

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII.

Sábado 17 de Octubre de 1885.

NUM. 813

ENYESADO DE LOS VINOS (1) Y SUS VENTAJAS

Pasteur asegura que los vinos france-
ses no padecen más enfermedades que
la del acetificado, ahilado, remontado y
amargor, siendo este un principio admi-
tido por todo el mundo. En los vinos es-
pañoles no parece suceder lo mismo;
pues todo el que tenga un regular olfato
y paladar habrá podido notar en los vi-
nos medianos de Jerez y sus similares
que pasen de 15 grados, que sin adquirir
ninguna de las citadas enfermedades
llegan á sufrir en contacto del aire una
putrefacción, que no puedo asegurar
(por no haberla estudiado) si es enferme-
dad propia del vino ó que le acompañe
en circunstancias especiales; que produ-
ce en las glándulas salivares un efecto
desagradable de contracción y un des-
arreglo intestinal con carácter de enve-
nenamiento al poco tiempo de tomarlo.
No se si será debido á la bacteria que
produce las fermentaciones purulentas
en las heridas, pero tiene el carácter de
ser una enfermedad parasitaria. Esta en-
fermedad suele acompañar con menos
frecuencia á los vinos tintos y nunca la
he encontrado en los vinos enyesados.

Los vinos en general son tanto más
propensos á ahilarse cuanto menos bi-
tartrato de potasa contengan, y en los
enyesados es más raro encontrar esa en-
fermedad, á pesar de perder parte de esa
sal; lo cual prueba que no son tan sencillas
las reacciones como las suponen los
enemigos de esta práctica, al no acordarse
más que de lo que les parece perjudicial,
sin tener presente lo que pueda ser
beneficioso y que no son ellos ni dos
ó tres casos de enfermedad dados atribuidos
al yeso, los que han de decidir de lo inofen-
sivos, perjudiciales ó beneficiosos que sean
los vinos enyesados para la salud, sino el
público que quiera ó no beberlos, al decirle
lo que se le vende, por no ser natural que
los mayores de edad quieren de más tutoría,
aunque alguno la necesite.

Desde luego puedo asegurar que á mí
me hacen más daño los vinos con principio
de putrefacción, aunque no hayan llegado
al período de enturbiamiento, que los fuer-
temente enyesados, á pesar de no estar
acostumbrado á estos; y que las enferme-
dades parasitarias son en general de carácter
más grave que las originadas por una sal
más ó menos irritante.

Los que tienen un regular paladar,
desde luego conocen un vino enyesado,
por la aspereza característica que produce
en el centro de la lengua, que se distingue
de la producida por el tanino, en que éste
produce el efecto en mayor extensión, lle-
gándose á sentir hasta los bordes de la
lengua, y no tener gusto terroso. Llega á
conocerse aquel efecto en los vinos que ya
contienen 2 gramos por litro desulfato de
potasa, y siendo desagradable cuando la
proporción llega ya á 4 ó 6 gramos de dicha
sal;

siendo además el reconocimiento por
medio del cloruro barítico practicable
hasta para las personas más ignorantes
en química, y tan preciso que acusa la
presencia en vinos que se han fabricado
sin echar un átomo de yeso, con tal de
que lo contenga el terreno, como sucede
en la Rioja.

La comision de la marina francesa en-
cargada de dar dictámen sobre este par-
ticular, informó ser inofensivos los vi-
nos enyesados que no pasasen de 4 gra-
mos de sulfato potásico por litro, y el
gobierno dividió por 2 el 4, sin tener más
razon que la que suelen tener en las ofi-
cinas para redondear los números, ó la
idea de que prohibiendo pasar de los 2,
sería más difícil que los cosecheros pasa-
ran de los 4 gramos, de los cuales pocas
veces es en la práctica necesario el pasar.

El comercio tiene la ventaja de tener
un vino más estable con el enyesado pa-
ra hacer sus mezclas, sin necesidad de
recurrir al ácido salicílico y otros medios
peligrosos si no se saben manejar; y los
propietarios teniendo un producto más
estable, no se ven obligados á efectuar
ventas forzadas, que no convienen más
que á los especuladores de mala fé que
todo lo curan con sus específicos; como
sucede con los miles de hectólitros de vi-
no que entran analizados en Francia sin
contener fuchina ni ácido salicílico, y al
hacer los análisis el laboratorio de París,
de 100 muestras de las que se expenden
al público diario, encuentra 70 á 80 adul-
teradas. De todo lo cual se desprende,
que solo los comerciantes de mezclas, po-
co escrupulosos, son los interesados en
que se fabriquen vinos de costosa con-
servación, para adquirirlos baratos en las
épocas que ellos saben tan bien como
nosotros.

A los que creen que no es conveniente
el enyesar ningun vino, se les presenta
el negocio de comprar uva y fabricarlo á
su gusto, con lo que harán un servicio
á la humanidad, además de las ganan-
cias que obtengan, que de seguro les
presentarán facilidades en vez de difi-
cultades los cosecheros.

Si alguien pudiera creer que el escri-
bir estas líneas fuera por conveniencia
propia, debo hacer constar que en mi casa
no se enyesaban los vinos hace unos
doce ó catorce años, y despues solo en
parte de la cosecha á poco más de 2 gra-
mos de sulfato potásico, pudiendo con la
mezcla total obtener un vino de menos
de 2 gramos por litro de esta sal.

Con respecto á la salud pública que
tan perjudicada creen algunos que puede
resultar con los vinos enyesados, no cito
la práctica diaria que prueba lo contra-
rio, aunque para algunos no significa nada,
sino el parecer del eminente doctor de
Barcelona D. Manuel Sainas, quien dice
que si el sulfato potásico es un pur-
gante irritante contenido en los vinos
enyesados, reemplaza al bitartrato potá-
sico de los vinos sin enyesar ó cremor
tártaro que tiene iguales propiedades, y
muchos de mis lectores sabrán, por ha-

berlo tomado en limonada, para ese efec-
to. Además, en los vinos españoles, que
suelen tener gran cantidad de tanino, es
precisa la presencia de una sal purgante
para contrarrestar su astringencia.

Muchas de las purgas que se toman
serian innecesarias haciendo uso de vi-
nos enyesados ó muy cargados de cre-
mor-tártaro, debiendo recordar para
terminar que mas que las diarreas pro-
ducidas por una sal más ó menos pur-
gante, son de temer las ocupaciones de
estómago é intestinales, tras de las cua-
les son muy frecuentes las gástricas,
calenturas tifoideas y tifus con todas sus
consecuencias, siendo de consiguiente
para la mayoría de las gentes no solo
inofensivos sino necesarios los vinos en-
yesados y en raros casos perjudiciales á
la salud.

Espero que los propietarios viniculto-
res que siguen al día los adelantos de la
ciencia, me ayuden con su ilustracion y
conocimientos á esparcir la luz en este
asunto, ampliando estos apuntes y con-
curriendo con su saber á probar que no
es tan comun como se ve en la prensa
periódica el merecimiento de que se les
tilda de rutinarios é ignorantes, consi-
guiendo entonces no solo ser más aten-
didos sino imponer sus irrefutables ar-
gumentos.

Queda todo el que lo quiera autorizado
para reproducir este escrito.

TRINIDAD MANSO DE ZÚÑIGA.

A LOS VINICULTORES

Nuestro apreciable amigo el Dr. Mar-
tinez Anibarro, nos ha remitido el cuarto
tomo de su publicacion anual *Reglas
para obtener los vinos ordinarios para
1885* que hemos examinado con gusto
y hallamos tan útil á los vinicultores por
los preceptos que establece, como per-
fecto por el conjunto de estos preceptos
que demuestran el profundo conocimien-
to del Sr. Martinez Anibarro en todo
quanto á la vinificación se refiere.

El público que conoce ya sobradamen-
te los tres tomos precedentes de dichas
Reglas, leerá con gusto, á nuestro parecer,
lo que el autor en su prólogo de
1885 dice á los vinicultores.

«Sin haber variado sensiblemente las
circunstancias que en el año último me
movian á hacer las consideraciones ex-
puestas en el preámbulo de las *Reglas*,
al publicar hoy la edicion de 1885 he de
referirme á aquellas, insistiendo más
que nunca en considerar deber ineludi-
ble que se impone el estudio de la elab-
oracion racional de nuestros vinos,
despreocupándose de prácticas rutinarias
y censurables y desconfiando del
aspecto relativamente halagüeño que
por el momento aún presenta el mercado
vinícola.

Si ha de favorecer nuestra exportacion
y el precio de los vinos la mermada cose-
cha que en el extranjero y en nuestro
pais se presenta, tampoco esto significa
sino un compás de espera, un año de
prórroga para la situacion, que á pesar
nuestro nos hemos creado y hemos de

afrontar en breve término. Y si esta re-
flexion tiene importancia en lo que afec-
ta á los vinos de *coupage* con destino á
Francia, cuya preponderancia aún se
sostiene, la supone mayor en lo tocante
á los verdaderos vinos de pasto, á los vi-
nos hechos y propiamente potables, res-
pecto á los cuales continuamos en la más
perfecta ignorancia é inaccion, salvo las
honrosas excepciones de que siempre ha-
cemos mérito. La floxera, el mildew y
otras calamidades de que ya somos vícti-
mas ó estamos amenazados, influirán,
por otra parte, tanto en el comercio in-
terior como exterior, en sentido de sos-
tener los precios del vino, abocándonos
con sus tristes consecuencias á la nueva
y no menos triste de proseguir en el ma-
yor atraso y abandono confiados, los
que se encuentran favorecidos con una
regular cosecha, en que ésta será reali-
zada á buen precio. Mal porvenir augu-
ra semejante perspectiva; si estamos á
tiempo de remediarlo, aprestémonos á
combatir á aquellos enemigos y hacer
frente á las consecuencias que se des-
prenden de dichas observaciones, lejos
de abrigar ideas equivocadamente egoístas
ó propósito alguno de sostenerse en
indisculpable indiferencia.

Las reglas 1885 son, siguiendo nues-
tra práctica, un complemento de las pu-
blicadas en años anteriores, compren-
diendo las innovaciones recientemente
introducidas en la especialidad á que se
refieren, tanto en lo relativo á instru-
mentos como á procedimientos; modifi-
caciones que la práctica y las circuns-
tancias de actualidad han aconsejado y
no pocos datos, que completan el objeto
tan práctico como sencillo que este libro
se propuso y se propone llenar. Si los
vinicultores le siguen consultando con
frecuencia y se atienen á los fáciles pre-
ceptos que en él se consignan, supliendo
con su criterio y completa fé aquello
que pudiera parecerles dificultoso ó mé-
nos expedito, es seguro que conseguirán
resultados tan inmediatos é importantes
como pueden esperarse de la lectura de
unas pocas páginas consagradas á ma-
teria tan compleja.

Las principales innovaciones que he
introducido en esta edicion, se refieren
al estudio y especialmente graduacion
de los mostos; empleo del enoácido; cor-
reccion de los mostos y vinos de un de-
fecto que la experiencia ha demostrado
ser muy frecuente en nuestro país á cau-
sa de la falta de ácidos en el mosto mis-
mo, aplicacion de varios instrumentos
de inmediata utilidad y no pocos datos
de general interés.

MERCADOS DE CEREALES

Si con el espíritu tranquilo y desapa-
sionado del cronista mercantil examina-
mos todas las calamidades que han des-
cargado sobre nuestra desventurada
peninsula desde últimos del año pasado,
y que sin interrupcion han venido suce-
diéndose ya en unas partes, ya en otras
hasta estos momentos en que aun gimen
en algunas provincias por el peso de sus
infortunios, no nos estrañaremos segu-
ramente del resultado de las cosechas de

(1) Véase el número 811.

cereales, que de casi todas partes nos son ya conocidas, y el cual, si no ha sido tan satisfactorio como hubieran deseado nuestros agricultores, no ha sido tampoco tan desgraciado, con algunas excepciones, que no haya recompensado, sobre todo en algunos puntos, los trabajos para su éxito empleados.

Los terremotos de Andalucía, las inundaciones en Valencia y Murcia, las tormentas, lluvias y granizadas en las Castillas, la langosta en la Mancha y Toledo, y por último, el cólera en todas partes han sido, en verdad, otras tantas causas, sobrado desastrosas, que de consuno parece haber concurrido a la desolación de nuestros campos, y sólo por la bondad de nuestro suelo y el constante trabajo de nuestros agricultores, que no desalientan a pesar de todos los pesares, puede concebirse que después de tanto infortunio no haya sido tanta la desgracia como había motivos sobrados para suponer que fuese.

La cosecha de cereales en la península ha sido en general menos que mediana en cantidad, pero no en calidad, con raras excepciones, justificándose lo que ya decíamos en nuestra revista del 26 de Setiembre, en que señalábamos a España como uno de los países en que por razón de su recolección necesitaba importar para sus necesidades, y hoy está demostrado en el hecho bien significativo de que en todos nuestros mercados se sostienen firmes los precios y con tendencia a la subida por la activa demanda que en todas partes se nota.

Debemos observar que continuando los mercados extranjeros bajo la influencia de las noticias de Oriente y de los puertos americanos, los cuales vienen en alza, la mayor parte de las plazas mercantiles de Europa se mantienen en calma y sostienen sus precios firmes y con las mismas tendencias al alza, a lo cual no puede menos de responder España, cuya situación política interior y exterior está dándole que hacer bastante para sostenerse también con razón reservada en sus operaciones.

Hé aquí ahora los precios que en la semana última han regido en nuestros mercados.

ANDALUCÍA

CÁDIZ.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 40 a 46 rs. fanega; cebada, de 24 a 25; garbanzos, de 60 a 140 según clase y cochura.

CORDOBA: trigo, de 40 a 46 rs. fanega; cebada, de 25 a 26; maíz, de 37 a 39; garbanzos, de 80 a 160; habas mazaganas, a 32; id. chicas morunas, a 34.

GRANADA: trigo, de 42 a 48 rs. fanega; cebada, de 23 a 25; maíz, de 38 a 40; habas, de 40 a 42.

HUELVA: trigo, de 42 a 44 rs. fanega; cebada, de 22 a 24; maíz, a 42; habas, de 38 a 40.

JABÓN: trigo, de 45 a 48 rs. fanega; cebada, de 22 a 24; habas, de 28 a 30.—*Linares*: trigo, de 44 a 46; cebada, a 24.—*Andújar*: trigo, de 42 a 44; cebada, de 23 a 24; habas, a 30.

MÁLAGA: trigos:recio superior, de 48,50 a 49,50 rs. fanega; id. mediano, de 47 a 48; id. inferior, de 45,50 a 46,50; blanquillos, de 42,50 a 43; cebada, de 28 a 29 la del interior, y de 25 a 26 la navegada; maíz morillo, de 42 a 45; de otras clases, de 41 a 43; garbanzos gordos superiores, de 110 a 125; id. corrientes, de 95 a 105; habas mazaganas, de 35 a 36; menudas, de 36 a 38.

SEVILLA: trigo, de 46 a 48 rs. fanega; cebada, de 24 a 26; maíz, de 34 a 35.—*Estepa*: trigo, de 46 a 50; cebada, a 25; habas, a 32.—*Moron*: trigo, a 44; cebada, a 23; habas, de 34 a 35.—*Ecija*: trigo, a 46; cebada, a 22; habas, a 32.—*Osuna*: trigo, de 42 a 45; cebada, a 23.

ARAGON

HUESCA: trigo, de 14,90 a 16,70 pesetas el hectólitro según clase; cebada, de 8,10 a 10; avena, de 6,70 a 7,20; habas; de 10,05 a 10,80; habichuelas, de 38,50 a 43.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD REAL: trigo candeal de dos años, a 52 rs. fanega; idem de la cosecha del año anterior y de la presente, de 48 a 50, según clase; idem mocho, de 45 a 46; cebada, de 25 a 26; panizo, a 42; garbanzos, de 80 a 150.—*Alcazar de San Juan*: candeal añejo, a 50; idem nuevo, a 45; centeno, a 30; cebada, a 20; avena, a 16.—*Almodóvar*: candeal, a 44; centeno, a 32; cebada, a 24; garbanzos, a 50.—*Almagro*: candeal, a 48; centeno, a 28; cebada, a 24.—*Calzada de Calatrava*: candeal, de 44 a 45; centeno, de 29 a 30;

cebada, de 23 a 24; garbanzos buenos, a 160.—*Campo de Criptana*: candeal, de 52 a 53; centeno, a 28; cebada, a 24.—*Daimiel*: candeal, a 43; trigo, a 40; gejar, a 40; panizo a 36.—*Manzanares*: candeal añejo, de 51 a 52; id. nuevo, de 44 a 45; gejar, de 41 a 42; centeno, de 30 a 32; cebada, de 20 a 22.—*Miguellurra*: candeal añejo, de 49 a 50; id. nuevo, de 43 a 44; gejar, de 39 a 40; cebada, de 22 a 23; panizo, a 44.—*Santa Cruz de Mudela*: candeal, de 46 a 48, según clase; gejar, a 42; centeno, a 22.

TOLEDO.—*Talavera de la Reina*: trigo, de 40 a 44 rs. fanega, según clase; cebada, de 27 a 29; habas, de 39 a 40; garbanzos, de 20 a 40 rs. arroba, según clase, cochura y tamaño.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 38 a 42 rs. fanega según clase; centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 28; habichuelas, a 104; garbanzos, de 80 a 200, según clase y cochura.—*Árcvalo*: trigo, de 39 a 41; centeno, a 26; cebada, a 26; avena a 16; algarrobas, a 27; garbanzos, de 120 a 180 según clase.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 26; cebada, a 25,50; algarrobas, a 20; garbanzos, de 60 a 160 según clase; habichuelas, a 110.

BURGOS: trigo blanco, de 37 a 41 rs. fanega; id. rojo, de 36 a 39; alaga, de 34 a 37; centeno, a 27; cebada a 23; avena, a 15.—*Pampliega*: trigo, de 36 a 40; centeno, a 26; cebada, a 26; avena, a 15; yeros, a 32.—*Santa María del Campo*: trigo añejo, de 38 a 39; id. nuevo, de 35 a 36; cebada, a 23; avena, de 14 a 15; yeros, de 28 a 30.—*Roa*: trigo, de 36,50 a 40; centeno, a 24,50; cebada, a 24; habas, a 28,50; judías, a 68.—*Bribiesca*: trigo, de 41 a 44; cebada, a 23,50; avena, a 16; algarrobas, a 27; habas, a 40; garbanzos, de 120 a 180; habichuelas, a 80.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 38 a 46 rs. fanega; centeno, de 27 a 28; cebada, de 24 a 26; avena, de 19 a 20; alubias valencianas, de 96 a 98; idem empaladas, de 64 a 86; habas duras, de 29 a 30.

PALENCIA: trigo, de 37 a 37,50 rs. fanega; centeno, de 25 a 26; cebada, de 23 a 24; avena, de 15 a 16; yeros, de 28 a 30; garbanzos, de 100 a 150.—*Carrion de los Condes*: trigo, de 37,50 a 40; centeno, a 26; cebada, a 26; avena, a 15; yeros, a 32.—*Baltanas*: trigo añejo, a 40; idem nuevo, a 38; centeno, de 26 a 27; cebada, de 24 a 25; avena, de 17 a 18.—*Alar del Rey*: trigo, a 38; centeno, a 25; cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, a 28; garbanzos, de 100 a 130; alubias, a 140.—*Paredes de Nava*: trigo, de 40 a 41; centeno, a 26; cebada, a 25; avena, a 14; garbanzos, de 80 a 160.

SANTANDER: harina de primera de las mejores marcas, de 15,50 a 16 rs. arroba; centeno, a 25,50 rs. las 90 libras; cebada de Andalucía, a 28 rs. las 70 libras; id. de Castilla, a 30; maíz, sin existencias.

SEGOVIA: trigo, de 36 a 37 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 28; garbanzos, de 90 a 160 según clase y cochura.—*Cuellar*: trigo, de 34 a 37; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, a 26; garbanzos, de 80 a 160 según clase.

VALLADOLID: trigo, de 41 a 42 rs. fanega; centeno, de 24,50 a 24,75; cebada, a 25; avena, a 15; garbanzos, de 100 a 170 según clase y cochura.—*Medina del Campo*: trigo, de 40 a 40,75; centeno, de 26,50 a 27; cebada, de 25 a 26; avena, a 14; algarrobas, a 22; alubias, a 25; garbanzos, de 100 a 140.—*Villalon*: trigo, de 38 a 39; centeno, a 24; cebada, de 22 a 23,50; avena, a 15; alubias, a 70; garbanzos, de 90 a 110.—*Pozaldez*: trigo, de 40 a 41; centeno, de 26 a 27; cebada, a 27; algarrobas, de 25 a 26; avena, a 14; garbanzos, de 80 a 140 según clase y cochura.—*La Seca*: trigo, a 40; centeno, a 28; cebada, a 27.—*Tudela de Duero*: trigo, de 41,50 a 42; centeno, de 25,50 a 26; cebada, a 25; avena, a 15; garbanzos, de 100 a 170.—*Peñafiel*: trigo, de 40 a 44; centeno, a 23; cebada, a 22; avena, a 16; algarrobas, a 24; habas, a 30; alubias, a 70; garbanzos, de 90 a 140, según clase y cochura.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, de 16,75 a 17 pesetas los 54,800 kilogramos; blanquillo de Sevilla, a 16,50; Aragon monte, de 15 a 15,50; id. huerta, a 15,50; trigos extranjeros: Berdianska, de 15,75 a 16 pesetas los 55 kilogramos; Estados Unidos, blanco, de 16,25 a 16,50; id. rojo, de 16 a 16,25; Azima Azoff, a 14,50; cebadas: del país, de 6,50 a 7 pesetas los 70 litros; id. de

Andalucía, de 7 a 7,25; id. de Canarias, de 7 a 7,25; id. extranjera, de 5,50 a 6,75 según clase; maíz: de Mazagan, de 8,50 a 9 pesetas los 55 kilos; id. de Poti, de 8,50 a 8,75; id. de Brayla, de 8,50 a 8,75; id. de Rio de la Plata, blanco y amarillo, de 9 a 9,25; id. de Cincuentini, a 10,50; habichuelas: de Valencia, de 22,50 a 23 pesetas los 70 litros; id. de Hamburgo, de 13 a 19; id. de Galatz, de 14,75 a 15,25; id. de Brayla, de 13,75 a 14; id. de Cocco-rosa, de 16,50 a 17; habas del país, de 8,75 a 9,25 pesetas los 70 litros; id. extranjeras, de 8,50 a 8,75; habones de Andalucía, de 9 a 9,50 los 70 litros; idem extranjeros, de 8,25 a 9.

GERONA.—*Figueras*: trigo, de 18,75 a 19,38 pesetas hectólitro; mezcladizo, a 16,25; centeno, a 16,25; cebada, a 8,75; avena, a 8,13; maíz y panizo, a 13,75; habichuelas, de 26 a 30, según clase; garbanzos, a 35; habas, a 13,13; habones, a 13,75.

TARRAGONA: trigo del país, de 14 a 15 pesetas los 70,80 litros, según clas.; idem extranjero, a 17; cebada del país, a 8; idem extranjera, a 7,50; algarrobas, de 6,50 a 7 pesetas los 40 kilos; garbanzos gordos, de 21 a 23 pesetas los 70,80 litros; idem medianos, de 18 a 20; habichuelas de Ibraila, a 15; habones, de 9 a 9,50.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Villafranca del Fresno*: trigo, de 38 a 41 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 28; avena, a 14; garbanzos, de 60 a 110; habas, a 38.

CÁCERES.—*Plasencia*: trigo, de 36 a 40 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 26; avena, a 15; yeros, a 32.

GALICIA

ORBNSE: harinas de primera, a 18 rs. arroba, centeno, a 12,50 pesetas hectólitro; cebada, a 11,25; maíz, a 10,60.

LEON

LEON: trigo, de 38 a 39 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 24,50; garbanzos, de 80 a 120, según clase.—*La Bañeza*: trigo, de 35 a 36; centeno, a 26; cebada, a 21; garbanzos, de 76 a 90; alubias, a 75.—*Astorga*: trigo, de 39 a 40; centeno, a 26; cebada, a 25; garbanzos, de 96 a 104; alubias, a 84.

SALAMANCA: trigo, de 37 a 38 reales fanega; centeno, a 27; cebada, a 27; algarrobas, a 30; garbanzos, de 120 a 180.—*Alba de Tormes*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 30; cebada, a 27; algarrobas, a 28; garbanzos, a 100.—*Bejar*: trigo, a 40; centeno, a 27; cebada, a 28.—*Ciudad Rodrigo*: trigo, de 36 a 39; centeno, a 29; cebada, a 30; algarrobas, a 31; garbanzos, de 100 a 120.

ZAMORA: trigo, de 39 a 40 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 29; garbanzos, de 90 a 100; alubias, a 54.—*Benavente*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 26; cebada, a 26; garbanzos, a 130; alubias, a 80; habas, a 32.—*Toro*: trigo, de 37,50 a 38,50; cebada, a 27,50; avena, a 20; algarrobas, a 24; garbanzos, de 100 a 160; alubias, a 25; habas, a 36.

MURCIA

ALBACETE.—*Casa Ibañez*: trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 30.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, a 18,74 rs. robo; habas duras, a 16,48.—*Puente la Reina*: trigo, a 20 rs. robo; cebada, a 12.—P.

NOTICIAS

La gran aceptación que tienen nuestros vinos tintos entre la clase media y obrera de la república Argentina se comprueba observando que a pesar de los altísimos derechos que allí paga el vino, a pesar de no haber líneas directas de vapores y que para importarlos allí las casas exportadoras de España tienen que valerse de las diferentes líneas europeas que existen, las entradas de vinos tintos españoles en dicha república, en los años de 1881, 82 y 83 fueron respectivamente de 81.840, 52.700 y 63.552 pipas de 450 litros cada una.

Júzguese por estos datos cual sería la exportación que de sus caldos haría España para aquellos puntos si alguna de nuestras casas armadoras, convencida de la importancia de las importaciones en aquel país, de las exportaciones que se hacen a Cuba y a la Península y de la enorme suma de emigrados españoles que todos los años se dirigen a aquellas

tierras en busca de un bienestar que no pueden hallar en su patria, y para sus viajes, y siquiera fuese por la igualdad de lenguas y de costumbres habrían de preferir los buques españoles a los extranjeros, estableciéndose un servicio regular de vapores al mes, que hiciese viajes redondos de la Península a Rio Janeiro, Montevideo y Buenos Aires.

Hemos tenido el gusto de recibir el cuaderno tercero del *Diccionario Enciclopédico de agricultura, ganadería e industrias rurales*, que esta publican la casa editorial, Viuda e hijos de don J. Cuesta, y que tan necesario es a todos los que se dedican al estudio y a la práctica de la agricultura y demás ramos que con ella se relacionan.

Quejándose en Tarragona de que en pocos días hayan sufrido un notable aumento en la provincia los trigos y harinas a consecuencia de la escasez que tienen de cereales y del mal resultado que han obtenido de sus cosechas.

Grande es la miseria que, según nos dicen, invade a la clase trabajadora de Manresa, donde familias enteras gimen en completo abandono, deplorando la poca caridad que para con ellos tienen las clases pudientes y donde solo hallan para lenitivo de su hambre la *sopa*, con que gracias a la munificencia y prodigalidad de los frailes y jesuitas pueden librarse de la más desesperada de las muertes.

De muchos pueblos de Castilla la Vieja se quejan de la falta que tienen de agua para hacer la sementera. En Dueñas, Villalon, Valencia de Don Juan, Cervera de Pisuegra y otros muchos han terminado ya la recolección de la uva y en todas partes se duelen de la escasez de la cosecha y de las malas condiciones del fruto.

Las continuadas tormentas y fuertes aguaceros que durante el mes último se desencadenaron en Aranda de Duero y su comarca, fueron la causa de que las labores de recolección de cereales se retrasaran muchos días y se hiciesen en pésimas condiciones, y que el trigo que ahora se presenta al mercado sea mediano y de escasas 85 libras de peso.

Unase a esto el estado desconsolador en que dejaron al viñedo las continuadas granizadas que últimamente han sufrido la mayor parte de los pueblos de la ribera, que apenas si han producido este año una tercera parte de lo que acostumbraban a tener en años ordinarios, y se podrá formar una idea aproximada del estado de retraimiento en que habían caído aquellos labradores y especuladores, y lo que es peor, la miseria que ha empezado ya a cundir por las clases trabajadoras.

Según noticias que se han recibido de Fernando Poo, el gobernador de esta isla, después de trasladarse a la de Elobey, recorrió el rio Muni, anexionando a España los pueblos ribereños.

Dice el *Diario de Tarragona*:

«El vendabal de estos días ha causado en el campo pérdidas de consideración, habiendo echado al suelo toda la fruta de invierno que aun se conservaba en los árboles y destrozado multitud de árboles, y arrancado de raíz a otros muchos.»

En la tarde del martes último descargó sobre el término municipal de Reus (Tarragona), una pedrea que duró cerca de un cuarto de hora, habiendo caído algunas piedras de regular tamaño.

En la feria de Badajoz han sido de gran consideración las ventas que se han hecho del ganado de cerda.

En la semana pasada se exportaron

por la bahía de Cádiz las siguientes partidas de vino:

Para Copenhague, 90 botas y 16 cajas; para Saint Nazaire, 30 botas, 1 octava y 2 cajas; para Amberes, 7 botas y 3 cajas; para el Havre, 177 botas, 6 cuartas y 34 cajas; para Londres, 234 botas, 1 octava y 24 cajas; para Liverpool, 216 botas, 1 media y 13 cajas; para Hamburgo, 158 botas, 1 cuarta y 19 cajas.

Nos dicen de Zaragoza que las últimas lluvias han favorecido grandemente los campos, porque les ha preparado para una buena sementera y que si bien han retrasado algun tanto la vendimia han contribuido mucho al desarrollo de los granos y su mayor maduración. La recolección que ya se ha comenzado en algunos puntos promete ser muy mediana.

Hay mucha demanda por el poco vino que resta del año pasado cuyo precio, sin embargo, se sostiene en alza muy excesiva.

Algunos periódicos han dicho que Italia iba a cogernos la delantera en el mercado francés por la imposibilidad de obtener aquí vinos para la exportación por consecuencia de los exorbitantes precios que sostienen, lo cual no creemos que suceda, porque siendo tan conocidos y acreditados como son nuestros caldos en el extranjero, no es motivo bastante la circunstancia de una cosecha escasa en todas las naciones, excepto Portugal y Suiza, para que España pierda la reputación que justamente tiene adquirida y que no la debe mas que á las condiciones especiales de sus vinos.

Leemos en *La Derecha*, de Zaragoza: «En los dos últimos días, hanse inscrito en las listas de expositores, 300 de estos que desean exhibir sus productos en el próximo certamen.

Asciende, por tanto, el número de inscripciones, á 1.100, hechas por casas nacionales, y 300, próximamente, procedentes del extranjero. El pabellon más adelantado en su instalación hasta hoy, es el de Agricultura é Industria química.

Noticias son estas que permiten suponer una importancia grande al concurso próximo.»

En el palacio de la industria de Amberes se han presentado 14.461 expositores, de los que 8.618 han obtenido recompensas. El número de los expositores españoles ha ascendido á 199, habiendo sido premiados 137.

Tomamos del *Diario de Tarragona* del miércoles último:

«Nuestro mercado de ayer vióse sumamente concurrido. El movimiento y animación que reina parece se mantendrá algun tiempo, y decimos esto, por los muchos comisionados franceses que llegan todos los días á fin de surtirse de varias clases de vinos de la comarca.

Al empezarse el mercado por la mañana parece se sostonian los precios del último mercado; pero luego se vislumbró la tendencia á la puja, llegando á pagarse los vinos dos pesetas más por carga.»

EL APIO.

Bajo este nombre vulgar se conocen varios géneros de la familia de las umbelíferas, cuyo cultivo es beneficioso y factible en las huertas de la mayor parte de las provincias.

Son las principales el apio común (*Apium graveolens*, L.), y el apio de monte (*Levisticum officinalis*, L.), ambos comestibles y medicinales; el apio caballar (*Smyrnum olusantum*, L.), que también es comestible; y el apio de perro (*Aethusa cynapium*, L.), y el apio lechol (*Peucedanum sylvestre*, D. C.), los dos usados en medicina.

La especie más importante es el apio común, que algunos llaman silvestre, que se distingue por su tallo grueso, asurcado, lampiño, ramoso en su parte superior, con hojas alternas, casi sentadas, aunque las radicales tienen peciolo largos, carnosos y acanalados. Las flores son muy pequeñas, de color amarillo y agrupadas en umbela.

Hay muchas variedades, como el apio de Italia, el apio macizo, el apio bulboso, el apio de nabo, el apio de Portugal, el apio blanco, el apio dorado, etc.

El apio se cultiva en todos los climas, en terreno sustancioso, fresco, bien abonado y con riego abundante.

Se efectua la siembra en Marzo, ó anticipase en Febrero haciéndola en camas calientes, ó retrásase hasta Abril si quiere prolongarse la época de producción.

Las plantitas recién nacidas deben resguardarse del sol y de los frios cubriendo los viveros con esteras; á fines de Junio ó á principio de Julio se hace el trasplante, dejando los piés distantes medio metro, y conservando en lo sucesivo bien escarpado el terreno y con riegos abundantes y frecuentes.

En Diciembre se aporcan las plantas, para que su tallo blanquee y resulte blando y dulce; para ello se ata la planta con dos ó tres ligaduras distribuidas en su longitud y se recubre de tierra la planta, que solo queda descubierta desde la segunda ligadura hasta su parte superior; á los quince días se repite la operación, dejando al descubierto solo el extremo terminal de las hojas superiores; pero en caso de heladas, puede enterrarse toda la planta.

Correspondencia Marañón

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

NAVA DEL REY (Valladolid) 13 de Octubre.

Muy señor mío: Cuatro días hace que comencé la vendimia en este término, cuyos rendimientos, hasta la fecha, son aún menores de lo que se pronosticaba, si bien la clase resulta tan excelente, que llena por completo las aspiraciones de los cosecheros y las necesidades de esta bodega, que ya iba resintiéndose por la escasez de vinos superiores á causa de las malas cosechas de seis ó siete años.

Se hacen algunos negocios sobre uva y mosto, pagándose á 6 y 6 1/4 rs. arroba y 14 rs. cántaro respectivamente.

El temporal de escarchas y frios hace que se disminuya de día en día el fruto, por cuya razón y por dejarse para el final la vendimia del viño apedreado, irá en aumento el chasco de los que creen que la cosecha no es tan escasa como parecía.

El pesamosto acusó 14° de densidad. El trigo añojo se cotiza á 41 1/2 las 94 libras; el nuevo, á 39; cebada añoja, á 28; nueva, á 26; algarrobas, á 25; guisantes, de 30 á 31, y garbanzos, de 100 á 160.

En el vino poco movimiento y los precios como en mi última carta.

De trigo añojo han salido en la última semana 4.000 fanegas.—J. N. B.

SANTANDER 14 de Octubre

No obstante que los precios de los trigos en Castilla siguen elevados, las harinas de primera de las mejores marcas solo se cotizan de 15.50 á 16 rs. arroba y con muy escasa demanda.

El centeno que siempre ha sido poco concurrente á este mercado oscila entre 25.50 á 26 las 90 libras.

La cebada de Castilla se cotiza á 30 rs. las 70 libras y la de Andalucía, á 28.—J.

VILLALON (Valladolid) 12 de Octubre.

La recolección de la uva ha terminado con muy mediano resultado para los viticultores, pues ha sido de muy cortos rendimientos.

La situación del mercado es como sigue: trigo, á 39 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 22.—S.

TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 14 de Octubre.

Se ha verificado en esta población en los días 9, 10 y 11 la feria que antes se verificaba los días 21, 22 y 23 de Setiembre y que tan celebrada ha sido siempre

por las transacciones que en ella tenían lugar, pero que este año no ha estado tan animada por la escasez de concurrencia de personas y de ganado.

Muy pocas ventas y estas solo de ganado caballar y vacuno nuevo.

Los precios de los granos y líquidos son los siguientes:

Trigo en trojes, de 46 á 51 rs. fanega; cebada en id. de 29 á 30; habas en id. de 39 á 40, trigo en la alhondiga, de 40 á 44; cebada en id. de 27 á 29; aceite, de 48 á 50; aguardiente rebajado, de 28 á 30; idem fuerte, de 46 á 54 segun grados; garbanzos, de 20 á 40 rs. arroba segun clase y tamaño.—J. S.

VILLA MALEA (Albacete) 13 de Octubre

Llega ya á su término la vendimia que ha sido de un resultado mediano, y cuya mayor parte ha sido vendida á los especuladores del país y algunos de fuera á los precios de 4 á 5 1/2 rs. arroba de uva negra y entre ella alguna blanca.

Los vinos que son bastante regulares y que se hallan en disposición de poder ser transportados, han sido solicitados, pero sus dueños se mantienen firmes en sus precios de 20 rs. arroba de 15 litros y no ha habido transacción alguna.

Mucho movimiento en los pueblos limítrofes por comprar uva, la que ha llegado á pagarse hasta 7 rs. arroba, precio excesivo y que solo se comprende por la escasez de la cosecha.—D. M.

COMUNICADO

En varios años hemos hecho el pronóstico de la cosecha anual, ya en los periódicos del ramo, ya en folletos *ad hoc* anticipadamente por complacer á nuestros relacionados y que los viticultores que lo ignoran, sepan á que atenerse si quieren seguir nuestros humildes pero desinteresados consejos, y los que comprendan bien el arte de hacer vinos, comprueben una vez más la verdad de cuanto ingenuamente afirmamos en la página 166 de nuestra obra. Este pronóstico no está fundado en profecías de adivinos supersticiosos ni intuitivos, sino en cálculos matemáticos experimentados por una larga serie de estudios enológicos y agrícolas, basados en principios de viticultura, física y vinificación.

La vinificación tiene accidentes imposibles de preaver, pero tiene reglas fijas é invariables de aplicación universal, que ateniéndose á ellas con conocimiento de causa, rara vez dejan de corresponder á su razón, iluminando y sirviendo de guía al cosechero sobre terreno firme y éxito seguro.

El estado atmosférico, la temperatura, calidad y clase de uva y terreno donde se cultiva, observados en ciertas épocas del año, dan la pauta y el conocimiento necesario á cualquier viti viticultor para con acierto dirigir la fabricación de vino y explotar con ventaja el fruto de su cosecha ó el adquirido como fabricante de caldos espirituosos.

Conforme á lo anteriormente explicado y guiados por los principios de nuestra escuela, hemos observado desde hace bastante tiempo, que la cosecha del presente año es escasa lo mismo en España, Francia, Italia y Portugal; cuyas naciones se encuentran ya en plena vendimia, no porque la estación esté muy avanzada ni la uva en perfecto estado de madurez en ambas Castillas, si que por recoger pronto el fruto exparcido, para ocupar con él las bodegas sin existencias hoy de vinos comunes, y realizar cuanto antes la operación vinico mercantil, aligerando los plazos de recolección coctura y venta, sujetándole á noventa días fecha como cualquier negocio de tejidos, ultramarinos ó letras de cambio: tal papel de-señañan hoy nuestros vinos en el mundo comercial, y de tal modo se explota lo que en años no muy lejanos se miraba con indiferencia amortizando los aldos que desatentamos por completo. Era un negocio pasivo.

Pero hoy obrando con tanta premura, nada entraría de particular que alguien vea defraudadas en parte sus esperanzas, por el deseo del pronto lucro y hacer de una operación puramente enológica mercantil un negocio esencialmente comercial, atendiendo en primer término al cálculo lucrativo, haciendo en parte caso omiso de la ciencia enológica y del arte de cultivar viñas y fabricar vinos; aunque afortunadamente se cumplirá en el porvenir aquello de *Malo seas y bien te vendrá*, para los que primero presenten sus caldos al mercado, por hallarse ago-

tadas generalmente las existencias en bodega de la cosecha anterior.

La uva de la presente recolección, de buen rendimiento en caldo, aunque esté no muy denso y de regular graduación nada más, ha de producir fermentaciones desenvueltas; á veces tumultosas, vinos francos, duros, ligeros, brillantes y de buen color, que se presentarán claros y en estado de venderse antes de los noventa días; por consiguiente, no hay que prevenirse contra las fermentaciones débiles y frias que dan vinos dulces, á menos que un descenso de temperatura repentino sorprenda la coctura oponiéndose y paralizándola la buena marcha de la fermentación; por el contrario, es posible que á bastantes de los que vendimiaron primero y aun algunos de los que lo hagan después, tengan vinos demasiado secos, duros, acerbos y de poca vida normal y con algun defecto más, si bien las uvas recolectadas de Octubre en adelante, han de dar en general buen vino de graduación no muy excesiva, buena conservación, vendiéndose luego bien y á buen precio, aunque el vinicultor no bautice su mosto, porque así lo requiere la cosecha en que estamos, para conseguir vinos buenos, finos, licorosos, redondos, frescos, firmes, aromáticos, algo mordientes, vivos y con buen color.

Por cuyos motivos sean, pues, los cosecheros parcos en la adición de agua á los mostos; y no confíen mucho en los vinos, cuyos mostos por haber estado caros las uvas de que proceden, los hayan rebajado y hecho más fluidos artificialmente con exceso, para aumentarlos; pues así como en los años 1876 á 78 aconsejábamos la adición de agua buena sin miedo alguno, por las circunstancias de aquella cosecha; hoy, por el contrario, aconsejamos moderación y aun suprimir el dosado de agua en absoluto, apoyado en las circunstancias de la presente, por las fundamentales razones que para ello existen, basadas en los preceptos que explican las págs. 166 y 167 de nuestra nueva obra *DIAMANTE DEL VITICULTOR, edición tercera del año actual de 1885*, y de las observaciones que al efecto tenemos hechas con las que cualquiera puede fácilmente aprender estudiando las hojas expresadas mas las 185, 187, 178 y 181.

Expuesto aunque ligeramente y á grandes rasgos el parecer que precede, hacemos punto aquí esperando que nuestros lectores lo tendrán muy presente siguiendo luego los humildes consejos, dados en beneficio suyo, y los que no tengan completa confianza para ejecutarlos, deberán tener al menos el agradecimiento del que desinteresadamente les dice lo que sabe, y buena memoria para observar después si se cumplen ó no nuestro pronóstico y sana opinión.

JOSÉ LOPEZ CAMUÑAS.

Manzanares (Ciudad Real) 1.º Octubre 1885.

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vino á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA

Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

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

Exortación para todos os puntos de España y del extranjero Confianza esmero en sus enijos. Remiten su catalogo franco por el correo á quien o pida.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, OUEL CHAMBRES Liverpool (Inglaterra)

SUCURSAL Y DEPÓSITO:
JULIUS G. NEVILLE
PLAZA DE PALACIO 11
BARCELONA

SUCURSAL:
JULIUS G. NEVILLE
PUERTA DEL SOL, NÚM. 6
MADRID

Premios en todas las Exposiciones

BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

Ar. dos de vapor y de mano.

Locomóviles.

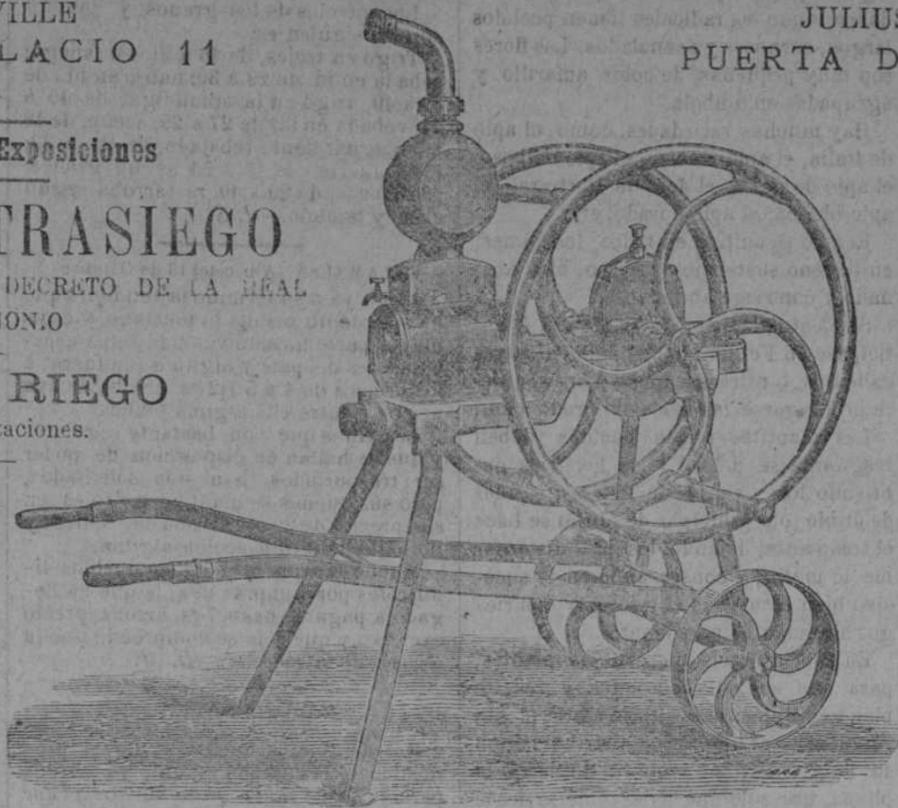
Trilladoras. Con machacador de p. ja.

Máquinas y Calderas

de vapor de todas clases.

Filtros

de nueva construcción



Prospectos-gratis

PARA VINO

Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones

completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto mas cerca del destino.

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

AGUSTIN BAY

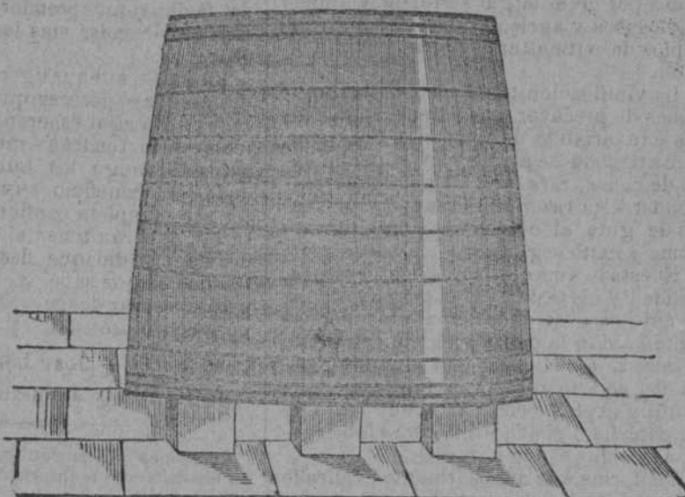
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

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



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

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

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

- Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Júcar.—Bonares.—Bonasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretoros.—Corrafrubio.—Criptana.—Carrion.—Alzada.—Cocentain.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madr. d.—Mocil.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madriguera.—Montañer.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novels.—Ond.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Pu. bla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdegonza.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarca.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Lejiadoras económicas privilegiadas* y *LA GIA FENIX* privilegiada.

ENÓFILO DE AMIEL

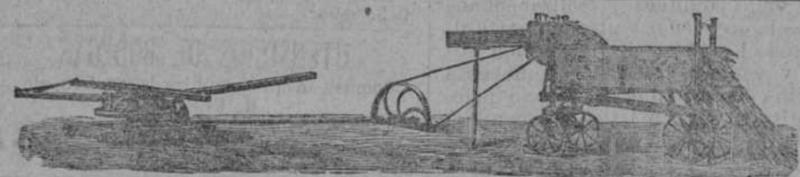
Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el *Enófilo de Amiel* es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º porque la liza es más pesada, más espesa, más compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le trasmite el mejor gusto y olor extraños; ni porque aún cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, é tase clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º porque su autor respalda debidamente de su más perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º porque el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como en seco, y 10.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas ocho cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo. 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios, recios ó de mucho color), 10 y 5 1/2 pesetas respectiva mente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro múltiplo, letra de fácil cobro ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío



TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maiz, Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.ª

FRANCOFORTE S/MENO

(Alemania) y VIENNA

Catálogos completos gratis y franco



FERRANDO Y PÉ

CONSIGNACION.—COMISION.—TRANSITO CETTE (Francia.) Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, cilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

MAQUINAS AGRICOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estrema sencillez, ligereza y solidez.

B. LDADORA. La de mayor aceptación en el país. CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á Elizalde y C.ª — Búrgos.

GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Puenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente velez y prensa de uva donde cullen á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.

Sus caldos y frutos han sido premiados en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras; y hasta la fecha tiene casa abonada para la exportación de sus caldos.

Informarán en la administración de *El Semanario Riojano*, San Blas, 6, tercero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.