicho soto, de 1.429 fanegas, con buenos y espaciosos corrales; y de un llamado *Comunero*, lindante con los expresados soto y dehesa, de una superficie de 2.134 fanegas de tierra. De esta finca, que por la excelente calidad de su terreno, puede explotarse en cereales, viñedos, olivares y plantaciones, dará más informes, don EPIFANIO SESMA PEREZ, en Agoncillo, provincia de Logroño.

COMERCIO DE VINOS CONSIGNACIONES-TRANSITO

D. ENRIQUE NICOLAS CORRECTOR JURAMENTADO EN CETTE (FRANCIA)

Sigue ofreciendo sus servicios y al mismo tiempo sus almacenes y conos á los cosecheros y esportadores españoles que quieran realizar sus vinos en aquel importante mercado que surte todo el mediodía de Francia.

Para favorecer á los remitentes del interior cuenta la casa con correspondientes en Alicante, Grao de Valencia, Tarragona y Barcelona que se encargan del tránsito en aquellos respectivos puertos.

Por correspondencia se darán cuantos pormenores y á la se pidan

EXPOSICION INTERNACIONAL DE AMBERES (Bélgica).

Todos los propietarios industriales y comerciantes que deseen estar representados en dicha exposicion, pueden dirigirse á los señores Casablancas Hermanos, en Amsterdam ó Bruxelles.

AVISO A LOS COSECHEROS Y ESPORTADORES DE VINOS

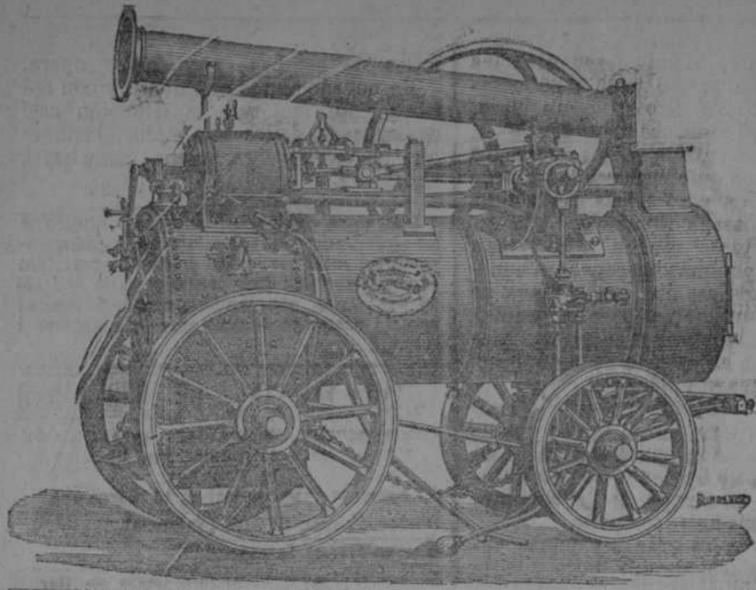
Joaquin Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta Bodegas vacías de Espiritos de Barba, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

FABRICA DE ABONOS MINERALES FERRANDO Y COMPAÑIA.

Calahorra (Rioja).

Abono de cereales en los siguientes depósitos. Logroño, Haro, Santo Domingo, Bañares, San Torcuato, Zarraton, Casalareina, Cuzcurrita, Herramelluri, Leiva, Ollauri, Nájera, Badarán, Nalda, Albelde, Mereda, Rincon de Soto, Viana, Sansol, Lodosa, Azagra, Lerin, Carcar, Larraga y Pitero.

Especialidad en abono de viñas. Para más detalles pidan á la fábrica prospectos.



JULIUS G. NEVILLE
 Oficinas y Exposición Permanente
 11, Plaza de Palacio, 11
 Barcelona.
 Único representante de los señores *Davey Paxman and Company* COLCHESTER
 Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.
 Representa también el Sr. Julius G. Neville varios de los más acreditados fabricantes de Inglaterra, Alemania y Estados Unidos de América. Toda clase de maquinaria para la agricultura e industria en general. Instalaciones completas de fábricas de alcohol, almidón, etc., etc. Se mandan presupuestos al especificar bien lo que se necesita.

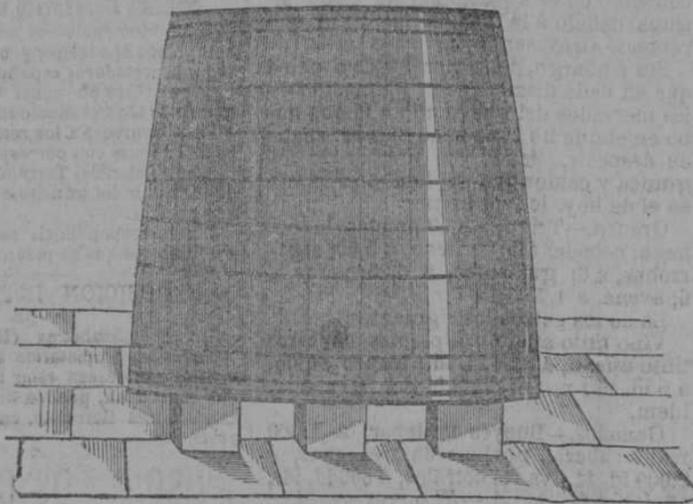


Talleres
 DE
 FUNDICION DE HIERRO Y BRONCE,
 CERRAJERIA Y CONSTRUCCION
 DE MAQUINAS,
 PREMIADOS EN LA EXPOSICION
 REGIONAL DE VILLANUEVA Y GELTRÚ
 DE
L. DUGROS JNE
 Borrell, 32, BARCELONA

PRESAS para vino, de velocidad y palancas múltiples, sistemas SAMAIN y LA FRANCO-ESPAÑOLA, con real privilegio exclusivo en España, premiadas las primeras con medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1878. La mejor garantía de su solidez, perfección y gran potencia, es la de haber vendido 475 en el espacio de 3 años.
PRESAS para aceite de engranajes, palancas múltiples e hidráulicas.
ESTRUJADORAS para juvas de varias dimensiones.
NORIAS-ROSARIOS
 Sucursales en provincias. Se remite el catálogo gratis.

AGUSTIN BAY
 TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC.
 DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE
ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO
 de grandes dimensiones

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



- Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.
 Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Benares.—Benasau.—Benojama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonda.—Corrairubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Daimiel.—Elda.—Granada.—Getafe.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Murcia.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amuradiel.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santa Orus.—Socuellamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Villena.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecija.—Yepes.—Zafra.—Gijón.—Villanueva de Alcardete.—Penáguila.—Alcalá del Júcar.—Palma.—(Baleares) Carcelen.—Montilleja.—Valdeganga.—Villanueva de Arcadete y Gijón.

A los vinicultores
 Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.
 Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Corro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR
 en DIJON (Francia)
BOJEGAS ESPACIOSAS
VENTA DE MERCANCIAS
 admitidas, con responsabilidad de recaudación.
ADLANTOS SOBRE VINOS
 El 3/0 del valor, con buenas condiciones.
 dirigidos á M. ROBERT, Director de la Sociedad, en DIJON.



MÁQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES
 Moratona, Genis Barons y Bureau
 CALLE DE LA PRINCESA, 63
 Barcelona
 Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.
 Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.
 Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.
 Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
 Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.
 Presas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.
 Ebullimetros y otros diversos instrumentos de vinos.
 Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fer y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA EN LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Acaba de recibirse en este acreditado Establecimiento un riquísimo y abundante surtido de Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritillarias, Bielytras, Funkias y otras raíces y cebollas de flor, procedente de Holanda, todo de lo más nuevo y superior que en aquel privilegiado país se cultiva.
 Precios por correspondencia, dirigiéndose á su propietario D. FRANCISCO VIDAL y CODINA.—LERIDA.

CALEFACCIÓN DE LOS VINOS
 Con los enotermos perfeccionados de Victor FEBVRE, constructor, Lyon
Aplicables á la fabricación de los vinos de pasas
 N.º 0. Aparato para laboratorio, de gas, con piqueta que puede calentar 16 litros por hora. Precio. 120 fr.
 N.º 1. — — — — — 5 hect. — — — 350 —
 N.º 2. — — — — — 10 — — — 500 —
 N.º 3. — — — — — 20 — — — 670 —
 Precios convencionales para los n.º 4 y 5 que producen 50 y 100 hectolitros por hora.
 Todos los modelos pueden funcionar á fuego vivo ó al vapor: en este caso, el generador puede utilizarse para alimentar de vapor, aparatos para la destilación de la caña, vinos y otros líquidos fermentados; para refrigerar las bodegas ó de mal gusto; para alimentar de vapor un motor destinado á accionar bombas ó otros aparatos de ventilación.
 NOTA.—La cantidad de vino calentado se entiende del vino tomado á 10° y calentado á 55° centig. Se envían prospectos y precios corrientes de accesorios, mediante pedido.

R. LOPEZ DE HEREDIA
 ARAO: (Rioja)
Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales
 Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos
 Único sub-agente para la provincia de Logroño de las *Leñadoras económicas privilegiadas* y LEGIA FENIX privilegiadas.

L. RACAUD E HIJO
 HORTICULTORES ZARAGOZA
 Gran cultivo de árboles frutales de las mejores clases conocidas, especialidad en melocotoneros y dorasnillos de Aragón de las más superiores que se cultivan.
 Árboles maderables y de sombra para parques, paseos públicos y carreteras, arbustos muy variados de hojas persistentes y caedizas, vides Americanas, Riparia y Yacquez, las más resistentes á la filoxera.
 Rosales, cultivo especial de los mismos insertados en alta vara y francos de pie: las más modernas y mejores variedades conocidas.
 Expediciones en todas las provincias de España y Ultramar. Remiten sus catálogos gratis á toda persona que se digna pedirlos.
 Confianza, esmero y probidad en sus enijos.

HORTICULTURA Y ARBORICULTURA
 QUINTA DE LA ESPERANZA.—MADRID
 En los viveros de S. Fernando de Jarama pertenecientes al mismo Establecimiento, existen para la venta gran cantidad de árboles frutales, de variedades superiores y de las mejores castas nacionales y extranjeras, á precios de catálogos.
ARBOLES DE SOMBRA
 Acacias de flor blanca, de tres puas, ingertas de bola, piramidal y rosa. Moreras variadas, Plátanos, Tilos, Castaños de la India, Aylantes, Almeceas, Alisos, Sôphoras, Paraísos, Almos negros y blancos, Chopos carelinos, comunes, de Lombardía, Suiza y Catalpas.
CONIFERAS
 Cedros Desdara, de Líbano y de Atlas de 4 á 3 metros de altura, en cestos y macetas. Abies excelsa, carúlea y pinsapo. Tejos, Pinos piñoneros, de Lons y de Jerusalem: Tuyas compactas, aureas, americana y de la China. Cipreses piramidales y de rama abierta.
 Arbustos de hoja perenne y caediza é infinidad de plantas de varias clases, entre ellas de fresa llamada de Aranjuez, de los Alpes (fruto todo el año), Violetas dobles y sencillas.
 Los que deseen hacer plantaciones ó jardines, pueden si gustan, elegir por sí mismos, con facilidad y por vía de recreo, los árboles y plantas que deseen, saliendo para San Fernando de Jarama los días festivos por la estación del Mediodía en los trenes de 7 y 11 de la mañana y regresando en el de las 6 de la tarde.
 Avisando con dos días de anticipación estará en la estación de San Fernando el jardinero encargado, que acompañará á los viveros á las personas que lo deseen, el cual tiene atribuciones para vender á los precios del catálogo ó convencionales, según la importancia del pedido y clases que se elijan.
 Pueden dirigirse en Madrid al establecimiento *Quinta de la Esperanza* ó á sus sucursales, Plaza de Santa Ana, esquina á la del Angel y Carrera de San Jerónimo, 37.
 La correspondencia se dirigirá á los señores Viuda é hijos de Fernapuez Iglesias. (Se facilitan Catálogos.)