

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII.

Miércoles 18 de Noviembre de 1885.

NUM. 822

## SOBRE LA FERMENTACION PANARIA

La trasformacion de la harina en pan es indudablemente el resultado de reacciones químicas varias. Las investigaciones recientes de los Sres. Chicandard, Marcano, Moussette, Boutron &... y las que está practicando el Sr. Balland, suministran sobre este asunto documentos muy interesantes.

Mi intencion no es, por el momento al menos, examinar detalladamente todas esas reacciones: mi objeto es simplemente buscar si el fenómeno principal de que se acompaña la panificación, el que se designa bajo el nombre de *levadura de pan*, es como lo indicaba Malouin ya en 1760, el resultado de una fermentacion *espirituosa ó alcohólica* (la misma que la *vínica*), ó bien si, al contrario, esta manera de interpretar los fenómenos, debia ser rechazada, conforme lo opinan algunos hombres científicos en la actualidad.

Cuando se examina con el microscopio una de las delgadas membranas que forman las paredes de las cavidades panarias no se reconocen en ella al principio ninguna organizacion; pero si después de haber mojado esta membrana, se la restriega ligeramente, se la ve enseguida separarse, de un lado, en fragmentos delgados y planos, á los que el iodo colorea de pardo; son los fragmentos de gluten; y de otro lado, en granos no más redondeados, á los que el mismo reactivo da color azulado; son los gránulos de almidon. Si luego, volviendo á tomar semejante membrana, se la hace macerar en agua de malta, á la temperatura de 50°, se ven los granos de almidon desaparecer, no quedando bajo el objetivo del microscopio más que una hoja continua, de una delgadez extrema, que tiene señales de estiramiento enérgico, que se puede poner parda tratada por el iodo: es una hoja de gluten.

La constitucion física del pan se define entonces con limpieza; dejando á un lado bultos accesorios, cuya importancia, sin embargo, no hay que perder de vista; aparece como una masa esponjosa cuyas cavidades (los ojos de la miga) están cerradas por membranas de gluten soldadas por el amasado, en las cuales están enclavados los granos de almidon que la coccion ha trasformado en engrudo.

Para caracterizar la reaccion de donde nace la primera etapa de esta trasformacion de la harina, es decir, el levado de la pasta, he tratado de caracterizar los productos esenciales que acompañan el fenómeno, el ácido carbónico y el alcohol, y sobre todo medir su cantidad.

A este fin, he hecho amasar pastas ora con levadura madre, ya con *cucharon ó cimento*, valiéndome despues de hornos de laboratorio, ya de hornos comunes de cocer pan; pastas que se han sometido á análisis inmediatamente para evitar trasformaciones ulteriores. El Sr. Lucas, director del mercado de harinas de las doce marcas, ha tenido la amabilidad de

poner á mi disposicion el jefe de su laboratorio el Sr. Antoine.

*Gases desarrollados por la levadura en la pasta.*—Habiéndose amasado ésta y hecho panecillos rápidamente, los he introducido á su tiempo en un tubo de tejido de alambre de hierro, poniéndolos por capas, á diferentes momentos de preparacion, y con su envoltura los he introducido en una especie de retorta cilindrica, la cual se pone en comunicacion con una trompa de Schloesing. Los gases son recogidos en algunos minutos. Los resultados han sido los siguientes:

ESTADO DE PREPARACION	Peso del pan en gramos	Gases recogidos en cc.	10 PARTES DE GAS que contienen		Proporcion de los gases
			Ac. carb. Oxig. Azoe.	Ac. carb. Oxig. Azoe.	
Con levadura... Adelantado...	40.0	51.0	95.30	0.59	4.04
Con levadura... A punto...	40.0	52.5	94.00	0.95	5.14
Con levadura... Un poco adelantado...	40.0	53.5	94.50	1.12	4.29
Con levadura... A punto...	40.0	42	94.40	0.88	4.98
Con levadura... Muy adelantado...	40.9	30	91.90	1.66	6.34
Con levadura... Muy adelantado...	40.0	58	93.00	1.49	5.50
Con levadura... Adelantado...	33.5	44	86.10	3.00	10.90
Con levadura... A punto...	40.0	52	89.00	2.60	8.40

El exámen de estas cifras no deja, á mi juicio, ninguna duda acerca de la naturaleza de los gases que determinan la elevacion ó esponjamiento del pan. Estos gases están formados esencialmente de ácido carbónico, al cual queda mezclado un poco del aire contenido de un principio en la harina. En ciertos casos una parte del oxígeno parece que ha desaparecido, consumido, sin duda, para la fermentacion acética secundaria.

*Investigacion del alcohol.*—Citaré solamente los dos últimos experimentos que he hecho acerca de este punto.

1.º Cinco kilogramos de pasta han sido amasados con levadura; en la preparacion, cada pan de un kilo ha sido malaxado rápidamente con un litro de agua, con el objeto de sacar el gluten. Las aguas amiláceas, tratadas por un exceso de sub-acetato de plomo, han sido filtradas á través de una tela; se exprime bien el residuo que queda sobre el filtro y se recogen las aguas resultantes. De estas un volumen correspondiente á dos kilogramos de pan (4,40 litros) es destilado suavemente, de manera que queda reducido á un litro. Por medio de destilaciones sucesivas este liquido concentrado se reduce á 30cc; y en estos 30 — he recono-

cido la presencia de 6cc. de alcohol, parte de los cuales he podido extraer, por fraccionamiento, al estado de pureza, reteniendo, sin embargo, una esencia muy volátil, amarilla, que le comunica un olor que recuerda el del alcohol del grano.

2.º Cinco kilogramos de pasta han sido amasados, igualmente, con levadura, y en las mismas condiciones he podido de 2 kilogramos de pasta sacar 6cc. 6 de alcohol.

El el decurso del hinchamiento ó levantarse del amasijo se ve, pues, desarrollarse durante el trabajo, por un lado una cantidad de gases que segun los datos arriba expresados puede elevarse hasta 58cc. por un pan de 40 gramos, y en la cual el ácido carbónico, que figura en 95 0/0, asciende á 2,73 gramos por kilo de pan; y de otro lado una cantidad de alcohol que, por término medio, por este mismo kilogramo, alcanza á 33cc. 15, es decir, 2,50 gramos proximately.

Basta entonces comparar estas dos cifras para reconocer que se presentan tan exactamente como desearse pueda, en la proporcion que exige la ecuacion de la fermentacion alcohólica, tal como nos la ha dado el ilustre Pasteur; y que por consiguiente, es menester admitir que considerada independientemente de las trasformaciones accesorias que la pasta puede experimentar, el fenómeno esencial de la panificación, aquel por el cual la masa compacta es trasformada en pasta esponjosa ó porosa, accesible á los jugos digestivos, es el resultado de una fermentacion alcohólica.

AIMÉ GIRARD.

## PRACTICA RAZONADA

DE LA VITICULTURA CASTELLANA.—TRABAJOS DE SU VINICULTURA.—VITICULTURA PRACTICA MODERNA POR LOS ANTICUADOS APARATOS Y LOCALES. (1)

I.

*Practica razonada de la viticultura castellana.*

(Continuacion.)

La zanja facilita cauce de filtracion y conduccion á las aguas de manantial, á las estancadas y á las pluviales á la vez que mullido al terreno; la hoyá, más profunda que la zanja, inclina ó dirige á su fondo de tres pies cuadrados las grandes raíces del arbusto desde la superficie al acodo, á que éstas ni sean obstáculo al arado en las labores superficiales, si quiera se aproxime aquel al tronco de la vid en la primera labor de caba anual que es la más necesaria y profunda, ni sean destruidas por dicha herramienta aquellas ni las demás que constituyen el enraizado del arbusto.

Es prevision fundada la profundidad del plantío sobre lo expuesto, por el mullido de la tierra facilitar el enraizamiento general de todo el puesto por todos los brotes enterrados; á dos ó tres de los cuales, á los más inmediatos á la

Véase el núm. 421.

superficie se cortarán las raíces ó cabellera que arrojen al fin de tres años (cuya operacion se llama *castrar*) y no antes, porque mientras tanto dichas raíces garantizan el plantío; á producir por esa operacion mayor desarrollo y afirmacion al arraizado del puesto, evitando así deformidad en el arbusto por mayor crecimiento y grosura del tronco del vuelo respecto del enterrado, deformidad que originan dichas raíces semi superficiales las cuales abandonadas absorben los jugos atmosféricos y de la tierra á costa del puesto, siendo á la vez causa de aquella sensible perturbacion en la vejetacion ó impedimento á las labores de caba por azadon como por arado.

Facilita tambien la profundidad del plantío renovacion absoluta de la tierra extraida al abrir la hoyá, por la superficial (al llenarla) rica en abono por meteorizacion, á la cual es menos costoso y más fácil entonces y deben adicionarse abonos ya animales, minerales ó en su defecto tierra vegetal de la más á mano ó próxima al plantío, cuyos abonos bonifican al acodo, al paso que reforman las condiciones del fondo ó suelo uniformando la atmósfera y alimentacion en que queda envuelto el puesto.

Siendo tambien prevision, la disposicion ó asiento profundo de la vid al ingerto, el cual, cuando fuere necesario, es de éxito siempre, practicándole precisamente á *mesilla* y cuando menos á un pie ó 28 centímetros más abajo de la superficie, á que la soldadura suceda pronto y sin excrecencias (llamadas *espone-ras*) en la union de maderas, cuyas excrecencias si naciesen habrán de cortarse al año pena de dislocacion del ingerto, y á que el enraizamiento de la pua ingerto propenda á confundirse con las del patron ó tronco para consolidar su vida cual si fuera la estaca primitiva; cuya soldadura perfecta y enraizamiento propio de la pua con el patron sucedera, toda vez que sean asimilables ambas maderas en su constitucion interna, ó sea, que el diámetro de los vasos por donde corre la savia sean iguales; particular que se ve y examina antes por cualquiera cristal de aumento cortando al través la madera y se conoce por el peso y mayor compacidad que una y otra presenten. Sabido es, que cuanto más dura la madera menos canal ó diámetro tienen los vasos. La union, pues, ó ingerto de madera dura con blanda, ó al contrario, no es conveniente, porque no circula con regularidad ni desahoga la sangre ó savia.

Para que fructifique con éxito la vid y adquiera longevidad el ingerto, por lo menos, han de ser muy aproximadas en constitucion ambas maderas. No deben atribuirse á otra causa las continuas defecciones que ofrece el ingerto, y preciso es convenir que tal operacion, observando esas condiciones, reconstituye el viñedo viejo practicándole sobre tronco, cuya madera esté bien enraizada y completamente sada.

Y plantada en tierra blanca, blanquecina, cenicienta oscura ó amarilla clara has á el color ocre la vid de fruto blan-

co (á dos estacas ó puestos por hoya, unidos, no liados ni acaballados, y no barbados, porque estos extrañando el sitio y esmerado cultivo desde su nacimiento corren peligro de seca, cuando aquellos cortados del vuelo ganan conocimiento desde el momento en que se plantan, siendo por consiguiente más probable el enraizamiento), porque el calor y radiación del sol, no penetran do tanto en tierra de tales colores, no dora los jugos del fruto, y por el pareado plantío (cortando á los cinco años, y no antes, el más débil), no suceden tantas maras de costosa renovación. Y de tinto pareadas también las estacas, sobre tierra de los demás colores hasta el pardo oscuro y negro sensibles al calor y más á la radiación solar que absorbe con avidez.

Y en ambos colores de vid con destino su fruto á vino, eligiendo el palo á propósito al clima, suelo y su situación, que es el mejor palo y de cierto propio para la producción en cantidad y calidad aquel cuyo jugo ó mosto del fruto sea más azucarado, según el pesamostos, y cuyo fruto en años normales de vegetación madure del 8 al 24 de Octubre, no antes y menos después, para aprovechar en la maduración el calor del comienzo del otoño, superior aquel siempre en ambas Castillas al de primavera.

Y huyendo de muchas variedades afamadas más ó menos tempranas ó tardías procedentes de lejanas tierras si son disconformes con la calidad del suelo, clima, ó latitud y altitud de Castilla, que lo son siempre las aclimatadas desde 30 kilómetros al Sur en primer término, siguiendo las de Oriente á 40, á éstas las de Occidente á 50 y las estimadas al Norte desde 70 kilómetros de la comarca á plantar, cuyos extraños frutos tempranos ó tardíos, producen caldos ó vinos irregulares, los cuales, sobre desacreditar la comarca, región ó zona en su crédito vitícola, por la envuelta de vides hacen inapreciables la maduración por lo desigual; y por esta causa degenera el gusto y aroma de la producción natural ó propia que constituye el vino selecto ó fino, el cual se obtiene en toda comarca vitícola solo á virtud de la más perfecta asociación posible del palo ó vid con el clima y suelo en que se plante.

Y renunciando á la poda llamada *daga* y *espada* que roba la savia y desconcierta la vegetación en el resto del vuelo de la cepa; y á la de *rastra*, que como primera y más desarrollada rama de la vid absorbe con entero esquilmo la savia, luciendo, engruesando y engrandeciéndose á costa del resto del suelo; y cuyos frutos siempre por el suelo, absorben también la burda cuanto agreste sustancia superficial de la tierra y abonos en ella, no purificada por la atmósfera, produciendo en el vino extremada debilidad alcohólica y el detestable gusto llamado *terruño*; obligando además tal situación del fruto á inoportuna recolección ó vendimia ante las funestas consecuencias del helado y podrido, así en agraz como en fruto maduro si se inician fuertes escarchas ó las lluvias otoñales.

(Se continuará.)

#### OBSERVACIONES DE MR. PASTEUR SOBRE LOS VINOS NUEVOS.

El vino nuevo, dice el ilustre sabio, contiene desde su origen y por decirlo así normalmente, los gérmenes de su alteración ulterior, y aquí entiendo yo por germen no una causa vaga é indeterminada en su naturaleza, sino un objeto visible y tangible que tiene ya todos los caracteres de una organización completa y que se multiplicará con profusión tan luego como le sean favorables las condiciones de su desarrollo.

De ocho muestras de vino examinadas, un mes solamente, después de la vendimia, seis al menos, han manifestado el parásito que hace picar al vino.

Esta observación se aplica de un modo general á todos los vinos de la recolección de 1885, y sin excepción á todos los que han sufrido algunas intemperies de la estación, tormentas, heladas, inundaciones y el mildiu. En muchas bodegas y establecimientos se deja ya conocer la acción de los parásitos destructores del vino; la enfermedad cumple su obra.

Tiempo es de poner un límite á sus progresos, y de preservar el precioso licor de las graves alteraciones que le minan sordamente y preparan su próxima destrucción.

El medio eficaz y fácil de paralizar la causa determinante de la enfermedad de los vinos, demostrada por la experiencia, reside en el empleo de una dosis del *Conservador de Martin Pagis*, que neutraliza los parásitos malhechores, esteriliza sus gérmenes y asegura la salud y buen estado del vino.

Después de combinar los malos fermentos con los principios del *Conservador*, es necesario expulsarlos del líquido por un ligero colado y un trasiego al aire que asegure la limpidez duradera del vino.

#### NOTICIAS

Dice la *Feuille Viticole de la Gironde* que en Italia, y particularmente en las provincias de Avellino, Cosenza y Gallipoli, ha causado mucho destrozo el mildiu. Algunos propietarios de allí han mezclado las uvas enfermas con las buenas, de lo cual ha resultado un vino que ha sido desechado en todos los mercados que se ha presentado y que es invendible. Se pedía por dicho caldo al precio de 22 francos el hectólitro.

Se ha verificado en Vilarrodona (Tarragona) la feria que en dicha villa se celebra todos los años y que en el actual ha estado muy concurrida por ganado, lanar sobre todo, del que se han hecho numerosas transacciones. Los ganaderos sin embargo parece ser que no han quedado muy satisfechos por el bajo precio á que se han realizado las ventas.

Los agricultores de las riberas del Jalon y del Jiloca se muestran muy satisfechos del estado de sus olivares, y esperan obtener una buena cosecha de aceite, si no sobreviene algún accidente, que ya no es de temer, dada la estación en que nos encontramos.

En la última semana se han exportado por la bahía de Cádiz, las siguientes partidas de vino de Jerez:

Para Leith, 119 botas y 22 cajas; para Burdeos, 244 botas, 1 cuarta y 51 cajas; para el Havre, 121 botas, 1 media y 16 cajas; para Hamburgo, 70 botas, 1 octava y 20 cajas; para Christiansund, 3 barriles; para Puerto-Rico, 2 botas y 15 cajas; para la Habana, 39 botas, 1 cuarta y 852 cajas; para Veracruz, 216 botas y 1.161 cajas.

El Supremo tribunal de justicia de Francia acaba de dictar una sentencia que es de suma importancia para el comercio de vinos, y sobre la cual llamamos la atención de nuestras comarcas vitícolas.

Ha decidido que la mezcla del vinillo hecho con pasas con el vino común, desnaturaliza á este, y es por consiguiente una falsificación castigada por el Código penal y la ley de 27 de Marzo de 1851.

La sentencia dice textualmente que esta mezcla no es *le coupage* autorizado por los usos del comercio.

Se calcula que no pasará de trece millones de hectólitros el vino que producirá la cosecha de Francia, y necesitando solamente para su consumo esta nación nada menos que cuarenta y siete, resulta un déficit de treinta y cuatro millones de hectólitros que no cubrirán ni España ni Italia.

La exportación total de nuestros vinos en el mes de Setiembre último según los datos publicados por la *Gaceta de Madrid*, alcanzó la cifra de 35.025.958 litros, con un valor de 13.190.001 pesetas.

De vino común ó de pasto se exportaron en dicho mes 34.281.324 litros, de los cuales 24.769.787 fueron á Francia, y 1.519.843 á Inglaterra.

Del vino de Jerez y sus similares se exportaron 38.774 litros, que dieron un valor de 58.161 pesetas; y de vino generoso la exportación alcanzó un total de 705.860 litros, que importaron 790.563 pesetas.

La exportación total á Francia de todos estos vinos se ha elevado á 25.207.751 litros, dando un producto de 9.409.067 pesetas.

La exportación á Inglaterra solo ha alcanzado la cifra de 1.561.425 litros; con un producto de 599.736 pesetas.

Hé aquí como el último número de nuestro apreciable colega de Haro (Logroño) *El Harense*, describe la vendimia en aquel término:

«Otros años han sido los de las vendimias y de la elaboración del vino, días de algazara y alegría.

La animación producida por las numerosas cuadrillas de vendimiadores que desde que entonaban cantares estridentes al ir á sus habituales tareas al punto de la mañana despertando al remolón durmiente, hasta que rendidos y fatigados de cortar y devorar racimos de azucaradas uvas, volvían coronados de verdes hojas tabateándose por el peso de las libaciones y del fortificante vino consumido, ha desaparecido este año.

Entre el silencio y la tristeza que eran de suponer, dados los destrozos que el terrible peronóspora ha causado en las cosechas, se ha hecho este año la recolección.

Las giras á las viñas, otros años tan repetidas, se han suprimido en este. Temían los cosecheros, y con razón, llevar media docena de amigos á concluir con lo poco que el mildew les ha dejado.

Porque hubieran concluido seguramente.

Hay viticultor que cosechaba miles de cántaras y que ha recogido unos pocos centenares, y quien contaba con muchos centenares y escasamente ha obtenido para su uso particular.

Se ha recogido poco vino, muy poco, es verdad, pero en cambio no puede ser de peores condiciones.»

El movimiento en las operaciones del aceite no empezará en Tortosa (Tarragona) hasta tanto lleguen los cargamentos del bajo Aragón, con los cuales piensan negociar preferentemente este año los comerciantes, y esto no sucederá hasta primeros del próximo mes.

La cosecha de este caldo no es muy abundante, lo que motiva que se sostengan con alguna firmeza los precios del aceite de Tortosa.

Hace unos días varios pescadores de la villa de Aguilas (Murcia) cogieron, después de muchos y penosos esfuerzos, un enorme lobo marino que pesado, resultó tener algo más de veinte arrobas, siendo su longitud de dos metros y algunos centímetros.

El 10 del corriente pescaron en San

Sebastian un ballenato de nueve metros y medio, cuyo peso es de 30 quintales. El cetáceo fué vendido en 6.000 rs.

El célebre astrónomo zaragozano pronostica para el presente mes grandes nublados, vientos, lluvias y frios, días serenos, cambios en frío, hielos y escarchas, vientos alternados y borrascas.

La marina mercante del mundo se compone en la actualidad de 53.167 buques, de los cuales 44.734 son de vela y 8.433 de vapor. En este número no van comprendidos los menores de 100 toneladas. Del número total 20.474, ó sea la tercera parte, pertenecen á Inglaterra en esta proporción, 15.384 de vela y 5.200 de vapor.

Situación y precios de las frutas secas en la primera decena de este mes y plaza de Barcelona:

*Avellanas*.—Se cotizan á 6 1/2 duros el saco de 46 kilos.

*Almendras*.—Mallorca, de 11 3/4 á 12 y medio duros, según clase y existencia, y las de Esperanza, de 15 3/4 á 16, según clase, por quintal de 41,60 kilos.

*Higos*.—Sin existencias ni precios por no ser época de consumo.

*Pasas*.—Escasas transacciones. Precios nominales.

La exportación de naranja ha principiado á tomar incremento en Alberique (Valencia), por lo que la estación de Alcira se está cargando bastante cantidad de ese fruto. El precio á que se verifican las transacciones en aquella zona productora es de cuatro reales y medio arroba, y la clase del fruto deja bastante que desear, siendo más pequeño que en años anteriores.

El comité agrícola de Mondidier (Francia) ha tomado la iniciativa para celebrar un certamen del cultivo de la patata en Europa. La festividad deberá celebrarse el aniversario del día en que Parmentier obtuvo de Luis XIV la autorización de cultivar dicho tubérculo en la llanura de Sablons.

Con este motivo, á fines de Abril de 1886 deberá celebrarse una exposición internacional de patatas.

Según el último estado publicado por la *Gaceta* la exportación de aceite común en el mes de Setiembre de 1885 ha ascendido á 1.995.916 kilogramos con un valor de 1.696.529 pesetas.

Ha llovido tan copiosamente en el alto Aragón, que el exceso de humedad de las tierras dificulta la siembra de cereales.

#### Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

FALSET (Tarragona) 12 de Noviembre.

Muy señor mío: Al cabo de tanto tiempo rompo mi silencio, no por olvido, sino á causa de mi penosa enfermedad, y voy á darle noticia de las circunstancias por que atraviesa el comercio de este país.

Vinos. La cosecha de dicho caldo ha sido de muy escaso rendimiento, pero las clases muy buenas en general, y como el mildew ensanchó sus alas en algunos partidos, y particularmente en las cepas jóvenes de los llanos, de aquí resulta que aun hay alguna bodega que no ha recogido lo que esperaba; pero como los precios son tan altos, de aquí que queda compensado todo mal. Está pagándose de 9 á 13 duros carga de 121,60 litros y las mistelas de 12 á 14 1/2, según procedencias y clases, habiendo más tendencia al alza que á la baja á causa de las pocas existencias que quedan, como que se han vendido las tres quintas partes del vino de todo el país, y si van siguiendo así las demandas muy pronto tendremos limpias las bodegas.

Están pagándose los portes á precios elevados á causa de que las casas de comercio hacen todas á la vez sus compras

y ni pagando caro pueden encontrarse caballerías ni carros, á pesar de los muchos aragoneses que trabajan.

Avellanas. La cosecha de esta fruta ha sido también muy escasa, pero la clase muy superior, dando un exceso de peso de mucha consideración, de manera que casi todos los sacos pesan seis arrobas, siendo el peso de ley cinco arrobas 16 libras.

Las ventas están muy encalmadas habiéndose hecho pocas transacciones y pagándose como desde el principio de la cosecha de 27 á 28 pesetas el saco de cinco arrobas, 16 libras.—*R. R. P.*

FALCES (Navarra) 15 de Noviembre.

Solo hemos tenido aquí una media cosecha de vino y de calidad regular; sin embargo, no estamos descontentos, á juzgar por el resultado que han tenido otros pueblos.

Se han sacado ya tres carros para la parte de Pamplona á 18 rs. cantaro de 11 litros 77 centilitros.

La siembra se está haciendo en malas condiciones por la falta de agua que tienen los campos.—*C. A.*

CÓRELLA (Navarra) 15 de Noviembre.

Para terminar la vendimia en este pueblo solo faltan al primer propietario D. Camilo Castilla, que él solo coge 40.000 cántaros, cuatro días. La cosecha ha sido regular.

De vino añejo solo nos quedan tres cubas y eso por no querer cederlas á 20 rs. cántaro. Los nuevos aun no tienen precio, pues la vendimia ha sido muy tardía y todavía no están hechos los vinos; dentro de ocho días lo estarán y diré á usted los precios con que empieza la campaña.

Estamos haciendo la sementera en muy malas condiciones por la falta de agua que tiene el terreno.

La oliva hay mucha y buena, pero produce tan poco por los muchos gastos que origina, que casi nos tendría más cuenta no recolectarla.—*P. S.*

MIRANDA DE ARGA (Navarra) 14 de Noviembre.

A pesar de la mala calidad de nuestra cosecha de vinos, ya hemos comenzado á vender estos á 16 rs. cántaro; sin embargo, nuestros cosecheros no se muestran muy satisfechos, pues aun quisieran venderlos á más alto precio.

Hemos dado principio á la poda, y la opinión general, despues de haber observado los sarmientos, es que las viñas por su color sano no demuestran estar afectadas del mildiu, lo cual nos ha hecho concebir grandes esperanzas para el año próximo á pesar de los pronósticos que hacían los pesimistas.

Los cereales se venden estos días á 20 y 20 1/2 rs. el robo de trigo, y á 11 y 11 1/2 el de cebada.

La siembra se ha hecho en las mejores condiciones y como hacia ya años que no lográbamos tiempo tan beneficioso, y por consiguiente, tan lisonjero para nosotros. Dios quiera que no se malogren luego todas nuestras esperanzas.—*G. G.*

HERENCIA (Ciudad-Real) 14 de Noviembre.

Ya puedo al fin dar á Vd. noticias detalladas de nuestra cosecha de vino por más que hoy no ha terminado por completo. La recolección ha sido mejor de lo que se esperaba en cantidad y calidad; y como en este pueblo habíamos comprado mucha uva fuera, nos encontramos con grandes partidas de vino, de las cuales ya se van vendiendo algunas al precio de 16 rs. arroba, lo mismo de tinto que de blanco, y hay demandas de más, pero ya no quieren á menos de 18 reales, porque en Alcazar está á 20 y 22 y en Puerto Lápiche á 19.

El precio de los aguardientes de 26° ó 27 es de 44 á 46 rs. según clase.—*I. G.*

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 13 Noviembre.

Pasado el cólera y las anormales circunstancias por que hemos venido atravesando, ya parece que esto empieza á cobrar animación saliendo de la apatía en que yacía.

Hemos tenido muy mediana cosecha de vino, por consecuencia de las últimas lluvias que pudieron toda la uva y apenas si dejaron para recolectar poco más ó menos de una tercera parte de la cosecha regular.

Los precios de la uva fueron á 4 rs. arroba la blanca y á 6 la tinta. Los vinos tintos se venden según se van aclarando para Madrid y Bilbao á 18, 19 y 20 reales

arroba. Los blancos no tienen aun precios.

En Herencia y Criptana hay ajustes de lo tinto á muy buen precio y es de presumir que si no afoja la extracción nos quedemos sin vinos tintos en el mes próximo.

Los cereales están paralizados; en todas partes no se hacen más operaciones que las del consumo local á los precios de 52 á 54 rs. fanega el candel añejo; y de 48 á 49 lo nuevo; geja nueva, á 44; centeno, á 34; cebada, de 30 á 32; y azafran, de 160 á 170 rs. libra.

La sementera que ya se va terminando va en muy buenas condiciones; Dios haga que el próximo año sea tan bueno como malos han sido los cuatro que le han precedido.—*S. de T.*

ALBAIDA (Valencia) 13 de Noviembre.

Son tan cortas las existencias de vinos que tenemos en esta localidad y tan exagerados los precios que por ellos pretenden los tenedores, que apenas si se efectúa alguna que otra extracción y las realizadas lo fueron de 10 á 11 rs., que es el precio corriente que hoy tienen.

El trigo se vende á 200 rs. cahiz, y el maíz continúa con los precios del año pasado, es decir, de 7 1/2 á 8 y hasta 9 reales barchilla.

El aceite ha aumentado 2 rs. en arroba vendiéndose á 50 rs., y la algarroba que hay muy poca existencia se cotiza á 7 1/2 y 8 rs. arroba.

Tenemos un tiempo inmejorable que nos permite hacer la sementera con las condiciones más favorables. Dios quiera que siga así á fin de que los labradores puedan resarcirse de las pérdidas sufridas en el pasado año.—*J. B.*

CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza) 14 de Noviembre.

En mi anterior prometí á Vd. darle cuenta de las transacciones que se verificasen en este pueblo en la venta de sus excelentes vinos, y estos lo han sido en tal escala, que en solo cuatro días han sido ajustados 3.500 alqueces (119 litros), al precio de 42, 42 1/2 y 43 pesetas alquece á tapon de lagar con el prensado medido en el cubo; y unos 200 alqueces, el colado solo á 46 pesetas; de manera que no habrán quedado en estas bodegas más que unos 700 alqueces de los cosecheros más pudientes que no han querido deshacerse de sus caldos á ningún precio.

Ya se ha dado principio á su extracción cargando todos los días cinco ó seis carros, y de continuar así pronto terminarán con su saca.—*P. A.*

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 15 de Noviembre.

El vino estaba á 18 rs. la arroba de 16,13 litros al escribir mi última; se acumularon los compradores y á los pocos días subió á 20 rs. y enseguida pasó á 22 y acto continuo llegó á venderse á 25; precio á que nunca se ha vendido, excepto cuando se hizo el ferro-carril del Norte, que se vendió á mayor suma.

A tan alto precio cesó algun tanto la venta, pero vino la vendimia y la necesidad de las vasijas y el deseo de volver á emplear el dinero, hizo que bajara otra vez á los 22 rs., precio que ha seguido hasta la conclusión del género, puede decirse; pues hoy, lo poco que existe, que podrán ser de dos á tres mil arrobas, está en propietarios que desean mayores ventajas; verdad que es cosa buena en todos conceptos.

La vendimia se ha verificado en buenas condiciones en general; y, para lo que se creía, despues de tanta nieve, pedriscos, etc., ha sido abundante; porque de seguro se ha cogido más fruto que en el pasado, habiendo personas entendidas como D. Juan Pedro García Lopez, que cree llegarán á 15 mil arrobas más de vino que las elaboradas en el último año.

El vino nuevo, ó mejor dicho, el mosto, porque mosto es á los quince días de cerrado, da magníficos resultados.

Han venido varios comisionistas franceses pidiendo muestras, y una vez obtenidas y practicado su reconocimiento; han dado quince y medio y hasta diez y seis grados de alcohol, lo que prueba que terminada la fermentación este caldo será lo que es de siempre: uno de los mejores del mundo entre los vinos naturales y sin compostura de ningún género.

Esta es una verdad inequívoca, porque en esta localidad no se hace más que machacar uva, depositarla en las vasijas y dejarla fermentar hasta que se convierte en vino; esto se hace con la mayor

limpieza y esmerado aso; pero aquí están todos los procedimientos, ó lo que es lo mismo, hacemos lo que hacían nuestros abuelos.

Si estos caldos, no tienen más renombre, es porque no hay capitales que puedan conservarlos varios años y darlos á conocer en las plazas extranjeras, porque el capital está muy repartido; don Tomás Cisneros lo conserva hace unos años, lo ha mandado á varias exposiciones y ha sido premiado en todas ellas, vendiéndolo para las Américas á precios fabulosos, y cuya bodega, en pequeños puede competir su buen caldo con los mejores de España.

También el Sr. Avansais, de Francia, ha comprado y cerrado en esta localidad una gran cantidad de uva para hacerla vino; pero es de creer que una vez elaborado, hará de ello lo que sea su voluntad, más nunca se venderá este caldo donde quiera que lo lleve, con el nombre del pueblo de donde procede, y de aquí la falta del buen nombre de nuestros vinos; aunque procuraremos que se abra paso, aun venciendo los mayores obstáculos.

La sementera se hizo igualmente en buenas condiciones, y los panes están nacidos y robustos como ajares; sin embargo, los granos están caros: trigo, á 50 rs. fanega; centeno, á 38; cebada, á 34 y mala; garbanzos, de 25 á 30 rs. arroba según clase; algarrobas, no hay á la venta en la plaza.

La aceituna se empieza á coger para Madrid, hay una regular cosecha y el aceite sobre 40 rs. arroba.

El tiempo por hoy propio del otoño.—*R. M.*

LERMA (Búrgos) 15 de Noviembre.

Se ha verificado la feria de los Santos con un tiempo frío y ventoso, pero sin faltar por eso mucha concurrencia ni vendedores de toda clase. Las transacciones en ganado mular y caballar ha estado menos activas que en años anteriores, pues han faltado los compradores de tierra de Aragón que siempre venían á comprar muletas, y que por lo visto no necesitan ya para lo que les queda. Únicamente se han vendido de éstas para los pueblos inmediatos y por cierto que he visto vender una muleta de leche en 1.500 rs. pero que era sin disputa la mejor del ferrial.

Los cereales han estado muy retraídos y con los mismos precios que avisé á usted en mi última carta.

No sé si algunos franceses residentes en Haro y la Compañía de Serrano que allí existe ó alguna otra, tienen aquí un encargado y otro en Aranda de Duero, que ha comprado toda la uva que ha encontrado; la han llevado á ciertos lagares ya convenidos, en donde despues de apriada la han echado agua que filtra por el orujo y recogida en segunda pila la han vuelto á echar en cubitas y se la han llevado á Haro, haciendo lo mismo con el rampojo y el orujo. En estas operaciones emplean muchos obreros, pues tienen que cribar las uvas para la extracción de la pipa y cascás.

No sé si el agua que llevan y demás será para hacer vinos artificiales ó para destilarlos y sacar el alcohol; como quiera que sea, ellos llevan aquí desde el día 4 y creo permanecerán aun aquí bastante tiempo dando jornales á nuestros braceros y carreteros, á los cuales les viene perfectamente.

Todavía no hemos hecho el aforo y no puedo decirle cuanto vino habremos recolectado en la actual cosecha.

Viejo nos quedan unas treinta cubas, y se vende de 17 á 18 rs. cántaro.

En el mercado del día 11 se vendió el trigo, de 35 á 36 rs. fanega; viejo, de 44 á 45; cebada superior, de 23 á 24; caballar, de 21 á 22; yeros, de 28 á 29; avena, de 13 á 14; centeno, de 23 á 24.

En la feria pasarían de mil los cerdos que se pusieron á la venta, y los lechones mejores se vendieron á 50 rs. los que otras veces valían á 6 duros; los cebados, de 36 á 38 rs. la arroba.—*E. R. E.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 15 de Noviembre.

Con bastante animación acaba de celebrarse el mercado de este día cuyas entradas no bajan de 4.500 fanegas de trigo, 200 de centeno, 800 de cebada y 600 de algarrobas.

El de ganado lanar ha estado muy animado y se han verificado varias ventas de ganado jóven á precios bajos según dicen los ganaderos.

Las cotizaciones de los cereales son las

siguientes: trigo, de 40 á 40,75 rs. las 94 libras; centeno, de 28 á 29 las 92; cebada, de 29 á 30 rs. la fanega; algarrobas, de 29 á 30.

Hay ofertas de trigo sobre wagon á 42 rs. las 94 libras; pero las últimas compras se han realizado á 41,50.—*M. F.*

ALPARTIR (Zaragoza) 16 de Noviembre.

Desde el día 4 que escribí á Vd. pueden considerarse agotadas las existencias de los vinos superiores, habiéndose cotizado á 47,50, 47 y 46 pesetas, alquece.

También se ha vendido una partida de aceite á 10 pesetas.—*M. F.*

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

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRANSITO  
GETTE (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, facilitándoles piperío para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos 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, 43, Burdeos (Francia.)  
El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA  
Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores  
Zaragoza

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

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO

de

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

PROPIETARIO

FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Árboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azaleas.—Rhododendrons.—Palmeras.—Ficus.—Draconas.—Begonias.—Musas.—Geranios.—Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Colección completa de ROSALES de primer orden, injertos tallo alto; bajo, y francos.

VIDES para la elaboración de vino en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS, resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos, Tulipos, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonías, Dahlias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIÉH, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 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.

Arados de vapor y de mano.

Locomóviles.

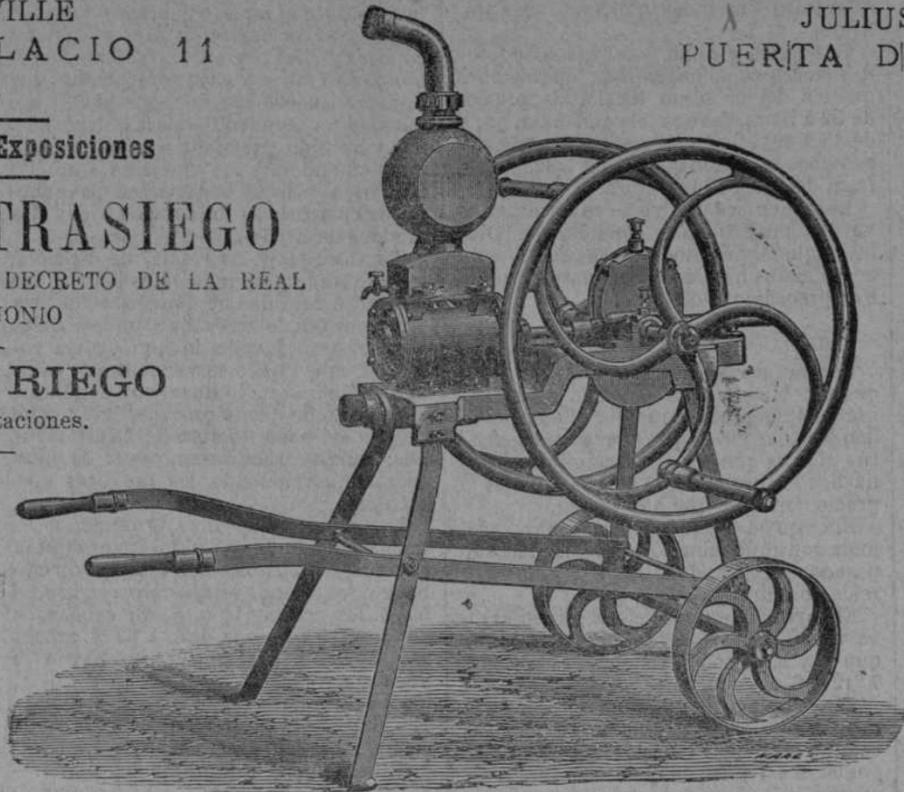
Trilladoras. Con machacador de paja.

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 más cerca del destino.

Las piezas pequeñas se envían  
del depósito en Barcelona.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS  
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

## Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

### Prensas y pisadoras de uva

MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

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

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

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

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

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

### A los vinicultores

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

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

## MAQUINAS AGRICOLAS

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

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á  
Elizalde y C.<sup>a</sup> — Búrgos.

## ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

### BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación. ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

Dírigase á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

### EL DIAMANTE!!!

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por don José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.<sup>a</sup> mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumistas, fabricantes y expendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacras, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el Norte enológico que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, núm. 6, Mazanarés.

## MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS  
PRIV. S. G. D. G.

38 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1.<sup>o</sup> Premio

BURDEOS 1882



El Catálogo se remite franco de porte  
Provisiones generales para bodegas y almacenes,  
utilidad de tocadores, máquinas vinícolas, bombas estomatológicas para el trasiego de los vinos y aguardientes,  
máquinas para capsular, etc.  
E. GERVAIS y C.<sup>a</sup>, Constructores  
23 y 30, Cours Sudrique  
CAUDERAN-BURDEOS

## 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.

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, 46 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 monte.

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

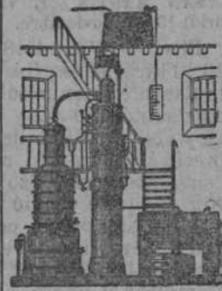
## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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

### ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

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



MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES  
Moratona, Genis, Bacona y Bureau  
CALLE DE LA PRINCESA, 53  
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.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

E bulliómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fe otros.—Se remite en catálogos y presupuestos.

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

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