

CRONICA DE VINOS Y CEREALIS



PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

Sábado 23 de Setiembre de 1882.

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.

CONSERVACION DEL ORUJO

Si queráis operar sucesivamente con vuestro orujo, ponedlo en toneles al salir de la prensa, apretado bien, llenad el yacimiento con vino añejo de 8 á 10 grados, cerrad el tonel y llenad completamente por el agujero, haciendo uno en la masa del orujo con una barra de hierro, y ese orujo se conserva así indefinidamente.

Tal es el encabezamiento de una circular que dirige á los cosecheros de vino M. Bichon de Montpellier, y que me fué dirigida con recomendacion con persona muy competente, para dar á conocer en España un procedimiento cuya importancia está demostrada, diciendo que su objeto es aumentar considerablemente la produccion del vino por la buena y completa utilizacion del orujo.

El procedimiento es debido al citado M. Bichon, y consiste en su esencia en sacar un segundo y un tercer vino del orujo bien conservado por la adición de un producto nuevo, que no es más ni menos que el zumo de la uva concentrado en frío por un procedimiento de su invencion, sin emplear sustancia alguna extraña á la uva.

Cuando se trata de aumentar la fuerza alcohólica de los vinos flojos, no hay más que añadir la cantidad necesaria del líquido Bichon para darles la fuerza que les hace falta, aumentando si se quisiera su coloracion, sin modificar ni alterar en lo más mínimo el bouquet característico de cada uno de ellos.

Las mismas ventajas se obtienen operando con el orujo. En ese caso, una vez extraído el vino se le reemplaza con una cantidad igual de líquido compuesto de agua y de vino concentrado en la proporcion conveniente, segun el grado que se quiera dar al segundo vino, á sacar del orujo. Si son 80, y que el vino concentrado haga 40% de alcohol, se toma el quinto de 40, ó sean 80, es decir, 20 litros á 40% de vino concentrado por 80 de agua, ó sea un quinto de vino concentrado y cuatro quintos de agua de buenas condiciones.

Si el orujo procede de uva tinta, puede operarse sobre él, prensado ó sin prensar, y en este último caso, se puede tener un tercer vino antes del prensado. Si el orujo es de uva blanca, se procede echando en una cuba el orujo, despues de prensado, luego se echa el agua y enseguida el vino concentrado. A las veinticuatro horas, en cuanto empieza la fermentacion, se saca el vino para evitar que tome el gusto del orujo, pudiendo servir éste todavía para una segunda operacion.

Obténese también un excelente resultado haciendo fermentar la mezcla de agua y de vino concentrado con la adición de la flema vingen cuando se saca el primer vino; pero en ese caso hay que clarificar el vino así que ha terminado la fermentacion, ó filtrarlo por medio de mangas que facilitan también el inventor del procedimiento.

Para dar una idea del resultado práctico que se obtiene con el vino concentrado, dice M. Bichon que echando sobre el orujo de la cosecha un hectolitro de dicho vino y tres hectolitros de agua, se obtienen á los diez dias de fermentacion cuatro hectolitros de un segundo vino de hermoso color, cuya calidad recuerda perfectamente la del primer vino obtenido.

El vino de 100 que prepara M. Bichon

para ese empleo, lo vende á 25 francos el hectolitro. El procedimiento ha sido aplicado, y parece que con gran éxito en la cosecha del año pasado, teniendo el inventor á disposicion de los que quieren probarlo, varias clases de vinos de dicha cosecha, y los segundos vinos obtenidos del orujo por medio del vino concentrado.

Sin perjuicio de hablar nuevamente de un asunto que puede ser de una inmensa importancia para España, creo deber añadir que una respetable casa de Burdeos, Daufou y Compañia, se ha encargado de propagar el nuevo procedimiento en aquel emporio de la fabricacion y comercio de vinos, enviando á sus clientes una circular de la que me parece oportuno reproducir los siguientes interesantes párrafos:

El vino concentrado Bichon sirve para la fabricacion de los vinos segundos, y de resultados infinitamente superiores á los que se obtienen con las glucosas y azúcares, que se emplean actualmente. En los años en que la uva no alcanza una madurez perfecta, añadiendo á los vinos pobres en alcohol que se obtengan, una dosis mayor ó menor del vino concentrado, se puede aumentar su riqueza alcohólica de 5 á 6. Este alcohol de fermentacion no ofrece los numerosos inconvenientes del alcohol adicionado, y no cambia en nada el gusto natural del vino, ni acusa su presencia en él.

Hemos hecho los ensayos con los orujos procedentes de nuestra propia cosecha, y el resultado ha sido tan concluyente, y superado hasta tal punto nuestras esperanzas, que no hemos vacilado un momento en hacernos los propagadores de tan útil descubrimiento.

Tenemos á disposicion vinos de la última cosecha, y los segundos vinos correspondientes para demostrar los excelentes efectos del vino concentrado.

He aquí cuanto puedo decir por hoy respecto á esta nueva industria, que deseo ver ensayada en España, siendo inútil añadir que procuraré dar cuenta de todo lo que á ella se refiera, estando dispuesto por mi parte á ayudar en cuanto pueda á los que quieran ensayarla.

José Alcover

EL CULTIVO DEL TRIGO

EN LOS ESTADOS UNIDOS.
Mr. Decauville de Petit Bourg acaba de comunicarnos una carta que ha recibido de uno de sus corresponsales de Ultramar, y que nos parece ha de interesar á gran número de nuestros lectores.

En cuanto al cultivo del trigo, dice el corresponsal, os citare las chacras del territorio de Dakot (Wisconsin), donde los señores Darlympie, entre otros, cultivan por año 5.000 hectáreas de trigo de primavera.

Cuando han pasado las heladas, uno de los señores Darlympie, que habita en Nueva-York, toma el número de peones necesario, á 7 francos 50 céntimos por día y á más la manutencion. Los conduce por el ferrocarril á Dakot, donde encuentran á sus hermanos, algunos centenares de mulas en pastoreo y avena en parvas cosechadas el año anterior. Todos los instrumentos aratorios están en los galpones de madera con sus correspondientes arcos, y tienen también pronto el alojamiento para los peones. Todo es instalado y dirigido militarmente. Las provisiones llegan

con él. Al día siguiente de su llegada, las mulas son reunidas y cada hombre toma cuatro con un arado estilo Brabant, rastra y una sembradora, y el primer día á la noche, 100 á 150 hectáreas, á saber, labradas, rastreadas y sembradas. Al día siguiente recomienza el trabajo, y en seis semanas todo queda terminado.

Las mulas, que durante este tiempo han sido mantenidas con avena (paja y grano), vuelven á la vida salvaje. Los hombres son pagados y despedidos, y Mr. Darlympie regresa á Nueva-York, dejando á sus hermanos menores y algunos hombres. Olvidaba decir, que también queda sembrada la avena, necesaria para la estacion siguiente.

En Julio, Mr. Darlympie vuelve con nuevos peones, y en seis semanas las 5.000 hectáreas son cosechadas, trilladas y puestos los productos en los wagones del ferrocarril; los peones despedidos, los instrumentos reparados y vueltos á sus golpones, y Mr. Darlympie regresa á Nueva-York á contar su dinero.

Al año siguiente, siembra el mismo sitio, y al otro deja éste y cultiva otros. Existen allí millones de hectáreas en las mismas condiciones, y siete á ocho grandes ganancias, siendo una de las más importantes la Darlympie Farm, de que voy hablando.

Mr. Darlympie nos ha dicho que sabe con anticipacion lo que cosechará el trigo, segun una escala de fertilidad que ha formado así como lo que ha de producir en Liverpool ó en el Havre, segun los precios de Europa.

Hay una tara suficiente para la merma, dice, y nada teme.

Las producciones del ganado en Tejas están en las mismas condiciones, como pues, luchar con ellas en Europa. Esto me parece imposible, y creo que estáis en vísperas de una crisis agrícola de las más serias.

Esta carta no necesita comentarios, y nos parece una prueba más en apoyo de la tesis que se sostiene por un gran número de economistas, es decir, que la vieja Europa, con todos sus impuestos ó cargas, no podrá resistir la concurrencia de la joven América, así los procedimientos de cultivo más modernos y las máquinas más perfeccionadas no tienen un uso más general en nuestros países.

LA VID
EN TERRENOS ARENOSOS

En las vistas que ha girado una de las comisiones del Congreso filoxérico de Burdeos á algunos viñedos franceses filoxerados y no filoxerados, se han encontrado datos importantes respecto al cultivo de la vid en terrenos muy arenosos, y á la resistencia de estos terrenos á la propagacion de la filoxera.

En muchos viñedos plantados en terrenos muy arenosos del Libournais, de Aignes-Mortes y de Pomerol, las cepas presentan á simple vista una vegetacion muy lozana, indicando que no existe ninguna filoxera en sus raíces, á pesar de hallarse invadidos los viñedos de alrededor. Reconocido el terreno arenoso del Libournais, donde las vides vegetan bien sin ser atacadas, resulta que tienen más de 70 por 100 de arena, de 8 á 10 por 100 de pequeños guijos, de 1 á 2 de arena caliza, y menos de 14 entre arcilla y humus.

Los primeros años de plantacion de estos suelos, son difíciles por la accion del viento, lo que del terreno, etc; conviene al principio estercolar repetidas veces, y al cabo de cuatro ó cinco años las cepas se cargan de magníficos racimos, produciendo desde 80 á 200 hectolitros por hectárea, segun tuvieren ocasion de observar los individuos de la comision.

Un exceso de sal comun en el suelo perjudica notablemente á la vid, así se ha visto que en los viñedos plantados en arenales próximos al mar, se observan algunos trozos donde la vid se presenta raquítica y enfermiza; mas no procede del ataque de los insectos, sino de la accion de la sal marina en proporcion excesiva en algunos puntos.

Por último, en los arenales situados en sitios bajos y bien nivelados, la vid se desarrolla mejor que en los que corresponden á colinas y pendientes; la presencia de alguna arcilla facilita la propagacion de la filoxera.

En los limites de los arenales Aignes-Mortes se encontró un viñedo enfermo, y caduco á trechos, á pesar de estar plantado en un sitio arenoso, pudiéndose distinguir fácilmente numerosas filoxeras á las primeras investigaciones. No se ha hecho el análisis del terreno, pero por lo que se puede apreciar á simple vista contiene más de 60 por 100 de arena, y bastante arcilla, habiendo á esta indudablemente su pérdida.

Por estos datos se observa que los terrenos arenosos resistentes á la propagacion de la filoxera, han de tener más de un 75 por 100 de arena, y menos de un 15 por 100 de arcilla.

NOTICIAS

La bodega de Posaldez es tambien otra de las de Castilla en que mayores progresos ha hecho el movimiento de alza, pues en poco tiempo los precios de los vinos han subido una peseta en santaro, quedando el blanco á 20 reales; la exportacion de esta clase ha sido grande con destino á las provincias de Asturias, Leon, y otras.

El gobernador interino de Tarragona, Sr. D. Luis de Jover, ha publicado una circular prohibiendo la venta de fuchina con destino á los vinos, y ordenando que se decomise este artículo á los expendedores á quienes se les encuentre.

Tenemos noticias de Estella, segun las cuales las benéficas aguas de estos últimos dias han hecho que renazca la esperanza entre aquellos labradores.

La cosecha de vino, que parecia iba á ser nula ó poco menos, se presenta con aspecto menos triste. Las cepas parecen rejuvenecidas, y el fruto que no habia adquirido desarrollo alguno, presentándose raquítico y sin jugos, adquiere por momentos su forma y condiciones características.

He aquí lo que dice un periódico de Burdeos sobre los negocios de vinos españoles en aquella importante plaza.

Bastante animacion ha reinado en el mercado, y aunque las ventas no han sido de gran importancia en esta semana, no ha dejado por esto de ser una de aquellas en que, por el número de compradores, puede calcularse la importancia de las ventas, si hubiese habido mayores existencias, en primeras manos.

Esta es la época de más movimiento en el mercado de Burdeos; y como justamente en este y en el próximo mes, es cuando se hacen aquí las grandes expediciones a América, los grandes como los pequeños negociantes, que han calculado exactamente sobre la cosecha en Francia, se apresuran a abastecer sus bodegas de vinos, tanto españoles como de otras procedencias, a fin de poder continuar haciendo frente a los pedidos que llegan de Ultramar.

Las operaciones llevadas a cabo en la semana son:

60 barricas vino tinto, 14° a 15° Alicante a 410 fr. tonelada, sin envase.

36 barricas vino tinto, 15° Catalan a 290 fr. tonelada.

40 barricas vino tinto, 14° a 15° Aragon, de 350 a 460 fr. id.

80 barricas vino tinto procedente de Pasages de 12° a 13° a 350 fr. id.

26 barricas vino tinto, 14° a 15° Huesca a 460 fr. id.

Entre las adulteraciones del aceite de olivas merece citarse la que se efectúa con el ácido oleico desde que este cuerpo se obtiene ya en ciertas industrias a un precio muy bajo. El objeto de la adición del ácido oleico al aceite es disminuir la densidad de ciertas mezclas para que tengan la densidad ordinaria de los aceites puros de primera.

El ácido oleico comunica a los aceites que se añaden un olor a rancio muy desagradable, que delata su presencia y hace además que enrojezcan un poco el azul de tornasol.

Pero el medio de conocer mejor la presencia del ácido oleico es el empleo de la materia colorante llamada rosanilina. Esta es insoluble en los aceites neutros, y soluble en los aceites ácidos. Por lo tanto, si agitado el aceite con dicha materia colorante no adquiere color ninguno, es prueba de que está neutro; si se tinte en rojo, contiene ácido oleico. Hay que tener en cuenta que algunos aceites adquieren en este ensayo una ligerísima coloración rojiza. Esto es señal de que se han enranciado ya en contacto del aire.

El mercado de ganado lanar que se celebra en Medina del Campo todos los domingos, se ve desde hace algun tiempo muy concurrido, al que tuvo lugar el día 17 del corriente mes se presentaron a la venta 12.000 cabezas, negociándose la mayor parte.

Desde hace unas dos semanas se nota extraordinario movimiento en el puerto de El Grao, el cual es visitado continuamente por vapores y embarcaciones de todas clases.

El embarque de melones, cebollas y otros productos agrícolas va en aumento.

En el término de Tortosa se han sembrado en el presente año 19.500 jornales de sierras destinadas al cultivo del arroz, que producirán en junto unas 250.000 cuarteras próximamente.

El poco arroz que se ha trillado ha conseguido el precio de 10 pesetas el quintal de 41.60 kilogramos en las mismas aras.

De El Navarro de Pamplona: Según cartas que tenemos a la vista de Roncal, hace cuatro días que no cesa de llover en todo el valle, habiéndose en el Pirineo convertido el agua en una pequeña nevada.

Por causa del temporal los vecinos de las villas de Isaba y Uztarroz, se ven privados de terminar la recolección de la cosecha, irrogándoseles con ello perjuicios considerables.

También los ganados se hallan padeciendo bastante, pues la mayor parte se encuentran pastando en los puntos en que el suelo está cubierto de nieve.

La viticultura argelina va adquiriendo un desarrollo tan considerable, que merece fijarse la atención en ella.

Dice el Courrier de Bona que la vendimia comenzada ya en aquella region es la más abundante y satisfactoria que hasta el presente se ha visto. En algunos puntos los resultados son verdaderamente maravillosos.

Entre otras posesiones, cita el referido diario la de M. Allégre, de Duverville, que no recolecta menos de 220 quintales de uva por hectárea, que le producen 110 hectólitos de vino. Si a esta cifra se añaden las sumas retiradas por dicho viticultor por la venta de uva de mesa, resulta que obtiene próximamente 38.000 francos de una superficie de seis hectáreas, lo cual es realmente extraordinario.

Los viticultores de El-Ibadjar pueden también felicitarse por el resultado de la cosecha, por más que la cantidad sea algo inferior a la obtenida en la llanura. Hoy es un hecho probado que bajo el punto de vista de la especulación, el cultivo de la viña en llanuras da resultados a los que nunca podrá llegar en los montes.

Los admirables resultados de la cosecha han animado a muchos viticultores a aumentar considerablemente las plantaciones este invierno.

Los precios corrientes de pasa en los mercados de Inglaterra continúan sostenidos, según las últimas noticias que de allí hemos recibido, y suponemos que seguirán así y aun con tendencias al alza, si se tiene en cuenta que se ha perdido más de una tercera parte de la cosecha a causa de las lluvias.

Si bien los precios a como se paga en Levante son buenos, de 25 a 28 pesetas, creemos que no solamente se sostendrán, si que también aumentarán algo, lo cual deseamos muy de veras.

Véanse las cotizaciones durante la última semana en Londres.

De segunda de 30 schelines a 33

De Ofralk de 33 a 37

De primera de 37 a 42

De flor de 42 a 50

La filoxera sigue avanzando en Cataluña; en los últimos reconocimientos practicados bajo la dirección del Sr. Rubio, se han encontrado infestados varios viñedos de Llagostera.

Nuestro ilustrado colaborador el distinguido doctor en ciencias D. José M. Martínez Abiñarro Rives, acaba de publicar una obra de verdadera utilidad para los viticultores.

Titula nuestro amigo su último trabajo Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones, y realmente que el propietario que atiende y siga en la vendimia, elaboración y conservación de sus caldos, las que con rara precisión y claridad aconseja el Sr. Martínez Abiñarro, conseguirá sacar un buen partido de sus cosechas.

Por esta razón recomendamos a nuestros lectores la adquisición de la mencionada obra, advirtiéndole que su autor declara que nada de lo que aconseja es comprometido, y lo que pueda parecer dudoso o arriesgado ha sido comprobado ya en la práctica, que es en verdad, un gran maestro en esta y no pocas cuestiones.

Para dar una idea de la importancia del puerto de Málaga como exportador de aceite, dé aquí algunas cifras de los despachados en algunos de los últimos años:

1864. 927.683 arrobas.

1865. 1.909.786 —

1866. 857.084 —

1867. 1.920.609 —

1873. 2.249.929 —

1874. 927.327 —

Nos dicen de Zaragoza, que en la sesión celebrada el martes último por la Junta directiva de la delegación permanente del congreso filoxérico, se acordó celebrar la primera reunión de las que van a tener lugar el próximo mes de Octubre, el día 9 del mismo.

El congreso será presidido por el Director general de Agricultura señor Acuña. Además de los delegados españoles se invitará, para que manden representantes, a las Diputaciones provinciales y otras corporaciones científicas y administrativas.

Según el reglamento del congreso, la mayor parte de las sesiones serán secretas y no se discutirán los temas del cuestionario, sino los dictámenes que sobre ellos emitan las comisiones nombradas al efecto por la asamblea.

Nuestro ilustrado corresponsal en la capital de Aragón, nos dará cuenta de los debates que se susciten y de los acuerdos que se tomen en las expresadas reuniones.

Los vinos claretos de Cuscurrita (Rioja), siguen siendo activamente demandados por los comerciantes, almacenistas y porteadores de Burjós, Santander, y otras provincias limítrofes a la de Logroño; los precios han conseguido recientemente otra mejora, pagándose las cubas superiores a 17 y hasta 17'25 reales la cántara de 16'4 litros.

Escriben de Alcañiz, que en la última feria celebrada en dicho pueblo, se presentaron unas 20.000 cabezas de ganado lanar y cabrio, de cuyo número se hicieron transacciones en más de la mitad a muy buenos precios.

El ganado boyal, asnal y mular, dió lugar a pocas ventas, efecto sin duda alguna del estado poco halagüeño del Bajo Aragón por la pérdida de las cosechas, elevado precio de la cebada y la falta de pastos.

La Sociedad Vinícola Navarra, establecida en las Campanas, ha reanudado sus operaciones con bastante actividad, disponiéndose a hacer fuertes envíos a Francia.

MERCADOS DE CEREALES

La producción del presente año es superior a la de 1881 en casi todos los países de Europa y América. Según el último informe de las oficinas de Agricultura de Washington, fecha 1.º de Setiembre, la cosecha se elevaría en los Estados-Unidos a 380 millones de bushels de trigo de invierno y a 140 millones de trigo de primavera, ó sea un total de 520 millones, cifra mayor que la correspondiente a la anterior cosecha.

Los especuladores y fabricantes del extranjero que conocen el satisfactorio resultado que en conjunto ofrece la recolección, se presentan en todos los mercados del exterior poco propicios a los negocios, por cuyo motivo la baja iniciada hace tres ó cuatro semanas se acentúa en las más importantes plazas.

Un despacho telegráfico expedido desde Nueva-York el 18 del corriente mes, anuncia que en la segunda semana de Setiembre se exportaron para Europa de los puertos del Atlántico 1.004.500 de hectólitos de trigo, cerrando en dicho día la cotización a los siguientes tipos: trigo rojo, disponible, a 1 dollar 9 1/4 (21 rs. 85 cént.) el bushel, a entregar en Setiembre, 1 dollar 8 3/4 (26'65 rs.) igual medida.

De París dicen que los mercados se presentan bien provistos, a pesar de lo cual los labradores se resisten a una nueva baja.

Los almacenistas pueden esperar algun tiempo hasta que haya precios más favorables.

En los puertos de la vecina república las transacciones han estado en absoluta calma, habiendo gran desanimación en el comercio, lo cual como es natural perjudica considerablemente los negocios. Los últimos avisos acusan 53 mercados en baja; 24 sin variación, 14 en calma y solo 4 en alza.

En las demás naciones se observa idéntico fenómeno, lamentándose en muchos puntos de la mala calidad de los granos.

En nuestras comarcas, según tenemos ya dicho, las lluvias que en tanta abundancia han descargado en todas partes, han dejado bien preparadas las tierras para que pueda hacerse una magnífica sementera; pero sin embargo de esta dichosa circunstancia es lo cierto que los precios de los granos se mantienen con corta diferencia a los mismos altos tipos que cuando la asoladora sequía hacia temer por la futura cosecha.

Este hecho es de suma significación y demuestra de un modo evidente que los rendimientos del último Agosto son muy inferiores a las necesidades del consumo. Dadas las corrientes de baja que reinan en todos los mercados del extranjero, y vista la hermosa sementera que se anuncia, solo puede explicarse la firmeza que siguen acusando las cotizaciones en nuestra na-

ción por el déficit que arroja la cosecha del presente año, mucho más enorme sin duda alguna que el que resulta de los datos oficiales publicados recientemente.

Hé aquí ahora los precios corrientes en los mercados que se expresan:

ANDALUCÍA

CÓRDOBA: trigo del país, de 70 a 80 rs. la fanega de 55'50 litros; idem del extranjero, de 68 a 72; cebada de 35 a 36.

HUELVA.—Almonte: trigo de 57 a 64 reales la fanega; cebada, de 32 a 35; avena, de 28 a 32; habas de 5'4 a 5'6.

MÁLAGA: trigo del país, de 69 a 71 rs. la fanega; idem del extranjero de 61 a 67; cebada, de 29'50 a 32.

SEVILLA: trigo fuerte del país, de 68 a 70; idem blanquillo, de 55 a 57; idem extremeño, de 72 a 74; idem del extranjero, de 60 a 68; cebada del país, a 37; idem de Levante, a 32; idem del extranjero de 28 a 30.

CASTILLA LA NUEVA

GUADALAJARA: trigo de 60 a 63 rs. fanega (55'50 litros); centeno, de 43 a 44; cebada de 39 a 41.

TOLEDO.—Méntrida: trigo, de 68 a 70; cebada, de 36 a 40.—Talavera de la Reina: trigo, de 56 a 68; centeno de 38 a 42; cebada, de 40 a 42.

CASTILLA LA VIEJA

BURGOS: trigo, de 50 a 52 rs. fanega (55'50 litros); centeno, a 34; cebada, a 33; avena, a 21.—Briviesca: trigo, de 52 a 55; centeno, de 35 a 36; cebada, de 31 a 32; avena, de 20 a 21.—Melgar de Fernamental: trigo, a 51; centeno, a 28; cebada, a 30; avena, a 20.—Pampliega: trigo, de 49 a 51; centeno, a 32; cebada, de 30 a 31; avena, de 12 a 18.—Roa: trigo, de 46 a 48; centeno, a 29; cebada, a 28.

LEON: trigo, de 48 a 50; centeno, de 31 a 34'50; cebada, de 30 a 33.—Villafranca del Bierzo: trigo, de 44 a 60; centeno, de 32 a 36; cebada, de 28 a 30.—Villamanán: trigo, de 44 a 46; centeno de 32 a 36; cebada, de 28 a 30.

PALENCIA: trigo, de 51 a 52; centeno, a 31; cebada, a 32; avena, a 20.—Becerril de Campos: trigo, de 52 a 53; cebada, a 33.—Osorno: trigo, de 52 a 53; centeno, a 28; cebada, a 30; avena, a 18.

SALAMANCA: trigo, 50 a 51; centeno, a 30; cebada, a 31.—Ciudad-Rodrigo: trigo de 46 a 48; centeno, 26 a 27; cebada, 27 a 28.—Ledesma: trigo, de 52 a 53; centeno de 30 a 31; cebada, 31 a 32.—Penaranda de Bracamonte: trigo, de 50 a 52; centeno 30 a 31; cebada, 29 a 30.

SORIA.—El Burgo de Osma: trigo, a 52; centeno, a 30; cebada, a 28.

VALLADOLID: trigo 53 a 54'50; cebada, 33 a 34.—Medina del Campo: trigo, de 53'50 a 54; centeno, a 33; cebada, de 32 a 33.—Rioseco: trigo, de 51'50 a 52'25.—Valoria la Buena: trigo, de 52 a 54; centeno, a 33; cebada, de 32 a 33.

ZAMORA: trigo, de 52 a 53; centeno, de 30 a 31; cebada, de 31 a 32.—Fermoselle: trigo, a 50; centeno, a 30; cebada, a 28.—Toro: trigo, 50 a 52; centeno, a 33; cebada, 30 a 32.

CATALUÑA

BARCELONA: trigo de Castilla, a 90 reales los 70 litros; idem de la Mancha, de 87 a 88; cebada del país, de 38 a 40.

EXTREMADURA

CÁCERES.—Plasencia: trigo, de 54 a 60 rs. fanega de 55'50 litros; centeno, de 34 a 36; cebada, de 30 a 32; avena, de 28 a 29.

GALICIA

LA CORUÑA: trigo, a 17 rs. ferrado; centeno, a 12; cebada, a 13; maíz, a 17.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, de 30 a 31 rs. el robo de 28'13 litros; centeno, de 17 a 17'25; cebada, de 15 a 15'25.—Berlitzana: trigo, a 32 rs.; cebada, a 18; avena, a 16.—Cintruéniga: trigo, de 31 a 32; cebada, a 18; avena, a 17.

RIOJA

Autol: trigo, a 68 reales la fanega de 55'50 litros; centeno, a 48; cebada, de 36 a 40; avena, a 27.—Haro: trigo, de 52 a 54; centeno, de 33 a 34; cebada, de 32 a 34; avena, de 23 a 24.—Rincon de Soto: trigo, a 68; habas, a 40.—Santo Domingo de la Calzada: trigo, de 54 a 57; centeno, a 37; cebada, de 23 a 24.

VALENCIA Y MURCIA

ALICANTE.—Orihuela: trigo, de 19 a

20 rs. barchilla; panizo, de 17 á 18 ceba- da, de 9 á 10. — Murcia-Jumilla: trigo, de 86 á 78 rs. la fanega de 55'50 litros; cebada, de 33 á 34.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

AUTOL (Rioja) 20 de Setiembre.

Tambien en este país hemos sido favorecidos por un temporal de lluvias muy abundante, cesando la perñaz sequía que tan gravísimos perjuicios venia ocasionando á toda clase de plantas.

Los viñedos han mejorado mucho, pero no tanto como debía esperarse, efecto de haber descendido de un modo muy sensible la temperatura despues de las lluvias; así es que estos dias se siente frio.

Las tierras quedan bien preparadas para que el labrador pueda verificar la sementera.

La extracción de vinos continúa siendo de bastante importancia en esta bodega, por cuyo motivo los precios han conseguido favor, detallándose actualmente de 14 á 18 reales la cántara de 16'4 litros; las existencias van reduciéndose mucho y se espera que sin tardar mucho quede agotada esta bodega.

Los cereales se cotizan siempre á altos precios, lo cual no es de extrañar despues de lo pobre que fué la última cosecha en la Rioja, Navarra y otras muchas regiones de España.

Hé aquí los precios corrientes para los artículos que se expresan: trigo, á 68 reales la fanega; centeno, á 48; cebada, de 36 á 40; avena, á 27, alubias, de 60 á 70; patatas, á 4 rs. arroba; aceite, á 68 id.; los aguardientes se pagan á estos tipos: amasado sencillo, á 48 rs. cántara; id. doble, á 60; de orujo, á 30.—J. I.

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 21 de Setiembre.

El favor que alcanzan nuestros vinos es cada vez mayor, y puede decirse que no rige dos dias seguidos la misma cotización, pues en todos ellos acusan alguna mejora los precios practicados; no hace mucho, como ya sabe, se pagaba el cántaro de tan codiciado caldo á 9 y 10 reales, y hoy es tipo corriente el de 15'50 y siempre con marcada tendencia de alza.

Despues de las últimas lluvias sentimos por aquí bastante frio, lo cual retrasa la madurez de las uvas; la cosecha de este fruto promete ser, poco más, poco menos, igual á la de año anterior, que como ya recordará fué muy corta.

Los labradores muy contentos porque hacen la sementera en magníficas condiciones.

Los granos se cotizan á estos precios: trigo, de 52 á 53 rs. la fanega; cebada, á 33.—R. S.

BARCELONA 20 de Setiembre.

Todo el mundo se preocupa por los resultados de la cosecha de vino, muy maltratada en algunas comarcas. Las transacciones no pueden ser muy restringidas en la actualidad, ya por no haber abundancia de artículo para vender, ya por la duda que se abriga acerca la cantidad y calidad del vino que en muchos puntos se está cogiendo ya. De todas maneras es innegable un movimiento nuevo de alza para los vinos de primera clase. No puede decirse lo mismo respecto de los medianos, porque en la actualidad no se les demanda poco ni mucho.

Como tipo mínimo para los vinos de primera puede considerarse el de 30 pesetas carga (120 litros), precio que se paga por las buenas clases del Bruch, y como máximo, de 40 á 45 á que se ceden los mejores de la cuenca para embarque. Nada decimos de los del Priorato porque los consumos hoy existentes para la venta son excesivamente duces.

Los últimos temporales han causado bastante daño; pero los viñedos de monte elevado en país fresco aún no habían madurado bastante y las lluvias podrán haberles favorecido algo. Algunos comisionistas escriben diciendo que este año la luna «proporcionará vinos de gusto francos, secos, verdes y poco licorosos; esto no quiere decir que los propietarios deban tirar la cuerda creyendo segura la venta para Francia. Al contrario, les conviene suma prudencia para dar ventajosa salida cuanto antes á sus vinos, realizando de este modo la cosecha sin correr las contingencias del día de mañana. Recuerden que las preparaciones de vino tinto para Cuba, se pagan de 36 á 37 duros, para La Plata de 36 á 37 en combinación, por pipa común.

Los envíos al Brasil se cotizan de 46 á 48 duros, portuguesa á bordo. Los vinos blancos secos obtiense á 12 duros y á 17 los dulces con destino al Rio de la Plata.—E. A.

CUSCURRITA (Rioja) 20 de Setiembre.

Mi suposición acerca de la lluvia que comenzó el día 6 se ha visto reñizada, pues el temporal ha sido tan general como copioso, salvando por completo en este país la cosecha de uva, que tan gravemente se hallaba comprometida por la sequía. Desde el 7 hasta la fecha, poco ó mucho, puede decirse no ha dejado de llover un solo dia. Los efectos de estas benéficas aguas son realmente maravillosos en los viñedos, que vuelven á ofrecer un aspecto muy halagüeño.

La demanda de vinos es activa, especialmente para los renombrados claretes que se elaboran en esta bodega, los cuales se cotizan hoy de 16 á 17'25 reales la cántara de 16'25; los tintos son menos solicitados, y como por otra parte los comerciantes se muestran demasiado parcos en sus ofertas, de ahí que se hagan muy pocas operaciones.

Ahora lo que conviene es que vuelva el tiempo seco, pues los viñedos y demás plantas no necesitan más lluvias; si estas continúan, indudablemente que perjudicarían al fruto.—M. S. de Z.

SEVILLA 19 de Setiembre de 1882.

Continúa el tiempo lluvioso, y como en nuestra anterior revista indicábamos, favoreciendo las cosechas de uva y aceituna, cuyos abundantes rendimientos vendrán á remediar en algún tanto la aflictiva situación de esta comarca, así como preparando buena y temprana otoñada que con sus pastos alivie también á la ganadería.

El movimiento mercantil de la plaza, limitado de hace meses á las precisas importaciones de granos extranjeros, se ha reducido aún más, especialmente por lo que respecta á cebadas, pues la aglomeración de existencias ha producido el descenso de precios y de ingresos que son consiguientes.

En los demás artículos de cotización no se ha operado cambio alguno de importancia, como pueden ver nuestros apreciables lectores por el siguiente detalle.

Acite. La entrada de este líquido al mercado en la semana que nos ocupa, ha consistido como en la anterior, en más 6.000 arrobas también de clase endeble en la mayor parte. Los precios continúan sostenidos por una regular demanda á los límites de 35 1/2 á 36 rs. arroba el bueno, 33 á 34 1/2 el mediano; 30 á 32 1/2 el endeble y 34 á 34 1/2 el viejo bueno de arriera. De esta última clase, en almacén, se han vendido 4.000 arrobas á 34.

Acitunas. Seguimos señalando por este fruto los precios de 19 duros fanega la Gordal 1.ª y 4 1/2 á 5 la Manzana, aunque nominalmente por falta de existencias y de operaciones. De las de la nueva cosecha aun no tenemos cotización.

Cebada. A unas 2.000 fanegas, procedentes de Argel, que ha descargado la balandra «San Salvador», se limitó la entrada de este grano en nuestro puerto durante la semana que describimos, á pesar de lo cual, los precios no han bajado á 37 reales fanega la del país; 32 la de Levante y 28 á 30 la extranjera, por las crecidas existencias con que se cuenta y lo favorable que es el tiempo á la otoñada.

Garbanzos. Las entradas de esta legumbre siguen siendo relativamente buenas y los precios firmes de 140 á 180 rs. fanega los tiernos; 100 á 120 los medianos y los duros gordos, y 60 á 80 los duros menudos.

Harinas. Continúa animada la demanda de la del país, marca Peñafior, á los precios de 24 1/2 á 25 rs. arroba la clase de 1.ª, 22 1/2 á 23 la de 2.ª y 21 á 21 1/2 la de 3.ª La de Castilla, menos solicitada, sostiene también de 26 á 26 1/2 la de 1.ª, de 22 á 22 1/2 la de 2.ª y sin existencias ni pedidos de la de 3.ª

Trigos. No han perdido importancia en la semana que reseñamos los ingresos de este cereal en nuestro mercado, pues se han recibido de Marsella 3.621 sacos con 383.300 kilos por vapor «R. Troplogu» 2.094 con 242.775 por «Lafitte» y de Londres 232 con 27.769 por «Carpio», total 5.945 sacos con 653.904 kilos, equivalentes á unas 16.000 fanegas. Sin embargo de tan buenas entradas á consecuencia indudablemente de las crecidas existencias con que se cuenta, los precios cierran en baja á los límites siguientes: de 68 á 70 rs. fanega el fuerte del país; de 55 á 57 el blanquillo, de 72 á 74 el extremeño y de 60 á 68 el extranjero.—M. L.

CORDOBA 20 de Setiembre.

Los precios en este mercado son los siguientes: Trigos extranjeros de 68 á 72 rs. fanega. Id. del país de 70 á 80 id. id.

Cebada de 36 á 36 id. id. Habas de 50 á 52 id. id. Harina de 1.ª de Castilla de 26 á 26 rs. arroba. Id. del país, á 25'50 id. id. Id. de 2.ª á 25 id. id. Id. de 3.ª á 23 id. id. Aceite fresco en los molinos, superior, á 38 reales arroba. Id. añejo con granillo, á 30 id. id. En la ciudad de 38 á 42 rs. decalitro.—Un suscriptor.

VALENCIA 21 de Setiembre.

Los precios á que han quedado los principales artículos del comercio de nuestra plaza son los siguientes:

Acite.—Los precios á que se cotizan los nuestros varían entre 38 y 40 rs. los 10 kilos, según calidad ó clase, pudiendo asegurar que los que tenemos hoy dia son en su mayor parte de esta zona olivarera, toda vez que ni de Tortosa, ni Andalucía entran partidas de alguna importancia, á consecuencia de que los precios que alcanzan estos aceites en los puntos de producción, no imposibilitan la importación á este mercado, por cuya razón no podemos señalar cotización á esta clase de aceites.

Únicamente entran algunas partidas del Maestrazgo de clase inferior, que se colocan fácilmente entre 35 y 36 rs. los 10 kilos, según clase.

De Mani conocemos algunas ventas pero seguramente han sido á precios reservados.

Harinas del país. Los precios son: Primera flor candéal bala de 100 kilogramos, de 22 á 24 rs. arroba. Segunda de 21 á 23.

Entera ó primera corriente de 20 á 23. Barril de harina, primera flor candéal, de 100 kilogramos, puesto á bordo de 204 á 208.

Maiz.—Blanco de Segorbe, á 3'12 pesetas los 16'75 litros.

Id. de Liria á 3'25. Id. andaluz á 3'12. Trigos.—Sus precios son:

De esta huerta de 112 á 114 rs. hectolitro. Extranjeros de 110 á 114. Candéal superior, añejo, de 122 á 126 reales hectolitro.

Id. regular de 110 á 126. Jeja rubia de 100 á 104.

Id. blanca, de 106 á 115. Candéal de Australia de 120 á 125. Id. de Africa de 110 á 115.—J. H.

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 19 de Setiembre.

Las lluvias que durante ocho dias venimos experimentando, llenan de contento y satisfacción á los labradores, que esperan se sazone bien la tierra para efectuar la sementera de trigos y demás cereales en buenas condiciones, pues sabido es que, no siendo buena la sementera, es imposible obtener buena recolección.

Las viñas han mejorado mucho con el indicado temporal, y si no falta calor, podremos hacer aquí una cosecha de vino regular en cantidad y superior en calidad.

En toda esta semana y la anterior se han efectuado buenas ventas de trigo y cebada á los precios de 52 y 54 rs. aquel y 32 á 33 la cebada y algunas partidillas de centeno á 33 rs. fanega.

Las muy cortas existencias de vino hacen que los precios sigan elevados, vendiéndose el del año á 16 rs. cántara, y el añejo de 6 á 10.

Un suscriptor.

PAMPLIEGA (Burgos) 20 de Setiembre.

Cada dia que pasa se observa las excelentes clases del trigo que se ha recolectado este año, siendo de mucho peso y buen pan.

Con las lluvias de estos dias pasados se ha repuesto mucho el viñedo y se espera una buena cosecha; el precio del vino se ha elevado á 20 rs. cántara en pocos dias.

Al mercado se han presentado sobre 4.000 fanegas de todo grano que se pagarán con animación y aun tendencia al alza, á como sigue:

Trigo á 49 rs. en fábrica las 92 libras; idem hembrilla á 48; idem candéal á 49; idem blanquillo á 50; idem rojo á 51; idem alaga á 52; idem común á 48; centeno á 32; cebada de 30 á 31; algarrobas á 42; yeros de 40 á 41; lentejas á 46; alubias á 70; avena de 12 á 18; garbanzos superiores á 140; idem regulares á 120; idem medianos á 100; muelas á 42; harina de primera á 21 rs. arroba; idem de segunda á 20; idem de tercera á 18; salvado de primera á 11 reales arroba; idem segunda á 10; idem tercera á 8'25; idem caucarilla á 8; idem echaduras á 5.—A. R.

LA CONCORDIA

FABRICA DE ACIDO TÁRTRICO, CREMOR TÁRTRICO, AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS

CAMPO Y COMPAÑIA

Acido tártrico para el color y mejoramiento de los vinos.

En el número 490 de este periódico, se indican los precios en fábrica y manera de emplear el ácido tártrico aplicado á la elaboración de los vinos. Hállase también á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armiseu, Plaza del Pueblo, 5. Logroño, id. de D. Pablo Fernández. Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11. Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla.

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. Mazieres, 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 dia 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 confían: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

F. Mazieres.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastián, Cuba de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazieres 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. Mazieres 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 COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS.

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes viejos de Espiritus 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.

¿Que es el licor del Polo de Orive?—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito, asembro como remedio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de la dentadura han sentado un hecho indiscutible, cual es el de la proclamación universal del Licor del Polo como unico dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícilísimo problema de la odontalgia. La higiene de la boca tan descuidada en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo, es hoy practicada escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales, suceso honroso de que puede vanagloriarse el autor del Licor del Polo. La composición de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideración es de escaso interés á la sociedad; no obstante, el curioso puede saber que el pelitre africano, la badina del Japon, la coquería andaluza, el batán americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo mandados recolectar expreso para el Licor del Polo, de virtudes dentíficas desconocidas aún por la generalidad, hábilmente extraídos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna, forman la base esencial del Licor del Polo, hallándose absolutamente exento de toda partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

CAFE NERVINO MEDICINAL
 Maravilloso secreto árabe, 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 a 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.
 Dr. Morales.—Carretas, 39, pral.—Madrid.

Transporte económico de vinos a Francia.
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continúa 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 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

Estación de Haro a París...	51,50
de Briones a id.	51,50
de Cenicero a id.	51,50
de Logroño a id.	52,50
de Calahorra a id.	50
de Alfaro a id.	50
de Castejón a id.	50
de Pamplona a id.	51,50
de Campanas a id.	51,50

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París a Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejón, Alfaro, Calahorra y a Haro, 3 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8,50; a Logroño, Huesca y a Burgo, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.
 La segunda tarifa que corresponde a las expediciones desde la estación 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 devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 8,25 pesetas por cada una.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
CURACION CIERTA
 Tomando después de cada comida el
PAPAINA TROUETTE
 (Pepsina Vegetal)
 PARIS. Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Depósito 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 universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el 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 50 rs. reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase 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.

Gran éxito en París.
VELOUTINE CHes FAY
POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE Y ADHERENTE
 INVENTOR CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
 Depósito en todas las Farmacias.

DIAMANTE DEL VINICULTOR
ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
 2.ª edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUNAS
 Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, quesos y refrescos helados, puesta al alcance de todos, medida y abastecimiento de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajas y tinajas para aceite y vino en cuantas ajustadas. La cochuera 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 necesario a los agricultores, al comercio, muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consunos, puertos y aduanas, é indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho a los que aspiren a maestro de bodega, director de fábrica, y necesitan de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero, y acaban de ponerse a la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando E. Carretas, de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonieto San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guisárro, Preciados, 5; A. Príncipe, Travesía, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferró carril, 8, en MEXZANARES, al precio de 12 pias. y 50 cts. que es baratísima, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el Calendario Vinícola y Vitis para 1883, a 30 céntimos.
 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.

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

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO
 de la Casa medical
ENGAUSSE y CANESIE
 Curación inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
 PARIS — ENGAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS

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 del escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes después de haberse usado.
TINTA MODERNA
 Negra al escribir
 permanente siempre lojuda
MEDALLA DE PLATA
 A LA EXPOSICION DE 1878
 Depósitos en todas las almacenes de Papelería del mundo entero
N. ANTOINE & FILS
 PARIS

PILDORAS DE LOURDES
 PURGANTES
 ANTIBILIOSAS
 DE ACCION FACIL Y SEGURA, toleradas por los estómagos más debilitados.
 Se venden a 10 rs. caja en las principales farmacias, y se remiten por correo a cambio de sellos.
 Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

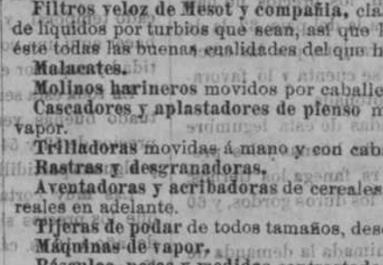
Agua Salles
 SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
 americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.
Agustin Eyries
 Acera de Recoletos, 6, Valladolid.
 Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 a 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA célebre inventadora y vendedora, primer premio en la exposición 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 en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de 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 en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 150 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 éste todas las buenas cualidades de que ha salido claro de la vasija.
Malaentes.
Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.
Tritadoras movidas a mano y con caballería ó vapor.
Rastras y desgranadoras.
Aventadoras y aceradoras de cereales, etc. para era y parea, 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 Salles 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 estuviere en este depósito.



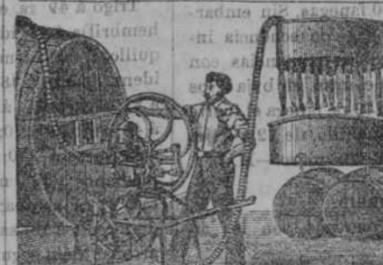
LA REINA célebre inventadora y vendedora, primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.
Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de 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 en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 150 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 éste todas las buenas cualidades de que ha salido claro de la vasija.
Malaentes.
Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.
Tritadoras movidas a mano y con caballería ó vapor.
Rastras y desgranadoras.
Aventadoras y aceradoras de cereales, etc. para era y parea, 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 Salles 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 estuviere 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 todas las buenas Farmacias



Moratom, 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, almbares y las acreditadas mangas de piel de guma para aguardientes y espíritus de vino.
 Bombas y otros aparatos especiales para vinos.
 Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

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 inventadora y vendedora, primer premio en la exposición 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 en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de 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 en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 150 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 éste todas las buenas cualidades de que ha salido claro de la vasija.
Malaentes.
Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.
Tritadoras movidas a mano y con caballería ó vapor.
Rastras y desgranadoras.
Aventadoras y aceradoras de cereales, etc. para era y parea, 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 Salles 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 estuviere en este depósito.

Depositarlos Madrid, Melchor García—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Ángel.

Gosecheros de vinos, toneles y BODEGAS
 Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas, etc.
 Bombas para trasiegos de vinos, etc.
 Casa H. KELLERICH
 BURDESOS (Francia).
 45—CALLE NOTRE-DAME—BURDESOS
 Nota.—El prospecto general de la Casa se manda a toda persona que se sirva pedirlo.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar a conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.
 Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid.
 En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Buzos ó Conde Duque, 10 Madrid.
 Precio una peseta en toda España.

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

ACIDO TARTRICO 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 vinos respecto de la cantidad de ácido tártrico que deberá emplearse en la elaboración de estos, manera de aplicar tal materia, y efectos que produce, nos hemos decidido a publicar en hojas impresas y por medio de algunos periódicos las noticias que se nos piden y que hallarán a continuación.
 El ácido tártrico le extractamos 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 proporción con las demás sustancias que le constituyen. Los grados de azúcar que manifieste 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. Sería, pues, necesario averiguar en cada caso si, dada la cantidad de azúcar de un mosto, el ácido tártrico se halla en el mismo en la proporción debida, para añadirle lo que le falte. Mas para esta averiguación no podría prescindirse del análisis químico, cuya práctica ofrecería dificultades a la generalidad de los cosecheros. Por consiguiente creemos que lo más acertado es aconsejar a estos lo que por experiencia se ha visto con feliz éxito, y consiste en el empleo de un kilogramo, 4 uno y medio de ácido tártrico para operar las uvas de 100 cántaras de vino (1.600 litros) aproximadamente) empleando el máximo en donde los vinos suelen obtenerse dulces.
 Manera de emplear el ácido tártrico: Se disuelve en agua ó mosto caliente, y con la disolución se riegan las uvas a medida que van colándose por camadas en la tina de fermentación, habiendo sido antes bien pisadas ó machacadas para que de este modo el ácido tártrico penetra en el hollejo del fruto, ayude a desprender la materia colorante sobre la cual ejerce su acción, dando por resultado un líquido fuertemente enrojecido.

Precios del ácido tártrico en fábrica ó puesto, el género en esta Estación del ferrocarril.
 Acido tártrico blanco a 18 reales kilogramo.
 Id. id. rojo a 17 id. id.

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