

CRONICA DE VINOS Y CEREALIS



PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por semestre y 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España de 15, 10 y 5 céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 20 de Setiembre de 1882.

NÚM. 491.

SITUACION VITI-VINICOLA DE ITALIA

Todas las correspondencias que hemos tenido ocasion de leer sobre el aspecto que ofrecen los viñedos italianos en vísperas de hacerse la vendimia, aseguran que las lluvias de la última decena de Agosto han favorecido de un modo prodigioso el desarrollo y madurez de los racimos, por cuyo motivo la cosecha en conjunto ofrece ser buena en cantidad, y casi superior en calidad, siempre que en lo sucesivo no se vea contrariada la excelente sazon de la uva.

Los negocios de vinos han estado paralizados durante algun tiempo por las exigencias de los propietarios; así es que en ciertas regiones hay todavía fuertes cantidades disponibles, sobre las cuales siguen abrigando los propietarios grandes esperanzas. Mientras tanto, los ajustes de uvas y mostos se han inaugurado en casi todas las provincias con suma actividad, lo cual se explica por las magnificas clases que prometen los viñedos.

Italia puede por tanto considerarse en el presente año como la nacion vinícola más afortunada de Europa; ni lamenta como nosotros los desastrosos efectos de una sequía que ha reinado ocho, doce y hasta más meses, ni tampoco el persistente temporal lluvioso y desapacible que en la mayoría de los departamentos de Francia impidió primero la ligacion y ahora contraría de un modo serio la madurez.

Veán ahora nuestros lectores al detall la situacion viti-vinicola de las comarcas que se expresan.

Caserta.—La vendimia no comenzará hasta los últimos dias del corriente mes, y se espera una cosecha buena en cantidad y clase.

Los negocios sobre cepas se presentan más difíciles de lo que se creía, cotizándose de 16 á 17 francos hectólitro.

Abundan las existencias de vinos de 1881, fluctuando los precios entre 14 y 24 francos.

Calabria.—La próxima cosecha será más que buena y no llegará á superior.

No se han fijado precios para las uvas. Los vinos, casi agotados; las primeras clases consiguen el alto límite de 45 francos hectólitro y las segundas á 37.

Catania.—La vendimia se presenta bien. Se han concertado partidas de mostos próximos á elaborarse de 17 á 19 pesetas hectólitro.

Las existencias de vinos de 1881 son todavía muy respetables.

Syracusa.—Los propietarios satisfechos por los muchos y gruesos racimos que ostentan las cepas. La recoleccion comenzará de un momento á otro, habiéndose hecho ya bastantes negocios sobre cepas de 18 á 20 francos hectólitro.

Acquilla.—Los viñedos nada dejan que desear en cuanto á la calidad del fruto, que es superior; la cantidad se califica de buena.

Escasean los vinos que actualmente se ceden de 32 á 33 francos el hectólitro.

Nápoles.—El dia 15 principió la vendimia, que está dando buen fruto y buenos rendimientos.

Se ha cerrado partidas de mostos, clase muy inferior, al bajo precio de 9 francos hectólitro.

Potenza.—Bella recoleccion en cantidad y calidad. Menudean las ventas de

fruto á 17 y 17.50 francos los 100 kilogramos.

Los vinos de 1881 se encuentran ya en pocas bodegas, lo cual contribuye á que se mantengan muy firmes los precios de 44 á 45 francos hectólitro para las primeras clases.

Benevento.—Los viñedos darán abundantes rendimientos de buena clase; la vendimia no es de creer se haga hasta la segunda quincena de Octubre.

Las existencias de vinos son muy considerables, cotizándose de 17 á 25 francos hectólitro.

Salerno.—Cuanto acabamos de decir de *Benevento* es aplicable á *Salerno*.

Foggia.—La recoleccion se anuncia buena. La demanda de uvas y mosto es regular, pagándose las primeras de 14 á 16 francos los 100 kilogramos, y los segundos á razon de 16 á 19 hectólitro.

Los vinos de 1881 agotados por completo.

Bari.—Las últimas lluvias han aumentado notablemente la cosecha, que antes de tan benéfico temporal se temía no pasara de mediana; ahora se cuenta con una buena vendimia.

En *Barletta* se cotiza el mosto de 23 á 25 francos hectólitro y en otros pueblos de dicho distrito de 17.50 á 19.50, haciéndose los pagos al cerrarse los ajustes.

Los vinos de *Barletta* se detallan á 30 y 38 rs. hectólitro.

Lecci.—La próxima cosecha será una de las más abundantes que se han conocido en esta region, sin que la calidad deje tampoco nada que desear.

Los negociantes realizan numerosas compras de mostos y uvas, pagando estas de 12 á 14 francos los 100 kilogramos y aquellos á razon de 17 á 22 francos hectólitro.

Otro dia daremos á conocer la situacion de Portugal y Hungría, cuyas naciones, con la Francia, España é Italia, forman los países de Europa en que la produccion vinícola tiene verdadera importancia.

EGIPTO INUNDACIONES DEL NILO

(Del Diccionario Universal de Serrano.)

Si no fuera por las inundaciones del Nilo, dice Volney, solo se podria cultivar un corto terreno, y aun así con grandes cuidados y gastos; por eso se ha dicho con razon que aquel rio es para Egipto la medida de su abundancia, y de su prosperidad y de su vida.

Desde la mitad de la primavera, en cuya época están ya hechas todas las recolecciones, solo se descubre en el gran valle del Nilo una tierra gris, como formada en gran parte de polvo, y tan resquebrajada, que pocas personas se atreven á recorrer los campos.

Hacia el solsticio de esto comienzan á elevarse las aguas del Nilo; no tardan en enturbiarse; vuelven luego casi súbitamente rojas, y van subiendo por grados hasta el equinoccio de otoño. Entonces cubren todo el valle, y se ven salir de su seno palmeras, aldeas, y en trechos malecones que sirven para la comunicacion.

Durante la inundacion, que puede considerarse como el verdadero invierno de Egipto, soplan los vientos del O. E. y aumenta la humedad de la atmósfera, que se cubre de bruma por las tardes, y con especialidad por las mañanas.

Las aguas bajan por espacio de tres meses casi con tanta regularidad como subieron, y hacia el solsticio de invierno vuelven á entrar en su lecho, habiendo dejado cubiertos los campos de un limo ó barro abnado y ligero, sin el cual jamás habria producido nada el Egipto. Así es, que despues de retiradas las aguas, solo ofrece el país un terreno negro y fangoso, pero susceptible de cultivo.

Aquel depósito arcilloso, mezclado con las arenas cuarzosas que de los desiertos llevan los vientos, ha formado á la larga muy espesas capas, y el suelo se ha elevado insensiblemente. Este hecho, observado por los antiguos, llegó á ser objeto de vivas discusiones entre los modernos, y fué comprobado por las observaciones de los sábios que acompañaron á la expedicion francesa á principios de este siglo, quienes encontraron que la elevacion es próximamente de 0.126 metros, ó sea algo menos de medio pie castellano en cada siglo.

Si no sube mucho el agua, carecen las tierras del riego y abono, sin los cuales no pueden pasar; y si por el contrario, sube demasiado, queda inundada la tierra por muy largo tiempo, y es imposible prepararla para la época conveniente de cultivo.

La altura más favorable es por el Cairo entre los 20 y 27 pies, pero los grados de inundacion no son iguales en todo Egipto; en el Sur es una sexta parte que en el Cairo, y en el Delta una sexta parte menor, porque fuera de la cantidad de agua que absorbe el terreno, cuando del lado allá del Cairo no va el rio contenido por las montañas, divídese este en mil ramales, de cuyo modo, la masa de agua pierde en profundidad lo que gana en superficie.

El Delta se ha agrandado sucesivamente del lado del Mediterráneo por las tierras que el Nilo no ha dejado de arrastrar. Es probable que el espacio que hoy ocupa formase en otro tiempo un golfo, que poco á poco se ha ido cegando. El rio ha despojado lo quiera al mismo suelo que enriquece, y mina por el pie sus orillas, al parecer, cortadas á pico, formadas de una tierra tan ligera, que la desprende y arrastra. Así se han cegado muchos canales, se han ensanchado otros, y las bocas porque desagüa el rio en el Mediterráneo han experimentado grandes cambios desde los tiempos de que hace mencion la historia.

La disposicion particular de los ribazos del Nilo, que están inclinados hacia el interior del país, en vez de estarlo hacia la corriente, es causa de que, con poco que se eleve el rio sobre su nivel, pueda sumergir todo el país cultivado. Las cordilleras arábica y libica se hallan cortadas por gran número de gargantas y valles que, á excepcion del de Fayum, se inclinan hacia el Nilo, vertiendo en él la corta cantidad de agua que cae en los desiertos vecinos, si bien algunas de aquellas gargantas trasversales la conducen al Mediterráneo ó á los oasis.

En diferentes puntos del Nilo se han abierto canales de riego, que hacen susceptible de cultivo una gran extension de terreno. De trecho en trecho los canales están atajados por diques trasversales, que cortan oblicuamente el valle apoyándose en el rio. Estos diques, que van ordinariamente de una aldea á otra, forman una especie de calzada que permite á los habitantes comunicar en todas las estaciones. El canal de José, semejante á un brazo

del Nilo, alimenta muchos canales. Los grandes se conservan á costa del Gobierno, y los secundarios á cuenta de los pueblos, que deben limpiarlos antes de la inundacion.

NUEVO PROCEDIMIENTO

PARA EXTRAER LA MATERIA COLORANTE DE LA UVA

El Sr. Cencelli ha ideado un nuevo procedimiento para extraer la materia colorante contenida en los orujos despues de prensados, en las heces del vino y en las mezclas de ambos productos. Como estas materias son de escaso valor y el método propuesto por el Sr. Cencelli es bastante económico, tal vez se consiga obtener por este medio la materia colorante natural del vino á un precio aceptable que permita usarla con ventaja.

El nuevo procedimiento está fundado en la propiedad que tiene la materia colorante natural del vino de ser soluble en las mezclas de alcohol y agua cuando se halla en presencia del ácido tartárico. La manera de operar es muy sencilla.

En una cuba de unos 2 hectólitros de capacidad, se pone un hectólitro de una disolucion acuosa de ácido tartárico, conteniendo en los 100 litros de agua 625 gramos de ácido. A esta mezcla se añaden despues 25 litros de alcohol rectificado de 95 centesimales. Se ceba despues el orujo á las heces en cantidad suficiente para que pueda agitarse bien toda la masa dentro de la cuba. De este modo la materia colorante va disolviéndose poco á poco en el líquido, y cuando el color de este no aumenta, lo cual sucede generalmente á los dos ó tres dias, se trasiega el líquido á otra cuba y se le añade nueva cantidad de orujo, continuando del mismo modo hasta que la mezcla alcohólica esté saturada de materia colorante, esto es, hasta que haya disuelto toda cuanto sea posible. En tal estado puede emplearse directamente este líquido colorante para aumentar el color de los vinos clareantes, ó bien de los que resulten con escaso poder colorante.

El orujo que queda en la primera cuba despues del trasiego del líquido alcohólico, no ha perdido toda su materia colorante, por lo cual se le añade nueva disolucion alcohólica de ácido tartárico; este segundo líquido se va pasando despues por todas las porciones de orujo que se trataron por el primero, y aun puede hacerse lo mismo con una tercera disolucion si se viese que los orujos contienen materia colorante suficiente.

Se nota que la disolucion de la materia colorante se verifica más rápidamente en la superficie del líquido, esto es, en donde el oxígeno del aire ejerce su acción más directamente. Por esta razon, y para evitar al mismo tiempo la evaporacion del alcohol que tendria lugar en las cubas descubiertas, se puede dar una disposicion especial á las vasijas donde se opere.

Las cubas deben estar herméticamente cerradas, dejándolas en la parte superior dos orificios, uno para el paso de un tubo que llegue casi hasta el fondo de la cuba, y el otro para un segundo tubo que penetre solamente unos cuantos milímetros dentro de la vasija. Por el primer tubo se puede, de tiempo en tiempo, insuflar una corriente de aire que removerá la masa y facilitará la disolucion de la materia colorante. El segundo tubo está para dar salida al aire.

NOTICIAS.

El sábado último rigieron en el mercado de Haro los siguientes precios para los artículos que se expresan: trigo nuevo, de 52 á 54 reales la fanega; cebada añeja, de 22 á 34; centeno, idem, de 33 á 34; avena, idem, de 23 á 24; aluvas valencianas, de 79 á 80; caparrones blancos, de 73 á 74; idem encarnados, de 62 á 63; habas blandas, de 50 á 51; idem duras, de 39 á 40; arvejas, de 31 á 32.

Uno de los mejores medios de preparar las pipas nuevas que se destinan á envasar vinos, es el siguiente: se llena el tonel de agua salada, se deja el líquido durante veinticuatro horas, se vierte y se vuelve á repetir la operación con agua nueva; después se deja escurrir el líquido de manera que la madera quede bien embebida de él, lo cual comunica al vino un gusto agradable especial. Terminada esta parte de la operación, se pone dentro del tonel un poco de agua y cal viva, y se tapa, se hace rodar un poco á la pipa por el suelo, y á las veinticuatro horas se vierte la masa y se lava la vasija con agua fresca. Al mezclarse la cal viva con el agua dentro del tonel, se hidrata, produciendo bastante calor, y desprendiéndose vapor de agua en gran cantidad; como las bocas del tonel están cerradas, este vapor no tiene más remedio que quedar encerrado ó escaparse por las grietas y malas juntas de las duelas, si el tonel tiene algún defecto de construcción. Por este medio puede observarse si estos defectos existen, y dónde, corrigiéndolos antes de echar el vino. Después de lavar el tonel con agua fresca, deben quemarse en su interior 2 ó 3 litros de alcohol, según sea su capacidad. Además de todas estas precauciones, siempres conviene enubar uvas en los toneles nuevos antes de destinarlos á contener vino.

La cantidad de cal viva y de agua que debe ponerse en la cuba, es de un kiló de la primera y un litro de la segunda, por hectólitro de capacidad.

En la última semana se ha notado mucho movimiento en la plaza de Bilbao, dando juego todos los artículos, especialmente los espíritus, de cuyo líquido quedan pocas existencias á pesar de haberse recibido los vapores «Rasan» y «Concha», procedentes de Hamburgo y Amberes respectivamente; los precios muy firmes en la plaza y en alza en los pueblos productores.

Con respecto á los negocios de harinas sabemos que los tenedores se muestran propicios á hacer concesiones con objeto de dar salida á sus existencias, las cuales han de aumentar bastante, porque las últimas lluvias permitirán que trabajen todas las fábricas y molinos; las harinas de 1.^a se han detallado á 22'25 reales la arroba, y las de 2.^a á 21'25.

Se aplica desde hace algún tiempo, en Austria, una invención de origen inglés, que parece haber dado mejores resultados que muchos otros del mismo género. Se trata de un tapon de caoutchouc, endurecido destinado á reemplazar á los tapones ordinarios de corcho.

El tapon en cuestión se compone de un cuerpo labrado en forma de tornillo de filete redondo y de un cabo plano que tapa el cuello de la botella. El cuello presenta interiormente una especie de taladro en conformidad con la forma del tapon, que se ajusta absolutamente como un tornillo.

Se encuentran con esta disposición ciertas ventajas. El tapar y destapar se verifica con mucha rapidez y sin agitar el líquido contenido en las botellas. Es preciso observar que estos tapones cuestan más caros que los de corcho, y que la forma dada al cuello entraña igualmente un aumento de precio para las botellas; pero este inconveniente parece ser compensado por el aumento de duración de los tapones, así como por las otras ventajas mencionadas antes.

Dicen de Avila que el día 11 terminó la feria de ganados, que ha estado, contra lo que era de esperar, menos concurrida que en años anteriores; sin duda ha contribuido el mal estado de carnes en que

generalmente se halla el ganado, debido á la escasez de agnas.

Tanto el ganado lanar como el vacuno que se ha presentado regular, se ha vendido á precios aceptables.

En la de Haro, que comenzó el 8, ha sido extraordinaria la concurrencia de ganados de todas las clases, cambiando de mano bastantes cabezas á precios menos altos de lo que muchos esperaban.

Mr. L. Jausan, Vicepresidente del Comité agrícola de Béziers (Francia), ha publicado un folleto sobre la piral y medios de combatirla, á fin de facilitar á los viticultores el conocimiento de los medios que hoy se emplean para exterminar la plaga. Después de indicar las costumbres y la biología del insecto se ocupa de los medios destructivos, citando como más eficaz el escaldado de las cepas, propuesto por Mr. Raellet. Menciona también la intoxicación empleada para destruir los insectos y el piróforo de Mr. Bourbon, que parece da resultados positivos.

Para los que crean en pronósticos del tiempo, será oportuna la reproducción de los que hace el astrónomo de Zaragoza, señor Lapiedra, acerca de los días de 1883 en que aproximadamente serán beneficiados los campos por la lluvia ó por la nieve en la mayor parte de España.

Según su cálculo, nevará del 18 al 28 de Febrero, del 1 al 7 de Marzo y del 14 al 23 de Diciembre, y lloverá del 8 al 12 de Enero, del 18 al 28 de Febrero, del 1 al 7, 11 al 14 y 16 al 19 de Marzo, del 6 al 12 de Abril, del 1 al 4, 9 al 13, 21 al 26 y después del 24 de Mayo, del 1 al 2 y 21, al 21 al 23 de Junio, del 22 al 25 de Julio, del 11 al 27 de Agosto; del 9 al 18 de Setiembre, del 9 al 24 de Octubre, del 3 al 10 y 24 al 30 de Noviembre y del 2 al 7 y 14 al 23 de Diciembre.

Durante el mes de Julio se han exportado por la Aduana de Buenos-Aires con destino á Francia, Inglaterra, Italia, España y Estados-Unidos más de 20.000 toneladas de maíz.

En Talavera de la Reina como la cosecha de cebada fué completamente nula, se ven los pobres labradores en la necesidad de comprar dicho grano para sus ganados y hacer la sementera, importando la fanega á los altos precios de 40 á 42 reales.

Los negocios sobre cepas han principiado en Valdepeñas con inusitada animación; pasando todos los días á manos de los negociantes fuertes partidas de uvas. Las blancas se pagan á 4 reales arroba y las negras de 6 á 7, cuyos precios se nos dan actualmente como corrientes.

En Paris, Burdeos y otras plazas de Francia, dan lugar los vinos de España á numerosas operaciones, y los precios ó se mantienen firmes ó tienden al alza.

Los vinos del país han conseguido recientemente notables mejoras, hallándose en todas partes muy reducidas las existencias, lo cual como es natural asegura más y más la venta de las procedencias del extranjero que hay en los depósitos y las que se vayan recibiendo.

MERCADOS DE VINOS

Desde hace cerca de dos meses que abandonó el comercio la actitud reservada en que le vimos colocado durante la primavera y parte del invierno, los negocios en grueso no se han interrumpido ni un solo día, ni las estaciones han dejado de recibir fuertes cargamentos con destino á la vecina república y otros países del extranjero.

Semejante movimiento ha dejado agotadas la mayoría de nuestras bodegas y provocado repetidas mejoras de precios, consiguiendo á esta fecha los pocos caldos disponibles un favor que debe llenar por completo hasta los deseos de los cosecheros más difíciles de contentar.

El resultado, pues, de la presente campaña para nadie es ya un misterio; las cubas que guardan las bodegas de las Rijas, Navarra, Aragon, Castilla y demás regiones, tienen asegurada una venta fa-

vorable en sumo grado al propietario, que este no es de creer desperdicio, y máxime hallándonos en la época de la vendimia.

Hé aquí ahora los negocios de que nos dan cuenta nuestros celosos correspondientes.

En Anguiciana (Rioja) se han contratado 3.300 cántaras (16'4 litros) de 14'50 á 16 rs.

En Cuzcurrita sigue siendo activa la exportación de vinos tintos y claros, oscilando los precios entre 14'50 y 16, con marcada tendencia de alza.

Con destino á Espinosa de los Monteros se han cedido en Foncea al tipo de 16 rs. cántara las cubas que habia disponibles.

En Firgo se han cerrado ajustes á 16 y 17; al primero de estos límites ha vendido una partida el propietario D. Francisco Ortun.

En la estación de Haro la animación escende á todo elogio; baste saber que solo durante el mes de Agosto y la primera quincena de Setiembre, se han expedido más de 4.000 envases, casi todos con destino al extranjero. En el periodo que reseñamos se han concertado en la bodega de Haro varias cubas á 17 y 17'30 rs. la cántara.

Las existencias que quedaban en Canillas Torrecilla sobre Alesanco, Azofra y Cordobin, acaban de ser adquiridas por los comisionados.

En Alesanco se detalla de 16 á 17 rs., calculándose en unas 8.000 las cántaras disponibles.

En Arenzana de Abajo se han hecho bastantes cubas á 16'50, quedando sobre 12.000 cántaras.

La importante bodega de San Asensio se duda encierre otras 10.000, fluctuando los precios entre 16 y 22 rs.

En Cenicero estaban un tanto encalmadas las transacciones, pero no por falta de compradores sino por el retraimiento de buen número de cosecheros; se han pagado ciertas cubas á 18'50.

En Briones se opera de 17 á 20.

En Fuenmayor la extracción ha sido grande, lo cual no impide que todavía cuente dicho mercado con 50.000 cántaras.

En Labastida han trabajado con calor varios comisionados y casas exportadoras, elevándose las cántaras enagenadas á unas 9.000, la mayor parte á los precios de 15 á 17'50 rs.

En Ricon de Loto no escuden de 6.000 las cántaras disponibles.

En Antol se han hecho importantes ventas de 14 á 18.

En Alfaro y Aldeanueva de Ebro también abundan los comerciantes, rigiendo altos precios.

En Laguardia y Elciego sigue el negocio muy favorable para los tenedores, detallándose de 17 á 22 rs. la cántara.

A las bodegas de Navarra no acuden menos compradores que á las de las Rijas, y si bien no se hacen tantas operaciones, consiste en las exigencias de muchos propietarios, que al ver el mal estado de sus viñedos les cuesta mucho desprenderse del caldo que poseen.

En Cintruénigo se han hecho ajustes con destino á Francia á los tipos de 10 á 13 rs. cántara de 11'77 litros.

En Aragon toca en todas las comarcas la campaña á su término; y eso que no hace todavía dos meses las existencias eran enormes y algunos consideraban como imposible su realización antes de la vendimia.

En el campo de Cariñena se pagan los vinos secos á 35 pesetas alquer (119 litros) habiéndose cotizado en Longares una partida superior á 35'50.

En los partidos de Calatayud, Tarazona y Borja se ha operado en grande escala, sin que podamos detallar las ventas por falta de datos.

De la provincia de Huesca ya nos decia nuestro correspondiente de Barluenga en la carta que publicamos el sábado último, que los caldos de aquel país conseguían un favor nunca visto.

En los Molinos de Lipan y Torres de Montes se han cerrado cubas á 300 reales el nietro (160 litros) y en Barluenga ofrece el comercio á 290, pero los propietarios no ceden á menos de los 300.

En Cataluña sigue animada la exporta-

ción con destino á Francia, aumentando los contratos para América; los precios muy firmes en todos los mercados.

En Levante son muy contadas las bodegas que conservan algunas partidas, las cuales son siempre muy solicitadas.

De Andalucía recibimos igualmente buenas noticias sobre la marcha de los negocios. En la plaza de Málaga rigen estos tipos: vino blanco seco, de 32 á 36 rs. la arroba; idem dulce, de 32 á 40; de color dulce 36 á 40; clases superiores de 50 á 500.

De Almonte véase la correspondencia que insertamos en el lugar de costumbre.

En La Mancha es siempre de consideración la demanda de vinos, reinando también bastante animación en las compras de uvas, especialmente en Valdepeñas y otros justamente renombrados términos.

En Mérida el precio más general es el de 16 reales arroba, por más que algunas selectas partidas han alcanzado el límite de 18.

En calzada de Calatrava se han efectuado ventas para la provincia de Guipúzcoa al precio de 8'50.

Las primeras clases se detallan en Valdepeñas á 18 rs. la arroba.

En Castilla la Vieja el alza ha hecho tales progresos que han sorprendido aun á los cosecheros más optimistas.

En Toro (Zamora) se venden las clases ordinarias á 24 rs. cántara, no admitiéndose por las superiores el límite de 26 que ya han ofrecido varios comerciantes; la saca es grande, no bajando ningún día de 1.000 cántaras y subiendo en algunos á 4.000; solo quedan disponibles 25.000 cántaras, siendo así que aquella bodega suele elaborar cerea de 400.000.

En Fuentesauro han cambiado de mano en poco tiempo más de 16.000 cántaras á 16, 18 y hasta 20 rs.

En Fermosella la mejora de precios consiste en una peseta por cántara, quedando hoy á 12 reales con mucha demanda.

De La Seca (Valladolid) sabemos que no se retiran los compradores á pesar de ser tipos corrientes para las primeras clases los de 18 á 20 y para las demás los de 13'50 á 17.

En Peñafiel se han hecho 5.000 cántaras á 16 y 17 rs.

En Valoria la Buena cargan bastantes porteadores de 13 á 14.

En Tordesillas se han enagenado varias cubas á 14.

En Tudela de Duero han efectuado acopiós respetables diferentes comerciantes, no pasando de 8.000 los cántaras sin realizar; rigen estos precios: blanco, á 16 rs.; tinto, á 16 y 16'25, ambas clases con tendencia de alza.

En Cevico de la Torre (Palencia) se han concertado ventas por 4.000 cántaras á 16 rs.

En Torquemada es ya general el precio de 16 rs.

Finalmente, en las bodegas de los partidos de Roa y Aranda de Duero está muy adelantada la exportación y los comisionados franceses y comerciantes del país continúan operando con bastante actividad á los precios de 13 á 18 rs. cántara, según la clase y bodega.—Z.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 16 de Setiembre de 1882.

Muy señor mío: Con las abundantes cuantías oportunas lluvias de la semana pasada, ha mejorado mucho la próxima cosecha de uva, que aunque corta, por los muchos contratiempos que ha sufrido (el último la piedra del día 7), reunirá condiciones para que los vinos resulten de buena calidad. Ya se han hecho muchos ajustes de uva á los precios de 4 rs. arroba la blanca, y 6, 6 y 1/4, 6 1/2 y 7 para la negra; los negocios animadísimo. Hace tres ó cuatro días que principió á recogerse la uva apedreada, calculándose en más de un millón las cepas que fueron maltratadas por la piedra, y en mas de 150.000 las arrobadas de uva estropeada. En cuanto á los vinos, no dejan de hacerse todos los días contrataciones para ese punto, y aun para varios puntos del extranjero; mas como la demanda para Andalucía ha decrecido, hay varias

partidas de vinos regulares que se cederían á precios económicos. A continuación los precios corrientes: Vinos tintos de 1.ª, á 18 rs. arroba; de 2.ª, á 16 rs. id.; de 3.ª, de 14 en adelante; blancos, de 12 á 13 rs. arroba. Candeal 1.ª, de 64 á 65 rs. fanega; cebada, de 36 á 38 rs. id.; patatas, á 5 rs. arroba.

Envío á usted mi más sincero parabien por la traslación de la CRÓNICA á ese punto, y cuenten con que en adelante mandaré á usted relación detallada de muchas de las operaciones que se hagan con esa plaza, principal mercado de estos vinos.—E. R. y J.

ALMONTE (Huelva) 14 de Setiembre.

Hemos tenido días de tiempo fresco, lo cual ha venido muy bien para los viñedos, que ofrecen buena cosecha.

Se han pisado ya algunas partidas de vidueños tempranos y del 15 al 20 será la vendimia general.

No hay precios ni nada se dice todavía de cómo se abrirá la campaña, pero se supone que se fijarán tipos bajos por la poca demanda y escaso favor que alcanzaron los vinos del año anterior.

La uva se acostumbra á comprar en esta localidad toda á la romana, bien á recibir en el campo ó bien en los lagares, según se contrate.

Se ha cogido algún maíz, siendo muy solicitado y pagándose como precio general á 45 reales fanega y algunas partidas á 46 y 47.

En el mercado se han ido colocando todas las cantidades de cereales presentados á la venta, rigiendo estas cotizaciones: trigo, de 57 á 64 reales la fanega, según la clase; cebada, de 32 á 35; avena, de 28 á 32, y habas, de 54 á 56.—A. E.

CHELVA (Valencia) 14 de Setiembre.

Después de las últimas lluvias, tan abundantes como benéficas, consideramos asegurada una buena cosecha de vino. También se espera que los olivos rindan bastante, siempre que se vean libres de contratiempos. Las tierras tienen mucha sazón y los labradores no despreciaron tan favorable circunstancia para hacer la sementera.

Los precios de los cereales siguen en este mercado con tendencia de alza.

En vinos apenas quedan existencias y las pocas con que cuenta esta bodega son de caldos picados ó agrios, que solo servirán para la fabricación de aguardientes.—M. I.

BENILLOVA (Alicante) 13 de Setiembre.

El poco vino que restaba ó se ha exportado ó se ha consumido en el pueblo; así es que ya no queda absolutamente nada y hasta hay que importar dicho caldo para cubrir las necesidades de este vecindario, al precio de 11 reales cántaro de 11 litros. La cosecha se presenta buena. El otro día regó una nube nuestros campos sin ninguna desgracia que lamentar, y proporcionando en cambio grandes beneficios á todas las cosechas pendientes; no tuvieron igual suerte en Alcoy, por cuanto causó grandes daños en varios pagos, arrastrando las aguas la tierra laborable.

También en el pueblo de Alfafara días pasados reinó un violentísimo huracán, arrancando de raíz muchos árboles.

Los maizales de la huerta ofrecen excelente aspecto, abundando el agua para los riegos.

La producción de trigo ha sido muy buena por tener las siembras en huerta, efecto de haberse dedicado al cultivo de la vid casi todos los pagos del secano; este año ha sido de poca paja pero de mucho trigo.—S. G.

BERBINZANA (Navarra) 15 de Setiembre.

Mis correspondencias han de tener bien poco ó ningún interés, pues como le tengo dicho las existencias de vino se agotaron por completo y las cosechas de granos han sido nulas, viéndose obligados estos labradores á importar el trigo y cebada para la siembra y consumo de sus casas.

Los viñedos tienen tan poco fruto, que á pesar de las lluvias con que hemos sido favorecidos únicamente recolectaremos la octava parte que el año pasado. En medio de tanta desgracia nos consuela la grata esperanza de poder hacer una buena sementera, gracias á las últimas lluvias.

El trigo se cotiza á 32 reales robo, la cebada á 18 y la avena á 16.—C. de E.

TORO (Zamora) 18 de Setiembre.

La extracción de nuestros vinos está cada vez más animada, no bajando ningún día de

1.000 los cántaros que salen para diferentes puntos de España, y contándose algunos de la última quincena en que han medido 1.000. Los precios van subiendo mucho; las clases ordinarias se pagan á esta fecha á 24 reales, y por las superiores se pretende á 26 y hasta 28; tipos que es de creer logren los afortunados tenedores, porque la demanda es siempre grande y las existencias de esta importante bodega, que suele elaborar sobre 400.000 cántaros, no exceden de 25.000, los cuales quedarán realizados en lo que falta de mes.

Los comisionados franceses están estos días sacando 12.000 cántaros del año y añejos, que ajustaron hace algún tiempo á 12 y 20 reales respectivamente.

Sin embargo de haber llovido mucho desde el 7 al 14, la cosecha de vino no pasará de mediana. En cambio esperamos hacer la sementera en buenas condiciones.

Los últimos precios practicados en cereales son los siguientes: trigo candeal de 50 á 52 reales la fanega; centeno de 32 á 33; cebada de 30 á 32, y algarrobas de 34 á 35. Estos tipos acusan una pequeña baja.

La venta de garbanzos paralizada.—C. A.

ALESANCO (Rioja) 18 de Setiembre.

Trascurrida la primera quincena del corriente mes, voy á participarle lo que por aquí ha ocurrido en los campos y los mercados.

Aquellos han mejorado por haber cesado la sequía que los venía asolando, pero las nubes que nos han traído las lluvias han arrojado piedra en ciertos puntos, que ha causado bastante daño en algunos pagos de este término y más aun en Azofra. Además de este contratiempo, como la lluvia ha sido torrencial, se han desbordado los arroyos, arrastrando la corriente maderas, árboles y haces de cáñamo, é inundando las huertas y otras tierras, que parecían lagos inmensos. Sigue el temporal de lluvias, por cuyo motivo no es posible precisar las pérdidas; pero en mi próxima correspondencia las detallaré.

Los negocios de vinos, muy animados en todas las bodegas y los precios en alza; los comisionados de esta villa han ajustado el vino que quedaba en Canillas, Azofra, Cordovin y Torrecilla.

Aquí no exceden las existencias de dicho caldo de unas 8.000 cántaras, las cuales quedarán pronto despachadas si continúan concurriendo á este mercado los comerciantes y porteadores que se vienen abasteciendo en esta. El precio corriente es el de 16 á 17 reales.

El trigo se paga de 58 á 62 reales la fanega; la cebada de 30 á 32, y la avena de 20 á 22; las patatas de 3 á 4 reales la arroba.—E. H.

LERMA (Búrgos) 15 de Setiembre.

El día 8 cesaron los vientos del Norte, iniciándose un fuerte temporal lluvioso que aun continúa. Estas aguas son muy benéficas, pues han preparado las tierras para la sementera; y si el tiempo levanta y sobreviene calor, mejorarán mucho los viñedos, pero como el fruto está muy retrasado temo que la madurez no sea completa y resulten de mediana clase los vinos de la próxima vendimia.

El mercado de granos de anteaer estuvo muy animado, no bajando de 2.500 las fanegas de trigo, cebada y avena presentadas á la venta. Los trigos fueron los que dieron lugar á más importantes transacciones, sosteniéndose los precios por la activa demanda que hicieron dos compradores de fuera de la provincia.

Hé aquí los precios que rigieron: trigo, de 45 á 53 reales la fanega, según la clase; centeno de 29 á 30; yeros, á 30; avena á 22.

La buena sementera que se presenta hará que no suban más los precios de los granos, pero tampoco creo descendan.

Por aquí no hace falta ya más agua por lo menos en un mes; ahora lo que conviene es calor.—E. R. C.

FUENMAYOR (Rioja) 14 de Setiembre.

No he querido escribir antes, dando lugar á que se instale V. convenientemente en la corte, y toda vez que mis noticias nada tienen de agradable.

Después de la pertinaz sequía de diez y ocho meses que hemos sufrido, lo que ha hecho improductivos nuestros campos de sequero, tanto de viñas como de cereales, y cuando contemplábamos el fruto de regadío casi en sazón de poderse vendimiar, nos sorprendió el día 9 por la tarde un fuerte nublado de granizo que causó bastantes daños en las viñas y olivos, y á la vez un aguacero que hizo escaso mayores daños que la piedra.

El día 10 al medio día se presentó otra nube de que también se desprendió bastante cantidad de piedra por distintos términos de la jurisdicción de la del día anterior; pero el aguacero, si cabe, fué mayor, é incalculable el daño causado en las viñas, cuyas cabezadas ha dejado sin tierra, arrastrándola á los hoyos, cuyas cepas se han cubierto hasta los pulgares, y nos tememos perder todo su fruto por no poder acudir á descubrirlas.

Los días 11, 12 y 13 también ha llovido bastante, aunque no con tanta fuerza como los anteriores; pero hoy ha amanecido lloviendo copiosamente y todavía, las tres de la tarde, no tiene trazas de dejarlo.

Las veredas están intransitables para hacer la vendimia; pero tenemos la confianza de que así que el tiempo levante, se apresurará el ayuntamiento, con el celo de que tiene dadas repetidas pruebas, á recomponerlas, valiéndose de todos los medios que estén á su alcance.

Desde mi última hasta la fecha hemos tenido bastante extracción de vino, y los precios han subido 2 y 3 reales en cántara, según clase.

Todavía pasarán de 50.000 las cántaras existentes, y su calidad inmejorable.

El trigo para el consumo ordinario se vende de 58 á 60 reales; la cebada 34, y avena 25.—M. N. de V.

ALARÓ (Balears) 15 Setiembre.

Sr. Director: dígame, ante todo, que ha llovido bastante estos días, y á lo que entiendo, en ocasión oportunísima. Es cierto que ha perjudicado mucho á la clase pobre que en esta comarca se dedica á secar higos, pero en cambio nos ofrece considerable aumento en la cosecha de uvas, aceituna y bellota, mejora los pastos y podrá darse principio á la siembra de cebadas y avenas.

Por cierto que necesitan estos labradores alguna esperanza de mejora, pues la cosecha de uva á que antes me he referido no es nada abundante: en un tercio no alcanza la pasada. Se vende, la llamada gargolosa á 15 ó 16 pesetas carga, y la inferior de fogoneu y otras análogas á 10 pesetas.

El vino de la pasada cosecha se cotiza á 7 pesetas cuartán.

Los precios de los granos y legumbres están en baja, el trigo á 16:50 pesetas cuartera; el candeal, á 18; la cebada, á 10; la avena, á 8, y las habas á 17.

Escasa la recolección de algarrobas; las viejas se exportan á 14 ó 15 rs. quintal; regular la de almendras; véndese almendron á 53:50 pesetas quintal, precio algo inferior á los años anteriores.

La cosecha de aceituna que se presentaba abundante, ha quedado bastante reducida por haberse caído una cuarta parte antes de estar en sazón. Los precios del aceite no han variado, de 3 á 3:50 pesetas cuartán.

El ganado de toda clase, es muy buscado y se paga á buen precio.—El Corresponsal.

PLASENCIA (Cáceres) 16 de Setiembre.

Domina un tiempo fresco debido á las lluvias que hemos tenido días pasados.

De Malpartida han salido en la semana anterior 300 fanegas de garbanzos á 50 y 60 reales, duros y blandos á un precio.

También se han colocado 600 fanegas de trigo de 54 á 57, y 400 fanegas de cebada de 24 á 30 reales; todo con destino á Navalmoral y Talavera de la Reina. Se han visto algunos compradores manchegos y valencianos.

La entrada de hoy en el mercado ha sido regular, presentándose 500 fanegas de trigo y 200 de cebada, vendiéndose á los siguientes precios:

Trigo de 58 á 64 reales fanega; centeno á 36; cebada de 32 á 34; garbanzos superiores á 90; id. regulares á 75; id. medianos á 70.

Patatas á 3 1/2 reales arroba.

Líquidos.—Aceite con entrada á 64 rs. cántaro; sin ella á 54; vino tinto id. 24 y 30, vinagre á 14; aguardiente anisado á 45; petróleo á 90.

FUENTESAUO (Zamora) 16 de Setiembre.

En la tarde del día 8 descargó en ésta un nublado tan grande, que en un momento la piedra y fuerte aguacero caídos destruyeron la mayor parte del viñedo.

La corriente de las aguas, ha llevado todas las huertas dejando el terreno en muy malas condiciones, y un arroyo que pasa á orillas de este pueblo ha inundado algunas casas cuyos vecinos fueron auxiliados por la Guardia civil, y algunos paisanos que se arrojaron al peligro, sin que afortunadamente haya habido que lamentar desgracias personales.

Con motivo de la feria de Salamanca el mercado de hoy ha estado poco concurrido y en él han regido los precios que anoto más abajo.

Las ventas de vino consisten en 3.500 cántaros pagados de 16 á 18 rs. uno, y en lo sucesivo subirá el precio.

Trigo candeal á 50 rs. fanega; idem comun nuevo, á 48; centeno, á 31; cebada, á 32; algarrobas, á 34; garbanzos superiores, á 140; idem regulares, á 130; id. medianos, á 110; guisantes, á 40; harina de primera, á 22 reales arroba; id. de segunda, á 21; id. de tercera, á 20; salvado de primera, á 19 rs. fanega; id. de segunda, á 18; tercera, á 9.

Patatas, á 4 rs. arroba.
Líquidos.—Aceite, á 70 rs. cántaro; vinagre, á 5; aguardiente anisado, á 36; id. sin anisar, á 25; petróleo, á 40.

Ganados.—Bueyes de labor, á 1.100 rs. uno; novillos de tres años, á 1.200; vacas cotrales, á 600; cerdos al destete, á 48; id. de seis meses, á 100; id. de un año, á 140; id. de año y medio, á 200.

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

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

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 vinícolas de España, á pesar del poco tiempo que las sirve, la perfección á que ha llegado en su fabricación y que le ha valido una medalla de plata en la Exposición Universal de 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, 210, 250, 180 y 140 hectolitros.

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 Mandrón.

AVISO

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

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

AVISO A LOS COSCHEROS

Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes vacíos de Espritos de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

Pipas y bocoyes en buen uso.

se venden en el depósito de vinos de Gil, contiguo á la estación de Barcelona.

BURDEOS.

La casa Michel Cazaux, 101, paseo de Aquitania (Cours d'Aquitaine 101), recibe en consignación, haciendo adelantos en caso necesario, y realiza sin detención y con ventaja, los vinos que se le remitan por casas acreditadas de España.
Dirigirse á dicha casa al efecto.

AYUNTAMIENTO DE CASALABEINA (Rioja)

Hallándose vacante la plaza de Veterinario, dotada con 2 pesetas por las caballerías menores, y 4 por las mayores, los aspirantes pueden dirigir sus solicitudes á la Secretaría de este Ayuntamiento hasta el día 20 del corriente mes.

SIEGA MECANICA A DESTAJO.

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

CAFE NERVINO MEDICINAL
 Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales
 de China infaliblemente los padecimientos de la cabeza,
 incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientro,
 los nerviosos y los de la infancia en general.—Se ven-
 de a 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principa-
 les farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza
 en la farmacia de M. Benedicto.
 Depósito en Pe. Morales—Carretas, 39, pral.—Madrid.

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

FUMIGADOR
 ANTI-ASMÁTICO
 de la Casa medical
 ENCAUSSE y CANESIE
 Curacion inmediata de el ASMA,
 SOFOCACION, etc.
 EL MAS BARATO Y EFICAZ

Depositarlos Madrid,
 Melcher García.—Bar-
 celona, Vicente Ferrer
 y Compañía y Farmacia
 del doctor Ferrer, plaza
 del Angel.

Transporte económico de vinos a Francia.
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continúa en sus trabajos
 y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y co-
 modidad en los transportes de mercancías; acaba de establecer un servicio
 combinado entre los ferro-carreiles de España y la Société Rouennaise de Trans-
 ports à vapeur para la conducción de vinos a Paris, por aquel puerto, bajo
 una tarifa sumamente económica.

TARIFA 1.ª

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS
 por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

ESTACIONES	PESETAS	ESTACIONES	PESETAS
Estacion de Haro a Paris...	51,50	de Tudela a id.	51,50
de Briones a id.	51,50	de Aragón	
de Cenicero a id.	51,50	de Zaragoza a id.	57,50
de Logroño a id.	52,50	de Huesca a id.	61,50
de Calahorra a id.	56	de Lérida a id.	62
de Alfaro a id.	56	— CASTILLA —	
de Castejon a id.	56	de Burgos a id.	56,50
NAVARRA		de Valladolid a id.	56,50
de Pamplona a id.	51,50	de Medina a id.	56,50
de Pamplona a id.	51,50	de Madrid a id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace a tipos
 sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris 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 Bur-
 gos, 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 Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pi-
 pas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.
 La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas
 por cada una.

ENFERMEZAS del ESTOMAGO
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del
 Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.

ELIXIR
 a la **PAPAINA TROUETTE**
 (Pepsina Vegetal)
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Deposito en todas las Farmacias

DOLORES 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 universal-
 mente 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 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, perfu-
 mada y libre de enfermedad durante dos meses. Exljase **Licor del Polo de Ori-
 ve**, 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. Depó-
 sito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en to-
 das las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CHES **FAY**
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE Y ADHÉRENTE
 DA AL CUTIS FINEZURA Y TRANSPARENCIA.
 Invenio **CHARLES FAY**, 9, rue de la Paix, PARIS

DIAMANTE DEL VINICULTOR
 ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
 2.ª edición corregida y mejorada
 POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados,
 comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adultera-
 ción de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres,
 cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y
 aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, finajones y finajas para
 acetos y hidrócarburos afastados. La coehura de los mostos, enfermedades
 de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los
 últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de
 cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesa-
 rio a los agricultores, al comercio, muy precisa a los agrimensores, peritos
 y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable a
 los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de ne-
 cesidad y provecho a los que aspiren a maestro de bodega, director de fabri-
 ca, y necesitan de estas é otras industrias para vivir y tengan poco dinero;
 y acaba de ponerse a la venta en la administración de este periódico y **Li-
 brería de los señores Cuesta**, calle de Carretas, núm. 9; **Luna**, núm. 3; **D. Fer-
 nando F. Carrera de San Gerónimo**, núm. 2; **D. Eduardo Martínez**, Príncipe, 25
Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y **Carretas**, 39; **Miguel Guizarro**,
Précados, 5, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-
 carril, 3.ª en Mérida, al precio de 12 pesetas y 50 céntos., que es baratísi-
 ma, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, econo-
 mía y enseñanza.

NOTA. Si a su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten
 sellos de correo, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha
 de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá a vuelta de correo.

CRUP
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINA
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

TINTA JAPONESA
 COMUNICATIVA
 Esta tinta, se emplea para
 todos los usos de escritorio,
 y es la única que produce
 Copias perfectas un mes
 despues de haberse usado.

TINTA MODERNA
 Negra al escribir
 permaneciendo siempre liginida

MEDALLA DE PLATA
 A LA EXPOSICION DE 1878
 Depósitos en todas las almacenes de
 Papeleros del mundo entero
N. ANTOINE & FILS
 PARIS

DEPURADOR DE LOURDES
 PURGANTES
 ANTIBILIOSAS,
 DEPURATIVAS
 De acción fácil
 y segura, tolera-
 das por los estómagos más de-
 licados.

Se venden a 5 rs. caja en
 las principales farmacias, y se
 remiten por correo a cambio
 de sellos.

Depósitos: DR. MORALES,
 Carretas, 39, Madrid.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA
Cosecheros de vinos, toneleiros
 Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y
 capsular botellas.
 Bombas para traesegar vinos.—Fue-
 lles a bomba, etc., etc.

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

Agua Saltes
 SE VENDE
 en todas las Perfumerías
 y Peluquerías.

SEVENTE AÑOS QUE
 conseguimos producir agua y sa-
 lante un resultado tan bueno y
 empleo de el **AGUA SALTES**
 progresiva instantánea que de otros
 a los Caballos Blancos y a la Poca
 su color primitivo, dando una
 fina y brillante incomparable del
 nombre a cualquier otro.
 Emilio SALLE Hijo, Fucosor
 y J. B. SALLE Hijo, Fucosor
 Casa fundada en 1850
 RUE DE TUNIS, 13, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
 americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries
 Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



LA REINA célebre aventa-
 dora y celdado-
 ra, primer premio en la exposicion
 de Valladolid de 1880. Hay otras va-
 rias clases desde 320 reales a 1.800.
 Bombas Noel para traesiegos de to-
 da clase de líquidos, riegos, incendio,
 etc., etc. 150 medallas, primer
 premio en todas las exposiciones, in-
 cluso en la Universal de Paris, y Re-
 gional 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 Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca, mul-
 tiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en 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 fuerza 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 vasija.
 Malnates.
 Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
 Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó
 vapor.
 Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor.
 Rastras y 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 ocasión.
 Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica 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 si no estuviese en este depósito.

Callos, Callosidades
Ojos de Gallo
Verrugas en los Pies
 y en las Manos
 CURACION CIERTA POR LA
POMADA GALOPEAU
 FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS
 Depósito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL
 Y EN LAS BUENAS FARMACIAS



Moratona, Genis, Bacons y comp.
 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, alimbares y las acredita-
 das mangas de piel de gamuza
 para aguardientes y espíritus de
 vino.
 Bombas y otros aparatos espe-
 ciales para vinos.

LA CONCORDIA
 Fábrica de ácido tártrico, crémor
 tártrico y aguardientes de Campo y
 Compañía.—Haro.—(Logroño)

ÁCIDO TÁRTRICO
 PARA EL COLOR Y MEJORAMIENTO
 DE LOS VINOS.

En la imposibilidad de satisfacer
 una por una las consultas que se nos
 dirigen por los cosecheros de vino
 respecto de la cantidad de ácido tár-
 rico que deberá emplearse en la or-
 denacion de estos, manera de aplicar
 tal materia y efectos que produ-
 ce, nos hemos decidido a publicar en ho-
 jas impresas y por medio de algunos
 periódicos las noticias que se nos pi-
 den y que hallarán a continuación.

El ácido tártrico le extrámos de
 materias procedentes de vinos. Es
 uno de los elementos que componen
 el vino; y para que este sea de buena
 calidad, debe contener ácido tártrico
 en cierta proporcion con las demás
 sustancias que le constituyen. Los
 grados de azúcar que manifiesta el
 mosto pueden servir de regulador
 para determinar la cantidad de ácido
 tártrico que corresponde al vino que
 ha de resultar: cuanto más azucarado
 sea el mosto más cantidad necesita
 de ácido tártrico. Seria, pues, necesá-
 rio averiguar en cada caso si, dada
 la cantidad de azúcar de un mosto, el
 ácido tártrico se halla en el mismo
 en la proporcion debida, para añadir-
 le lo que le falte. Mas para esta averi-
 guacion no podría prescindirse del
 análisis químico, cuya práctica ofre-
 ceria dificultades a la generalidad
 de los cosecheros. Por consiguiente
 creemos que lo más acertado es aconse-
 jar a estos lo que por experiencia
 se ha visto con feliz éxito, y consiste
 en el empleo de un kilogramo a uno
 y medio de ácido tártrico para operar
 las uvas de 100 cántaras de vino
 (1.600 litros aproximadamente) em-
 pleando el maximum en donde los
 vinos suelen obtenerse dulces.

Manera de emplear el ácido tártri-
 co: Se disuelve en agua ó mosto ca-
 liente, y con la disolucion se riegan
 las uvas a medida que van colocán-
 dose por camadas en la fina de fer-
 mentacion, habiendo sido antes bien
 pisadas ó machucadas para que de
 este modo el ácido tártrico, penetran-
 do en el hollejo del fruto, ayude a
 desprender la materia colorante so-
 bre la cual ejerce su acción, dando
 por resultado un líquido fuertemente
 enojecido.

Precios del ácido tártrico en fábrica
 ó puestó el género en esta Estacion
 del ferro-carri.

Ácido tártrico blanco a 18 reales
 kilogramo.
 Id. id. rojo a 17 id. id.

NOTAS. Al hacer el pedido, re-
 mitase el importe en letras sobre esta
 plaza ó libranzas del Giro Mutuo.
 No servimos pedidos menores de
 10 kilogramos.

Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.