

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA, Pago adelantado.

AÑO X.

Miércoles 18 de Mayo de 1887.

NUM 978

EXAMEN DE HOJAS

Uno de nuestros suscritores de Daimiel (Ciudad-Real), ha tenido la atención de enviarnos cinco hojas de vid para que las estudiemos y emitamos nuestro juicio sobre la enfermedad que en ellas se ceba.

Examinadas dichas muestras, resulta que el lamentable estado en que se encuentran es debido, no al mildiu, antracnosis ni á ninguna otra invasión parasitaria, sino á la *clorosis*, cuyo mal nace en la savia vitícola por interrumpirse en la clorófila, ó materia colorante verde del vegetal, ese poder absorbente respecto de los compuestos ferruginosos solubles, mediante el cual adquiere coloración la planta y recibe uno de sus principios radicales de vida. Por esto se observa en las citadas hojas el color amarillento, tan característico de la anemia.

Mr. Millardet ya declaró el año pasado que aquel color proviene sencillamente de la clorosis, enfermedad que se manifiesta, sobre todo, en los puntos donde el suelo es más húmedo y más frío. Como las raíces funcionan mal, añadía el sabio profesor de la Universidad de Burdeos, el sol viene luego á escaldar las hojas cloróticas.

En el verano pasado se notó en las Riojas que la clorosis desapareció de las vides rociadas con la mezcla cupro-cálcica, mucho antes que de las que no fueron tratadas, lo cual parece demostrar que el remedio contra el mildiu produce también efecto para combatir la anemia. Sin embargo, creemos que otros remedios deben aplicarse á los viñedos cloróticos.

Si la savia no encuentra en el terreno principios nutritivos ferruginosos, ó estos principios eran escasos y han sido por completo absorbidos, ó si eran abundantes, han sido arrastrados en su totalidad, dicho se está que en uno y otro caso, la devolución de dichos principios es necesaria é inmediata, teniendo al propio tiempo en cuenta que nada conseguiríamos con enriquecer el terreno de abonos que aportaran hierro, si previamente no se eliminaba toda causa que propenda á entorpecer la benéfica acción de ese elemento, ó á separar las distancias que median entre él y las esponjolas radicales del vegetal.

Por esto ocurre, según hemos indicado antes, que los viñedos cloróticos sean por regla general aquellos que más sufren la influencia de terrenos húmedos. Es, pues, indispensable por cuantos medios estén al alcance del labrador, dar salida á las aguas y aportar abonos que contengan hierro; y si la presencia de árboles favoreciere, por la sombra que proyectan el estancamiento de la enfermedad, habría que cortar aquellos para dejar que obre la acción vivificante de los rayos solares sobre la enfermiza cepa, y que esa misma acción calorífica promueva la sequedad del terreno.

Si á pesar de no haber arrastres del principio alimenticio ó sostenedor de la savia, ni tampoco empobrecimiento en el terreno de sustancias ferruginosas, se inicia ó sostiene el estado patológico que estudiamos, en tónces podemos estar persuadidos de que no en las condiciones del terreno, sino que en la modificación de la savia del vegetal, estarán los componentes del estado morbo.

Para este caso se aconseja poner á

la savia en contacto con el aire, al objeto de que el ácido carbónico que acompaña á ese fluido, entone, regenerere, despierte, por decirlo así, el poder absorbente nutritivo de la savia. El despunte de los pámpanos bastará para establecer entre esta y el ácido carbónico del aire, ese contacto necesario á la regeneración de aquella, y la influencia de los calores del estío auxiliará poderosamente los buenos resultados de un sistema que no vacilamos en considerar como el más eficaz para combatir la clorosis.

UTILIDAD DE LAS SOLUCIONES CÚPRICAS PARA SALVAR OTROS VEGETALES (1)

La patata, que representa un papel tan principal en la alimentación del pueblo, y el tomate, cuyo cultivo es objeto de una industria importante en varios pueblos de este campo, sufren actualmente una dolencia muy parecida á la que nos ha ocupado en esta memoria. La produce otra criptógama llamada por los botánicos peronóspora ó *phytophthora infestans*, de la misma familia que la peronóspora vitícola.

Este azote se presentó repentinamente en muchas naciones de Europa hácia el año 1845 y causó grandes desastres en las plantaciones de patatas. Su organización y su modo de propagarse tienen estrecha analogía con los de mildew. Las hojas del vegetal se cubren de manchas negras y secas, de cuyo interior salen numerosos conidios, que germinan también dentro de gotas de agua y multiplican rápidamente los focos de infección. Arrastrados por el agua de las mismas hojas, caen en el suelo é invaden los tubérculos, decomponiendo y pudriendo su pulpa.

En los tomates el mal parece ser más reciente, pero causa iguales estragos algunos años. Para combatir esta enfermedad se aplicó en la Gironda en 1885 y 1886 la mezcla bordelesa y el éxito fué plenamente satisfactorio.

En vista de estos resultados, el ministerio de Agricultura en Francia ha dirigido en 21 de Marzo último otra circular á los profesores departamentales del ramo, encareciéndoles la conveniencia de repetir los ensayos en la presente campaña, sobre todo para aclarar el problema respecto de las patatas y averiguar definitivamente si en las sales de cobre reside el principio que ha de salvarlas.

El año anterior se aplicó á los tomates la misma mezcla bordelesa con un resultado felicísimo, en dos de mis propiedades. También se ensayó aquel procedimiento para curar las patatas enfermas, pero el mal había hecho ya grandes progresos, y por lo tanto no puedo asegurar de una manera cierta la eficacia del remedio. Sin embargo la considero muy probable, si se tiene la precaución de rociar las hojas de la planta con alguna de las mezclas cúpricas antes de 1.º de Junio, porque hasta fines de Mayo no suele desarrollarse en este vegetal la peronóspora *infestans*.

Para salvar las tomateras, es preciso emplear el remedio con alguna anticipación, haciendo las aspersiones del líquido sobre las hojas y el mismo fruto, sin que deban inspirar temor alguno las manchas que en él queden, porque se limpian fácilmente con agua ó con la mano.

(1) Final de la Memoria *La Lucha contra el mildew*, escrita por D. Juan Miret.

Hasta para destruir ciertos insectos pueden prestarnos grandes servicios las sales de cobre. Bastará citar un solo ejemplo. En 1886 logré salvar con la mezcla bordelesa algunos de mis perales infestados de pulgones. Con una sola aplicación cambió por completo el aspecto de los árboles, porque murieron ó desaparecieron en pocas horas todos aquellos dañinos animales, las hojas recobraron su lozanía y el fruto que quedaba creció y maduró de una manera normal.

Al concluir este trabajo, no puedo ocultar el sentimiento de tristeza que se apodera involuntariamente de mi espíritu, recordando aquellos tiempos en que la planta predilecta de esta región, la vid, libre entonces de insectos y criptógamas, solo había de temer algunos accidentes atmosféricos. Hoy atacan al arbusto numerosos y funestos enemigos y le amenazan de cerca otros más formidables todavía. En tal situación y acatando siembre los designios de la Providencia que á tan duras pruebas ha sometido la atribulada agricultura, nuestro deber es aprovechar todos los medios de salvación que nos ofrece la ciencia y vigilar y trabajar sin descanso á fin de mantener incólume, en los límites de lo posible, una producción, sin la cual este país, próspero y floreciente hasta ahora, quedaría arruinado en breve plazo. Esta es la línea de conducta que nos trazan de consuno nuestro propio interés y el patriotismo. Esperemos que la seguirán en la ocasión presente todos los que quieran dominar la terrible peronóspora, y de seguro se felicitarán de haberlo hecho. Al contrario, los que cerrando los ojos á la evidencia, se entreguen á una engañosa confianza y abandonen sus viñas á las veleidades de la temperatura, á los caprichos del azar, no tardarán en recoger el fruto de su obstinación y de su incuria.

Tarragona 25 de Abril de 1887.

JUAN MIRET.

CONSERVACIÓN DE LA CERVEZA

La cerveza, como todo líquido fermentado, no puede trasgarse impunemente ni descuidarle en sus depósitos, pues en cuanto se vé libre de toda presión, se desprende el ácido carbónico que contiene en exceso, quitándole, no solo sus propiedades tónicas, sino que, introduciéndose el aire en las vasijas, sobreviene el peligro de la fermentación ácida.

Por esto no puede destaparse una botella más de una vez sin que resulte desde luego el primer inconveniente, y sin exposición al segundo.

Así que, cuando la cerveza es trasportada en toneles, de donde es preciso ir sacando poco á poco, según exige el consumo, es preciso emplear un aparato especial que no permita el desprendimiento del ácido carbónico ni la admisión del aire atmosférico.

Un inglés llamado Symes, resolvió directamente el problema, colocando el tonel en posición vertical, y haciendo descender en su interior un émbolo que, naturalmente, va reduciendo su capacidad, y de este modo se obvian los dos inconvenientes, cuando, abierta la llave, se vierte la porción de líquido que se necesita.

Este sistema tiene la ventaja de prevenir el peligro de un desprendimiento tumultuoso del ácido carbónico, que en muchos casos puede hacer estallar la vasija, pues el émbolo sirve en tal ocasión de válvula de seguridad.

Para extraer vaso á vaso la cerveza en los cafés y conservar el líquido convenientemente, se emplean otros sistemas más perfectos.

Entre ellos podemos citar el debido á la casa inglesa Bap y Compañía, una de las empresas cerveceras más importantes del mundo. Se compone de un cuerpo de bomba en que juega una palanca de doble efecto provista al exterior de una empuñadura de marfil al alcance del que ha de despachar la cerveza, que en toneles de madera se situará en los frescos sótanos que debe haber debajo del establecimiento. Pero la particularidad más notable de este sistema, está en un depósito de ácido carbónico, liquidado á gran presión, del que se extrae la cantidad necesaria para cada vaso, y de este modo no es preciso que la cerveza lleve el gas que puede perder con tanta sencillez, hasta el extremo de verse privada de él al menor descuido. Modificado el sistema por la casa Hermann-Lachapelle, se ha conseguido la última perfección en el asunto.

Puesto el vaso debajo de la llave, se tira hácia sí de una palanca, que obra inmediatamente sobre la bomba aspirante, y la cerveza llega impelida por la simple presión atmosférica, corriendo tranquilamente y sin espuma; cuando está casi lleno, se baja un poco la palanca y cierra la comunicación, pero abre la salida del depósito de gas liquidado, lanzando un chorro, por decirlo así, de ácido carbónico que corona instantáneamente el vaso de cerveza de espuma blanca que le dá un sabor, una finura y un realce maravillosos.

El consumidor que no esté iniciado en este mecanismo no puede imaginarse, si vé la operación, cómo se produce este doble efecto que encanta su vista y paladar. Por último, la cerveza y todos los vinos espumosos deben conservarse en sitios frescos, tanto porque así conviene á su conservación, como para evitar estallidos en las vasijas, á causa de la elevación de temperatura, que, como es sabido, aumenta considerablemente la tensión del ácido carbónico, y provoca tan grandes accidentes cuando se exagera lo necesario.

C. de P.

NOTICIAS

En la sesión celebrada anteayer por el Consejo de la Sociedad Española Vitícola y Enológica, se dió cuenta de numerosas adhesiones de socios, de varias exposiciones recibidas contra los alcoholes industriales, autorizadas con multitud de firmas y del importante informe sobre sustitución de la contribución de consumos redactado por el Sr. Rato.

El Sr. Martínez Añibarro dió lectura del dictamen de la Comisión, de que es ponente, para proponer los medios de combatir el mildiu, siendo discutido y aprobado; nuestros lectores conocerán este importante documento, que publicaremos en el próximo número.

La Sociedad Española Vitícola y Enológica merece sinceros plácemes por la actividad extraordinaria que despliega en sus trabajos.

Una ley francesa que data del 7 de Julio de 1881 obliga, en las operaciones de la administración y en las transacciones privadas, al empleo del alcoholímetro centesimal de Gay-Lussac para comprobar la graduación de los aguardientes y de los alcoholes.

Dispone asimismo dicha ley que los alcoholímetros centesimales y los termómetros que les son inherentes, no podrán ser empleados ni puestos en venta sin previa com-

probación, y si no van provistos, por tanto, de un signo que indique el cumplimiento de dicha formalidad.

La señal de que han sido comprobados, se indica por dos manos entrelazadas gravadas en el tallo del instrumento, y debajo ó al lado de ellas, una letra seguida de dos cifras. Llevan además del signo de comprobación un número de orden, el nombre del constructor y el peso del instrumento.

Para obtener racimos de uva de 12 ó 13 kilogramos cada uno, como pudieron verse en la Exposición agrícola de Edimburgo y de Arkleton, y que ofrezcan además una precoz madurez, se practica en la rama del racimo que se desea tener así desarrollado, una incisión anular de un centímetro próximamente, arrancando la corteza. Esta incisión debe hacerse en un punto próximo al sitio en que la rama se une al tronco. El momento más oportuno para esta operación es cuando la vid ha florecido ó poco después.

Patentes de invención recientemente concedidas, referentes á la agricultura.

D. Alfredo Braconnier, vecino de Troyes, departamento de Aube (Francia); veinte años por un nuevo procedimiento para la fabricación de vino de Champagne y espumosos, su conservación y fácil uso por el aparato que lleva en el embotellado.

M. Armand, vecino de París; veinte años por una máquina para descortezar toda clase de materias textiles.

La sociedad G. Boone y J. Nory, residente en París; veinte años por un aparato de decantación para clarificar y depurar los líquidos y las aguas industriales.

D. Carlos Vidal Engaurran, vecino de Marsella; cinco años por un procedimiento para la fabricación de la manteca artificial empleando grasa fresca de buey, vaca ó becerro.

D. Hdefonso Antoli y Lozano, vecino de Valencia; por una máquina nueva que permite pulverizar las materias orgánicas más duras con economía para ser empleadas como abonos para el cultivo de las tierras.

E. Richar Clarkstone Scott, vecino de Liverpool, condado de Lancaster (Gran Bretaña); veinte años por mejoras en las bebidas efervescentes ó de otras clases formadas por la disolución de mezclas químicas en agua.

Los Sres. D. Joaquín Palay y D. Emilio Palay, vecinos de Badalona, cinco años por un procedimiento para la fabricación de harina, pan, pastas para sopa, chocolate, galleta y bizcochos gluten.

D. Antonio Alcalá Tienda, vecino de Baena; por un procedimiento de elaboración de aceites de una manera altamente económica y además separando sus clases.

La existencia de harinas en la plaza de Málaga se estima actualmente en unos dos mil sacos, cotizándose las de Castilla, de 19 á 20 y 18 á 18,50 rs. arropa por primeras y segundas clases, y las de Andalucía, de 18,50 á 19 y 17,50 á 18.

En Bonichen se ha hecho un experimento que prueba es perjudicial someter el maíz á la maceración en agua, cuando se destina á alimento de carneros. Dos lotes, cada uno de diez carneros, se les sometió respectivamente á la alimentación por cabeza y día con 625 gramos de grano de maíz, seco en el uno, é inflamado en el agua para los del otro lote, empleándose para la maceración una pequeña cantidad de agua para que fuese toda absorbida y no perdiese el grano, por disolución, sales y principios solubles; además, para completar el sustento de estos animales, recibían alimentos idénticos tanto en clase como en cantidad.

Al cabo de cuatro semanas de seguirse este régimen, se vió que el lote alimentado con maíz seco había aumentado cada cabeza tres kilogramos de peso, en relación con el lote que se nutría con maíz humedecido; después de otras cuatro semanas, la proporción había aumentado hasta 5,5 kilogramos en favor del primer lote.

La causa se atribuye á que el maíz seco y duro es retenido más tiempo en la boca del animal, que lo mastica con más perfección y se impregna mejor de saliva que transforma el almidón en azúcar, haciéndolo

más asimilable y nutritivo;] mientras que, por el contrario, el maíz humedecido no es digerido completamente y no se aprovechan para la nutrición todos los principios que contiene.

Las quejas de los labradores de Castilla la Vieja y León son generales por la sequía y el viento Norte que viene imperando. Los sembrados van desmereciendo mucho.

Como consecuencia del mediano aspecto que principia á ofrecer la cosecha pendiente, los precios de los granos no solo están firmes sino que han subido en no pocos mercados de aquellas regiones.

El otro día, á pesar de encontrarnos en el mes de las flores, cayó una copiosa nevada en Avila.

Durante la última semana se han exportado por la estación de Valladolid cerca de 17.000 arrobas de harinas.

Seguimos recibiendo malas noticias sobre la brotación de la vid en las Riojas. Ya es unánime la opinión de que la muestra de fruto es en general escasa, sobre todo en los viñedos que se labraron con poco esmero el año pasado.

La variedad tempranilla y las blancas son las que muestran menos fruto.

Una carta de Criptana se lamenta del poco socorro que brinda el gobierno para destruir la langosta:

«Es lamentable, dicen, que no acuda el gobierno con mayores esfuerzos á la destrucción del insecto, cuando en el pueblo reina el mejor espíritu para contribuir á aquella obra de tan fecundos resultados para la agricultura.»

Las cosechas de aceite y algarrobas prometen ser regulares en la mayoría de los pueblos productores de Tarragona, y la de vino se anuncia abundante.

El cónsul de Nueva Orleans ha remitido al ministerio de Estado una notable Memoria sobre la producción del ramio, que el ministro ha hecho traducir y ha dispuesto remitir un extracto á la dirección de Agricultura, para que ésta lo circule á las Cámaras de Comercio. Los ensayos del ramio están dando buenos resultados en Cuba y Puerto Rico.

Procedente de New-York se acaban de recibir en Barcelona cerca de cinco mil toneladas de trigo. Después de los arribos de la última semana, la plaza se encuentra bien surtida de aquel cereal.

Los vientos del Norte han ocasionado nuevos daños á los árboles frutales de Aragón y otras comarcas de la Península.

«Por sentencia largamente motivada el 17 de Febrero último, el tribunal correccional de Burdeos condenó á Mr. X... uno de los más fuertes comerciantes de aquella plaza, á dos meses de prisión por haber fabricado y puesto á la venta vinos coloreados artificialmente con ayuda de la sulfo-fuchina; á 200 francos de multa y 200 de daños y perjuicios á Mr. J... que se querelló civilmente, y á la inserción y colocación al público. Mr. X... apeló de esta decisión.

El tribunal confirmó el día 4 del actual en audiencia pública, el fallo del tribunal correccional, y ordenó además la inutilización de los vinos cogidos en casa de Mr. X...» Así lo refiere un periódico de Burdeos.

Mercado de bueyes en Tángier: Domingo 1.º.—Entraron 550 reses; vendidas 250, de 65 á 115 ptas.

Jueves 5.—De 550 reses ofrecidas, 400 fueron vendidas de 50 á 110 ptas.

Mercados desanimados.

En algunas de las estaciones comprendidas en el trayecto de Valencia á Castellón de la Plana, han dado principio los envíos de cajitas de cerezas y legumbres verdes con destino á la vecina república.

De Gandía se ha remitido ya á París la primera partida de albaricoques.

Para descubrir si un vino está enyesado, puede emplearse un procedimiento muy sencillo y al propio tiempo exacto. Se empieza por preparar un licor normal disolviendo 5,608 gr. de bario en 100 centímetros cúbicos de ácido clorhídrico y el agua necesaria para obtener el volumen total de un litro.

Luego, en un vaso cónico ó en un tubo de ensayo se ponen 20 centímetros cúbicos del vino y 5 centímetros cúbicos del licor normal. En otro vaso ó tubo de ensayo se ponen otros 20 centímetros cúbicos del mismo vino y 10 centímetros cúbicos del licor normal.

Se agitan los dos vasos con una varilla de vidrio y se dejan en reposo durante 24 horas, trascurridas las cuales se observa si el líquido filtrado precipita por una nueva adición de cloruro de bario.

Si el líquido del primer tubo no da por esta última prueba un enturbiamiento sensible, puede asegurarse que el vino no ha sido enyesado, ó que lo ha sido en una proporción inferior correspondiente á un gramo de potasio por litro; si el líquido del primer tubo precipita con el cloruro de bario y el segundo no precipita, la cantidad de yeso está comprendida entre uno y dos gramos de sulfato de potasio; y por último, si el líquido filtrado del segundo vaso da precipitado con el cloruro de bario puede afirmarse que el yeso añadido pasa del correspondiente á dos gramos de sulfato de potasio, y por lo tanto debe desecharse el vino como nocivo.

El sábado último salió de Tarragona para Burdeos el vapor francés *1 Freres Conseil*, conduciendo 711 bocoyes, 2 bordalesas y otros envases de vino.

La recaudación de las aduanas de la Península é islas Baleares en el mes de Abril último, ascendió á 11.005.081 pesetas, ó sean 624.316 menos que en igual mes del año anterior.

The Spanish Gazette de Londres llama la atención del comercio sobre ciertas casas de Londres, que con nombres falsos remiten circulars, hacen pedidos y estafan á varias personas, en España especialmente.

Dicen de Tortosa que la extracción de algarrobas con destino á la plaza de Barcelona, ha vuelto á encalmarse, y su precio se sostiene con alguna flojedad al tipo de 4,75 pesetas el quintal de 41,60 kilogramos. Atribuyese esta calma á dos grandes cargamentos que, procedentes del extranjero, han llegado á la capital del Principado.

En Málaga del Fresno (Guadalajara), cayó el día 10 un gran pedrisco que asoló todo aquel término, perdiéndose las cosechas de cereales, viñedos y olivares.

También en Fuente el Saz (Madrid), por igual accidente, han quedado destruidas por completo todas las cosechas. La situación de dicho pueblo es por demás angustiosa, después del desastre de que damos cuenta, y nada más justo que el gobierno condone la contribución á aquellos labradores.

Véase la correspondencia de Fuente el Saz que publicamos en el lugar acostumbrado.

Los negocios de vinos se han reanimado en El Tiemblo (Avila), habiéndose concertado bastantes partidas para Pau y Burdeos (Francia) y varios pueblos Castilla. Los precios han conseguido una mejora de unos dos reales en cántara, quedando de 12 á 12,50.

Tal es la paralización que reina en el mercado de pasas de Málaga, que ha ya varias semanas no se hacen operaciones. Hé aquí la cotización nominal: lecho corriente, á 21 rs. la caja; mejor que corriente, á 22 para América y de 25 á 28 para Europa, grano, de 15 á 16.

Llegan á mil las personas que diariamente se están dedicando en Tarancón (Cuenca) á combatir la langosta, cuya plaga se ha presentado de un modo aterrador, á pesar de lo mucho que se trabajó para extinguirla en estado de cauto.

Tarancón, así como otros muchos pueblos infestados, no ha recibido ni el más pequeño auxilio del gobierno.

¡Pobres labradores!

VINOS Y AGUARDIENTES DE PRESA

Las grandes y hermosas fresas cultivadas en los alrededores de París, y que son híbridas de variedades americanas, poseen una levadura más completa que la de la frambuesa y capaz de convertir toda su azúcar en alcohol. Pero para obtener una fermentación enérgica, especialmente si se adiciona azúcar, es conveniente añadir también levadura elipsoidal. El vino de fresa, menos ácido que el de la frambuesa, es de sabor más agradable, y se conserva bien cuando se fabrica de modo que alcance una riqueza alcohólica de 16 por 100.

El aguardiente producido por destilación posee su perfume, que se realiza con el tiempo sin modificarse sensiblemente. El fabricado con fresa inglesa, aunque obtenido con el doble azúcar contenido en el fruto, es tan aromático que apenas puede beberse. Sin embargo, cuando se pone una cucharada en un vaso de agua, ó mejor en una taza de té, su perfume de fresa anana se manifiesta en toda su pureza, lo que indica que aun pudiera sufrir una mayor dilución alcohólica haciendo fermentar el fruto con mayor cantidad de azúcar.

Se ha reconocido últimamente que la levadura Wartzil y algunas otras, como el *apiculatus* que la acompaña con frecuencia, no poseen la propiedad de transformar el azúcar de caña en azúcar intervertida. De donde resulta que estas levaduras incompletas solo tienen acción sobre el azúcar intervertido, y no pueden transformarse en el de caña, que simultáneamente existe en muchos frutos ácidos, como las manzanas, peras, cerezas, ciruelas y albaricoques, cuyos frutos quedan largo tiempo azucarados; pero añadiendo levadura elipsoidal á dichos frutos pulpados, como ya se ha practicado con la fresa y la frambuesa, se obtiene fácilmente un rendimiento alcohólico más elevado por la transformación de sus principios azucarados, y productos de mejor clase por la regularidad de la fermentación.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos á largo plazo

al 5 1/2 por 100 en metálico.

El Banco Hipotecario hace actualmente y hasta nuevo aviso, sus préstamos al 5 1/2 por 100 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de cinco á cincuenta años, según la amortización que se estipule, con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre lo que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario sin tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de estos préstamos hipotecarios, abre créditos reembolsables á corto plazo para la construcción de edificios.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

TARANCÓN (Cuenca) 14 de Mayo.

Muy señor mío: Hace unos días que las labores del campo están paralizadas; los ganados en las cuadras, y todos los braceros, así como las mujeres y los chicos, es decir, todo el que puede trabajar, no se ocupa de otra cosa sino de la extinción de la langosta, que se ha presentado de una manera tal, que no parece sino que no se ha quitado un canuto; cuando la verdad es, que se hizo lo que se pudo. Todos los días salen á destruir el voraz insecto unas mil personas, y según cálculo ya formado, destruye cada una de 7 á 8 kilos. El sistema que hemos adoptado como más económico, es el de hacer zanjitas y dirigir la plaga hacia ellas; además, ayer llegó una buena partida de gasolina que hoy se principiará á utilizar, pero este procedi-

miento es muy costoso, aunque sean buenos sus resultados.

Nadie quiere hacer negocios al ver que los trigos y toda clase de siembra, las viñas y toda clase de plantíos, se ven seriamente amenazados por la maldita plaga, que como es sabido, deja la siembra al estado de barbecho.

Solo contamos con nuestros propios recursos, pues parece que el gobierno se preocupa bien poco ó nada de nuestra crítica situación. No nos auxilia, y en cambio se está recaudando la contribución.

Hoy cumple el plazo señalado para la cobranza, y estoy seguro que de los 1.200 contribuyentes habrán pagado 500, pero los 700 restantes serán víctimas de los recargos. Esta es la protección que se dispensa á la agricultura. ¡Ni los gobiernos pueden hacer más, ni nosotros llegar á menos!

En vinos poco movimiento, y hay necesidad de vender.

En este momento me dicen que la diputación nos concede 1.250 pesetas; no sé que habrá de cierto.—J. C.

EL TIEMBLO (Avila) 14 de Mayo.

Desde que soy corresponsal no he podido comunicarle ninguna grata noticia respecto de nuestros caldos, hasta hoy que tomo la pluma, para manifestarle la extracción que ha habido en ésta en la última quincena.

Para Pau (Francia) han salido 2.000 cántaras de seco, cotizándose de 10 á 10,50 rs.; otras 1.000 de dulce para Burdeos, á 11; y al mismo tiempo muchos arrieros de Castilla la Vieja, quienes en estos días habrán sacado unas 2.000 á los precios arriba dichos; así es, que ha subido hasta 12 y 12 1/2 reales que es hoy el tipo general.

No puede Vd. figurarse, señor Director, lo mal que estaba este pueblo respecto á la cuestión monetaria, debido á las pocas transacciones; tanto es así, que se había desarrollado en la mayor parte de los cosecheros una enfermedad crónica llamada *sindinitis*, y por más que se usaban muchos específicos, todos resultaban infructuosos, hasta que los franceses y castellanos nos la han curado radicalmente con unas cuantas tomas *auríferas* y *argentíferas*. Estos medicamentos son los que mejor éxito han dado en esta clase de enfermedades.

Con respecto á nuestras vides, van muy bien; días pasados nos temíamos una catástrofe; fueron tan gordas las piedras que cayeron, que creíamos echaba abajo todos los brotes, pero gracias á Dios, nos salvamos de esta.

Respecto de los panes, no pueden ir mejor, pues ya las cebadas pronto las tendremos encerradas. Se espera un año muy bueno de cosecha.

Los precios de los granos no han tenido alteración desde mi anterior correspondencia.—M. B.

FUENTE EL SAZ (Madrid) 15 de Mayo.

Le ruego me preste el concurso de su apreciable periódico con el fin de llamar la atención del Estado hácia la tristísima situación en que se ve sumido este pueblo, víctima de un horroroso pedrisco que días atrás concluyó en algunos minutos con las esperanzas de una regular cosecha.

Hoy todo es tristeza y desolación, pues las contribuciones nos tienen aniquilados, y si el gobierno insiste en cobrar las que ordinariamente han de venir, tendremos que emigrar de este desgraciado pueblecillo la mayor parte del vecindario.

Varias son las gestiones que hacemos para recabar algún alivio, pero las creemos infructuosas si la prensa de todos matices no nos presta su unánime concurso.—H. P.

LEDESMA (Salamanca) 13 de Mayo.

Pocas son las alteraciones de este mercado desde nuestra última revista, porque si bien los granos tienen fuerte demanda, en cambio los ganados y todos los demás artículos que son objeto del comercio de esta plaza siguen con la misma flojedad ya indicada.

La situación de los labradores, ganaderos y negociantes de casi todo este país se hace ya insostenible: á los primeros no les queda grano para sus necesidades, viéndose obligados á comprar (el que puede ó halla con qué) los indispensables para su consumo; los ganaderos no hacen ventas, y para colmar su crítica situación, los pastos son tan

escasos que los ganados no comen ni siquiera lo que necesitan para sostenerse, efecto sin duda del tiempo áspero y seco; los últimos seguramente los retrae y retiene de la negociación la inseguridad y marcha anormal en que desgraciadamente se desenvuelve el comercio todo.

Los sembrados buenos, el tiempo brumoso y áspero.

Granos.—Vendidas 460 fanegas á estos precios: trigo, de 45 á 48 rs.; centeno, de 34 á 35; cebada, de 33 á 34; garbanzos, de 80 á 140. Entre semana, también por los mismos precios, se hicieron cuatro partidas de unas 1.300 fanegas.

Cerdos.—Registrados 550, vendidos 250, á precios varios.

Reses vacunas.—Presentadas 512, vendidas 124, á precios más flojos que los últimos avisados.—J. T.

VILLAMEDIANA (Palencia) 14 de Mayo.

Domina un tiempo fatal de vientos fuertes y frios, que causan gravísimos perjuicios á los sembrados. Esto y la falta de lluvias hace temblar á los labradores, quienes temen vamos á tener otro año como el de 1868.

Los precios de los granos se sostienen á 45 rs. fanega de trigo; de 29 á 30 la de cebada; á 50, la de titos; á 58 las alubias y á 120 la de garbanzos para sembrar; el vino, del que en esta semana han salido 8 ó 9 carros, se ha vendido á 9 rs. cántaro.—E. M.

AGUARÓN (Zaragoza) 14 de Mayo.

Han brotado las viñas, aunque tarde, bastante bien, sobre todo en los pagos que no sufrieron con los helos últimos de Abril, que todavía causaron daños de consideración en la parte baja de este término.

El tiempo, que parece había mejorado algún tanto hace ocho días, se descompuso ayer de nuevo con el viento Norte que volvió á reinar y sigue reinando.

Los cereales muy adelantados y principiando á verse ya espigas.

Si bien siguen encalmadas las transacciones en vinos, no dejan de irse haciendo partidas en pequeña escala, pero continuadas, al precio generalmente de 24 á 25 pesetas alquél de 118.92 litros, de clase buena, como todas las de este año.—F. S. B.

SAN CLEMENTE (Cuenca) 16 de Mayo.

Seguimos con la calma y desanimación que le tengo manifestadas en mis anteriores. No se presenta comprador ni aun para una arroba de vino.

Y esto no consistirá ni en las malas clases pues han gustado en todos los puntos á que se han mandado muestras, ni en las pretensiones exageradas de los cosecheros, puesto que la mayoría lo ofrecen á 8 rs. arroba.

La siembra bastante buena en general, por más que los trigos estén algo retrasados. Puede recogerse una regular cosecha si la langosta no aviva en las proporciones que el pasado año, ó no viene de vuelo de los términos próximos, de los que tenemos noticias no deja ni una espiga.

Se cree que por haber labrado mucho durante el invierno anterior, se ha conseguido extinguir la mayoría del aovo ó cauto de este término. La que hace quince días va saliendo, se ha ido cogiendo con buitrones, habiéndose enterrado ó destruido unas 800 arrobos hasta esta fecha. Estos trabajos, pagados por el municipio no sé con qué fondos, pues por el gobierno solo se le han dado cinco mil reales... no en dinero, sino condonando esta cantidad de la que se adeuda por contingente provincial. ¡Esto es lo que hasta ahora ha llegado á este pueblo de las 300.000 pesetas votadas para extinción de langosta!

Las viñas han brotado muy bien; se les ve mucho fruto; tanto, que si no lo merma algún pedrisco ó helada tardía, puede llegar á ser mejor cosecha que las de los años 81 y 82, en las que se llenaron todas las tinajas y trullos que se hicieron en aquellos años.—E. S.

NOMBELA (Toledo) 14 de Mayo.

Al fin Mayo nos ha favorecido con las benéficas lluvias que tanto ha agradecido los sembrados; y si dentro de quince días vuelve á llover, se espera una cosecha como nunca, si contratiempos tan inesperados como funestos no lo impiden.

Las viñas van brotando regularmente, si bien en algunos sitios se han helado, como ya le dije en mi anterior.

Las labores atrasadísimas por falta de recursos; pues como el vino no se venda, se quedarán muchas viñas sin labrar.

Continúan cotizándose los granos á los precios siguientes: trigo, de 50 á 52 reales fanega; centeno, á 32, y cebada, á 30.—A. M. y R.

CARRION DE LOS CONDES (Palencia) 14 de Mayo.

Los vientos del Norte están perjudicando de un modo serio nuestros sembrados, y si pronto no llueve y hace más calor, es de temer un fatal resultado para las cosechas pendientes, así como para los pastos.

A continuación anoto los precios corrientes en este mercado: trigo, á 44,50 reales la fanega, habiendo entrado 450; centeno, á 34; cebada, á 30; avena, á 20; alubias, á 52 las pequeñas y 72 las grandes; titos, á 42; yeros, á 35; garbanzos, á 100 y 160, según la clase; harinas de 1.ª, 2.ª y 3.ª, á 15,50, 14 y 13 reales la arroba respectivamente; harinilla, á 18 rs. la fanega; cabezuela, á 14; salvado, á 9.

Las patatas están á 4 rs. la arroba; y el vino, sin compradores, á 14 rs. cántaro.—J. L.

ARGANDA (Madrid) 17 de Mayo.

Sigue la extracción de vinos en esta bodega, por cuyo motivo se ha acentuado el movimiento de alza en los precios, que hoy quedan á 14 rs. la arroba con notoria firmeza. En la actual campaña van expedidas unas 15.000 con destino á esa corte y Segovia principalmente y para Bilbao y otras poblaciones de la península. Sin embargo del movimiento que queda anotado, todavía encierran estas bodegas otras 150.000 arrobos, todas ellas de clase excelente.

La vid ha brotado con sumo vigor y lozanía, ostentando bastantes racimos.

El estado de los sembrados de cebada es regular; pero hace falta agua para que no se malogre esta cosecha; dicho cereal se cotiza á 30 rs. la fanega.—F. V.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 15 de Mayo.

Al mercado de hoy han entrado 300 fanegas de trigo, cotizándose de 45,75 á 46 rs. las 94 libras. Por partidas se han hecho operaciones á 46,50 sobre wagón, y hay ofertas á 48.

La cebada se ha pagado de 33 á 34 rs. la fanega, y las algarrobas de 40 á 41.

El mercado ha cerrado con firmeza, debido á la persistente demanda.

Como el temporal de vientos fríos que viene imperando es muy fatal para los sembrados, ocioso me parece añadir que estos van desmereciendo mucho.—M. B.

ALMORÓX (Toledo) 15 de Mayo.

La extracción de nuestros vinos ha aflojado algún tanto; en los últimos días de Abril y la primera quincena de Mayo, han salido 4 wagones para Santander, Laredo y la Coruña, habiéndose extraído además algunos carros para Madrid, y varias cargas para otros pueblos de Castilla. El precio más general es hoy el de 10 rs. arroba, pero como los deseos de vender son grandes, creo que si acuden compradores conseguirán cerrar partidas á tipos má arreglados.

El aguardiente común con 19 y 20º, se detalla á 17 y 18 rs. arroba; y el aceite, á 36.

Nuestros sembrados se presentan muy lozanos, por más que ya necesitan agua. Las viñas han brotado muy bien, y la muestra de fruto llena los deseos de estos labradores.—J. G.

PIÉROLA (Barcelona) 15 de Mayo.

Se está dando la primera mano de azufre á los viñedos, y al practicar esta operación se nota que la muestra de fruto es muy pobre. Esta deficiencia puede ser debida á la lentitud y manera irreglar con que ha brotado este año la vid por los bruscos cambios atmosféricos y la cruda temperatura que se ha sentido en no pocos días de Abril y algunos de Mayo.

El retraso en que se encuentra la vegetación del precioso arbusto, puede ser motivo

para que el mildiu reaparezca al florecer la vid, es decir, en el momento más desventajoso.

Aquí estamos la mayoría de los propietarios preparados para combatir aquel hongo destructor con el remedio Millardet.

Se cotiza el vino con poca demanda de 22 á 27,50 pesetas la carga de de 121 litros, pero los tenedores nos prometemos mejores precios.—S. S.

VILLAVERDE (Valladolid) 15 de Mayo.

Las existencias de vino son muy cortas en este pueblo, lo cual se debe, no á la animación que impera en el mercado, que por desgracia es nula, pues solo se vende para el consumo local, sino á lo muy pobre que fué la última cosecha; se cotiza á 18 rs. cántaro.

De granos queda muy poco, y como la demanda es activa, de ahí que la fanega de trigo se pague con firmeza á 46, y la de cebada á 33.

Los labradores estamos justamente preocupados con el temporal de fuertes y frios vientos que viene dominando; por este motivo todas las cosechas se resienten de un modo grave, y si pronto no vuelve el tiempo propio de la estación, con algunas lluvias, quedará este país en la más aflictiva situación, por cuanto habrán desaparecido sus únicos elementos de riqueza.—A. H.

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

SULFATO DE COBRE

Macleod y Compañía de Bilbao, tienen grandes existencias de *Sulfato de cobre* de superior calidad, inglés, garantizado puro, y sin mezcla de caparrosa.

Ha demostrado la experiencia de Francia y la de España del año pasado, que el *Sulfato* es el mejor remedio para combatir las enfermedades de las viñas; por lo cual recomendamos nuestras existencias á los señores comerciantes y cosecheros.

Para los pedidos dirigirse en HARO á D. Angel G. de Arceche y en BILBAO á Macleod y Compañía, Bidebarrieta, 11.

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION
Casa recomendada.—Prontitud y economía.
1, rue de Dijon,—Paris.

La Concordia

CAMPO Y COMPAÑIA, HARO
Fábrica de ácido tartárico,
cremor tartárico,
aguardientes y espíritus
de orujos y espíritus de vinos.

Para pedidos, dirigirse á los Sres. Campo y Compañía, Haro, pudiendo asegurar que los productos indicados rivalizan en calidad con los mejores de otras fábricas de España y extranjero, y en precios, se encontrará una notable economía.

MINERAL DE APT SULFATIZADO

Ni oidium, ni mildew, ni arañuelas, ni orugas, ni altisas, ni hormigas, con el empleo del Mineral sulfatizado.

E.º Anglés, Balmes, 6, Barcelona

También proveerá mineral con 5 por 100 de sulfato de cobre. No se contesta á ninguna carta que no sea acompañada de un sello de correo.

SULFATO DE COBRE

PRIMERA CLASE

Los Sres. Goicoechea y Alcalde ofrecen en Pasajes el sulfato de cobre inglés, clase superior, á los señores comerciantes y cosecheros.

Remedio el más eficaz para combatir el mildiu, como se vió el año pasado en varias viñas de Navarra.

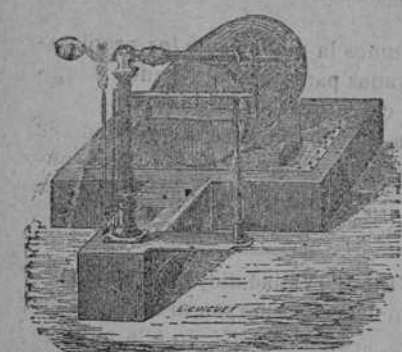
LA URETANA

Se vende una máquina para hacer gaseosas, sistema *Mondalot*, que hace 10 docenas de botellas por hora.

Para mas datos dirigirse á D. Cristóbal Cabzas, de Infantes (Ciudad Real.)

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



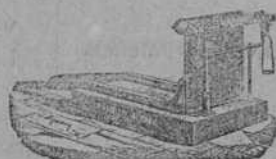
Puente Báscula viícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

L. PAUPIER

CONSTRUCTOR RUE SAINT-MAUR, 84 PARIS

80 MEDALLAS DIPLOMAS DE HONOR



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida.

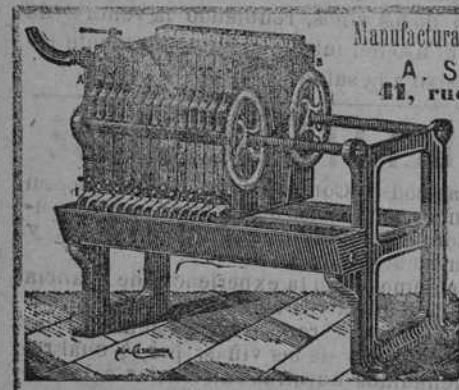
Precio 700 pesetas

Venta á plazos á precios convencionales.

Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor

Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

Elizalde y Compañía, Burgos



Manufactura de aparatos y tejidos para filtrar A. SIMONETON AINE 41, rue d'Alsace, 41, Paris.

CASA EN BEZIERS FILTRO-PRESAS Especiales, privilegiados, s. q. d. g. EVITANDO EL CONTACTO DE TODOS LOS METALES

40 medallas en las Exposiciones Internacionales.—Primer premio.—Medalla de oro, Paris 1886.—Gran diploma de honor y medalla de oro, concurso Internacional vinícola, Paris 1887. Envío franco del catálogo ilustrado y de todos los informes.

OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, crown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

Dirigir los pedidos á casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2 duplicado. Madrid.

Precio: UNA peseta.

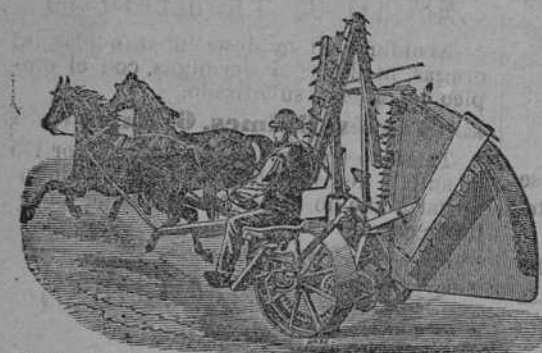
DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—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 Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas.

dallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y regional de Valladolid de 1880 y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Malacates.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y apiastadores 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 Saleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

Fábrica de Londres

Sikes Hidrómetros Sacarímetros y Alambiques para ensayos de vinos.

Los mejores y más seguros

W. J. BULLOW, 15, S. E. H. G. LANE London, E. C.

Ingenieros y Fabricantes de instrumentos para todo lo concerniente al comercio de vinos.

Envío gratis de catálogos, mediante pedido.



PULVERIZADOR BROUET 121, Calle Oberkampf, PARIS Filina perfeccionamiento del Pulverizador contra las enfermedades de la Vitis (Mildiu) Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en latón; surtidor pulverizador con desagüe automático y ajuste á voluntad.—Es el más fuerte y el más práctico. Precio: 60 francos completo Pulverizador de las liguas claras y otros líquidos de Cobre, Pápula Bordeada y otros líquidos. PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROUET.

LA FLORIDA

GRAN FÁBRICA DE ALCOHOLES AL VAPOR

Los productos de esta casa, extraídos exclusivamente de la uva, se garantizan como tales, para encabezamiento de vinos y fabricación de buenos aguardientes y licores. Los pedidos en fábrica ó sobre wagón se sirven sin envase por D. José S. Rocha, en MANZANARES de la Mancha.

Mildew, antracnosis y hielos tardíos Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid. Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza d' Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vitificación.—Guta del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y métodos modernos, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 184 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. Ó á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Pé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribución del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los piden, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO X

Aparece en Madrid los Miércoles y Sábados y es entre los periódicos de su especie, de mayor tirada.

Cuatrocientos activos corresponsales informan á la CRÓNICA del estado de las cosechas, movimiento de exportación y fluctuaciones de los mercados de vinos, cereales, aceites y otros artículos de gran consumo.

La CRÓNICA es el periódico que publica mayor número de correspondencias agrícolas y revistas más minuciosas y completas de los mercados de vinos y cereales.

El año pasado registró más de tres mil operaciones de vinos, citando en muchas de ellas los nombres de los vendedores y compradores, y anotó cerca de veinte mil cotizaciones en los mercados de granos de España y del Extranjero.

La CRÓNICA dedica también muy preferente atención al estudio de los ensayos y adelantos que se consiguen en el cultivo, elaboración y conservación de toda clase de productos agrícolas.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildiu

Aparato y pulverizador NOEL

el mejor que existe. . . Ptas. 75

Aparato y pulverizador EL

CATALÁN el más económico. Ptas. 25

Arado sulfuroso NOEL. > 300

Guantes de malla. > 17,50

Bombas NOEL para trasiego, riego, etc., etc.—Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos.—Prensas y estrujadoras para vinos y aceite.—Arados sist. Veruette y otros.—Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Cie.—Segadoras y Rastrillos.—Bombas centrífugas, locomóviles para riegos.—Bombas para pozos, casas, etc., etc.—Bombas contra incendios y equipos para Bomberos.—Aventadoras, corta pajas, corta raíces.—Desgranadora de maíz, trituradores, etc., etc.

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de

PRESAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

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. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

EN VENTA

EL ANUARIO VINICOLA 1887

(VI AÑO)

Esta importante publicación de 1.600 páginas contiene todos los datos indispensables al comercio de vinos, espíritus y licores, tanto para el comercio interior como para el exterior.

He aquí el extracto de las materias que contiene: Cuerpos consulares franceses y extranjeros.—Tarifas especiales é internacionales para el transporte de líquidos por todas las líneas ferro-francesas.—Derechos de aduanas impuestos á los vinos y espíritus franceses en todos los países del mundo.—Tablas de las poblaciones eximidas de este impuesto.—Tablas de reducciones para el mouillage de los espíritus.—Domicilios, nombres y apellidos de cuantas personas se ocupan en Francia y en el extranjero del comercio al por mayor de vinos, espíritus y licores, importadores y exportadores, fabricantes, destiladores de alcoholes y de licores, comisionistas, corredores, representantes, etc.

Un índice geográfico facilita las investigaciones en las 25.000 villas que la obra comprende.

Precio del volumen en 8.º y rústica, 20 francos.

Envío contra libranza de correos á M. Panis, editor, 25, Passage Saunier, Paris.