

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, NÚM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

AÑO VIII

Sábado 19 de Setiembre de 1885.

NUM. 805

EL MERCADO DE CETTE

No carecen de interés para los vinci-
cultores y comerciantes españoles las
noticias que hoy consignamos referentes
á los contratiempos que el viñedo fran-
cés ha sufrido recientemente. Las pe-
driscos primero, y despues las lluvias
torrenciales, lo han dejado en un estado
lamentable y desgraciado.

En los llanos la inundacion ha sumer-
gido la mayor parte de las viñas, y en
las colinas la impetuosidad y fuerza de
las pasadas lluvias ha dejado el fruto en
muy mal estado. Parte de las vendimias
comenzadas ya, han sido interrumpidas;
otras no podrán ni empezarse, siendo
casi seguro que la uva se pudrirá en la
cepa.

Estos son los informes exactos, al pa-
recer, aunque noticias posteriores inser-
tas en estos periódicos profesionales in-
dican que hay mucha exageracion en la
importancia del mal.

Es verdad que el agricultor está siem-
pre dispuesto á exagerar los perjuicios
que un acontecimiento climatérico pro-
duce; pero en esta circunstancia débesele
dar razon. La filoxera, el *mildew* y otra
infinidad de plagas habian ya contribui-
do á disminuir su cosecha.

Solo faltaba, pues, este nuevo contra-
tiempo para dar el golpe de gracia á sus
esperanzas.

Estos antecedentes y la perspectiva de
una guerra entre España y Alemania
bien puede decirse que no dejan tocarle
la camisa al cuerpo á este comercio lo-
cal; pues aun cuando la cosecha del país
fuera regular, les son indispensables á
estos negociantes los vinos de la Penín-
sula Ibérica.

Como eniamos previsto, los primeros
vinos españoles que han llegado á esta
plaza se han cotizado bien, y háuse
comprado en su mayoría sobre muelle.
La semana última recalcó en este puerto
el vapor *Alcira* procedente de Valencia
con su cargo completo de dichos caldos,
compuesto de 1.200 bocoyes, cuya mer-
cancia, clase regular, y no superior de
las que se elaboran en aquella provincia,
se ha pagado de 40 á 43 francos hectóli-
tro. Esto deja suponer que los vinos que
de Utiel y Requena se importen, y con
mayor motivo los acreditados de primera
de la provincia de Alicante, alcanzarán
por lo menos de 47 á 50 francos.

A pesar de las noticias que preceden,
no deben los exportadores españoles con-
fiar en que los precios consignados se
mantengan firmes sin interrupcion. Muy
al contrario; es nuestro parecer que tan
pronto como los arribos sean ya frecuen-
tes y continuados; tan pronto como estos
negociantes y especuladores hayan sa-
tisfecho las demandas que del interior
tienen, las compras se restringirán algo,
y como será consiguiente, empezará á
reunirse en esta plaza un número más ó
menos importante de mercancía que no
obendrá tan elevados tipos, por más que
continúen no despreciables, hasta tanto
que se hagan sentir de nuevo las necesi-

dades que periódicamente experimenta-
rán este año los departamentos fijos del
prosaico, pero selecto, elixir de Baco.

Los vinos añejos ó de la campaña que
fine, puede decirse que pasaron ya á la
historia. Si algunos lotes quedan aun
sobre plaza, son de clase infinitamente
baja é inferior, faltos de color, exentos
de fondo, de graduacion débil, y en una
palabra, sólo comparables con las mo-
destas *piquettes* que con la uva seca de
Oriente se elaboran con tanta profusion
en las cercanas fábricas de Mize y Mar-
sailan, que solo se diferencian de aque-
llos por los 15 grados cubiertos que de
alcohol contienen, y por la firmeza de
sus precios, que no bajan de 22 á 24
francos hectólitro. En resumen, las pocas
transacciones practicadas durante la
primera quincena de Setiembre, pueden
calificarse de activas, y aun de ardoro-
sas, probando que de haber más vinos
disponibles hubieran sido más numero-
sas ó de mayor importancia, y probando
asimismo, y como lo teniamos anunciado,
que nuestros vinos son esperados con la
mayor impaciencia; todo lo que nos hace
presagiar una campaña brillante y ani-
mada. Solo falta, para complemento de
nuestros halagüeños augurios, que los
respectivos gobiernos español y francés
cesen en sus escrúpulos pueriles, redu-
ciendo, y aun mejor, suprimiendo las
engorrosas y perjudiciales cuarentenas
marítimas, que segun opinion de distin-
tas eminencias médicas, no sirven más
que para entorpecer la marcha regular
del comercio, y para molestia de los que
las sufren.

FERRANDO Y PÍ.

Cette 15 de Setiembre de 1885.

LA COMPOSICION QUÍMICA
Y LE VALOR ALIMENTICIO DE LAS DIVERSAS
PARTES DEL TRIGO CANDEAL, POR M. AI-
NÉ GIRARD.

Los granos de los cereales y sobre to-
do los del trigo candeal han sido objeto,
desde hace medio siglo, de numerosas
observaciones, siendo todavia cuestion
muy debatida la de la aplicacion de es-
tos granos para alimento del hombre.
Para unos debe concurrir al objeto el
grano en totalidad; para otros única-
mente ciertas partes del grano, debiendo
ser rechazadas otras.

Estas divergencias de opinion me han
impulsado, hace ya varios años, á em-
prender el estudio de la composicion quí-
mica y valor alimenticio del grano can-
deal, considerado no en su conjunto,
como lo hizo de una manera completa
Mr. Peligot en 1850, sino sucesiva y ais-
ladamente en sus diversas partes.

Bajo el punto de vista de la molutura,
el grano, se divide en tres partes princi-
pales: la cascarrilla, el gérmen ó sea la
parte de donde brota el tallo de la planta
y la almendra harinosa. La separacion
de estas tres partes es cosa delicada. Pa-
ra realizarla se sumerge el grano en agua
destilada hasta que empieza á ablandar-
se; se le divide despues en dos partes pa-
ra poder extraer su contenido interior,

hecho lo cual queda la cascarrilla despro-
vista del gérmen y fécula harinosa, y
una vez que aquella se seca puede pe-
sarse en número suficiente para conocer
la proporcion de cascarrilla.

Para aislar el gérmen se divide el gra-
no en seco, y en una de las partes puede
observarse el gérmen á la simple vista,
el cual puede ser extraido por medio de
una pinza.

Con estos procedimientos ha podido
observarse que el grano está constituido
en la proporcion siguiente:

Cascarrilla.....	14 36
Gérmen.....	1 43
Almendra ó fécula.....	84 21

La estructura anatómica de la cubier-
ta del grano descrita por Mr. Payent, en
1838, y definitivamente detallada por
Mr. Trenil en 1857, es hoy muy conoci-
da y se sabe que hay que distinguir en
ella, por una parte las tres membranas
del pericarpio, y por otra los tres tegu-
mentos propios del grano y el tegumen-
to seminal.

Sometida al análisis en su totalidad,
resulta que esta cascarrilla es rica en ma-
terias azoadas, grasas y minerales. Se-
gun diversas investigaciones, la propor-
cion de las materias azoadas viene á
ser de 18,75 por 100; la de las grasas 5,60
por 100, y la de las minerales de 4,68
por 100, distribuyéndose todas ellas des-
proporcionalmente entre todos los tegu-
mentos. El uso del microscopio y de
reactivos, el análisis inmediato de la cas-
carrilla y el de las membranas separa-
das unas de otras, por medio de los pro-
cedimientos que he consignado en mi
memoria, me han permitido llegar á sen-
tar esta conclusion, es decir, que en el
tegumento seminal es donde se encuen-
tran los principios más azoados, las gra-
sas y materias minerales.

Estas materias se reparten del modo
siguiente, entre los distintos tegumentos
de la cascarrilla:

<i>Pericarpio.</i>	
Parte leñosa no azoada.....	27 49
Materias azoadas.....	2 41
Materias minerales.....	0 65
Peso del grano, 31,00 por 100.	

<i>Testa ó extremidades.</i>	
Materias no azoadas.....	5 98
Materias azoadas.....	1 25
Materias minerales.....	0 46
Peso del grano, 7,69 por 100.	

<i>Endopleura y tegumento seminal</i>	
<i>unidos.</i>	
Materias celulósas.....	36 73
Materias azoadas.....	15 32
Materias grasas.....	5 60
Materias minerales.....	3 66
Peso del grano, 61,31 por 100.	

Resulta, pues, de los números que an-
teceden, como también de cada una de
las partes de la cascarrilla ó pericarpio,
que no hay por qué ocuparse de esta úl-
timo y del testa, sino que conviene fijar
toda la atencion en el endopleura y en el
tegumento seminal, que en efecto sumi-
nistran á la composicion alimenticia una

cantidad de materias azoadas muy cerca
de un 2 por 100 del peso del grano.

Sin embargo, los trabajos presentados
en la Academia de Ciencias por Mége-
Mouriés, desde 1853 hasta 1860, no pare-
cen militar en favor de esta introduccion.
De estos trabajos resulta que en la célu-
la del tegumento seminal obra un fer-
mento singular, la cerealina, que duran-
te el acto de la panificacion obra á la
vez sobre el gluten y el almidon, origi-
nando muchas veces, hasta con las ha-
rinas blancas, la produccion de un pan
moreno, graso y á veces alterable é in-
digesto. Por medio de ingeniosos artifi-
cios, el Sr. Mége-Mouriés ha podido aten-
nuar los efectos de dicho fermento, y
conservar la cantidad más importante de
materias azoadas que él cree asimilables
para los órganos.

A una conclusion muy diferente me
ha conducido la demostracion de la indi-
gestibilidad de estas materias azoadas.

Para demostrar este hecho capital, de-
jando á un lado los insuficientes ensayos
de Poggiale y de Mr. Rathay, pensé que
era preciso recurrir á un experimento
directo y cuantitativo de la digestion de
la cubierta ó cascarrilla del grano.

Este experimento le hice el año último
en mi mismo, en plena salud, tomando
alimentos líquidos ó en polvo fino, pero
muy sustanciosos. Despues de haber to-
mado estas y otras precauciones para
que no hubiera confusion de ninguna
especie, introduje en el tubo digestivo 5
gramos 693 de cascarrilla, lavada de ante-
mano perfectamente seca, que componia
un volumen de cerca de 75 centímetros
cúbicos. Durante los cinco dias siguien-
tes, las materias excretadas fueron pasa-
das por un tamiz recogiendo las cascari-
llas enteras é inalterables que represen-
taban un peso de 5 gramos 191.

La proporcion de materias digeridas
no era como *máximum* de 6 ó 7 por 100.
Si por otra parte se someten estas casca-
rillas al análisis, si á los 0,73 por 100 de
materias azoadas y á los 3,37 por 100 de
materias minerales que han perdido se
agregan las materias de esta misma cla-
se que solubles en el agua, fueron elimi-
nadas antes del experimento al lavar la
cascarrilla se llega á conocer que la cubier-
ta del grano candeal, al atravesar el apa-
rato digestivo del hombre no dejará más
que cierta cantidad de materias minera-
les, que representará como 4.000 del pe-
so del grano, por lo cual puede asegu-
rarse que la cascarrilla del grano candeal
es completamente inútil, como producto
destinado á la panificacion.

El gérmen no presenta por término
medio más que 1,43 por 100 del peso del
grano, pero su introduccion como ali-
mento es más notable porque corres-
ponde próximamente á la siguiente pro-
porcion:

Agua..... 11,55

Materias insolubles.

Materias grasas.....	12,50	} 42,23
id. azoadas.....	19,32	
id. celulósas.....	9,61	
id. minerales....	0,80	

Materias solubles.

Materias azoadas.....	19,75	} 46 22
id. no azoadas...	22,75	
id. minerales...	4,20	
		100,00

La riqueza del germen en materias azoadas (42,5 por 100), en materias grasas (12,5 por 100), y el hecho reconocido por Mr. Lucas de la localización en el germen de la esencia olorosa que da a las harinas su *bouquet*, sería ciertamente un producto útil si entre las materias azoadas solubles que contiene no figurase la cereantina que produce un pan moreno, y a virtud de la grasa que aquella contiene resulta que el pan se arranca con facilidad. Por lo cual y una vez que el germen haya dado su parte útil, debe ser, lo mismo que la cascarrilla, eliminado para el producto de la panificación.

En cuanto a la almendra harinosa debe utilizarse toda entera por ser perfectamente digestible.

En resumen, la mezcla de la cascarrilla y del germen del trigo candéal con las harinas desinadas a la elaboración del pan, debe ser rechazada, porque la propiedad nutritiva de aquellas partes del grano, es insignificante. La industria de la fabricación del pan debe, pues, desecharse estos productos por medio de los aparatos mecánicos de que dispone, aprovechando únicamente la almendra harinosa del grano.

(Revista Industrial de Valladolid.)

SOFISTICACION DE LAS PASTAS DE SOPA

Hace ya algunos meses, que un día al catar una sopa de pasta amarilla le notamos un sabor especial que nos hizo sospechar estaría adulterada, y efectivamente, procedimos a su reconocimiento hallando que la coloración era debida a la materia colorante vulgarmente llamada *amarillo de anilina*. Este producto que circula en el comercio en estado de polvo cristalino de color rojizo algo pardo, no suele tener siempre la misma constitución; pero es comunmente un derivado *sulfo* ó *nitro* conjugado del *amido azobenzol* ó las sales cálcicas ó sódicas correspondientes y aún también alguna vez le constituyen las directas del amido.

Reconociendo la adulteración procedimos a investigar la manera más fácil de distinguir este color del que contiene el azafran, colorante único que se suele admitir en la fabricación de buena fé, y creímos lo más oportuno buscar un disolvente que lo fuese de una de las dos materias y no de la otra, pero el resultado fué negativo, ya que el agua, los alcoholes metílico, etílico y amílico, el éter etílico, la benzina, el tolueno, xileno y la esencia de trementina ejercen su acción del mismo modo sobre ambas materias, esto es, las disuelven a las dos ó no las disuelven y por lo tanto no podía servir para una distinción fácil. No pasa lo mismo con los ácidos nítrico y clorhídrico y con el cloruro férrico, pues los ácidos citados decoloran inmediatamente las disoluciones de amarillo de anilina, formando un precipitado de color amarillo sumamente pálido y dejando al líquido completamente incoloro; y estos ácidos, y en particular el clorhídrico, no modifican la coloración y transparencia de las disoluciones del azafran ni aún el cabo de muchos días; el cloruro férrico precipita en amarillo oscuro las disoluciones del amarillo de anilina y no altera las de azafran. Teníamos, pues, la manera de distinguir fácilmente ambas materias colorantes y procedimos a verificar los ensayos de comprobación sobre pastas, unas coloreadas por el azafran y otras con el amarillo de anilina.

Al tratar de extraer de las pastas la materia colorante para proceder a su reconocimiento, nos encontramos con una

dificultad, y fué que ni el agua a la ebullición, ni aun el mismo alcohol caliente llegan a separar la materia colorante de la pasta, y si lo hacen es muy incompletamente, tanto en el caso del azafran, como cuando es amarillo de anilina, lo cual es debido probablemente a que el germen de la pasta, obrando como mordiente, se combina y fija a la materia colorante.

No obstante, basta tratar a la pasta en seco por una mezcla en volúmenes iguales de ácido clorhídrico y alcohol, éste para ayudar la disolución, para que si la pasta está sofisticada con amarillo de anilina se decolore por completo al cabo de pocas horas, y si la pasta está coloreada por el azafran conserva perfectamente la coloración amarilla más de ocho días. Puede hacerse aun más rápida la reacción, dando a la pasta previamente un hervor de cosa de un minuto en agua, por ejemplo en un tubo de ensayo, se decanta el agua cuando la pasta se ha hinchado y enfriado y añadiéndole entonces la mezcla de ácido clorhídrico y alcohol, si la coloración es debida al amarillo de anilina, la pasta se decolora casi instantáneamente y el líquido queda completamente incoloro, si la coloración es debida al azafran, hemos podido observar que a los quince días aún no está completamente decolorada y el líquido toma color amarillo.

Es, pues, sumamente fácil la investigación de esa *criminal* sofisticación y la calificamos así, pues aunque no tenemos autoridad para definir el efecto fisiológico que los compuestos azo-amido benzólicos y sus conjugados puedan producir en la economía humana, desde luego puede asegurarse que han de ser altamente perjudiciales a la salud, sobre todo de las personas poco robustas ó enfermas, y en particular de las que se alimentan diaria ó frecuentemente con pastas sofisticadas con tales productos.

Conociendo el hecho por el Sr. Ayudante de nuestro laboratorio, D. Conrado Sintas, ingeniero de la municipalidad de Barcelona, tenemos entendido ha propuesto al Sr. Alcalde y esta autoridad ha adoptado las medidas oportunas a corregir esta y otras sofisticaciones análogas, que se verifican en materias alimenticias; pero en nuestro concepto no han de ser medidas solo de carácter gubernativo las que deberían tomarse contra tales sofisticadores, sino entregarlos a los tribunales de justicia para que castigasen el delito, después de calificado, conforme establece el Código penal, ya que en estos casos además de la estafa en la calidad de la cosa, hay atentado, más ó menos inconscientemente, contra la salud y en algún caso hasta contra la existencia del consumidor.

Para terminar, diremos que hemos tenido a la vista y leído con indignación, un prospecto de materias colorantes artificiales, redactado en lengua extranjera y en el que se pregonan las excelencias de esos productos para colorear vinos, pastas de sopa, chocolates, etc., etc. Pedir más fuera gollería.

A. DE SANCHEZ.

(Revista Tecnológico-Industrial.)

NOTICIAS

Segun noticias de Vinaroz, los almacenistas de vinos de aquella población, se hallan dispuestos a denunciar a los tribunales, sin consideración alguna, a cuantos presenten vinos falsificados. ¡He aquí un rasgo digno de imitación!

Exposición rural internacional de Buenos Aires.—El Boletín del Departamento de Agricultura de la República Argentina publica el reglamento de dicha exposición, que por iniciativa del gobierno de la nación y su cooperación y la de la

provincia de Buenos Aires, la *Sociedad Rural Argentina* celebrará en la capital de dicha provincia y de la República. Su inauguración tendrá lugar el 25 de Abril de 1886, distribuyéndose los premios y clausurándose el concurso el 24 de Mayo del mismo año. Acompañan las plantillas de pedido de local, que se reparten gratis y han de mandar llenas los expositores.

En la provincia de Sevilla ha empezado la vendimia con muy buen resultado.

Dice *El Diario de Tarragona*:

«La filoxera está devastando los viñedos de la cuenca del Ruín.»

El mercado del 15 del corriente en Tarragona estuvo un tanto animado en transacciones de espíritus de industria. Se presentaron algunas muestras de vino como tipo, esperándose que muy pronto empezará la eferescencia en las compras.

Dice *La Derecha* de Zaragoza:

«Por una carta que de Cariñena recibimos, se nos hace saber la situación lastimosa que espera a los intereses vinícolas de aquella zona productora.»

A la circunstancia de haber aumentado la contribución de consumos hay que agregar el precario estado que la epidemia provocó con sus rigores, y todavía para recargar con más negras tin as el cuadro, falta la última y mayor calamidad de la pérdida de la cosecha de caldos que constituye la base de la riqueza de aquel país.

Los viñedos atacados por el mildew producirán escaso fruto y en consecuencia habrán de sentirse con fuerza los terribles efectos de lo que con seguridad ha de sobrevenir y se espera con miedo.

No pueden ser más desconsoladoras las noticias de que acabamos de hacer mérito y lo deploramos vivamente.»

El valor de la producción de carbon en el mundo, 380.000.000 de toneladas anualmente, es de 150.000.000 de libras esterlinas, esto es, más que la circulación del efectivo de Inglaterra. Una mitad de esta suma se paga en jornales a 1.100.000 mineros.

Dicen de Sabadell que a cosa de las once de la noche del domingo último se observó hacia el Oeste del horizonte una lluvia de estrellas, durante breves minutos, la cual concluyó con la caída de un cuerpo que, después de dejar un rastro luminoso, pareció dividirse en pequeños fragmentos.

En una correspondencia de Amberes que publica *El Liberal*, vemos con satisfacción en la lista de las recompensas obtenidas por la Sección española en aquella Exposición universal, en la clase correspondiente a los vinos, que uno de los pocos premiados con medalla de oro ha sido nuestro querido amigo D. Marcial de la Cámara, por sus vinos comun, moscatel y Medoc de su finca *Negredo*, en Palenzuela; habiéndose pedido de Bélgica las existencias que tuviere, y para la campaña próxima se le han hecho proposiciones ventajosas, que quizás lleguen a buen término.

Con gusto vemos recompensados los afanes de nuestro compañero en la prensa Sr. Cámara, que de un simple monte improductivo ha sabido en pocos años convertirlo en una pintoresca y valiosa posesión, cuyos productos se distinguen ya en los mercados nacionales y extranjeros y son apreciados como demuestra la medalla de oro obtenida, siendo tanto más de apreciar esta recompensa, porque en el productivo Coto redondo *Negredo* todo ha sido dirigido, plantado y beneficiado por el Sr. Cámara, presentando unos productos que tanto se distinguen

de los restantes de la comarca; pero tiene la satisfacción de ver recompensados sus desvelos y trabajos de viti-vinicultor por los mejoramientos introducidos en el principal ramo de la agricultura.

En el año 1884 se llenaron en los Estados Unidos 48.508.248 latas de tomates —una tercera parte menos que en 1883.—Un agricultor del condado de Salem, Nueva Jersey, produjo la última temporada 83 toneladas de tomates en 3 hectáreas de terreno, que vendió a 30 chelines la tonelada.

Dicen de Huesca:

«En la semana pasada se han remitido a una acreditada casa de Burdeos muestras de una partida de 320 hectólitos a 41,25 pesetas uno y de otra menos importante a 40,10 pesetas.»

Excelentes experimentos verificados en Inglaterra han venido a demostrar que no solo disminuyen las cosechas en razón directa de la mayor ó menor tardanza de la siembra, sino que también el peso del grano sufre una gran disminución en los cereales de semetera tardía; sobre todo el centeno y el trigo. El argumento en favor de la semetera temprana no puede ser más concluyente y bueno sería que nuestros labradores hicieran por sí propios los ensayos convenientes para su comprobación.

Por haber cesado ya las circunstancias que aconsejaban disponer la prohibición de melones, se ha permitido ya en Tortosa la entrada y venta pública de dicha fruta.

Las operaciones de la vendimia en Reus se están llevando a cabo por mujeres, y a las pocas que se presentan se les paga un jornal de 10 y 12 rs. diarios.

No obstante, hay muchos obreros faltos de trabajo, pero quieren jornal más crecido.

Los viticultores se hallan en un verdadero conflicto por falta de braceros.

Al mercado celebrado el 14 del corriente en Reus (Tarragona), acudieron gran número de forasteros de diversos puntos de esta provincia y de los limitrofes de Barcelona y Lérida, la mayor parte para enterarse de los precios que empiezan a regir en aquella plaza para los frutos de la actual cosecha.

Alguna que otra muestra de vino se presentó, de un precioso color rojo vivo; pero las excesivas pretensiones de los tenedores, que pedían precios elevadísimos, no permitieron que se efectuara ninguna operación.

En avellana se hicieron algunas transacciones a 28 pesetas el saco de 58 kilos.

En almendra mollar en cáscara fueron bastante numerosas las que se realizaron, cerrando al precio de 50 pesetas el saco de 50 kilos. De Esperanza en grano se presentaron a la venta escasas partidas de la nueva cosecha, que se colocaron a 75 pesetas los 41,60 kilos (quintal). De planeta y comun, de este año, aun no sabemos que se haya presentado ninguna partida en el mercado.

Dicen de Calatayud (Zaragoza), que aquel mercado está poco animado y que los precios siguientes son nominales por falta de demanda; trigo, a 15 rs. hanega; centeno, 11; cebada, a 8; lentejas, a 11; panizo, a 16; aceite, a 44 rs. arroba de 12,500 litros; aguardiente, de 20 a 24 rs. decalitro; vino, de 35 a 40 pesetas alque; el vino, con tendencias a mejorar.

El mildew se ha extendido considerablemente por los viñedos, no solo de este término, si que por casi todos los pueblos del partido causando incalculables perjuicios.

La cosecha de cereales ha sido mediana y lo mismo la de legumbres.

DE LOS ESTABLOS PARA BUEYES DE LABOR

Descúitase como de poca importancia el albergue de los animales. Sus amos creen, por lo general, que de cualquier modo que se les tenga podrán no estar convenientemente, pero si siempre aptos para el trabajo, que es para lo que únicamente se les conserva dándoles el alimento. Pero ¡error fué esto! El animal, para mantenerse con más economía para su amo, necesita un albergue donde *descanse cómoda é higiénicamente*. De ser su establo mal sano, el animal enferma; si no tiene ventilación su salud también se resiente, y si no está convenientemente aseado, el alimento *no luce* como generalmente se dice; es decir, no produce el mismo resultado que en combinación con un buen albergue cómodo, sano y limpio.

Con tan malas condiciones no puede mejorarse el ganado, antes bien, desaparece, pues uno de los principales medios de que progresa, son las buenas condiciones de los establos.

La buena construcción de estos tiene que subordinarse á los requisitos de desahogo, ventilación y limpieza que exige la higiene y al del mejor aprovechamiento de los estiércoles.

La orina, que se evapora de una cuadra y que debía proporcionar la parte amoniacal tan importante en un abono, se pierde del todo, mezclándose con el oxígeno del aire respirable en daño de los animales que allí se cobijan, especialmente en invierno, que se tienen cerradas las puertas y ventanas.

El piso de un establo debe ser solado y tener una pendiente suave que permita el escurrimiento de los orines hacia un punto determinado que los conduzca á la esterquera.

Si el propietario fuese cuidadoso, conviene que la salida tuviese una válvula que se abriese para dejar pasar el líquido y se cerrase inmediatamente para evitar la entrada de los gases que la orina desprende. También puede hacerse un pequeño hoyo en el terreno, donde se coloque una cuba para recibir los orines, y que una vez llena, se renueve con otra, vertiendo aquella en el estercolero.

A falta de este pavimento, aconsejan algunos extender en el suelo una capa gruesa de tierra grasa, bien desmenuzada y cubierta con paja para hacer la cama de los animales, la cual debe renovarse con otra cuando ya esté en disposición de ello.

Esta tierra, empapada en orines, proporciona un excelente abono.

Cada buey debe disponer de un espacio, cuando menos, de 2 metros 60 centímetros de longitud por 1 y 50 de ancho, para moverse y echarse sin molestar á los que estén á su lado.

Entre la parte trasera del ganado y la pared debe quedar además de los dos metros sesenta centímetros un espacio para el paso de la persona destinada al cuidado de las reses; de modo que la anchura de un establo no debe ser menor de tres metros, la altura de las paredes necesita ser de unos tres metros á tres y medio, y en ella colocarse las ventanas lo más alto posible, y mejor en la pared opuesta al pesebre para que la luz no hiera directamente al ganado.

Para el verano se acostumbra guarnecer estas aberturas de un alambrado ó tela metálica que dé paso al aire é impida la entrada de las moscas. Importa también que el comedero ó pesebre y la escalera donde se coloque el forraje no estén muy elevados, á fin de que la res

pueda alcanzar sin hacer movimientos fueres de cabeza, y respectó de esto no esta mal colocar los pesebres tan bajos que pueda el buey comer estando echado. Como advertencia final, diremos que de ningún modo deben alojarse machos cabrios en estos establos.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

BENICARLÓ (Castellón) 16 de Setiembre. Muy señor mío: Estamos empleados en la delicada é importante operación de la recolección de uva para después de bien machacada depositarla en los lagares.

Con sumo gusto vemos que esta operación se practica cada año con más esmero por estos cosecheros, que comprenden es la primera base para obtener una buena clase de vino, abandonando las antiguas y malas costumbres de poner yeso y otros ingredientes, que con supersticiosas creencias se empleaban en la fabricación. Así que este año es muy raro el cosechero pequeño que ha hecho uso del yeso, que era lo que más se empleaba. Felicitemosles, pues, y deseamos vayan haciendo adelantos en la elaboración para obtener vinos puros, sin más que el verdadero zumo de la uva, mayormente cuando la de este pueblo tiene sobradas condiciones para dar buena clase de vino tinto.

La cosecha en el presente año es bastante regular en cantidad, habiendo excedido al pasado año en una tercera parte. La calidad es inmejorable á juzgar por los vinos que hemos visto, gustados y pesados, tie en mucho color, olor y fuerza de 16° Malligand, por lo que no dudo serán muy solicitados durante la actual campaña.

El precio que hoy tienen á su salida del lagar, es el 3 pesetas decálitro. La vendimia se ha pagado y continúa pagándose á 2,50 pesetas.

Los hortelanos este año, con motivo de la epidemia cólica, han visto diezmos sus rendimientos; las privaciones muy razonables de los habitantes de estas poblaciones, por temor de provocar el desarrollo de diarreas y cólicos, y por otra parte, disposiciones sanitarias que impedian vender en plaza legumbres y toda clase de frutas, lo cual si bien era un bien para la salud pública, causaban inmensos perjuicios á aquellos que veían perder el fruto de sus plantas, y de sus desvelos para criarlas, sin que por todo ello pueda culpárse á nadie, si no es al microbio cólico.

La cosecha de algarrobas pudiera casi decir que es nula.

El trigo se paga á 3,75 pesetas, y la cebada á 2 pesetas doble decálitro.—*El correspondiente*.

SALAMANCA 12 de Setiembre.

Las últimas lluvias que hemos tenido nos han atrasado la recolección en muchos pueblos de esta provincia, habiendo causado algunos perjuicios, en los garbanzos sobre todo.

Los labradores se ocupan de trasportar los abonos de las tierras, no estando muy satisfechos porque la cosecha no pasa de ser mediana y es de peor calidad que en los años anteriores. Los precios de los granos en este mercado son los siguientes: trigo, de 39 á 40 rs. la fanega; centeno, de 28 á 29; cebada, de 27 á 28; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 100 á 160.—*El correspondiente*.

HARO (Logroño) 13 de Setiembre.

En el último mercado de cereales que se ha celebrado en esta villa, han regido los siguientes precios: trigo, de 45 á 47 reales fanega; cebada, de 25 á 27; centeno, de 29 á 30; avena, de 19 á 20; alubias valencianas, de 98 á 100; id. empaladas, de 80 á 82; id. duras, de 29 á 30.—*El correspondiente*.

ALCANAZ (Tarragona) 14 de Setiembre.

Este año contamos en general con buena cosecha, aunque no sea muy abundante; la de trigo es la que promete ser muy abundante, si no vienen las contrariedades del tiempo á destruirla; la de maíz lo mismo que la de habichuelas mediana y de buena calidad.

La recolección de algarrobas se ha empezado, y aunque es muy escasa esto está recompensado con la buena calidad del grano.

También ha empezado la vendimia,

siendo de excelente calidad, aunque como todas en muy poca cantidad. El vino es de un color subido y hermoso, se ha pagado á 11 y 12 rs. cántaro, según me aseguran, en demandas que se han hecho de Vinaroz.—*H.*

MASROIG (Tarragona) 16 de Setiembre.

Todos los propietarios están muy contentos y satisfechos de los magníficos resultados que van á obtener este año de la cosecha de uva. En la actualidad se paga ya á 21 pesetas las diez arrobas de uva, que es exquisita y muy superior á la de años anteriores, debiendo producir un vino de las mejores clases y que con seguridad se verá á altos precios.

Este año, si Dios quiere, se reivindicará esta comarca del año pasado, que con los temporales fué imposible sacar clases ni siquiera regulares.—*M.*

TARAZONA (Zaragoza) 16 de Setiembre.

En esta comarca además de haber sido terriblemente azotada por la epidemia reinante, lo cual es muy doloroso, no lo es menos en verdad, que tengamos que lamentar la pérdida completa de la cosecha de uvas, que constituye una baja para esta población de tres millones de reales, y que será un atraso que hará muy difícil el cobro de las contribuciones.—*El correspondiente*.

PARÍS 13 de Setiembre.

Se ha notado mayor animación en el mercado que los días anteriores sobre las harinas doce marcos. Al anunciarse que nuestras negociaciones con Alemania se habían empeorado, se notó en nuestro mercado tendencia al alza; esta tendencia se calmó, pero desde el miércoles último se afirmó más por la subida que experimentaron los granos; así es que nuestras previsiones se han realizado, pues el trigo ha subido desde el miércoles de 50 á 75 céntimos.

Los negocios en harinas de consumo han sido regulares. Con la subida del grano los fabricantes de harinas han recargado un franco en cada saco.

El mercado de granos bastante animado, habiendo subido estos de 25 á 50 céntimos y al finalizar el día se cifraba de 50 á 75. Las ofertas escasas.

Este año hemos notado con satisfacción que en casi todas las regiones el peso del trigo ha aumentado, habiendo llegado á 78,500 kilos hectólitro; ó sea uno y medio más que en la cosecha anterior.

Los precios han sido los siguientes: harinas la marca Corbeil, á 49 francos; las primeras marcas superiores de 49 á 52; las primeras del radio, de 48 á 49; las buenas, de 46 á 47; y las ordinarias de todas las procedencias, de 45 á 46 los 157 kilos, sac. á devolver.

Los trigos del radio se cotizaron, de 20,50 á 22,25; los del Norte, de 21,75 á 23; para sembrar, de 24 á 25,50; centeno, de 14 á 14,50; cebada, de 17 á 18 los 100 kilos.—*B.*

VITIGUDINO (Salamanca) 15 de Setiembre.

El mercado de granos ha estado muy animado, no así el de ganados por la falta de compradores; pero sin embargo, en el de hoy se han visto algunos tratantes en el de cerda, y es probable que atendiendo al descenso de la epidemia en casi todas las provincias, se presenten en lo sucesivo más compradores, y que los mercados de esta villa vuelvan á tener su importancia.

Por lo que toca á la cosecha de trigo, centeno, cebada y garbanzos, ha sido bastante regular. No así la de patatas pues además de su buena calidad es abundante como pocos años.—*T.*

VILLALON (Valladolid) 12 de Setiembre.

El mercado de hoy puede considerarse nulo, por la conducta observada por los pueblos vecinos, pues no solo se han propuesto no concurrir con sus productos al mercado, sino que si alguna persona de esta villa ha ido á cobrar sus rentas ó créditos, se le ha prohibido la entrada amenazándole gravemente.

Los precios de los granos son: trigo, á 38 rs. fanega; cebada, á 20.—*A.*

LA SECA (Valladolid) 12 de Setiembre.

El mercado de esta localidad en el día de hoy está como de ordinario; pues aquí, gracias á cumplirse las prescripciones facultativas, no tenemos que la-

mentar los efectos de la epidemia; los precios que rigen son los siguientes: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, de 26 á 28; cebada, de 28 á 29; algarrobas, á 26; garbanzos, de 96 á 140; vino añejo, de 24 á 40 rs. cántaro; id. común, de 16 á 19.—*El correspondiente*.

PAVILIEGA (Búrgos) 12 de Setiembre.

Desde hace dos meses este mercado ha estado completamente paralizado á causa de la epidemia, que desde el día 15 de Julio invadió este pueblo, en tal grado, que en quince días fueron atacadas más de 300 personas, y hasta el día 23 de Agosto no nos hemos visto libres de este azote.

La recolección está muy atrasada, debido tanto á la enfermedad como á las tenas lluvias que han reinado, y lo peor de todo es, que es corta y de mala calidad.

Los precios que han regido son los siguientes: trigo, de 38 á 40 rs. la fanega; centeno, de 28 á 30; cebada, de 22 á 23; yeros, de 30 á 32; átos, de 26 á 28.—*M.*

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

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 por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el *Enófilo de Amiel* es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes: 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liga que las clases de haevo y las gelatinas más depuradas; 2.º porque la liga siendo más pesada, más espesa, más compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 gramos de haevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º porque no decolora ni debilita los más mínimos al vino; 5.º transmite el mejor gusto y olor, extraído por que aún cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, ó se clarifica de por sí á las 18 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º porque su autor responde de la claridad de su más perfecta claridad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese periodo de tiempo; 8.º porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 9.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

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

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

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

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. KEHRIGN

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBRES Liverpool

SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA
 DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra á cualquier puerto de la península. Se mandan catálogos franco a quien los pida.

BOMBAS DE TRASIEGO

para vino, aceite y vinagre

Bombas de Riego

DE TODAS CLASES

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquinaria para la explotación de minas, rails, wagones, cables de acero, abaca, y cáñamo, bombas, etc. — Tornos cilíndricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey & Co. y Compañía Colchester. — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo menos de manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.

AGUSTIN BAY

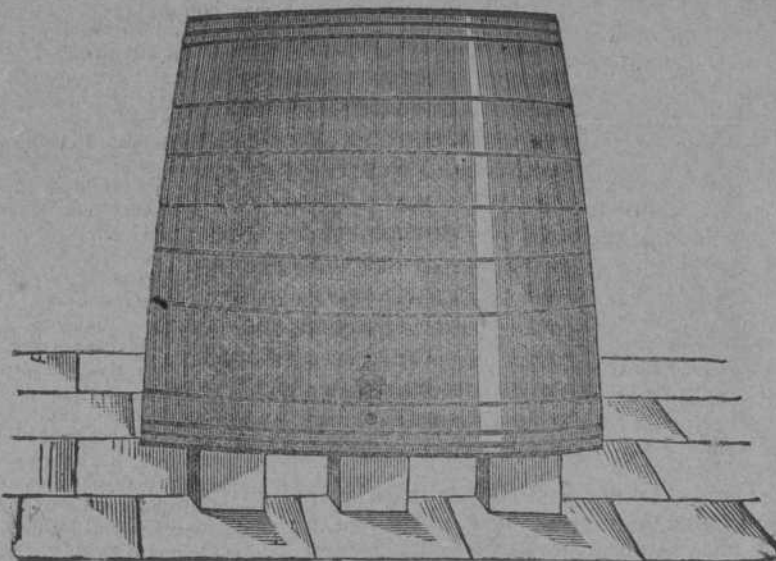
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

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



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

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

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

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepañas.—Valdehaza.—Villena.—Villanueva de Alcardeta.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafraqueza.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado es de resultados seguros, garantidos por millares de atestaciones Españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contestará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

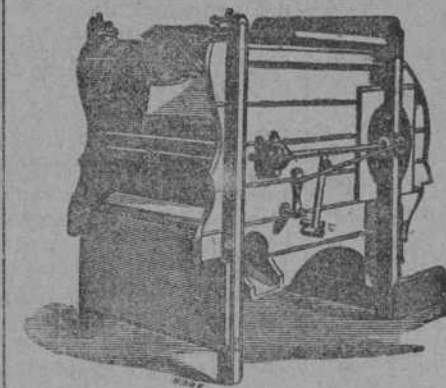
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lejadoras económicas privilegiadas y REGIA FENIX privilegiada.

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 vinicultura.

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

LA SIN PAR beldadora y acribadora LA REINA



ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio.

Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

Los pedidos á AGUSTIN EYRIES, depósito de máquinas agrícolas. Acera de Recoletos, n.º 5 Valladolid.

MAQUINAS AGRÍCOLAS

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

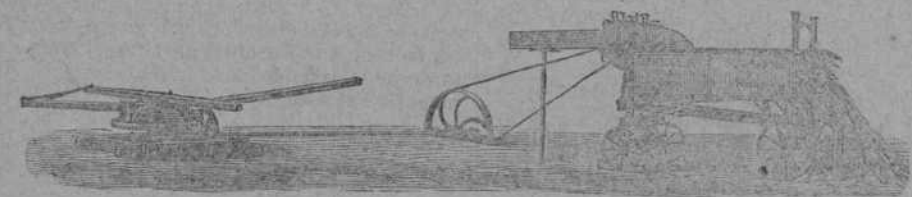
Elizalde y C.ª — Búrgos.

GANGA

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

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

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



TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

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



Ph. Mayfarth, & C.ª
 FRANCOFORTE S/MENO
 (Alemania) y VIENNA



Catálogos completos gratis y franco

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