

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 MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE ESCRICION.

Para suscripcion y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7 2.º
Anuncios comunicados á precios
convencidos

BIBLIOTECA MUNICIPAL
MADRID

NUM. 731

AÑO VIII.

Sábado 3 de Enero de 1885.

LA COMARCA VINICOLA EN JEREZ (1)

(Conclusion.)

Punto 4.º—Qué vinos se encabezan, con qué género de espíritus, en qué cantidad y motivos por qué se encabezan.

Contestacion: Se encabezan la mayor parte de los vinos de exportacion muchos de los cuales proceden, como es sabido, de otros términos vitícolas que el de Jerez. En algunas bodegas no usan más para ello que el aguardiente de vino, el alcohol etílico; pero en otras se emplean también aguardientes de industria, según se dice, puesto que nada me consta sobre el particular. La cantidad con que se encabezan es tanto mayor, cuanto más inferior es la clase de los vinos; y claramente se deduce que el motivo que obliga á tal procedimiento es darle condiciones de conservacion. Empero los vinos típicos, los legítimos y superiores vinos de Jerez no han menester ni de encabezamientos, ni de ningún otro artificio para conservar y acrecer sus preciadas cualidades.

Punto 5.º—Que procedimientos se emplean para el trasiego, clarificacion y azucarado de los vinos. Epocas y circunstancias en que se verifican estas operaciones.

Contestacion: El procedimiento comúnmente empleado para los trasiegos es el verificarlos á brazo y con jarras de madera de una arroba de capacidad, en cuyo manejo, así como en las demás faenas de bodegas muestran nuestros *arrumbadores* singularísima destreza. Estos trasiegos se verifican necesariamente para el *deslio*, para correr las *escalas* en las soleras, para *rociar* las soleras; y accidentalmente para los *cabeceos* ó mezclas de diversos vinos; para evitar alteraciones y defectos, para las combinaciones, para los aclaros, etc.

La clarificacion se hace con la *clara de huevos*; cuya accion se auxilia á veces con la *tierra llamada de vino*, especie de finísima arcilla que se encuentra en Lebrija y en algun otro punto cercano.

El azufrado de los vinos no es práctica en nuestro término: lo que suele azufrarse son las botas, antes de recibir el mosto, para quitarles el olor ó humedad y destruir el *moho* que haya podido formarse en su interior, y esto se hace produciendo el ácido sulfuroso por la combustion de *pajuelas*, que se suspenden de la boca del casco con las debidas precauciones.

Tales son las antiguas costumbres en esta clase de operaciones, y las generalmente seguidas por nuestros vinateros. Por lo demás, en muchas de nuestras grandes bodegas, sobre todo en los establecimientos de extraccion, se ven bombas de trasiego, filtros de clarificacion y toda clase de aparatos que seria prolijo y fuera de lugar describir.

Punto 6.º—Que observaciones han recibido de los puntos de consumo sobre

la calidad de los vinos, tanto naturales como encabezados, y que medios les han indicado ó estiman ellos más convenientes para la mejora de su calidad. Con qué dificultades se tropieza para estos perfeccionamientos.

Contestacion: Por lo que se refiere á Jerez no vemos modo de hacer útil aplicacion del objeto de esta interesante pregunta. Las observaciones recibidas de los puntos de consumo sobre la calidad de los vinos, al ménos aquellos de que tenemos noticia, más que á mejorarlos han podido contribuir á echarlos á perder. La principal dificultad con que aquí se tropieza para todo perfeccionamiento estriba en las anómalas condiciones del negocio. Esta es nuestra pobre opinion: el tratar de demostrarla excedería los límites que consiente este trabajo que nos vemos compelidos á terminar en breves palabras.

Punto 7.º—Qué clase de envases se usan en esta localidad para la conservacion y transporte de los vinos á diferentes puntos, especificando los que den mejores resultados.

Contestacion: Los envases que se usan para la conservacion de los vinos son, por lo común, la bota ó pipa de madera de roble con cabida de treinta arrobas, ó sean quinientos litros próximamente. Hay también toneles de doble y aún de mayor cabida. La bota llamada *de recibo*, que se usa como unidad de medida para las compras de mosto, tiene treinta y una arrobas; y su equivalencia usual es de cinco hectólitros.

Para el transporte, además de la bota de treinta arrobas, se emplean la media bota, la cuarta, el octavo y los barriles de cuatro, dos y una arroba. Todas estas vasijas se enfundan y preparan con esmero.

Punto 8.º—Qué laboratorios químicos existen en la localidad ó cuáles son los más cercanos; Indíquense los medios y recursos con que cuentan, el número y género de las operaciones que en ellos se practican.

Contestacion: Con harto sentimiento nuestro tenemos que dar la más breve y desconsoladora respuesta á esta última cuestion del interrogatorio; no existen en la localidad, ni en punto cercano, laboratorios químicos de que la industria vinícola pueda sacar provechosas enseñanzas. Hase recurrido en casos precisos á aquellos más reputados farmacéuticos de Jerez ó de la capital de la provincia; los hay entre ellos de gran saber é ilustracion y de notoria competencia; pero ni los medios analíticos de que disponen, ni sus obligaciones presentes les permiten atender á estas necesidades, de manera que sean amplia y económicamente satisfechas.

PROCEDIMIENTO

PARA OBTENER EN CALIENTE LA MATERIA COLORANTE DEL VINO Y EL TANINO.

Se llena una gran caldera con orujo de uva; se apelmaza fuertemente con la

mano, y después se añade todo el vino que pueda contener. Se hace hervir durante algunas horas, y se obtiene un líquido muy cargado de materia colorante y de tanino; se deja depositar, y se trasiega.

Si se observa que el líquido, una vez trasogado, es demasiado astringente y acerbo, y se quiere suprimir el tanino en todo ó en parte, se añade en pequeños puñados creta blanca en polvo, hasta que no se produzca más efervescencia; entonces se remueve fuertemente el líquido con un palo.

Sucede entonces que se forma carbonato de cal y tanato de cal, sales insolubles que se precipitan en el fondo de los recipientes; y como todos los ácidos del líquido son neutralizados por la creta, se ve que la masa toma un color negro azulado.

No hay que alarmarse por esto, todo lo contrario; este líquido casi negro forma un poderoso colorante; en contacto de los ácidos recobra de nuevo el color rojo intenso, lo cual se verifica al añadirlo al vino, por contener éste siempre ácidos naturales libres en mayor ó menor cantidad.

Si se quiere reforzar el tono de este colorante, se reduce la cantidad de líquido por evaporacion. Basta para esto hervirle durante algunas horas, á fin de disminuir el volumen líquido hasta la mitad aproximadamente.

Una vez obtenido el colorante, si no ha de servir para emplearlo inmediatamente, es menester conservarlo, y para ello se añade un poco de espíritu de vino con algunos gramos de ácido salicílico.

Bastan un par de litros de este líquido para realzar extraordinariamente el color de un hectólitro de vino de poco color.

La adición de ácido salicílico, si bien debe ahorrarse cuanto sea posible, no es gran inconveniente, porque aunque se hayan puesto 5 gramos de dicho ácido por litro del líquido colorante, al añadir 2 litros de éste á un hectólitro, resulta que 10 gramos de ácido salicílico se dividen entre 100 litros de líquido, tocando á un decígramo de ácido salicílico por litro; cantidad bien insignificante por cierto.

INVESTIGACION

DEL ÁCIDO SULFUROSO EN EL VINO.

La investigacion del ácido sulfuroso en el vino ha llegado á ser de la mayor importancia desde que el empleo de esta sustancia, como medio de conservacion de los vinos, se ha llegado á exagerar hasta el punto de convertir el uso en abuso.

M. Wartha está persuadido de que el ácido sulfuroso no se oxida con tanta facilidad como se cree, y comprobó que vinos blancos embotellados desde 1852, contenian aún en 1880 ácido sulfuroso libre; en algunos vinos lo halló hasta en la proporcion de 50 centímetros por litro. Este químico aconseja para la investigacion del ácido sulfuroso en los vinos que se destile el vino que se trata de

examinar (50 centímetros son suficientes hasta obtener solo 2 centímetros de producto, tratando este último con algunas gotas de una solución neutra de nitrato argéntico; solamente en presencia de indicios de ácido sulfuroso, el líquido se pone opalino, obteniéndose un precipitado blanco de sulfito de plata; si el ácido sulfuroso está en cantidad importante, para distinguir el precipitado de sulfito del de cloruro argéntico, con el cual tiene mucha semejanza, basta añadir al líquido precedente un poco de ácido nítrico diluido que disuelve el sulfito y deja insoluble el cloruro. Además, el producto de la destilacion antes citada reduce fácilmente el nitrato mercurioso y decolora el ioduro de almidon y el permanganato, si en él se encuentran en presencia del ácido sulfuroso.

MERCADOS DE CEREALES

Empezaremos por dar la enhorabuena á los labradores, porque el tiempo conforme á lo que se esperaba ha cambiado, y los campos han recibido la suficiente humedad para el desarrollo de las siembras, así como los pastos y en general para todos los cultivos, toda vez que el agua es el primer elemento necesario para el agricultor, y si ésta le falta en época oportuna puede considerarse todo perdido; pero afortunadamente, hoy no sucede eso, gracias á la benéfica influencia del cielo que nos ha mandado en forma de lluvia ó de nieve lo que tanto ansiábamos. Solo falta ahora que el tiempo despeje y que el sol con su calor deshiele lentamente la nieve y se filtre bien en la tierra, para que las semillas ya nacidas adquieran la lozanía perdida y en las comarcas que no han podido sembrar por faltarles las lluvias en el otoño, puedan con esto ganar algo de lo perdido.

En cuanto á los mercados, poco ni mucho podremos decir hoy, pues como ya indicamos en nuestra última revista, esta semana pasada no es á propósito para que los mercados se animen; ya por las fiestas, ya por los balances de fin de año, y si á esto agregamos el estado en que se han puesto los caminos, ya malos de por sí, se comprenderá la poca jente que habrá concurrido á ellos; es de esperar, pues, que pasados estos primeros días de Enero recobren animacion, y que estando los espíritus más tranquilos por ver sus campos en buen estado, los precios se repongan y las transacciones que se hagan no sean tan desfavorables para el agricultor como hasta ahora se venia observando.

En la próxima revista nos ocuparemos de los mercados extranjeros, y del estado de las cosechas en aquellos países.

Veán ahora nuestros lectores los precios de algunos mercados de la península:

ANDALUCÍA

CÓRDOBA.—Castro del Rio: trigo, de 34 á 35 rs. la fanega; cebada, á 16; habas, á 27.

MÁLAGA: trigos:recio, de 42,50 á 43,50 reales la fanega; mediano, de 41 á 42; inferior, de 39 á 40; cebada, de 20,50 á 21,50; garbanzos, de 65 á 116, según clases; habas mazaganas, de 34 á 36; menudas de 37 á 38; habichuelas larga valenciana, á 23 rs. arroba; extranjera, de 20,50 á 21; harinas de Castilla, de primera, de 18 á 19 rs. arroba; de segunda, de 16 á 17; de Andalucía de primera, de 15,50 á 16; de segunda, de 14,50 á 15.

(1) Véanse los números 715, 719, 730, 734 y 730.

ARAGON

ZARAGOZA: trigo catalan, de 18,88 á 19,50 pesetas el hectólitro; el hembrilla, de 17,24 á 18,36; fuerte, de 16,16 á 16,60; moracho, á 12,76; centeno, á 11,14; cebada, de 8,56 á 9,09; maíz, á 11,75; habas, á 11,23; harina de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 27 á 29; de tercera, de 21 á 23.—*Castellón de Arba*: trigo, á 14,50 rs. la media ó hanega; centeno, á 9,00; cebada, á 7 y lentejas de 10 á 11.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: candeal añejo, á 45 rs. la fanega; nuevo, de 39 á 40; cebada, de 15 á 16; mocho, de 38 á 40; harina de flor, á 17,75 rs. arroba; de primera, á 16,75; de segunda, á 15,75; de tercera, á 13,25.—*Argamasilla de Alba*: candeal, á 44; centeno, á 22; cebada, á 18; maíz, á 20.—*Alcazar de San Juan*: trigo, de 43 á 44; cebada, á 20; centeno, á 28.—*Aguado*: trigo, á 34; cebada, á 20; centeno, á 25.—*Miguelturra*: candeal, de 40 á 41; gejar, de 37 á 38; cebada, de 14 á 15.—*Puertollano*: candeal, á 41; centeno, á 27; cebada, á 17.—*Viso del Marqués*: candeal, á 44; centeno, á 23; cebada, á 15.—*Oriplana*: candeal, á 43; geja, á 39; centeno, á 24; cebada, á 18.

TOLEDO.—*Talavera de la Reina*: trigo, de 36 á 38 rs. la fanega en trojes, y de 32 á 35 en el mercado; garbanzos, de 16 á 25.—*Villacañas*: candeal, á 41; geja, á 36; centeno, á 24; cebada, á 18.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigos, de 31 á 34 rs. la fanega; centeno, á 20; cebada, á 18; alubias, á 104; garbanzos, de 70 á 140; harinas de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 11; de tercera, á 10.—*Árvalo*: trigo, de 34 á 36; centeno, á 20; cebada, á 18,50; garbanzos, á 160 y 130; algarrobas, á 23.—*Barco de Avila*: trigo, de 30 á 33; centeno, á 26; cebada, 22,50; alubias, á 110.

BURGOS: trigo, de 32 á 35 rs. la fanega; centeno, á 21; cebada, á 20; avena, á 14; harinas de primera á 13 rs. arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 10.—*San Martín de Rubiales*: trigo, de 30 á 32; centeno, de 20 á 21; cebada, de 19 á 21; avena, de 12 á 14.—*Bribiesca*: trigo, de 32 á 35; centeno, á 24,50; cebada, á 20,50; avena, á 13.—*Miranda*: trigo, de 34 á 36; centeno, á 26; cebada, á 22; avena, á 14.—*Villarcayo*: trigo, de 33 á 36; centeno, á 27; cebada, á 21; avena, á 12.

PALENCIA: trigos, de 33,50 á 34,50 rs. la fanega; centeno, á 23; cebada, á 8,50; avena, á 14,50; harina de primera, á 13; de segunda, á 12,50; de tercera, á 11,25.—*Fromista*: trigo, á 32; centeno, á 25; cebada, á 18; yeros, á 26; avena, á 14.—*Villada*: trigo, de 31 á 32; centeno, á 23; cebada, de 18,50 á 19,50; avena, de 12,50 á 13.—*Cevico de la Torre*: trigo candeal, á 32; blanquillo, á 33; centeno, á 20; cebada, á 18.—*Alar del Rey*: trigo, á 33; centeno, á 22; cebada, á 19; avena, á 14.—*Carrion*: trigo, de 30 á 34; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 14.—*Astudillo*: trigo, de 32 á 35; centeno, á 20; cebada, á 15; avena, á 14.

SEGOVIA: trigo, de 30 á 33 rs. la fanega; centeno, á 22; cebada, á 18; garbanzos, de 90 á 140; harinas: de primera, á 12,50 rs. arroba; de segunda, á 10,50; y de tercera, á 9.—*Cuellar*: trigo, de 28 á 33; centeno, á 20; cebada, á 18.

VALLADOLID: trigo, de 32 á 35 rs. la fanega; centeno, á 21,50; cebada, á 18; avena, á 14; garbanzos, de 90 á 150; harinas: de primera, á 12,50 rs. arroba; de segunda, á 11; de tercera, á 9,50.—*Alarjos*: trigo, de 31 á 32; centeno, á 23; cebada, á 20; avena, á 15.—*Rueda*: trigo, á 36; centeno, á 23; cebada, á 19; avena, á 15; algarrobas, á 22; habas, á 50; nueces, á 50.—*Nava del Rey*: trigo, de 32,50 á 34; centeno, á 21; cebada, de 19 á 20.—*Rioseco*: trigo, de 32,25 á 33; centeno, á 23,25; cebada, á 18.—*Medina del Campo*: trigo, de 33 á 35; centeno, á 21; cebada, á 18,50; avena, á 14; garbanzos, de 100 á 140.—*Tudela de Duero*: trigo, de 30 á 33; centeno, á 21; cebada, á 18,50; avena, á 14.—*Peñafiel*: trigo, de 30 á 32; centeno, á 19; cebada, á 19; avena, á 12; algarrobas, á 21; habas, á 26.—*Villalon*: trigo, á 32; centeno, á 21,50; cebada, á 17,50; avena, á 14; alubias, á 70.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales, el candeal de Castilla, de 14,75 á 15,25 pesetas los 54,800 kilos; Mancha, á 15; blanquillo de Sevilla, de 15 á 15,25; duro, de 13 á 14,25; huerta de Aragon, á 14; extranjeros: Berdianska, á 16 pesetas los 55

kilos; Odessa, á 13,75; Nicolaieff, de 16,75 á 14, y Sebastopol, á 15; cebada, de 7,25 á 7,50 los 70 litros la del país y la extranjera de 6,50 á 7,25; harinas de Castilla, las de primera, de 15,50 á 15,75; de Aragon de 1.ª de 14,75 á 15; de segunda, de 13 á 13,50; las de la fábrica Blanca de 15,50 á 15,75 de primera y de 14 á 14,25 de segunda; de la fábrica Fuerza, de 16,25 á 16,50; los de primera, y de 14,50 á 14,75, los de segunda.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Almendralejo*: trigo rubio, á 38 rs. la fanega; fuerte, á 36; cebada, á 17; avena, á 11; habas, de 29 á 30; garbanzos, de 60 á 100.

CÁCERES.—*Aldeanueva del Camino*: trigo, de 37 á 39 rs. la fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 24 á 26; algarrobas, de 24 á 26; habas, de 60 á 65.

LEON

LEON: trigo, de 30 á 32 rs. la fanega; centeno, á 23; cebada, á 19; alubias, á 78; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13; y de tercera, á 10.—*Astorga*: trigo, de 29 á 33; centeno, á 22,50; cebada, á 21; alubias, á 68.

SALAMANCA: trigo, de 31 á 33 rs. la fanega; centeno, á 22; cebada, á 22; garbanzos, á 130; harinas, de primera, á 13,50; de segunda, á 12, y de tercera, á 10,50.—*Cantalapiedra*: trigo, de 32,50 á 33; centeno, á 24; cebada, á 19.—*Alba de Tormes*: trigo, á 30; centeno, á 21; cebada, á 21; algarrobas, á 24; garbanzos, de 80 á 130.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo de 30 á 32; centeno, á 22; cebada, á 20; avena, á 16.—*Vitigudino*: trigo, de 29 á 31, centeno, á 23; cebada, á 20; algarrobas, á 25.

ZAMORA: trigo, de 31 á 33 rs. la fanega; centeno, á 21; cebada, á 19; garbanzos, de 90 á 120; harinas de primera, á 12,50; de segunda, á 11,50 y de tercera, á 10,50.—*Toro*: trigo, de 28 á 31; centeno, de 20 á 21; cebada, á 18.—*Benavente*: trigo, de 30 á 32; centeno, á 23; cebada, á 19.—*Alcañices*: trigo, de 28 á 30; centeno, á 22; cebada, á 21; garbanzos, de 100 á 140.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, á 18 rs. el robo, avena, á 9,21; beza, á 15,13.—*Berbinzana*: trigo, á 18; cebada, á 11; avena, á 9,50; maíz, á 14; habas, á 13.

VASCONGADAS

VIZCAYA.—*Bilbao*: centeno, á 7,50 pesetas los 41,50 kilos; cebada, á 6 pesetas los 34 kilos; habas, á 7,75 los 34 kilos las de Extremadura, y á 7,37 las extranjeras; alubias, á 15,25 los 46 kilos.—*V.*

NOTICIAS

La última cosecha de vino de la comarca de Trieste ha sido más corta que la anterior. En 1884 se han elaborado 380.000 hectólitros, contra 500.000 en 1884. En aquel mercado austriaco se cotiza dicho caldo de 16 á 23 florines hectólitro, y en cambio en la anterior campaña los precios fluctuaron entre 9 y 16 florines.

Los viñedos de la Girona han producido el año último 1.338.183 hectólitros de vino, cuya cosecha es inferior en unos 500.000 hectólitros á la anterior de 1883.

El distrito de Burdeos con 49.405 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid ha cosechado en 1884, 451.835 hectolitros; el de Libourne, con 32.222 hectáreas, 168.924 hectólitros; el de Lespance con 19.440, 260.622; el de Blaye con 14.276, 152.260; el de la Reole con 17.485, 98.151; y por último, el de Bazas con 9.585, 206.375.

El Sr. John S. Hittell dice en el *The Mining Journal* que el Sr. Bauer, de California, ha descubierto un medio económico y eficaz contra las devastaciones de la filoxera. Se reduce á mezclar media onza de azogue en partículas imperceptibles al microscopio ordinario, con un peso igual de arcilla pulverizada, en el hoyo en donde está plantada la cepa. El gasto de azogue al precio actual, no pasa de un centavo de dólar, ó sea 5 céntimos de peseta por cada cepa.

En Valls el viento que reinó la semana pasada causó destrozos en los árboles habiendo desgajado ramas y aun arrancado de raíz algunos algarrobos de gran tamaño.

Los olivos han quedado despojados del fruto que se había salvado, habiendo sido lanzados fuera de las respectivas propiedades por el impetu de las corrientes atmosféricas.

En otros puntos de Cataluña han descargado fuertes pedriscos, fenómeno también impropio de la estación que atravesamos.

Del 21 al 28 de Diciembre último se vendieron en la plaza de Narbona (Francia) unos 45.000 hectólitros de vino á los precios de 18 á 35 francos, según la calidad.

En Beziers los negocios han estado encalmados por las fiestas de Navidad y balances de fin de año.

Conservando el trigo en sacos, se pierde su fuerza germinativa, si no se deja demasiado tiempo en el almacén, ó troje; mas si es preciso tenerlo mucho tiempo así, está sujeto á sufrir el mismo deterioro que en montones que no se remueven nunca, tanto si las sacos han guardado harina, salvado, ó son de lienzo nuevo. En los primeros se deterioran más pronto los granos, porque las mallas del tejido se hallan obstruidas por la harina y no dejan pasar el aire que circula libremente por las mallas del tejido nuevo. Este inconveniente de la obstrucción aumenta con la higroscopicidad de la harina que se comunica al grano, el cual por tal motivo, adquiere el olor á mohó y pierde muy pronto en parte ó en totalidad su cualidad germinativa. Por esta razón, debe evitar el agricultor el guardar demasiado tiempo en costales al grano que destina á simiente, y mucho menos en sacos de harina, y de todos modos hará bien en cambiar el envase y remover cada vez el grano de cuando en cuando si no puede sembrar enseguida.

Desde las bellas apariciones crepusculares del año pasado, las altas regiones atmosféricas no han vuelto á su normal estado.

Cuando el aire es puro, se ve dibujar alrededor del sol una gran corona que se ensancha y se aplana sobre el horizonte al ponerse el astro.

Mr. Duclaux ha escrito á la Academia de Ciencias de París desde el Cantal, que hace quince días ha tenido ocasión de observar además de aquella corona otro fenómeno curioso. Al ponerse el sol, el perfil montañoso de la cordillera del Cantal, se ve bordado de una franja roja que recuerda la corona solar por su brillo, su color, su anchura, y las graduaciones delicadas de sus tintas. Esta franja rodea por completo el horizonte.

Y luego, volviendo la espalda al sol en el momento que se pone, se vé delante del espectador una inmensa aparición luminosa que parece apoyada en el horizonte, y que semeja exactamente una *omega* (alfabeto griego) cuyas dos ramas tienen un color rojo violeta. Esta aparición sube á medida que el sol se hunde en el horizonte; su brillo disminuye. Despues todo se confunde en un resplandor rojo violeta, que persiste hasta que aparecen las primeras estrellas.

Por otra parte, Mr. Tissandier en sus ascensiones en globo del 23 y 24 de Octubre en París, ha visto la corona solar desde que el globo traspasó la niebla á 1.000 metros de altura. La corona estaba formada por dos círculos concéntricos de color amarillo pálido y rojo, éste es el exterior. La zona comprendida entre el amarillo y el sol, era de un blanco azulado muy brillante.

En una interesante relacion que hace

M. Jean de Johannis, individuo del consulado de Francia en Puerto-Rico, acerca de la producción y comercio de esta Antilla, encontramos los siguientes detalles tan curiosos como importantes, para aquellos de nuestros abonados que se dediquen á la exportación de aguardientes y licores para aquel país.

Los licores más buscados en Puerto-Rico son los coñacs y las anisetas. Los primeros se venden de 5 á 16 pesos la caja, y las anisetas de 6 á 14. Estas cajas contienen doce botellas cada una. Es necesario que las etiquetas tengan mecha apariencia.

Las botellas que más convienen para los coñacs son las de 3/4 de litro de capacidad. Para los demás licores de cualquier capacidad son buenas con tal que tengan mucha apariencia, sobre todo para los licores finos.

La venta se hace ordinariamente por cajas.

EL VINO ANTE LA HIGIENE

Los vinos agrillos ó ácidos pueden compararse con la sidra bajo el punto de vista de la salud. Contienen una dosis exigua de alcohol (7 á 8 por 100) y una cantidad excesiva de crema tártrica, que los hace agradables al paladar, refrescantes y hasta purgantes. Pero bebidos con demasia, irritan el estómago y el intestino.

De todos las bebidas fermentadas las mejores son, sin disputa, los vinos llamados *mistos* ó *completos*, porque poseen en convenientes proporciones el elemento tónico y el refrescante.

Es preciso establecer una diferencia entre los vinos tintos y los blancos: ambos pueden tener la misma cantidad de alcohol (de 10 á 12 por 100); pero los primeros son ricos en tanino, del cual carecen los segundos, y el tanino es un elemento fortificante que comunica tan preciosa calidad al líquido.

Los vinos blancos, por el contrario, son debilitantes, á causa del exceso de sales alcalinas que poseen, conviniendo por lo tanto á las personas demasiado robustas ó pletóricas. También adolecemos de un grave inconveniente, y es el de que producen una excitación nerviosa que se manifiesta por dolores de cabeza y temblores en las manos.

El análisis químico de los vinos demuestra que algunos, entre ellos los de Burdeos, tienen una buena cantidad de hierro, lo cual aumenta sus condiciones tónicas y estimulantes.

En esta especie de vinos hay por término medio 18 centigramos de hierro por litro, lo cual representa 63 miligramos de protóxido de hierro, cantidad superior á la mayoría de las aguas minerales ferruginosas. De modo que, como el vino conserva mucho tiempo intacta dicha sustancia mineral, cosa que no es segura en el agua, ni mucho menos, resulta que la mejor botella de agua ferruginosa es una botella de buen vino tinto.

El de buena calidad, es decir, que no esté enfermo ni falsificado, y bebido á dosis moderadas, es una sustancia de las más útiles al hombre y hasta á los animales, empleándose con gran éxito para los convalecientes y los ancianos. Su uso, aunque sea excesivo, no tiene el inconveniente de los alcoholes propiamente dichos.

En los países pantanosos, el vino es un recurso precioso contra los ataques de las calenturas intermitentes, dándose además con gran éxito á los diabéticos, á los tísicos y á los escrofulosos.

El vino tinto con azúcar suministrado despues de un gran cansancio, es lo que con mayor rapidez contribuye á restaurar las fuerzas, y los médicos todos, desde

Hipócrates hasta nuestros días, han considerado siempre que el vino tinto aguada y con azúcar constituye la mejor de las tisanas para corregir las debilidades físicas del organismo.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MONTALBAN (Teruel) 28 de Diciembre. Muy señor mío: Ocupaciones extraordinarias me han impedido comunicar a Vd. noticias del resultado de la vendimia, venta y precios de los vinos.

Aquella se verificó en las peores condiciones en los primeros días de Noviembre, porque casi no cesó de llover y la uva entró cubierta de agua a los lagares; agréguese a esto que el fruto se hallaba poco sazonado y florecido, y no hay que decir que el vino ha resultado de mal gusto, claro y casi sin alcohol, quedando los cosecheros sumamente descontentos así por la calidad como por la cantidad, pues escasamente se habrá recolectado una cuarta parte de una cosecha ordinaria.

Y no solo ha sido ésta corta y los vinos flojos en esta localidad, sino también en los pueblos circunvecinos como Obón, Josa y Esteruel.

La exportación es casi nula no obstante cotizarse el cántaro a 5 rs. el vino nuevo y a 9 el viejo y se teme que no haya demanda hasta el verano, pero hasta entonces es probable que la mayor parte de la cosecha se avinagre y que a muy bajo precio se fenga que vender para convertirlo en aguardiente.

La sementera se hizo en buenas condiciones y es de esperar que la próxima cosecha sea abundante.—D. L.

MAÑERU (Navarra) 29 Diciembre.

Como resultado del temporal de lluvias que por mi última correspondencia le anunciaba teníamos muy próximo, nos vemos hoy favorecidos por una nevada que cubre la tierra con más de diez y seis centímetros de altura; y el tiempo se muestra tan propenso a nevar, que desde que comenzó a caer nieve, poco ó mucho todos los días ha caído algo. Mucho años hacía que no había visto tanta nieve por este país. Con tal motivo, toda clase de carruajes han cesado de andar y únicamente a caballo es como pasa el correo.

Si a continuación viene tiempo templado ó lluvioso que haga desaparecer la nieve paulatinamente, los campos habrán recibido el mejor abono que podía dárseles. Los agricultores, pues, están de completa enhorabuena.

Estos días no se hace ninguna contratación sobre vinos en esta localidad. Las últimas y primeras, hechas después de mi pasada correspondencia, acusan una alza bastante regular en el precio; se han cotizado dos cubas a 11 y 11 1/2 rs. cántaro (11,77 litros), y hasta esa fecha no se pagaba más que a 10 y cuando más a 10 1/2. No tengo duda que tan pronto como desaparezca el obstáculo que hoy existe para viajar por aquí, ha de principiarse la extracción de vino con bastante actividad.—El correspondiente.

TORO (Zamora) 28 de Diciembre.

Esta bodega ha estado muy animada hasta el 22 del corriente mes. Según datos que he podido adquirir, resulta que se han exportado con destino a León, Asturias y Galicia unos 34.400 cántaros de vino y otros 2.800 para la vecina república, habiendo fluctuado los precios entre 17 y 20 rs. cántaro. Además, se han cambiado de mano 6.000 cántaros a precio reservado, ó mejor dicho, por alto como aquí se dice, valiendo una bodega 30.000 reales, otra 65.000 é ignorándose el importe de las otras dos; pero según opinión de algunos que se creen bien informados el precio del cántaro ha salido a más de 20 rs.

De cereales es muy poco lo que se expende para fuera y los precios tienden a la baja. Para el consumo local rigen estos tipos: trigo, de 28 a 31 rs. la fanega; centeno, de 20 a 21; cebada, a 18.

Los sembrados, si bien algo resentidos por los hielos y falta de agua, prometen abundante cosecha, pues ayer y anteayer el cielo nos favoreció con una buena nevada y como la temperatura no

era muy baja, inmediatamente principió el deshielo, que esta fecundando a toda clase de plantas.

En mi próxima correspondencia podrá decirle el número de cántaros de vino elaborados en los pueblos inmediatos.—C. A.

DAIMIEL (Ciudad-Real) 31 de Diciembre.

La cosecha de vino de este año ha sido aquí escasísima y la exportación puede decirse está paralizada desde hace un mes. El tinto se paga a 12 rs. la arroba y el blanco a 9,50. De esta última clase ha adquirido la bodega del Sr. Issanjon unas 10.000 arrobas, proponiéndose acopiar mayores cantidades, por más de que dicho señor ya elaboró unas 40.000 y el año no ha sido abundante ni mucho menos. Seguramente no se ha recolectado más de un tercio.

Los cereales y demás productos agrícolas sufren una depreciación espantosa y ni aun así se hace nada, absolutamente nada con ellos, por cuyo motivo no puedo registrar precios.—J. J. P.

CASTRO DEL RIO (Córdoba) 30 de Diciembre.

Las existencias de cereales son crecidas en este pueblo, notándose mucha flojedad, y las ventas están concretadas a lo necesario para el consumo local. Rigen los siguientes precios: trigo, de 34 a 35 reales la fanega; cebada, a 16; habas, a 27.

La cosecha de la aceituna, a más de corta, es de mediana calidad, habiendo comenzado ya la recolección. El fruto da tan poco líquido que se necesita fanega y media de aceituna para obtener una arroba de aceite. Este caldo se cotiza a 31 rs.

El temporal de aguas que ha reinado estos días ha reanimado a los agricultores, pues gracias a él verán nacer las semillas que han depositado en la tierra.—C. B.

BERBINZANA (Navarra) 30 de Diciembre.

Nuestros campos tienen una capa de nieve de más de cuarta y media de altura; así es que aun cuando los sembrados los tenemos sin nacer, esperamos que con la humedad que hoy tienen su situación variará pronto completamente.

También el viñedo ganara mucho con esta benéfica nevada.

La cosecha de aceituna puede contarse como nula, pues lo que se ha cogido apenas dará para pagar los jornales de la recolección.

El mercado de vinos está animado y los precios en alza; aquí principió a venderse a 9,50 rs. y ahora se cotiza a 11.

Los precios de los granos no han tenido alteración; continúa detallándose el trigo, a 18,50 rs. el robo; la cebada, a 11; el maíz, a 14; la avena, a 9,50; y las habas, a 13.—C. de E.

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 30 de Diciembre.

Por toda esta zona ha nevado bastante y la crudeza del tiempo no deja que la tierra se aproveche de la humedad que tanto necesita, si ha de tener efecto en ciertos terrenos la germinación de los granos; así es que si no llueve ó vienen humedades en mejores condiciones que la última nevada, la próxima cosecha de cereales será poco satisfactoria.

La cosecha de vino ha sido abundante en esta localidad, estimándose en 150.000 los cántaros elaborados, de los que se han expedido hasta la fecha más de 30.000. La saca sigue siendo regular y esta misma calificación merece la clase del caldo siendo precio corriente el de 10 rs.—B. S.

LA SECA (Valladolid) 1.º de Enero.

En la última vendimia calculo se habrán elaborado en esta bodega de 190 a 200.000 cántaros aproximadamente, ó sean unos 34.000 hectólitros, la mayor parte de vino blanco. De Pozaldez, Rodilana, Rueda, Ventosa, Serrada, Villanueva del Duero, Matapozuelos y otros pueblos de este país, ya verá el resultado de la cosecha por la adjunta nota.

La demanda ha decrecido en este mercado, detallándose el vino del año de 11 a 14 rs. cántaro.—Un suscriptor.

VILLARRUBIA DE SANTIAGO (Tolosa) 1.º de Enero.

Nada de interés puedo participarle y por esto no le he escrito antes.

Ha caído una gran nevada que la bonanza del tiempo ha convertido en agua. La nevada no ha podido ser más oportuna ni de más provecho para los sembrados, que por fortuna están bien nacidos. Los olivares prometen poco; la mitad de una cosecha ordinaria.

Los precios de la cebada y del vino tienden al alza y aquella es muy buscada. Vea Vd. los tipos que rigen en este pueblo: trigo candeal, de 38 a 39 rs. la fanega; cebada, a 16; vino, de 15 a 16 rs. la arroba.—El correspondiente.

ALCUBIA DE CRESPIANS (Valencia) 29 de Diciembre.

La última vendimia fué fatal en alto grado en toda esta comarca, que la forman los distritos de Enguera, Onteniente, Albaida, Játiva y Alcira.

El rendimiento pobrísimo y la clase tan infima, que se despacha para las fábricas de aguardientes desde 1 a 2,50 reales el cántaro de 10,75 litros. Las partidas que pueden dedicarse al consumo del país y embarque, se cotizan de 3 a 6 reales. De vino viejo se han hecho estos días operaciones pagándose hasta 15 rs. cántaro.

La cosecha de arroz ha sido regular, la extracción es buena y los precios fluctúan entre 16 y 26 rs. barchilla.

De naranja solo contamos con la mitad que otros años, y se han perdido muchos centenares de miles de arrobas a causa del temporal y de la inundación. Sin embargo de tan corta cosecha, los precios de la naranja son bajos, vendiéndose en el árbol a 4 y 5 rs. la arroba.

Con las alubias y cacahúes sucede lo propio; solo hay media cosecha y de esta se ha perdido una buena parte por los motivos ya dichos.

Las alubias se detallan de 14 a 20 rs. barchilla, y el cacahú de 28 a 32 pesetas cahíz (12 barchillas).

El maíz enteramente perdido, y lo poco que hay no sirve ni para el ganado; lo que resta del año anterior se coloca de 13 a 20 rs. barchilla.

Los olivares con mucho fruto, pero dá poco líquido; otros años 12 barchillas de aceituna rendían en la almepara 6 arrobas de aceite y en el presente sólo se obtiene arroba y media, y de mediana calidad.—G. B.

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 30 de Diciembre.

Disfrutamos de un temporal lluvioso que viene admirablemente para los sembrados y demás plantas.

En el mercado de vinos no faltan transacciones a estos precios: caldos tintos comunes, a 17 rs. la arroba; id. blancos, a 10.

Nada más por hoy.—P. J.

CORELLA (Navarra) 30 de Diciembre.

Ha caído una nevada tan fuerte como no se ha conocido otra desde hace cuarenta años; así lo dicen los más ancianos del pueblo. El labrador está satisfecho con este temporal, pues la sequía venía siendo pertinaz y hacia falta humedad para la siembra y viñedos y para poder continuar los trabajos del campo. Que verdad es que Dios aflige pero no desampara.

El mercado de vinos ha seguido animado y también los precios han continuado subiendo, pagándose a 15 rs. el cántaro de 11,77 litros.

Las primeras ventas de la campaña se concertaron a 10 rs., con lo cual se vé que el alza consiste en cinco reales. Varios cosecheros han despachado buenas partidas a 14,50 y 15 rs.—P. S.

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

SECCION ESPECIAL DE PUBLICIDAD

COMISIONISTAS, COMPAÑIAS, CASA DE CONSIGNACION Y COMERCIANTES DE VINOS.

De España:

V. Sabatier: Paseo de Isabel, 10, Barcelona.

Gachon-Deleuze: El Grae (Valencia).

Bayron Freres: Tarragona.

Ruiz de Velasco y Compañía: Casas en Haro y Bilbao, y en París, 12, Avenue Daumesnil.

Compañía Vinícola del Norte de España: J. A. Rochet, director, Bilbao; almacenes en Haro y Alfaro (Rioja).

Mariano Arcillero.—Carriñena (Aragón).

De Francia:

Thomas Julliard: Meze y Cette (Herault).

PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES Y AGUARDIENTES.

D. Cayo Escudero y Marichalar: Corella (Navarra).—Vinos tintos del año y rancios superiores.

—Manuel Saenz de Zaitigui: Cuzcurrita (Rioja).—Vinos tintos del año y claretes del 82. aguardiente de orujo y espíritu de vino.

—Galo de Poves: vnos tintos finos de varias cosechas en Ollauri (Rioja) y de igual color comunes y del año en Casalaraina y Labastida (Rioja).

—Julian Tejada: Quel (Rioja).—Aceite y vino. tintos y claretes.

—Pedro Vera: Yecla (Murcia).—Vinos y aceites.

A LOS COLONIZADORES

832 HECTÁREAS DE TERRENO EN VENTA.—Se vende la finca denominada San Martín de Berberana, sita en el término municipal de Agoncillo, a tres leguas de la ciudad y provincia de Logroño en la margen derecha del río Ebro, y atravesada de Norte a Sur por el ferrocarril de Tudela a Bilbao. Se compone esta finca de un soto de 406 fanegas de tierra, de 2.096 metro cuadrados una, poblado de arbolado grande y pequeño, de distintas clases, casa para el guarda y corrales para el ganado; de una dehesa, lindante con dicho soto, de 4.429 fanegas, con buenos y espaciosos corrales; y de un llamado *Comunero*, lindante con los expresados soto y dehesa, de una superficie de 2.134 fanegas de tierra. De esta finca, que por la excelente calidad de su terreno, puede explotarse en cereales, viñedos, olivares y plantaciones, dará más informes, don EPIFANIO SESMA PEREZ, en Agoncillo, provincia de Logroño.

COMERCIO DE VINOS

CONSIGNACIONES-TRANSITO

D. ENRIQUE NICOLAS

CORREDOR JURAMENTADO EN CETTE (FRANCIA)

Sigue ofreciendo sus servicios y al mismo tiempo sus almacenes y conos a los cosecheros y esportadores españoles que quieran realizar sus vinos en aquel importante mercado que surta todo el mediodía de Francia.

Para favorecer a los remitentes del interior cuenta la casa con correspondientes en Alicante, Erao de Valencia, Tarragona y Barcelona que se encargan del tránsito en aquellos respectivos puertos.

Por correspondencia se darán cuantos pormenores y datos se pidan

SARMIENTOS BARBADOS

PARA VIÑAS

Hay de venta partidas de moscatel para elaboración de vino y también de variedades de tinto de las mejores clases.

Dirigirse a D. Francisco Gil, calle Mayor, Zaragoza.

EXPOSICION INTERNACIONAL

DE

Amberes (Bélgica).

Todos los propietarios industriales y comerciantes que deseen estar representados en dicha exposición, pueden dirigirse a los señores Casablanca Hermanos, en Amsterdam ó Bruselas.

PIPAS VACIAS

Se vende una partida de pipas de roble en el almacén de Prado Lacort y compañía de Haro.

AVISO A LOS COSECHEROS

Y ESPORTADORES DE VINOS

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

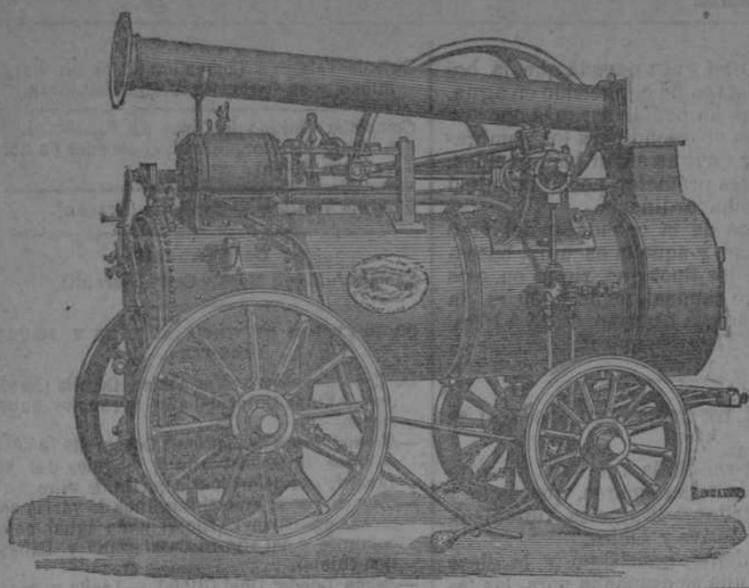
FABRICA DE ABONOS MINERALES

FERRANDO Y COMPAÑIA.

Calahorra (Rioja).

Abono de cereales en los siguientes depósitos. Logroño, Haro, Santo Domingo, Bañares, San Torcuato, Zarratón, Casalaraina, Cuzcurrita, Herramelluri, Leiva, Ollauri, Nájera, Badarán, Nalda, Albelda, Moreda, Rincon de Soto, Viana, Sansol, Lodosa, Azagra, Lerin, Carcar, Lárrega y Fitero.

Especialidad en abono de viñas. Para más detalles pidansi a la fábrica prospectos.



JULIUS G. NEVILLE
 Oficinas y Exposición Permanente
 11, Plaza de Palacio, 11
 Barcelona.
 Único representante de los señores *Davey Paxman et Compañía COLCHESTER*
 Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.
 Representa también el Sr. Julius G. Neville varios de los más acreditados fabricantes de Inglaterra, Alemania y Estados Unidos de América. Toda clase de maquinaria para la agricultura e industria en general. Instalaciones completas de fábricas de alcohol, almidón, etc., etc. Se mandan presupuestos al especificar bien lo que se necesita.



MÁQUINAS VIÑICOLAS E INDUSTRIALES
 Rotoras, Genis, Bacoas y Bureas
 CALLE DE LA PRINCESA, 73
 BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.
 Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.
 Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.
 Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
 Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.
 Presas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.
 Esaltómetros y otros diversos instrumentos de vinos.
 Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fer y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE
ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
 EN LOS
CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Acaba de recibirse en este acreditado Establecimiento un riquísimo y abundante surtido de Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritillarias, Bielytras, Funkias y otras raíces y cebollas de flor, procedente de Holanda, todo de lo más nuevo y superior que en aquel privilegiado país se cultiva.
 Precios por correspondencia, dirigiéndose a su propietario D. FRANCISCO VIDAL y CODINA.—LERIDA.

REGLAS
 PARA OBTENER LOS VINOS ORDINARIOS PARA 1884
 Por el Dr. Martínez Añibarro

Breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas para llegar a conseguir en los vinos el debido color, aroma, gustorriqueza alcohólica etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.
 Una peseta en toda España.—Pedidos al autor, y en las principales librerías.

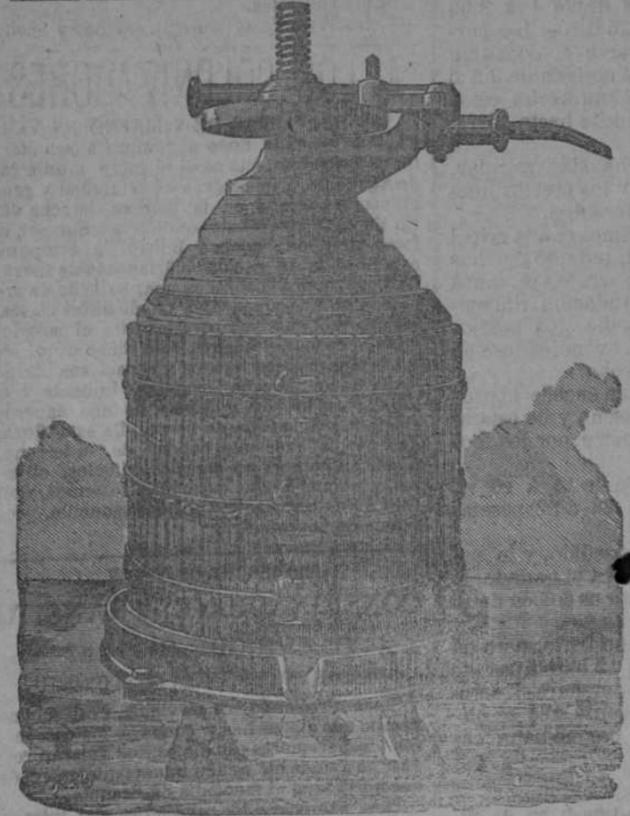
FERRANDO Y PI
 CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
 CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, a los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR
 en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPAGNOLAS
 VENTA DE MERCANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación.
 ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
 Dirigirse a M. ROBERT, director de la Sociedad, en 2129.

UTENSILIOS DE BODEGAS
 Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc., etc.
 H. KEHRIGN
 Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)
 El prospecto de la casa se manda gratis a cuantos le pidan.



Talleres DE FUNDICION DE HIERRO Y BRONCE, CERRAJERIA Y CONSTRUCCION DE MAQUINAS, PREMIADOS EN LA EXPOSICION REGIONAL DE VILLANUEVA Y GELTRÚ DE L. DUGROS JNE Borrell, 32, BARCELONA

PRENSAS para vino, de velocidad y palancas múltiples, sistemas SAMAIN y LA FRANCO-ESPAÑOLA, con real privilegio exclusivo en España, premiadas las primeras con medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1878. La mejor garantía de su solidez, perfección y gran potencia, es la de haber vendido 475 en el espacio de 3 años.
 PRENSAS para aceite de engranajes, palancas múltiples e hidráulicas.
 ESTRUJADORAS para uvas de varias dimensiones.
 NORIAS-ROSARIOS
 Sucursales en provincias. Se remite e catálogo gratis.

R. LOPEZ DE HEREDIA
 HARO: (Rioja)
 Máquinas agrícolas, viñícolas e industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos
 Único sub-agente para la provincia de Logroño de las *Leñadoras económicas privilegiadas* y LEGIA FENIX privilegiadas.

A los viticultores
 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 viticultura.
 Pedir prospectos, enviando sello para su remision, a D. Manuel del Corral.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

MEDALLA DE ORO
 EXPOSICION AVIGNON 1882
 El Mineral de Apt.
 SAIGNON CAZENEUVE

Cualquiera que sea el tiempo es el único preservativo contra el *Oidium*, la altisa, el roñin de la vid; mata radicalmente el pulgon de los frutales y las orugas de las hortalizas. Rechaza la hormiga llegando a destruirla.
 Es el único que mata el gusano de la vid. Preparado con un 25 por 100 de sulfato de hierro (cantidad garantizada) es un preservativo seguro para combatir el mildew.
 Numerosísimos certificados españoles garantizan sus resultados.
 Se suplica a cada viticultor una pequeña prueba en competencia con cualquier otro azufre ó preparado casi semejante como color. 25 por 100 más barato.
 Exigir rigorosamente el plomo de cierre AUGUSTE ROUX APT.
 Para evitar falsificaciones hay solamente un expendedor por población.
 Eugenio Anglés Balmes, núm. 6, Barcelona, único concesionario para España, suministrará datos y explicaciones necesarias.

MAQUINAS para TAPAR y Honar Botellas SISTEMA E. GERVAIS PRIV. S. G. D. G.
 36 Medallas ORO, PLATA Y BRONCE 1º Premio BURDEOS 1882
 El catálogo se remite franco de porte
 Provisiones generales para bodegas y almacenes, utilización de toneleros, máquinas viñícolas, bombas estancadoras para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para espumar, etc.
 E. GERVAIS y Cia, Constructores 28 y 30, Cours Judaïque CAUDERAN-BURDEOS

L. RACAUD E HIJO
 HORTICULTORES ZARAGOZA

Gran cultivo de árboles frutales de las mejores clases conocidas, especialidad en melocotoneros y dorasillos de Aragón de las más superiores que se cultivan.
 Aboles maderables y de sombra para parques, paseos públicos y carreteras, arbustos muy variados de hojas persistentes y caedizas, vides Americanas, Riparia y Yaquez, las más resistentes a la filoxera.
 Rosales, cultivo especial de los mismos insertados en alta vara y francos de pie, las más modernas y mejores variedades conocidas.
 Expediciones en todas las provincias de España y Ultramar. Remiten sus catálogos gratis a toda persona que se digne pedirlo.
 Confianza, esmero y probidad en sus envíos.

LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUET & S
 FABRICA Y OFICINAS: 124, Rue Charlecamp, PARIS
 Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Aceites, Carneses, Esencias, etc., etc.
 150 Med. Xip. y Concesiones Gran Medalla de Oro de la Academia Nacional de Francia 1878 6 Med. Reyes Univ. de 1878 Caballero de la Real Orden de Portugal en 1882
 La Casa BROQUET, secciona a la pelusa de su granasa de bodegas, acabe de añadir a su fabrica un nuevo Bomba de Piston y Volante, muy sencilla y precio moderado para los vinos cargados de grasas y rancias.— Pedir el Catálogo.
 REPRESENTANTES: Sres. MIGUEL CHEBLER, y HERVANO, Lopez y Mira 13, en Madrid; Sres. MORATONA, GENIS, BACOAS y Cia, 25, Calle de la Princesa, Barcelona.
 Representante: A. LOPEZ HEREDIA, en HARO (RIOJA)

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES
 AÑO VII 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 a precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero
 IMPORTANTE. Los suscritores a la Crónica de Vinos y Cereales que deseen anunciar la compra ó venta de productos agrícolas ó fincas rústicas, podrán efectuarlo con notable economía.—Oficinas: Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid.

GRANJA MODELO Y ESCUELA DE AGRICULTURA DE ROUBA CERCA DE ARGEL
 Para prospectos, condiciones de admision, etc. etc., dirigirse a D. Miguel Buscató, consignatario en Rosas provincia de Gerona.

CALEFACCION DE LOS VINOS
 Con los enotermos perfeccionados de Victor FEBVRE, constructor, Lyon
 Aplicables a la fabricacion de los vinos de pasas

Nº 1.	Aparato para laboratorio, de gas, con piqueta que puede calentar 16 litros por hora.	Precio.	110 fr.
Nº 2.	—	—	350 —
Nº 3.	—	—	600 —
Nº 4.	—	—	670 —

Precios convencionales para los 1.º y 2.º que producen 50 y 100 hectolitros por hora.
 Todos los modelos pueden funcionar a fuego vivo ó al vapor; en éste caso, el generador puede utilizarse para alimentar de vapor, aparatos para la destilación de la caña, vinos y otros líquidos fermentados; para refrascar las jiras de uva ó de mal gusto; para alimentar de vapor un motor destinado a accionar bombas ó otros aparatos de viticultura.
 NOTA.—La cantidad de vino calentado se enseña del vino tomado a 10º y calentado a 55º centigrados.
 Se envían prospectos y precios corrientes de accesorios, mediante pedido.