

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

Pago 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 di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º
Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO VIII.

Miércoles 4 de Febrero de 1885.

NUM. 740

ADVERTENCIA

Al cerrar la CRÓNICA correspondiente al miércoles 28 de Enero último se olvidó rectificar el número del periódico y por eso apareció dicho día con el 737, debiendo ser el 738; y como tal omisión no se advirtió hasta ayer, resultó también equivocada la numeración de la CRÓNICA del sábado 31 de Enero. A la de hoy, pues le corresponde el número 740.

NOVISIMO SISTEMA

DE DESTILACION Y RECTIFICACION
DE ALCOHOL.

Un procedimiento sumamente curioso y muy nuevo para destilar y rectificar alcohol ha sido inventado por M. Bechoux, hijo, de Porrentruy (Suiza), por cuyo sistema se puede suprimir la caldera y la columna que tienen todos los aparatos empleados hasta ahora.

Las operaciones que comprende este método nuevo de extracción del alcohol, son las siguientes:

1.ª Separación del líquido alcohólico que se trata de destilar, de todas las esencias ligeras, éteres y aldehidos muy volátiles que se hallen contenidos en dicho líquido.

Para conseguirlo, se somete éste á una temperatura á la cual se desprendan por evaporación dichos éteres, aldehidos y esencias que son más volátiles que el alcohol.

2.ª Separación del alcohol fino ó de buen gusto.

Para esto se somete el líquido procedente de la primera operación, á una nueva temperatura un poco más alta que anteriormente, y á la cual solamente se desprende al estado de vapor, el referido alcohol fino, y no todas las sustancias extrañas que con él están mezcladas en el líquido y que sean menos volátiles que el alcohol fino.

Lo esencial del procedimiento, y en lo que estriba el que puedan conseguir los objetos indicados en los párrafos precedentes, consiste en no comunicar á ninguna porción del líquido que se trate de destilar ó rectificar, mayor temperatura que la estrictamente necesaria para la evaporación de los cuerpos que en cada operación se desean volatilizar; es decir, en un caso, las esencias ligeras y éteres, y en otro, el alcohol fino, evitando así que se desprendan y acompañen al alcohol los aceites esenciales y las esencias pesadas, comunicándoles el gusto empírico especial que dichos cuerpos desarrollan cuando están mucho tiempo sometidos á una alta temperatura, en una caldera cerrada y con presión interior, que son las circunstancias que ocurren en los aparatos actuales.

Para conseguir realizar una operación tan delicada, ha ideado el inventor del procedimiento de que se trata un aparato especial, en el cual se verifican las dos evaporaciones descritas, operando sobre capas muy delgadas y extensas del líquido que se trata de destilar ó rec-

tificar; de esta manera los vapores se desprenden con mucha facilidad, regularmente y á una temperatura muy uniforme. Dichos vapores pasan enseguida y sucesivamente por dos serpentines formados por la reunión de varios tubos metálicos de acción rectangular y dispuestos horizontalmente.

En estas circunstancias la destilación de los líquidos fermentados filtrados, ó la rectificación de las flemas, se efectúan en el aparato Bechoux, sin que los referidos líquidos ni sus vapores estén sometidos á la presión existente siempre en los actuales aparatos de caldera y de columna; presión que procede, tanto de la altura de la masa líquida contenida en la caldera, como por la tensión ejercida sobre el mismo líquido por el obstáculo que las porciones líquidas que se acumulan en los platillos de sus columnas de rectificación presentan al desprendimiento de los vapores alcohólicos, haciendo que estos aumenten de tensión.

Tal es el procedimiento de Bechoux, que por lo que se aparta de todas las modificaciones y reformas efectuadas en estos últimos años en la importante industria de destilación y rectificación de alcoholes, creemos ha de ser muy conveniente que llegue á conocimiento de nuestros lectores. Las razones en que se basa el nuevo procedimiento son buenas y muy fundadas. Falta ahora que venga la práctica á prestarles su sanción, sobre todo en la cuestión económica, esto es, indicando si las manipulaciones son más fáciles y menos costosas que por los procedimientos hoy en uso, ó si, por el contrario, para conseguir los resultados que se pretenden, es necesario invertir más atención y trabajo, más tiempo y más dinero, en cuyo caso el nuevo método, á pesar de sus ventajas no subsistiría.

Procuraremos tener al corriente á nuestros lectores de extremos tan importantes, pues estos son los que han de decidir ó no á formar opinión sobre el procedimiento Bechoux.

V. DE VERA Y LOPEZ.

FABRICACION DE ESTIÉRCOL
EN LAS GRANJAS Ó CASAS DE LABOR.

En una comunicación que ha dirigido M. Brame á la Academia de Ciencias de París, habla de un procedimiento para fabricar los estiércoles, evitando el desperdicio de azo y de las sales amoniacales en general, que describe así:

«Con arreglo á la cantidad de estiércol que quiera acumularse para las necesidades del cultivo, se abre en el piso de las cuadras un pozo de 0,60, 1,00 ó 1,10 de profundidad, y se tienden con argamasa las paredes, de manera que el foso quede impermeable ó estanco; en este estado se echa en el fondo una capa de tierra ligera bien seca, de 0,30 á 0,40 de espesor, y sobre ella otra capa de 0,06 á 0,08 de paja, de juntos ó desperdicios orgánicos de que siempre se dispone en una granja.

El ganado, cualquiera que sea, se coloca convenientemente para recoger fácilmente la orina, que filtra á través de la paja, cayendo sobre la capa de tierra que se va poniendo negra y se convierte en un excelente abono, quedando seca la paja al cabo de algun tiempo; de manera que en las cuadras ó establos no se percibe olor alguno. En caso de haber desprendimiento de las sales amoniacales, se nota en seguida con el amoniómetro, compuesto de amianto embebido en ácido acético cristalizante, encerrado en un frasco con tapon de esmeril. Se destapa el frasco y con una pequeña horquilla se lleva paja al sitio del desprendimiento, donde se produce un humo blanco, que desaparece en seguida. El amoniómetro conserva mucho tiempo su sensibilidad, pues dice M. Brame que el que emplea lleva ya cinco años de funcionar perfectamente.

En la colonia de Mettray se sigue hace 25 años este sistema de fabricación de estiércol con excelentes resultados, así en la calidad del estiércol obtenido como en la benéfica influencia que ejerce en la salud del ganado. No hay pérdida sensible de azo y el producto no contiene más humedad que la estrictamente necesaria.

La orina, al unirse con la capa de tierra del fondo del foso arrastra la materia orgánica, produciéndose en abundancia ácido fénico con el carbonato de amoniaco; que es la que dá á la tierra el color negro, característico de un buen abono.

Creemos de mucha utilidad el procedimiento de M. Brame, que recomendamos á nuestros agricultores, y que debería adoptarse también en los cuarteles de caballería y donde quiera que se reúna ganado de la clase que sea, con beneficio de éste, además de la utilidad que deja el producto obtenido.

MERCADOS DE VINOS

De varias comarcas de Aragón y Navarra especialmente, nos hablan de los serios temores que abrigan los propietarios sobre el éxito de la próxima brotación de la vid á consecuencia de los horribles hielos del mes último. La alarma es grande en muchos pueblos, pues los labradores más curiosos han examinado sus cepas, notando con el sentimiento que es fácil presumir que un sin número de yemas y no pocos sarmientos están completamente helados de invierno.

Los frios no hay duda han sido demasiado persistentes é intensos, y por esto no nos extrañaría que al llegar la primavera no dieran señales de vida los ojos ó yemas más atacados por la glacial temperatura; pero también es preciso convenir que es harto difícil en esta época poder apreciar ni aun aproximadamente siquiera la importancia y gravedad de tan raro contratiempo; así es que el propietario no debe perder la grata esperanza de que muchas de esas vides que tanto le inquietan hoy, ostenten pasados en otro mes exuberante vegetación y óptimo fruto.

Con motivo de las copiosas nevadas y de los fuertes hielos, los trabajos del viñedo se encuentran retrasados como pocas veces, y es necesario desplegar

grande actividad para recuperar el tiempo perdido.

En las Riojas han comenzado las labores, pero faltan brazos para remover los muchos miles de hectáreas que están dedicadas al cultivo del precioso arbusto, y si este se ha de trabajar con el esmero que se acostumbra, preciso será vayan á dicho país numerosas cuadrillas de otras provincias. Todos los años desde Febrero á fin de Junio, encuentran colocación en las Riojas muchos obreros procedentes de Sierra de Campos y de Galicia, y en el actual, por la causa ya indicada, podrán emplearse en la cava y bina de la vid de cuatro á cinco mil obreros, á más de los de la comarca.

Del negocio de vinos tenemos buenas noticias, por más que según irán observando nuestros lectores, no las hemos tenido malas en ninguna semana de esta felicísima campaña; pero como los caminos vuelven á estar transitables después de un mes largo de nieves y hielos, en el que fueron muy contados los que se arriesgaron á expedir ni una sola pipa, los comisionistas y casas exportadoras aprovechan los días remitiendo á su destino las fuertes partidas que ajustaron anteriormente, y preparándose con nuevos acopios para ulteriores envíos.

En Navarra, Aragón y La Mancha, sobre todo, en donde ocurre esto último, y los precios como consecuencia ó suben ó tienden á mejorar.

En las Riojas no se ha trabajado en grande escala, lo cual no dice nada en contra de la estimación que vienen disfrutando los vinos de aquellas comarcas, y buena rueba de ello es que las cotizaciones revelan cada semana mayor firmeza. Efecto de esto tal vez y de lo muy adelantadas que se hallan las ventas, es el escaso movimiento que advertimos.

En Cataluña se han animado algun tanto los embarques para América, debido á los mejores informes que van llegando de los mercados del nuevo mundo.

En Valencia y Murcia la demanda se ha reanimado y se presenta bastante poderosa para agotar las buenas existencias disponibles, que conforme hemos dicho son ya cortas por lo mucho que sobre ellas se trabajó en los dos primeros meses de la campaña y porque en no pocas bodegas las persistentes é inoportunas lluvias de Setiembre malograron la calidad.

En Andalucía las transacciones están animadas, especialmente en Bollidos, Almonte, Moguer, La Palma y demás pueblos del Condado de Niebla. En la comarca del Aljarafe también han cambiado de mano fuertes partidas y los embarques en la bahía de Cadiz ofrecen grandísimo interés.

Por último; en Castilla la Vieja el estado del mercado es muy diverso, lo cual se explica por la extensión y variedad de vinos que producen las provincias que constituyen dicho país.

Expuesta la situación general de las regiones vitícolas de la Península, vamos, sin más comentarios, á registrar las ventas de que nos dan cuenta nuestros activos corresponsales.

Aragón.—En Alparití se ajustó en el período que reseñamos una partida de las poquitas que restan sin enajenar, al precio de 35 pesetas el alquez de 119 litros.

En Valtorres se han cedido buenas cantidades á 30.

La bodega de Carenas, que por cierto venia estando encalmada, se ha reanimado recientemente, operándose sobre la base de 23 á 30 pesetas.

Borja ha realizado hasta la fecha la

mitad del caldo que elaboró en la pasada vendimia y los negociantes siguen haciendo una activa demanda; las primeras clases se detallan de 38 á 40 pesetas alque y los vinos de menos color de 31 á 34.

En Tarazona es grande la exportacion para varios pueblos de España y del extranjero, cotizándose á 10 y 10,50 rs. el decálitro.

En Magallon se ha pagado el vino seco á 36 pesetas alque, cuyo tipo acusa una mejora de 2 á 3 pesetas.

Después de haberse hecho en Jarque 500 alqueces á 26,50 y 27 pesetas, ha visitado esta bodega un comerciante que adquiere todo cuanto le ofrece los propietarios á los límites de 27 y 27,50.

Por el poco vino que queda en Cervera de la Cañada se pide á 35 pesetas.

De Ibdes sabemos que en los primeros dias de Diciembre contrató el Sr. Lloubex 500 alqueces á 25 pesetas, no haciéndose ya ventas hasta la semana pasada en que el Sr. Marco, de Calatayud, tomó 400 alqueces al mismo precio; pero el sábado llegó á Ibdes un representante de Lasserre y compró otros 500 alqueces á 25,50 y por fin al día siguiente un nuevo comisionista ha operado á 29, á cuyo precio se halla dispuesto á adquirir gruesas partidas. Lo malo es que ya los propietarios se resisten á ceder á menos de 30 pesetas.

En Barbastro están animadas las expediciones rigiendo los precios que á continuacion anotamos. Somontano de primera, de 52 á 53 pesetas el nietro de 160 litros; somontano de segunda, de 42 á 44 id.; Terreta de primera, de 40 á 42 pesetas el nietro de 200 litros; Terreta de segunda, de 34 á 35 id.

Angüés vende de 40 á 55 pesetas nietro de 160 litros y Siétamo no dá las buenas clases á menos de 55, 56 y 57.

Cataluña.—En Barcelona se han negociado varios cargamentos de cuantia con destino á la América del Sud, lo cual ha hecho que las clases preparadas para embarque hayan mejorado algo de precio. Los vinos tintos se pagan de 33 á 34 pesos la pipa para la Isla de Cuba, de 36 á 37 para el Río de la Plata y de 50 á 52 para el Brasil. Los vinos blancos son también solicitados y sus cotizaciones están firmes.

Por el puerto de Tarragona se han despachado las siguientes cantidades para los puntos que se expresan; 250 bocoyes por goleta francesa *M. L. Elisabet* y otros 139 bocoyes, una pipa y nueve cuartas por vapor francés *Numidie*, para la plaza de Cete; 50 pipas para Messina, por bergantin goleta italiana *Iba*; 167 bocoyes para Savona por bateo italiano *Mazza Rossina*; 70 pipas, 2 medias, 23 cuartas y 8 octavas por vapor *Lista* para Londres y escalas; y por último, 274 bocoyes, 7 medios y 29 cuartas por vapor *Bellver*; 300 bocoyes por vapor *Saint-Pierre* y otros 60 bocoyes y 22 pipas por vapor *Congo* para Marsella.

En Reus se pagan las primeras clases del Priorato de 44 á 45 pesetas la carga de 121 litros y las segundas de igual procedencia de 38 á 40. Los caldos de la comarca se consiguen de 30 á 35 pesetas.

Porrera ha dado salida á más de la mitad de su cosecha y la demanda sigue activa, fluctuando los precios entre 40 y 50 pesetas, según la calidad.

En Cervera (Lérida) se lamentan mucho de que el caldo se enturbia á los pocos dias de ser trasegado.

Valencia y Murcia.—En Benicarló (Castellon de la Plana) los vinos van mejorando y los negociantes son más activos, cotizándose el decálitro de 8 á 10 y hasta 12 rs. por las clases superiores.

En Aspe (Alicante) la extraccion es regular, rigiendo estos tipos: primeras clases, de 12 á 13 rs. el cántaro de 11 litros; inferiores, á 8.

En Elda como el rendimiento fué escaso, reina poco movimiento; los caldos más selectos se pagan á 12 rs. cántaro.

En Utiel (Valencia) se registra otra mejora de precios, habiéndose hecho transacciones á 16,50 y 17 rs. la arroba.

En cambio en Chelva se han ajustado 40 botas al bajo tipo de 5 rs. cántaro.

Sagunto vende el decálitro de vino busno de 11 á 13 rs.

En Mogente están encaimadas las transacciones por seguir interceptadas las vías férreas; así es que los precios revelan flojedad.

En Manises se nota animacion y el decálitro se cotiza de 9 á 10 rs.

En Concentaina la cosecha fué pobre en cantidad y de no tan buena clase como de ordinario; los vinos mejores se ceden á 10 y 10,50 rs. el cántaro de 11 litros.

En Chiva, Cheste y Llano de Cuarte se pagan las primeras clases de 9 á 10 reales decálitro.

En la plaza de Valencia se han contratado partidas de primera de 35 á 36 pesetas hectólitro; las de segunda valen de 28 á 30 idem y las bajas de 14 á 15. Las expediciones para el Río de la Plata tienden á animarse por las buenas noticias que se han recibido de aquel mercado.

De Casas-Ibañez (Albacete) exporta el comercio las cantidades que tiene acaparadas; es precio corriente el de 10 rs. la arroba.

En Navas de Jorguera los vinos de trullo están á 14 y los de tinaja ó más claros de 11 á 12, y tanto estos como aquellos son solicitados. En Enero se cerraron 5.000 arrobas.

Andalucía.—Por la bahía de Cádiz han salido recientemente los siguientes envases para los pueblos que se citan: 627 botas, 1 media, 1 cuarta, 1 octava y 66 cajas para Londres; 51 botas, 1 cuarta y 6 cajas para Liverpool; 300 botas, 1 cuarta y 17 cajas para el Havre; 191 botas y 12 cajas para Bristol; 32 bocoyes para Cete; 131 botas, 1 cuarta y 9 cajas para Plymouth; 33 botas, 1 media, 2 cuartas 13 octavas y 29 cajas para Marsella; 27 botas, 1 media y 1.488 botas para Manila; 1 bota y 1 media para Lisboa; 27 botas, 1 media y 1.120 cajas para la Habana; 3 botas y 5 cajas para Las Palmas; 29 botas 1 media, 3 cuartas, 10 octavas y 1 caja para Gibraltar; 19 botas y 1 cuarta para Jersey; 22 botas, 1 cuarta y 188 cajas para Colon; 7 botas, 3 cuartas y 12 cajas para Mayagüez; 20 cajas para Nuevitás, y finalmente, 3 barriles y 75 cajas para Puerto-Rico.

En el Condado de Niebla han dado bastante juego en el mes último los vinos blancos del año y añejos y los arropes y almibares. El precio más general para los primeros ha sido el de 10 rs. la arroba de 18 litros, excepto en Moguer que por su proximidad al muelle se han cotizado á 11 y 12 rs.

En el Aljarafe se detalla con animacion de 10 á 12.

En la plaza de Málaga no hay que registrar ningun cambio de importancia.

El miércoles próximo nos ocuparemos de los mercados de las dos Castillas, las Riojas y Navarra.—Z.

NOTICIAS

Es sabido que por los poros de la madera de los toneles donde se envasan las bebidas y líquidos alcohólicos, se evaporan y pierden cantidades de importancia que ocasionan pérdidas de consideracion, sobre todo en aquellos puntos donde, como en Jerez aconteció, se añejan los vinos. Estos perjuicios pueden evitarse, empleando el siguiente medio:

En litro y medio de agua hirviendo se ponen en maceracion 500 gramos de raspaduras de cuero y 33 gramos de ácido oxálico. Este líquido se introduce en el tonel, que se agita en varios sentidos para que bañe perfectamente todo su interior y quede la madera impregnada, dejándose después secar.

Con esta sencilla operacion, que es una especie de curtido, se produce una capa ó barniz impermeable é imputrescible de color pardo rojizo; que queda íntimamente adherida á la madera, que no se agrieta, ni levanta, ni comunica olor ni sabor alguno al líquido envasado.

En Calatayud, el ayuntamiento ha mandado cortar muchos de los árboles del paseo para proveer de leña á las familias jornaleras, y las hermanas de la caridad reparten cada dia mil raciones de rancho; los pobres pululan por las calles implorando auxilios.

Segun pronóstico del astrónomo aragonés Sr. Lapedra, el mes de Febrero entrará con vientos hasta el 7, cediendo éstos quedarán tres dias buenos con tem-

peratura muy suave entre el 12 y 16; durante la segunda quincena habrá borrascas con vientos huracanados, consecuencia de las lluvias y nieves en Galicia, Vizcaya, y parte del Norte de España, cuyas alternativas se señalarán desde el domingo de carnaval al primero de cuaresma.

De Puigcerdá escriben que sigue siendo extremadamente riguroso el tiempo en aquel país, donde no han cesado ni un solo dia las fuertísimas heladas, que van acabando con la pública salud y haciendo más desesperada la situacion de las clases jornaleras, que no encuentran donde ganar un pedazo de pan para alimentar el hambre que se va entrando ya por muchas puertas.

Durante la semana que terminó el 17 del actual, la exportacion de azúcar verificada por las aduanas de la isla de Cuba ascendió á la muy importante cifra de 7.255.238 kilogramos de azúcar seco y 398.564 kilogramos del húmedo.

Comparadas estas cifras con las de la semana anterior, dan un aumento de exportacion de aquel rico producto americano de 2.684.609 kilos de azúcar seco y 268.872 de azúcar húmedo.

Durante el año último han echado anclas en el puerto de Tarragona 1.396 embarcaciones de todas clases.

Wilson, Ambler y Marshall, de Sowerby Bridge (Inglaterra) han ideado un nuevo procedimiento para la extraccion del tanino ó ácido tánico, contenido en las agallas, corteza de roble, hojas de zumaque, etc. Toman, por ejemplo, 40 kilogramos de estas sustancias y las ponen en una vasija con 10 kilogramos de cloruro de sodio, añadiendo 280 litros de agua (es decir, siete litros de agua por cada kilogramo de materia). Se hace hervir, manteniendo la ebullicion durante 15 minutos y cuidando de agitar la mezcla. Después se decanta el líquido á otro recipiente y se le deja reposar; cuando se ha enfriado puede emplearse como mordiente.

Parece que este producto se conserva mucho más tiempo que el tanino que se obtiene por los procedimientos ordinarios.

De *La Lealtad*, de Valencia:

«El tiempo, á pesar de persistir en el buen cariz que presenta hace pocos dias, ofrece la particularidad de que á la caída de la tarde y por las mañanas está nebuloso y con tal humedad, que los labradores se quejan de los malos efectos de ésta, á pesar del sol espléndido y agradable que tenemos en el centro del dia.»

La pesca sacada en el puerto de Cudillero durante los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre últimos, ascendió á 192.805 kilogramos y 1.156.830 rs.

El medio más exacto de inferir la edad de las aves, consiste en examinar la mayor de las dos plumas delgadas, puntadas y muy duras que se encuentran en la terminacion de cada ala. A cada año de vida que cuente el animal, corresponde un pequeño surco ó cisura como hecha con una lima, en direccion trasversal y en la cara exterior de la pluma. A medida que el ave se va haciendo vieja, los surcos ó cisuras van siendo ménos marcados y más espaciados.

ADULTERACIONES DE LA SIDRA

La sidra está sujeta á distintos fraudes. Uno de ellos es la adición de agua, que

se reconoce por la debilidad alcohólica del líquido y por la disminucion de la cantidad de materias extractivas secas. Del mismo modo se reconoce la adición del alcohol que se suele mezclar para dar más fuerza á la sidra.

Una de las adulteraciones más comunes consiste en la mezcla de cal, creta, cenizas ó sosa. Para reconocerla se descolora el líquido con carbon animal; después se evapora hasta que adquiera la consistencia de extracto blando y se trata por el alcohol concentrado, que no disuelve más que los acetatos, después de lo cual se filtra la disolucion alcohólica, se evapora el producto de la filtracion y se obtienen por residuo los acetatos, cuya naturaleza se determina por medio de los reactivos. Este residuo disuelto en agua, da un precipitado blanco tratado con el oxalato de amoniaco respecto á la creta y á la cal; un precipitado del mismo color, con el biantimoniato de potasa respecto de la sosa, y un precipitado amarillo granugiento con el bicloruro de mercurio respecto de las cenizas.

Cuando con objeto de suavizar ó clarificar la sidra, se la mezcla litargirio ó acetato de plomo, entonces se produce un líquido esencialmente venenoso. Este fraude criminal se reconoce haciendo evaporar la sidra hasta la sequedad, incinerando después el extracto obtenido, y tratando las cenizas con el ácido nítrico, hecho lo cual se evapora la disolucion para desalojar el exceso de ácido. Se deslie en agua el producto de esta segunda evaporacion, se filtra y se somete el líquido á la accion de los reactivos. Si el líquido contiene plomo, da un precipitado blanco con el sulfato de sosa, amarillo con el yoduro de potasio ó el cromato de potasa, y negro con el hidrógeno sulfurado ó un sulfuro alcalino.

A veces adquiere la sidra propiedades tóxicas por haber sido preparada en vasijas de cobre. Bastan cuarenta minutos de contacto con el plomo para que arrastre partículas de este metal, aumentando rápidamente la proporcion de dicho cuerpo hasta producir verdadero veneno. Deben proibirse por lo tanto las vasijas de plomo en la preparacion de la sidra. Por iguales motivos deben desecharse también las de barro barnizado, zinc ó cobre.

Se preparan también sidras artificiales con manzanas machacadas ó secadas al horno, ó con otros frutos encabezados con jarabe de fécula, los cuales se aromatizan con canela. Se preparan otros con azúcar de fécula, cogullo, vinagre, etcétera. Se distinguen estas sidras de las naturales por la cantidad de alcohol y por el peso del extracto que se obtiene al evaporarlas al horno ó en una estufa, el cual es más grande que el residuo análogo de las preparadas por el procedimiento ordinario.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 31 de Enero.

Muy señor mio: Terminada la colecta y demás que se ha hecho á fin de allegar recursos para las desgracias de Andalucía, diré á Vd. señor director, que al fin se cogieron las mil y más pesetas calculadas en mi última, y cuya suma se halla á disposición de la autoridad para mandarla á Madrid.

Los profesores de primera enseñanza han cooperado eficazmente, poniéndose á la altura que su delicada mision requiere.

Algun tiempo hace, también dije que la carretera que de este pueblo conduce á Madrid, era una sanguijuela del Estado, por los muchos puentes de madera que tiene y las innumerables pesetas que continuamente se gastan en ellos, siendo lo peor estar cuasi siempre medio inútil

por tener que salir del camino á causa del arreglo de algún puente, etc.

Pues bien, hará unos tres años que quemaron el de un riachuelo próximo á Chapinería, y habiendo pasado por él hace unos días, he visto que se ha construido con toda solidez un hermoso puente de piedra, que salvo algún terremoto, durará por los siglos de los siglos, es decir, para siempre.

Así, pues, sería muy justo, muy equitativo y muy útil, que desaparecieran todos los puentes de madera y se hicieran de piedra, iguales ó parecidos al que en estos días se ha estrenado y puesto al servicio público; en ello ganaría el Estado, se haría una gran economía anual y la carretera quedaría bien para el servicio de los pueblos; llamo la atención de quien corresponda sobre asunto de tanto interés.

La venta de vino encalmada; está reducida al consumo ordinario, si bien han salido 500 arrobas para Ramales, ó sea para el Norte de España.

También hay un nuevo comerciante ó comisionista de vinos pidiendo muestras y viendo bodegas; pero hasta el día no sé de ajustes, es reservado.

Es la ocasión de hacer el gran negocio se siente la completa pérdida de los higos que hoy valdría de diez á doce mil duros; la pérdida del albillo, la falta de aceituna, y estando encima las labores del viñedo, hacen falta recursos y no hay más remedio que vender vino; y el primero que ajuste, sin duda, llevara pingüe ganancia.

Esto mismo decía hace un año, y el hábil D. Rafael Moya, encargado de la gran casa francesa Duderer, aprovechando la ocasión, ajustó muchos miles de arrobas, habiéndole producido muchos miles de pesetas; hoy lo ha tanteado, y sin duda espera que la situación apriete más, pero es fácil se engañe, vislumbrándose nuevos horizontes.

El precio, de 13 á 14 rs. los 16,13 litros y su calidad ya es conocida en toda España y Francia; su graduación 16° Salleron, cuyo color admira á cuantos lo ven y agrada á cuantos lo prueban, respondiendo de su completa pureza en lo que está bajo nuestro poder; después el que lo lleve que responda.

El trigo pudiera decirse que á nada, porque no se vende; no parece sino que no se come pan; al fin su precio 35 reales fanega y algún pueblo inmediato á 33 y deseando vender; la cebada á 19 y 20; el centeno de 22 á 24 según calidad.

El aceite añejo á 40 rs.; nuevo, aún no se vende, y garbanzos y algarrobas no se han presentado en el mercado estos días.

El tiempo templado y nebuloso, los campos amortecidos de los hielos, aunque algunos árboles van dando señales de vida, y alegrando el alma al anunciar la primavera.—R. M.

ARANDA DE DUERO (Burgos) 29 de Enero.

Las nieves abundantes que hemos tenido fuertemente heladas, han cedido á una temperatura deliciosa, y un viento bonancible que hoy sopla, concluirá de saturar los campos poniéndolos en disposición de terminar la sementera que falta y empezar las labores del viñedo.

Los precios de los cereales siguen poco más ó menos como los anteriores; únicamente la avena subió en el mercado de ayer á 17 rs. la fanega, y la cebada, á 22.

El vino aquí tiene poca salida aún; lo que sale obtiene el precio de 14 á 14 1/2 reales cántara de 16,04 litros; en los pueblos se vende en Fuentelcesped, á 10 rs.; en Quintana, á 10 1/2; en Sotillo, á 12 1/2; en San Martín, á 11 1/4; en Santa Cruz, á 9; en Vadocondes, á 10.—J. F. de Q.

CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza) 30 de Enero.

Muy pocas noticias puedo darle ya de esta campaña sobre el negocio de vinos, pues según le dije antes, casi todo el caldo elaborado en la última vendimia ha pasado á poder de los comisionistas. Nuestros vinos son tan buenos que la mayor parte de la cosecha se realizó en los lagares.

Algunos cosecheros que no vendieron entonces les hacen la oferta de 35 pesetas por alcaz de 119 litros, pero ni aun á este precio quieren desprenderse de sus existencias por esperar sacar todavía mayor partido andando el tiempo.

Hemos tenido cubiertas de nieve las viñas durante un mes, en cuyo tiempo

han caído fuertes hielos, bajando de un modo horrible la temperatura; así es que no se ha podido hacer nada ni apenas salir de casa. Los más ancianos no han conocido un invierno tan crudo como el presente.

Por fortuna la tierra se ve ya libre de nieve y hielos y ha podido comenzar las plantaciones con buena sazón. La humedad es grande en los campos, por lo que es de esperar buen año, siempre que las plantas no se hayan resentido de tan intensos y repetidos hielos.—P. A.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 1.º de Febrero.

Al mercado celebrado hoy en esta plaza se han presentado á la venta 1.500 fanegas de trigo blanco, 800 de clase corriente y 300 de rojo, las cuales se han pagado sobre wagon de 36 3/8 á 36 5/8 y 36 reales las 94 libras. De trigo manchado han entrado 400 fanegas, habiéndose cotizado de 33 3/4 á 34 idem.

Por partidas se ofrece á 37 rs. sobre wagon, pero los compradores no pasan de 36,50.

Para los demás granos rigen estos precios: centeno, á 21 rs. las 92 libras; cebada, de 20 á 20,25 id. la fanega; algarrobas, á 22,50.

El mercado muy firme. Tenemos temporal de lluvias y el estado del campo es bueno.—A. C.

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad-Real) 31 de Enero.

Los precios de los cereales no han tenido alteración que merezca registrarse; siguen, pues, cotizándose el trigo, centeno, cebada, etc., como le indiqué en mi anterior correspondencia.

En cambio los precios del vino han variado en sentido favorable para los propietarios; efecto de haberse ajustado varias bodegas, cuyo caldo se exportará después. Para Sevilla se han hecho algunas partidas. Con todo esto el vino tinto está á 15 rs. la arroba y el blanco se mide á 11.—M. R. G.

CASTRO DEL RIO (Córdoba) 31 de Enero.

Nos domina un tiempo muy crudo, que viene sucediéndose desde la nevada que tan copiosa fué en esta localidad el día 9 del presente; así es que las labores del campo están paralizadas, como la recolección de la aceituna, que todavía no ha terminado. Dicho fruto, con los fuertes vientos que reinan y las lluvias que unas á otras se suceden, se perderá mucho al sepultarse en la tierra por el desprendimiento.

El aceite se cotiza de 27 á 28 rs. arroba, habiéndose hecho hoy para Málaga 1.000 arrobas á 27 y 1/2 rs. sobre molino.

De cereales como en mi anterior le decía, reducidas las ventas al consumo local, rigen los siguientes precios: trigo, de 34 á 35 rs. fanega; cebada, á 17; habas, á 25.—C. B.

BARBASTRO (Huesca) 31 de Enero.

La cosecha de vino fué en este término bastante mediana; solo se recolectaron seis mil nietros de vino de 160 litros cada uno.

En cambio la exportación de dicho caldo es considerable, y de seguro llenará los deseos hasta de los más exigentes. Las clases del Somontano de primera, se pagan de 52 á 53 pesetas nietro de 160 litros; y las de segunda, de 40 á 42; las de Terreta, de 40 á 42 y 34 á 35 pesetas respectivamente por nietro de 200 litros.

La cosecha de aceite es todavía peor que la de vino, detallándose en los molinos á 40 rs. arroba; el reposado está de 42,50 á 43.

Sin embargo de las nevadas y los fuertes frios, los sembrados ofrecen buen aspecto. Ciertamente que el tiempo ha mejorado.

En granos, poquísimo movimiento; así es que las clases superiores de trigo se logran á 33 pesetas cahiz, la cebada de 19 á 20, y la avena de 13 á 14.

Las harinas se cotizan de primera clase, á 32 pesetas los 100 kilogramos con envase; de segunda, á 18; de tercera, á 25.

Los despojos muy solicitados, y como consecuencia escasean; la cabezuela, se detalla á 12 pesetas los 62 1/2 kilogramos sin envase; el menudillo, á 8 pesetas el cahiz; salvado y tástara, á 5.—R. N.

TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 31 de Enero.

Tenemos el gusto de participar á usted los precios corrientes que hoy tienen en esta plaza los siguientes artículos:

Trigo en alhóndiga, de 32 á 35 reales la fanega; cebada id., 18 á 19; garbanzos id., de 19 á 24 rs. la arroba, según clase y tamaño; trigo en trojes, de 36 á 38 rs. la fanega; cebada en id., á 19 1/2 y centeno, 22 rs. fanega; castañas secas, a 17 y 18 rs. la arroba; aceite añejo, de 48 á 49 rs. cántara; id. nuevo, de 44 á 45.

El aguardiente de 16 á 17 grados se vende á 28 y 30 rs. cántara, y el de 25 grados, de 46 hasta 54 rs.

Ha empezado hace algunos días la recolección de aceituna dando un resultado poco favorable para los cosecheros á causa de los grandes hielos que por aquí se han experimentado, é igualmente pasa á los campos, pues los grandes frios que han sufrido hace que estén raquíticos los sembrados.—J. L. y Compañía.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 1.º de Febrero.

Como hace bastante tiempo que no le he enviado noticias de este pueblo, empezaré por manifestarle que aunque fué escasa la cosecha de trigo, es muy bajo el precio. La de vino ha sido también menor en este año, pues solo se han cogido 70.000 cántaros mientras que el pasado fueron unos 130.000, habiendo sucedido lo mismo en los pueblos limítrofes, que son Dueñas, Tariego, Ontoria, Valoria, Cubillas, Población, y muchos de la ribera de Roa y Aranda. Respecto del temporal, solo le diré que desde el año 1836 no hemos conocido otro tan fuerte ni más hieló, habiéndose helado el vino y los huevos; así hemos estado desde el 25 de Diciembre hasta el 20 de Enero; después vino la blandura y ahora por fin llueve con bastante fuerza, tanto que el Pisuerga que pasa por Tariego ha crecido cinco metros.

Los precios del mercado son: para el vino 12 rs. cántara de 16,75 litros, llevándose poco con los de Rivera tanto en precio como en clase; hasta la fecha habrán salido de este pueblo unos 25.000 cántaros; el principal comprador por aquí es un comerciante ó comisionista francés residente en Dueñas, que entre lo comprado por aquí y en la Rivera, ascenderá á 12.000 cántaros. El trigo ha subido un real en esta quincena, cotizándose hoy de 32 á 33 rs. fanega el superior; centeno, á 22; cebada, á 19; avena, á 14.

El salvado ha llegado á estar más caro que el trigo por no haber podido salir el ganado, no solo por la nieve sino por los lobos.—E. R. C.

TOLEDO 2 de Febrero.

Conforme con lo que me dice empezaré á dar á Vd. noticias de esta localidad. Por hoy me limitaré á detallarle los precios de los artículos siguientes: trigo, de 38 á 40 rs. la fanega; cebada, de 18 á 18,50; algarrobas, de 24 á 24,50; lentejas, de 11 á 12 rs. arroba.—R. A.

OSORNO (Palencia) 23 de Enero.

Llevamos un magnífico temporal muy benigno y con algunas aunque pequeñas lluvias que después de la abundante nieve que ha caído ha puesto las tierras en excelentes condiciones, no solo para que nazca el sembrado á lo que faltaba humedad sino que también para concluir de sembrar lo que faltaba.

Como los labradores aprovechan estas circunstancias para practicar las labores del campo de suyo atrasadas, y como por otra parte los precios de los cereales no satisfacen á los labradores, los mercados se ven poco concurridos siendo cortas las entradas.

Tampoco durante la semana en partidas ha habido grande animación; solo se ofrecen 1.000 fanegas á 34 rs., pero que no pagan más que á 33 1/2 sin efectuarse venta; además han pasado de mano 472 fanegas á 33 1/4.

Hé aquí los precios de hoy: Trigo, de 32,50 á 33 rs. fanega; idem blanquillo, á 33; idem rojo, á 32,50; centeno, á 22; cebada, á 20; yeros, á 28; lentejas, á 40; alubias, á 120; avena, á 14; garbanzos superiores, á 140; idem regulares, á 100; idem medianos, á 80; muelas, á 50; guisantes, á 40.

Harinas de primera, á 13 reales arroba; id. de segunda, á 12; id. de tercera, á 10; salvado de primera, á 18 reales fanega; id. de segunda, á 14; id. de terce-

ra, á 9; id. cascarrilla, á 7; echaduras, á 12. Patatas, á 3 rs. arroba.—X.

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

SECCION ESPECIAL DE PUBLICIDAD

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

De España:

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

Gachon-Delouze: El Grao (Valencia).

Bayron Freres: Tarragona.

Ruiz de Velasco y Compañía: Casas en Haro y Bilbao, y en París, 42, Avenue Daumesnil.

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

De Francia:

Thomas Julliard: Meze y Cote (Herauld).

PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES Y GUAR-
DIENTES.

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

Manuel Saenz de Zaitiqui: Cuzcarrilla (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 Casalarreina y Labatida (Rioja).

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

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

A LOS COLONIZADORES

832 HECTAREAS DE TERRENO EN VENDITA.—Se vende la finca denominada San Martín 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 solo 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 espasiosos corrales; y de un llamado Comunerio, 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 PEÑEZ, en Agoncillo, provincia de Logroño.

EXPOSICION INTERNACIONAL

DE Amberes (Bélgica).

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

COMERCIO DE VINOS

CONSIGNACIONES-TRANSITO

D. ENRIQUE NICOLAS

CORREDOR 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 permores y datos se pidan.

AVISO A LOS COSECHEROS

Y ESPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes vacíos de Espíritus de Berlin, 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, Zarrabon, Casalarreina, Cuzcarrilla, Herramelluri, Leiva, Ollauri, Nájera, Bedarín, Nalda, Albeida, Meroda, Rincon de Soto, Viana, Sansol, Lodosa, Azagra, Lerin, Carcar, Larraga y Fitero.

Especialidad en abono de viñas.

Para más detalles pidans: á la fábrica prospectos.

