

CRONICA DE VINOS Y CEREALIS



PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por un semestre
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

OFICINAS: SILVA, 33

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico,
calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

ANO V.

Sábado 18 de Noviembre de 1882.

NÚM. 508

EL AZUCARADO DE LA VENDIMIA

El Mediodía de Francia, más dichoso que el Centro y el Oeste, ha podido terminar la vendimia en excelentes condiciones; la recolección era mediana y la calidad buena.

¡Pero cuánto cambia la situación si volvéis con la vista hacia nuestros amigos los viticultores del Bordelès y de la Saintonges, y cuán grande será nuestra desolación cuando lleguemos á la vista de la Turena, del Anjou y de las laderas del Cher y de la Vienne!

En estas regiones tan bien dotadas y tan favorecidas ordinariamente por el sol, los pámpanos en otros tiempos verdes y muy exuberantes, al presente se encuentran amarillentos, rodando por la tierra, heridos por las heladas precoces de los últimos tiempos, y poniendo al descubierto, demasiado tarde, los racimos con sus granos verdosos, para los cuales desgraciadamente un sol benéfico no ha ayudado á destilar la materia acuosa para activar y terminar la madurez.

Hé aquí, por consecuencia del temporal lluvioso y frío, la situación de los viñedos del Centro y el Oeste en el año 1882.

Hemos llegado con respecto á las comarcas vitícolas, de las que acabamos de hacer una pintura tan triste, á la época de la recolección de los frutos de la vid; y esta época, que puede retardarse algunos días, y el sol, presa de arrepentimientos tardíos, tiene á bien visitarnos un poco, no pudiera, sin embargo, ser de mucha duración, sin que perjudique, por causa de las noches frías y de la putrefacción, que es consecuencia inevitable del tiempo lluvioso.

Es preciso, pues, cuidar de traer las uvas, cualquiera que sea el estado de madurez en que se encuentren.

Cuando pueda hacerse una elección previa de los racimos casi maduros, con una fermentación separada, no podrán menos de producir excelentes resultados, sobre todo para los vinos de calidad.

En el caso, más general, de vendimiar completamente, conviene cuidar de provocar fermentación aparente, no conteniendo el grano, á causa de la ausencia demasiado prolongada del sol, los principios necesarios para la fermentación natural, pues son muy pobres en azúcar.

De aquí que el azucarado de las vendimias se imponga como una necesidad absoluta en tales casos.

Creed firmemente que el azucarado de las vendimias, de que os vamos á hablar, es una medida de precaución, que produce un rendimiento muy lícito.

En una de sus últimas comunicaciones á la Academia de Ciencias, hablando de los vinos de brisas, llamados vinos de segunda cubada, Mr. Aimé Girard refería que el último año, en los meses de setiembre y de octubre, había pedido á varios viticultores brisas de sus cosechas.

Estas brisas, unas veces sumergidas todavía en su vino, otras veces prensadas, le fueron enviadas del Bordelès, de la Borgoña, del Hérault, del Cher y del Iseres, y todas las recibió perfectamente sanas.

Hé aquí el resultado de sus investigaciones: los vinos obtenidos por la fermentación del azúcar en presencia de las heces de la vendimia, á los que debe darse el nombre de vinos de heces ó vinos de azúcar, tienen una composición bastante regular, para que se les pueda considerar

como un producto comercial definido; dándoles dicha composición cualidades alimenticias é higiénicas, equivalentes, en todos los casos, á los dos tercios de las cualidades de los vinos comunes.

El azucaramiento es, por lo tanto, una operación regular, necesaria cuando se trata de provocar una fermentación artificial y una producción normal, por consecuencia de los accidentes de la madurez que ocasionan los temporales lluviosos y fríos; y esta es por desgracia nuestra situación en 1882.

Dos casos pueden presentarse por el azucaramiento: el primero, cuando se trata el mosto directamente; el segundo, cuando habiendo trasvasado el vino obtenido por la fermentación natural, aun ayudada por la adición del azúcar ó el presentado para los vinos blancos, se vuelve á operar sobre las heces por medio de una adición proporcional de agua azucarada.

En el primer caso debe tomarse una precaución, que consiste en sumergir bien las heces en la masa de mosto, si se quiere evitar la formación del ácido acético, que haría agriarse todo el contenido de la cuba.

La fermentación comienza entonces con más ó menos lentitud; urge observar su estado. Es fácil darse cuenta de la disminución de la riqueza alcohólica de ese mosto en actividad, con relación á la media de los años precedentes.

Si, pues, por ejemplo, el mosto de la cosecha de 1882, que pesa ordinariamente en los años medios 10, 11 ó 12 grados, no marca más que 7 ó 8, habrá una diferencia de 4 grados en todos los casos; entonces conviene añadir, tantas veces un kilo 700 gramos de azúcar disuelto en el agua, como grados de menos contenga aquél.

El segundo caso es todavía más interesante.

Importa mucho sacar partido de las heces, sobre todo después de una fermentación incompleta.

Esta operación produce los vinos de heces ó de segunda cubada; se ejecuta para los vinos tintos, inmediatamente, después del trasvase de la primera ó directamente sobre las brisas prensadas, para los vinos blancos, cuando todavía están frescos.

Por lo tanto, hacéis encubar las brisas, añadiendo un volumen de agua azucarada, igual volumen del vino producido por la uva cuyo residuo son esas brisas.

Como importa mucho la exactitud en las proporciones, vamos á citar la opinión de Mr. Aimé Girard, á ese respecto.

Es útil el añadir un hectólitro de agua, que tenga en disolución 18 ó 20 kilogramos de azúcar blanca cristalizada, por cada cantidad de 25 kilogramos de heces echadas á la cuba; ó de otro modo, para 100 kilogramos de heces, se necesitan cuatro hectolitros de agua azucarada con 80 kilogramos de azúcar.

Por supuesto que deberán tomarse las mismas precauciones para que las heces se sumerjan completamente en la masa líquida.

Dejareis fermentar de nuevo y llegar hasta una riqueza alcohólica de 7, 8, 9 ó 10 grados de alcohol, separareis los vinos de las heces, que así constituirán un verdadero vino, poseyendo todas las cualidades higiénicas y alimenticias del vino natural, y presentando, bajo el punto de vista económico, las mayores ventajas.

Esas ventajas son tan considerables,

amigos viticultores, que deseamos fijar en ellas toda nuestra atención.

La filoxera destruye nuestros viñedos, la temperatura es inclemente y poco propicia para la madurez de nuestras cepas; nuestras uvas están verdes y falta la fermentación; azucaremos para tener vinos potables, azucaremos; porque el obrero de Francia, industrial ó labrador, tiene necesidad del vino para reparar sus fuerzas y estimular su valor.

(La Paix.)

TRASPIRACION DE PLANTAS Y ANIMALES.

Propiedades del vapor.—El agua contenida en el interior de las plantas, especialmente en sus partes verdes, se evapora constantemente en la atmósfera, y á este fenómeno se llama *traspiración*, que es indispensable á la existencia de las plantas, pues que la ascension de la savia al interior de ellas, depende de aquella directamente. Esta evaporación del agua en las plantas se regula como en la ordinaria, por la cantidad de vapor que existe en el aire, siendo muy activa cuando el aire es seco y menos sensible si es húmedo. El aire húmedo favorece el desenvolvimiento de las ramas y de las hojas, y para que los granos y frutas maduren, es preciso por el contrario una traspiración grande, y por consecuencia aire seco y calor, siendo interesante para el agricultor conocer el grado de humedad del aire.

La traspiración hace perder al hombre de mediana estatura, 57 gramos de peso en cada hora, ó sea más de un kilogramo por día. Los animales domésticos traspiran igualmente, y la pérdida que sufren en su peso es relativa y proporcional á la superficie de su cuerpo, siendo una función indispensable á la salud y á la existencia.

El vapor distribuido en la atmósfera ejerce en la vegetación una influencia directa de que ya hemos tratado en anteriores artículos, y otra indirecta, porque de él provienen el *rocío*, la *escarcha*, las *nieblas*, las *heladas*, las *nubes que dan la lluvia*, la *nieve* y el *granizo*. Todos estos fenómenos importantes, dependen de las propiedades generales del vapor que los origina; éste es un gas como el aire; su densidad es $\frac{5}{8}$ de la del aire, siendo pues más ligero que éste.

En la atmósfera el vapor se halla mezclado íntimamente á otros elementos del aire, siendo éste más ó menos húmedo según las proporciones del vapor que contiene, no pudiendo éstas pasar de un límite llamado *cantidad de saturación* que tambien depende de la temperatura del aire. Un hectólitro de aire puede contener á lo sumo:

A 40 grados.	4 gramos 92.
30 id.	2'94
20 id.	1'71
10 id.	0'97
0 id.	0'54
10 id. bajo cero	0'29
20 id.	0'15

Cuando se pasa el límite de saturación, el vapor se condensa, es decir, vuelve al estado de líquido. La condensación del vapor puede obtenerse de dos maneras: por desprendimiento de un exceso de vapor ó por enfriamiento.

Para hacer la prueba en el primer caso, se hará hervir una pequeña cantidad de agua en una vasija hasta que desaparezca enteramente; se tapa la vasija, y dejándo-

la enfriar, se observará que sus paredes se cubren interiormente de rocío que no es otra cosa que el mismo vapor condensado por enfriamiento. En el segundo caso, se coloca una garrafa llena de agua muy fría y se verá bien pronto depositarse en ella el vapor frío ó condensado formando rocío. Si se levanta la tapadera de una olla ó marmita llena de agua en ebullición, se verá tambien en dicha tapadera el agua en forma de rocío, que es el mismo vapor condensado *por exceso*.

El vapor penetra en el interior de los tubérculos, y condensándose, les comunica el calor latente por todas partes y de una manera completa, poseyendo otras varias propiedades importantes, de las que no podemos tratar sin separarnos de nuestro objeto. Todos sabemos, sin embargo, que el vapor encerrado en calderas, adquiere una fuerza elástica, enorme y comparable á la de la pólvora. Las máquinas de vapor fundadas en estas propiedades, reinan hoy como soberanas de la industria, construyéndose locomóviles de vapor para el uso de la agricultura.

EBULLICION Y EVAPORACION DEL AGUA.

Medio.—Si hacemos hervir el agua en una vasija al fuego, y aplicamos el termómetro de mercurio, observaremos la elevación gradual de la temperatura y á los 95 grados veremos aparecer infinidad de pequeñas ampollas de aire en su superficie, que producen un movimiento que se llama *ebullición*. A los 100 grados se escapa el vapor del fondo de la vasija.

El agua se transforma en vapor por evaporación á la temperatura de 100 grados, ó por evaporación tambien en la atmósfera á toda temperatura. Durante la ebullición, conserva el agua la misma temperatura de 100 grados, pues aunque el fuego la preste constantemente calor, éste no aumenta ni el agua en el vapor que de ella proviene, así vemos que en pesos iguales de vapor y de agua que tienen el mismo grado de calor sensible, no contienen sin embargo la misma cantidad de calor real.

El vapor contiene el mismo calor sensible que el agua, pero tiene además otra cantidad insensible que se esconde por decirlo así, llamado *calor latente* siguiendo la expresión de los sábios.

El agua posee la propiedad de convertirse en vapor al contacto del aire, llamándose á esta propiedad *evaporación*. Si dejamos cierta cantidad de agua en un vaso la veremos desaparecer poco á poco, bajando su nivel algunos milímetros en cada día. El hecho comun de secarse ú orearse el lienzo ó ropa mojada al aire es una prueba de la evaporación del agua, que no es en realidad debida á la exclusiva acción de aquel, pues el agua se evapora con más rapidez en el vacío que entre los gases, siendo por el contrario el aire más bien un obstáculo para la evaporación citada.

La mayor parte de los líquidos se evaporan al contacto del aire, sometándose esta evaporación á las siguientes leyes: 1.ª La evaporación no tiene lugar indefinidamente en un espacio limitado, pues cesa tan luego como este espacio contiene una cantidad determinada de vapor. Así en un volumen de un hectólitro, por ejemplo, puede haber á lo sumo 1 gramo 71 de vapor á la temperatura de 20 grados. Si ponemos algunos gramos de agua en un espacio de un hectólitro herméticamente

cerrado y lleno de aire seco, la evaporación empezará bien pronto, pero se detendrá al cabo de algunos minutos, ó sea cuando el espacio haya recibido 1 gr. 71 de vapor; entonces se dice que el aire se llama saturado de vapor, y este peso máximo (1 gr. 71 por hectólitro), se llama *cantidad de saturación*. 2.^a Esta cantidad de saturación aumenta con la temperatura del aire, resultando que cuanto mayor sea esta, mayor será también la evaporación del agua en la atmósfera, y por esta causa se secan los cuerpos mojados más pronto en verano que en invierno. El agua necesita calor latente para evaporarse y hervir.

NOTICIAS.

La cantidad total de vinos recibidos en Inglaterra durante los nueve primeros meses del año actual, asciende á 11,640,835 galloones, de los cuales 6,762,379 fueron de tinto y 4,878,456 de blanco. Todas estas cifras son menores que sus correspondientes al mismo período de los dos últimos años. En esta importación han correspondido á España 1,005,849 galloones de tinto y 2,655,742 de blanco, debiendo notarse que la cifra del tinto ha aumentado sobre la correspondiente al mismo período de los dos años anteriores; lo que prueba que la importación del tinto español va en aumento, aunque la importación general disminuye. La cifra correspondiente al blanco español, si bien es menor que su correlativa de los años de 1881 y 1880, no lo es en la proporción de la disminución de la importación general.

La cantidad total de vinos recibidos en el puerto de Londres durante el mes de Setiembre, ha sido de 388,975 galloones, de los cuales 241,801 han sido de tinto y 147,076 de blanco. Estas cifras son poco más de la mitad que las correspondientes á igual mes de los tres últimos años, marcándose perfectamente como ha disminuido la importación. Las cantidades que corresponden á España en dicho mes de Setiembre son 17,627 galloones de tinto y 93,703 de blanco que hacen un total de 111,330 galloones, ó sea cerca de la tercera parte del total.

Los precios de los principales vinos españoles en el puerto de Londres, son:

Jerez añejo superior, por pipa, de 85 á 200 libras; amontillado, 60 á 150; oloroso, 70 á 120; pajarete, 100 á 105; Pedro Ximénez, 65 á 68; manzanilla, 32 á 75; Málaga, por pipa, 17 á 35; Alicante, fino y añejo, 15 á 45; idem común, 14 á 17; tinto común español 14 á 21.

Segun nos participa nuestro diligente corresponsal en Sajazarra, el acreditado comerciante establecido en Haro, Mr. Blondeau, ha continuado haciendo fuertes acopios de vinos de aquellas bodegas, al precio de 14'50 rs.

Nueva aplicación industrial del corcho.—El corcho macho, que es la primera corteza del alcornoque, generalmente no tiene aplicación por las muchas rugosidades de que está cubierta su superficie. Puede utilizarse sin embargo, y con mucho provecho, revistiendo con él las paredes húmedas, teniendo cuidado de que el embés, ó sea la cara más ruda, quede hacia arriba; sobre este lado de la corteza se aplica despues una capa de yeso. De este modo, las paredes se pueden pintar, tapijar, etc., sin que la humedad brote al exterior ú estropee los adornos.

El rico é inteligente viticultor riojano D. Santiago Cañedo, ha vendido hace unos días en su bodega de Allauri 160 medias pipas de vino, imitación del Medoc, procedente de las cosechas de 1880 y 1881, á los precios de 25 y 27 duros cada una, sin casco.

Los azafrañes acusan cada día mayor firmeza, visto lo escasa que ha sido la cosecha.

En Novelda, uno de sus mas importantes mercados, se cotiza el de la Mancha puro desde 45 á 47'50 pesetas la libra de 460 gramos.

Tales destrozos va causando la filoxera en el Ampurdan, que en muchas comarcas no se cultivarán las viñas segun dicen los periódicos de aquella.

Con este motivo, créese que muchos braceres se verán obligados á emigrar.

Por el puerto de Tarragona no cesan de hacerse fuertes envíos de vino á la vecina República.

El día 13 salieron para Cette; el vapor *Pratiscón*, 448 bocoyes y 20 pipas y el vapor *Rápido*, con 450 bocoyes.

El día 15 el bergantín *Madawaska* para Nueva-York, con 12 medias, 359 cuartas, 423 octavas, 400 décimas y 20 dozavas, y el vapor *Owis* para Marsella, con 754 bocoyes.

La importación de granos y harinas en la Península é Islas Baleares en el mes de Setiembre último, alcanzó la siguiente cifra:

Cebada, centeno y maíz, 11,910,137 kilogramos, por valor de 2,382,027 pesetas. Trigo 29,549,290, por el de 7,878,308, y harina de trigo, 2,001,493, por el de 810,493.

Los derechos ascendieron por las anteriores importaciones á la cantidad de 370,665 pesetas por cebada, centeno y maíz; 1,248,872 por trigo, y 121,448 por harina.

Comparando las anteriores cantidades con las correspondientes al mes de setiembre de 1881, se observan las siguientes diferencias:

En cebada, centeno y maíz, el aumento en 1882 fué de 11,417,157 kilogramos, por valor de 2,283,431 pesetas, y en derechos 354,889.

En trigo, el aumento fué de 26,990,163 kilogramos, por valor de 7,261,753 pesetas, y en derechos 1,138,318.

En harinas hubo también un exceso en 1882 de 1,862,875 kilogramos, por valor de 752,389 pesetas, y en derechos 112,483.

Resulta un total aumento en valores de 10,297,573, en derechos 1,605,690 pesetas.

Más premios á los expositores navarros en Burdeos.

DE LICORES.

MEDALLA DE BRONCE.

D. Ildefonso Sanchez, Pamplona.

MENCION HONORIFICA.

D. Pablo Arguñano, Estella.

DE SIDRA.

MENCIONES HONORIFICAS.

D. Francisco Berberena, Elvetea.—D. Guillermo Goyeneche, Elvetea.

DE ACEITES.

MEDALLAS DE PLATA.

D. Juan Arsin, Milagro.—D. José Alloquin, Tudela.—Señor marqués de San Adrian, Montegudo.—D. Leopoldo Ducloux, Peralta.—Don Tomás Garraldas, Tudela.—D. Ignacio Ibañez, Sada.—D. Valentin Jauregui, Marcilla.—D. Severo Martinez, Arguedas.

MEDALLAS DE BRONCE.

D. Gabino Leizaur, Peralta.—Señor marqués de Alcañices, Cadreita.—D. Baldomero Villafraña, Ablitas.—D. Santiago Beperet, Leache.—D. Pedro Medrano, Fitero.—D. Joaquin Gaston, Los Arcos.—D. Manuel Ciraco, Cintrúñigo.—D. Lorenzo Iribas, Estella.—D. Bernabé Mezquiri, Mandavia.—D. Clemente Ruiz de Galarreta, Estella.—D. Norberto Goizueta, Peralta.—D. Eugenio Armendariz.

MENCIONES HONORIFICAS.

D. Manuel Esparza, Gallipienzo.—D. Estéban Benito, Tudela.—D. Eugenio Montoya, Morrentin.—D. Estanislao Aranzadi, Bargota.—D. Babil Gimenez, Tafalla.—D. Baldomero Doncel, Mañeru.—D. Francisco Montoya, Mañeru.—D. Estéban Ezpeleta, Gallipienzo.

DE VINAGRES.

MEDALLAS DE PLATA.

Excmo. Diputación provincial de Navarra y exposición colectiva de los señores:

Señor marqués de Alcañices, Cadreita.—Don Miguel Arbeloa, Mañeru.—D. Enlógio Berrueto, Tafalla.—D. Gumersindo Cia, Mañeru.—D. Leopoldo Ducloux, Peralta.—D. Pablo Jaurieta, Qbanos.—D. Gabino Lizaur, Peralta.—D. Joaquin Ochoa de Olza, Olza.—D. Clemente Ruiz de Galarreta, Estella.—La Asociación vinícola de Pamplona.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, pres-

tamos al 5 por 100 de interés. El Banco comprará cédulas.

Las condiciones son las siguientes:

Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta 5 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades sin que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningun gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital. La cantidad destinada á la amortización varia segun la duracion del préstamo.

MERCADOS DE CEREALES

Las noticias que hemos recibido de Castilla y de todas las provincias de la parte septentrional de España, nos hablan de un abundante temporal de lluvias que desde hace tres días viene regando aquellos campos.

La sementera, cuya parte más importante ya se había efectuado, adquirirá con estas humedades un gran vigor, y lo que no se sembró por falta de tempero podrá hacerse ahora bajo los mejores auspicios.

En la parte meridional, y sobre todo en los importantes centros productores de la Mancha, Extremadura y Andalucía, la situación es diametralmente opuesta. La falta de lluvias está reduciendo á todos los sembrados al más crítico estado.

Aparte de esta situación en el interior, que si es desigual, es sin embargo satisfactoria, porque la buena situación comprende más terreno que la mala, los arribos de granos extranjeros comienzan de nuevo á ser muy importantes.

La firmeza que en muchos mercados habían adquirido los precios, será muy probable, casi seguro, que volverán á perderla; pues aun cuando las existencias de granos del país es muy reducida para el tiempo que nos separa de la próxima recolección, todos los puertos de la Península están bien provistos, con los del extranjero que ya se están consumiendo en muchos pueblos del interior.

Nuestra opinion sobre este particular, continúa siendo la misma que hemos expuesto en anteriores revistas; si el tiempo en la Península, y sobre todo en Castilla sigue favoreciendo la sementera, aunque las existencias sean cortas y aunque no se decreta ninguna reduccion en los derechos de aduanas, la baja de los cereales será inevitable.

Los mercados no han ofrecido desde la última semana ninguna variación. En Castilla con motivo de las lluvias han estado bastante desanimados, y el resto de la Península no ha ofrecido variaciones sensibles.

Hé aquí los precios:

Valladolid. Tordesillas: trigo á 52 reales; centeno á 34; cebada á 33. Medina del Campo; trigo de 52'50 á 53 reales; centeno á 32'50, y cebada de 32 á 33. Valladolid; trigo de 52'50, y centeno á 30'50. Pozaldez; trigo de 52 á 53; centeno de 34 á 35, y cebada de 33 á 34. Rioseco; trigo de 51'25 á 51,50.

Palencia. Saldaña: trigo de 46 á 52 reales; centeno de 28 á 29; cebada de 27 á 29, y avena de 16 á 17. Osorno; trigo á 51'75; centeno á 30, y cebada á 31.

Burgos. Castrojeriz: trigo de 48 á 50, y cebada á 28. Briviesca; trigo de 54 á 62; centeno de 38 á 39; cebada de 31 á 32, y avena de 21 á 22. Aranda; trigo de 44 á 45 reales; cebada á 31; centeno á 29, y avena á 20.

Salamanca. Alba de Tormes: trigo á 48 reales fanega; centeno á 29, y cebada á 31. Salamanca; trigo á 50; cebada de 30 á 31, y centeno á 30.

Zamora. Zamora: trigo de 54 á 56; centeno de 35 á 36, y la cebada de 33 á 34.

Avila. Arévalo: trigo de 51 á 56; centeno á 32, y cebada de 31 á 32.

Navarra. Estella: trigo de 32 á 34 reales robo y la cebada de 20 á 21. Lumbier: trigo de 28 á 28'50; cebada á 18 y avena á 15.

Toledo. Quintanar: trigo de 50 á 61;

centeno de 44 á 45; cebada de 38 á 40 y la avena de 36 á 36 1/2.

Cáceres. Plasencia: trigo de 56 á 58; centeno de 35 á 36; cebada de 33 á 34 y avena de 24 á 26.

Ciudad-Real. Castellar: candeal de 61 á 62 rs. la fanega; centeno á 50 rs. y la cebada á 40.

Murcia. Yecla: trigo á 76 rs. la fanega y la cebada á 35.

Barcelona. Trigo: En extranjeros sabemos los arribos de 2,079 toneladas á la órden procedentes de Nueva-York á bordo del *Britana*, 300 id. id. de San Juan de Acre, por *Philadelfia*, y 350 sacos marseleses por el vapor *Valencia*. Seguimos cotizando *Berdianska* de 18 á 18'25 pesetas; Danubio de 15'50 á 16'25 pesetas. Blanco Estados-Unidos de 19'50 á 20'25 pesetas. California de 20 á 20'50 pesetas. Catania de 19 á 19'25. Barleta blanco de 19'50 á 20 pesetas.

Candeales de Castilla, de 20'75 á 21'25 pesetas. Mancha de 20 á 20'50 pesetas.

Cebadas.—Algunos arribos consignados á particulares. Las existencias disponibles en almacén se cotizan:

Esmirna de 9 á 9'25 pesetas; Ibraila de 8'75 á 9 id.; de la comarca de 9'25 á 9'50 pesetas los 70 litros.

Valencia. Trigos: encalmados por las muchas existencias procedentes de Oran y de la Mancha.

El candeal extra manchego se cotiza de 113 á 115 reales hectólitro. Candeal extra de Oran de 113 á 115; id. de 2.^a y 3.^a de 108 á 113.

Trigos de huerta de 117 á 118; id. extranjero, Bombay fuerte de 112 á 115; de Rodosto de 112 á 113.

Jeja blanca manchega de 110 á 112; idem roja de 105 á 108.

Cebada de 27 á 29 rs. la fanega.

Córdoba. Trigos extranjeros de 69 á 72 rs.; id. del país de 70 á 80; cebada del país de 37 á 40 y extranjera á 35.

Sevilla. Trigos: llevamos tres semanas constantes de exportación extraordinaria; en la que reseñamos asciende próximamente á 43,200 fanegas en la forma siguiente:

20,700 kilos por balandra *San José*, de Gibraltar; 262,225 por vapor *Segovia*, de Marsella; 909,000 por id. *Agnes Jack*, de Calama; 295,000 por *Pytheas*, de Catrone; 88,800 por *Garrawalt*, de Marsella; 158,000 por *Andaluz*, de Gibraltar; 114,378 por *Espalio*, de Marsella, y 10,000 por *Guannia*, de Philippeville. Los precios con ligera tendencia á la baja siguen sosteniéndose de 64 á 72 rs. fanega, segun clase y los del país de 74 á 80.

Cebada. Se han recibido 41,000 kilos por vapor *Paquito*, de Orán; 51,490 por idem *San Bartolome*, de Argen; 141,500 por id *Garrawalt*, de Marsella; 190,700 por goleta *Amadeo*, de Pilipeville; 539,852 por barca *Pensilvania*, de Licata; 110,000 por laud *Jóven Sebastian*, de Orán; 48,000 por vapor *Espalio*, de Marsella; 264,000 por bergantín *Guannis*, de Philippeville; 76,000 por *Emperador*, de Orán y 66,900 por *Mallorca*, de Argel. Total, 1,532,442 kilos.

Continúan los precios sostenidos de 28 á 34 rs. fanega.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

LA SECA (Valladolid) 12 de Noviembre.

Las operaciones en vinos que se vienen realizando desde hace algunas semanas, ofrecen muy escasa importancia.

Los precios, sin embargo, no decrecen, y tampoco faltan arrieros.

Hé aquí los precios de los demás artículos: Trigo de primera clase, á 52 rs. la fanega; cebada á 32, centeno á lo mismo y garbanzos á 200.

El aguardiente anisado se detalla á 24 rs. la cántara, y sin anisar á 20. El vinagre también consigue el precio de 16 rs.

Los precios más generales del vino blanco son 16, 20 y 24 rs. la cántara.—I. R.

TARAZONA (Zaragoza) 13 de Noviembre.

Ha terminado la vendimia, y tanto en esta como en los pueblos inmediatos, el resultado

ha sido el de media cosecha del año anterior, más bien más que menos, pues muchos propietarios sólo han tenido una parte menos, ó sean tres cuartas partes que en aquel año. No ha sucedido lo mismo en la comarca vecina á Navarra, pues allí no ha pasado de media cosecha. La calidad de los vinos en todas estas bodegas es de muy buena clase, tanto por el color como por el gusto, y además por condicion natural gran fuerza alcohólica.

En vista de esto es de esperar que los precios serán también buenos, mejorando los que rigen en la actualidad, que no pasan el límite de 12 rs. el cántaro.

Los franceses se agitan bastante solicitando comprar buenas partidas, pero los vinicultores no aceptan aquellos precios, así que es de esperar una inmediata subida.

El tiempo no es lo más á propósito para hacer una buena sementera, por la falta de lluvias; esta operación viene efectuándose con bastante lentitud, pues hay que ir aprovechando los chaparrones conforme nos los envía el cielo.

Respecto á los olivares, este año prometen muy poco ó nada, porque están sin fruto; á pesar de esto, el aceite no se paga á más de 52 reales la arroba.

Respecto á cereales, como aquí casi todos son importados, no hay escasez. Los trigos son de Castilla, y se cotizaban á buenos precios. La cebada, que procede de los Estados-Unidos, es también muy abundante. La rica judía del Moncayo, se paga á 4 rs. Las patatas, que son muy superiores y que se han cogido muchas, se pagan á 3,50 rs. la arroba. De este artículo se exportan buenas partidas para otras comarcas que no producen tan beneficioso alimento para las clases trabajadoras.

En lino y cáñamos hay muy buenas clases, pues parece que nuestros calañes saben arreglarlos muy bien.

Hay grandes deseos de que principien las obras para construir el ramal de ferro-carril que ha de empalmar con Tudela, pues no sabemos por qué motivo no las han principiado, cuando ya todo está arreglado y dispuesto. Como es de suponer, estas obras vendrían muy bien en este invierno, porque emplearían á muchos braceros que la falta de aceituna ha de quitables dos meses de jornales. Bien merece esta sola circunstancia que se empezaran las obras, pues las clases obreras y jornaleras por noble honradez, en su penosa vida, lo menos á que pueden aspirar, es á que no les falte trabajo para poder mantenerse, y esto es precisamente lo que pide.—Un suscriptor.

GIMILEO (Rioja) 13 de Noviembre.

Han terminado en la mayoría de los pueblos de este partido de Haro, y en los restantes se hallarán para terminar las operaciones de recolección y laboreo de la uva.

La cosecha en general ha sido buena, excediendo en un 20 ó 25 por 100 á la del año anterior.

El aumento en algunas localidades, como la de Haro, Rodezno, Zarraton y Cidamon, ha sido notable; pero en cambio hay otras como Cuzcurrita, Casalareina y San Asensio, en que la cosecha apenas alcanza á los límites de la anterior, no dejando de haber alguna como la de Cenicero en que solo se ha obtenido media cosecha del año anterior, por efecto de un terrible pedrisco.

En la parte que denominamos Rioja Alavesa ó Tercio de Laguardia, que abraza la region vinícola de la orilla izquierda del Ebro, desde Labastida hasta Elvillar y Lanciego, ya por haberse dejado sentir con mayor intensidad el funesto influjo de la sequía y también por haber alcanzado á algunos pueblos el pedrisco que principalmente descargó en Cenicero, la cosecha de vino de este año ha sido corta no bajando el déficit de un 25 ó 30 por 100, tomando por base la del 1881.

Estas son las noticias que puedo comunicar respecto á la cosecha de vino.

El vino viejo, ó sea el de la cosecha de 1881, puede darse por agotado. Únicamente en Cuzcurrita quedan algunas existencias que sean dignas de mención, y esas es muy probable que desaparezcan en este mes.

La bodega del Sr. Marqués de Terau, en el pueblo de Ollauri, encierra también como 3.000 cántaras de vino de ese mismo año, que no dudo han de ser muy solicitadas y se han de pagar á precios altos, dada la justa fama que goza esa bodega, y la escasez de vinos viejos.

La campaña comercial de 1882 á 1883, se ha

inaugurado con buenas disposiciones por parte de los comisionados franceses, según verá usted por la nota de ventas que le incluyo.—A. Z.

ESTELLA (Navarra) 14 de Noviembre.

Ha terminado la recolección de la uva, y como puede suponer, los resultados han sido muy satisfactorios. La sequía tan prolongada de este puso á las cepas, no solo en disposición de que no dieran cosecha, sino en inminente peligro de muerte. Resultado, que la cosecha ha sido la cuarta parte de un año ordinario.

Por la misma causa, la cosecha de oliva será muy corta, ó nula.

Los sembrados, como ya han alcanzado mejores tiempos, presentan un aspecto magnífico.

Los cereales todavía muy altos; en el último mercado el trigo se pagó desde 32 hasta 34 reales el robo; la cebada de 20 á 21 y la avena á 17.

El vino se está pagando á 13 y 14 rs. el cántaro de 11'77 litros.—J. T.

ARANDA DE DUERO (Burgos) 11 de Noviembre.

En los últimos mercados, los precios de cereales han decrecido bastante, á causa de las noticias que se reciben de la buena sementera en algunas comarcas, y de las fuertes entradas de trigos extranjeros.

Esto ha hecho que pagándose el trigo al finalizar la recolección á 51 rs. la fanega, hoy no se pague á más de 44 á 45.

La sementera en este país ya se ha dado por terminada, habiéndose efectuado en tan buenas condiciones, que los sembrados ya presentan un aspecto magnífico.

En cuanto á la cosecha de vinos, se quejan los propietarios de los escasos rendimientos que ha dado, debiéndose á esto que el mosto se pagara á 14 y 15 rs. la cántara.

En el pueblo La Orra parece que unos comisionados franceses pagan el vino nuevo á 13 reales, sin que encuentren quien les ceda á este precio, porque se esperan mejores.—T. G.

POZALDEZ (Valladolid) 12 de Noviembre.

La última cosecha de uvas ha arrojado un déficit asombroso, que necesariamente hará que los precios del vino viejo se mantengan firmes, y aun que vayan subiendo, puesto que sobre haber sido corta la cosecha, las existencias de vino viejo han quedado muy reducidas.

El precio corriente en esta bodega es el de 25 rs. la cántara de 15,64 litros, para los vinos blancos de la cosecha del 81; por más que algunas cubas, según su clase, consiguen precios más altos ó más bajos.

De vinos tintos de dicha cosecha, apenas si quedan existencias, y se venden á 20 reales el cántaro.

La saca de dichos vinos se ha desanimado mucho desde hace unos días; esto no obstante, para las existencias que quedan no faltarán compradores.

De vinos nuevos, ó sea de la última cosecha, nada se ha hecho, pero la creencia general es que este año comenzarán á venderse sobre 20 reales el cántaro.

La sementera está terminada, habiéndose hecho en las mejores condiciones.—Un suscriptor.

ABALOS (Rioja) 13 de Noviembre.

La cosecha de vinos en este término, si se tiene en cuenta la gran sequía que ha sufrido todo el año, ha resultado bastante buena.

Desgraciadamente hemos tenido una baja en la producción de un 8 á 10 por 100 que nadie esperaba, pues ha sido á causa de la presencia de la oruja.

Los vinos han resultado con mucho color grana, que se ha obtenido por lo mucho que se trabajó en las tinajas y por haberlos tenido más tiempo que en los años anteriores.

Todavía no se han hecho operaciones en estos vinos porque aun no es tiempo, pero creo que han de ser muy solicitados.

De vinos viejos se han vendido algunas cubas á 20 y 22 reales la cántara; todavía existen seis que no dudo se venderán á tan buenos precios.

La situación de los campos es magnífica; lo que se sembró antes de la vendimia ofrece un risueño porvenir. Lo que se está sembrando

ahora, disfruta de un tempero muy bueno y de un tiempo primaveral.

El día ha amanecido con fuerte aguacero.—P. A.

OLLAURI (Rioja) 15 de Noviembre.

Terminadas las operaciones de la vendimia, y colocados los caldos, me parece justo suministrar á usted algunas noticias sobre dichas operaciones.

La vendimia se hizo con un tiempo regular, así que los vinos han resultado de muy buena calidad, como lo prueban las buenas partidas que lleva ajustadas el popular comprador M. Blondeau al precio de 16 rs. la arroba.

Los vinos viejos han sido despachados con el alza en los precios que últimamente adquirieron, quedando solamente unas 3.000 cántaras que conserva con mucho esmero la bodega del señor marqués de Terau, y aunque ya las han solicitado á 20 rs. la oferta no ha sido aceptada.

También el rico propietario D. Santiago Cañedo, ha realizado una buena venta de los vinos que elabora por el sistema *Medoc*.—D. O.

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 13 de Noviembre.

Ha terminado la recolección de la uva, y también todas las operaciones necesarias para convertirla en vino.

El verdadero resultado conocido por el aforo, que ya se ha verificado, ha sido muy poco satisfactorio.

La cosecha media de este pueblo se calcula en 140.000 cántaras, y el vino aforado este año, sólo se ha elevado á 81.000, es decir, casi á una mitad.

La cosecha del año pasado, que también fué corta, se elevó á 110.000.

Ya se ha inaugurado la campaña, rompiendo á los precios de 10'50 y 11 rs. la cántara.—B. S.

FUENMAYOR (Rioja) 13 de Noviembre.

Ya se ha verificado el aforo en este pueblo, y de él resulta que se han cogido 102.000 cántaras, arrojando por lo tanto un déficit, comparado con lo del año pasado, de 63.000 cántaras.

El vino nuevo, contra nuestra opinión, ha salido bastante bueno en color y grados, aunque no tan superior como el del año pasado.

Del aforo que también fué preciso efectuar de los vinos viejos, resultó que todavía quedaban por vender sobre 17.000 cántaras, todas ellas de clase muy superior.

De vinos nuevos todavía no se ha hecho precio, y del viejo, si se vende alguna cuba, es á precio reservado; así es que nada puedo decirle con certeza sobre este particular.

Ahora estamos muy ocupados en la siembra de cereales, que la realizamos en buenas condiciones de tempero, aunque en este terreno son necesarias aguas más abundantes; afortunadamente hoy amanece lloviendo y promete caer lo suficiente para que los sembrados puedan nacer bien.

¡Dios quiera que tengamos mejor cosecha que en el año último! pues fué completamente nula, habiendo tenido que hacer todos estos laboradores esfuerzos supremos para comprar todo el grano que necesitaban para la siembra, además del necesario para todo el consumo.

Cuando se hagan precios en el vino, tendré el gusto de participárselo.—M. N.

POZALDEZ (Valladolid) 14 de Noviembre.

También en la última semana han continuado sacando buenas partidas de vino de esta acreditada bodega. Los precios cada día van adquiriendo mayor favor, pues los vinos blancos se han pagado desde 22 hasta 25 rs. el cántaro, y los tintos de 19 á 20.

Hace ya algún tiempo que concluyó la vendimia, pero su resultado no ha podido ser más desastroso. La cantidad que ha producido muy corta y la calidad muy mala.

Hace cincuenta años que no se ha conocido en esta una cosecha tan mala por todos conceptos.—C. L.

AVISO Á LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

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

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 Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazières, fabricante de cubas y tinajas 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 tinajas 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 en tregadas en seguida tinajas de 600, 500, 400, 210, 250, 180 y 140 hectólitos.

Igualmente tiene siempre á disposición de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinajas de todas cabidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazières en Burdeos, rue Mandrón.

VENTA

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extensión es de mil novecientos ochenta metros cuadrados. Local muy á propósito para almacenes, depósitos ó para una industria.

Dirigirse á D. Vicente García Celay en Tudela.

Pipas y bocoyes en buen uso.
se venden en el depósito de vinos de D. Francisco Gil, en Zaragoza, contiguo á la estación de Barcelona.

LA CONCORDIA

FABRICA DE ÁCIDO TÁTRICO, CREMOR TÁTRICO AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS

CAMPO Y COMPAÑIA

Ácido 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 Fernandez.

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.

NEGOCIANTES EN VINOS.

Hay para vender en Cervera, provincia de Lérida, calle Virgenes núm. 6, un tonel nuevo solo ha sido llenado una vez de 1.100 hectólitros.

VENTA DE PAJA.

El que desee comprar de 3 á 4.000 arrobas navarras de paja buena de trigo, puede dirigirse á D. Manuel Vissiers, en Peralta.

IMPORTANTE.

La Sociedad de Importación Vinícola establecida en París, calle Lafayette, núm. 1, tiene el gusto de informar á todos los comerciantes de vinos de España, que recibe en comisión y en las condiciones más moderadas, todos los envíos de vino que se hagan á su nombre.

La Sociedad tiene en Bercy, calle Leopoldo 12, grandes almacenes preparados con cuidado y autoriza giros por cuenta de las consignaciones, cuyos giros se pagan, ya en su domicilio social calle de Lafayette, núm. 1, en París, ya en la agencia del Banco Transatlántico en Madrid, calle de Alcalá, 33 y 35 y por último en la Dirección de este mismo centro, 5 calle de Halevy, en París.

La sociedad tiene á disposición de todos los que los pidan, informes detallados y modelos de cuenta de venta simulada.

Madrid.—Imp. de E. Alegre, Lagasca, 17.

