

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIO 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 suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.
 Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Sábado 13 de Mayo de 1882.

NUM. 453.

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 52 á 58			
Vitoria	50	55		
Laguardia	60	62	36	
ALBACETE	60	62	38	
Villargordo	56	60		
AVILA			31	
Arévalo	60	66	44	
Flores	52	53	30	
BARCELONA	80	90		
BURGOS	56	62		
Lerma	50	55	36	
Pampliega	51	55	32	
Castrogeriz	51	53		
Melg. de Fernamental	52	55	34	
Briviesca	60	65	40	
Aranda	58	60	36	
CADIZ				
Jerez	66	72		
CIUDAD-REAL	60	62	40	
Valdepeñas	60	62		
Manzanares	54	57		
Herencia	56	58	50	
Santa Cruz de Mudela	56	58		
Alcázar de San Juan	59	60		
Daimiel	52	56	44	
Moral de Calatrava	57			
Criptana	63	65	35	
Tomelloso	57	59	33	
CUENCA				
Rubielos				
Tarancon	53	55	35	
HUELVA	62	66		
Paterna del Campo				
Almonte	72	75		
San Juan del Puerto				
Escacena del Campo				
Palos de la Frontera	70			
HUESCA				
Barbastro	200	208		
Olvena	190	208		
LEON	56	59	36	
Valencia de San Juan	57	60	36	
La Bañeza	56	60	37	
LOGROÑO	65	67		
Nájera	62	64		
Tudelilla	64			
Autol	65	66	42	
Haró	56	59	34	
Fuenmayor	60	62		
Navarrete	92	64		
Calahorra				
Quel	70	44		
MALAGA	60	70		
MURCIA	64	66		
Jumilla	60	61		
Yecla	65			
NAVARRA				
Pamplona	30	31		
Lumbier	30	31		
Allo	32			
S. Martin de Uax	32			
Estella	35	36		
Puente la Reina	33	34	20	
Viana	33	34		
Cintruénigo	30			
Olite	30	30	50	
Tafalla	30			
Lerin	32	33		
Artajona	32			
Ciranquí	30	32		

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA	58	60		30
Osorno	60		35	40
Carrion de los Condes	56	59		33
Cevico	60			34
Fromista	54	55		
Herrera	57	60	28	30
Villada	55	57	30	32
SALAMANCA	58	60	30	27
Ledesma	58	59	32	29
Cantalapiedra	59	60	34	40
Peñaranda de B.	56	57	34	42
Alba de Tormes	58	60	36	41
SEVILLA	60	72		35
TOLEDO	62	66		40
Talavera	64	66		40
Noblejas	64			32
Quintanar	57	66	42	44
TERUEL	148	200	96	120
Alcañiz	180			64
VALLADOLID	60	61		66
Rioseco	59	60		40
Rueda	56	59		48
Tordesillas	59			33
La Seca	56			43
Medina	60	61		43
La Nava	60	61		40
Tudela	54	58		35
Pozaldez				42
Peñafiel	60		34	27
Valoria la Buena	60			28
Villalon	60			28
VALENCIA	61	66		15
Requena	61			
ZAMORA	60	62	32	40
Fermoselle	53	57		44
Corrales				43
Toro	60	60	41	44
Benavente				43
Fuentesauco	58	60	32	43
ZARAGOZA	126	224		124
Longares	200			
La Almunia				
Ricla				
Calatayud	160	190	128	132
Borja	184	200		104

CORRECCION DE LOS VINOS REPUNTADOS.

Hemos visto de qué manera debía procederse en la práctica para corregir los vinos repuntados, recomendando la neutralización del ácido acético con el carbonato ó el tartrato neutro potásico, sales fáciles de adquirir en cualquier droguería, é indicado la necesidad de regenerar el alcohol que se transforma en vinagre, y la de conservar el vino después en buenas vasijas herméticamente cerradas hasta el momento de su venta, que debe ser lo antes posible. Pues bien: todavía podemos asegurar mejor aún su conservación, saturándole de ácido carbónico; y dicho se está que entonces ofrecerá ese sabor picante característico del mencionado gas.

Cuando nos decidamos á efectuar dicha saturación, en vez de bicarbonato potásico como agente neutralizador, preferimos el bicarbonato de la propia base, el cual no tan sólo es siempre mucho más puro, si que también al ser atacado por los ácidos de vino enfermo, desprenderá mayor cantidad de ácido carbónico, que disolviéndose en el vino podrá contribuir á su mejor conservación.

Peró de todos modos, el empleo del bicarbonato no exime al cosechero de

la necesidad de saturar el vino con el mencionado gas carbónico, siempre y cuando haya de diferirse su venta, pues dicho gas no tan solo impide la absorción del oxígeno del aire, causa eficiente del acedo y de todas las dolencias de tan preciados caldos, si que también ejerce una influencia conservadora de las más enérgicas.

Nada tan fácil como obtener el ácido carbónico puro y saturar con él un vino ácido después de corregida su avinagración. Para ello dispondremos tres toneles de plomo tapando las aberturas de sus vientres con buenos tapones de madera que ajusten de un modo perfecto, á fin de evitar por ellas todo escape de gas.

En la cara ó fondo superior del primer tonel se practicarán tres agujeros, uno central con diámetro suficiente para poder introducir por él fragmentos de mármol ó de creta, y otros dos más pequeños cerca de los bordes ó duelas en los lados opuestos. El uno de estos recibirá un tubo cilindrico de plomo, que, ajustando bien, penetre hasta dos ó tres centímetros del fondo y que termine por arriba en forma de embudo: al otro se adopta un segundo tubo doblado en dos ángulos rectos, el cual arranca solo de la parte superior, viniendo á enchufar en otra abertura analoga practicada en el segundo to-

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida, el robo (28-13 litros) para Navarra; el cahiz (179-36 litros) para Aragón; la cuartera (70-34 litros) para Cataluña é Islas Baleares; y la fanega (55-50 litros) para las demás comarcas.

nel, donde penetra hasta cerca del fondo. Claro es que este tonel se coloca también de pie al lado del primero, vertiendo dentro agua hasta un tercio de su cubida. De la tapa superior de este segundo tonel, que llamaremos primer lavador, arranca otro tubo de desprendimiento, dos veces encorvado en ángulo recto, cuyo extremo libre se enchufa de nuevo en el fondo superior de un tercer tonel, descendiendo hasta cerca del fondo inferior. En el superior de este segundo lavador, que debe llenarse con fragmentos de creta, y arrancando de su superficie, se adapta una cánula, á la que se une un tubo de cautchout vulcanizado, suficiente mente largo para su alcance hasta la pipa donde está el vino corregido, por la abertura de la cual se introduce hasta que toque el fondo y pueda así borbotar en el seno del caldo el ácido carbónico que el mencionado tubo conduce.

Dispuesto así este sencillo aparato, se introducen pedazos de mármol ó de creta por la abertura central del primer tonel, donde ha de producirse el gas carbónico, tapándose en seguida herméticamente. Entonces se vierte por el embudo del tubo de plomo de este tonel, y por tiempo y fracciones, ácido clorohídrico—espíritu de sal—que reaccionando sobre la creta, producirá un desprendimiento de gas carbónico que escapará por el otro tubo doblado, entrando en el segundo tonel, donde sufrirá el primer lavado con agua, despojándose de parte de las impurezas. De aquí entra en el tercero lleno de fragmentos de creta donde terminará su total purificación. En realidad podría suprimirse ese tercer tonel, poniendo en el segundo, no agua pura, sino una disolución de carbonato sódico, pues entonces las pequeñas porciones de gas clorohídrico arrastradas quedarían retenidas por dicho carbonato, que pasaría á cloruro, desprendiendo su ácido carbónico, el cual se uniría al producido por la creta.

El gas así depurado marchará por el tubo de cautchout, que se mantiene sumergido en el vino durante el tiempo necesario, hasta lograr su completa saturación. Conseguida ésta, y sin agitar el tonel, se cierra herméticamente con un buen tapon de roble, poniendo la abertura de costado á fin de que el vino bañe este tapon y no se afoje ni pueda, por tanto, penetrar el aire atmosférico.

De todos modos, volvemos á repetir lo que aconsejamos en nuestro anterior artículo, á saber: que todo vino repuntado, aun cuando se le corrija con el mayor esmero, siempre revelará la dolencia sufrida, quedando expuesto á adquirirla de nuevo al menor descuido. Sin embargo, como quiera que es grandísimo en nuestro país el número de hectolitros de vino que por mil causas se repunta, y muchas las recetas absurdas ó nocivas aconsejadas para corregir en lo posible esta enfermedad, para contenerla hasta el momento de la venta del vino, hemos juzgado de interés el exponer el único medio racional de corregir semejante dolencia.

Si como parece ser el ácido salicílico añadido en dosis pequesimas á los vinos (un miligramo por litro) fuera inocente para la salud del consumidor, según afirman muchos escritores, y nosotros nos inclinamos á creer, recomendaríamos tratar los callos repuntados y corregidos con dicho cuerpo en la mencionada dosis; pero como quiera que este punto no está aun bien esclarecido, no nos atrevemos á dar semejante consejo, por más que nos conste que son muchos los vificultores extranjeros que le usan para asegurar la conservación de sus vinos.

Dos palabras y terminamos. El distinguido enólogo Faure, há tiempo que recomendó el uso de la caseína de la leche en la corrección del avinagramiento de los vinos, fundado en la propiedad que dicha sustancia posee

de absorber y precipitar el ácido acético, formando un compuesto insoluble, que al propio tiempo depura y clarifica el vino; pero la experiencia demuestra que la eliminación del ácido acético por la caseína nunca es completa, y que los caldos así corregidos quedan después más propensos á continuar la marcha de la enfermedad.

Circula en el comercio inglés una sustancia denominada *pasta emántica*, que sus expendedores recomiendan para desacidificar y clarificar los vinos tintos repuntados. La mencionada pasta parece ser un compuesto de bitartrato potásico, tartrato cálcico, carbonato potásico, sal marina y materia colorante de la uva. Su composición, pues, nos revela que puede emplearse impunemente, y que corregirá sin duda la acidez; pero siempre será preciso hacer ensayos previos sobre la dosis que hay que emplear en cada caso; y esto, unido á su elevado coste y á la dificultad de poderla adquirir en España, hacen su empleo difícil, por no decir imposible.

DIEGO PEQUEÑO.

HISTORIA DEL PAN.

Esta clase de alimento hecho con harina de cereales es de muy antiguo uso. Los israelitas comían pan con levadura, reservándose el *ácimo* para las ofrendas y solemnidades. Dicese que aun hoy hacen los beduinos tortas ó pan sin levadura, que cuecen en el rescoldo, entre capas de estiércol seco. Nuestros pastores las hacen también muy buenas por el mismo procedimiento, si bien el combustible que emplean es la leña de los montes y no el excremento seco de que echan mano aquellos rudos habitantes de África.

Los egipcios, y lo mismo hacen los tahoneros ingleses, amasaban pan con los piés.

Chug-Noug, sucesor de Fohl, pasa por ser el primero que enseñó el arte de amasar con harina de trigo y vino de arroz, 1998 años antes de Jesucristo.

Aun cuando en los tiempos de Plinio se hacía pan de diferentes clases de granos, el más aceptado y el que más se solicitaba era el de trigo, siendo el italiano el que se consideraba de primera clase, después el de Boecia y en tercer lugar el de Sicilia, cuya calidad era el verdadero granero de Roma.

El peso del pan que se consideraba bien hecho excedía por lo menos en un tercio al de la harina en él empleada, proporción que todavía se tiene por la más aceptable. Rohier en su *Rechenmeister* establece las proporciones siguientes: de cada 100 libras de harina, 156 de masa y 153 libras y 11 y media onzas de pan.

«En las Galias y en España, dice Plinio, donde se saca bebida por medio de la inmersión del grano en agua, recogen la costra que se forma sobre el grano así fermentado, y la emplean como levadura, á lo cual debe atribuirse la mayor blancura del pan que allí se hace.» La levadura que usaban los romanos se hacía del mijo fermentado en zumo de uvas. Dicese que la de esta clase se podía conservar un año entero. También empleaban salvado de trigo puesto durante tres días en zumo de uvas, y secado después al sol.

De esta masa se hacen unas pequeñas pastas, las cuales se batían en agua caliente con harina de flor y después se mezclaba con toda la masa. La indicada clase de levadura se hacía durante la vendimia, pero había otra obtenida de la cebada y agua, que se preparaba en cualquier época del año. Se hacían con ella pedazos de dos libras, que se amasaban hasta que adquirían un color moreno rojizo, hecho lo cual, se colocaban en vasijas, donde se sumergía en agua, cuando se empleaba para hacer el pan.

Para obtener levadura de uso inmediato, se amasaba un poco de harina sin sal, se ponía á hervir y después se

dejaba hasta que se volvía agria. También se hacía pan con la levadura resultando de un poco de masa reservada del último amasijo, medio empleado por los hebreos y que todavía está en uso en muchos pueblos de España. En los distritos marítimos la harina se mezclaba con agua del mar por economizar la sal.

Esta preparación de algunas clases de harinas, el salvado, segun dice Plinio, se separaba por medio de trituración del grano hecha en morteros, en los cuales se colocaban pedazos de ladrillo y arena. Algunos malos traductores de los escritos de aquel naturalista le han hecho decir, que el grano se molía á la vez que los pedazos de ladrillo y la arena, mezclándose estas sustancias con la harina, error crasísimo que merece citarse por la enormidad del dilate que en él se ha consignado. Lo que parece cierto es que para dar blancura al pan se mezclaba á la masa cierta cantidad de cal de la montaña ó cerro de Lencorgeum, no lejos de Nápoles. De esta adulteración, todavía podrían enseñar algo los tahoneros españoles á los de la antigua Roma.

La manufactura del pan fué ocupación exclusiva de las mujeres, hasta 500 años después de la fundación de Roma, en que ya se establecieron varios tahoneros. El pan se comía algo húmedo, y se amasaba también con jugo de uva, manteca, huevos y leche, así como se untaba á veces con miel. El pan remojado con vinagre, era ración que se administraba á los soldados.

En Inglaterra el pan con levadura se introdujo en 1634. La elaboración con maquinaria comenzó en 1858 y la insuflación con ácido carbónico, por saturación de este gas con el agua, en 1859.

EXPOSICION DE BURDEOS.

Está próximo á terminarse el edificio que la Sociedad Filomática construye en la grande explanada de Quinconcas, y en donde Francia ya á presentar al mundo sus producciones vinícolas y la fuerza de su imaginación para fabricar lo que sus viñas, en general, no le producen.

El edificio para la Exposición es magnífico, construido sobre una superficie de 12.000 metros cuadrados y con una elevación de 18. Su estilo es variado, y en él se ven columnas, estilo jónico y corintio en el gran pórtico, galerías romanas coronando sus cuatro costados, escudo de armas de los diferentes departamentos que expondrán, etc., etc.

Burdeos ha desplegado en este palacio un lujo digno de lo que ya á contener y representar. ¡Cuántas ilusiones y cuántos desengaños va á encerrar ese grandioso monumento! Francia presentará en él cuanto de esquisito y superior tiene en sus vinos y en sus mil otras producciones. Francia no abandonará á su suerte á Burdeos, hoy que sabe que su vida peligró, con la disminución del producto de sus viñas, elemento principal del comercio del departamento de la Gironda.

Francia conoce bien sus intereses, y sabe que la Exposición de este año es para Burdeos una cuestión importante; así es que se prepara grandiosamente, como en todas sus obras, á presentar en esta lo que su suelo y su talento produce, y para que nada falte al brillo de este certamen, el presidente de la República, segun se nos asegura, vendrá á honrarla con su presencia.

Italia, Portugal y España, con sus vinos, van á disputar, no lo dudamos, la vida real y positiva de Burdeos, haciendo conocer, la una sus productos verdaderos y los ficticios, las otras sus producciones naturales sin adelantos, sin composición y sin mezclas.

Muchas son ya las peticiones que le han sido dirigidas á la Sociedad Filomática, que, como saben todos, es la

encargada de los trabajos de designación de sitios y alquiler de localidades para los expositores.

La dicha Sociedad sabemos ha designado ya de una manera equitativa el lugar donde cada país y cada expositor debe presentar sus productos.

Esta misma sociedad, que sin duda influirá en el nombramiento del jurado clasificador, está compuesta de los hombres más dignos y competentes de la escogida sociedad de Burdeos. Segun se dice por personas autorizadas, el jurado clasificador debiera componerse, *por partes iguales*, de todas las naciones expositoras.

NOTICIAS.

Los precios de los aceites de Valencia tienden á declinar en los mercados franceses, habiéndose vendido á 108 francos los 100 kilogramos, cuyo tipo más origina pérdidas que ganancias á los tenedores; así es que se han suspendido las expediciones de dicha grasa para la vecina república. En cambio aumentan los pedidos de diferentes provincias de España.

Las existencias de aceites de Tortosa abundan en Valencia, cotizándose entre 36 y 37 reales los 10 kilogramos.

Las procedencias de Andalucía escasean, á pesar de lo cual los precios no exceden de 34 á 35.

En Cabra (Córdoba) se han colocado algunas partidas á 34:50 reales las 25 libras castellanas; la demanda es menor que la oferta.

En los mercados de la provincia de Jaén se advierte mayor animación.

La cosecha se presenta bien en toda la region andaluza.

Los negocios de vinos parece que tienden á reanimarse en los mercados de las Riojas, que tan encalmados se han visto en los meses anteriores; á las ventas que registramos el miércoles último tenemos hoy que agregar algunas operaciones de cierta importancia realizadas estos días en Autol, Navarrete y algunos pueblos del partido de Najera. El movimiento que se inicia es de presumir continúa acentuándose, pues los precios que rigen en las bodegas de las Riojas son muy arreglados.

No son favorables las noticias que se reciben sobre la marcha de la cosecha de seda, que si bien ha perdido mucho de su antigua importancia, todavía representa una riqueza para algunas zonas de Levante. Las continuas variaciones atmosféricas, y las frecuentes lluvias que sostienen en el ambiente una humedad muy perjudicial al insecto, han obrado fatalmente sobre ellos, de manera que en muchas crias, al despertar del cuarto sueño, que es uno de los periodos más críticos de su vida, se presentan débiles y se pierden en gran número, haciendo temer un resultado poco satisfactorio al subir á las hojas.

Consecuencia natural de ello es que la hoja de morera, que hubiese escaseado mucho si hubiera seguido bien la cosecha, ha bajado de precio, desde 9 y 10 rs. á que se pagaba, á 5 y 6 que ahora obtiene.

Segue el movimiento de alza en los precios de los granos, consiguiendo los trigos y las cebadas un favor no visto hace largo tiempo.

La situación de los sembrados de Castilla la Vieja, ha mejorado algo á causa de las últimas lluvias.

Sobre el negocio de la naranja dice lo siguiente *El Eco del Júcar*, de Alcira:

«En los mercados naranjeros de Inglaterra continúa la baja de precios que se inició durante la última semana, principalmente debida al mal estado en que han llegado algunos cargos. Como es consiguiente, ha disminuído la confección de cajas y solicitud

para la compra de naranja, que con aquel destino vale de 7 á 7 1/2 rs. arroba en el árbol, y para el interior desde 6 á 7 rs.

Hé aquí el consejo que da á los pescadores valencianos un periódico madrileño:

«Los perjuicios que sufren los pescadores de la costa de Valencia por la desaparición de las sardinas, que, como es sabido, sirven de cebo ó carnada para otras pesquerías, pueden tener fácil remedio, si imitamos el procedimiento que por semejantes motivos emplean los pescadores de las costas de Normandía.

Consiste en adquirir en Escocia, Noruega, etc., los desperdicios de la pesca del bacalao, arenques y demas, que tienen hoy ya cierto valor comercial. Transportados á Francia, se derraman diaria y paulatinamente por las diferentes pesquerías, y al día inmediato á cada derrama, la abundancia de peces es tan considerable, que retribuye con exceso el coste de esa carnada especial.

Creemos hacer un bien á los pescadores valencianos y de otras provincias de España, señalándoles ese procedimiento.»

Vemos en la revista inglesa *The Wine Trade Review*, que las cuestiones del tratado franco-español han paralizado las negociaciones entre España é Inglaterra. Según un corresponsal de la revista mencionada, el gobierno español trata, ó trataba de negociar, bajo la base de que, con el derecho de un schilling por gallon que exigen las aduanas inglesas entraren todos los vinos españoles que marquen menos de 36° Sikes. La revista inglesa dice que la mayor parte de los vinos españoles que van á Inglaterra, tienen una fuerza alcohólica comprendida entre 30 y 36° Sikes, lo mismo las clases añejas que las nuevas; de forma que, según esta cláusula, la mayor parte de los vinos andaluces entrarían por dicha tarifa; la misma revista continúa diciendo que semejante acuerdo colocaría á España en situación más equitativa para poder competir con Francia en el mercado inglés; pero como quiere que en compensación habría que hacer algunas concesiones á Inglaterra que facilitarían la introducción de algunas manufacturas inglesas en España, es muy probable que el Gobierno español se mire mucho antes de hacer nada en este sentido, y más teniendo en cuenta las dificultades con que ha luchado el tratado con Francia por la misma razón. *The Wine Trade Review* se lamenta, sin embargo, de que por unas ó por otras causas, se vaya retrasando indefinidamente la celebración de un tratado que facilite la entrada en Inglaterra de los excelentes vinos españoles.

Los viñedos de nuestra nación van librando muy bien de los hielos de primavera, pues hasta la fecha ninguno de nuestros numerosos corresponsales se ha visto en el triste caso de anunciarnos el más ligero daño causado por el funesto accidente atmosférico.

En las demás naciones vitícolas no han ocurrido tampoco más contratiempos que los de Francia é Italia que reseñamos oportunamente.

Pudiendo ya darse por terminado el periodo de las heladas tardías, lo que ahora principia á preocupar á los cosecheros es la delicada fase de la florecencia de la vid, para cuyo buen éxito es menester disfrutar de días apacibles, nada lluviosos y sin vientos fuertes.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ALMONTE (Huelva) 5 de Mayo 1882.

La situación de esta localidad y pueblos inmediatos ha ofrecido poco á la exportación. La cosecha de vinos fué casi nula y lo poco

que se hizo á precios elevadísimos, no se ha podido realizar ni á precios bajos. Las ventas detalladas al consumo de otras localidades de esta provincia y de Sevilla, han sido cortas.

En cereales todos estos pueblos han estado sujetos á la importación de trigos, harinas y cuantos granos se han necesitado para el consumo de personas y animales, pues nuestras cosechas no daban para abastecernos dos meses.

En aceites, aunque cuenta esta localidad con más de 120.000 olivos, desde la cosecha el aceite que se consume se recibe de otros puntos.

Esto es el estado de todos estos pueblos del Condado de Niebla y de toda la provincia.

Mucho, muchísimo tenemos que agradecer á la respetable casa de los Sres. Penillos de Bolludos del Condado, que disponiendo de un capital inmenso y contando con un personal activo, mandó comisionados á Extremadura, Murcia y otros puntos, y ha establecido grandes depósitos de harinas, arroz, trigos, cebadas y habas en Bolludos, la Palma, Escuna y San Juan del Puerto, y esto ha hecho que los precios no se eleven, y si estén en relación con los de los puntos productores.

Llevamos casi vencido el año; pero ¿qué nos espera? una ruina mayor que no sabemos cómo podrá salvarse. La pertinaz sequía ha hecho perderse todas nuestras sementeras.

No se coge grano ni paja. Se nos ha presentado buen esquilmo en las viñas, y una plaga de pulgón y lagarta espantosa, nos hace dudar si nos la dejará llegar á buen fin, sin embargo de los cuantiosos sacrificios que se hacen para extinguirla.

Los olivos presentan un buen aspecto y si llega á asegurarse esta cosecha, es la única esperanza que tenemos para este año.

La situación de las provincias andaluzas es muy grave, gravísima; tenemos á la vista la miseria, el hambre. El Gobierno deberá ocuparse de estas provincias, descendiendo á los pueblos, donde las circunstancias son más aflictivas que en las capitales, y no se cuentan con recursos como se cuenta en los grandes centros.

Hoy se detallan trigos de 72 á 75 reales fanega, habas á 60, cebada á 40 y avena á 30.

Los blancos vinos del año anterior, de 16 á 18 rs. la arroba y el de color á 24, al detall; pues partidas de importancia no se venden.

Quiera Dios que en otra pueda d r mejores noticias.—X.

MENDIGORRIA (Navarra) 6 de Mayo.

La extracción de vinos en esta localidad puede decirse que sigue con bastante regularidad, pues á pesar de haberse cerrado las principales bodegas, y de estar los viñedos en un estado tan deplorable, pues todavía están por brotar muchas cepas y aun viñas enteras, raro es el día que no se cargan algunos carros todos con destino á la provincia de Guipúzcoa.

Los precios fluctúan entre 11'50 y 13 reales el cántaro de 11'77 litros. También en una bodega ha llegado á pagarse á 14 rs.

Respecto á los sembrados prescindo de hacerle ninguna relación; solamente le diré que como en este término no hay ningún canal de riego, y por otra parte, hace 14 meses que no ha caído una gota de agua, la siega podemos darla por terminada, pues no se espera recoger un grano de ninguna semilla.

El ganado vacuno, como nada encuentra que comer en los prados ni en los montes, está á punto de espirar; pero las caballerías de labor, que son muchas y muy buenas y que tanta falta nos hacen, las estamos manteniendo á toda costa con la esperanza de que podremos coger en la siega del año 1883.

Es triste el cuadro que esto presenta, pues las labores del campo se han concluido y los jornaleros se encuentran por las calles sin ninguna ocupación; hasta en las viñas no sale la multitud de plantas que otros años, y que tantos jornaleros se empleaban en arrancarlas.—S. G. de V.

ARANDA DE DUBRO (Burgos) 7 de Mayo.

Algo más animado estuvo el mercado celebrado ayer, pero esto mismo parece indicar la falta de existencias de cereales que se nota en todo este país; pueblo hay que tan solo cuenta con 200 fanegas de trigo para vivir hasta la próxima recolección, advirtiéndose que otros años en la misma época solía tener 4.000 ó más fanegas; esto explica perfectamente el aumento de precios que se observa en los ce-

reales, aumento que ha de ir más allá, aun cuando los campos se encuentren en tan buen estado como en general sucede en esta localidad y en sus contornos.

El tiempo se presenta variable, habiendo caído alguna cantidad de agua que ha venido á refrescar los sembrados que más necesitaban la humedad; el aspecto de la atmósfera parece indicar que no nos ha de faltar tan precioso elemento.

Hé aquí los precios que corren en este mercado: trigo de 58 á 60 reales la fanega, con mucha demanda y poca oferta; centeno á 36; cebada á 38; avena á 24; harina de primera clase á 22 reales; de segunda á 21 y de tercera á 19; garbanzos de 110 á 120, y los guisantes á 36 reales.

El vino nuevo á 14 reales el cántaro; el vinagre á 12; el aguardiente de 17° en adelante á real el grado.

En vinos no se hace ninguna operación; es negocio que está tan parado, que ni aun del vino nuevo apenas se despacha de vez en cuando alguna cuba; del viejo nadie se acuerda.

ARÉVALO (Avila) 9 de Mayo.

Afortunadamente hemos logrado calmar la triste inquietud que sufríamos por el porvenir de la cosecha próxima de cereales. En los últimos días ha llovido con bastante abundancia, y los sembrados mejoran de una manera visible. El tiempo continúa propicio á sostener estas gratas esperanzas.

Los precios de los cereales siguen siendo altos, y conservando la tendencia firme. Al mercado de hoy solo han entrado unas 300 fanegas de trigo que se han pagado desde 60 hasta 66 reales, siendo el precio para las clases corrientes el de 61'50.—F. G. F.

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 11 de Mayo.

Obsérvase en esta localidad alguna calma en la venta de vinos, sin que sepan la causa á que obedece esta paralización, pues todavía tenemos de venta buenas partidas de calidad muy superior.

Yo creo que podrían hacerse grandes compras de vinos secos y de buen color á 28 pesetas; de secos también, pero de poco color, á 19 ó 20 - de dulces de 20 á 24.

El viñedo en la actualidad promete algo para la próxima cosecha, pues ha sido regado el campo en su mayor parte con una lluvia benéfica, de la que las cepas se han alimentado, adquiriendo un desarrollo altamente favorable para dar su fruto, y que antes no tenían por la pertinaz sequía que hemos sufrido en todo el invierno.—F. P. B.

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 5 de Mayo.

La escasez de movimiento en este mercado y esperando á que cambiasse el triste aspecto que ofrecían nuestros campos, ha sido la causa del largo silencio que he guardado para con su apreciable periódico.

La brotación de la vid se efectúa hasta ahora paulatinamente y según los viticultores con poca fuerza, lo que se atribuye á la gran sequía que todas las plantas han sufrido, y al temporal tan frío que en esta primavera ha dominado, por lo cual suponen que la próxima cosecha de uvas, aunque no sufra ningún contratiempo, será muy escasa.

La de cereales sucederá lo mismo, pues aunque los sembrados estaban buenos y lozanos, los fuertes vientos y falta de lluvias los han perjudicado hasta el extremo que muchos de aquellos no producirán la simiente que se ha empleado.

Paralizadas las operaciones en caldos; en granos no hay entradas, haciéndose únicamente alguna que otra partida de la última cosecha, cuyas clases en general son de excelentes condiciones.

El vino tinto se paga de 14 á 15 rs.; el clarete de 12 á 12'50 y el blanco de 11 á 11'50.—D. B.

PARIS 9 de Mayo de 1882.

Muy señor mío: Bajo la denominación de «Exportación de vinos á Francia», la CRÓNICA del 6 del corriente publica un artículo algo triste si lo que V. presenta como una generalidad fuese verdad. En Francia como en España no faltan por desgracia las «Baldomerías», pero podemos decir con cierto orgullo que en general nuestro comercio obra de buena fé, buscando conseguir beneficios y sobre todo resguardar los intereses que se le confia.

El cuadro presentado por la CRÓNICA á sus lectores, tiene otro punto de vista que V. no indica y es necesario enseñarlo para que se comprenda que todos los engaños no son la especialidad de los comisionistas, y si algunas veces son engañados los españoles en Francia, también lo son los franceses en España.

Nos ha sucedido recibir ofertas de mandarnos vinos en consignación en París, al recibir las muestras hemos autorizado girar contra remesa del talon á 8 días vista, una cantidad de 20 pesetas por cada hectólitro facturado.

Llegan los vinos y la misma diferencia existía entre ellos y la muestra que entre un buen vino de Cariena y un clarete de Alava de 3.ª clase.

¿Quién engañaba? La casa de París había pagado el giro, los portes, los derechos y el vino recibido había pagado de 8 á 9 rs. cántara. La pérdida para la casa fué de más de 7.000 pesetas. Cree V. que con tales negocios no podrían cerrar luego sus puertas los comisionistas?

Dejo estas observaciones á su imparcialidad y me repito de V.

Suyo atento y S. S. Q. S. M. B.—Eugerbaud y compañía.

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

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

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

CASA H. KEHRIG. BURDEOS, FRANCIA. 45—CALLE NOTRE-DAME—45.

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

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

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

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

Alimento completo muy agradable para los Niños, Convalecientes, Personas debiles e inapetentes, etc. CHOCOLATE PEPTONA CATILLON. Carne asimilable y Fosfato de Cal. Las PASTILLAS para la merienda, el paseo, etc. Las TABLILLAS para el desayuno con agua ó leche. SE ENCUENTRA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE VINO, JARABE, SOLUCION Y POLVOR. PARIS, 4, r. Fontaine-St-Jacques, y en todas las Farmacias.—MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878. En Madrid, Melchor Garcia, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES PURGANTES ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS. De acción 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. Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

ENGERBAUD Y COMPAÑIA. Comision.—Consignacion.—Agencia para la venta de los vinos. Adelantos sobre mercancías. Realización inmediata y al contado, 9, rue des Pyramides, Paris. IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.

EL AGUA SUEZ DOLOR DE MUELAS

Vacuna de la boca, suprime instantáneamente y para siempre los dolores de muelas.

Y por consiguiente, la Aurificación y la Extracción.—El análisis ha probado que esta agua no contiene *ácido* alguno, ni ninguna substancia tóxica, metálica ó narcótica. El Agua de Suez, hilo verde, empleada como dentífico diario, es la *única y sola* que ha resuelto el doble problema de la supresión de la odontalgia y de la conservación de la dentadura.—La *Opiala amarillada de Suez*, asegura su blancura sin ningún peligro.—El *Vinagrillo táctico de Suez*, para el tocador, destruye la causa principal del *Cáncer en la mujer*; pero, es preciso tener mucho cuidado en no usarlo como dentífico, — porque todo ácido corrompe el aliento, y pone amarillos los dientes que acaban por desesmalzarse y caerse.—Dirigirse á M. SUEZ, 10, rue Ampère, París.

En Madrid, Sres. R. J. Chavari, almacén de drogas, 66, calle de Atocha (plaza de Anton Martín).—J. Martín Arceño, farmaceutico, botica de la Reina Madre, 13, calle Mayor.—En Barcelona, A. Casanovas y compañía.

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 portó, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes:

Por quintales (de 46 kilos desde un día á diez) 10 Reales y 10 céntimos.

Por partidas de 10 quintales á 50 á 100 8

Por partidas desde 50 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 portó, á 2 reales uno.

Se admiten los sacos que se devolvían parte pagado, quince días después de la expedición si no están deteriorados, y se abona su valor.

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

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

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES

Curra infaliblemente 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.—Corretas, 39, principal.—Madrid.

CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINE

Garrotillo Dipteria

Curacion inmediata y segura

165, rue Saint-Antoine, PARIS

DOLOR DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica; é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orice*, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el primer 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 capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orice en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es 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.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pasadicos del Estómago y Afeciones generales de las Vías Digestivas.

Curacion cierta tomando después de cada comida 1/2 ó 1 cucharilla de esta bebida.

ELIXIR á la PAPAINE TROUETTE PERRET

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET 165, rue Saint-Antoine

Depósito en todas las Farmacias

DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS americanas, francesas, inglesas, alemanas y de Bélgica

AGUSTIN EYRIES

A cargo de Recoletos, núm. 6.—VALLADOLID.

Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay de 3.000 y 3.500 reales las primeras y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA, premia en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.

Bombas Noel para trasiego de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, inclusa la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.

Hay además otras clases superiores y especiales para los usos de los pozos artesianos.

Atados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, inclusa la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880; 350 medallas.

Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.

Fierros y vasos de Mesot y compañía, queifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así como los del vino, conservando a este, todas las buenas cualidades de su naturaleza original.

Molinos para aceite.

Molinos para trigo y cebada por abalorio ó vapor, y otros para moler café, azúcar, etc.

Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras ó desgranadoras.

Avantadoras y cribadoras de cereales, etc., para casa y panera, desde 320 reales en adelante.

Tijeras de podar de todos tamaños desde 4 hasta 60 rs.

Máquinas de vapor.

Básculas pesas y medidas construidas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasión.

Atmósfera Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar.

Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida y no estuviere en este depósito.

ANTI-IDIUM A. Lannabras, Juanelo, I, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el día contra el *ididium* de la vida.

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

El paquete de 250 gramos, 1 peseta 75 céntimos.

1 kilogramo, 2 pesetas 50 céntimos.

DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.

Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.

Burgos.—D. Federico Carranza, id.

Taragona.—Pedro Besses, id.

Lérida.—Domingo Sala, drogueria.

Valladolid.—Vinda de Ponce, platería.

Tafalla.—D. Mauricio Torreilla, farmacia.

Córdoba.—D. Rafael Montion, id.

San Clemente (Cuenca).—D. A. Villoca, Torrecilla, agente.

Se remiten prospectos gratis á los que los piden.

Plasencia.—D. Francisco Ruiz de la Hermosa.

MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA

CALLE DE LA PRINCESA 55 BARCELONA.

Agentes unicos 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 Ferte para molinos harineros.

ULTIMAS NOVIDADES

Album de santos, 6 reales.—Con este curioso Album se hace salir en la pared, en el suelo, en las guinas, etc., á todas las horas de la noche, figuras de hombres y de animales, á la distancia y del tamaño que se desea. Va la explicacion. La segunda parte vale 5 reales.

Libros de magia, 8 reales.—Es lo mejor que se ha publicado en su clase dentro y fuera de España. Dos libros, 8 reales.

RETRATOS DE MODA

Veinticinco retratos, 5 pesetas.—Los señores que envíen su retrato en fotografia, recibirán, además de dicho retrato, 25 de una perfeccion completa.

Papel eléctrico, 4 reales.—Con este notabilísimo invento se pueden producir en el acto y sin ningún otro aparato los principales fenómenos eléctricos que van detallados en la explicacion que se acompaña.

Verdadera retrato de Nuestro Señor Jesucristo, 5 reales.—Copia exactísima del que envió al Senado Romano Publio Lentulus, que conocia al Redentor. Va con el retrato la comunicacion que se conserva en Roma.

Los señores que quieran alguno de los objetos citados, pueden pedirlo al señor director de las oficinas de publicidad, calle de Tallers, núm. 2, Barcelona, acompañando en sellos de franqueo el importe de lo que se pida, que se envía siempre á vuelta de correo.

HORTALIZAS Y FORRAJES

DON DIEGO NAVARRO Y SOLER

Cuatro tomos con 404 grabados, obra premiada por la Sociedad Central de Horticultura. Se vende á 4 pesetas en la libreria de D. Cecilio Gasca, plaza de La Seo, Zaragoza, ó en casa del autor, Desengaño, 22, principal derecha, Madrid, porte franco.

PAPEL RIGOLLOT

MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPIEMOS

ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS

LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA Y LA MARINA REAL INGLESA

Solo deben admitirse como VERDADERO.

Se vende en todas las Farmacias.

PAPEL RIGOLLOT

Las hojas que llevan estampada al través esta firma en ENCARNADO

DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS