

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES REALES

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 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 8 de Julio de 1882.

NÚM. 471.

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	á	á	á
Vitoria.	» 50 55			
Laguardia.	» 58 60		32 34	
ALBACETE.	» 62 66	40 44	34 36	25 26
Casas de Ibañez.	» 56 58		36	
AVILA.	» 62	39		
Arévalo.	» 56 62	32	28 38	
Flores.	» 50 60		38 40	
BARCELONA.	» 86 90			
BURGOS.	» 52 53	36	30	17
Medina de Pomar.	» 54 57	40	34	
Briviesca.	» 58 62	39 40	32 33	
Lerma.	» 50 54		36 38	24 26
Melg. de Fernamental	» 57 58	30	29 30	
Roa.	» 52 54	34	42	28
Pampliega.	» 51 54	36	25 27	18 19
La Orra.	» 50 58	34	36	24
CADIZ.				
Jerez.	» 72 74		34	
CIUDAD-REAL.	» 60	40	30	
Valdepeñas.	» 56 60		28 32	
Manzanares.	» 60		30 34	20 24
Herencia.	» 60		34	
Santa Cruz de Mudela	» 64		30	
Alcázar de San Juan.	» 64 67		30	
Tomelloso.	» 60 64			
Moral de Calatrava.	» 63		42	
Criptana.	» 60		29 30	
Quintanar.	» 57 65	43 44	35 36	
CORDOBA.	» 65 76		32 36	
CUENCA.				
Tarancon.	» 53 55	35 40	26 27	
HUELVA.	» 62 66		34 37	
Paterna del Campo.				
Almonte.			28 30	
San Juan del Puerto.				
Escacena del Campo.	» 68 70		26 27	
Palos de la Frontera.	» 70			
HUESCA.				
Barbastro.	» 200 208		108 112	
Olvena.	» 190 208		80 92	
LEON.	» 54 58	36 39	27 30	
Valencia de San Juan	» 54 59	36 38	32 33	
Villamañán.	» 61 67	36 39	30 37	
LOGROÑO.	» 65 67		36	25
Nájera.	» 62 64		38 41	
Tudelilla.	» 64			
Autol.	» 66 68			
Haro.	» 58 60	39 40	33 38	28 29
Fuenmayor.	» 66 70		38 40	
Navarrete.	» 62 64			
Arnedo.	» 64 70		40	
Quel.	» 67			
MALAGA.	» 61 63			
MURCIA.	» 64 66		26 28	18 19
Lorca.	» 58 65		25 26	
Yecla.	» 65		28 30	
NAVARRA.				
Pamplona.	» 31 32*25		15*25 16	
Fitero.	» 32		17	
Estella.	» 34		19 20	
S. Martín de Unx	» 34		19	15
Berbinzana.	» 32		19	
Puente la Reina	» 34		19	17
Viana.	» 34		20	16
Cintruénigo.	» 30 32		18 19	
Corella.	» 30 31			
Tafalla.	» 32		19	16
Olite.	» 32 34		16 17	
Cárcar.	» 32		18	
Artajona.	» 36			
Cirauqui.	» 30 32			

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA.	» 57 58		35 36	
Becerril.	» 52 60			
Carrion de los Condes.				
Dueñas.	» 57		30	
Osorno.	» 57 58	30	30	
Baltanas.	» 56 58	31	28	
Cevico.	» 55 58	29	29	
SALAMANCA.	» 58		35	
Ciudad Rodrigo.	» 59 64	38 39	36 37	
Cantalapiedra.	» 57 58	30	28	
Peñaranda de B.	» 56 57	30	30	
Alba de Tormes.	» 57 60	34 35	35 36	
SEVILLA.	» 66 78		33 38	
TOLEDO.	» 62 66			
Orgaz.	» 66 68			
Noblejas.	» 66 70		34 36	
Illescas.	» 72		38	
TERUEL.	» 148 200	96 120	100	72
Alcañiz.	» 180		64 66	40
VALLADOLID.	» 55 56*50		27*25 34	
Rioseco.	» 55 56			
Rueda.	» 61 62		44	
Tordesillas.	» 60		35	
La Seca.	» 60		48	
Medina.	» 58 59		29 30	
La Nava.	» 56 58	32	27 30	
Alaejos.	» 57 60	34	36	
Tudela.	» 60 61	35	34 35	
Peñafiel.	» 58	31	36	
Valoria la Buena.	» 56 58			
Villalon.	» 58		37	
VALENCIA.	» 65 70*50		27 28	
Requena.	» 58 59		37	22
ZAMORA.	» 53 55	33 34	37 38	
Fermoselle.	» 60	44	42	
Corrales.	» 55 57	32	34	
Toro.	» 58 60	38 40	36 38	
Montbuey.	» 57 60	39	37*50	
Fuentesauco.	» 56 57	32	36	
ZARAGOZA.	» 144 224	132 136	116	
Lampiaque.	» 182 200			
La Almunia.				
Carenas.	» 190 200		96 100	
Calatayud.	» 160 190	128 132	96	
Ateca.	» 192			

LA VIDA DEL VINO.

¿El vino es un ser viviente? Esta pregunta, á primera vista parece muy extraña, y sin embargo, tiene su razon de ser, puesto que varios hombres de talento la contestan afirmativamente. El eminente químico Pasteur, en su notable obra *Estudios sobre el vino*, hace constar la antigüedad de esta creencia en los términos siguientes: «Yo creo que en todos los países y en todas las épocas del mundo, segun lo prueban las tradiciones recogidas por los autores latinos, los viticultores han establecido una relacion entre la vida del vino y la de la vid. »El vino es, pues, un ser viviente como la planta que lo produce.» A pesar del respeto debido á la autoridad científica del Sr. Pasteur, cuesta mucho trabajo participar de su creencia por las siguientes razones: La vida compone la muerte, es decir, la cesacion de la vida, produce por el contrario, la descomposicion de lo que ha sido formado bajo la accion vital; cuando la uva ha llegado á su completa madurez, concluye su composicion; no puede descomponerse insensiblemente, y por lo tanto, ha cesado de vivir. En aquel momento se la coge á fin de extraer por medio de la pisa y del prensado el liquido que con-

tiene, y al cual se ha dado el nombre de mosto de vino, mosto que se descompone más ó ménos rápidamente segun su composicion y segun la influencia más ó ménos activa del aire, de la luz y del calor. Sabido es que despues de haber fermentado, recibe el nombre de vino. El vino, por su parte, no es menos inmutable. Aunque se ponga en lo posible al abrigo del aire, del calor y de la luz, tres agentes activos de descomposicion, experimenta, sin embargo, los efectos de acciones químicas internas que producen cambios lentos y progresivos de descomposicion. Cuando ésta llega á cierto punto, que es cuando se llamaba *vino hecho*, es agradable al paladar, al olfato y á la vista. Antes era verde, áspero, duro, ó muy azucarado y se llamaba vino *jóver* ó *vino nuevo*. Si el vino no se bebe en el momento de hacerse, el trabajo de descomposicion continúa siempre, pasa de la edad viril y se convierte en añejo. Los verdaderos inteligentes le prefieren á esta edad. Si se demora el momento de dar al vino añejo el destino á que se le dedicaba, llega á la decrepitud y luego á su entera descomposicion. Entonces concluye de restituir á la atmósfera todos los gases que habian servido para

(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 Baleares y la fanega (55*50 litros) para las demás comarcas.

su formacion. Ya no es más que agua conteniendo sales minerales absorbidas del suelo por la planta para formar su fruto, y el vino retrocede á su punto de partida, es decir, al agua, á las sales minerales y á los gases atmosféricos. Segun lo que acabamos de exponer, las calificaciones de *jóven viril* ó *hecho añejo*, etc., que se dan al vino, no prueban de ningun modo que sea viviente.

¿Puede admitirse que el vino viva porque se ponga en movimiento al llegar ciertas épocas del año, como por ejemplo, en el momento de la florescencia de la vid?

De ningun modo, puesto que el movimiento no pertenece exclusivamente al orden vital; de la misma manera que no hay organizacion, ni vida, sin movimientos moleculares y anatómicos, no hay tampoco descomposicion ni desorganizacion posible sin esos movimientos que hemos indicado. Como el movimiento no es prueba de la vida, sería interesante saber sobre qué se basa la opinion para sostener que el vino es un ser viviente.

Desde los tiempos más remotos, los viñadores han comprobado que los vinos comienzan á trabajar en ciertas épocas del año, atribuyendo este hecho á variaciones de temperatura. Monsiur Pasteur es del mismo dictámen, pero se ha abstenido de explicar por qué los cambios de temperatura ponen los vinos en movimiento.

En este punto hay un vacío que vamos á tratar de llenar.

El vino es un líquido que contiene en suspension una cantidad enorme de sustancias flotantes, de naturaleza orgánica, de composicion, de forma y de volumen muy variado, y de una pequeñez indefinida.

Estas sustancias materiales tienen un poder de contraccion y de dilatacion más grande que el del líquido alcohólico en que se encuentran; cuando hace frío se contraen, y adquiriendo mayor densidad con relacion á su volumen, descienden más ó ménos lentamente en el líquido, que se va aclarando cada vez más. Transcurrido un espacio de tiempo, á veces bastante largo, la mayor parte de estas sustancias se depositan ó reúnen en el fondo del envase, y el vino queda limpio y transparente. Pero si se eleva su temperatura, estas materias infinitesimales se dilatan insensiblemente, se hacen por lo tanto, más ligeras que el vino, y abandonando el fondo donde estaban, suben á la superficie y turban el líquido de nuevo.

Los múltiples movimientos que entonces se perciben parecen producidos por seres vivientes que se agitan y viajan en todos sentidos.

A estas sustancias orgánicas, tomadas por parásitas se les ha dado el nombre científico de *microbos*, y sería de desear que el célebre químico, de no aceptar estas explicaciones, expusiese los motivos en que su opinion se fundamenta.

CRÓNICA DE LA FILOXERA.

Las últimas noticias llegadas de Málaga sobre la plaga que destruye sus ricos viñedos son muy desconsoladoras, pues pasan ya de 30.000 las hectáreas invadidas.

En una hacienda de Iznate, que el año 1880 produjo 11.000 arrobas de pasa, este año apenas dará 1.000 arrobas, y para el año próximo difícilmente quedarán más que algunos manchones de cepas enfermas. Dicha finca estaba valorada en tres millones de reales, y producía, cuando estaba sana, unas 20.000 arrobas de fruto de primera clase.

Tampoco son halagüeñas las noticias que del Ampurdan llegan referentes á la misma plaga; dicen que si las pérdidas de los viñedos en el año pasado figuraban por un 10 por 100, en este año serán de un 50 por lo menos. De manera que se supone que dentro de dos años quedará por completo per-

didada la cosecha de vino en todos los partidos de Figueras, Gerona y La Bisbal.

Mad. Gallini, de Lyon, ha publicado un impreso explicando el medio seguro y eficaz de acabar con la filoxera.

El citado medio, que realmente es bien sencillo, consiste en aplicar á las cepas enfermas (después de preparadas separando los troncos, limpiando y refrescando las raíces y abriendo orificios *ad hoc*) unos baños de agua insecticida.

Esta agua es facilísima de preparar. Colócase agua en una vasija y un cangrejo por cada litro de aquella; se tapa la vasija con un lienzo y se deja al sol durante diez días. El líquido infecto que resulta destruye la filoxera, así como toda clase de insectos, segun terminantemente afirma Mad. Gallini.

Ha empezado á llegar á Madrid el material que se destina á las tres estaciones antifiloxéricas que, por acuerdo del Ministerio de Fomento, han de montarse. Dicho material ha sido adquirido en Paris por el ingeniero agrónomo don José Robles. Vienen también 30.000 kilogramos de sulfuro de carbono, para distribuirlo entre las localidades enclavadas en las comarcas filoxeradas y zonas inmediatas, aparte del que se deposite en las estaciones antifiloxéricas. Dicho sulfuro de carbono procede de Cete.

Conforme en otra ocasion anunciamos, dichas estaciones se establecerán en Figueras, Pamplona y probablemente en Málaga; pues aunque se anuncian otros puntos, como Zamora y Logroño, no es presumible que el señor ministro de Fomento consienta el llevar la filoxera á puntos que no están invadidos por la terrible plaga.

El Sr. Arderius, comisionado del ayuntamiento de Figueras, ha puesto en concimiento de sus representados el acuerdo, que ha sido recibido en Figueras con la satisfaccion consiguiente, si bien ahora lo que desean es que el acuerdo se realice prontamente, y que la estacion se monte y funcione sobre la marcha, pues las circunstancias en el Ampurdan son cada vez más apremiantes.

Por otra parte, la infeccion en el Ampurdan va en aumento. El Sr. Rubio ha vuelto á encargarse de los trabajos antifiloxéricos, por la dimision que ha hecho de este cargo el señor Bona.

En Málaga están completamente paralizados los trabajos.

En las comarcas de Francia ya anunciamos el otro día que el microscópico parásito sigue invadiendo nuevos viñedos, mermando cada año más la produccion, sin que hasta la fecha hayan dado resultado satisfactorio los numerosos insecticidas y procedimientos que se vienen empleando para contener la marcha triunfante de la filoxera.

De la *Feville Vinicole de la Gironde*, acreditado periódico de Burdeos, extractamos las siguientes noticias sobre tan grave problema.

Los remedios se aplican en escala muy pequeña, pues á esta fecha no hay vino.

8.195 hectáreas sometidas al tratamiento por submersion.

15.933 al del sulfuro de carbono; y 2.809 al del sulfo-carbonato de potasa.

Las vides americanas, acerca de las cuales tanto ruido meten los interesados en vender sarmientos, no han sido plantadas sino en una superficie de 8.904 hectáreas. Y no es extraño, cuando se reflexiona que la mayor parte de esas especies producen vino de inferior calidad, que están invariablemente sujetas á la filoxera, y que tienen otros enemigos, entre los cuales una avispa que se come todas las hojas del *jacquez*.

Todo esto, aparte de que muchos temen que el cultivo de dichas vides en Europa las haga perder la virtud que poseen de ser indemnias á la filoxera.

Por de pronto de Italia ya nos han comunicado la alarmante noticia de

que los viveros nacionales de vides americanas han sido hallados infectos de filoxera, por lo que el Gobierno de aquella península habia ordenado la destruccion de tales plantas con objeto de evitar la difusion del insecto.

De lo expuesto resulta que ninguno de los medios que hasta el día aconsejan la ciencia y la practica pueden tranquilizar al pobre viticultor que teme perder de un momento á otro su más preciada riqueza.

NOTICIAS

En América, donde se procura sacar provecho de todo, se está ahora estudiando el modo de utilizar el fruto defectuoso y el exceso de la cosecha de las naranjas, haciendo vino, y ya, segun parece, se han obtenido resultados interesantes.

Edriu Preiss escribe al periódico *Semi-Tropic California* describiendo los experimentos para hacer vino con las naranjas silvestres de la Florida, vino sin rival para medicina, y que se vende á los ocho meses de su fermentacion, á tres pesos el galon, ó sea dos pesetas el cuartillo.

Las naranjas deben estar muy maduras y sin corteza, cortadas por medio trasversalmente y se esprimen en un tubo. La prensa debe ser tan compacta que no permita á los granos infiltrarse en el mosto. Se echan dos libras de azúcar blanca por cada galon de jugo de naranja amarga ó una libra por la misma medida de líquido de naranja dulce, y un cuarto de agua á cada galon de esta mistura. Es necesario que la fermentacion se haga en recipiente cerrado. El vino que resulta es de color de ámbar y tiene el gusto del vino de Rhin con el aroma de la naranja. De la corteza puede extraerse vinagre.

Las transacciones de vinos continúan haciéndose con bastante actividad en los mercados franceses, habiéndose trocado en una gran firmeza la flojedad que hasta no ha mucho venia dominando en las cotizaciones.

La cosecha distará de ser lo que prometieron los viñedos al brotar, efecto segun hemos indicado de lo muy contrariada que se vé la florescencia.

De *El Diario de Huesca*:

«Es abundante en los pueblos de la comarca bilbiliana, la cosecha de fruta; ya se han cerrado con los comisionistas algunos contratos, si bien muchos otros se detienen en la esperanza de lograr á más acomodados precios la exquisita mercancía.»

Precios corrientes durante la última semana en el mercado de frutas y hortalizas de Gandía:

Habichuelas tiernas: A 1'50 pesetas los 12'50 kilogramos.

Cebollas: A 0'25 pesetas los 12'50 kilos.

Manzanas: A 1 pesetas los 12'50 kilogramos.

Melones: Ya se han llevado algunas pequeñas partidas á 4'50 pesetas la docena.

Patatas: De 1 á 0'75 pesetas los 12'50 kilos.

Picantes: De 6 á 5 pesetas los 12'50 kilos.

Pimientos verdes: De 4 á 3'50 pesetas los 12'50 kilos.

Tomates: De 0'50 á 0'25 pesetas los 12'50 kilogramos.

Ventas efectuadas en el mismo periodo:

66.250 kig. (5.300 arb.) Hab. tiern.

74.400 » (6.200 ») Cebollas.

52.500 » (4.200 ») Manzanas.

62.500 » (5.000 ») Patatas.

1.500 » (120 ») Picantes.

46.250 » (3.700 ») Pims. ver.

193.700 » (15.500 ») Tomates.

Y se han exportado desde el día 24 al 30 de Junio las siguientes cantidades de hortalizas:

Por el fer-car. 311.000 kil. (24.880 ar.)

Por mar. 112.000 » (8.960 »
Por car. y cab. 439.900 » (35.200 »
Total. 862.900 » (69.040 »

Dicen de Bilbao:

«El domingo último á las cuatro de la mañana, fueron soltadas en la estacion del ferro-carril del Norte de esta villa, por los comisionados de una sociedad belga, 300 palomas viajeras, telegrafando en el acto á Bélgica la partida de esas inteligentes aves.»

Han regresado á Ciudad-Real los soldados que salieron á extinguir la langosta en varios pueblos de la Mancha, sin haber logrado extirparla del todo. En algunos puntos hay tan considerable número de insectos, que penetran como avalancha por las chimeneas de las casas é impiden guisar en las cocinas.

Un periódico de Viena ha recibido de uno de los más opulentos propietarios territoriales de Austria, una Memoria de los experimentos hechos en una viña atacada por el *filoxera vástatrix*. El propietario en cuestion asegura que de 600 cepas invadidas, más de 60 se han cubierto repentinamente de nuevos retoños y racimos.

Este resultado se ha conseguido abonando abundantemente todas las cepas atacadas, lo que confirma la opinion de los que creen que cuando no se consigue destruir completamente el *filoxera vástatrix* es posible, sin embargo, impedir que las cepas mueran, y aun hacerlas producir uva, alimentándolas y dándoles vigor por medio de un abono juiciosamente empleado.

La cebada nueva ha comenzado á venderse en los mercados de Castilla la Vieja, de 24 á 28 reales la fanega.

Importaciones en la Península é Islas Baleares durante Marzo último:

Trigo. kls. 7.690.813

Cebada, centeno y maíz id. 859.989

Exportados por las Aduanas de la Península é Islas Baleares durante Abril último:

Harina de trigo. . . . kls. 1.263.754

Trigo. id. 493.670

Centeno. id. 158.455

Segun comunica el alcalde de Algarrobo (Málaga), se le han presentado más de cien labradores de aquel término municipal manifestándole que la cosecha de uvas se ha perdido totalmente á causa de hallarse los viñedos invadidos por la filoxera, por cuya causa solicitan se forme el oportuno expediente á fin de obtener alguna cantidad del fondo de calamidades públicas, atendiendo á que el único elemento de riqueza en dicho pueblo es la produccion vitícola.

Se está concluyendo de hacer la 2.ª edicion corregida y mejorada, de la tan útil como renombrada obra *Diamante del viticultor, escuela de vitificacion y varias industrias*: para servir los pedidos ya hechos y pagados de España y el extranjero al precio de la 1.ª tirada, y á los que su autor D. José Lopez Camuñas le hagan á *Manzanares*, depositando luego antes que se agote el sobrante, si lo hubiese, en las principales librerías de Madrid, lo que avisamos para conocimiento del público.

La electricidad aplicada al rayado de las muelas.—Al decir de los periódicos un ciudadano de los Estados-Unidos ha alcanzado suprimir el nocivo y pesado trabajo de picar las muelas, valiéndose de un cincel movido por una máquina dinamo-eléctrica. Dicen que podría servir la misma herramienta para tallar toda clase de piedras, y hasta para perforar las rocas más duras. Puede dar 2.000 golpes por minu-

to, y está dispuesto de modo que se vá moviendo de sitio á medida que deja trabajado el en- que estaba. De este modo se puede en un tiempo relativamente corto rayar completamente una muela con los surcos ordinarios.

Son importantes las consecuencias que para el comercio de vinos se deducen de la memoria presentada á la Junta general de accionistas de la Compañía de caminos de hierro del Norte.

Segun dicha Memoria, el tráfico en las cuatro líneas de esta compañía ha aumentado de una manera notable en 1881 con relacion á 1880.

Los ingresos totales han sido de 233 1/3 millones, ó sea 27 2/3 millones más que en 1880, ó sea un 13,45 por 100.

Examinando la clasificación de los aumentos por mercancías, se ve que de las 207.639 toneladas trasportadas en 1881, más que en 1880 en toda la red, más de la mitad corresponden á los vinos, que figuran en primer lugar, no sólo como aumento, sino también como importacion en el transporte. En efecto; en 1881 fueron trasportadas en toda la red de la Compañía 424.822 toneladas de vinos, mientras que en 1880 sólo habian sido trasportadas 310.426, ó sea un aumento de 114.396. La mercancía que viene inmediatamente despues, son: los trigos y cereales, 213.968 toneladas; luego la hulla y carbon vegetal, 204 155, etc.

Los vinos componen casi la cuarta parte de todo el transporte de las cuatro líneas de la Compañía: 424.822 sobre 1.814.762. Y no solo es mercancía más importante, sino también la que más aumento presenta sobre el año anterior.

Inflamabilidad del polvo de harina.—En ocasion de celebrarse una reunion general de los molineros alemanes, el prof. D. R. Weber probó con varios experimentos el alto grado de inflamabilidad del polvo de harina. En general puede admitirse que éste es tanto más inflamable, cuando más rico en glúten es la harina.

Además es de observar que la cantidad de aire debe estar en cierta proporcion con la del polvo, y precisamente deben trallarse de 25 á 35 gramos de polvo finísimo, impalpable, en un litro de aire, para que la mezcla sea inflamable. Como se ha notado, los filtros de paño de los aspiradores impiden la explosion de polvillo de harina, no permitiendo el acceso del polvo mismo.

Es interesante ver como las chispas producidas por las máquinas, etc..., causan los incendios. Se calcula en 122 los filtros de paño que se queman anualmente de dicho modo.

El mejor modo de precaver incendios es mucha limpieza en el molino y en el grano al convertirse en molienda.

En la Mancha y Castilla la Vieja sigue reinando gran movimiento en casi todos los mercados de vinos, por cuya razon los precios que registramos en la última revista se mantienen muy firmes. La exportacion viene siendo tan considerable para el extranjero y el consumo interior, que la mayoría de las bodegas quedarán seguramente agotadas mucho antes que en la anterior campaña, lo cual redundará en beneficio de las Riojas, Cataluña y Aragon, que son las regiones en que se hallan las ventas retrasadas.

La situacion viticola de la Rioja baja deja mucho que desear, debido á la pertinaz sequía. En Alfaro, Aldeanueva de Ebro y otros dilatados términos de aquella comarca la próxima cosecha no igualará ni con mucho á la última. En cambio en Cuzcurrita, Casalaraina, Rodezno y casi todos los pueblos que forman los partidos de Haro y Najera ostentan las cepas nu-

merosos y gruesos racimos que hacen esperar una vendimia abundante.

En Vizcaya se trabaja con mucho éxito para la formacion de una Liga arboricultora cuyo objeto sea el plantío y fomento del arbolado y la obviacion de los inconvenientes que se oponen á la satisfaccion de esta gran necesidad.

En Levante ha comenzado la exportacion de las uvas tempranas que se producen en aquellas comarcas, siendo la primera que sazona la llamada *gaceta*, que aun cuando de escaso mérito, tiene el de la precocidad. Sagunto y sus pintorescos valles constituyen una de las zonas en que se cultivan en mayor cantidad las uvas de mesa, y hace cuatro dias se embarcaron en la essacion unos 50 kilogramos con destino á Paris.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ARÉVALO (Avila 4 de Julio de 1882.

Muy señor mio: El mercado de cereales celebrado hoy ha ofrecido el mismo aspecto que el de la semana anterior.

Los precios de los trigos se han sostenido con gran firmeza, persistiendo en su tendencia al alza.

Las 600 fanegas que han entrado se han vendido al detalle desde 56 á 62 reales. Las clases corrientes se han pagado á 59.

A última hora se han hecho ofertas á los mismos tipos.

Los compradores, á pesar de lo inmediato que está la recoleccion, se han presentado muy animados.

El tiempo sigue siendo muy caluroso, favoreciendo la madurez de los granos.

La cebada nueva se ha pagado á 28 reales y la vieja de 36 á 38.—F. G. F.

CASAS DE SANTA CRUZ (Cuenca) 3 de Julio.

La cosecha de cereales en estos pueblos, que algunos dicen, es donde ofrecia mejor aspecto, ha sido bastante corta, no pudiendo calificarse más que de mediana. Esto nos hace creer que en el resto de toda esta comarca la cosecha ha sido mala.

Los viñedos, aunque ofrezcan algo más que los cereales, no por eso están bien del todo, pues si bien es cierto que en un principio se presentaron admirablemente, en la florescencia han perdido mucho, quedando los racimos muy descargados de granos.—Un suscriptor.

FIGUERAS (Gerona) 4 de Julio.

El estado de los viñedos en general es excelente, pues muestran mucho fruto. La granazon se ha efectuado en buenas condiciones, y si el tiempo sigue favorable no escaseando las deseadas lluvias, la cosecha próxima promete ser abundante.

No obstante esta buena situacion, la cosecha en algunos pueblos mermará mucho por causa de la flojera que cada dia avanza más en su obra de destruccion.

Algunos propietarios han tratado sus viñas floxeradas por medio de inyecciones de sulfuro de carbon, siguiendo el sistema cultural; nada puedo decir á V. de los resultados por lo reciente del tratamiento. ¡Dios quiera que logremos el fin tan deseado por todos!

La misma calma que ha reinado todo el año en los negocios de vinos, subsiste todavía, si bien concretada á las clases de poco color. Las superiores, ó sean los vinos de mucha capa, empiezan á ser solicitados, llegándose á pagar con este motivo hasta 50 pesetas la carga, tipo que acusa alguna mejora.

Las más inferiores se pagan desde 30 pesetas en adelante. Las existencias son todavía de mucha importancia, pues calculo que habrá aun de venta la mitad de la última cosecha.—R. A.

ALFARO (Rioja) 6 de Julio.

Hace ya mucho tiempo que existe entre nosotros un no interrumpido silencio porque nada bueno podia decir á V., y aunque por los corresponsales de las diferentes localidades de este país, tiene ya noticias del mal aspecto de nuestros campos en general, debo decirle que se distingue sobre todos el de esta jurisdiccion, que es la segunda de España, despues de Jerez de la Frontera, que ocupa el primer lugar.

En los dilatados terrenos de secano, nada, absolutamente nada se ha recolectado, pues apenas pudieron nacer los muchos cereales que en ellos se siembran, y estos casi no llegaron á sombrear la superficie, por cuya razon los propietarios se ven en la necesidad de labrar las tierras.

¿Y qué diré á V. de nuestros famosos viñedos? Nada que pueda ser satisfactorio. La prolongacion de una pertinaz sequía (que pasa ya de un año) es en la opinion del país la causa única de su raquítica vegetacion, pues hay algunos pagos, especialmente los de terrenos duros y compactos, que las cepas se hallan como el mismo dia que las podaron.

Los vinos tienen las buenas y selectas condiciones de siempre; en su extraccion que se hace directamente á Paris, ha habido las mismas interrupciones que se han experimentado en toda esta comarca vinícola. Hace unos dias, sin embargo, que se nota más concurrencia de compradores, debido sin duda al descenso de los precios de este líquido, pues si bien dió principio la campaña pagando la cántara de 16'04 litros á 19 reales, hoy no se paga mas que á 16 y á 17, á cuyos tipos podrian adquirirse algunos miles de cántaras.

Este ayuntamiento, para cortar ciertos abusos y facilitar á los compradores de líquidos cuantas noticias les sean necesarias, y las comodidades posibles en su mision, ha nombrado un corredor pagado con fondos municipales para que cumpla con este propósito; circunstancia que ha de favorecer mucho los intereses de aquellos, allanando dificultades y entorpecimientos, que hasta ahora han podido contrariar sus deseos. Dicho corredor desempeñará su cometido bajo la inspeccion de una comision del ayuntamiento, nombrada á este fin.—J. A. G.

CALATAYUD (Zaragoza) 6 de Julio.

El negocio de vinos por esta comarca parece que entra de nuevo en la funesta fase del año pasado.

Parece ser que una casa tiene compradas partidas relativamente grandes para las que se acostumbra en este país, y deseando dar á sus caldos más valor, ha subido los precios en algunos dias, de 20 á 25 pesetas el alquez, comprando solo una cuba en cada pueblo, y ofreciendo pagar luego más caros.

Los compradores se detienen en presencia de las nuevas pretensiones de los propietarios, abandonando la comarca sin comprar nada.

Usted comprenderá la importancia y gravedad que encierra esta cuestion; pues para conocerlas con toda exactitud, solo basta recordar lo que sucedió el año pasado en Atea, que corriendo el precio de 35 pesetas, porque se pagaron algunas cubas á 40 ya nadie quiso vender á menos, obligando á que se retiraran los compradores, para venir despues de tres meses á ofrecerselos á 30 los más superiores y de 12 á 15 los que se habian averiado.

Este año tambien abundan los vinos picados que se ofrecen de 9 á 12 pesetas el alquez faltando quien los compre.

Segun mis últimas noticias, nuestros vinos se pagan en el mercado de Paris, las clases de primera á 46 pesetas y las de segunda á 36, con casco hecho en las pipas á la llegada y descuento de 3 por 100 por pago al contado.

UN SUSCRITOR.

ESTELLA (Navarra) 5 de Julio.

La situacion de esta plaza es tan triste ó más que las del resto de la provincia; por todas partes se ven las huellas que va dejando este funesto año que seguramente formará época entre los malos.

Poco nos importa á los propietarios que los artículos se vendan á precios altos, sino hemos recolectado ni recolectaremos nada en todo el año. Para las clases trabajadoras la situacion tampoco puede ser más triste, pues tras la gran escasez que hay de trabajo, los primeros alimentos les cuestan á precios extraordinarios.

El trigo, á pesar de hallarnos en época tan avanzada no se consigue á menos de 34 reales el robo, y la cebada fluctúa entre 19 y 20.

Respecto á la cosecha de estos granos, el resultado ha sido el mismo que esperábamos, pues la gran sequía que hace tantos meses estamos sufriendo, nos aniquiló de tal modo, que los rendimientos no han podido ser más pobres.

Respecto á las viñas, tampoco abrigamos gratas esperanzas; su estado actual, es tan poco satisfactorio debido á la misma sequía,

que solo aspiramos á que las plantas no succumban por falta de humedad. La cosecha de uvas será tambien muy corta.

Las partidas de vino que se despachan, alcanzan los precios de 12 y 13 reales el cántero de 11'77 litros; el que se destina al consumo de la localidad, se detalla á 16.—J. T.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 5 de Julio.

La cosecha de cereales en este término no ha dejado sati-fechos ni con mucho á sus labradores. El candeal y la jeja rendirán una mediana cosecha; de centeno y cebada no se recolectará lo suficiente para las necesidades de la localidad.

El candeal se cotiza hoy de 60 á 64 reales la fanega; para el centeno y la cebada no hay precios.

Ya le decia en mis anteriores que solo quedaban por vender algunas cosechas de vinos; pues bien, desde mi última carta hasta hoy, se han exportado todas para Francia, pudiendo dar ya por terminada la actual campaña.

Las viñas están algo desiguales, pues hay algunos pagos que están muy bien, pero en la mayoría de ellos se ha desarrollado una telaraña que ha causado bastante daño. Afortunadamente, hace unos dias que ha llovido en esos mismos pagos, y esperamos que esto evitará en gran parte los destrozos que aque-lla enfermedad venia causando. De todos modos, la cosecha no pasará de ser regular, y esto contando con que nos libremos de los contratiempos propios de la estacion.

En los aguardientes para izacion completa, pues los espíritus industriales son la perdida de los pobres viticultores que no hay quien los ampare, sino para procurar sacarnos, como vulgarmente se dice, *las tripas á toro*, y no porque ignoremos el remedio de nuestras desdichas, sino porque estamos condenados á gemir bajo el yugo de los Faraones.—M. O.

FUENMAYOR (Rioja) 5 de Julio.

Tomo la pluma para manifestarle que estamos en la recoleccion de cereales en la parte del regadio, pues en el secano, no habiendo nacido, nada ha podido recojerse.

Las cebadas han estado medianas; pero los trigos están más regulares, siendo de todos modos la cosecha cortísima por ser de secano la inmensa mayoría del terreno de esta poblacion.

El precio de la cebada se sostiene de 38 á 40 reales y el del trigo de 66 á 70 la fanega.

Con las viñas nos sucede lo mismo que con los cereales; en el secano la cosecha será escasísima y regular en el regadio; pera en este último punto les corre bastante niebla, no habiendo llenado los racimos lo que en su principio prometian.

De venta de vino estamos mal, siendo muy poco lo que se extrae á pesar de haber descendido bastante los precios, siendo hoy los corrientes de 11 1/2 á 13 rs.

Si el cielo no nos favorece pronto con la lluvia esperamos muy mal año, pues todos los frutos de verano se van agostando por falta de humedad de arriba y de abajo, porque tampoco tenemos agua para regar.—M. N.

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.

ENGERBAUD X COMPAÑIA.

Comision.—Consignacion.—Agencia para la venta de los vinos.

Adelantos sobre mercancías. Realizacion inmediata y al contado, 9, rue des Pyramides, París.

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

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportacion á Francia. Dirigirse á Zuricaldy Echevarría y compañía, de Bilbao.

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 extension, siempre que se hallen cerca de las vias férreas.

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.

Agua Salles
 SE VENDE
 en todas las Perfumerías
 y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de la **AGUA SALLES** progresiva o instantánea que devuelve a los Cabellos blancos y a la Barba su color primitivo, dándoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.
Emilio SALLES Hijo, Sucesor
 Químico-Perfumista
 Casa fundada en 1850
 RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

Depósitos en Zaragoza,
 Casa de los señores José
 Gascon, Coso, 58; Serapio
 Viañau, Bazar de los Tiro-
 leses.

TRANSPORTE ECONÓMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continua ido 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:

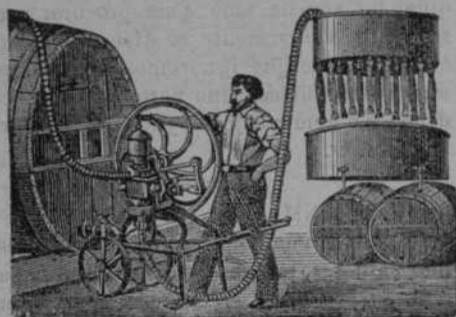
TARIFA 1.^a
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.
 por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

RIOJA.	PESETAS	Estacion de	PESETAS
Estacion de Haro a París.	51,50	de Tudela a id.	53,50
» de Briones a id.	51,50	» de Tudela a id.	56,50
» de Cenicero a id.	51,50		
» de Logroño a id.	52,50	ARAGON.	
» de Calahorra a id.	56	» de Zaragoza a id.	57,58
» de Alfaro a id.	56	» de Huesca a id.	61
» de Castejon a id.	56	» de Lérida a id.	62
		CASTILLA.	
NAVARRA.		» de Burgos a id.	56,50
» de Pamplona a id.	51,50	» de Valladolid a id.	56,50
» de Campanas a id.	51,50	» de Medina a id.	56,50
		» de Madrid a id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París a Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y a Haro, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8'50; a Logroño, Huesca y Burgos, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.

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

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



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.
 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, almibares 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.

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 a los precios siguientes:
 Por quintales (de 46 kilos) desde uno a diez a. Reales vellon 10
 Por partidas de 11 quintales a 50 a. 9
 Por partidas desde 51 quintales a un wagon completo a. 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 a 2 reales uno. Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion no están deteriorados, y se abona su valor. El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

Dirigirse a 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 estampada al traves esta firma en ENCARNADO

Se vende en todas las Farmacias.

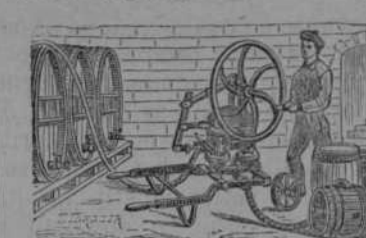
DEPOSITO GENERAL
 24, Avenue Victoria
 PARIS

DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentifrico 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 Paris, donde alcanzó el único premio concedido a los dentifricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para preservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exi. *Licor del Polo de Orive*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentifrico. 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.

DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
 americanas, francesas, inglesas, alemanas y de Bélgica
 DE
AGUSTIN EYRIES.
 Acera 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 célebre aventadora y veldadora, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800. Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso la Universal de Paris, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes. —Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Prensas Mabilie, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso la Universal de Paris 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. Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasiija. Malacates. Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. Cascadores y aplastadores de pienso movidos a mano y con caballería ó vapor. Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor. Mastras ó desgranadoras. Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era 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 contrastadas del sistema decimal. Calderas de vapor nuevas y de ocasion. Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores. Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida y no estuviese en este depósito.

Gran éxito en Paris
VELOUTINE CH^{les} FAY
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE y ADHERENTE
 DA AL CÚTIS FRESCURA y TRANSPARENCIA.
 Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
 Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.
 Desconfiar de las Falsificaciones.

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
 Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y Garcia.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO
 de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
 Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
 EL MAS BARATO y EFICAZ
 PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS
 Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y Garcia.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

ADOPTADA EN LAS ESCUELAS DE NIÑOS
 Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho
 Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecencias.
VINO DE 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 EXPOSICION UNIVERSAL 1878

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

(GARROTILLO) DIPTERIA
CRUP
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINA
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.
 Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA PAPAINA

ANTI-OIDIUM
 A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el dia contra el oidium de la vid.
 Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.
 El paquete de 250 gramos. 1 peseta 75 cénts.
 » » por correo. 2 » 50 »
 » 1 kilogramo. 6 »

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