

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Sábado 10 de Octubre de 1885.

NUM. 811

ENYESADO DE LOS VINOS Y SUS VENTAJAS

Entre los muchos artículos y folletos publicados sobre el enyesado de los vinos, no he visto ninguno que abarque reunidos todos los conceptos bajo que se puede considerar esta cuestión, tendiendo casi todos á criticar ese medio de fabricación y mejora de muchos vinos, y condenar como perjudicial á la salud el vino obtenido por ese medio. Unos cuantos enólogos y químicos mantienen la bandera levantada contra ese proceder, sin que hasta el presente hayan hecho los vinicultores más que despreciar tales predicaciones al ver que en ellas no les cuentan nada de nuevo, y creyendo sin duda que no pueda traerles ningún perjuicio el dejarlas sin contestación.

Al tratarse de legislar sobre el particular en Francia, perdieron los propietarios un tiempo lastimoso discutiendo sobre la definición de vinos naturales y artificiales (como si no fuera un absurdo el suponer que todos los naturales tengan la misma composición química), tratando solo de soslayo los puntos de derecho y ocupándose poco de la salud pública, que invocaban sus contrarios, y consecuencias que un criterio restrictivo pudiera acarrear. En Italia, que nos están dando ejemplo que imitar en todo lo que se relaciona con los adelantos materiales y en donde el criterio socialista domina menos que aquí en los ánimos de las esferas oficiales, prevaleció un criterio más expansivo y racional no poniendo más limitación á los fabricantes y comerciantes de vinos que la de que la venta que hagan esté conforme con su declaración de contenido ó como vulgarmente se dice, que no condenan más que al que trate de dar gato por liebre, que es lo vigente en la antigua legislación española; pero aquí que á veces se dá el nombre de sobra de imaginación á la falta de reflexión (como lo prueban las leyes que hay que rectificar ó derogar antes de empezar á regir), nos exponemos los vinicultores á que se legisle sobre este particular, no teniendo en cuenta ni los derechos de propiedad, ni las consecuencias de destruir lo existente para reemplazarlo por lo desconocido (del legislador).

Antes de entrar en materia conviene hacer constar, que uno de los mayores enemigos del enyesado ha concluido por adoptar ese sistema de fabricación para sus vinos, después de detenidas discusiones con el profesor de industria de la escuela superior de agricultura, lo cual prueba que su criterio se inspiraba en lo que creía más científico en vez de ser un especulador de específicos como algunos de los que tratan esta cuestión.

Para fijarnos un norte seguiremos la marcha de fabricación y venta al tratar los puntos de derecho y conveniencia, dividiéndolo en la forma siguiente:

Derecho de enyesar las uvas y el vino.
Arbitrariedad de prohibirlo y limitarlo.

Ventajas del enyesado para la obtención y conservación del vino.

Reconocimiento del vino enyesado.

Conveniencia del enyesado para el comercio de vinos nacionales, así como para la salud pública.

Aun llegando al extremo de considerar que un vino enyesado sea muy perjudicial á la salud, tiene todo vinicultor derecho á enyesarlo, lo mismo que los fabricantes á producir ácido sulfúrico y demás corrosivos, á producir los venenos más activos y las armas más mortíferas. Quien lo dice del vino lo puede aplicar á las uvas, cuya práctica se sigue en muchos pueblos para dificultar que las roben los conductores que las llevan del campo al lagar teniendo á veces que andar solos más de dos leguas por entre barrancos. Para limitar este derecho y sus consecuencias habria que prohibir con el mismo criterio todo lo que por algún concepto pueda ser perjudicial, incluso correr en coche por las calles de Madrid, y analizar los vinos á los que condenan el enyesado, porque manejan compuestos venenosos y corrosivos en sus laboratorios. Con más razón debería prohibirse el vender como bebida el alcohol alemán, que nadie niega lo perjudicial que es á la salud, por el éter amílico que contiene.

¿Sabe el que quiera prohibir el enyesado si el fabricante que enyesa para obtener vino con 4 gramos á 6 id. de sulfato de potasa, es para mezclarlo con vinos de países en que no enyesan por no corregirlos (como en Huelva y Rioja Alavesa), y de la mezcla obtener un vino con menos de 2 gramos y 1 gramo de la dicha sal?

El oponerse á esos derechos del propietario y esas conveniencias del comercio, probaremos luego que es una inconveniencia contraproducente además de una arbitrariedad.

En muchas bodegas se sigue la práctica de espolvorear con yeso el vino al fin del invierno en vez de trasegarlo, cuyo sistema es preferible para los vinos baratos débiles que no pueden resistir las trasmudas, y mucho más económico que estas; llevando consigo la ventaja de ser mejor para la conservación del vino el establecer una separación entre este y las heces, que una trasmuda hecha por un bedegnero poco escrupuloso y de escasos conocimientos, que son de los que tienen que servirse la generalidad de los cosecheros, que por sí no pueden hacer ó presenciar esas manipulaciones. El prohibir estas prácticas es dificultar la fabricación y conservación del vino encareciéndolo de consiguiente y fomentando la fabricación de vinos verdaderamente artificiales y aún venenosos (como son la mayoría de los que se expenden al consumo diario, en los grandes centros, en que el fisco encarece su valor con medidas arbitrarias). Bajo este punto de vista queda probado que el fisco no es en la fabricación y comercio al por mayor donde debe poner trabas, sino vigilar las tabernas y despachos al por menor castigando sus faltas, y dándoles me-

dios de saber lo que compran para revender.

Con el enyesado de las uvas al recogerlas dificultan muchos propietarios el que se las roben los conductores antes de llegar á los lagares.

Con el enyesado del vino en el acto de la fermentación, además de que se satisfacen las exigencias de la mayor parte de los compradores, se obtienen vinos de color rojo más vivo y brillante, de más estabilidad ó fáciles de conservar, y de más aroma, conservando por más tiempo el gusto característico de la uva de que proceden. No tiene este proceder más inconveniente que el de ser más impropio para todos los usos á que se destinan los residuos de fabricación y conservación.

Ninguno de los que combaten el enyesado de los vinos reconoce ventaja alguna, y casi todos dan por sentado, que conocen en todos sus detalles las reacciones que se verifican en su fabricación, en su conservación y vida con todas sus enfermedades. Yo confieso que no conozco todo, y el mismo Pasteur en su obra sobre las enfermedades de los vinos franceses confiesa que hay muchos puntos oscuros que él no se cree con fuerzas para aclarar (á pesar de ser quien ha dado más luz sobre el particular). Creo que más bien que á un exceso de ciencia sea debido á una sobrada suficiencia el sentir el exclusivismo de que en ningún caso deben enyesarse los vinos.

¿Están seguros los que combaten el enyesado de sí al desdoblarse el yeso ó sulfato de cal para combinarse con el tartrato ácido de potasa, son esos los únicos componentes que toman parte en la combinación, de la que si resultan para ellos cuerpos nocivos no puedan resultar otros beneficiosos? Desde luego puedo asegurar lo contrario al ver la diferencia en el aroma y clarificación de estos vinos; pues á veces en el olfato, vista y paladar, hay elementos más eficaces de análisis que en las retortas y tubos de ensayo. En las combinaciones de dos sales como estas, en que están presentes otros compuestos, no son tan sencillas las reacciones como podríamos formular los ignorantes en química, sino que las moléculas de los cuerpos menos afines reemplazan en parte á las de los cuerpos principales, porque la mayor afinidad depea de muchas veces de la proximidad y facilidades para el contacto entre dos moléculas, influyendo también las mayorías (como sucede en los hechos de la humanidad) y en las combinaciones del oxígeno con el carbono que, pongo por ejemplo, porque serán conocidas de la mayoría de mis lectores.

¿Pueden, pues, asegurar mis opositores, si es una utopía el suponer que parte de las moléculas de ácido sulfúrico al estado naciente, y encontrarse lejos de las de bitartrato de potasa, no obrarán sobre las de las sustancias mucilaginosas bien descomponiéndolas, ó absorbiéndolas en agua de constitución, dejándolas en estado carbonoso, con lo cual queda explicada (mejor que por muchos mecá-

nicos) la mayor limpieza, brillantez y facilidad de conservación de los vinos enyesados?

¿Pueden negarme que todo el tiempo que el vino está ácido al tener libre un ácido enérgico, no será más embarazosa la acción del micoderma aceti y los otros 3 microbios que comprometen la conservación, y que hasta pueden alcanzarles el ácido sulfúrico destruyendo una gran parte? El que el yeso paralice la fermentación vinosa y que el micoderma vini tarde en presentarse en las cubas, dá que sospechar que destruya parte de estos microbios, no habiendo razón para negar que no influya sobre la vida de los microbios perjudiciales y sobre todo en el aceti.

TRINIDAD MANSO DE ZÚÑIGA.

(Se continuará.)

EXPOSICION PARA LA MEJORA DE LOS ACEITES DE OLIVA ESPAÑOLES.

La Asociación de Agricultores de España y la Sociedad protectora de la buena elaboración de aceites que constante en sus afanes de realizar los nobles fines que en sus estatutos se consignan, no cesan en sus trabajos por adquirir títulos á la consideración pública, tanto más dignos y loables cuando que viéndose privados del concurso de la mayor parte de los agricultores que por sus condiciones especiales más podrían contribuir al progresivo desarrollo de las aspiraciones que persiguen, se ven reducidos á obrar con sus propios y limitados esfuerzos; ha publicado el programa de una exposición pública que celebrará en Madrid en los meses de Enero, Febrero y Marzo próximos, cuyo concurso aconsejamos á todos los agricultores españoles, invitándoles á la vez á coadyuvar con su valimiento á unas sociedades que de tal modo se afanan por nuestra prosperidad agrícola y que hoy se proponen realizar una idea que tanto las enaltece como grandes pueden ser los resultados que de ella dimanen y por la cual nosotros tan sinceramente las felicitamos.

He aquí el programa:

«La Sociedad protectora de la buena elaboración de aceites, creada por iniciativa de la sección de industrias rurales de la Asociación de Agricultores de España, en unión con esta, celebrará una exposición pública en Madrid en los meses de Enero, Febrero y Marzo próximos, con el objeto y bajo las bases siguientes:

El objeto es cumplir el título 1.º, artículo 2.º de los estatutos que dice así:

«Proteger, impulsar y propagar la buena elaboración de aceites, deshuesando la aceituna; su consumo en el país y su exportación á países extranjeros.—Celebrar concursos y exposiciones de aparatos deshuesadores, de prensas, filtros, clarificadores y motores, y sistemas de utilizar los huesos y residuos de la elaboración.—Publicar cartillas sobre el cultivo del olivo y elaboración de aceites; celebrar conferencias prácticas y viajes ó misiones por las provincias para dar á conocer las máquinas más notables que se presenten.—Unión ó contrato con sociedades nacionales ó extranjeras para facilitar medios á los cultivadores del

olivo, y á los fabricantes ó comerciantes del aceite.

Bases: 1.ª Se admitirán toda clase de máquinas destinadas al deshuesado de las aceitunas.

Se admitirán igualmente todos los sistemas mecánicos ó químicos para obtener los aceites procedentes de la pulpa.

Los procedimientos que de cualquier modo mejoren, abaraten ó constituyan una mejora en el sistema de obtener el aceite del fruto íntegro del olivo.

2.ª Aparatos de torsion de sacos, telas para estos, metálicas, de crin, de cáñamo y de cuantas materias quieran los expositores.

Prensas de pulpa, trituradores del fruto íntegro, prensas de esta clase.

3.ª Motores á brazo, de fuerza animal, de vapor, de gas y de aire. Carburadores para obtener el gas del orujo.

4.ª Medios, sistemas y aparatos de clarificar, refinar y perfeccionar el aceite obtenido de la pulpa, y también el procedente de la masa total de la aceituna.

5.ª Medios, sistemas y aparatos para utilizar los residuos, ó como primera materia, para abono ú otras industrias.

6.ª Medios de analizar y reconocer la falsificación de los aceites de oliva.—Oleómetros, instrumentos de reconocimiento.

7.ª Medios de conservar, conducir y presentar á los mercados el aceite; envases de todas clases, metálicos, de madera, de barro cocido, de vidrio, etc.

8.ª Memorias, obras, proyectos, modelos y cuanto se juzgue conveniente para los trabajos de una buena elaboración, incluyendo trojes, maceracion, enriado, preparacion por la sal, por el vinagre, por cortezas curtientes, etc., etc., y sobre cuerpos que puedan unirse á la pulpa para facilitar su presion, estudiando también la conveniencia para estos casos del hueso molido de la aceituna, sin la pepita en ellos contenida.

Lo antedicho constituye ocho grupos, dispuestos en la siguiente forma:

- 1.º Aparatos deshuesadores.
- 2.º Mejoras en los procedimientos comunes.
- 3.º Motores.
- 4.º Clarificacion y refinacion.
- 5.º Residuos.
- 6.º Envases.
- 7.º Falsificaciones, y
- 8.º Bibliografía, dibujos, modelos, etcétera.

Se darán dos premios por cada grupo, con el título primero y segundo.

Menciones honoríficas y recomendaciones.

Títulos de Socio de mérito de la Sociedad.

Diplomas de medallas de oro, plata y cobre.

Título supremo ó de honor del uso del escudo de la Sociedad, que lleva consigo el título de socio indicado.

También se admitirán toda clase de cuerpos naturales ó compuestos que disuelvan el aceite, como lo hace el sulfuro de carbono, bajo los premios expresados, y especiales y extraordinarios á los cuerpos que no alteren las condiciones alimenticias del aceite.

El Jurado se compondrá de veinte socios y otros tantos expositores; cada grupo constituirá el objeto de los trabajos de una comision que examinará los objetos presentados, y propondrá los premios que tenga por conveniente.

Los expositores extranjeros constituirán una sola comision, que propondrá los premios que crea convenientes, aunque en alguno de ellos no haya expositor extranjero.

El Jurado en pleno acordará en definitiva los premios.

Madrid 15 de Agosto de 1885.—El Presidente de la Asociacion de Agricultores de España, JOSE DE CÁRDENAS.—El Secretario, ZOLO ESPINOSA.—El Presidente de la Sociedad Protectora, LUIS VILLANOVA.—El Secretario, JOSÉ BLÁZQUEZ PRIETO.

UN ENEMIGO MAS DE LA VID

EL BLACK-ROT AMERICANO.

Con los nombres de *Rot-noir* ó *pourriture noir* (carie negra) designan los franceses una nueva plaga que se ha observado hace poco en los viñedos de Herault, uno de los principales distritos vinícolas de la vecina república.

De los concienzudos estudios que se han hecho de esta nueva plaga en la Es-

cuela de Montpellier desde el 11 de Agosto, en que por primera vez fué observada, se ha deducido que es la misma enfermedad de que hace tiempo son víctima los viñedos del Ohio, provincia ribeña del Misissipi, y de la cuenta del Misouri.

Aun cuando no somos pesimistas y creemos que por las circunstancias especiales que necesita esta plaga para desarrollarse, no prosperaría fácilmente en nuestro suelo, creemos, no obstante, de nuestra obligacion, dar la voz de alerta para que nuestros viticultores vivan prevenidos, toda vez que tan cercano tenemos el peligro.

Esta enfermedad, muy comun en los Estados-Unidos, en donde se la designa con el nombre de *Black-Rot*, es mucho más temible por sus rápidos y desastrosos efectos que el mildew, la antracosis y aun la filoxera.

Como llevamos dicho, hasta el 11 del pasado Agosto era completamente desconocido en Europa, y quien primero notó su presencia fué M. Henri Ricard en un viñedo de la finca llamada Val-Marie.

Todo hace presumir que esta enfermedad sólo puede manifestarse en terrenos muy húmedos y en donde la temperatura no es extremadamente fria, pues tales son las circunstancias que concurren en el viñedo de Val-Marie. Posible es que, una vez iniciada la epidemia, el contagio aumente amoldándose á condiciones menos precisas.

La enfermedad que nos ocupa es debida al desarrollo de una criptógama perteneciente á la especie *Phoma uvicola*.

Muestra preferencia por el fruto, y aun cuando invade también las hojas y sarmientos, los daños que causa en estas partes de la planta son poco frecuentes y siempre poco intensos.

Las uvas atacadas de la enfermedad empiezan por mostrar una pequeña mancha ligeramente rojiza, la cual rápidamente aumenta de tamaño, y con igual celeridad cambia de color hasta que concluye por invadir todo el fruto, al que altera por completo en uno ó dos dias cuando más. Llegado este momento, las uvas toman entonces un color rojizo no muy fuerte, concluyendo por trasformarse en negro intenso; al cabo de tres ó cuatro dias se marchitan y secan sin desprenderse del racimo.

Cuando la enfermedad ha llegado á este último período, adviértese en la película de las uvas y á simple vista, gran número de pequeñas prominencias semiesféricas y de color negro mate.

Si la temperatura sigue siendo favorable al desarrollo de la plaga, ésta entonces invade las hojas más tiernas por ambas caras, presentando las mismas manchas de que antes hemos hablado, y al cabo de cuarenta y ocho horas á lo sumo se desprende completamente agostada.

No es extraño que la invasion alcance á los sarmientos, manifestándose unas manchas largas y estrechas, que rápidamente invaden los tejidos interiores, apareciendo muy pronto las pústulas características de la infeccion.

Como esta plaga se presenta antes de iniciarse en la uva el período de madurez, no cabe el recurso de anticipar la vendimia, ni es posible aprovechar la uva después de atacaada por la criptógama en cuestion, porque todos los jugos se alteran profundamente, perdiendo los caracteres que le son peculiares.

No parece que todas las variedades de la vid presentan igual facilidad para el desarrollo de esta enfermedad. Los estudios hasta ahora realizados indican que las clases más resistentes son las de fruto poco jugoso y de película fina, color oscuro y temprana maduracion. Por el

contrario, las variedades de fruto grande, muy jugoso, película gruesa, color blanco y que madura pronto, son las que se presume más aptas para la propagacion de la criptógama en cuestion, si bien es presumible que la naturaleza del terreno, la clase de labores, abonos, etc., modifiquen considerablemente el criterio hoy formado, á medida que los estudios emprendidos sean más completos.

Bien quisiéramos dar instrucciones precisas para combatir esta enfermedad; pero como es aún poco conocida, nada dice de esto la Memoria presentada á la Academia de Ciencias de Paris, de la que tomamos estos apuntes; pero desde luego la prudencia aconseja destruir sin demora todas aquellas partes de la vid en que se advierta la presencia de las manchas características, empleando para ello el fuego, y como medio preservativo será bueno atenuar en lo posible las causas que parece dan lugar á la presencia de esta enfermedad, saneando el terreno si éste es húmedo, ó suprimiendo los riegos.

Repetimos que, dado el clima de España, no vemos fácil la propagacion de esta plaga á menos que sea susceptible de acomodarse á otras condiciones; pero, no obstante, bueno será que vivamos prevenidos, para en caso de necesidad acudir prontamente á combatir el mal con decision y criterio fijo, á cuyo fin ofrecemos tener al corriente á nuestros lectores de todo lo que sobre el particular ocurra.

H. PANTIN.

Paris 20 de Setiembre de 1885.

(De *La Reforma Agrícola*.)

NOTICIAS

Ya ha comenzado la exportacion de los vinos nuevos por el puerto de Alicante.

La feria de Zalamea de la Serena (Badajoz), célebre por las muchas transacciones en ganados, se verificará este año en los dias 17, 18, 19 y 20 del actual.

Tomamos de *La Derecha*, de Zaragoza: «Con objeto de que el orden y la division del trabajo dé resultados verdaderos, la comision de instalacion de la Exposicion Aragonesa se ha dividido en secciones, compuesta cada una de ellas de los individuos más inteligentes ó aficionados en la respectiva especialidad.

Quizás esta descentralizacion y nuevo método sea bastante para aprovechar una gran parte del tiempo que tanto escasea.»

Se han destinado del fondo de calamidades, 500 pesetas á cada uno de los pueblos de Talamantes, Torrijo, Novilla y Ricla (Zaragoza.)

Dentro de pocos dias saldrá para Canarias un delegado de la direccion general de Correos y Telégrafos, con objeto de estudiar el tendido de cables entre las islas Canarias aún no puestas en comunicacion y entre la Gran Canaria y la península de Rio de Oro.

La casa Armstrong se encargará á lo que parece de la colocacion de dichos cables, empleando aparatos perfeccionados de reciente invencion.

En Castellon se está terminando el proyecto de un pantano en el cauce de la rambla de la Viuda, con arreglo á los modelos de los existentes en Francia y España.

Dicho pantano se proyecta en forma circular, por ser el modelo que más resistencia ofrece al empuje de las aguas, segun se ha demostrado por varios ingenieros tanto de España como del extranjero. La altura del muro será de 33 metros sobre el nivel del cauce, teniendo de base de 20 á 25 metros.

En una conferencia celebrada en el Comicio agrario de Turin, referente á las causas de malas cosechas de uva, el profesor Jemina ha recomendado á los viticultores:

1.º Despuntar el sarmiento fructífero y descabezar los pámpanos para que se extienda la flor.

2.º Descortezar la cepa con guante de malla de acero para destruir los huevos de infeccion que se anidan bajo la corteza, operacion que debe practicarse durante el invierno en las viñas de las colinas y en la primavera en las de los llanos parajes en que hiela mucho.

3.º Podar con alguna anticipacion para que haya tiempo de las operaciones ulteriores, quemando los sarmientos enfermos para que no propaguen el mal.

4.º Rociar la planta después de haber podado el sarmiento fructífero, con una disolucion de 20 á 30 partes de sulfato ferroso por 100 de agua.

5.º Escardar con frecuencia el terreno particularmente en los meses de Mayo y Junio.

6.º Verificar con gran esmero el primer azufrado de la vid, porque es el más eficaz.

El *Diario de Tarragona* dice lo siguiente:

«Escriben de Falset que ha sido este año escasa la cosecha de la avellana, cuyo fruto se paga de 18 á 19 pesetas la cuartera, siendo muy pocas las que se han vendido, pues los propietarios aguardan á que el precio suba hasta 20 pesetas. La calidad es inmejorable y pocos años han sido tan gruesas y lozanas. Algunos empiezan á vendimiar. La carga, 100 kilogramos, de la uva se paga á 25 pesetas y hasta 27, debido tal vez á que es poca la uva que hay y que algunos propietarios de primera clase hacen mistela y no quieren vender, y como los comerciantes han de hacer su cupo, de ahí debe resultar el precio último.»

Entre las muchas aplicaciones del cloroformo se encuentra la curiosa de servir para domar el potro más bravo y disponerle al yugo del hombre.

Haciéndole aspirar unos dos adarmes de cloroformo se queda adormecido, teniendo cuidado de que esto suceda al aire libre, porque de otro modo podría morir, y al despertar se le pueden dar palmadas en el lomo, limpiarle, ponerle la silla y montarle, sin que la laxitud que le ha dejado el narcótico le permita oponerse á este tratamiento.

Si aún se mostrase muy rebelde, se repite la cloroformizacion, sin que se haya dado caso, después de la segunda, de no haber perdido su carácter agreste el potro más cerril.

Es conveniente que tal operacion se haga bajo la direccion de una persona facultativa, pues tiene sus peligros para personas no competentes hacer aplicaciones de cloroformo.

En los Estados-Unidos se está haciendo en la actualidad aplicacion de este nuevo procedimiento.

Contra las heladas.—Un jardinero flamenco salvaba sus melocotoneros en flor, después de una helada nocturna, regándolos antes de la salida del sol.

Se han hecho ensayos por medio de cuerdas que unian las ramas del árbol en experiencia, y cuyos extremos venian á sumergirse en una vasija llena de agua. Ni el árbol ni el agua se helaron.

El mismo experimentador ha preservado de la helada sus frutales con exposicion al viento, poniendo en el centro del nacimiento de las ramas un poco de estiércol húmedo, cuya superficie se helaba quedando los árboles intactos.

De las noticias que nos suministra la

prensa del Principado se desprende que las lluvias de estos días han sido generales en toda la region catalana.

Los viticultores oscenses se disponen á exhibir los acreditados vinos de sus comarcas en la próxima Exposicion Aragonesa.

La langosta se presenta este año con proporciones aterradoras en la provincia de Ciudad-Real.

En casi todas las costas de la península es abundantísima la cantidad de pescado que se recoge estos días.

Recientemente se ha practicado en una pequeña aldea alemana, situada entre Leipzig y Corbetta, la perforacion más grande que hasta ahora ha sufrido la corteza terrestre.

Llegó su profundidad á los mil trescientos noventa y dos metros. La temperatura al llegar á este límite, era de 49 grados centígrados.

Suponiendo que la temperatura vaya aumentando en estas proporciones, se verificaría la ebullicion del agua á los tres mil metros y la fusion del platino á una distancia de setenta y dos kilómetros debajo de la superficie de la tierra.

En Mataró (Barcelona) son poco lisonjeros los resultados de la vendimia actual.

Dice *La Derecha* de Zaragoza:

Ya que no de la cantidad de uva que recojen nuestros viticultores, se muestran satisfechos de la calidad y esperan obtener buenos caldos de la actual cosecha.

Los precios del vino siguen aumentando en nuestros mercados en términos que hacen presagiar que serán fabulosos los que rijan á fin de temporada.

Se ha presentado la viruela como epidemia en algunos ganados lanares de la provincia de Badajoz.

Durante la última semana ascendió la exportacion azucarera en la isla de Cuba á 4.670.946 kilogramos de azúcar seco, y 3.436.880 de azúcar húmedo, cotizándose al precio de seis y medio y cinco reales arroba respectivamente.

La recoleccion de la uva en las comarcas del Ampurdan dará este año resultados poco menos que nulos, toda vez que en muchos pueblos que en años normales recogian más de quince mil cargas de uva y aun veinte mil en años abundantes, queda reducida en el actual á un millar escasamente, debido todo á los efectos de la *filoxera*.

Complacemos á nuestro apreciable colega *La Gaceta de España* de Londres, publicando el siguiente suelto:

«Llamamos la atencion del Comercio sobre ciertas casas de Londres, que con nombres falsos remiten circulares, hacen pedidos y estafan á varias personas, en España especialmente. Antes de remitir productos ó hacer encargos tómense informaciones.»

Con numerosa concurrencia de forasteros se celebró el 6 del corriente en Reus (Tarragona) el mercado, y en el cual se realizaron importantes operaciones, particularmente en vinos, cuyo caldo ha llegado á pagarse á precios exorbitantes.

Los precios de dicho caldo variaron entre 42 y 50 pesetas carga, del recolectado en esta ciudad.

En avellana se hicieron algunas operaciones á 18 y 19 pesetas cuartera.

Dice la prensa de Palma de Mallorca, que en la comarca de Lluenmayor el resultado de la vendimia ha superado los cálculos de los cosecheros, pues éstos han

obtenido mayor producto y de mejor calidad que lo que esperaban.

La cosecha de vino se ha perdido por completo este año en Vizcaya; en cambio la de maiz es inmejorable, y tambien es muy buena, aunque desigual, la de castaña.

Tristes son las noticias que hemos recibido de Toledo en donde la langosta está haciendo horriblos extragos, mayores, si cabe, que los que está realizando en Ciudad-Real. Se han tomado enérgicas disposiciones para amenguar en lo posible el daño que puede causar este terrible insecto, pero que como siempre serán poco menos ineficaces.

Dice un periódico de Málaga que se ha descubierto que los toneles de aceite de oliva venian siendo aligerados por ingeniosos procedimientos, al embarcarse en dicho puerto.

En Barcelona se está organizando una compañía para la explotacion de los bancos de pesca de la costa occidental de Africa: tambien tratan de establecer factorias en la misma costa varias importantes casas de Barcelona.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

El Banco Hipotecario de España, hace actualmente, y hasta nuevo aviso, sus préstamos al 6 por 100 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de 5 á 50 años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los 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 necesidad de ningun gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de esos préstamos hipotecarios, abre créditos para el fomento de la Agricultura y construccion de edificios.

En representacion de los prestamos realizados, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estos títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas al Banco y la subsidiaria del capital de la Sociedad. Son amortizables á la par en cincuenta años.

Los intereses se pagan semestralmente en 1.º de Abril y 1.º de Octubre en Madrid y en las capitales de provincia.

Los que deseen adquirir dichas cédulas podrán dirigirse: en Madrid, directamente á las oficinas del Banco Hipotecario ó por medio de agente de Bolsa y en provincias á los comisionados de dicho Banco.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

UTIEL (Valencia) 7 de Octubre.

El terrible azote que hemos sufrido en esta comarca desde el mes de Julio hasta el pasado en que se cantó el *Te-Deum* en accion de gracias á su desaparicion, ha sido causa de mi largo silencio, que hoy vuelvo á romper, para tenerle al corriente de las operaciones mercantiles de que es esto susceptible.

La semana pasada dió comienzo la vendimia que finalizará dentro de breves días, pues de tal modo maltrataron á las vides las heladas de Enero y posteriormente el mildew, que no han sido necesarios muchos días para la recoleccion del fruto, que no ha sido mayor que la cuarta parte de un año regular.

Este resultado tiene, como es natural, descontentos á nuestros cosecheros, que careciendo tambien de existencias, se ven imposibilitados de hacer transaccion alguna, por más que la época y las circunstancias no pueden ser más ventajosas, pues que se cotizan hoy los caldos á 16 y hasta 18 rs. arroba en deposito.

Una muy grata noticia creo que será para Vd. la de saber que ya se ha verificado con el mayor éxito la inauguracion del ferro-carril de esta villa á Buñol. La importancia que este suceso ha de dar á esta poblacion la conoce usted mejor que yo y me abstengo por lo tanto de más pormenores.—*El correspondiente*.

BRIONES (Logroño) 6 de Octubre.

Aunque muy lacónicamente voy á comunicarle á Vd. los datos que más puedan interesarle.

Durante el mes de Setiembre, que ha sido un mes de buenas alternativas de temperatura, ya frias y lluviosas ya templadas y tempestuosas, pero todas poco á propósito para la madurez y sazón de la uva, no ha adelantado esta nada y hoy está aun muy atrasada y despues de muy corta la cosecha, será tambien muy tardía.

Las existencias del vino son pocas, pues solo quedan en esta bodega treinta y dos cubas, y los precios corrientes son de 31 y 32 rs. la cántara de 16,04 litros, y las extraidas para Francia y provincias Vascongadas durante el repetido mes han sido 12.110.—*J. B. G.*

CINTRUENIGO (Navarra) 5 de Octubre.

Mi prolongado silencio ha obedecido á lo preocupados que nos ha tenido la terrible enfermedad asiática, que nos visitó el 3 de Agosto, y hoy afortunadamente parece tiende á desaparecer despues de haber causado bastantes victimas.

Por esta causa el mercado de vinos y aceites ha sufrido una paralización completa, y apenas se han hecho transacciones durante la estancia del cruel azote. Hoy presenta otro cariz este mercado, cotizándose el cántaro de 11,77 litros á 20 rs.; el aceite, á 50 rs. la arroba; el trigo, á 20; y la cebada, á 12 rs. el robo.

La próxima cosecha de uvas deja bastante que desear merced á los desastrosos efectos causados por el mildew; sin embargo, ha mejorado algun tanto el fruto y se recolectará Dios mediante más de lo que se esperaba.—*El correspondiente*.

PUNTE DE LA REINA (Navarra) 6 de Octubre.

Hay en la actualidad en este mercado sobre cuarenta mil cántaros de vino en clases buenas, que se cotizan sobre 20 reales y se puede asegurar sin peligro de error, que estos precios han sido los corrientes, porque si el propietario don Niceto Ochoa vendió para Francia una cuba de la cosecha del año 1883 al precio de 22 rs., esto es tan excepcional y único que se separa del curso general del mercado.

Conste, pues, que el precio corriente ha sido sobre 20 rs. cántaro en estos últimos quince días, y que segun públicamente se asegura podrian adquirirse en estos momentos muchas cubas á estos mismos precios.

La existencia de la cosecha última ó sea del año 1884, se calcula sobre cuarenta mil cántaros de vino de 11,77 litros, y aun hay quien la hace subir á cincuenta mil.—*M. O.*

PERPIÑAN (Francia) 3 de Octubre.

De tal manera caminamos al alza que por más que pensamos no podemos adivinar á donde llegaremos si la campaña continua mucho del mismo modo que ha comenzado. Hoy ya no tienen salida los vinos, pues que cada negociante los paga con arreglo á sus necesidades pero á precios fabulosos.

Hoy sé por un cosechero que la recoleccion del Rosillon es mala en cuanto á calidad. Algunos dijeron hace poco tiempo que la recoleccion de este año llegaría escasamente á la tercera parte del año pasado y yo creo que hubieran estado más acertados si hubieran dicho que no llegaría ni á la mitad.—*N. O.*

GUMIEL DE IZAN (Búrgos) 8 de Octubre.

Desde mi última el precio de los vinos ha continuado en alza en toda esta ribera, vendiéndose en ésta (que hay todavía veinte mil cántaros) á 19 1/2 rs., la Aguilera á 19, Sotillo y Gumiel del Mercado á 22 y Quintana á 21, si bien una partida selecta se ha vendido á 22.—*T. A.*

ROA (Búrgos) 7 de Octubre.

Como ninguna noticia satisfactoria haya podido comunicar á Vd. hace mucho tiempo, tanto por causa de la aproximacion de la epidemia cólerica á esta poblacion (sin haber llegado afortunadamente hasta hoy tal huésped), como por falta de concurrencia á este mercado, nada he dicho á Vd. voy á manifestarle hoy que la cosecha de vino es escasísima porque no llegará á satisfacer las necesidades del consumo de esta localidad.

Se están haciendo los preparativos para la vendimia que dará principio el día 10 del corriente, la cual no nos dará mu-

chas molestias par la gran escasez de fruto que tenemos este año.

Despues de una mala cosecha de cereales, estos labradores tenian sus esperanzas en la de las uvas, y tampoco les ha dado los rendimientos que esperaban.

Las legumbres se perdieron en su mayor parte, y los garbanzos hubo necesidad de ararlos en su totalidad, efecto de tantas aguas. Los titares llegaron muy bien hasta la seca. Vino tan á destiempo el pedrisco, que concluyó con el fruto del viñedo; y por último, muy mala la cosecha de los cereales y peor la de legumbres. El trigo añejo y semental, vale hoy á 54 rs. fanega; y lo hubo chamorro, desde 44 á 38. El centeno, á 26; la cebada, á 23 y 24; la avena, á 15; las algarrobas, á 25 y 26; los yeros, á 27 y 28; las habas, de 28 á 30.

El vino con alguna saca, se cotiza á 18 1/2 rs. cántara, habiendo algunas existencias. Se ignoran los resultados que darán los muchos patatares de esta vega.—*J. G.*

TARRAGONA 7 de Octubre.

Terminada ya casi por completo la vendimia en esta provincia, puedo dar á los lectores de la CRÓNICA algunos informes de la cosecha. Esta ha sido muy corta en cantidad, pero en cambio la calidad es excelente, si se exceptúan los pueblos de Alcover y La Selera muy castigados por el mildew.

Los vinos son de un rojo hermosísimo, y de buen paladar y fuerza.

Parece que esta campaña podrá estarse tranquilo respecto á colorantes artificiales, pues suministrando la uva color suficiente para satisfacer al más exigente, no habrá lugar á emplear el sin número de ingredientes químicos, que la mala fé y el mezquino interés hicieron emplearan el año pasado y que tantos perjuicios ocasionaron á los mismos propietarios.

Los precios á que ha abierto la campaña son elevadísimos pagándose el vino del campo de 37 1/2 á 42 1/2 pesetas, vino Vendrell á 43 pesetas, y por unas partidas que se han presentado del Priorato piden 50 pesetas á 56 pesetas en esta, todo por carga de 121,600 litros.

A pesar de lo elevado de los precios, como la cosecha ha sido corta y las clases valen se hacen bastantes negocios.

La exportacion bastante activa, á pesar de que no es época aún en que puedan afluir á esta plaza todos los vinos de la provincia, pues en varias comarcas no están lo suficientemente elaborados.—*A. F.*

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite 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.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA Y SIMIENTES DE L. Racaud é hijo, Horticultores Zaragoza

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, Oriel Chamber 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 á 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, raíes, wagones, cables de acero, abacá, 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. — 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.

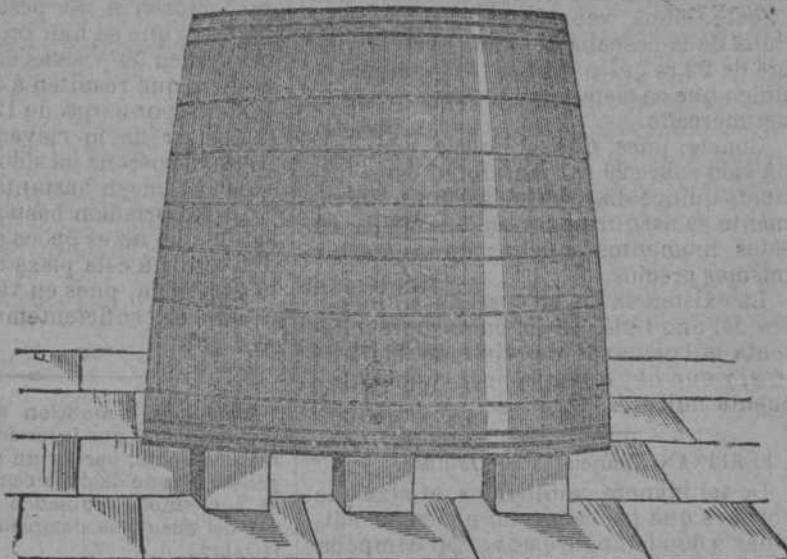
AGUSTIN BAY

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 envasos son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y 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 Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden sus precios de real y medio por arroba de cabida.

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

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

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Arguñá.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—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.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Zepes.—Zafra.

R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

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

ENÓFILO DE AMIEL

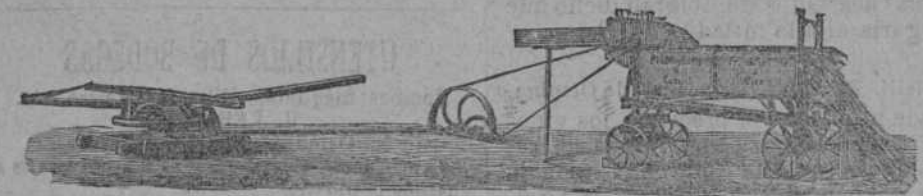
Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia sumá por todas las principales revistas vinícolas de España.

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 claras de huevo 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 claras de huevos ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le trasmite el menor gusto y olor extraños; ni porque aún cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º porque su autor respone debidamente de su más perfecta inocuidad, pues 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 período de tiempo; 8.º porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

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

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

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

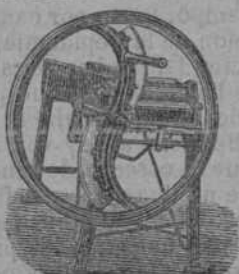


TRILLADORAS á mano, fuerza animal ó vapor

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



Ph. Mayfarth, & C.^{ia}
 FRANCOFORTE S/MENO
 (Alemania) y VIENNA



Catálogos completos gratis y franco

FERRANDO Y PÍ

CONSIGNACION—COMISION—FRANCO—FRANCO (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, citándoles el piperio para sus remesas, y dando por co-responsabilidad cuantos informes se pidan.

MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estrema 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 velez y prensa de uva, donde cuden á pensar 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.