

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 2 de Agosto de 1882.

NÚM. 473

UN NUEVO MÉTODO DE PREPARACION DEL VINO.

M. Adolfo Reihlen, de Stuttgart, ha inventado y puesto en práctica un nuevo método para la preparación del vino, que vamos á indicar.

Hasta ahora, el antiguo método de hacer el vino, apenas ha variado sino en algunos detalles, desde hasta hace un millar de años, primeramente las uvas son sometidas al pisado, que se efectúa las mas de las veces, por hombres que pisan los racimos en la cuba, á medida que en ella se van echando. Si se quiere fabricar vino blanco, se somete inmediatamente la pasta á la prensa; si por el contrario, se quiere elaborar vino tinto, se abandona á sí mismo al mosto, durante muchos días, á fin de que se produzca la fermentación y que el liquido pueda disolver las sustancias colorantes y el tanino de las películas del fruto y de las rasas. Cuando ha cesado la fermentación, se extrae el liquido claro por medio de una canilla y se esprimen las heces por medio de una prensa. Estas heces prensadas, se deslien ordinariamente en una pequeña cantidad de agua y se someten á una nueva presión, la cual da un vino flojo, que fácilmente se ayinagra y al que llaman piquette ó agua pié.

Seguendo ese método, queda en las brisas una cantidad de sustancias útiles, que no ha separado de ellas la fermentación. A. Reihlen, acaba de obtener patente de un procedimiento ingenioso, que ciertamente será adoptado muy pronto en la práctica, porque permite extraer la totalidad de los principios útiles de la uva. Dicho procedimiento tiene, sobre todo la ventaja, de que aumenta el producto sin dañar á la calidad del vino, como acontece siguiendo los métodos de Petiot ó del Dr. Gall.

Hé aquí el modo de operar propuesto por Reihlen: se prensan primero suavemente los racimos; se recoge el mosto que destila y se le calienta hasta la ebullición, y cuando está hirviendo, se le mezcla con las brisas durante tres ó cuatro minutos. Así se extraen las materias colorantes, el tártaro, el aroma y las demás sustancias útiles; y al propio tiempo son coaguladas y se hacen insolubles las sustancias albuminoideas perjudiciales. Las brisas no están todavía completamente apuradas, sino que aun pueden ceder el resto de los principios útiles que contienen á los vinos débiles, á los de frutas y hasta á los líquidos azucarados.

El matiz oscuro, rojo azulado, del vino se obtiene, siguiendo el método de Reihlen, en algunos minutos, sin fermentación; y la cantidad de materias colorantes extraídas por el mosto hirviendo es de tres á siete veces mayor que por el procedimiento antiguo, después de tres meses de fermentación.

Reihlen prepara además, brisas de uvas rojas, que pueden conservarse y emplearse aun después de muchos años, para restablecer el gusto ó el color de los vinos enfermos. Lo que acabamos de decir de los vinos rojos, puede igualmente aplicarse á los vinos blancos, y el aroma propio del Riesling y del Traminier, puede transmitirse al mosto de las otras variedades de

uvas, poniéndolo en contacto con las brisas de aquellos vidueños.

Otra particularidad del procedimiento Reihlen, es la de conservar los hollos de uvas secados al aire y el servirse de ellos como de fermentación del azucar sin que se forme levadura. La explicación de esta anomalía aparente, puede darse por la adherencia extrema del fermento al hollojo, resultando de ello, que el liquido fermentado está siempre perfectamente claro.

El instituto enológico de Stuttgart que ha practicado experimentos acerca del procedimiento Reihlen, lo recomienda con eficacia á la atención de los viticultores.

COSECHAS DE TRIGO.

Estados- Unidos.—El informe de las oficinas de Agricultura de Washington, de 1.º de Julio, da la situación de la cosecha de trigo de invierno, como de 104 con relación á 100, contra 83 el año último en la misma fecha.

La situación del trigo de primavera es de 100 contra 90 en 1.º de Julio de 1881.

A menos que la proporción del grano con relación á la cantidad de paja sea inferior á lo ordinario, ó que el grano no dé déficit en la trilla, la cosecha será una de las más considerables que ha habido en los Estados- Unidos.

La siega estaba terminada el 1.º de Julio en los Estados del Sur; estaba muy avanzada, en la misma fecha, en el Kentucky, y empezada en el Norte; el 12 de Julio mas de la tercera parte del total de la cosecha estaba segado.

La situación general del maíz era de 85 contra 90 el año último en la misma época.

Austria-Hungría.—El *Wien's Lloyd*, cuyas apreciaciones son en general exactas, evalúa, de la manera siguiente, las cosechas en Hungría para el año 1882; la cifra 100 representa la media:

Trigo.	115 por 100
Centeno.	92
Cebada.	84

Se cuenta con una cosecha de trigo de 23.664.000 hectólitros, ó 16 hectólitros por hectárea, en una extensión de 1.479.000 hectáreas sembradas; una cosecha media es de 20.580.000 hectólitros del peso de 70 kilos netos. Habría, pues, un excedente de tres millones de hectólitros.

La producción media en Austria es de 15 millones de hectólitros, el resultado de este año no será conocido hasta más tarde.

Alemania.—Las primeras evaluaciones oficiales de las cosechas son de 3 por 100 mas que la media para el trigo, y de 7 por 100 mas tambien para el centeno; el año último la cosecha de trigo fué de 20 por 100 menos que la media. El tiempo á la última fecha era bueno y cálido y la madurez se verificaba rápidamente. Es verdad que en los distritos del Rin las lluvias han tumbado muchos campos de cereales.

COMERCIO DE EXPORTACION.

La Direccion general de Aduanas ha publicado en la *Gaceta* algunos datos que permiten apreciar el movi-

miento de nuestro comercio de exportación durante el mes de Mayo último. Comparando el resumen de las cantidades y valores de los principales artículos que salieron por las aduanas de la Península é islas Baleares durante el citado mes con las que se exportaron en Mayo del 81, resulta una pequeña baja.

El valor de los artículos exportados en Mayo de 1882 ascendió á la cantidad de 49.538.501 pesetas, y el de los exportados en Mayo de 1881 á 50.032.901. Diferencias de menos en valores en Mayo de 1882, 494.400.

¿Anuncia este dato consecuencias desagradables para nuestra producción? De ningún modo. La esperanza del tratado de comercio franco-español justifica perfectamente la pequeña baja anotada. En Abril la exportación general fué tan grande para todo el tráfico, que la diferencia de menos en valores excedía de cinco millones de pesetas. En Mayo, y eso que sólo regía el tratado desde el 16, los valores se repusieron notablemente. En Junio es de esperar que los valores habrán superado á los de igual mes del año anterior.

El vino exportado en el mes de Mayo se elevó á la cifra de 52.435.292 litros, por valor de 22.265.799 pesetas, correspondiendo á vinos comun ó de pasto 48.266.289 litros, y valor de pesetas 14.479.887; á Jerez y sus similares, 3.064.815 litros y valor de 6.129.630 pesetas, y á generoso, un millon 104.188 litros, por valor de 1.646.282.

Comparada esta exportación de vino con la de igual mes de 1881, se observa una baja en Mayo de 1882, en vino comun, de 8.808.889 litros, por valor de 2.642.666 pesetas; en Jerez y sus similares, de 582.255 litros, valor de 1.164.510, y aumento en generoso, de 88.135 litros, por valor de 132.202 pesetas.

La principal exportación de vinos se hizo para Francia, que ascendió en el citado mes de Mayo último á 38 millones 719.399 litros, por valor de 12.865.806 pesetas, correspondiendo á vino comun 37.850.817 litros, por valor de 11.355.245 pesetas.

La exportación de vino de Jerez para Inglaterra tuvo importancia en el mes ya expresado, pues ascendió á 1.766.746 litros, por valor de 3.539.492 pesetas.

Las bajas se han significado por un valor superior á 100.000 pesetas en artículos para el consumo, como avenas, cebada, centeno y sal comun; en ganados; en artículos de nuestra fabricación, como jaban, papel y harina de trigo; en el aceite de olivas, vinos comun ó de pasto y los de Jerez y sus similares.

Los artículos que tuvieron alza, en la exportación en el referido mes de Mayo último fueron los siguientes: conservas alimenticias, corcho en tapones, esparto en rama y obrado, anís, cacahuete, pasas, naranjas, trigo, algarroba, garbanzos, habichuelas, cobre en barras y planchas, plomo en barras y planchas, minerales cobrizo y de hierro y seda en rama.

Hemos dicho que los datos de Junio han de ser muy satisfactorios, por cuanto desde los primeros días de dicho mes viene siendo muy considerable la exportación de nuestros codiciados vinos.

MERCADOS DE VINOS.

Al reanudarse los negocios hace mes y medio, juzgamos y así lo anunciamos, que el movimiento iniciado sería de larga duración; los hechos han confirmado nuestro presentimiento; pues desde entonces la vida y animación vienen reinando en las bodegas de todas nuestras comarcas, siendo muchas é importantes las que han quedado completamente agotadas. Los acopios hechos por el comercio en las seis últimas semanas, no pueden negarse han sido considerables, pero sin embargo de esto no hay que temer que las transacciones se suspendan; la demanda, á pesar de hallarnos en la época más calurosa del año, no es de esperar decrezca, interin haya en nuestras bodegas existencias sin realizar; pues las necesidades del comercio son todavía de cuantía y muy aflictiva la situación vitícola de muchos departamentos de la vecina república.

Le *Moniteur Vicole*, de Paris, asegura que los navios y vapores que hacen el servicio regular entre Francia y España, retornan á este país atestados de envases vacíos, señal inequívoca de que las casas importadoras tratan de proseguir con calor las compras en los mercados españoles.

Hé aquí ahora las ventas que nos anuncian nuestros celosos correspondientes:

En Cuzcurrita (Rioja) se han ajustado 2.300 cántaras (164 litros) de vino negro á 11 reales y 1.200 de claro á 13 y 13'50, estas últimas con destino á Espinosa de los Monteros.

En Treviana trabajan activamente algunos comisionados y porteadores sobre la base de 9'50 y 10 y aun de 10'50.

En Anguiciana se han enajenado unas 3 ó 4.000 cántaras de 10'50 á 11.

En Sajazarra está animada la extracción de las fuertes partidas contratadas anteriormente, habiéndose cedido en la semana que reseñamos ocho ó diez cubas de 10 á 13'50 reales. Las existencias de esta bodega no pasan de 18.000 cántaras.

En Castañares se han detallado 500 á 11.

En Haro han abundado los negocios; solo una casa exportadora ha adquirido 9.000 cántaras á los tipos de 12'75 á 15'25 reales. En la estación de dicha plaza sigue notándose mucho movimiento, habiéndose expedido durante el periodo que reseñamos 963 pipas y 290 barriles, la mayor parte para el extranjero.

En San Asensio han cambiado de mano en la última quincena más de 16.000 cántaras; 4.000 hechas para Bilbao á 14, 16, 17 y 18 reales, 6.000 para Francia de 9'25 á 12'50 y las restantes para Santo Domingo, Pradolengu y otros pueblos del interior, cotizadas de 8'25 á 15. Quedan disponibles sobre 60.000 cántaras.

En Briones están á la orden del día los negocios en grueso, habiendo comparado el comercio otras 10.000 cántaras de 12 á 15 reales.

Durante el mes de Julio se han ajustado

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.

Cura 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.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

<h4 style="text-align: center;">HIERRO ENCAUSSE</h4> <p style="text-align: center;">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 Rochechouart, 57 — PARIS</p>	<h4 style="text-align: center;">FUMIGADOR</h4> <p style="text-align: center;">ANTI-ASMÁTICO de la Casa médica ENCAUSSE y CANÉSIE Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc. EL MAS BARATO Y EFICAZ</p>
--	--

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

DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, 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 Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exit de Licor del Polo de Orive, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula 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 dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Trasiego de Vinos, Alcoholes, Aceites cervezas, etc.

RIEGO y LETRINAS.

Solidez y Duracion

BOMBAS J. MORET & BROQUET

FABRICA y OFICINAS: 121, rue Oberkampf, PARIS

Las mas apreciadas por la industria vinicola en Francia y en el extranjero.
Se garantiza su buen funcionamiento

5 MEDALLAS Exposicion Universal de 1878
Grande Medalla de Oro, 1879

Envio franco de Prospectos en Espanol

<h4 style="text-align: center;">ELIXIR</h4> <p style="text-align: center;">ENFERMEDADES del ESTOMAGO Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadezas del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.</p>	<h4 style="text-align: center;">CURACION CIERTA</h4> <p style="text-align: center;">tomando despues de cada comida el</p>
<h4 style="text-align: center;">a la PAPAÍNA</h4> <p style="text-align: center;">(Pepsina Vegetal) PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE Deposito en todas las Farmacias</p>	<h4 style="text-align: center;">TROUETTE PERRET</h4>

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 Jalón, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes:

Por quintales (de 46 kilos) desde uno á diez á	Reales vellón 10
Por partidas de 11 quintales á 50 á	9
Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á	8

Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales. Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica. Los portes por cuenta del destinatario.

NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno. Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion y no están deteriorados, y se abona su valor. El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalón, 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

TRANSPORTE ECONÓMICO DE VINOS A FRANCIA.

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

	PESETAS
Estacion de Haro á Paris.	51,50
de Briones á id.	51,50
de Cenicero á id.	51,50
de Logroño á id.	52,50
de Calahorra á id.	56
de Alfaro á id.	56
de Castejon á id.	56
de Pamplona á id.	51,50
de Campanas á id.	51,50

	PESETAS
Estacion de Tafalla á id.	53,50
de Tudela á id.	56,50
ARAGON.	
de Zaragoza á id.	57,58
de Huesca á id.	61
de Lérida á id.	62
CASTILLA.	
de Burgos á id.	56,50
de Valladolid á id.	56,50
de Medina á id.	56,50
de Madrid á id.	67

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

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

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

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÍNA

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Enfermedades del Estómago de los Intestinos, del Pecho
Languidez, Debilidad de los Niños, Convalescientes.

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carné asimilable
SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVOS
Paris, 1, r. Postaine-St-Georges y en todas las Farmacias.
MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

En Madrid, Melchor García, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.
De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.
Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna — Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envio franco de Prospectos detallados.

Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**
J. BOULET y C^o, Sucesores, Ingenieros-Mecanicos
PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonniere, 144, PARIS

MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55
BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para altrar 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.

CONSIGNACION.

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

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DA AL GÜTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA.
Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Poluqueras y tiendas de quincalla.
Desconfiar de las Falsificaciones.