

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

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.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Sábado 13 de Marzo de 1886.

NUM. 855

MERCADOS DE VINOS

La importación de caldos de España, Italia, Portugal y Hungría sigue siendo considerable en la vecina república, pero esto no impide que continúen muy sostenidos los precios para las clases que se encuentran en regular estado de conservación. Como el favor de las diversas procedencias viene siendo verdaderamente extraordinario en esta excepcional campaña, el comercio se limita á ir comprando al día en la medida de sus más perentorias necesidades, sin decidirse á hacer los acopios de otros años; pero aun así y todo la mercancía se coloca con regular actividad porque aquellas son grandes, no hay reservas y la última cosecha fué muy pobre en Francia.

Los vinos defectuosos sufren alguna depreciación, y en nuestro juicio muy justificada, no solo por los graves riesgos que corre el comprador de tales caldos, sino porque habían conseguido una estimación que ciertamente no estaba en armonía con su mérito.

Veamos ahora nuestros abonados, sin más consideraciones, la situación y precios corrientes de las primeras plazas de Francia.

Paris.—En Bercy y Saint Bernard se observa mas movimiento que anteriormente, producido tal vez por el desencanto que comienzan á sentir los que juzgaron inevitable la baja. La campaña avanza y aquella esperada tendencia no lleva trazas de presentarse; así es que los negociantes se ven obligados á operar á los precios corrientes, que son hoy los que á continuación anotamos: vinos de Carüena, primera clase, de 62 á 65 francos hectólitro; de Huesca, de 58 á 60 por los superiores y 50 á 61 por los secundarios; de otras comarcas de Aragón, segunda clase, de 55 á 59; idem de Cataluña, de 47 á 49; primeras clases de Benicarlo, de 58 á 60; segundas de la misma procedencia, de 50 á 55; de Valencia, de 48 á 50 y 45 á 47; segundas clases de Alicante, de 55 á 57; vinos de Portugal, de 60 á 62 y 55 á 59; de Barletta (Italia), de 60 á 65 y 55 á 59; de Riposto, segunda clase, de 45 á 48.

Celle.—De Alicante, Tarragona, Valencia, Malaga, Cádiz y otras plazas españolas, se reciben fuertes cargamentos así como de Nápoles, Barletta y otros puntos de Italia. Buen número de partidas llegan ya negociadas, y son inmediatamente trasportadas al interior de la nación vecina.

En la primera decena se ha contratado con animación en vinos de Alicante sobre todo, cuyas primeras clases están de 50 á 53 francos hectólitro, y las inferiores de igual comarca, de 44 á 45. Las procedencias de Valencia se han detallado á 36 y 37, pero la calidad difícilmente pasaba de regular.

De las Baleares se han tratado partidas de 26 á 28 francos.

Los vinos sin enyesar del Priorato han dado bastante juego á los tipos de 50 á 52 francos hectólitro para las primeras clases.

En los últimos días han decrecido notablemente los arribos, lo cual aleja más y más toda esperanza de baja para los vinos que por sus condiciones merezcan tal nombre.

Burdeos.—Del 2 al 9 de Marzo han entrado en esta plaza por ferro-carril cerca de medio millón de kilogramos de vinos, casi todos de España. En igual período se han recibido por agua los siguientes envases: 1.700 de Huelva, 1.628 de Valencia, 220 de Pasajes, y nada menos que 2.900 de Lisboa.

Los vinos bajos han descendido en sus precios, pero la cotización de los que llegan á regulares no se ha resentido en lo más mínimo; y en estos caldos, así como en los buenos y superiores, no ha dejado de trabajarse, habiendo cambiado de mano bastantes partidas.

Rigen en Burdeos estos precios: vinos de Huesca, de 430 á 500 francos la tonelada; otras procedencias de Aragón, de 375 á 500, cuyo último límite consignen los caldos de Almonacid de la Sierra y otras bodegas del renombrado campo de Carüena; de Navarra, de 450 á 480; de la Rioja, de 380 á 480; de Benicarlo, de 400 á 500; de Tarragona, de 400 á 440; de Alicante, de 450 á 500; de Toro, de 450 á 500; de las provincias de Valladolid y Palencia, de 400 á 430; vinos blancos de la Mancha, á 350; de igual color de la provincia de Huelva, de 330 á 350.

Marsella.—En los cinco primeros días del mes actual han entrado en esta plaza las siguientes cantidades de vinos ordinarios: de España, 6 200 hectólitros; de varios puntos de Francia, 5.042; de Austria-Hungría, 2 100; de Italia, 1.171; de Africa, 960; de Turquía, 170; de Portugal, 104. De Malaga se han recibido 500 barriles de vino generoso.

Los vinos de Alicante, cuya fuerza oscila entre 14 y 15 grados se pagan de 50 á 52 francos hectólitro, los de Valencia de 40 á 43 y los de Palma de Mallorca de 28 á 33.

Narbona.—En vinos buenos del Rosellon y Mediodía de Francia se han hecho reventas con primas de 5 á 6 francos por hectólitro para los primeros compradores. Las expediciones han sido de consideración.—Z.

EXTRACCION

DE LA MATERIA COLORANTE DE LA CASCA DE LA UVA.

Es un problema de la mayor importancia para el vinitor y comerciante de vinos la extracción de la materia colorante contenida en la cascá ú hollejo de la uva, pues de este modo se dispone de una sustancia inofensiva con que reforzar el color de los vinos tintos que lo tienen débil ó colorar los caldos blancos, sin necesidad de recurrir á las infinitas materias colorantes artificiales, cuya adición constituye siempre un fraude por lo menos.

Este importante problema ha sido resuelto de un modo definitivo é industrial ó práctico por el distinguido enólogo italiano Sr. Carpené, quien ha montado ya un gran establecimiento, donde se extrae, por un procedimiento de su invención, la expresada materia colorante para ser vendida al comercio.

Nos ha parecido de verdadero interés para nuestros lectores darles á conocer detalladamente el procedimiento empleado por el expresado enólogo Sr. Carpené, para la extracción de la materia colorante contenida en el hollejo de la uva, y al efecto vamos á trasladar á nuestras columnas dicho procedimiento, tomándolo de la memoria presentada por el inventor del mismo al gobierno de Italia solicitando la patente.

Para extraer la materia colorante del hollejo de la uva tinta y obtener un líquido formado de la materia colorante de la uva, agua que la tiene en disolución

mezclada solamente con un poco de tanino, de alcohol y de otros componentes del vino y de nada más, el señor Carpené trata de dicho hollejo fermentado ó no y prensado con alcohol vínico y agua en las siguientes proporciones:

Hollejo, 100 kilogramos; agua clara, 80 litros; alcohol de vino á 38°, 80 litros.

Se deja en maceración en recipiente tapado á la temperatura ordinaria, ó á la de 20 á 30° durante tres ó cuatro días, pasados los cuales se separa el líquido colorado, someténdolos á presiones el hollejo con agua y alcohol.

Aclarado este líquido por cualquiera de los medios conocidos, se evapora á fuego desnudo, ó mejor aun al baño de maría hasta obtener un líquido cargado de materia colorante, lo suficiente para colorar los vinos ú otros líquidos que se deseen.

Dos ó cuatro litros de este líquido bastan para convertir un hectólitro de vino blanco en vino tinto con el color exigido en el comercio, el cual agitado forma también una hermosa espuma colorada. Para reforzar de color los vinos tintos ligeros de color, en vez de dos ó cuatro litros por hectólitro, bastará uno ó dos solamente.

El líquido colorante obtenido por el procedimiento que acabamos de describir, después de dejarlo en reposo durante dos días para que se pose, y de separarle el pequeño depósito ó precipitado que se forma, es perfectamente soluble en el agua destilada, en la alcoholizada en cualquier proporción, en el alcohol y en el vino, sin producir enturbiamiento alguno.

Las reacciones químicas y las propiedades físicas de los vinos tratados con esta sustancia colorante, son exactamente idénticas á la que presentan los vinos de color obtenido de uva tinta, sin adición alguna.

Además el caldo obtenido con la adición de aquella sustancia, mantiene su tipo propio, sin cambiar su fragancia y sabor, y á lo sumo aumenta ligerísimamente la acidez total en 1/2 por 1.000 apenas y se enriquece de indicios de tanino natural de la uva.

Para terminar, diremos que los ensayos que actualmente se están verificando en Italia, confirman plena y absolutamente cuanto hemos consignado sobre las propiedades de la materia colorante extraída por el procedimiento Carpené, la cual recibe el nombre comercial de *enocianino* y se fabrica ya en gran escala en Conagliano por la sociedad Dott Carpené, Combini y Campaña.

ACHICORIA

Nos vamos á ocupar con algun detenimiento de este producto presentado en la Exposición regional de esta ciudad (Zaragoza), por la casa de los Sres. Múgica y compañía, de Ormaiztegui (Beasain), Guipúzcoa.

Por ser la primera vez que este producto se presenta en las exposiciones de España, y por ser tan mal tratado como

poco conocido en nuestro país, bien merece que digamos algo de él para que el público sepa las cualidades que posee.

La achicoria es una planta originaria de la China, importada á Europa hácia la mitad del siglo XVI y hoy muy esparcida por todo el mundo, ya cultivada, ya espontánea ó salvaje.

Pertenece al género *cichorium* de los botánicos, familia de *Sinanthreas*, y se produce por lo general en los bordes de los caminos ó sendas, en cuyo estado *cichorium intibus* tiene su tronco de 30 á 40 centímetros, adquiriendo mayor desarrollo por medio del cultivo.

Las hojas de esta planta, que arrancan de la raíz, son prolongadas, obtusas, zurdadas y aterciopeladas; las que parten del tallo son esparcidas, alanzadas y dentadas ó sinuosas.

Las flores, según las variedades de la especie, son azules, blancas ó rojas.

La raíz es de uno ó dos centímetros de grueso, oblonga, perpendicular, blanca por dentro y morena por su exterior.

Las hojas de las achicorias salvajes tienen un sabor amargo sumamente pronunciado, aunque sin la menor acidez, por lo que son generalmente empleadas como hierba medicinal para preparar una tisana depurativa, tónica y vermífuga.

La raíz es igualmente amarga, y durante mucho tiempo sólo se ha empleado para cocimientos de usos análogos al de las hojas; mas desde hace algun tiempo se le da otra aplicación enteramente distinta y de gran importancia.

En efecto, se observó que la raíz de achicoria, después de tostada, sin perder su natural amargor, adquiría un aroma análogo al del azúcar quemado, y que reducida á polvo se asemejaba al café molido; y, por último, que vertida en el agua hirviendo se obtenía una bebida semejante también por el color y por su sabor á la infusión de café. Sujetada entonces á un detenido análisis y reconocidas las ventajosas condiciones que reúne para la mezcla con el café y chocolate, fué objeto de una acogida favorable por el comercio, desterrando por completo los molidos de mal garbanzo, habas y otras sustancias peores que se empleaban en dichas mezclas como principio económico, pero por desgracia en perjuicio de la salud.

Esta fabricación es originaria de Holanda, en donde se explotó medio siglo sin que los procedimientos y las sustancias empleadas fuesen conocidas del resto de Europa.

Hasta 1801 este gran secreto no fué revelado en Bélgica y Flandes por los Sres. Orban y Giraud, y desde entonces ha tomado un incremento tan notabilísimo en Holanda, Bélgica, Francia é Inglaterra, que todas las clases de la sociedad optan por el café con achicoria, y renuncian al café puro.

En España vamos todavía pasando por las distintas fases que antes pasaron otras naciones, y apenas tiene el público una ligera noción de lo que es la achicoria, como lo prueba el dicho general de

cuánta achicoria tiene este café siempre que sirven éste malo. Este público ignora que la achicoria mejora notablemente el café, y que otras son las sustancias que lo empeoran.

La achicoria, por su condicion refrescante, neutraliza los efectos excitantes del café y chocolate, y además de hacerse asequible por su economía á las clases menos acomodadas, está muy recomendada para los temperamentos sanguíneos y nerviosos.

Tenemos, pues, en este producto tan detractado en este nuestro país, la economía, el buen gusto y la higiene.

Examinadas las excelentes condiciones de este producto, solo nos falta añadir que el cultivo de dicha planta produce inmensos rendimientos en muchas comarcas de Alemania, Bélgica y todo el Norte de Francia, hasta el extremo de considerarse como principal cosecha; y ya que la casa de los Sres. Múgica y Compañía cuenta con el privilegio concedido por el gobierno de S. M. el rey D. Alfonso XII, excitámosle á que, correspondiendo dignamente á tan merecida distinción, y de consuno con nuestros agricultores, procure implantar este cultivo en España, en la seguridad de que á todos ha de producir grandes beneficios y de que con ello han de prestar inmenso bien á nuestra decaída agricultura.

Lo instalacion de los Sres. Múgica y Compañía contiene desde la semilla, planta, achicoria cortada sin tostar, hasta los diferentes molidos de su fabricacion, dando así á conocer con muy buen gusto y acierto las diferentes evoluciones que sufre su elaboracion.

Gracias á la amabilidad de su representante, hemos podido probar dicho artículo, y podemos asegurar que nada tiene que envidiar á la extranjera, ni por su igualdad y esmero en el tueste, ni por su buen gusto y superior calidad, complaciéndonos en consignarlo así en aras de nuestra imparcialidad.—(Del Boletín de la Exposición de Zaragoza.)

NOTICIAS

Una buena noticia para los viticultores de la Rioja castellana.

Segun nuestros informes la diputacion provincial de Logroño ha acordado hacer un buen pedido de sulfato de cobre á una de las mejores fábricas que elaboran este producto, á fin de que los propietarios puedan emplear sulfato bueno y barato para combatir el mildew.

El pedido debe hacerse muy grande, pues segun nuestras noticias, son muchos, muchísimos los cosecheros que están dispuestos á usar el procedimiento que tan excelentes resultados dió el año pasado en la Gironda. Por esta razon nosotros creemos que para que haya sulfato bueno y barato para todos los riojanos, la celosa diputacion debe abrir hasta el 15 ó fin de Abril una lista para que los propietarios de dicho país se suscriban por la cantidad de sulfato que juzguen conveniente para la defensa de sus viñedos, y en vista del resultado que arroje esta suscripcion, hacer el correspondiente pedido.

De todos modos, hágase en esta ú otra forma, la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES felicita doblemente á la diputacion de Logroño por lo mismo que nuestro periódico ha sido el primero que ha recomendado á las diputaciones de las provincias infestadas por el mildew, la adquisicion de sulfato de cobre para darlo despues en las mejores condiciones posibles á los propietarios, único medio en nuestra opinion de que el poderoso insecticida sea este año de general aplicacion.

En Málaga se va á adoptar el sistema

de fotografiar á los matueros sorprendidos en su ilícito tráfico, á fin de que los empleados de consumos conserven los retratos y puedan reconocer los originales en caso de reincidencia.

La estacion de Port Bou publica los siguientes datos relativos á la exportacion de nuestros vinos por aqui punto:

Expediciones del 21 al 27 de Febrero de 1886.

	Kilógramos.
Para Paris.....	230.094
» Burdeos.....	203.952
» Cete.....	982.715
» varios destinos.....	622.395
TOTAL.....	2 039.129

La exportacion como vemos sigue muy sostenida.

De una estadística extranjera, tomamos los siguientes datos:

El número de caballos que hay actualmente en Europa se eleva á 33 millones.

De este total pertenecen á Rusia unos 17 millones, á Austria Hungría 3 millones y medio; á Alemania 3.300.000; á Francia cerca de tres millones; á Inglaterra 2.700.000; á Italia 1.200.000. Las restantes naciones, sin incluir á España, cuyo número no se consigna en la estadística de donde tomamos estas cifras, tienen menos de 500.000 caballos.

Si se calcula la proporcion entre la poblacion humana de los diferentes países de Europa, se ve que por cada mil habitantes hay:

En Rusia, 235 caballos; en Dinamarca, 177; en Suecia, 105; en Austria Hungría, 99; en Noruega, 85; en Inglaterra, 83; en Alemania, 81; en Francia, 79.

Los fuertes vientos de la semana pasada, han ocasionado grandes destrozos en el arbolado de muchos términos de Aragón y Cataluña.

De Tortosa sabemos que un propietario ha perdido en una sola finca 56 árboles, entre olivos y algarrobos, los cuales fueron arrancados de raíz por el huracan. En aquel término se hace ascender á miles de quintales la leña que puede recojerse por efecto del impetuoso viento.

En la ribera del Jalon se ven desgajados numerosos olivos.

Otro invento bienhechor registra la prensa científica estos en dias.

Es una maquina para destilar agua sin necesidad de quemar ningun combustible para producir el calor. Un alambique sin hogar.

El frotamiento es quien determina el calor necesario á la evaporacion.

Un hombre dando vueltas á una manivela destila 17 ó 18 litros de agua en un solo dia de trabajo.

El número de pipas de vino exportadas en esta campaña por el puerto de Alicante excede ya de 130.000, la mayoría con destino á Cete y otras plazas de Francia.

Ayer, dice el *Diario de Barcelona*, continuaba reinando el temporal en la parte baja del Principado y de las vecinas provincias de Valencia y Castellon de la Plana. La resaca agitó en gran manera las aguas de nuestro meridiano. En las regiones elevadas de Cataluña la temperatura es muy benigna, contribuyendo al desarrollo de la vegetacion, de manera que ya empiezan á tomar pié los campos sembrados de trigo, renaciendo tambien las yerbas de los prados.

Las compañías de Madrid á Zaragoza y á Alicante, de Almansa á Valencia y Tarragona y de Tarragona á Barcelona y Francia, han establecido una concesion á precios reducidísimos para trasportes

desde Huelva á todas las estaciones de la última compañía citada, de sardinas prensadas y saladas, atún, bonito y mojama solo los, en cascós, cajas, barriles, seras ú otros envases.

El negocio de vinos sigue muy encalmado en Calatayud, Cariñena y otras comarcas de Aragón, pero los precios de las buenas clases no se resienten.

Durante el mes de Diciembre último se exportaron de la Península al extranjero 90.590.191 litros de vino por valor de 34.840.302 pesetas.

La mayor parte, ó sean 79.960.930 litros, han sido llevados á Francia, y á Inglaterra 1.830.742.

Desde que se firmó la paz con Chile, que privó á Bolivia de la provincia de Antofagasta é interrumpió sus relaciones con los puertos del Océano Pacifico, se pensó en abrir un camino por el Sudoeste que reemplazase al del Oeste. Hé aquí las tentativas infructuosas, pero constantes, por reunir la enorme cantidad que era precisa para tan grande obra.

El Congreso boliviano votó una suma de 256.462 pesos bolivianos, aplicables á la construcción de una gran vía que fuese desde Sucre hasta Puerto Pacheco, en el que es navegable el rio PicoImayo. Pero esa suma era inferior al presupuesto.

En tal situacion el presidente Pacheco ha entregado el poder al vicepresidente y se ha puesto al frente de las tropas... para construir el ferro-carril. Los oficiales y soldados que construyen la via no cobran sueldo por su trabajo; pero cuando esté terminado serán dueños de 25 á 300 hectáreas de tierra en el trayecto del ferro-carril.

En Mostaganen, dice *El Correo Español*, de Orán, ha vuelto á observarse otro nuevo fenómeno, bastante parecido á aquel de que en tiempo oportuno dimos cuenta á nuestros lectores.

A poco de terminar los temporales de estos últimos dias, de la montaña de Karouba se desprendió una gran cantidad de terreno, unas cinco hectáreas, que llegó resbalando dulcemente hasta la desembocadura del Chelif en el mar. En el terreno que pudiéramos calificar de transeunte, se alzan dos árboles que han seguido el movimiento descendente sin perder sus respectivas posiciones. Y continúan tan lozanos como antes de emprender el viaje.

Acaba de inventarse un nuevo producto que se llama *cuero vegetal*, el cual está llamado á prestar grandes servicios á la industria, reemplazando al cuero animal, cuyas propiedades posee.

Segun el periódico *Chemical Centralblatt*, esta materia se compone de las sustancias siguientes:

Gutta-percha	6 libras	10 onzas
Azufre	2 »	
Algodon en bruto	2 »	8 »
Sulfato de zinc	1 »	4 »
Oxido de antimonio		9 »
Coaltar		3,5 »

Los elementos esenciales son la gutta-percha y el azufre, y de los restantes puede cambiarse ó variarse la proporcion segun sea la clase de cuero que deba elaborarse.

Se funde la gutta-percha al fuego con el azufre, luego se le va añadiendo poco á poco el algodón, agitando la mezcla sin parar, y por último, se añaden los restantes ingredientes pulverizados y se tiene al fuego hasta que se forme una pasta homogénea. Luego se pone á secar extendiéndola en forma de tiras anchas y del espesor que se desee.

Esta mezcla es una especie de gutta-percha vulcanizada, endurecida por el zinc, á la cual el algodón presta mayor resistencia y tenacidad.

Por más que la importacion de vinos en Francia sigue siendo considerable, lo cierto es que los caldos regularmente conservados mantienen los altos precios que anotamos en las últimas revistas. Los vinos defectuosos, segun ya se temia, son los que tienden á descender.

La existencia de azafran en Valencia se estima en unas 50.000 libras, pagándose dicho artículo de 132 á 140 rs.

En Ternel las ventas de azafran están muy encalmadas.

Noticias agrícolas de Alcoy: «Toca á su término en los partidos de Polop y Barchell el tiempo de la poda de las vides, pues ya solo queda muy poco terreno donde falta verificar esta operacion.

La poda de los olivos ha principiado, pero como ésta dura poco tiempo, tambien se terminará en breve.

La cosecha del aceite, segun noticias, no será abundante, habiéndose dado ya principio á la fabricacion de dicho caldo, que si será escaso en cantidad, en cambio será inmejorable en calidad.

Con respecto á los sembrados, nos dicen de dichos partidos rurales que, mientras unos terrenos ofrecen buen aspecto, otros campos no presentan esperanzas de una buena cosecha, aunque no por esto se puede colegir que la próxima cosecha de trigo será mala.»

Anúncianse para estos dias grandes perturbaciones atmosféricas, á consecuencia de la recíproca proximidad de los cuatro primeros planetas de nuestro sistema.

NUESTROS VINOS EN INGLATERRA

De la memoria comercial de nuestro cónsul en Liverpool, cuyo trabajo está publicando ahora la Junta de aranceles y valoraciones, tomamos los siguientes párrafos:

«Los medios de introduccion en este país para los vinos españoles que generalmente aún son desconocidos, sería establecer casas en forma en Londres con sucursales en todos los distritos, tener grandes depósitos de vinos de todas clases, muchos y buenos viajeros y gastar bastante dinero en anuncios. Las casas de alguna importancia que tratan en vinos en este distrito, son en su mayor parte sucursales de casas de Londres y aquellas son las que hacen las compras de los vinos que se venden aquí.

Para acreditar los vinos es necesario fabricarlos con arreglo al gusto formado en el mercado donde han de venderse, pues es inútil tener los mejores si no están bien hechos. Generalmente los que se envían desde España, son ásperos y muy nuevos, lo que les dá un sabor desagradable al que es difícil acostumbrarse.

Una de las causas por que los grandes cosecheros ó compañías necesitan establecer depósitos por su cuenta, es porque al pasar los vinos á segunda mano pueden ser adulterados sin que al productor sea posible evitarlo, así como que se vendan bajo el nombre que les acomode al especulador, no habiendo tratado de marcas.

He tenido ocasion de ver vino de Valdepeñas que cuando la botella se vaciaba quedaba manchada de encarnado, lo cual por lo menos prueba que el vino estaba fabricado con muy poco esmero, si bien he visto tambien vino de Tarragona, regularmente hecho. Es evidente que España tiene quizás los mejores vinos que se cosechan en parte alguna, pero tambien lo es que, sobre todo como vinos finos, tardarán mucho en acreditarse si los especuladores españoles no

estudian más el negocio, dejando que los franceses aprovechen los vinos de procedencia española, para después convertirlos en caldos muy flojos, haciéndolos pasar por producto de su país con perjuicio de quienes debieran aprovechar la bondad de lo que es producto de su suelo, introduciendo el vino con menores derechos y vendiéndolo más caro. Además y por último, los hombres de negocios es necesario que se persuadan de que hay muchos más especuladores que negocios y que ya no puede aplicarse lo de «el buen paño en el arca se vende», porque como hoy se fabrica con tanta abundancia, si se sigue aquel principio, el paño se apollillará en el arca antes de que vengan á buscarlo.»

LA AGRICULTURA Y LOS MONTES PÚBLICOS.

Anoche debió comenzar á ser tratada en el Consejo de la Asociación de agricultores la cuestión de la venta de los montes públicos, para cuyo efecto se ha formulado el siguiente cuestionario:

1.º ¿Está comprendida España en la región agrícola de los bosques? ¿Qué influencia tienen éstos en las condiciones climatológicas é higiénicas de los países, y cuáles son los efectos de esa influencia en nuestra Península?

2.º ¿Merecen los expresados efectos que en España se consideren los montes de utilidad pública, para que su posesión y fomento sean función del Estado? En caso afirmativo, ¿qué clase de montes públicos, entre los existentes, son reservables por influir más directamente en el clima y salud, y cuáles vendibles?

3.º Y en tal supuesto, ¿qué zonas y cordilleras convendría repoblar para normalizar la acción de los montes, por qué procedimientos, según que haya claros, calveros ó rasos, con qué especie y qué precauciones serían adoptables para defender los tallares?

4.º Los montes enajenables, ¿se venderán libremente ó imponiendo restricciones á los adquirentes, en favor de la conservación del arbolado?

Los que compren landas, playas, así como las riberas, recientemente llamadas montes ribereños, ¿deberán poblarse en tiempo limitado, si no han de volver al Estado, ó las aprovecharán como tengan por conveniente?

5.º Los productos líquidos que obtendrían el Estado, la provincia y el municipio, después de la enagenación de los montes, ¿serían mayores ó menores que los que hoy perciben de la propiedad forestal?

¿Favorecería más á la población rural y á la apertura de nuevas vías de comunicación de propiedad forestal individual ó la pública?

6.º Estaría compensado lo que perdiesen los vecinos y principalmente los jornaleros por aprovechamiento de todo género, leñas, frutos, pastos, etc., á consecuencia de la venta, con lo que ganarían por el mejor servicio de policía, enseñanza, beneficencia y por el aumento de trabajo?

7.º ¿La riqueza forestal ofrece mayores garantías de respeto y seguridad por parte de los no dueños, cuando es de propiedad pública, ó cuando es de particulares?

8.º ¿Es fundado el temor de que los particulares atiendan peor que el Estado y que las corporaciones populares á la conservación y repoblación de los montes de su propiedad?

9.º ¿Nuestros montes, que hoy no resisten la competencia de los extranjeros, podrían dar lugar á la exportación de maderas, pasando á ser propiedad particular?

10.º ¿Convendría vincular en la opinión pública la importancia de los mon-

tes y del arbolado en general, estimulando las plantaciones con primas y recompensas, y con las exenciones que las leyes vigentes consignan en favor del olivo, vid y frutales?»

En la discusión, que promete ser interesante, podrán intervenir todos los socios, y aun las personas de fuera de la Asociación si el Consejo cree que pueden ilustrar la cuestión.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ASTUDILLO (Palencia) 10 de Marzo. Muy señor mío: el mercado de vinos está completamente paralizado, y según mi pobre opinión no cambiará de aspecto mientras los cosecheros no moderen un poco sus pretensiones, que no hay duda son exajeradas, teniendo en cuenta la clase de vinos que rinde este término.

Actualmente es corriente para la exportación el precio de 17 rs. cantaro.

Los granos se cotizan como sigue: trigo, de 39 á 40 rs. la fanega; centeno, de 28 á 30; cebada, á 26; avena, á 18.

Los yeros disfrutan de un favor inusitado, no cediéndose á menos de 47 á 48 reales la fanega.

Tenemos un fuerte temporal de lluvias, por cuyo motivo las entradas de granos son escasas.

Los campos superiores.—M. G.

HARO (Rioja) 12 de Marzo.

En muchos pueblos de este partido se lamentan los propietarios del escaso número de obreros que vienen este año de Galicia y tierra de Campos, lo cual debe atribuirse á las noticias que han circulado sobre los bajos jornales que se dan. Ciertamente los precios no son tan altos como otros años, ni lo pueden ser por la mediana situación en que se encuentra este país, debido á haber perdido la cosecha de vinos, pero aún gana el obrero regulares precios.

La escasez de braceros por un lado, la falta de metalico y los malos augurios que se hacen de la próxima vendimia, obligan á muchos propietarios á sustituir la azada por el forcate para cultivar sus viñedos de un modo económico; así es, que son muchos los pueblos en que todos los caballeros, hasta los burros, se emplean en arrastrar el forcate.

Como llueve con demasiada frecuencia, las labores se están haciendo en medianas condiciones.

De ventas de vino nada puedo decirle: completa paralización.

Los granos se cotizan en esta plaza como sigue: trigo, de 40 á 46 rs. la fanega; cebada, de 23 á 25; centeno, de 24 á 25; avena, de 16 á 17; habas blandas, de 44 á 45; id. duras, de 31 á 32; «lubias valencianas ó empaladas, de 96 á 98 y 74 á 76 respectivamente.—G.

GRANATULA (Ciudad Real) 12 de Marzo.

En este pueblo sólo queda disponible una partida de vino de unas 1.000 arrobas, casi todas de tinto y de muy buena clase, pertenecientes al ilustrado cosechero Sr. D. Santiago Sandoval, el cual creo no tendrá reparo en cederlas al precio corriente que hoy es sobre 22 reales la arroba, poco más, poco menos.

La afición á plantar vides sigue siendo cada año mayor en toda esta comarca, lo cual se explica por los buenos precios que alcanza el vino, y por los grandes desengaños que da el cultivo de cereales á causa de la plaga de langosta.

El campo está muy bueno, pero esto no basta, pues una larga y triste experiencia nos ha enseñado á no hacernos ilusiones sobre el éxito de las cosechas de granos. Es muy de temer que al llegar Mayo ó Junio, vengan nuestros hermosos sembrados á ser pasto de aquel voraz animal.—Un suscriptor.

LA TORRE (Toledo) 10 de Marzo.

La demanda de los vinos de esta bodega sigue siendo extraordinaria, tanto para la exportación al extranjero como para Madrid y sus inmediaciones, cotizándose de 22 á 23 rs. la arroba. Estos precios como Vd. vé son altos. Pues bien; á pesar de ellos todavía se retraen de vender muchos cosecheros esperando que sus caldos han de alcanzar mayor favor.

Los negocios de aceites y cereales completamente encalmados.—M. S.

MENDIGORRÍA (Navarra) 10 de Marzo.

Respecto á los mercados de esta villa nada hay que reseñar, pues son completamente nulas las transacciones; solo en vinos se carga algún carro de tarde en tarde sin que de ello se sepan los precios, excepto de algunas partidas que se han cargado sobre 12 á 13 rs. cantaro de 11,77 litros.

En las viñas se nota mucha falta de verdor al tiempo de podarlas, por lo que es de suponer que resultará bastante daño.

Los trigos van ganando estos días con las continuadas lluvias de Marzo.—S. G. V.

SANTANDER 10 de Marzo.

Mercado de harinas.—Una semana más, trascurrida sin el menor fruto, puesto que durante su espacio nada absolutamente se ha realizado en el renglón con que esta sección encabezamos.

Las noticias sobre los tipos de ventas efectuadas en los centros de Ultramar, no entusiasman gran cosa, ni pueden dar margen á empresas de importancia, mientras el valor de allá esté en tan mar adentro con el costo de acá; pero como tras un intenso nublar, suele aparecer el sol más resplandeciente, es probable que nuestros especuladores, ante la esperanza de llegar á tiempo para aprovecharse de la reacción, que está en turno, se decidan á echar su cuarto á espaldas con sus envíos utilizando al intento las próximas salidas de los vapores *Nicelo, Gallejo, Eduardo* y otros que zarparán en breve de este puerto con destino á diferentes de los de las Antillas, según sus respectivos anuncios lo publican.

Coues en el interin, que el artículo continúa ofreciéndose aquí á 15 y 12 y 15 5/8 rs. arroba, en calidades de buenas marcas, y con vivos deseos los vendedores de que asome alguien por sus puertas en demanda de ellas.

Y se remitieron: 3 387 sacos en junto para la Península.

Para América nada.—El corresponsal.

MURO (Alicante) 11 de Marzo.

Las existencias de vinos en este pueblo son á esta fecha muy reducidas, pues como en la última vendimia tuvimos la fortuna de elaborar buenas clases, comenzó la venta bien presto y con grandísima animación y también con altos precios. Estos vienen fluctuando entre 15 y 16 rs. el cántaro de 11 litros.

Los sembrados están hermosos por lo que se espera buena cosecha.

Aceituna hemos tenido este año poca, pero el aceite que ha dado es muy bueno y se cotiza á 48 rs. la arroba.

Nada más por hoy.—R. G.

MIGUELTURRA (Ciudad Real) 11 de Marzo.

La demanda de nuestros vinos ha aflojado bastante, pero esto no quita para que los propietarios sostengan los precios de 20 á 22 rs. la arroba por los tintos y de 16 á 17 por los blancos.

Las ventas de los de aquel color están adelantadas.

Los sembrados siguen desarrollándose en admirables condiciones, merced al temporal de lluvias y agradable temperatura.

El candeal se cotiza de 44 á 45 rs. la fanega y la cebada de 26 á 27.

En aceites se hace bien poco ó nada, ofreciéndose el añejo de 35 á 36 reales la arroba y el nuevo de 31 á 32.—X.

CORDOBA 11 de Marzo.

Las lluvias no cesan y si persisten creo han de perjudicar á los sembrados. Los haberes ya se resienten de dicho temporal, pues me consta que en algunos se ha presentado la enfermedad llamada *honguillo*, efecto de la excesiva humedad.

Los precios de los granos están flojos.

He aquí los que rigen: trigo, de 40 á 44 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; escaña, de 23 á 24; habas mazaganas, á 34; id. morunas, á 36; maíz, de 41 á 42; yeros, á 40.

Las harinas de Castilla se negocian de 18,50 á 20,50 rs. la arroba buenas clases, y las del país á 16,50 las de primera y 16 las de segunda.

La lana basta se ofrece en seco de 60 á 65 rs. la arroba, lo mismo la blanca que por la negra.

En nuestros molinos está el aceite fresco de 31 á 32 rs. la arroba é iguales tipos consigue esta grasa en Baena; Obe-

jo vende á 33 en los molinos y á 34 en las casas.—B. M.

MÁLAGA 10 de Marzo.

El mercado de aceites no logra adquirir la animación que tuvo en la pasada campaña. Estos días se han recibido algunos pedidos del extranjero, pero ni por el número ni por su importancia son capaces de reponer los precios, que son los siguientes: en puertas, 34 rs. la arroba; en boleaga, 36.

Anteayer entraron en la plaza 1 145 corambres con 6.800 arrobas de dicho caldo, y ayer 1.680 de estas últimas.

De vinos se han hecho últimamente expediciones de alguna entidad, fluctuando los precios entre 32 y 40 rs. la arroba.

Los granos se pagan: trigo de primera, de 48 á 49 rs. la fanega; id. de segunda, de 46 á 47; id. de tercera, de 44 á 45; maíz del país, de 40 á 43; habas mazaganas, de 38 á 40; yeros, de 40 á 42; garbanzos, de 130 á 140, 110 á 120 y 70 á 80 por primeras, segundas y terceras clases.

Las harinas se detallan respectivamente, de 20 á 21 y 18 á 19.—El corresponsal.

OLITE (Navarra) 10 de Marzo.

Después de un silencio tan profundo y largo á que me ha obligado la falta casi absoluta de operaciones comerciales con nuestros productos agrícolas, tengo que romperlo, no porque la faz en el asunto haya cambiado, sino para demostrar mi existencia con algún acto sensibilizado extraordinariamente.

Aparte de unos cientos robos de trigo que el comerciante y comisionado de Tafalla D. Francisco Astrain ha extraído al precio de 19 rs. 75 céntos., á esta localidad no viene nadie á llevarse sus productos.

La cosecha de vino del año anterior puede decirse tenemos íntegra, y no podemos atribuir esto á las pretensiones de los tenedores, aunque el precio se sostiene con firmeza, sino más bien á la mala calidad de los caldos, cuya circunstancia debe ser general en la provincia.

Los braceros muy ocupados esta temporada en la siembra de la patata, cuyo producto rinde mucho y se cosecha en grande escala, y los viticultores en sus viñas.—S. M.

Llamamos la atención sobre el anuncio á los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *árido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIG Calle N. Dame, 43, Burdeos (Francia.) El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA Y SIMIENTES DE L. Racaud é hijo, Horticultores Zaragoza

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Vid Americana «Riparia Silvestris» la más resistente á la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

A LAS CASAS EXPORTADORAS

Un tenedor de libros que ha desempeñado con inteligencia dicho cargo en dos de las mejores casas de Francia y España, desea colocarse en otra exportadora en la península.

Dirigir e á la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados.

E. Aglés, Balmes, 6, Barcelona.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: { 11, PLAZA DE PALACIO, BARCELONA
6, PUERTA DEL SOL, MADRID

ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑAS.
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

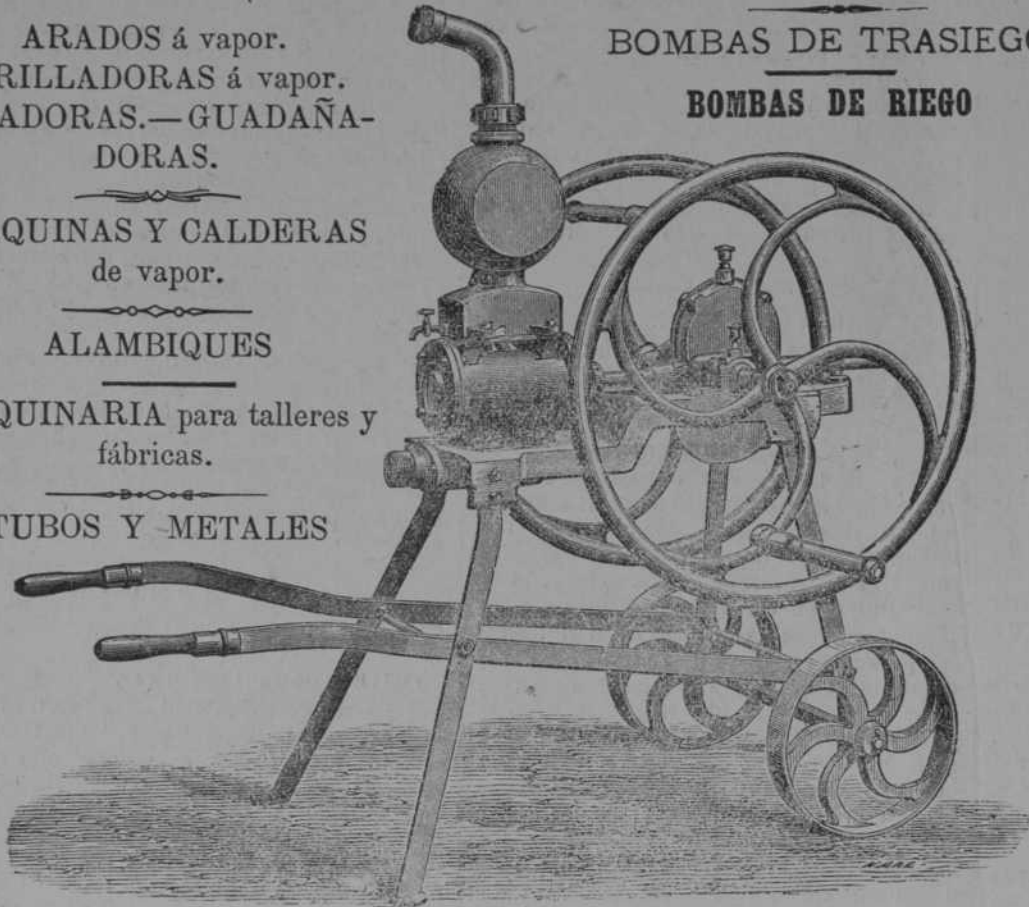
ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES

BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO



AGUSTIN BAY

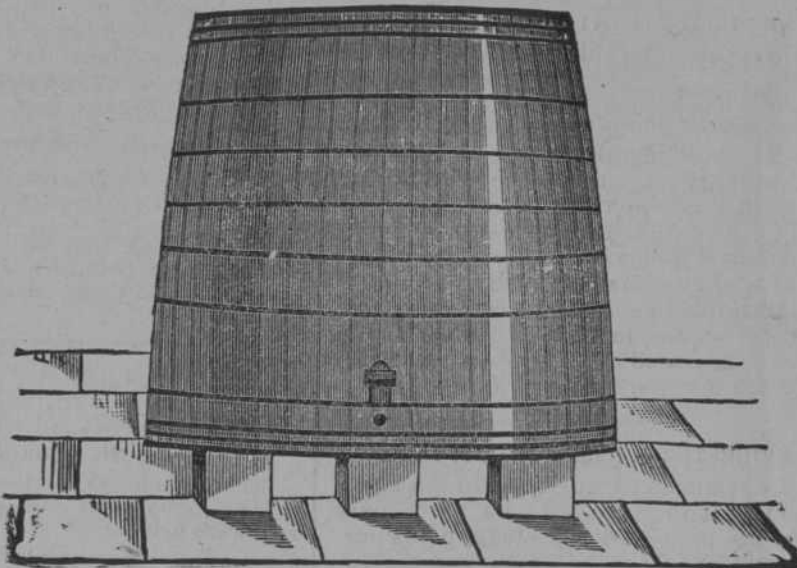
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tinajas, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-



nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden sus precios de real y medio por arroba de cabida.

Para más datos, precios y pedidos, dirigirse á su constructor.

Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Vinar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonche.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Cezada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madr d.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Puque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

FERRANDO Y PI
CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

PARA LAS VIÑAS

arados de horcate ó timon
PARA UNA ó DOS CABALLERIAS

Sistema E. Vernette, de Bezier (Francia) privilegiados.—Se garantiza la economía de una milla de jornales, cuando se usen. Es el instrumento que debe poseer todo viticultor amante de sus intereses.

No fiars de las imitaciones, pues el único y exclusivo autorizado para la venta de los legítimos Vernette en Aragón, es el Administrador de «La Revista Vinícola y de Agricultura.» Danzas, 5 y 7. 2.ª, derecha, Zaragoza.

PARA LOS VINOS

PRODUCTOS ENOLOGICOS

para conservar, clarificar y mejorar los vinos.

A Rodrigo. Danzas, 5 y 7, segundo, derecha, Zaragoza.

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebullición y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-vinos y Calderas para estovar borobes.
Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Prensas y pisadoras de uva

MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



Bombas No.1 para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

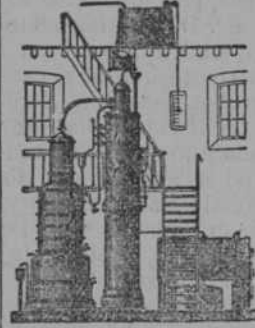
Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Bastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasion.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fabrica se mandara traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



ALAMBIQUES CALDERAS
APARATOS

de destilación y rectificación
Y TODA CLASE DE CALDERERIA
de cobre y hierro

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos: Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.