

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SABADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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.

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

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO V.

Miércoles 4 de Octubre de 1882.

NÚM. 495.

MÉTODO PRÁCTICO Y SENCILLO

PARA HALLAR LA DOSIS DE YESO QUE CONTIENGA UN VINO. — MODIFICACION DEL PROCEDIMIENTO DE LOS SEÑORES POGGIALE Y MARTY, POR E. HOUDART NEGOCIANTES EN VINOS.

El 11 de Noviembre de 1881, tuve el honor de someter á la sociedad de químicos de París un procedimiento para averiguar la presencia y cantidad de sulfato potásico (yeso) contenido en determinados vinos, que completé el método seguido por M. Poggiale.

Nadie ignora que los vinos del Mediodía, á favor de la cantidad de yeso que se les echa en el acto de la vendimia ó en el lagar, se clarifican, se coloran y se conservan, sobre todo los que tienden á fermentar.

Esta costumbre es tan antigua, que Plinio habla ya de ella en sus memorias.

La circular del Gobierno francés dirigida á los fiscales en Agosto de 1880 pretende reglamentarla. Esta circular prescribe que el vino que contenga más de dos gramos de sulfato de potasa será decomisado y perseguidos los contraventores (1).

El método que propongo se funda en la fórmula de M. Marty, profesor en Val-de-Grace, publicada en 1876; pero en vez de limitarse ésta á indicar si un vino contiene más ó menos de dos gramos de sulfato de potasa por litro, mi procedimiento llega á averiguar la cantidad de yeso que contiene, á medio gramo de diferencia; y con un poco de cuidado puede aproximarse á un cuarto de gramo.

Para proceder al ensayo, se necesita:

- 1.º Diez tubos de ensayo dispuestos en dos series paralelas de cinco tubos cada una.
- 2.º Una pipeta de 25^{os} dividida en cinco partes de 5^{os} cada una.
- 3.º Una bureta graduada en cinco divisiones.

La primera corresponde á 0^{os},5
La segunda — á 1^{os},0
La tercera — á 1^{os},5
La cuarta — á 2^{os},0
La quinta — á 2^{os},5
Dado el tipo de 10^{os} de licor tipo de M. Marty precipiten 0.1 gramos de sulfato potásico por litro, comiencese por verter en cada uno de los tubos de la primera serie 5^{os} del vino que se ha de ensayar; despues se añade, en cada uno de ellos, por medio de la bureta graduada en volúmenes progresivamente crecientes, el licor tipo de M. Marty; de modo que se vierta en el primer tubo que contiene vino el volumen correspondiente á la primera division y así sucesivamente. Se calienta y luego se filtra el contenido de dichos tubos en los otros cinco de la segunda serie (2); entonces solo falta añadir una gota de licor en cada tipo de los tubos de la segunda linea, observando en cual produce esta adición un segundo cambio. Si este se

(1) Los propietarios que deseen atenerse estrictamente á las prescripciones de la circular del Gobierno francés, deben cuidar de que no pase de 100 gramos de yeso por hectólitro de vendimia ó de mosto, ó de 150 gramos por hectólitro de jugo para no introducir en el vino despues de la fermentacion, más de 200 gramos de sulfato de potasa por hectólitro de vino.

(2) Puede prescindirse de la delicada operacion de filtrar si no urge conocer el resultado del ensayo, pues no es fácil hallar papel bueno para filtrar y que no contenga cal. En este caso, la operacion es mucho más sencilla; basta que despues de haber sometido los tubos á la ebullicion se los deje reposar 24 horas para que vaya clarificándose el líquido, pasadas las cuales, se puede continuar la operacion añadiendo á cada tubo algunas gotas de licor tipo.

manifiesta, por ejemplo, en el tubo núm. 2, y no en el núm. 3, quiere decir que el vino contiene más de 2^{os} gramos de sulfato de potasa por litro, y menos de 3^{os}, puesto que en el tubo de este último número, no se ha manifestado ninguna reaccion, de lo cual se puede deducir que este vino contiene 2^{os} 5^{os} gramos, poco más ó menos, de sulfato potásico por litro.

Con un poco de costumbre, y despues de la reaccion, que es sensible, se puede apreciar muy exactamente el cuarto de gramo por litro, comparado este nuevo método con el dosado de los sulfatos por el procedimiento empleado en los laboratorios.

Los vinos no enyesados pueden contener en su estado natural 0^{os},3 á 0^{os},6 de sulfato de potasa por litro, por lo tanto los que tengan más de 0^{os},5 de sulfato de potasa por litro, es señal que se le ha puesto yeso.

Conviene que cuando se quieran ensayar vinos sin yeso ó con poco yeso, se base la operacion sobre la proporcion 10^{os} en vez de la de 5^{os} con iguales proporciones del licor tipo y la bureta graduada.

- Entonces la 1^a division corresponderá 0^{os},5 de sulfato por litro
La 2^a, á 1^{os},0 id. id.
La 3^a, á 1^{os},5 id. id.
La 4^a, á 2^{os},0 id. id.
La 5^a, á 2^{os},5 id. id.

E. Houdart.

MEDIDAS CONTRA LA FILOXERA

No es posible tener ya fe en ninguno de los muchos medios que se han recomendado para combatir este insecto. Las estadísticas tanto de Francia como de Italia, Portugal y España, acusan cada año los grandes progresos que consigue en su marcha devastadora, y ante esto es inútil empeñarse en demostrar la eficacia de este ó aquel producto, como de una á otra preparacion.

El sulfuro de carbono tan decididamente preconizado por algunos; las vides americanas proclamadas como recurso heroico y decisivo en memorables congresos; las resinas, ofrecidas como bálsamo para las heridas del insecto; y finalmente, la electricidad, que ya va siendo indispensable para resolver todo género de cuestiones, han sido hasta la fecha impotentes, no ya para vencer al microscópico parásito, sino para detenerlo al menos.

Y no son estas vanas palabras, con las que intentamos confundir los resultados que despues de muchas investigaciones han obtenido los más sábios viticultores; no, es la conviccion que se ha apoderado de todos, viendo que donde aparece un foco filoxérico, hasta que sucumben las vides no desaparece el insecto.

Tiempo es ya, por lo tanto, de entrar en otros nuevos caminos que conduzcan al fin que perseguimos, de poner á salvo nuestra riqueza vinícola.

En las operaciones de ataque, la filoxera viene triunfando de la ciencia, y es vano empeño que por reconquistar lo perdido, que ya poco vale, vayamos á perder lo que tenemos, que es la base de nuestra riqueza agrícola.

Cierto que pueden hacerse ambas cosas á un mismo tiempo, como solemnemente se ha recomendado, pero en España los progresos de la agricultura son, para el gobierno cuestiones secundarias, y solo

podemos aspirar á que haga algo, pero nunca el todo.

¿Qué se hizo en un principio para evitar la importacion del insecto?

¿Qué se hizo despues de importado para localizarlo á los focos donde se descubrió?

¿Qué precauciones se tomaron ó se han tomado para evitar nuevas invasiones?

Ninguna; celebrar congresos, nombrar comisiones, presentar proyectos, como si con proyectos, comisiones y congresos se hubiera de espantar el insecto.

En el Ampurdan cada nuevo reconocimiento que se efectua es para descubrir nuevos focos, que ya amenazan á la provincia de Barcelona, la más vinícola de España. ¿Qué zonas de defensa se han establecido para evitarlo, y qué disposiciones se han adoptado para que no entre ningun sarmiento con filoxera?

Ninguna, porque hasta se ha dado el caso de que por poco se perdiera un cargamento de sulfuro de carbono remitido por el gobierno á la comision filoxérica de Figueras, por no librar el importe de los gastos que habia ocasionado la conduccion por ferrocarril.

¿En Málaga que se ha hecho para evitar que la desgracia sea mayor? ¿Qué medidas se han tomado para estirpar aquel aislado foco, que por el comercio de uvas que allí en tan grande escala se hace, es uno de los más temibles? Nada absolutamente, ó mejor dicho todo, pero todo lo peor que se podia hacer, que ha sido cobrar contribucion por viñas que habian sucumbido por la filoxera.

Recientemente se ha confirmado la aparicion del insecto en Orense. ¿Qué se ha hecho hasta la fecha? Nada, celebrar una junta, pronunciar un discurso, anunciar un proyecto... y entre tanto que se aguarda de la plaga. Acaso se dirá que no hay medios legales para tomar cierto género de disposiciones, pero esto no pasará de ser uno de tantos recursos para cubrir tan incomprensible conducta.

No hace muchas semanas que llamábamos la atencion del Sr. Ministro de Fomento y Director de Agricultura, sobre la indiferencia con que se miraba en toda la frontera de Portugal, la entrada y salida de trabajadores con sus erramientas llenas de tierra de donde existia la filoxera, y lo que todavía era peor, hasta con sarmientos y pampanos de aquellos viñedos. El peligro no podia ser mayor, pero al Gobierno no le preocupó nada, y gracias á esto, el insecto nos sitia por los tres extremos de la Península.

La necesidad de tomar decisivas medidas, no admite dilaciones si es que no se quiere la ruina de la riqueza vinícola.

Los medios de combatir el insecto, no ofrecen hasta la fecha ningun resultado positivo, y lo más urgente es establecer zonas de defensa para conseguir que los viñedos filoxerados queden en un aislamiento completo.

Urge tambien para quitar todo peligro, proceder á la desinfeccion por medio del descepo allí donde esté la filoxera, pero con indemnizacion á los propietarios, y no por la filantropía ni el patriotismo que pretende el señor Ministro de Fomento.

Las ventajas de estas medidas serian generales, y no es justo por lo tanto, que el coste de ellas sean obligados á satisfacerlo unos cuantos, que sin culpa ni pecado han tenido la desgracia de verse castigados con la plaga.

Basta ya de juntas, comisiones y con-

gresos, y obre el Gobierno con la energía y prontitud que exige tan grave situación.

NOTICIAS.

Con motivo de los últimos temporales de lluvia que han reinado en Castilla la Vieja, la temperatura viene siendo muy baja, retrasando como es consiguiente, la maduracion de la uva.

La vendimia, no comenzará generalmente hasta la segunda quincena de este mes.

Tanto se quiere explotar la producción vinícola de la Argelia para combatir esta riqueza en España, que creemos de gran interés publicar los siguientes datos oficiales, para que nuestros lectores vean la importancia que hoy tiene.

En 1877 los viñedos ocupaban una extensión de 13.566 hectáreas, y produjeron 260.875 hectólitros.

En 1879 habia 20.000 hectáreas, que dieron 350.000 hectólitros.

Las mismas comunicaciones que nos administran los anteriores datos, afirman que serán precisos diez años por lo menos para que la producción de Argelia se eleve á 7 ó 8 millones de hectólitros.

La producción media por hectárea fluctua entre 40 y 60 hectólitros, pero los vinos no pasan de 13 grados de alcohol, que es aproximadamente lo mismo que dan nuestras uvas de regadío.

Segun leemos en un periódico de París, la policia está practicando activas negociaciones para detener al Director de una fábrica de vinos artificiales que estaba situada cerca del Campo de Marte.

En la fábrica se encontraron todos los útiles que constituian un laboratorio modelo. Tambien se encontraron muchos toneles de materias colorantes.

En muchos departamentos de Francia, se ven precisados á deshojar los viñedos con el fin de que la uva pueda secarse, pues hay grandes temores de que las excesivas lluvias lleguen á perjudicar notablemente los racimos.

Todos los mercados de cereales de Castilla la Vieja y principalmente los de las provincias de Burgos y Avila, disfrutan de una situacion muy halagüeña.

La demanda, no obstante la firmeza de los precios y de lo bien que se presenta la sementera, es cada dia más activa; ajustándose cuanto se ofrece, que no llega á satisfacer las órdenes de compra que en todos los pueblos se reciben.

El 26 de Setiembre entraron en los almacenes de Marsella 14.279 quintales métricos de trigo, que desde luego se ofrecieron á la venta.

Los negocios estaban bastante paralizados, sin que los precios hubieran acusado ninguna variacion.

Lo mismo sobre poco más ó menos sucedia en aquella fecha en los demás mercados de Francia. Reina alguna indignacion en los viticultores navarros que han mandado botellas á la exposicion de Bayona, á consecuencia de haber desaparecido muchas de ellas, pues aun cuando se ha alegado que por haber fermentado no han podido exponerse, es de presumir que se han perdido.

Expositor hay, según *El Eco de Navarra*, que de 32 muestras que mandó, solo ha visto dos en la instalación, habiendo fermentado las 30 restantes.

La Diputación provincial se propone averiguar lo que ha sucedido, á cuyo efecto parece que uno de sus individuos saldrá para la capital de la Gironda.

Con las últimas lluvias, los olivares de Valencia han mejorado notablemente; tienen la robustez necesaria para poder sostener el fruto, y los muchos insectos que con tanta saña lo atacaban, como se deja sentir algún fresco han desaparecido.

A medida que se aproxima la recolección de azafrán, aumentan en el mercado de Valencia las ofertas.

En la última semana había de venta unas 12.500 libras, que se ofrecían desde 160 á 174 reales.

Las últimas lluvias hacen esperar una abundante cosecha.

En los puertos de Levante vienen siendo de tanta consideración los arribos de cereales africanos y rusos, que tanto estos como los de España, será muy difícil que puedan sostener los altos precios que hoy consiguen.

Dice nuestro apreciable colega *El Navarro*, de Pamplona:

Ayer estuvo sumamente concurrido el mercado de ganados, contribuyendo á ello notablemente el tiempo magnífico que disfrutamos.

Las transacciones, según observamos, fueron bastante numerosas, especialmente en ganado vacuno, que se vendió bastante para transportar á Cataluña.

Varios tratantes vitorianos compraron hermosas parejas de buyes de labor.

El ganado caballar abundó mucho, adquiriendo los franceses todos los caballos regulares que salían á la venta.

El ganado cerdío aumentó ayer considerablemente, vendiéndose á buenos precios los ejemplares cebados y medio gordos.

Entre los muchos compradores que asistieron al ferial de la Taconera, vimos á nuestro amigo D. Guillermo Goyeneche, uno de los principales tratantes del valle de Baztan.

El cultivo del trigo en Méjico.—Como resultado de la construcción del ferro-carril que se está llevando á cabo en Méjico, es probable que dentro de un par de años esta comarca acuda con sus trigos á los mercados del mundo. Una gran parte de Méjico es tan apropiado como la California para la producción del trigo, teniendo un área mucho mayor y más medios de cultivo. Con estas condiciones, buen clima y ferro-carriles desde el interior á los puertos del Golfo, Méjico hará dentro de poco buena competencia á los demás países productores. Con India, que ya nos proporciona sus surtidos, y Manitoba y Méjico, que nos los darán en breve, no es probable que escasee el pan en Europa. Hasta el día, había sido Rusia la competidora de los Estados-Unidos en los grandes mercados Europeos; pero el agricultor americano está amenazado de una serie de competencias que podrá hacer bajar el precio de trigo á un nivel que le desagrade. En Inglaterra son ya los precios del trigo tan bajos, que no pagan á los agricultores.

Según una revista inglesa que tenemos á la vista, España ha remitido en el año pasado 813.438 cajas de naranja, que con las de Portugal, Italia y el Brasil, forman la enorme suma de 913.036 cajas.

En el año anterior se vendieron en aquel país 640.329 cajas, es decir, que la cosecha última acusa un aumento en la producción de 272.707 cajas.

En vista de estos datos tan significativos, los agricultores no estrarán el bajo precio que su fruta alcanzó, y deben prevenirse con tiempo, buscando sobre todo nuevos mercados para impedir se acumule toda la cosecha en Londres y Liverpool.

Las correspondencias que se reciben de Certe, Narbona y Beziers confirman la

noticia dada por el *Journal Vinicole* de que los mostos se están cotizando en el Mediodía de Francia á precios todavía más altos que el año pasado por esta época.

En Certe comenzaron en la anterior vendimia pagándose los vinos inferiores á 24 y 25 francos hectólitro, y actualmente se cierran partidas de dicha clase á los tipos de 27 á 28 francos.

En el Rosellón se van haciendo muchos negocios sobre cepas, sobre la base de 22 á 28 francos los 100 kilogramos de uvas.

Avisan de Marsella que están muy animadas las ventas de pasas, siendo insuficiente la importación para cubrir las numerosas órdenes de compra que se reciben.

En las dos primeras decenas del mes anterior, se importaron en aquella plaza 3.283 sacos de Levante, y 11.250 de Grecia.

Las clases de Corinto se pagan á 52,75 francos 100 kilogramos; las de Alejandria de 35 á 43 y las de Málaga de 10 á 25.

La comisión de fomento y defensa del comercio de Guipúzcoa se reunió el día 24 en la casa Consistorial de San Sebastián y adoptó los siguientes acuerdos:

Adherirse á la petición dirigida por la comisión de Bilbao al ministerio de Hacienda solicitando que sean oídas las comisiones de la Liga Cantábrica en la información para la reforma de las ordenanzas de Aduanas.

Dirigir una exposición á las Cortes para que en la reforma de los derechos de introducción á las primeras materias, cuando llegue á discutirse el proyecto de ley presentado por el Sr. Camacho, se incluyan los cereales entre los artículos sujetos á un mínimo derecho fiscal, y se elimine de dicho proyecto la pipería vacía, confirmando la franquicia de que gozan actualmente los envases que se emplean en el tráfico de vinos, ampliándose hasta seis meses el plazo de tres concedido para su reexportación, y

Aplazar el interrogatorio proyectado entre los adherentes á la Asociación sobre tarifas de ferro-carriles, hasta que sea conocido el nuevo régimen de tarifas interiores é internacionales que la compañía del Norte ha de plantear desde 1.º de Enero del año próximo, según lo convenido en el mes de Mayo con los delegados de la Asociación.

En las Riojas y Navarra, como la cosecha de aceituna será casi nula, se acentúa en todos los pueblos el alza en los aceites, cotizándose en Arnedo á 16'50 pesetas la carga.

Según *La Lealtad* de Valencia, decididamente el ferro-carril de Alcoy va á ser un hecho dentro de poco, á juzgar por los preparativos de personal y material que se están haciendo.

La expropiación del término de Villena debe estar pagada en estos momentos y empezada la del término de Benejama.

En el término de Biar se rectificó notablemente el trazado, bajándolo mucho más hácia Benejama, con arreglo á las instrucciones de la comisión comprobadora.

Los cimientos de las cocheras y edificios de la estación de Villena se están acabando de llenar, y las obras de perforación de los túneles de Onteniente y Ollería se empezarán dentro de poco, haciendo todo ver que será un hecho muy pronto tan deseado proyecto.

MERCADOS DE VINOS

Ya en nuestras últimas revistas hemos dicho que la campaña vinícola del 81 al 82 tocaba á su fin: así es que pocas son las noticias de interés que podemos ofrecer á nuestros lectores.

Los precios, como las existencias son muy cortas, no cesan de acusar nuevas subidas, que ó el comercio tiene que aceptar, ó sujetarse á la más completa inercia. Pero lo que hoy ofrece mayor interés, es conocer los precios á que se inaugura la actual campaña en los mercados franceses.

En la plaza de Certe, que es donde primero suelen presentarse los vinos, las cotizaciones de los nuevos acusan una me-

jora de 2 y 3 francos por hectólitro, sobre las que rigieron al inaugurarse la anterior. Esto por los vinos de aquel país.

Los primeros arribos de España han procedido de Cataluña y Mallorca, encontrando inmediata colocación gracias á lo razonable de los precios á que se han ofrecido.

Los de Mallorca, sin enyesar, se han colocado á 27 francos el hectólitro; los buenos de Cataluña á 30, y los del Priorato superiores á 40.

El *Journal Commercial et Maritime*, afirma que si los precios no traspasan estos límites la demanda no cesará de ser activa.

En Burdeos, París, Beziers y en algunas otras plazas francesas, nuestros vinos de la última cosecha, especialmente los de clase superior, son muy solicitados, á precios elevados. A estas plazas todavía no han llegado los caldos nuevos. En la península la campaña se presenta con bastante desigualdad, observándose desde luego cierto retraimiento en hacer negocios sobre cepas, debido sin duda al mal éxito que dieron el año pasado á muchos negociantes.

De esta situación padecen en las provincias de Levante, y principalmente en Alicante, donde no obstante las malas noticias que acerca de la cosecha se reciben de Francia, los precios que ofrecen los negociantes por las uvas, acusan una gran desproporción con los tipos á que se ha cerrado la campaña.

En Yecla, que es uno de los pueblos cuya producción sirve de base á las renombradas bodegas de Sax, Monóvar y otras de Alicante, no se ofrece más precio que el de 6 rs. la arroba, tipo que rechazan los propietarios por creerlo demasiado bajo.

Bien es verdad, que corre por aquellas comarcas la noticia de haberse confabulado los compradores para no pagar á más de cierto límite, imponiendo la multa de 5.000 reales al que falte á este pacto.

Ignoramos si el hecho es cierto, pero si lo fuera, como constituye un delito penado en el Código, las autoridades de aquellas provincias están en el caso de exigir la responsabilidad á los delincuentes. Lo consignamos á reserva de rectificar si el hecho no fuera cierto.

En Aragón, y sobre todo en el Campo de Cariñena, parece que la campaña empezará con mejores auspicios.

Como la vendimia general aun no ha comenzado todavía, no se sabe nada de positivo, pero según nos participa nuestro celoso correspondiente de Paniza, háblase ya de pagar la uva á 15 pesetas la carga de 8 arrobas aragonesas (27 libras castellanas), tipos que no están muy propicios á aceptar los cosecheros.

En la Mancha, los precios de uva van consiguiendo mayor favor, llegándose á pagar en Manzanares, la tinta á 5 reales, y la blanca á 4.

De las demás comarcas aun no podemos anticipar ninguna noticia por no haber comenzado la vendimia.

Respecto á los vinos añejos, hé aquí las noticias recibidas:

En la Rioja se ajustan cuantas partidas se ofrecen, con creciente mejora de precios.

En Haró, D. Manuel Madrazo ha vendido toda su cosecha de unas 3.000 cántaras á 20 reales.

Además se han hecho algunas otras ventas á buenos precios.

De San Vicente han salido en el mes de Setiembre sobre 18.000 cántaras, correspondiendo 3.000 á la última semana, que se pagaron desde 15 á 21 reales, según clase. Quedan unas 80 cubas. Los señores Azcárraga, Navajas y algunos otros, han ajustado en Cenicienta importantes partidas al precio de 18 rs. la cántara (16'04 litros) excepto una pequeña cantidad que se pagó á D. Miguel Lagunilla al tipo de 18'50 que es el más alto á que se ha pagado en aquella bodega.

En Rodezno quedan pocas existencias. Los Sres. Ruiz de Velasco y compañía han comprado en Tirgo á Ezequiel Rubio algunas cubas de las muchas que tuvo la suerte de guardar.

En Avalos también se ha vendido una cuba á 20 reales; las otras 10 que hay por

vender no se ofrecen más que á tipos muy altos.

En Labastida los Sres. Blondeau, don Alfonso y Mr. Armando, han tomado fuertes cantidades. Este último ha comprado al rico propietario D. José Paternina las 10 cubas que le quedaban por vender, á precios reservados.

En Arnedo queda poco, y se paga sobre 15 reales.

De Aragón pueden ser más satisfactorias las noticias.

En casi todos los pueblos de La Cañada los precios llegan á 32 pesetas, siendo ya muchos los cosecheros que pretenden tipos más altos.

En el Campo de Cariñena todavía acusan los precios mejor situación.

En Paniza se han pagado algunas partidas desde 35 á 42 pesetas el alquer, tipo pocas veces conocido aun en los últimos años.

Tanta mejora de precios pretendieron los cosecheros de vino de la provincia de Huesca que los cosecheros, al decir de un colega, se han visto precisados á trasladarse á las plazas de Calatayud y Cariñena.

Hubo días que se pedía por el vino los enormes precios de 14, 15 y hasta 16 duros el metro (160 litros). Hoy parece que se ofrece á 65 pesetas.

En las demás provincias, los negocios en estos vinos no ofrecen ningún interés, pues como podrán ver nuestros lectores en la sección de correspondencia mercantil, las existencias son muy cortas en todas partes.—A.

Como quiera que el Sr. Martínez Anibarro hizo publicar en nuestro apreciable colega *El Harense* un remitido idéntico al que de dicho señor apareció en nuestro último número, los Sres. Campo y C.^o han dirigido á aquel periódico el siguiente comunicado, que nuestra lealtad nos obliga á reproducirlo.

REMITIDO

Haró 29 de Setiembre de 1882.

Sr. Director de EL HARENSE.

Muy señor nuestro y de nuestra consideración: Hemos leído en el número 252 de su apreciable periódico, correspondiente al 24 de este mes, el comunicado que ha dirigido á V. desde Burjos, con fecha del 21, el Dr. D. José Martínez Anibarro, con motivo del anuncio que nosotros hemos publicado en el número 490 de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*, referente á la aplicación del ácido tártrico para mejorar el color y el gusto de los vinos.

Dice el Sr. Martínez Anibarro que, figurando al frente de nuestra fábrica como director facultativo, y pudiendo por lo tanto atribuirsele dicho anuncio, debe y necesita hacer saber que *en modo alguno* ha intervenido en su redacción, no pueden ser suyas ni estar de acuerdo con las Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones que acaba de publicar, las ideas que en él se vierten, y que algunas de estas son completamente erróneas.

Por último expresa el Sr. Martínez Anibarro que por si en las hojas impresas aludidas en nuestro anuncio damos á los cosecheros de vino consejos que puedan comprometer sus intereses, á la vez que la iniciativa y el poco ó mucho crédito á que se haya hecho acreedor el comunicante en estos asuntos, se vea en la precisión de desautorizar dichos escritos y cuantos de carácter facultativo se den al público sin su firma por nuestro establecimiento.

En contestación á dicho comunicado decimos: que no creemos necesitar la autorización del Sr. Martínez Anibarro para publicar escritos como el que ha dado margen al suyo, siempre que no se los atribuyamos.

Respecto á lo principal de este asunto, lo que nos interesa hacer constar es que la dosis de ácido tártrico que hemos aconsejado emplear en la elaboración de los vinos, y la manera de verificar la operación, están enteramente conformes con el contenido de varias contestaciones que en el año próximo pasado dictó y firmó el Sr. Martínez Anibarro, por ausencia de nuestro Gerente, una de cuyas cartas, escrita de su puño y letra, y dirigida á D. Justo Díez del Corral, á Fuenmayor, en lo que hace referencia á estos particulares, copiada á la letra, dice así:

«En vista de su estimada de hoy le decimos: Que el ácido tártrico se echa en la misma uva en las tinas de primera fermentación; la uva debe pisarse bien y toda ella, porque la materia colorante reside en el interior del hollejo; para

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

Transporte económico de vinos á Francia.
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continua en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías; acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la Société Rennaise de Transports à vapeur para la conducción de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.
 Hé aquí los precios:

TARIFA 1.^a
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS
 por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

RIOJA	PESETAS	Estación de Tafalla á Paris...	PESETAS
Estación de Haro á Paris...	51,50	de Tudela á id.	56,50
de Briones á id.	51,50	ARAGON	
de Cenicero á id.	51,50	de Zaragoza á id.	57,58
de Logroño á id.	52,50	de Huesca á id.	61
de Calahorra á id.	56	de Lérida á id.	62
de Alfaro á id.	56	CASTILLA	
de Castejon á id.	56	de Burgos á id.	56,50
NAVARRA		de Valladolid á id.	56,50
de Pamplona á id.	51,50	de Medina á id.	56,50
de Campanas á id.	51,50	de Madrid á id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estación de Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

BLIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO
 Gastritis, Gastrálgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
á la PAPAÑA TROUETTE CURACION CIERTA tomando despues de cada comida el **PERRETT**
 (Pepsina Vegetal)
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Depósito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS
 Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentífricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale seis reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase Licor del Polo de Orive. Asnao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris
VELOUTINE CH^{les} FAY
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE Y ADHERENTE
 DA AL CUTIS PUESCURA Y TRANSPARENCIA.
 Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
 Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluqueras y tiendas de quincalla.
 Desconfiar de las Falsificaciones.

DIAMANTE DEL VINICULTOR
 ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
 2.^a edición corregida y mejorada
 POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS
 Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y alforje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabon, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas á otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carrera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guíjarro, Preciados, 5, Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el Calendario Vinícola Filoxérico para 1883, á 30 céntimos.
 NOTA. Si á su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá á vuelta de correo.

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

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO
 de la Casa médica
 ENCAUSSE y CANÉSIE
 Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
 EL MAS BARATO Y EFICAZ
 PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochefoucault, 57 — PARIS

Depositarios: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(GARROTILLO DIPTERIA)
CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÑA
 Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

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

TINTA JAPONESA COMUNICATIVA
 Esta tinta, se emplea para todos los usos del escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.
TINTA MODERNA
 Negra al escribir permaneciendo siempre líquida
MEDALLA DE PLATA á LA EXPOSICION DE 1878
 Depósitos en todas las almacenes de Papelería del mundo entero
N. ANTOINE & FILS PARIS

PILDORAS DE LOURDES
 PURGANTES ANTIBILIOSAS, DEPURATIVAS.
 De acción fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
 Se venden á 6 rs. caja en las principales farmacias, y se remiten por correo á cambio de sellos.
 Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

PEPTONA CATTILON
 Germen asimilable
 Enfermedades del Estómago de los Infantes, del Pecho, Languidez, Debilidad, Anemias, Convalecencias.
 CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION POLVO
 PARIS, 1, rue de Valenciennes, 1, en todas las Farmacias

Agua Salles
 SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluqueras.
 TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLES prosovia o instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándoles una fuerza y brillo incomparables sin perjudicar á la salud.
 Emilio SALLES, Hijo, Sucesor de su padre.
 Cines fundada en 1850
 rue de Valenciennes, 1, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
 americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.
 DE **Agustin Eyries**
 Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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

LA REINA célebre inventora y celdadora, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.
Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de 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.
Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.
Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.
Filtros veloz de Mesol y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á este 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 ó mano y con caballería ó vapor.
Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.
Rastras y desgranadoras.
Avantadoras y acerbadoras 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 alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.
 Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar.
 Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquinas que se pida si no estuviese en este depósito.

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

ASTMA
 Catarrros, Sofocaciones, Opciones, Tos, Pafitriciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se curan instantáneamente y se curan con los **TUBOS LEVASSEUR**.
 FARMACIA LEVASSEUR, 35, rue de la Monnaie, Paris.
 Depositarior en España: S.^{ca} CASANOVAS y C.^{ca}, Barcelona.

MEMORABLES
 Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las **PILDORAS ANTI-NEURALGICAS** del Dr. GRONIER.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA
Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS
 Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.
 Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.
CASA H. KEHRIC BURDEOS (Francia).
 45—CALLE NOTRE-DAME—45
 NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

Moratona, Genis, Bacons y comp.^{ta}
 CALLE DE LA PRINCESA, 55, Barcelona
 Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamusa para aguardientes y espíritus de vino.
 Bombas y otros aparatos especiales para vinos.
 Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.