

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

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

**PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.**

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SABADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.  
 Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Sábado 17 de Junio de 1882.

NÚM. 465.

**MERCADOS DE CEREALES.**

Precios corrientes en los mercados, celebrados durante la presente semana, en los pueblos que se expresan (1).

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
ALAVA.	de 52 á 58			
Vitoria.	50 55			
Laguardía.	62 64			
ALBACETE.	62 66	40		
Casas de Ibañez.	56 58			
AVILA.	62	39		
Arévalo.	58 64			
Flores.	50 60			
BARCELONA.	86 90			
BURGOS.	55 57			
Medina de Pomar.	54 57	40		
Briviesca.	58 62	39		
Lerma.	56 58	28		
Melg. de Fernamental				
Roa.	52 54	34		
Aranda.	54 55	30		
La Orra.	50 58	34		
CADIZ.				
Jerez.	72 74			
CIUDAD-REAL.	60 62	40		
Valdepeñas.	60			
Manzanares.	60 62			
Herencia.	70 74			
Santa Cruz de Mudela.	56 58			
Alcázar de San Juan.	68 70			
Daimiel.	57 62	40		
Moral de Calatrava.	63			
Criptana.	70	35		
Tomelloso.	70	50		
CÓRDOBA.	72 76			
CUENCA.				
Tarancon.	53 55	35		
HUELVA.	62 66			
Paterna del Campo.				
Almónte.				
San Juan del Puerto.				
Escacena del Campo.	68 70			
Palos de la Frontera.	70			
HUESCA.				
Barbastro.	200 208			
Olena.	190 208			
LEON.	56 59	36		
Valencia de San Juan.	58 60.	36		
La Bañeza.	60 64	34		
LOGROÑO.	65 67			
Nájera.	62 64			
Tudelilla.	64			
Autol.	66 68			
Haro.	58 62	42		
Fuenmayor.	60 62			
Navarrete.	62 64			
Arnedo.	64 70			
Quel.	67			
MALAGA.	71 74			
MURCIA.	64 66			
Lorca.	58 65			
Yecla.	65			
NAVARRA.				
Pamplona.	32 50			
Fitero.	33 34			
Allo.	32 33	21		
S. Martin de Unx.	32			
Estella.	35			
Puente la Reina.	33 34	20		
Viana.	33 34			
Cintruénigo.	32			
Sangüesa.	34			
Tafalla.	30			
Olite.	30 32			
Cárcar.	32			
Artajona.	36			
Crauqui.	30			

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA.	57 58			
Becerril.	52 60			
Carrion de los Condes.				
Dueñas.	54 55			
Baltanas.	57 58	34		
Astudillo.	55 60	35		
Cevico.	50 57	36		
SALAMANCA.	58	30		
Ciudad Rodrigo.	59 64	38		
Cantalapiedra.	58 59	35		
Peñaranda de B.	57 58	35		
Ledesma.	55	35		
SEVILLA.	66 78			
TOLEDO.	62 66			
Orgaz.	70 71			
Noblejas.	70			
Hlescas.	72			
TERUEL.	148 200	96		
Alcañiz.	180			
VALLADOLID.	60			
Rioseco.	60 25 60 75			
Rueda.	61 62			
Tordesillas.	59 60	34		
La Seca.	60			
Medina.	60 62	34		
La Nava.	59 59 75 34			
Alaejos.	59 60	40		
Pozaldez.	58 60	35		
Peñafiel.	57 59	36		
Valoria la Buena.	56 60	36		
Villalon.	58			
VALENCIA.	65 70 50			
Requena.	58 59			
ZAMORA.	58 60	36		
Fermoselle.	60	44		
Corrales.	55 57	32		
Toro.	58 60	40		
Montbuey.	57 60	39		
Fuertesauco.	56 57	32		
ZARAGOZA.	144 224 132			
Longares.	200			
La Almunia.				
Pina.	200 208			
Calatayud.	160 190 128			
Ateca.	192			

**FABRICACION DEL VINAGRE.**

La fabricación del vinagre, aunque conocida en nuestro país y ejercida por algunos propietarios de viñas, y también por algunos industriales de los que se dedican á la compra de uva para venderla al por menor, no está bastante generalizada; tal es nuestra opinion. Es frecuente que por efecto del calor y de otras causas, el vino se agrie; esa enfermedad, esa alteracion espontánea del vino, produce una cantidad de vinagre mayor de la que puede consumirse; pero hay que tener presente que al torcerse, el vino no siempre se desarrolla en el ácido acético, que es lo que se requiere principalmente para obtener un buen vinagre. Esta circunstancia ha dado nacimiento al arte exclusivo de la acetificación, ó sea fabricación del vinagre. Y así debia suceder, puesto que de la adulteracion espontánea del vino no siempre se obtiene un buen vinagre; aun cuando tal resulte, será por casualidad, y hay por lo mismo mucho peligro de que carezca del color, transparencia y otras circunstancias, que le hagan aceptable en una mesa medianamente bien servida. Por eso nos hemos decidido á recopilar lo que sobre el particular ha es-

crito el conde de Chaptal, que aun en el dia ofrece curiosidad. Los caracteres del vinagre son los siguientes:  
 Olor particular, vivo sin ser irritable.  
 Color del vino que lo ha producido, transparente como el agua cuando se la ha destilado.  
 Concentracion ordinaria de 2 á 5 U. grados.  
 Entre las condiciones principales que exige la acetificación, las hay necesarias y favorables: veamos el grado de influencia de unas y otras.  
 1.ª Condición.—La presencia del vino de una porcion del principio vegeto-animal.  
 El uino despojado de todo su principio vegeto-animal no se agria ya; pierde su color, se vuelve acerbo, pero sin agriarse. Se determina la acetificación poniendo á macerar en el vino ramas de vid, raspa de racimos, leña verde, etc.  
 2.ª Condición.—La existencia de un principio espirituoso.  
 Todos los cuerpos que han sufrido la fermentacion espirituosa son susceptibles de una acetificación espontánea: los vinos, la cidra, la cerveza, etc. se hallan en este caso.  
 Los vinos más generosos, ó los más

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida, el robo (28 1/3 litros) para Navarra; el cahiz (179 3/8 litros) para Aragon; la cuartera (70 3/4 litros) para Cataluña é Islas Baleares y la fanega (55 5/8 litros) para las demás comarcas.

ricos en alcohol, suministran los mejores vinagres.

La sola adición de alcohol a sustancias que contienen principio extractivo, determina en ellas la fermentación ácida. Sthal había ya observado que si se humedecían flores de rosa con alcohol, y se las metía en vasos donde se las pudiese agitar de cuando en cuando, se formaba vinagre.

Después de haber sacado del vino, por medio de la destilación, todo el alcohol que puede suministrar, basta rociar con este el residuo para desarrollar en él una buena fermentación acetosa.

De estos y otros hechos puede deducirse que las sustancias extractivas, amiláceas, vegetal-animales, espirituosas, etc., pueden servir de base indistintamente a la fermentación acetosa y a la formación del vinagre. El movimiento y el calor no sirven más que para facilitar su combinación con el oxígeno del aire atmosférico; de suerte que estas sustancias suministran lo radical al ácido, que es el resultado de esta fermentación.

3.ª Condición.—El contacto del aire.

Ninguna materia alcohólica experimenta la fermentación ácida, si no está en contacto con el aire; los vinos bien tapados en la botella, los residuos de la uva bien cerrados en dos barriles, se conservan sin alteración; pero se acidulan desde el momento en que el aire penetra en los recipientes.

4.ª Condición.—Un grado de calor sostenido entre 20 y 30 del termómetro de Reaumur.

La acetificación se opera con frecuencia a un grado mucho más bajo; pero entonces es lenta y la observación ha probado que la temperatura de 20 a 30 grados era la más favorable. En los sitios donde se fabrica el vinagre, se tiene la precaución de mantener el calor a ese grado por medio de estufas, cuando no lo da la atmósfera.

5.ª Condición.—Levadura.

Mientras los principios constituyentes de un cuerpo están en justa proporción o en su equilibrio natural, no sobreviene ningún cambio; pero si se hace predominar uno de estos principios, o si se introduce en ellos uno extraño, el equilibrio se rompe, y se da lugar a movimientos o reacciones que cambian la naturaleza del compuesto primitivo; en eso consiste el primer efecto de las levaduras.

Puédese también dirigir o dominar la marcha de las nuevas operaciones, y determinar anticipadamente el resultado que debe obtenerse, empleando fermentos de tal ó cual naturaleza; por eso las heces de vinagre y las cubas impregnadas de él deciden y facilitan la acetificación.

6.ª Condición.—Un ligero movimiento.

Sabido es que para preservar el vino de toda alteración, se le ha de tener al abrigo de los sacudidas, y en sitios donde el aire esté en calma y la temperatura fresca é igual.

Un ligero movimiento que se imprime por intervalos al tonel que contiene vino, o un sacudimiento promovido en el aire por una causa cualquiera capaz de producir un ligero temblor en el vino, son causas muy ordinarias de la alteración de los vinos; por eso en las bodegas poco profundas, lo mismo que en las que reciben la sacudida continua de alguna mecánica estrepitosa, ó de la rotación diaria de los carruajes, el vino se conserva difícilmente. Es probable que el efecto del trueno sobre el vino no reconozca otra causa.

En todos los casos, el primer efecto del movimiento es mezclar con el vino el tartaro, la híz, y generalmente todos los principios que se depositan mediante la quietud; consiguientemente la depuración ó clarificación se hace imposible, y todas las materias retentadas á un licor que se había purgado de ellas, y puestas de nuevo en con-

tacto con el aire, forman una cantidad igual de levadura de fermentación.

Esta doctrina está perfectamente de acuerdo con los cuidados que se toman para preservar el vino de toda alteración: se le deja depurar, se le trasiega, se le cuele, y mediante todas estas operaciones se le desembaraza de todos los principios que pudieran promover la fermentación ácida.

Enumeradas las principales condiciones de la acetificación de los líquidos fermentados, falta describir los fenómenos de ella.

1.º Se produce un movimiento en la masa, y una suerte de sacudimiento de todas las partes constituyentes, que se hace sensible a la vista.

2.º Se desprende calor: el autor dice haberla visto elevarse á 25 y 30 grados en grandes volúmenes de líquido.

3.º Se ve que se elevan y se escapan pequeñas burbujas, que son una mezcla de alcohol y de ácido carbónico.

4.º El líquido se enturbia, se ve como se agitan y se mayor en sus senos estrías que se elevan, se precipitan, se dividen, se reúnen y forman un depósito semejante por su consistencia á una papilla adherente con fuerza á todos los cuerpos que toca.

Cuando todos estos fenómenos han cesado y se ha formado el depósito, el líquido está claro y el vinagre queda hecho.

En la conversión del vino en vinagre, el alcohol desaparece completamente, y si la destilación del vinagre produce alguna vez, es que la acetificación es todavía incompleta.

Los líquidos espirituosos ó alcohólicos sufren todos la fermentación ácida, y los que suministran más alcohol son los que dan mejor vinagre.

El conde de Chaptal da algunos detalles sobre la fabricación del vinagre de vino, del vinagre de granos y del que se extrae de las sustancias vegetales por medio de la destilación: nos limitaremos por hoy á dar un extracto de lo que se dice respecto á la fabricación.

DEL VINAGRE DE VINO.

El procedimiento más antiguamente conocido es el descrito por Bernart: consiste en colocar dos cubas de madera en un sitio cálido; se sujeta en ellas un zarzo ó especie de parrillas á una pequeña distancia del fondo. Sobre este zarzo se establece una capa medianamente agretada de ramas verdes de vid, y se acaba de llenar el tonel con escobajo, raspas. Cuando las cubas se hallan así dispuestas, se llena una de vino y la otra hasta la mitad solamente. A las veinticuatro horas se llena el tonel que estaba á medio llenar, con líquido del otro; veinticuatro horas más tarde se vuelve á verter del tonel lleno al otro que se ha vaciado, y se renueva esta operación todos los días hasta que el vinagre esté hecho.

Por este medio se obtiene un vinagre fermentado, que se conserva en un movimiento conveniente la masa que está en fermentación, y la acetificación es completa al cabo de quince ó veinte días. El calor del sitio donde se trabaja debe ser de 18 á 22 grados del termómetro de Reaumur.

El vinagre de Orleans ha adquirido una celeridad, que los procedimientos que allí se usan para su fabricación deben considerarse como los mejores. He aquí cómo se reducen, según MM. Prözel y Parmentier, los buenos que se en este asunto.

En las fabricas de Orleans emplean toneles que contienen con un 400 litros de vino; son preferidos los que han servido ya para la fabricación del vinagre.

Colocan estos toneles en tres filas los unos sobre los otros, las cuales tienen en la parte superior un agujero de dos palmos de diámetro, que queda siempre abierto.

Por otra parte, el fabricante tiene el vino que destina á la acetificación en toneles en los que pone una capa de astillas de haya, sobre las que se deposita la híz fina, quedándose pegada:

de estos toneles va sacando el vino muy clarificado para convertirle en vinagre.

Se empieza por echar en cada madre (tonel) cien litros de buen vinagre hirviendo, y se le deja allí en reposo durante ocho días; se mezclan en seguida diez litros de vino en cada madre, y se continúa añadiendo cada ocho días una cantidad igual hasta que la vasija esté llena; en este estado se dejan pasar quince días antes de poner el vinagre en venta.

No se vacían jamás las madres más que hasta la mitad, llenándolas sucesivamente, según queda dicho, para convertir otro vino en vinagre.

Para saber si la madre trabaja acostumbra los fabricantes sumergir una duela en el vinagre y sacarla en seguida; si el cabo mojado de la duela presenta espuma ó flor de vinagre, es que la fermentación marcha, y está en grande actividad, y añaden más ó menos vino, á intervalos más ó menos próximos, según la espuma es más ó menos considerable.

En verano el calor del laboratorio es suficiente para la acetificación; más en invierno se mantiene un calor constante de 18 grados con el auxilio de una estufa.

En la mayor parte de las casas de campo conservan en un sitio cuya temperatura sea igual y suave un tonel que llaman el tonel del vinagre, en el cual vierten el vino que se agria, y lo tienen siempre lleno, reemplazando con vino el vinagre que saca. Para establecer este precioso recurso basta haber comprado una sola vez un tonel de buen vinagre.

En todo país de viñedo se hace vinagre con las raspas y escobajo, con el residuo de la destilación, etc.

Secando muy bien al sol las raspas de la uva, é impregnándolas en seguida de vino generoso, se desarrollará una fermentación ácida.

El escobajo de la uva, después de haberle extraído el zumo, se calienta al contacto del aire, y todo el líquido de que está impregnado pasa al estado de ácido.

Se produce también un vinagre ligero con el residuo de la destilación de los vinos.

Para clarificar el vinagre basta verter en una dama juana de vinagre un vaso de leche hirviendo y agitar la mezcla. Se forma un depósito; el vinagre se vuelve pajizo y conserva su aroma, que pierde por la destilación.

LA COSECHA DE TRIGO EN LOS ESTADOS-UNIDOS.

Un despacho de la Agencia Havas fechado en Washington el 11 de Junio, se espresa así:

«En el informe de las oficinas de Agricultura se hace constar que la extensión del terreno cultivado de trigo de primavera ha disminuido en 12 por ciento. El estado del trigo de invierno presenta una buena media. Insertamos estas líneas sin comentarios, pero no podemos admitir del mismo modo este segundo párrafo:

«Sin embargo, si las condiciones actuales continúan, la cosecha de trigo de invierno y de trigo de primavera oscenderá probablemente de 13 bushels por acre, á la cosecha de 1881.»

Aquí hay un error manifiesto. El movimiento en trigo en los Estados Unidos no excede sino muy rara vez de 13 bushels por acre, y esto tanto sería preciso admitir que había sido de cero el año último. Pero como era en realidad de 10 á 11 bushels término medio, esto daría de 23 á 24 bushels por acre y constituiría una cosecha de más del doble del año último. El despacho termina así:

«El cultivo de maíz ha aumentado considerablemente en el Sur y en el Noroeste, pero las plantaciones han comenzado tarde y el mal tiempo causó algún perjuicio. El terreno cultivado en avena ha

aumentado el 7 por 100; el de cebada en 1 por 100.»

NOTICIAS

Los trabajos que viene haciendo la Diputación de Navarra para que aquella rica provincia figure dignamente en el gran certamen que va á celebrarse en Burdeos, son coronados por el éxito más satisfactorio que podía apetecerse, pues según nuestras noticias se han remitido en dos expediciones, convenientemente embajados, los productos y objetos que constan en la siguiente relación:

Vinos de todas clases, botellas	3.360
Vinagres.	id. 31
Arropes.	id. 8
Aguardientes.	id. 166
Sidras.	id. 16
Aceites.	id. 107
Aguas minerales medicinales.	id. 24
Total de botellas.	3.712

MAQUINARIA.

3 prensas para uvas y una camilla, expositor D. A. Arrieta. 3 id. para id. 2 bombas de trasegar. 1 pisadora quita-raspas. 2 arados; expositores Gil y compañía. Objetos diversos de cerámica, expositor La Tejería Mecánica de Pamplona. 4 arados de horcata para el cultivo de la vid. 4 pares de lavas azadas de Pomar.

La Gaceta del 13 publica una real orden interesantísima del ministerio de Fomento, que traslada á la dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, á fin de que esta la comunique á los gobernadores, y estos á todos los alcaldes, con el fin de excitar el celo de los agricultores para que inmediatamente que se perciban manchas filoxeradas en los campos de uva, den cuenta al efecto, y que por las delegaciones en las provincias invadidas se facilite el cultivo de carbón á precio de coste á los agricultores que aplicuen á sus viñas semejante sistema de extinción.

Dicen de Milaga sobre los negocios de aceites, que la falta de pedidos del exterior y el buen aspecto que presenta la inmediata cosecha, prolonga la poca lisonjera situación en que desde hace algunos meses se encuentra aquel mercado. Las existencias en la plaza son muy considerables, y lo poco que entra se coloca con mucha dificultad de 34 á 35 reales arroba, en puertaa.

En cambio la demanda de pasas es mayor que la existencia, por cuyo motivo se pagan la clase de lecho corriente á 32 reales caja y la mejor que corriente de 40 á 42.

Segun informes que juzgamos muy autorizados, con un capital de ocho ó diez millones de reales va á fundarse en la importante plaza de Haro, una gran sociedad con objeto de dedicarse única y exclusivamente al comercio de vinos, procurando abrir nuevos mercados á los ricos y variados caldos de España. Tan pronto como queda constituida daremos á conocer las bases y otros pormenores de una sociedad que de realizar los fines que se proponen sus iniciadores, reportará grandes beneficios á las comarcas productoras.

Ultimamente ha importado en Bilbao la golosa «Edison» 209.000 kilogramos de cebada que no ha encontrado tomador á pesar de ofrecerse á 29 rs. las 70 libras castellanas; se esperan nuevos arribos de dicho grano que había llegado á conseguir un favor no visto hasta este año en nuestros mercados.

En Bilbao se acentúa el alza de los precios de las harinas, las clases del extranjero, que son las que hoy se ofre-

cen con preferencia y las que se solicitan por la panadería se cotizan a 23 reales la 1.ª, precio elevado que se sostiene por la escasez de existencias, pues los fabricantes todos, por efecto de los elevados precios de la primera materia, han llegado a la época de sequía con los almacenes vacíos, lo cual hace que la poca harina que elaboran la vendan inmediatamente, y eso que la panadería compra nada más que lo necesario y para satisfacer las necesidades del momento, pues con las noticias que hoy corren sobre los campos en Castilla tienen una baja importante.

Nosotros creemos que la falta de harinas y la proximidad de la época en que gran parte de las fábricas suspenden sus trabajos, hará que los pocos fabricantes que trabajan en verano puedan imponer sus condiciones al consumo.

Los precios corrientes en primeras son de 22 a 23 3/4 y las segundas de 21 3/4 a 22 rs.

En la provincia de Burgos fué tan fuerte e intenso el frío que se sintió en la noche del 11 al 12 del corriente mes que en bastantes comarcas llegó a helar con una intensidad pocas veces vista en la época avanzada en que nos hallamos. Los viñedos de Babiesca, Poza de la Sal y otros pueblos han sufrido bastante, temiéndose haya causado también el descenso de temperatura daños de consideración en los trigos, por hallarse la espiga en el crítico período de la florescencia.

Escriben de Valladolid que es ya general la creencia de que la cosecha de trigo será de buena a superior, si algún accidente imprevisto no perturba el magnífico desarrollo que esta adquiriendo la planta; de las demás provincias de Castilla la Vieja tenemos igualmente noticias muy satisfactorias.

Poco hace se ha observado, que las molestas hormigas tienen también su utilidad. Los propietarios de los olivares de la provincia de Mantua (Italia), instalan todos los años, durante la primavera, una colonia de dichos insectos al pie de cada olivo, convencidos de que mientras hay hormigas al rededor de los árboles, estos se conservan sanos y libres de insectos dañinos, porque las hormigas destruyen sus larvas y crisálidas. Por lo demás, hace ya muchos años que el botánico alemán Batzeburg, demostró que las hormigas nunca atacan a las frutas enteras y sanas, ni tampoco causan la atrofia ni la muerte de los árboles frutales.

El procedimiento de más fácil aplicación y de resultados más positivos para el blanqueo de la lana, es el siguiente: Se desengrasa la lana con un baño de agua con sosa ó jabón, ó ambas sustancias, y después de conseguido el objeto se lava bien con agua limpia y se introduce en un baño de azul, formado de una disolución de jabón de Marsella a 2º Beaumé, azulado con un poco indigo superior y violeta de metilo, muy azulado; estas tinturas de azul y de violeta deben ser esmeradamente filtradas antes de incorporarse al baño de jabón citado, en la cantidad necesaria para dar viso azul a la lana. Se reconoce que el baño tiene la coloración suficiente vertiendo una porción de líquido en una capsula de porcelana blanca, en la cual se ve cuando el color tiene la entonación bastante para el azulado.

Preparado este baño se sumerge en él la lana, se remueve en todos sentidos y se saca y escurre en seguida para que el tinte resulte igual; y después de escurrida la lana se suspende todavía húmeda en el azulador durante dos horas, terminando con el desecamiento al aire. Si la lana conservase olor de azufre, se hace desaparecer pasándola por un baño débil de agua amoniacal, preparado con diez

kilogramos de amoniaco por cada litro de agua.

Decididamente el día 20 del mes actual tendrá lugar la solemne inauguración de la exposición de Burdeos.

En casi todas las regiones de Alemania ofrecen los sembrados magnífico aspecto, considerándose asegurada una abundante cosecha de granos como no se ha hecho bastantes años.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

AREVALO (Avila) 13 de Junio. A consecuencia del hermoso aspecto que ofrecen nuestros campos, los precios de los cereales van reduciéndose conforme se celebran los mercados.

Al de hoy han entrado ya 800 fanegas de trigo que se han cotizado desde 58 hasta 64 reales. Las clases de 94 libras, ó sea la corriente, no se pagaron a más de 60.

Se han hecho algunas ofertas de pequeñas partidas, al precio de 62.

Las compras han sido poco activas, pues estando tan próxima la recolección, el comercio está muy retraído.

El tiempo sigue muy apropiado para que los trigos hagan una magnífica granazón, así es, que la situación de los campos no puede ser mejor.—F. G. F.

PANIZA (Zaragoza) 14 de Junio.

Por haber estado ausente de esta población, he dejado de escribirle con la asiduidad que yo deseo.

Hoy empezaré diciéndole que ha comenzado la siega y ya está para concluir casi al mismo tiempo, lo cual hará comprender a usted que esta cosecha es peor de lo que esperábamos.

Los viñedos, a pesar de la prolongada sequía que están sufriendo, en lo general se encuentran en buen estado, sin que deje de haber algunos campos donde los pámpanos están tan raquitos como nunca los hemos visto por aquí. La uva está ahora en flor, y por lo tanto, todavía no se puede decir nada respecto a la cantidad, aunque parece que han salido bastantes racimos, que si Dios los conserva y los favorece con lluvias, podrán dar una regular cosecha.

Respecto a los negocios de vinos, aunque en pequeñas cantidades, se han hecho algunas ventas, pagándose las clases superiores a 27 y 28 pesetas el alque, y de 20 a 25 las otras más superiores.

El trigo se paga a 23 y 24 reales y la cebada de 16 a 17.

El aceite fluctúa entre 44 y 48 reales.

P. V.

PARIS 13 de Junio de 1882.

La mayor parte de los avisos recibidos hoy hablan de los temores suscitados por la temperatura fría y lluviosa de estos últimos días; hay trigos tumbados en bastantes localidades, y se quejan con razón de que con la falta de calor, la florescencia no da buenos resultados; se sabe que este fenómeno no puede hacerse en buenas condiciones sino con una temperatura media de 20 a 22 grados, y el termómetro ha descendido hasta 12 y aun 10 grados en nuestro radio.

Las partidas y las ofertas de los labradores que habían tomado la semana última, en algunos puntos, un poco más importancia, han sido excesivamente flojas en los mercados habidos el sábado último, y en algunos los precios han sido puramente nominales por falta de la mercancía.

Allí donde los negocios han sido posibles, ha habido firmeza y aun alza de 50 a 75 céntimos por quintal, y la bajada es más que un hecho excepcional resultado de la abstención completa de compradores.

El mal tiempo también ha contrariado mucho, como es natural, la próxima cosecha de vino por haber sobrevenido cuando los racimos se hallaban floreciendo.

Los negocios de dicho caldo se han reanimado bastante en la región meridional.

J. M.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 13 de Junio.

El mercado de muy reducida entrada y no es de esperar sean ya mayores, aproximando-

se la recolección que pronto dará principio por la de algarrobas.

El de ganado lanar bastantes ventas a 54 y 55 rs. las ovejas y 33 y 34 los corderos que han pagado los compradores de Valladolid y otros puntos.

Los precios de granos con bastante variedad, pues los panaderos han pagado a 61 y 62 reales fanega, y en las paneras a 60.

De centeno y algarrobas no se han presentado 40 fanegas que se han vendido a 34 y 35 el centeno y 29 y 30 las algarrobas.

De cebada ha sido más concurrido, vendiéndose de 35 a 37 rs. la fanega, según clase.

A. R.

AIBAR (Navarra) 11 de Junio.

Las noticias agrícolas que puedo participar de esta localidad, son tan desconsoladoras como todas las que recibe V. de esta provincia.

La cosecha de cereales será una de las peores que se han conocido, pues aun los sembrados de las mejores tierras no se podrán segar.

Tampoco la cosecha de vino puede ya ser abundante; las cepas a causa de la falta de humedad, pues hace cerca de un año que no les ha llovido, van con un retraso tan grande, que por mucho que desle ahora nos favoreciere el tiempo, ya no podrían gozar de la lozía necesaria.

Es la falta de aguas tan grande, que hasta las fuentes de día en día se van bajando.

En el último mercado de Sangüesa, se pagó el trigo de 34 a 36 rs. el robo, la cebada a 20 y la avena a 17.—Un suscriptor.

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 14 de Junio.

El aspecto que ofrecen las cosechas próximas, es bastante variado.

La de cereales, por causa de lo muy retrasadas que vinieron las lluvias, ya no puede pasar de ser mala.

En cambio, la de vino promete ser muy abundante, si se efectúa bien a florescencia, y si no sufre ningún grave accidente.

La extracción de vinos es muy escasa, no obstante la calidad que disfrutan las de la última cosecha. El precio corriente es el de 850 r. la cántara.

El aguardiente de 18 grados se paga a 20 reales.

El trigo fluctúa entre 52 y 63 rs. las fanegas.

B. S.

DAIMIEL (Ciudad-Real) 13 de Junio.

Contenido general se observa en estos labradores porque la cosecha de granos es doble de lo que se creía y el grano superior.

Aun hay quien ofrezca unas 6.000 fanegas de trigo que no hallan comprador, porque se observa una paralización completa en este cereal.

Las ventas de vino animadas, pues se han extraído unos 4.000 cántaros del blanco y 6.000 de tinto, rigiendo el precio de 9 reales, quedando todavía fuertes existencias.

Los precios al detal son los siguientes:

Trigo a 62 rs. fanega; id. hembrilla a 58; idem candéal a 6; id. blanquillo a 57; idem rojo a 60; id. maíz a 44; centeno a 40; cebada a 26; nabias a 16; garbanzos superiores a 160; idem regulares a 11; id. medianos a 80; harina de primera a 21 reales arroba; id. segunda a 20; salvados de primera a 20 reales fanega; idem de segunda a 18; id. de tercera a 12.

Líquidos.—Aceite a 36 rs. cántaro; vino blanco a 9; idem tinto a 9; vinagre a 10; aguardiente anisado a 34.

Ganados.—Cerdos al destete a 60 rs. uno; idem de seis meses a 120; ovejas a 64; idem empajadas a 80; carneros a 105; cordones a 60; lanas a 64 reales arroba; idem blanca basta a 66.

Un suscriptor.

VALENCIA 12 de Junio.

Aceites.—Continúan llegando a nuestro mercado regulares remesas de aceites superiores del país, los cuales se van colocando paulatinamente para el consumo local y para la exportación a los precios que dejamos consignados en la revista anterior.

El aspecto de la nueva cosecha es inmejorable en toda la zona olivarera de Valencia, Castellón y Alicante; porque si bien en los primeros días del corriente mes las continuas humedades perjudicaban la florescencia, hoy el tiempo es a propósito para la buena marcha de esta importante producción.

De Tortosa tenemos regulares existencias, pero como las ventas solo están limitadas al consumo local, la salida de este artículo es cortísima por la poca diferencia que se nota entre el aceite de este país y el de aquella procedencia.

La cosecha en esta gran cuenca olivarera sigue el curso favorable, y no dudamos que los cosecheros quedarán satisfechos de los buenos rendimientos que podrán obtener, salvo algún incidente atmosférico que pudiera sobrevenir.

Los de Andalucía muy escasos y sin variación.

Azafrán.—Durante la semana se han vendido sobre 2.000 libras, de 165 a 175 rs. según clases, quedando una existencia en plaza de 8.500 libras.

De estas existencias hay parte retirada de la venta, por el que hay disponible pretenden:

Clase más ó menos superior, 174 a 176 reales libra.

Clase mediana (escaso) pretenden de 170 a 172.

Clase baja, de 18 a 170.

Procedente de Aragón, según clases, de 168 a 170.

Cebada.—Signen firmes los precios, de 675 a 7 pesetas la fanega castellana, que equivale a 55.50 litros.

Harinas.—Cotizamos las del país:

Primera flor candéal, bala de 100 kilogramos, de 21 a 23 rs. arroba.

Segunda de 19 a 21.

Entera ó primera corriente de 20 a 22.

Barril de harina, primera flor candéal, de 160 kilogramos, puesto a bordo de 200 a 205.

J. B.

ALBACETE 12 de Junio.

De hoy a mañana darán principio a la siega de cebadas, las cuales están muy granadas y se espera que den un buen rendimiento; calculándose en esta provincia una buena cosecha; los precios de la vieja son de 34 a 36 reales fanega en esta estación, pero se hacen muy pocas operaciones esperando que salga la nueva por alcanzar precios más lujos.

En candéal y jeja se puede decir que los precios son nominales y las operaciones para la extracción nulas, pues no se hacen más que para el consumo local, pues a pesar de que la cosecha está asegurada (salvo algún pedrisco) los propietarios no quieren vender con la baja generalizada en toda España y pretenden a los precios primitivos ó sea antes de llover y como estos precios no los aceptan los compradores, de aquí resulta que las transacciones son nulas, y continuarán así hasta que unos y otros cedan.

En trigos duros no hay existencias.

Los centenos paralizados.

El vino en completa calma, y con seguridad que cederían partidas de importancia de buen color y de 13 grados al precio de 12 reales arroba de 34 libras castellanas, puesto en esta estación.

El azafrán continúa con alguna firmeza.

Los precios de hoy son los siguientes:

Candéal de 62 a 66 rs. fanega de 56 litros en esta estación; de primera de 60 a 64; centeno de 40 a 44; cebada de 34 a 33; avena de 25 a 26; azafrán de 480 a 490 el kilo; vino a 12 reales arroba.—N. G.

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.

ARTÍCULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fueles a bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIG.

BURDEOS, FRANCIA.

45—CALLE NOTRE-DAME—45.

NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda a toda persona que se sirva pedirlo.

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.

