

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

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.

Sábado 29 de Julio de 1882.

NÚM. 477.

MERCADOS DE CEREALES.

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

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
ALAVA.	de á			
Vitoria.	50 55			
Laguardia.	58 60			
ALBACETE.	60 66			
Almansa.	64 66	40 42	30 32	
AVILA.	62 62	39		
Arévalo.	56 62			
Flores.	50 60			
BARCELONA.	86 90			
BURGOS.	50 55			
Medina de Pomar.	50 52	30	28	
Briviesca.	54 57	36 38	30 32	20 21
Lerma.	42 47			
Melg. de Fernamental	54 54			
Villarayo.	52 54	30	32	17
Pampliega.	47 50	32	26	14 15
Aranda.	50 52	26 27	21	
CADIZ.				
Jerez.	72 74			
CIUDAD-REAL	60 60	40	30	
Valdepeñas.	56 60			
Daimiel.	52 60	40	32	
Herencia.	60 60			
Santa Cruz de Mudela				
Alcázar de San Juan.	64 67			
Tomelloso.	60 64			
Moral de Calatrava.				
Almagro.	62 64	40	30 34	
Castellar.				
CORDOBA	65 70			
CUENCA.				
Tarancon.	53 55	35 40	26 27	
HUELVA.	62 66			
Paterna del Campo.				
Almonte.				
San Juan del Puerto.				
Escacena del Campo.	68 70			
Palos de la Frontera.	70			
HUESCA.				
Barbastro	200 208			
Olvena.	190 208			
LEON.	54 58	36 39	27 30	
Valencia de San Juan	54 59	36 38	32 33	
Sahagun	55 56	32	36	
LOGROÑO.				
Alesanco.	58 61			
Tudelilla.	64			
Autol.	68			
Haro.	56 58	44 46	30 32	26 27
Fuenmayor	66 70			
Navarrete.	62 64			
Nájera.	58 60			
Quel.	67			
MALAGA.	56 71			
MURCIA.	64 66			
Lorca.	58 65			
Yecla	70			
NAVARRA.				
Pamplona.				
Fitero.	32			
Estella.	34			
S. Martin de Unx	34			
Berbinzana	32			
Puente la Reina	34			
Viana	35 36			
Cintruénigo.	29			
Corella.	30 31			
Tafalla.	32			
Olite.	32 34			
Lós Arcos	31 32			
Artajona.	36			
Cirauqui.	30 32			

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA.	55			
Becerril.	45 45.50			
Carrion de los Condes.	53 54	30	28	18
Dueñas.	52			
Osorno.	52 56	25	25	
Baltanas.	55 56			
Cevico.	52			
SALAMANCA.	52 53	23 23.50	24 25	
Ledesma.	53 55	28 30	24 25	
Bejar.	61 62	32 33	27 29	
Peñaranda de B.	54 55	29	25	
Alba de Tormes.	57 60	34 35	35 36	
SEVILLA	60 78		29 37	
TOLEDO.	62 66			
Orgaz.	66 68			
Noblejas.	60		36	
Quintanar.	59 62	40 42	37 38	30 31
TERUEL.	148 200	96 120	100	72
Alcañiz	180		64	40
VALLADOLID.	54 55	27.50		
Rioseco.	49.50 50			
Rueda.	61 62		44	
Tordesillas.	60		34	
La Seca.	60		48	
Medina.	52 58	32	28 30	
La Nava.			30	
Alaejos.	57 60	34	36	
Tudela.			25	
Peñafiel	56 59	28	23	
Valoria la Buena.	56 58		30 32	20
Villalon.	50		37	
VALENCIA.	65 70.50		27 28	
Requena.	60 66		32	18
ZAMORA.	58 59	30 31	36 39	
Fermoselle.	60 64	44	42	
Corrales.	55 57	32	34	
Toro.	55 58		30 34	
Montbuey.	57 60	39	37.50	
Fuentesauco.	55		28	
ZARAGOZA.	176 224		113.50	
Lampiaque.	182 200			
La Almunia.				
Carenas.	190 200		96 100	
Calatayud.	160 190	128 132		
Ateca.	160	80	80	

PRENSAS PARA UVAS.

Atendiendo á las repetidas instancias que continuamente nos dirigen nuestros abonados para que demos detallados informes de las prensas para uva que hasta hoy son conocidas, procuraremos satisfacer tan justos y lisonjeros deseos, con toda la amplitud que nos sea posible, y con la imparcialidad que nos permite usar nuestro carácter independiente.

Para demostrar las ventajas que ofrece cualquiera de las prensas de moderna invencion sobre las antiguas, no necesitamos describir lo bueno y lo malo que tenian estas últimas, pues no hace aun muchos años que solo existian aquellas prensas, que ya fueran de madera, ya de hierro, además de exigir las hercúleas fuerzas de dos, tres y hasta cuatro hombres por espacio de algunas horas, dejaban siempre el orujo con una cantidad de mosto no muy despreciable, y hacian indispensable el uso de *cestas*, *coginelas*, ó *capazas* de esparto, ó sea donde se colocaba la uva pisada para que pudiera prensarse.

Todas ó casi todas las prensas modernas ofrecen sobre las antiguas las siguientes ventajas: 1.ª Mayor presión con el impulso de menor esfuerzo

que hace producir más mosto á igual cantidad de uva pisada, y economía de jornales. 2.ª Que las prensadas sean más rápidas, proporcionando así que la fermentacion tumultuosa pueda verificarse con mayor prontitud y no con los intervalos ó la lentitud que pueden ocasionar la ingerencia de caldos no dispuestos á sufrir esta operacion. Y 3.ª La supresion de las cestas donde se colocaba el orujo para poderlo prensar.

Tan evidentes son estos resultados, que no obstante la repugnancia de nuestros cosecheros á todo lo que sea introducir novedades, que ya las prensas antiguas van desapareciendo de casi todas las bodegas, y seguramente que dentro de poco tiempo habrán desaparecido por completo.

La feliz circunstancia de haber podido examinar con algun detenimiento las prensas que se construyen en los importantes talleres de fundicion que hay establecidos en esta ciudad, nos deciden á que empecemos nuestra tarea, ocupándonos de ellas en primer término, y sobre todas, de la que creemos de mayor importancia, que es la

PRENSA MARIUS.
Procuraremos hacer su descripción

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida, el robo (28.13 litros) para Navarra; el cahiz (17.36 litros) para Aragon; la cuartera (70.34 litros) para Cataluña é Islas Balears y la fanega (55.50 litros) para las demás comarcas.

y despues analizaremos las ventajas que ofrece.

Un fuerte plato circular de hierro fundido que lo sostienen cuatro robustos piés tambien de hierro. En el centro de este plato, que está considerablemente reforzado, hay un hueco donde gira el extremo del husillo, ó sea la rosca sin fin, pues estas prensas tienen la propiedad de ejercer no solo la presión que produce el tablero colocado sobre el orujo, sino que despues de verificada esta como en casi todas las demás prensas, las roscas que tiene el husillo en su parte inferior, van unidas al eje de una rueda de facilísimo movimiento que viene á ejercer una segunda y casi absoluta presión, obligando á que descienda de nuevo el husillo, y con él, el tablero superior que es el que verifica directamente la presión.

Este tablero, que como hemos dicho sirve de cubierta al depósito donde se colocan las brisas, está dividido como es natural, en dos semicírculos, que unidos forman el círculo de la linterna. La presión que ejerce la recibe por medio de dos apoyos que tiene el cabezal, y que descansa sobre dicha cubierta.

El movimiento de estas prensas es circular y continuo, pues no necesita de los calzos que son necesarios emplear en otras muchas. El husillo desciende por medio de un volante colocado en su extremo superior sobre el cabezal, y en situación horizontal, que reemplaza á las palancas de dirección mixta de otras prensas modernas, concentrando así todas las fuerzas para comunicárselas directamente sobre el cabezal, ejerciendo una presión superior y con más sencillez que por medio de las palancas.

Hé aquí ahora las ventajas que se consiguen con estas prensas.

1.ª Una vez colocadas las brisas dentro de la linterna, el prensado puede ser continuo, evitándose los retrocesos que ocasionan los calzos, y que dan lugar á que el orujo vuelva á absorber el mosto que ya habia desprendido, y que luego para que lo despida de nuevo se necesita una presión superior.

2.ª Siendo de un movimiento circular continuo, economiza el precioso tiempo que se pierde con los calzados que exigen las otras prensas que son de movimiento alternativo.

3.ª El que necesiten menos local para que puedan funcionar, puesto que la rueda que ejerce la presión es de un diámetro inferior al de la linterna, ó sea del que ocupen las brisas que se están prensando, diferenciándose de las prensas de palanca en que para funcionar exigen un espacio triplicado del que ocupa la linterna.

4.ª Que la prensada del orujo sea duplicada, sin necesidad de nuevas operaciones, pues la una se verifica en la parte superior del husillo, y la otra por la inferior, constituyendo esto último la mayor ventaja de estas prensas, y

5.ª Que el mecanismo es sencillísimo y por lo tanto poco expuesto á contingencias, y aun en este caso de fácil recomposición.

La capacidad de estas prensas puede ser distinta puesto que se construyen de todas dimensiones.

Los precios son económicos, variando según el tamaño de ellas. Sin embargo, para que nuestros abonados puedan formar una idea aproximada de su coste daremos estos dos tipos:

Prensas con plato de 0. ^m 95 dejando libre el canal de salida y con uso de 0. ^m 090.	950
Idem con plato de 0. ^m 80 sin contar tampoco el canal de salida y con uso de 0.085.	750

El uso de estas prensas no puede ser más sencillo.

Pisada la uva se coloca dentro de la linterna; enseguida se cubre con el tablero y comienza la prensada hacién-

ciendo funcionar la rueda colocada en la parte superior.

Cuando por este medio ya no se obtenga más mosto, se comienza á hacer circular la rueda colocada en la parte inferior, y cuando así tampoco se obtenga más líquido, la prensada ha terminado, y el orujo queda completamente seco.

No hace muchos dias que hemos probado la presión de estas prensas, dándonos el satisfactorio resultado de ver la facilidad con que magullaban gruesos pedazos de madera.

Las prensas pueden durar de 30 á 40 minutos.

Se construyen en Zaragoza, en los talleres de fundición de los Sres. M. Rodon y hermano, que están bajo la dirección del conocido ingeniero mecánico Sr. Rodriguez Lecomme.

INDICIOS PARA DESCUBRIR MANANTIALES.

La pertinaz sequía que acompañó á la pasada primavera, que tantos perjuicios ha ocasionado á la numerosa clase agrícola de la Península; la necesidad en que se han visto muchos labradores de diferentes regiones al tener que recurrir á los cultivos de regadío, ya utilizando los pozos abiertos en sus fincas, ya cabándolos nuevos, cuya operación suele ser ruinosa para la mayor parte de los que tienen que buscar por este medio la subsistencia de sus familias y la de los animales que destinan á la agricultura por no encontrar con frecuencia el agua apetecida; la ignorancia de los mas rudimentarios elementos de Geología, en que generalmente viven las poblaciones rurales y la consideración de que muchas veces dejamos deborar por la sequía los plantíos y las siembras, que con frecuencia suelen ser la única esperanza de numerosas familias, cuando cerca de nosotros corren manantiales subterráneos que reanimarian y fecundarian estas producciones, nos mueve á publicar algunas prescripciones que hemos encontrado en varios autores, las cuales facilitarán las mayores probabilidades de encontrar veneros ó manantiales subterráneos. Los procedimientos son sencillos y están, por lo tanto, al alcance del más rudo de nuestros agricultores.

El tiempo mas á propósito para investigar la existencia de las aguas subterráneas es el comprendido entre los meses de Agosto á Octubre inclusive, porque si en esta estación se encuentran, puede tenerse la seguridad de que serán permanentes y fijas durante todo el año: estando seca la tierra, sus poros permanecen abiertos, facilitando libre paso á las emanaciones acuosas que indican las corrientes citadas.

A lo largo del pié de las montañas que miran al Norte, así como de las que están espuestas á los vientos húmedos del Atlántico, ó sean los del Poniente, es donde principalmente se puede esperar la existencia de manantiales; teniendo en cuenta que las muy escarpadas encierran menos humedad que aquellas que, formadas por suaves pendientes, están cubiertas de vegetación y verdura, las cuales tienen de ordinario venas líquidas, cuyas aguas son abundantes, frías y sanas, porque las lluvias y las nieves derretidas forman grandes depósitos que se conservan y se filtran.

Para descubrir las aguas subterráneas es necesario, antes de que salga el sol, echarse en el suelo, de modo que la vista pueda extenderse por el horizonte; si se ve elevar una columna de vapores ondulantes en sitio donde no haya humedad producida por aguas exteriores, es señal de que ahondando el terreno donde el vapor sale se encontrará agua; y se podrá obtener igual resultado si se ven torbellinos ó nubes de moscas pequeñas volando próximas á la tierra y siempre en el mismo sitio.

En los lugares donde se sospeche

que haya agua, se puede cabar un pozo pequeño de tres piés de diámetro por cinco ó seis de profundidad, colocar en el fondo un caldero invertido, despues de haber frotado su fondo con aceite, y en seguida cerrar la boca del pozo con unas tablas cubiertas de tierra. Si al dia siguiente se encuentran gotas de agua pegadas al fondo del caldero, es prueba indudable de que por este sitio pasan venas de agua, y para mayor seguridad pueden colocarse debajo del caldero algunos puñados de lana á fin de ver si al esprimir la suelta mucha agua.

Tambien puede usarse una aguja de madera compuesta de dos partes, de las cuales la una debe ser porosa y fácil de absorber la humedad, como por ejemplo de Aliso, que por la mañana se coloca en equilibrio sobre un eje ó punta vertical en el sitio donde se crea que puede haber agua, y si en efecto la hay, los vapores penetrarán en la punta porosa de la aguja y la harán inclinarse hácia la tierra.

Hay otro medio, el cual consiste en encender un gran fuego en el sitio donde se sospeche que hay agua, observando si despues de algun tiempo salen vapores espesos.

Las señales más sencillas que indican los veneros de agua son: donde la rana ó renacuajo se agazapa ó soterra, y los sitios donde, sin que las aguas corrientes ó exteriores las alimenten, crecen los juncos, las cañas, el bálsamo silvestre, la agrimonia silvestre, la yedra terrestre y demás plantas acuáticas.

Si despues de ensayar y fijar estos procedimientos, que pudiéramos llamar exploradores, se usa el método empleado por los italianos, que publicó no ha mucho la CRÓNICA, puede tenerse la certeza de hallar agua allí donde el ensayo se haga.

Moral de Calatrava 25 de Julio de 1882.

P. I. M.

NOTICIAS.

Las 80.000 cántaras que aproximadamente encierra en el dia la acreditada bodega de Moraleja del Vino (Zamora) no son todas de caldos claretos como por error se dijo en la última revista y en una carta de aquel pueblo que publicamos el sábado último, pues existen todavía sin realizar bastantes partidas de vinos de fuerte color y gran riqueza alcohólica, á propósito para la exportación al extranjero, de las que no se han desprendido sus dueños por alcanzar mejora de precios.

Los periódicos agrícolas y mercantiles de Francia siguen publicando correspondencias muy desconsoladoras del Centro, Este y Sudoeste, dando cuenta de los daños considerables que han causado en los viñedos las persistentes lluvias y tormentas. Dichas correspondencias no atenúan en nada la apreciación que emitimos el miércoles último sobre la situación vitícola de la vecina república, antes por el contrario, la presentan más grave, por cuanto á los treinta departamentos que nosotros consideramos como fuertemente castigados, debemos hoy añadir, en vista de los últimos informes, los departamentos de Gers y Loire Inferieure, que tambien han sufrido mucho, especialmente el primero.

En ambos departamentos tiene gran importancia la producción vinícola, habiendo recolectado el año último 1.670.000 hectólitros de vino el de Gers y 1.174.713 el de Loire Inferieure.

Continúan recibiendo noticias muy satisfactorias sobre el estado de los olivares de Castellon, Alicante y Valencia, cuyos árboles tienen abundante y sana aceituna.

En la plaza de Valencia se venden los aceites superiores del país de 39 á 40 reales los 10 kilogramos, tendiendo estos tipos á subir por ser bastante solicitado dicho artículo para las provincias del Norte de España.

De Sevilla sabemos que las entradas ascendieron en la anterior semana á 6.000 arrobas y como la demanda sigue siendo corta, han descendido algo los precios, quedando las buenas clases de 37 á 38 reales la arroba, las medianas de 35 á 36 y las inferiores de 32 á 34.

En Málaga tambien se opera muy poco, detallándose en puercas de 34 á 35 y en bodega de 35.75 á 36. La cosecha, sino sufre algun contratiempo, dejará satisfechos á los propietarios.

Un periódico de Montpellier publicó el siguiente suelto á la cabeza del número correspondiente al 2 de Julio último:

NUESTRA PREDICCIÓN.

«La filoxera no será victoriosamente combatida, y, por tanto, definitivamente destruida, sino el dia que no quede en todo el territorio francés una sola cepa americana.»

La redacción de *El Languedoc*.

Como es natural, los periódicos especiales de Francia, aun los que más enérgicamente combaten las vides americanas, creen poco seria la profecía.

Contrastando con esta aseveración, un propietario del departamento del Var ha ofrecido entregar gratuitamente al prefecto 10.000 cepas americanas, para que las reparta entre los viticultores á quienes la falta de recursos impida hacer las compras.

De dia en dia aumenta la exportación del ganado vacuno para los puertos de Inglaterra, notándose ya por esta causa en las ferias una gran subida en los precios. El viernes de la anterior semana se embarcaron en la Coruña para aquella nación, 525 cabezas y en Vigo se embarcaron á bordo del vapor inglés «Petret» otras 500 con destino á Londres.

La cosecha de arroz presenta buen aspecto en la comarca de Alcira pero como va escaseando notablemente el agua se teme y con razon llegue á desmerecer mucho.

Dicen de Lorca, que una sociedad belga vá á establecer en Serrata una gran fábrica para beneficiar los minerales de azufre que se extraen de la sierra de los Yesares, por un nuevo procedimiento (via húmeda) empleando el sulfuro de carbono, que disfruta privilegio por quince años. Créese que si dan resultado los ensayos, competirán ventajosamente los azufres de aquella zona con los de las minas de Sicilia y refineries de Marsella.

En la segunda sesión celebrada por el Congreso Nacional de Agricultores, reunido actualmente en Valencia según saben nuestros lectores, se puso á discusión el siguiente tema:

«¿Es conveniente que la elaboración de los vinos se practique por los mismos agricultores, ó seria preferible separarla por completo de las operaciones agrícolas?»

«Mejorarían así las cualidades del vino produciéndolo al mismo tiempo con más economía, facilitando la unificación de tipos y adaptando sus condiciones á las exigencias de los mercados?»

El debate, según el corresponsal de *El Liberal*, empezó leyendo una carta dirigida desde Jerez por el competentísimo vinicultor señor don Gumersindo Fernandez de la Rosa, y en la cual sostiene dicho señor que es muy difícil contestar terminantemente á las preguntas del tema porque ni las condiciones del suelo, ni el grado de perfección en el cultivo, ni el sistema empleado para la elaboración del vino son los mismos en todas las regiones españolas. La elaboración de los vinos especiales debe encomendarse á las empresas industriales; la de los vinos comunes á los mismos agricultores.

A la lectura de esta carta siguió u

discurso del ingeniero agrónomo señor Gordillo. Para perfeccionar el producto —dijo— y hacer que este se cotice á alto precio en los mercados, es preciso arrancar el fruto de manos del cultivador en el campo mismo. La mayoría de los cultivadores vendían en épocas fijas, sin tener en cuenta el estado de calor y de sequedad de la atmósfera ni el de madurez de la uva, mezclar clases distintas y procedentes de viñedos diversos, y con esto y con tener los lagares cubiertos dan lugar á fermentaciones prematuras.

Se leyó después un notable trabajo del señor Perera, acaudalado comerciante de Valencia, que vive consagrado hace cuarenta años á la exportación de vinos. La elaboración y el cultivo, á juicio del señor Perera, no deben ir unidos. Cada vino ha de tener las condiciones que exige el punto consumidor. Nosotros enviamos muchos miles de hectólitros anualmente al Rio de la Plata. Pues bien, seguramente no hay media docena de cosecheros que sepan las condiciones que se exigen á los vinos de aquella república. Defiende la creación de una escuela de capataces á la que deberían concurrir principalmente los catadores que actualmente hay en todos los pueblos. Los datos más curiosos contenidos en la Memoria del señor Perera son los relativos á la producción del vino en la provincia de Valencia, que hace subir á 200.000 pipas, de las cuales se consumen aquí unas 50.000 y las restantes salen para las repúblicas del Sur de América y para algunos puntos de Francia, donde hacen servir á nuestros vinos como primeras materias.

Combate algunas de las conclusiones del trabajo del señor Perera el ingeniero agrónomo señor Frias. Es necesario—decía—que entre el cosechero y el consumidor se cree un intermediario para que en ciertas provincias pueda dar fruto la separación que se pretende establecer. Aun así resultaría que solo en aquellas comarcas en que predominan los cultivos inteligentes se tuviera á mano medios de entregar la fabricación á empresas industriales; sería conveniente despojar al cosechero de las prácticas y operaciones que requiere la elaboración del vino.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

PERALTA (Navarra) 24 de Julio.

Muy señor mjo: Estamos en plena recolección de cereales, habiéndose metido para esta fecha en los graneros una buena cantidad de habas, cebada y trigo. Los rendimientos tanto por la cantidad como por la calidad, han superado á los cálculos que se hacían, particularmente en los dos últimos artículos, si bien la cosecha de habas también ha sido bastante buena. Como V. comprenderá todos estos productos se han obtenido en el extenso regadío que posee este pueblo, pues respecto de las tierras de secano no hay para qué decir que se encuentran en el mismo estado que las demás de esta zona, es decir, sin que haya nacido un grano.

Tampoco la cosecha de vinos será mala, porque la mayor parte del viñedo de esta jurisdicción se riega también y el de secano en su mayor parte presenta buen aspecto hasta la fecha, por la calidad de las tierras que se hallan plantadas.

La situación, pues, de esta localidad aisladamente considerada, debe calificarse de buena, porque en defecto de los cereales de secano está la abundancia de los de regadío, además del precio enorme que tienen, y la hortaliza que en tanta abundancia se cultiva en esta huerta.

Transacciones en granos no las hay, pues ninguno quiere vender hasta ahora lo que recoje, á no ser por partidas insignificantes. El vino se vende bien á precios que varían desde diez reales y medio hasta trece, quedando muy pocas existencias con relación á lo que se lleva extraído.—Un suscriptor.

LOS ARCOS (Navarra) 27 de Julio.

La situación agrícola es en esta comarca triste y aflictiva como nunca, efecto todo de

la pertinaz sequía; por la falta de aguas ha sido nula la cosecha de cereales, por la misma causa la de aceituna será muy pobre y si no llueve pronto perderemos también la de vino, que está ya seriamente comprometida.

El trigo se cotiza de 31 á 32 reales el robo y la cebada á 17 y 17'50.

En vinos no falta demanda, habiendo mejorado los precios en esta bodega, Viana y otras inmediatas, en las que se paga el cántaro (11'77 litros) de 10'50 á 11 rs.—R. M.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 26 de Julio.

Domina un tiempo excelente para todas las labores que se practican en la actualidad, pues con los calores la mies quiebra bien y el bracero avanza mucho, mientras que por la tarde á favor de la marea que se levanta se va haciendo la limpia.

La cosecha de cebada aunque corta, dicen que la calidad es buena, de manera que también compensará algo si como es de esperar este cereal obtiene buen precio.

Ya se ha comenzado la siega y también se ha trillado algo de trigo que da excelentes resultados, pues en cantidad es superior y en cuanto á calidad, alguna fanega ha pesado 96 libras.

Desde mi última revista se han extraído para Dueñas 300 fanegas de trigo, pero que hoy ni hay existencias ni compradores, más que los panaderos; este negocio no adquirirá movimiento hasta que no esté todo recogido y empiece la nueva campaña.

A algunos miles de cántaros asciende el vino vendido durante la semana con destino á pueblos inmediatos, pues los cargadores en grande escala se han retirado, pero no se atina con las causas que lo motivan porque además de que los precios son bajos la clase de vino es superior y está hoy en muy buenas condiciones para la exportación.

El viñedo ostenta abundancia de racimos y hace creer que la futura cosecha será buena. Hé aquí los precios que rigen por el detall.

Trigo blanquillo á 52 rs. fanega; cebada vieja á 26.

Líquidos.—Aceite á 46 rs. cántaro; vino tinto á 10 l/2.—Un suscriptor.

MORAL DE CALATRAVA (Ciudad-Real) 26 de Julio.

Mucho tiempo hace que no he escrito á usted y ojalá que esta carta no la motivasen las tristes circunstancias que atraviesa esta población.

La general sequía, que tantos perjuicios ha ocasionado á la agricultura, ha extremado sus rigores en este término municipal, donde ni en los terrenos veguizos, ni en los areniscos y frescales pudieran desarrollarse ni ahijar las plantas de cereales, creciendo por consiguiente raquílicas, y ofreciendo desde el principio un esquilmo incapaz de cubrir los gastos que este cultivo ocasiona.

Tal aspecto de las siembras decidió á algunos labradores á regar aquellas que eran susceptibles de tal beneficio; pero la langosta, nacida en los próximos valles de la Alcadia y sus adeshados terrenos, invadió esta campaña, devorando cuanto encontraba á su paso: candeales, cebadas, centenos, huertas de patatas, de legumbres y panizos, todo fué arrasado por el terrible plaga, hasta el punto de no haberse recolectado sino una pequeña parte de las semillas que se sembraron. Nos quedaba la esperanza de poder compensar tal pérdida con los frutos de aceituna y uvas ya á la vista, y también el voraz insecto acometió á los plantíos, destrozando una buena parte y dejándolos de tal manera que generalmente se cree que, ni aun dentro de dos años, volverán á tener fruto.

Mas todas estas calamidades las daríamos de barato con tal de que la langosta no hubiese hecho su avoación en este término: los rastros, los barbechos y especialmente los terrenos incultos, todo está lleno de canutillo, siendo presumible por lo tanto, que haya pocos labradores que se atrevan á empañar sus tierras en el próximo otoño, si el Gobierno no destina una fuerte suma á la extinción de esta plaga, cuando llegue la época de las aguas; el mal es inminente y sus consecuencias serán funestas para este y los demás pueblos del contorno.

El pan está caro, y los braceros tendrán poca ó ninguna ocupación dentro de unos días; ya puede V. figurarse el invierno que nos aguarda.

El vino blanco se paga á 8'50 reales la arro-

ba y el tinto de 10 á 11. Para los cereales no conozco precios, pues nadie vende.—P. I. M.

REQUENA (Valencia) 24 de Julio.

Ha terminado por completo la campaña vinícola de 1881-82, siendo de llamar la atención que la demanda fué tan considerable en las últimas semanas, que se hubieran podido negociar muchos más miles de arrobas de las que quedaban en esta bodega.

La situación de nuestros viñedos es buena por regla general, y si no sufrimos algun contratiempo podremos elaborar tanta cantidad de vino como en la anterior vendimia.

UN SUSCRITOR.

FITERO (Navarra) 27 de Julio.

Desde que anuncié á V. el movimiento iniciado en esta bodega, no han dejado en ninguna semana de hacerse importantes ventas de nuestros ricos vinos, y como la animación es de esperar no cese tan pronto, desde ahora puede asegurarse que para cuando se haga la vendimia no quedará ni una cuba en este pueblo.

En el número 457 de su ilustrado periódico se reproducen algunos párrafos de un artículo laudatorio que *El Comercio*, de Burdeos, dedica á la producción vinícola de esta provincia con motivo de la exposición que actualmente tiene lugar en la capital de la Girona, y si bien como navarro me ha producido suma satisfacción, como hijo de Fitero he lamentado se prescindiera de mi pueblo, no habiéndose nada de estos renombrados caldos que en las exposiciones de Navarra de los años 1879 y 1880 consiguieron los dos primeros premios, otorgados á las muestras presentadas en el 79 por D. Antonio Fernandez y en el 80 por D. Domingo Huarte. También debo añadir que la única recompensa de primera clase concedida en aquellos certámenes á los aguardientes de vino puro, se la ganó un industrial de esta ciudad.

La cosecha de aceituna va quedando reducida á la más mínima expresión, efecto de la sequía y de la negrilla, terrible plaga que vuelve á aparecer en los olivares. El precio del aceite ha subido, pagándose hoy á 50 reales.

Se han reanudado los trabajos de la carretera de esta á Cascaner, los cuales darán ocupación á los obreros cuando regresen de Castilla, á cuyo país han ido en busca de trabajo. H. J.

MADRID 24 de Julio.

Cotización de este día:

Trigo de la Campiña 243 hectólitros de 33'88 á 36'14 pesetas el hectólitro.

Idem de la Sagra 1058 id. de 31'62 á 40'32.

Idem de la Alcarria, 62 id. de 36'14 á 36'14.

Idem de Castilla 169 id. de 36'14 á 38'85.

Idem de la Mancha 618 id. de 35'24 á 39'31.

Talavera 55 id. de 34'79 á 34'79.

Cebada 17 id. de 17'62 á 17'62.

Precio medio del hectólitro de trigo, á 36'92 pesetas.

Idem id. de cebada á 17'62.—El corresponsal.

ALFARO (Rioja) 26 de Julio.

Sigue este país sufriendo la prolongada y rigurosa sequía de que hablé á V. en mi correspondencia anterior, temiéndose concluya por completo con las ya muy mermadas cosechas de aceite y vino.

Las existencias del último de estos caldos son todavía de importancia, habiendo conseguido las últimas partidas el tipo de 18 reales la cántara de 16'4 litros; la extracción si bien no es poderosa, casi todos los días salen buena porción de barricas con destino á Paris y otros mercados de Francia, espeditas por el gran almacenista y propietario D. Hipólito Martínez, el cual remitiendo los vinos tal y como se extraen de la uva ha conseguido en los mercados extranjeros dar importancia y renombre á sus procedencias, muy excelentes por su peso natural alcohólico y magnífico color.

Los granos alcanzan precios nunca vistos por este país en la época de la recolección. J. A. G.

RIOSECO (Valladolid) 25 de Julio de 1882.

Mi mutismo le habrá indicado la carencia absoluta de noticias que comunicarle.

Las faenas de recolección absorben el tiempo á los labradores; así es que los mercados se ven desiertos de vendedores, y solo los que tienen necesidades apremiantes que cubrir van presentándose con pequeñas partidas, dos ó cuatro fanegas de cebada ó trigo nuevo á la

venta, que venden á como pueden ó se lo quieren pagar para panadería.

Esta circunstancia nos obliga á considerar como nominal el precio de 40 l/2 y 50 rs. las 94 libras que se nos dice han alcanzado dos ó dos y media cargas de dicha semilla ó grano que han venido hoy á venderse.

Con referencia á la clase, se nos manifiesta por personas que han tenido ocasión de enterarse, que no deja nada que desear, habiendo arrojado el peso de 96, 97 y hasta 98 libras la fanega.

Las quejas son generales respecto al rendimiento de la cosecha de cebadas y legumbres.

Tampoco hay satisfacción en lo que se refiere á la del trigo, si bien consideramos prematuro cuanto se diga referente á dicho grano, por no haberse generalizado la siega.

El corresponsal.

AREVALO (Avila) 26 de Julio.

El mercado celebrado ayer estuvo poco animado y no ciertamente por falta de demanda sino por ser cortas las entradas, tan cortas que no escedieron de 100 las fanegas de trigo presentadas á la venta, contizándose la clase añeja de 56 á 62 reales y la nueva de 54 á 57.

Las algarrobas se han detallado de 34 á 35 reales la fanega.

La situación de los campos buena y el tiempo nada deja que desear.—F. G. I.

QUINTANAR de la Orden (Toledo) 22 de Julio.

Nótase retraimiento en los tenedores de cereales pues á pesar de haber concluido la recolección no se ofrecen partidas, y esto en mi concepto, consiste en que los rendimientos han sido tan cortos que todos se hallan en expectativa del negocio.

El viñedo hasta el presente no va mal, pero ya hace mucha falta el agua, pues si el fruto que ostentan las viñas llegara á su estado de madurez y feliz término se haría buena cosecha.

Unas 1800 arrobas han salido de vino blanco y 1000 arrobas de tinto el primero á 7 l/2 y el segundo de 8 á 8 l/2, quedando ya muy pocas existencias.

Las de aceite ascienden todavía á 7000 arrobas y durante la semana se han vendido 800 arrobas á 42 rs. lo viejo y 40 el nuevo.—M. A.

PIPAS Y BOCOYES EN BUEN USO
se venden en el depósito de vinos de Gil, contiguo á la estación de Barcelona.

SIEGA MECÁNICA Á DESTAJO.

Con el objeto de acreditar prácticamente las ventajas de las segadoras españolas, los señores Elizalde y compañía de Burgos, están dispuestos á contratar la siega de propiedades de cierta extensión, siempre que se hallen cerca de las vías férreas.

AVISO

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

AVISO Á 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 día 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 Paris 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, Cuba 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 hectólitros.

Igualmente tiene siempre á disposición 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.

Bocoyes trasportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportación á Francia.

Dirigirse á Zuricaldy Echevarría y compañía, de Bilbao.

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.

TRANSPORTE ECONÓMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Société Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos a 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.

RIOJA.	PESETAS	Estacion de Tafalla á id.	PESETAS
Estacion de Haro á París.	51,50	» de Tudela á id.	56,50
» de Briones á id.	51,50	ARAGON.	
» de Cenicero á id.	51,50	» de Zaragoza á id.	57,58
» de Logroño á id.	52,50	» de Huesca á id.	61
» de Calahorra á id.	56	» de Lérida á id.	62
» de Alfaro á id.	56	CASTILLA.	
» de Castejon á id.	56	» de Burgos á id.	56,50
NAVARRA.		» de Valladolid á id.	56,50
» de Pamplona á id.	51,50	» de Medina á id.	56,50
» de Campanas á id.	51,50	» 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, Calahorra 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 11 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 almacena, miento, y de 33 sin él.

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

HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & Co Sucesores
 144, rue de Faubourg-Poissonniere, PARIS.
 Oficina de fabricación de bombas, aparatos, molinos y estampanas por J. HERMANN-LACHAPPELLE.
 Precio 5' 17

APARATOS CONTINUOS
 PARA LA FABRICACION
DE BEBIDAS GASEOSAS
 DE TODA ESPECIE.
 Agua de Seltz, Amoniac, Vinos espumosos, Soda Water, y Gasificacion de Cervezas y Sidras.
MEALLA DE ORO EXPOSICION UNIVERSAL 1878
 4 DIPLOMAS DE HONOR DE 1869 á 1876
 Se vende en todas las principales farmacias y en las Estaciones de Ferrocarril de España y Francia.
 Depósito en Madrid, 39, Carretas, y en Barcelona, 144, rue de Faubourg-Poissonniere.

Enfermedades del Estomago
 de los Intestinos, del Pecho
 Languidez, Debilidad
 de los Niños, Convalecientes.
VINO
PEPTONA CATILLON
 Carne asimilable
 SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE
CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION Y POLVOS
 PARIS, 1, r. Fontaine-St-Georges y en todas las Farmacias.
MEDALLA DE ORO EXPOSICION UNIVERSAL 1876

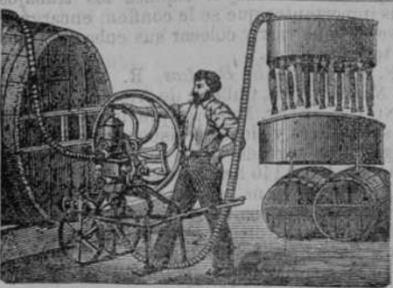
PILDORAS DE LOURDES
 PURGANTES
 ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.
 De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
 Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.
 Depósito: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL LOCÓMIL O SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos	MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos	MAQUINA HORIZONTAL LOCÓMIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos
---	---	--

Todas estas maquinas estan listas para expedirse
 Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & Co, Sucesores
 Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonniere, 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, almbares 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.

CONSIGNACION.

Una casa de vinos, de Holanda, de primer orden, con numerosas relaciones y pudiendo dar las mejores referencias, desea entablar relaciones para recibir en consignacion vinos de Francia, España, Portugal é Italia, mediante fianza. Se ruega á las Casas formales que se dirijan, con sus condiciones, y en carta franqueada, á las iniciales E. T. P. en la oficina general de Mygh et Van Ditmar, Kavelstraat, 62, Amsterdam (Holanda).

CAFÉ NERVINO MEDICINAL
 MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.
 Cura infaiblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—
 En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.
 Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

HIERRO ENCAUSSE
 LIQUIDO y NUTRITIVO
 EL MAS BARATO y EFICAZ
 Sin igual para los Niños
 CURACION SEGURA
 de la Anemia, Clorosis, etc.
 PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO
 de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
 Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
 EL MAS BARATO y EFICAZ
 Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

DOLORES DE MUELAS
 Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaiblemente 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 instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exi. 1.º *Licor del Polo de Orice*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orice, BILBAO, en la cápsula 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 falsificado 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.

Trasiego de Vinos, Alcoholes, Aceites, cervezas, etc.
RIEGO y LETRINAS.
 Solidez y Duracion
BOMBAS J. MORET & BROQUET
 FABRICA Y OFICINAS: 121, rue Oberkampf, PARIS
 Las más apreciadas por la industria vinicola en Francia y en el extranjero.
 Se garantiza su buen funcionamiento
 5 MEDALLAS Exposicion Universal de 1878
 Grande Medalla de Oro, 1879
 Envío franco de Prospectos en Español

ELIXIR
 ENFERMEDADES del ESTOMAGO
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pasadoces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
 a la **PAPAINA TROUETTE**
 (Pepsina Vegetal)
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Depósito en todas las Farmacias

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 46 kilos) desde uno á diez á. Reales vellon 10
 Por partidas de 11 quintales á 59 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 días despues de la expedicion y 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.

PAPEL RIGOLLOT
 MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS
 ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS
 LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA Y LA MARINA REAL INGLESA
 Solo deben admitirse como VERDADERO
PAPEL RIGOLLOT
 las hojas que llevan estam-pada al traves
 esta firma en
ENCARNADO

Se vende en todas las Farmacias.
DEPOSITO GENERAL
 24, Avenue Victoria
PARIS