

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

BIBLIOTECA MUNICIPAL
MADRID



PRECIOS DE SUSCRICION

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

Pago adelantado.

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

AÑO IX

Sábado 2 de Enero de 1886.

NÚM 835

FALSIFICACIONES DE LOS VINOS

REACCIONES CARACTERÍSTICAS.

Vamos á dar á conocer algunas reac-
ciones que nos permitan distinguir los
vinos naturales de los falsificados.

Vinos naturales.—El carbonato sódico
en 200 centímetros cúbicos de disolución
da con el vino natural una coloración
gris verdosa ó gris amarillenta, segun
la procedencia del vino. El bicarbonato
sódico cargado de gas carbónico, tomán-
do dos centímetros cúbicos de vino,
mezclado con un poco de agua, y dos
centímetros cúbicos de la disolución de
bi-carbonato, produce en el vino un en-
turbiamiento de un tinte gris, mezclado
con un color verde botella. El protoni-
trato mercurio, precipita gris perla y el
líquido superior es blanco ligeramente
pajizo. Con el amoníaco un volumen
igual de este y otro de vino tinto, dan
una coloración verde, que se convierte
en color de hojas secas si hay un exceso
de reactivo. El borax en disolución satu-
rada y empleado en la proporción de dos
volúmenes por uno de vino, dá una se-
rie de coloraciones que varían entre el
gristirando á color de flor de lino y gris
azulado ligeramente verdoso. El agua
de barita, precipita los vinos naturales,
y el líquido filtrado toma un color acei-
tunado, con el sulfhidrato de amoníaco
amoníaco, que segun Filhol se prepara
con 10 gramos de amoníaco y ocho cen-
tímetros cúbicos de sulfhidrato ordina-
rio por litro de agua; se mezcla con un
volumen igual de vino y despues de fil-
trado pasa á color verdoso en los vinos
naturales. El sub acetato plúmbico, los
precipita en azul ceniciento, azul verdo-
so ó verde claro y el líquido que sobrenada
queda incoloro. Con el acetato de
alúmina, que en este caso conviene pre-
pararlo, tomando el del comercio y di-
solverlo en agua destilada hasta que la
disolución marque dos grados Baumé, y
se mezcla con un centímetro cúbico del
vino, tomando luego un centímetro cú-
bico de la mezcla, se agita y se filtra cu-
yo líquido filtrado queda de un color li-
la vinoso, siendo puro el vino. Existen
ademas de las indicadas otra multitud de
reacciones para reconocer los vinos pu-
ros, pero con las indicadas parece que
serán suficientes para ensayar un vino
natural.

Conocidas las reacciones característi-
cas de los vinos naturales, pasemos á las
particulares de los vinos falsificados.

Vinos colorados con el palo campeche.
—Ante todo conviene averiguar si en el
vino existe alumbre ó el ácido tartárico,
puesto que solo con estos cuerpos puede
mantenerse el color de estos vinos. Tra-
tado un vino de esta naturaleza con el
acetato de cobre, ó mejor usando el papel
Berzelius, toma este un tinte azul violá-
ceo, y es reaccion característica lo mismo
que tratando el vino con el éter sulfúrico
el cual toma un color amarillento que
está en razon directa con la cantidad de
campeche existente en el vino; si al lí-
quido despues de decantado se le añaden

algunas gotas de amoníaco, toma un co-
lor rosáceo que con un exceso de reacti-
vo pasa al rojo.

Vinos colorados con la remolacha.—
Con el carbonato sódico el vino conserva
el mismo color, si la remolacha habia si-
do introducida sin fermentar, y toma un
color gris amarillento si la remolacha
habia fermentado. Con el amoníaco pro-
duce un color amarillo oscuro si la re-
molacha no habia fermentado y broncea-
do en caso contrario.

Vinos colorados con el indigo.—Tra-
tados con el sulfato potásico, se precipita
el indigo, el cual separado por decanta-
cion es azul. Si á dos ó tres centímetros
cúbicos de vino se les añade una diso-
lucion de acetato de alúmina, el líquido
vuelve azulado, reaccion que se puede
observar mejor si se disuelve el vino en
cuatro ó cinco veces su volumen de agua.
La alúmina se apodera del indigo que
contiene el vino; Gautier pretende ha-
ber reconocido por este medio una millo-
nésima de indigo añadido al vino.

Vinos colorados con la orseille.—Una
reaccion sumamente característica es
tratar estos vinos con el éter sulfúrico, el
cual toma un vivo color rojo y cuya di-
solucion etérea tratada por una gota de
amoníaco toma un tinte violeta. El al-
godon pólvora calentado durante algunos
minutos con el vino y despues lavado
con mucha agua queda de un color ro-
sáceo como la fuchina, pero se distingue
de esta, porque este algodón tratado por
el amoníaco vuelve violeta y tratado por
los ácidos clorhídrico y sulfúrico vuelve
rojo.

Vinos colorados con palo Brasil.—
Unos copos de seda introducidos en el
vino, se coloran en lila un poco marron;
si se les empapa con amoníaco y se les
calienta por un momento á cien grados,
toman un tinte rojo lila; si el amoníaco
se sustituye por el agua de cal, la seda
pasa á gris ceniciento.

Vinos colorados con bayas de sauco.
—El acetato de alúmina produce un pre-
cipitado dejando el líquido de color vi-
oleta ó lila. El bicarbonato sódico nos da
un color lila que rápidamente pasa á un
color gris mezclado con un color verde
azulado.

Vinos colorados con bayas de ligustro.
—El sulfato de alúmina produce un pre-
cipitado violeta. Con el alumbre y aceta-
to plúmbico, la reaccion es característi-
ca, produce un precepitado gris azulado
quedando el líquido de color azul que es
lo que les distingue precisamente.

Vinos colorados con mirtilas.—El sul-
fato cúprico colora estos vinos en viole-
ta; es reaccion bastante sensible. El amo-
niaco produce una coloración gris ama-
rillenta ó gris verdosa.

Vinos colorados con fitolaca.—El ácido
clorhídrico aumenta el color en azul vio-
leta. El aluminato de potasa da un lí-
quido de un color rosa vivo. El protoni-
trato de mercurio produce un color ama-
rillo y lilas si se le ha tratado antes por
el amoníaco.

Vinos colorados con la malva negra.—
Estos vinos al igual que los que tienen

campeche, como solo pueden sostener el
color por la adición del alumbre ó de
gran cantidad de ácido tartárico, convie-
ne buscar estos dos cuerpos en los vinos
de esta naturaleza no obstante, tratados
por el alumbre y acetato plúmbico, pro-
ducen un precipitado gris azulado como
en los vinos naturales, pero el líquido
queda de un color azulado pálido.

Vinos colorados con la cochinilla.—
Tratados estos vinos con tanino y gela-
tina y filtrados, el líquido pasa de un
color rojo. Un copo de lana blanca deja-
do 24 horas en el vino filtrado, lavado
despues en agua y secado á 100 grados
toma un color violeta vinoso, color que
no cambia por el acetato cúprico. La
lana teñida, empapada en cloruro zinci-
co, despues lavada con carbonato sódico
y secada luego, tomará un hermoso co-
lor purpúreo.

NUEVA TEORIA ACERCA DE LA ENFERMEDAD FILOXÉRICA.

A fin de que nuestros lectores se ha-
llen al tanto de los progresos y ensayos
que actualmente se realizan, juzgamos
oportuno exponer aquí una interesante
teoría, sin aceptarla ni rehusarla por
nuestra parte, si bien no renunciamos
á examinarla con mayor detenimiento en
ocasion oportuna.

En Agosto último presentó á la Aca-
demia de Ciencias de Paris el Sr. D. Luis
Corvo una interesante Memoria dando
cuenta de los resultados á que le han
conducido sus estudios respecto de las
enfermedades de la vid; Memoria acerca
de la cual no ha emitido todavía informe
la comision encargada de ello. El señor
Corvo habia observado que algunas vi-
des completamente libres ya de la fi-
loxera, continuaban en estado enfermizo,
y que aun muchas sanas presentaban
iguales alteraciones que las atacadas por
el parásito. El agrónomo portugués ha
dado el nombre de *tuberculosis* á ese
padeamiento, que se desevuelve sin e-
concurso del insecto. Habiendo criado
además filoxeras sin que hubiesen esta-
do estas en contacto con plantas enfer-
mas, pudo cerciorarse de que á la ter-
cera ó cuarta generacion habian perdido
los parásitos la facultad de causar daños
á la vid.

De tales hechos dedujo que con la me-
ra destruccion de la filoxera no se hace
desaparecer completamente la enferme-
dad, sino que á la vez que se destruya al
insecto, es necesario aplicar remedios
contra la perturbacion patológica. Estu-
dió, pues, cuidadosamente los daños cau-
sados por la tuberculosis en las plantas
filoxeradas, y al mismo tiempo inoculó
la enfermedad en otras plantas sanas,
introduciendo mediante un cortaplumas
ó punzon una pequeña cantidad de aquel
líquido amarillo y aceitoso que abunda
en los tejidos de las vides alteradas por
los parásitos.

Los fenómenos morbosos se manifes-
taron igualmente en las plantas sobre las
cuales se habia practicado la inoculacion;

de manera que de ese hecho y de sus
estudios anteriores el Sr. Corvo dedujo,
autorizadamente en su entender, que la
tuberculosis es la verdadera enfermedad
de la vid filoxerada, y que este insecto
obra solamente como agente de propa-
gacion del mal por la inoculacion prac-
ticada en la extremidad de las raicillas.

Observó tambien atentamente las vi-
des filoxeradas por herencia de las esta-
cas, de los injertos y de las semillas pro-
cedentes de las plantas que sufrían tu-
berculosis, y comprobó que este pade-
cimiento se propagaba siempre de idénti-
ca manera, adquiriendo la conviccion:
1.º, de que la enfermedad de las vides
atribuida á la filoxera es una enfermedad
distinta del insecto; 2.º, la de que es una
enfermedad constitucional y hereditaria,
que puede ser transmitida por contacto del
terreno contaminado con las raices de las
plantas.

Examinó tambien el virus de la tuber-
culosis y sus efectos sobre los diferentes
tejidos de la vid, y se persuadió de que
ese virus reside en el líquido amarillo
oleoso que colora los elementos de que
se halla constituido el tubérculo, y que
ejerció el parecer su influencia sobre el
insecto á medida que va envejeciendo
este. El virus que se desarrolla á expen-
sas del organismo vegetal, y que impide
gradualmente la circulacion de los hu-
mores, debe tener su origen, no ya en
un insecto visible á simple vista, como
la filoxera, sino en uno de aquellos orga-
nismos inferiores, cuyas funciones en la
economia de la naturaleza han sido tan
acabadamente descritas por Mr. Pas-
teur.

Inspirándose en las teorías de este
eminente investigador, el Sr. Corvo bus-
có perseverantemente el agente que cau-
saba tales transformaciones de los teji-
dos y jugos de las plantas, y sus inves-
tigaciones no fueron infructuosas, pues-
to que llegó á distinguir un bacilo de
forma casi esférica, que se mueve y se
puede observar bien con un microscopio
bastante potente.

El medio empleado para obtener los
bacilos de la tuberculosis de la vid con-
siste en disolver en un matraz que con-
tenga agua destilada, cierta cantidad de
jugo ó savia de la vid; en agregar un
poco de virus y tapar despues el reci-
piente. A los dos ó tres dias pierde el lí-
quido su transparencia, y se vuelve de
color amarillento. Entonces se percibe
una inmensa cantidad de pequenísimos
organismos que se agitan en el líquido
y que ocupan tambien el interior de
aquellas células vegetales que pueda ha-
ber en el líquido por casualidad.

Si se introduce en este sarmiento hen-
dido longitudinalmente, y cuyos tejidos
interiores es en sanos, siendo blanca la
médula, la extremidad introducida ad-
quirirá al principio un color amarillo pá-
lido, que despues se volverá amarillo os-
curo. Esos cambios de color son preci-
samente el carácter distintivo de la tu-
berculosis. En los tejidos enfermos pue-
de distinguirse facilmente la presencia

del bacilo mencionado, cuyas dimensiones son pequeñas.

El Sr. Corvo termina su interesante Memoria afirmando que ha comprobado la existencia del bacilo:

1.º En los elementos de los tejidos en que existe el líquido amarillento, que él llama virus de la tuberculosis de la vid.

2.º En todos los tejidos internos alterados de las vides no filoxeradas, pero sí atacadas de tuberculosis.

3.º En todos los tejidos alterados por medio de la inoculación.

4.º En el cuerpo de las filoxeras criadas y nutridas sobre vides invadidas por la tuberculosis.

5.º En los tejidos de las raicillas hinchadas á consecuencia de la punción hecha por filoxeras contaminadas.

Agrega, por último, el Sr. Corvo que jamás halló los bacilos en los tejidos no alterados por la tuberculosis.

NOTICIAS

Por real orden del ministerio de Fomento se ha dispuesto que en lo sucesivo las personas que dirijan instancias solicitando patentes de invención, justifiquen ser agentes de negocios, cuando no las presentan los mismos interesados; y estar corriente en el pago de la contribución industrial, presentando al efecto el recibo correspondiente al último trimestre.

En Rieja se lamentan de la calma que impera en el mercado de granos por más que el trigo de buena clase se ofrece á 29 y 30 pesetas cahiz.

Los sembrados en toda aquella comarca están hermosos y muy desarrollados.

El arado de vapor que el señor conde de San Juan ha exhibido en la Exposición Aragonesa, se queda por ahora en la provincia de Zaragoza, bajo la dirección del ingeniero Sr. Rodríguez con objeto de cultivar algunos terrenos en Almonacid de la Sierra.

La cosecha de aceituna no ha pasado de regular en el término de Tudela (Navarra), pero en los pueblos próximos ha sido buena ó abundante. Las ventas de aceite muy flojas.

Segun vemos en *La Derecha* el ingeniero de la Estación vitícola de Zaragoza ha sido autorizado por aquella diputación provincial para la venta de vides al precio de 50 pesetas el millar.

Un vecino de Castellar (Valencia) ha puesto toda su atención en la cría de un cerdo de raza inglesa que adquirió directamente en dicho país, habiendo aquel alcanzado en el espacio de veinte meses el extraordinario peso de 47 arrobas y 22 libras.

Los negocios de vinos continúan muy activos en las principales bodegas de la provincia de Zamora, especialmente en Toro y Moraleja del Vino, cuyos caídos agradan más y más cada día al comercio de exportación. Moraleja lleva ya despachados unos 60.000 cántaros, habiéndose pagado la mayor parte á 20 rs. y algunas cubas á 21, 21,50 y 22. De Toro hace ya tiempo se sacan todas las semanas de 5 á 10.000 cántaros y las buenas clases alcanzan los altos tipos de 26 á 27 rs.

De *El Diario de Huesca*:

«Vencidas por fin las dificultades que se oponían á la construcción del ferrocarril de Huesca á Canfranc, merced á las gestiones de algunas influentes personas de esta capital y Zaragoza, darán principio las obras de la primera sección el día 2 de Enero próximo.»

D. Pedro Hueto y Zuazo, vecino de Vitoria, ha solicitado patente por vein-

te años por un aparato ó molino para triturar, yeso csl, etc.

Noticias del mercado de Teruel:

Aceites.—Los llegados en la semana han sido en cortas partidas, lo cual es bastante para sostener los precios, y vamos creyendo que si continúa de este modo segura el alza de este caldo. Los precios á que se han vendido son á 59 y 60 rs. arroba.

Azafran.—Algo ha mejorado el mercado de Valencia y entendemos que todavía mejorará si las partidas que vayan llegando son flojas, pues de las muchas existencias que hay en la plaza están retiradas la mayor parte hasta conseguir mejores precios.

Las ventas durante la semana han sido de 146 á 156 rs. libra.

Escriben de Vistabella (Zaragoza) que han terminado las faenas de los legares, pero las transacciones allí son muy escasas. Se han vendido, sin embargo, en aquella localidad algunas partidas á 32 pesetas y 50 céntimos los 119 litros.

Los precios de los plomos adquieren cada día más estimación en Londres, cuyo mercado está muy animado.

Los últimos mercados de Tarragona han estado encalmados, quedando firmes los precios de los vinos y bajando los aguardientes dos duros por pipa.

La exportación sigue ofreciendo interés. En los días 28 y 30 de Diciembre último se han expedido las siguientes cantidades para los puntos que se citan: 580 bocoyes por vapor francés *Pytheas*, otros 327 por *Ville de Cette* y otros 334 bocoyes y una media por vapor *Sevilla*, para la plaza de Cette; 606 bocoyes por vapor noruego *Haquin*, para Marsella; 76 bocoyes por laud *Saint Germaine*, para Port-Vendres; 336 pipas, 88 octavas y 86 cuartas por vapor sueco *Soto* para Londres, y 3 medias pipas por vapor *Ter*, para Liverpool.

La feria de Santo Tomás ha estado muy concurrida en Figueras (Gerona) y se ha celebrado con buen tiempo, pero las transacciones en ganado de todas clases han sido casi nulas.

El proyecto de celebrar en aquel pueblo una exposición industrial y agrícola durante las ferias de Mayo, parece ha fracasado.

En Estella el vino de la cosecha de 1884 se está vendiendo al fabuloso precio de 26 rs. el cántaro de 11,77 litros y con tendencia de subir más.

Así nos lo participa nuestro querido correspondiente en aquella plaza de Navarra.

El gobierno de Colombia ha establecido una aduana en Panamá.

En el Ateneo de Valladolid se ha verificado una reunión de comerciantes, agricultores é industriales para tratar de la eventualidad de los tratados de comercio, estableciéndose en definitiva, por acuerdos unánimes las siguientes conclusiones, como síntesis de los deseos de Castilla:

1.º Supresión de los derechos que abonan los trigos, las harinas y los vinos españoles en los mercados de las Antillas.

2.º Reducción de las tarifas de transporte, armonizando los intereses de las Compañías de ferro-viarias con los de los productores.

3.º Respetar y defender la riqueza de Castilla contra los tratados de comercio.

4.º Imposición de derechos á los trigos importados como justa defensa de la agricultura española.

El ministro de Comercio de Francia

acaba de dirigir una larga circular á los presidentes de las Cámaras de comercio con objeto de tomar medidas para luchar con la producción exótica.

El ministro propone, entre otras cosas, la reunión en París de todos los presidentes de las Cámaras de Comercio para estudiar la aflictiva situación que atraviesan la agricultura y la industria.

Por lo que hace á la importación de vinos ya vimos el miércoles que en Noviembre último se había elevado de 389.010 á 775.866 hectólitros.

En Italia se cotizan los vinos comunes de la última cosecha de 36 á 53 francos hectólitros según bodega y clase.

El favor, como se ve, es grande á pesar de haber elaborado la península vecina ocho millones de hectólitros más que en 1884.

En los días 22, 23 y 24 de Diciembre último se recibieron en Marsella acerca de siete mil hectólitros de vinos.

Por el notable informe de Mr. Girard, director del laboratorio municipal de París, acerca de la falsificación de sustancias alimenticias, le ha otorgado el gobierno francés una condecoración y el municipio de aquella capital una recompensa en metálico.

También en Francia viene imperando un temporal muy propicio para la buena nacencia y desarrollo de los sembrados.

Los mercados de granos han estado muy animados.

El último día del año de 1885 se pagaron en París las harinas de comercio, nueve marcas, á 46,75 francos el saco de 159 kilogramos y el trigo á 21,15 francos los 100 kilos.

El día 30 de Diciembre último se expidieron de Pasajes para Burdeos 339.315 kilogramos de vino.

En breve publicará la *Gaceta* dos decretos del ministerio de Fomento; uno sobre hidrografía forestal y otro sobre enseñanza agrícola.

Dispondrá el primero el estudio de las zonas forestales donde toman su origen nuestros principales ríos, la repoblación de las mismas como medio el más seguro racional y científico contra las cada día más frecuentes inundaciones, que destruyen la producción de nuestras más fértiles vegas, y fija los capítulos del actual presupuesto á que se han de cargar los gastos que por esto se origine.

El segundo establecerá una división de la Península en zonas determinadas por analogía de cultivos, creándose en cada zona una granja de enseñanza práctica gratuita.

TRATAMIENTO DE LA ANTRACNOSIS

I.

Hé aquí la traducción de la nota que tenemos anunciada y que debemos á la amabilidad de Mr. Bellot des Minières:

«Durante el sueño de la vegetación de las viñas, y con preferencia en el mes que precede á la época en que despiertan, es cuando debe procederse á embadurnarlas con el ácido sulfúrico.

Antes sería demasiado pronto. Después sería demasiado tarde.

En nuestras regiones del Sudoeste de Francia, el momento más favorable para esta importante operación es el comprendido entre el 25 de Enero y fin de Febrero.

Como preliminar, es preciso abrir el surco si las viñas se labran con arado ó descalzar las cepas si se labran á brazo.

El surco debe ser muy profundo, así como el trabajo á brazo, si se quiere que el tratamiento resulte eficaz.

Además no se debe nunca embadurnar con tiempo húmedo de lluvia ó niebla; la cepa debe hallarse seca para recibir el ácido, y es prudente descortezarla previamente—con la mano ó con el guante de acero—para permitir el embadurnamiento que produzca todo su efecto útil.

Esto sentado, hé aquí cómo, en mi sentir—y según practicando el sistema hace cinco años—debe procederse para un viñedo de unas 26 hectáreas.

Se principia por aserrar por la mitad una barrica bordelesa de 225 litros, que da dos vasijas de una cabida práctica de 100 litros cada una, puesto que no es posible llenarlas hasta el borde si se las quiere mover con facilidad ó menear con una espátula el líquido que contiene.

En seguida se guarnece cada vasija con dos fuertes ganchos bien sujetos, uno á cada lado, á fin de poderla transportar donde sea preciso por medio de dos varas pasadas en los ganchos.

Hay que proporcionarse también: 1.º Una espátula de madera para agitar la mezcla; y 2.º Una medida de plomo, graduada por litros, de una cabida total de tres litros.

Esta medida debe ir fuertemente unida á un mango del mismo metal, que sirve para sujetar un palo de roble de un metro de largo y de 0,03 de diámetro.

Hay que proveerse de brochas de pelos de cerdo de unos 0,05 de diámetro.

Como el ácido sulfúrico aún diluido en la proporción de 1 á 10, corroe rápidamente el alambre de hierro que ata las cerdas de la brocha, hay que cubrir dicho alambre con una chapa delgada de plomo, precaución que hace durar diez veces más las brochas cuyo coste es de 2 á 2,25 pesetas cada una.

Por fin, se adquirirán vasijas de loza común como las que sirven para guardar la manteca, de una cabida de 7 á 8 litros cuando más. Se pone á esta vasija una asa de alambre (como la de una cesta) forrada de mimbrá, precaución que nosolo prolonga la duración del alambre, sino que hace más fácil el transporte.

II.

Provisos ya de los utensilios necesarios, podemos empezar á operar.

Se principia por echar en cada media barrica 36 litros de agua, y á la altura de la línea del agua se clava por dentro un tarugo de madera. El señalar así el nivel es muy práctico, no solo para evitar errores, sino para ahorrar tiempo.

Después se echan con mucha precaución tres litros de ácido sulfúrico en la medida de plomo, y éstos se vierten con cuidado en la media barrica.

Se vuelven á poner dos litros de ácido sulfúrico en la medida y á verterlos en la media barrica con las mismas precauciones.

El tomar en dos veces los cinco litros de ácido sulfúrico, es porque si se tomaran en una sola, pesarian mucho al extremo de un palo, podrian verterse sobre los operarios y ocasionarles graves quemaduras.

Pesando kilogramos 1,800 el litro de ácido sulfúrico, los cinco litros hacen nueve kilos.

Añadiendo luego 45 litros de agua á los 36 que ya se han puesto, y pesando un kilo cada litro de agua, tenemos nueve kilos de ácido sulfúrico por 81 litros de agua.

Esta proporción me parece llenar perfectamente el fin que se busca; destruir por combustión la criptógama de la antracnosis.

Armado con una espátula de madera, un hombre agita la mezcla durante cinco

minutos, y la cubre luego con una tapa de chapa de hierro. Se deja descansar dos horas, al menos, á fin de no emplear el líquido sino cuando está completamente acabado de enfriar.

Se llenan de este msdo 20 medias barricas y se tiene la mezcla preparada para el día presente y el que le sigue, á condicion, por supuesto, de que la cuadrilla encargada de fabricar la mezcla cuide de llenar cada media barrica á medida que vaya quedando vacía.—(De *El Día*).

(Se continuará.)

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

BENICARLÓ (Castellón) 27 de Diciembre. Muy señor mío: en el número correspondiente al 23 del actual aparece un remitido que se ocupa de mi anterior correspondencia.

Por hoy no quiero entrar á contestar las acusaciones que en el referido remitido se me imputan, sin antes solicitar el beneplácito de los señores remitentes, en sacrificio y prueba la más evidente, de que mis humildes y sencillas correspondencias no están inspiradas ni siquiera por la más remota animadversión contra nadie, salvando así la responsabilidad del bien ó del mal que de mis aclaraciones resultare, y carguen quienes, sin de ellos acordarme, tan directamente me aluden.

Espero, pues, me contesten si así lo desean.

En esta solo diré haciéndoles coro permitan me asocie al dolor que sienten, por las considerables pérdidas que las malas ventas les ocasionan, según así se desprende de lo que en el referido remitido afirman.

Los vinos que durante la actual campaña han entrado en sus almacenes, los han comprado al precio de 4,25 pesetas, y según el autor de un comunicado inserto en el periódico de Valencia *Las Provincias*, á 4,50 y 4,75 pesetas. Añádase á estos precios los gastos de envases, transportes, cascos, mermas, fletes, embarque, derecho de aduana, etc., etc., y vendiendo los vinos en los mercados extranjeros, Cete, París, á los bajos precios de 42 á 44 francos, es visto que resultan considerables pérdidas, las cuales quiera Dios no causen más fatales efectos.

Sintiéndolo más especialmente por los tan acreditados, en aquellos mercados, Sres. D. Francisco Fonx y D. Mariano Bora, porque habiendo comprado en este mercado grandísimas cantidades de vinos á tan elevados precios y vendiendo á tan bajos, les corresponden más considerabilísimas pérdidas.

Pero quédame el consuelo de poder asegurar que no quebraran y por eso me río y no lloro. Y si no digan ellos si me equivoco.

Dispense si con este motivo prescindo por hoy de lo que al periódico nos interesa.—*El correspondiente*.

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 30 de Diciembre.

Signe, señor director, nuestra campaña vinícola por hoy, algún tanto encalmada; se habla mucho de ajustes, de examen de muestras de vinos y de idas y venidas de varios comisionistas; pero la venta es la diaria para estos pueblos algún tanto cercanos. Sin embargo, el comisionista D. Víctor Quirós ha medido para el Norte de España sobre 900 arrobas y según informes medirá otras 900 muy en breve; no puede dudarse de los buenos resultados; pues también hace años que manda buenas partidas á los mismos almacenistas de Santander y otros puntos.

También, creo, mandará D. Manuel Gimenez, el gran botero, cuyas corambres, de las que tiene buen surtido, son una especialidad, una buena partida de vino, al conocido D. Leon Mardones y á otros comisionistas, así como D. Dario Parras, según informes recibidos, tiene ajustadas en los pueblos vecinos del Sotillo Escarabajosa y el Tiemblo unas 4.000 arrobas, debiendo quedar muy pocas existencias en los primeros según el crecido número de carros que diariamente pasan para el Escorial á embarcar en el ferro-carril; pues ya pasan de cien carros los vistos y contados en estos días por esta carretera.

Es el tiempo, como decía en el año pasado, de hacer el gran negocio, luego será tarde.

También avisamos al Sr. Dudezer (Francia, Burdeos) nuestro buen amigo, que no se descuide y á cuyo encargado aun no hemos visto por esta.

El rico moscatel y albillo tocan á su término; Madrid y sus afueras lo consumen, exportándolo en grandes cantidades el hábil vinicultor y cosechero don Lorenzo Retuerce.

La recolección de aceituna sigue y los molinos han empezado sus tareas, en cambio ha bajado el precio de las llevadas á Madrid para agua; pues hoy no hay quien las pida.

Los sembrados buenos, y el tiempo propio de la estación: el trigo se vende de 48 á 50 rs. fanega; el centeno, á 36 reales; y la cebada, á 32.

Se reciben, según informes, trabajadores en el ferro carril de esta villa entre Brunete y Madrid, y volvemos á aconsejar al contratista cuanto ganaría empezando algunas obras en esta villa además del beneficio que reportaría á este pueblo.—*R. M.*

MORATA DE JALON (Zaragoza) 31 de Diciembre.

Es tal la actividad desplegada en esta localidad en la actual campaña vinícola, que estando aun el vino en los lagares comenzaron las ventas en gran escala, y así han continuado, hasta tal punto, que no pudiendo contener el muelle de esta estación el gran número de pipas que diariamente se median, se veían detenidas en sus alrededores y por las calles gran número de ellas.

Como las clases han resultado de tan buen color y grado alcohólico, se pagaron en su principio á 40 pesetas alquec (119 litros) y hoy ya han alcanzado de 45 á 47 pesetas, viéndose bastante solicitadas las bodegas que conservan sus existencias, por compradores franceses y nacionales; así que en breve tiempo quedará poco de los 4.000 alqueces en que hoy se calcula lo que resta por vender.

Ya se ha dado principio á la recolección de la oliva, cuya cosecha despues de haber estado bastantes años los olivos plagados con la *negrilla*, y sin dar rendimientos, en el presente libres ya de tal enfermedad, se cosechará una cantidad regular y de buena clase.

Es cuanto por hoy puede comunicarle su afmo. s. s. q. b. s. m.—*A. B.*

ATAQUINES (Valladolid) 29 de Diciembre.

El estado del campo es bastante halagüeño, no así el de los agricultores, por el bajo precio de los trigos y muchísimas cargas que tienen que satisfacer. Ya en mis anteriores informé del resultado final de la cosecha de cereales y vino.

Los pueblos que preferentemente se dedican al cultivo de la vid, son indudablemente los más florecientes en sodas partes, y si en todos los tiempos los ricos caldos de Castilla la Vieja son solicitados, nunca como en la presente época se han visto en estas bodegas tantas comisiones de las provincias de Burgos, Santander y demás provincias del Norte, como igualmente de representantes de casas extranjeras.

Así es, que sin embargo del buen precio en que estiman nuestros vinos, las transacciones son pocas en espera de mejora de precios.

Las ganaderías lanaras, antes tan solicitadas para Zaragoza, Barcelona y Madrid, hoy están en depreciación sin conocer las causas, siendo semi-nulas las operaciones.

Lo propio sucede con el ganado moreno ó de cerda. Si los no cebados obtienen un bajo precio, los destinados al sacrificio por su gordura, están completamente despreciados, porque no de otra manera puede clasificarse el tipo corriente en todas estas plazas de 40 rs. arroba, dado el alto precio de los granos con que los cebaron. Por manera que con la baja del trigo y ganados, está pasando la clase agricultora castellana por una verdadera crisis, y si la Providencia no compensa con una abundante cosecha y buenos precios, es bien seguro que si el presente es poco satisfactorio, el porvenir será tristísimo.

Los precios de actualidad en cereales, caldos y ganados, son:

Trigo, de 37 á 38 rs. las 94 libras; cebada, de 28 á 30 rs. fanega; centeno, de 28 á 30; algarrobas, de 28 á 30; garbanzos blandos, de 110 á 140; muelas, de 36 á 38; vino blanco, de 18 á 20 rs. cántaro; tinto, de 22 á 24; carneros, de 55 á 65

reales uno; cerdos cebados en todo peso, á 40 rs. arroba; en lanas, sin operaciones.—*J. R. A.*

AUTOL (Rioja) 30 de Diciembre.

Defraudadas las esperanzas de los cosecheros por haber sido atacado el viñedo por el mildew, solo se han aforado en esta importante bodega 58.000 cántaras, la mitad de una cosecha regular, y de peor calidad que la de años anteriores.

La cosecha de aceituna es regular y se recolecta en buenas condiciones.

Paralización completa en el negocio de vinos; del nuevo todavía no se han hecho operaciones, y de viejo algunas que han alcanzado el tipo de 30 rs. cántara.

Los precios de este mercado son los siguientes: trigo, á 42 rs. fanega; cebada, á 26; alubias, á 80; aceite, á 54 rs. arroba; aguardientes, de 30 á 180.—*J. J.*

MORENTIN (N. varra) 30 de Diciembre.

El tiempo primaveral con que se despide el año 85 es de lo más á propósito para que el campo mejore, las labores se aceleren, el comercio extienda por el país su acción bienhechora y todas las clases trabajadoras puedan conllevar la crisis incipiente que nos amenaza.

Los resultados de la vendimia ya creo que los sabe Vd. La tercera parte de una cosecha regular, y en cuanto á la calidad hay de todo, según la mayor ó menor intensidad con que atacó á los pagos de esta jurisdicción el funesto mildiu.

Las últimas existencias de vino viejo que se han enajenado han sido á los altos tipos de 24 rs. cántaro (11,77 litros).

La nueva campaña se ha iniciado con poco ardor, pero el vino se paga á precios verdaderamente exorbitantes alcanzando el límite de 18 rs. cada cántaro.

La recolección de la oliva se terminó con un tiempo impropio de la presente estación. Sus resultados fueron regulares pero se obtiene poquísimos aceites de la presión.

El mercado de cereales se mantiene inactivo y en expectación.

Los viticultores de por aquí se muestran justamente alarmados con los progresos destructores de la peronóspora ó mildiu, á quien no saben como atacar con probabilidades de éxito. La noticia que nos comunicó el último número de la CRÓNICA, respecto á la aparición de otra plaga que comparte con la ya conocida su misión devastadora, ha producido honda sensación, porque se evidencia que el mal que tales trastornos está produciendo y los mayores que está llamando á causar, no es efecto de las excesivas humedades de primavera y verano, sino origen de una enfermedad mortal.

Como medida preventiva se está podando á toda prisa y no pocos escavan las cepas en su derredor para que los frios aniquilen los gérmenes morbosos.

Soy de Vd. affmo. amigo y s. s.—*J. P. y A.*

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 31 de Diciembre.

La cosecha de vino ha sido también corta en toda esta comarca; en este pueblo solo se ha recolectado un tercio próximamente de los años normales. En cambio los negocios están muy animados hasta el punto de que, según cálculos acertados, van ya ajustados unos sesenta mil cántaros al precio de 20 rs., excepto algunos que han conseguido los tipos de 21, 21,50 y 22.

Nada más de interés para su periódico puedo participarle.—*G. L.*

CÓRDOBA 30 de Diciembre.

La situación agrícola es satisfactoria al terminar el presente año, que tan tristes recuerdos deja á la mayoría de los pueblos de nuestra nación á causa de la epidemia, terremotos y pérdida de cosechas, ¡Dios quiera que el que pasado mañana comienza venga á compensar en lo posible las pérdidas y malos ratos que nos ha dado el que mañana espira.

Los sembrados prometen mucho.

La recolección de la aceituna va muy despacio, lo cual no puede menos de perjudicar á los propietarios. El aceite se cotiza en nuestros molinos de 32 á 34 rs. la arroba y en la ciudad, con derechos, á 52 las primeras clases y á 48 las segundas.

Los granos se pagan como sigue: trigo, de 42 á 44 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 37 á 39; habas mazaganas y chicas morunas, á 32 y 34 rs. respectivamente; yeros, á 35; garbanzos, de 80 á 160, según la calidad.

La lana basta, blanca y negra, se vende en seco de 60 á 65 rs. la arroba.—*El correspondiente*.

VILLAFRANCA DEL VIERZO (Leon) 30 de Diciembre.

Disfrutamos de un hermoso tiempo, propio de la estación, y tal cual le apetecían los labradores, por lo que los sembrados nada dejan que desear.

Los precios de los cereales se sostienen con alguna alza. He aquí los que rigen: trigo, á 48 rs. fanega; id. barbilla, de 40 á 41; centeno, á 30; cebada, á 26; garbanzos, á 26 las 32 libras; vino tinto, á 19 rs. cántaro; id. blanco, á 16; patatas, á 10 rs. quintal; castaña seca blanca, á 12 rs. las 32 libras; id. fresca, á 12 rs. quintal.—*M. P.*

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonalero, etc. H. KEHRIG Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.) El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

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

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. Vid Americana «Riparia Silvestris» la más resistente á la filoxera. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catalogo franco por el correo á quien lo pida.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO de ARBORICULTURA Y FLORICULTURA PROPIETARIO FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formación de Parques y Jardines. Árboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azuleas.—Rhododendros.—Palmeras.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musas.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón. EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas. Coleccion completa de ROSALES de primer orden, ingertos tallo alto; bajo, y francos. VIDES para la elaboración de vino en grandes cantidades. VIDES AMERICANAS, resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades. Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonias, Dahlias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor. Numerosa coleccion de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIEN, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Espinacas de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

Sres. H. H (Vitoria). Recibidas 24 pesetas.
Don J. J. M. (Tome los). Recibidas 6.
Ca-ino de Villanueva de la Serena. Recibidas 6.
Don M. O. A (Villafames). Recibidas 9.
» A. A (Alba de Tormes). Recibidas 3.
» J. T. (Barcelona). Recibidas 12.
» J. S. (Vera del Rey). Recibidas 3.
» J. B. (Osuna). Recibidas 7.
» R. L. (Barcelona). Recibidas 12,50.
» F. F. (Autol). Recibidas 17,25.
» B. M. (Puente la Reina). Recibidas 6.
» A. M. (Palencia). Recibidas 16.
» P. D. (Puente la Reina). Recibidas 6.
» M. M. (Munain de la Solana). Recibidas 7.
» R. M. (San Martin de Valdeiglesias). Recibidas 33.
» B. A. (Zaragoza). Recibidas 85.
» J. T. (Estella) Recibidas 30.
» A. A. (Benicarló). Recibidas 28.
» A. R. (El Ferrol). Recibidas 12.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

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

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

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

Premios en todas las Exposiciones

BOMBAS DE TRASIEGO
PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL
CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO
para huertas y plantaciones.

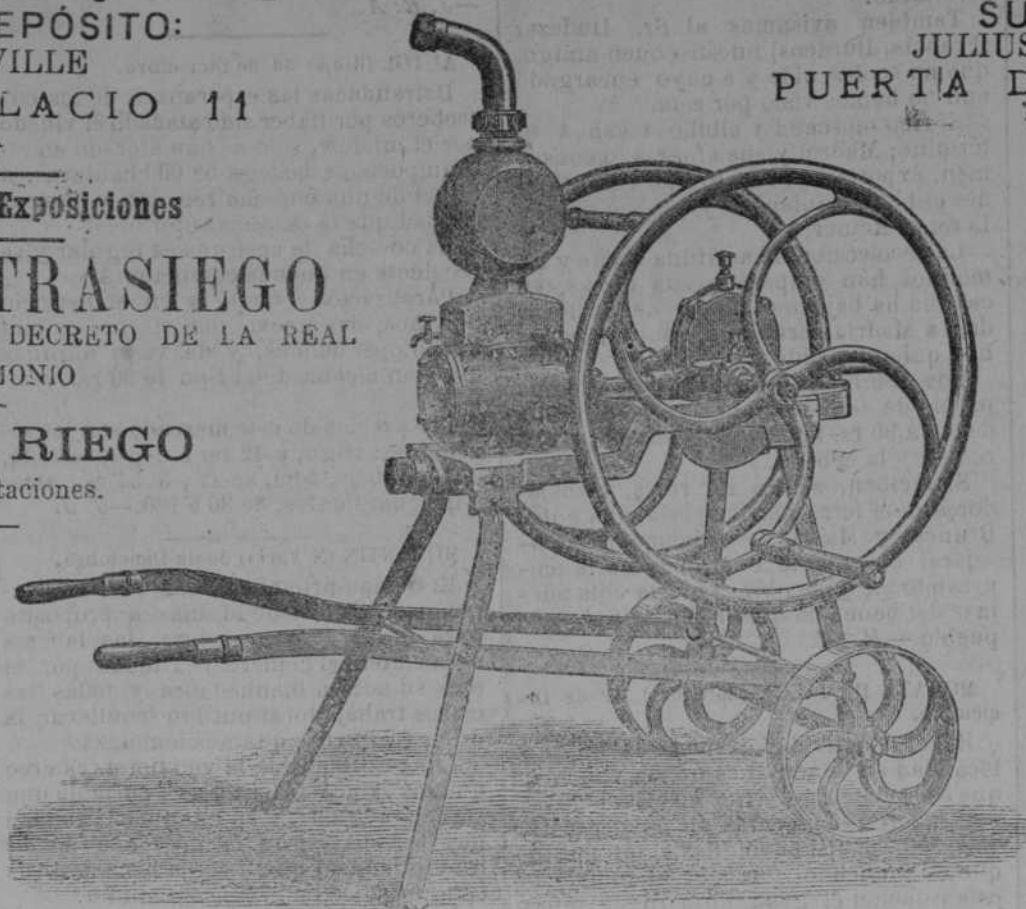
Arados de vapor y de mano.

Locomóviles.

Trilladoras. Con machacador de paja.

Máquinas y Calderas
de vapor de todas clases.

Filtros
de nueva construcción.



Prospectos-gratís

PARA VINO
Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones
completas de fábricas.

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

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

Unico representante de los Srs. Davey Paeman y Compañía, Colchester, Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.—Premiado con medalla de oro en las Exposiciones Internacionales de Londres, Calcuta y otras.

AGUSTIN BAY

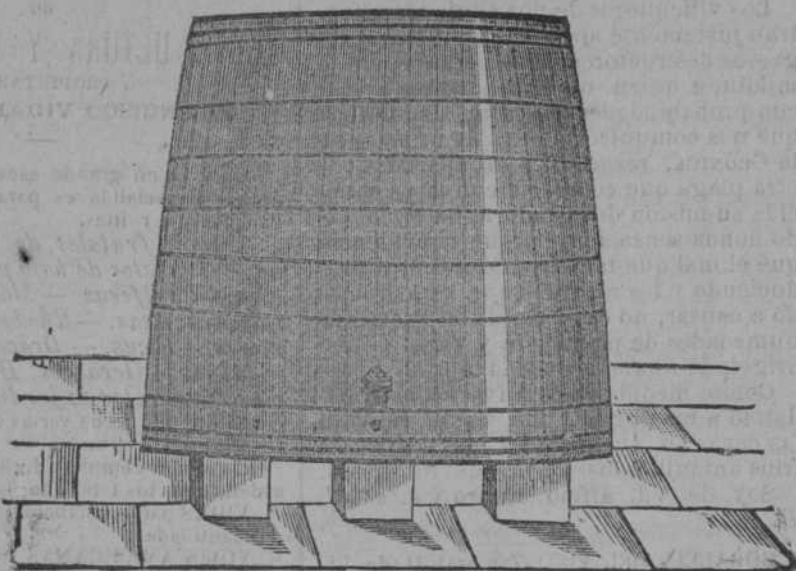
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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 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.—Argués.—Albaida.—Altea.—Alcalá del Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Coentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Granada.—Getafe.—Gijón.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Mortileja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pezuete de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuellamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

FERRRANDE 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 piperío para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

AGENDA DE BOLSILLO VERDADERO INSEPARABLE.

6 Libro de memoria diario para 1886. CONTIENE: El Diario en blanco para los apuntes de todos los días, así como para anotar lo que uno tenga que hacer tal ó cual día del año, memorandum indispensable.—Guía de Madrid.—Calendario completo.—Tablas de reducción segun el sistema decimal.—Ferrocarriles.—Establecimientos de Baños.—Establecimientos públicos.—Agentes de cambios y de negocios.—Banqueros.—Corredores.—Tarifas de Correos, Telégrafos, y Paquetes postales.—Maestros de obras.—Arquitectos.—Notarios.—Papel sellado.—Procuradores.—Teatros.—Calles, etc., etc., etc.

PRECIOS: en Madrid, 4 peseta en rústica; 1,50, encartonada, y 2,50 en tela á la inglesa.

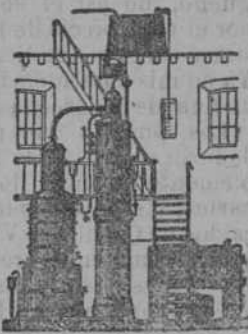
Seguramente no hay librito más curioso y que preste más servicio en todo el año, siendo de consulta de todos los días, y su precio le hace accesible á todas las clases.

SE HALLA DE VENTA en la Librería editorial de D. Carlos Bailly-Baillière, plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en todas las librerías del Reino.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIGUES CALDERAS
APARATOS

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

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.

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

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