

# LA ESPAÑA VINICOLA

Suscripción en toda España

5 Ptas. 5 meses  
10 " 1 año

PAGO ANTICIPADO

en la ranza del giro especial de periódicos o del Giro mixto ó en letra (no se admite en sellos)

Extranjero, Un ón Pos al y Ultramar, seis meses 9 francos.

AGRICOLA INDUSTRIAL Y COMERCIAL

PERIODICO SEMANAL

CONSAGRADO A LA DEFENSA, EL PROGRESO Y EL FOMENTO DE LA PRODUCCION NACIONAL

Fundador: D. J. M. MARTINEZ AÑIBARRO

Anuncios y comunicados, con importantes descuentos á los suscriptores.

PAGO ADELANTADO

Toda la correspondencia y giros se dirigirá al Administrador del periódico.

ALCALÁ, 101, MADRID  
Les abonnements pour l'étranger (six mois 9 francs) ainsi que les annonces se reçoivent á Madrid, 101, rue d'Alcalá, Administration du journal.

AÑO VIII.

MADRID.—Viernes 12 de Febrero de 1897.

Núm. 551.

## IMPORTANTE

Según hemos anunciado, desde 1.º de Enero de 1897 la suscripción á LA ESPAÑA VINICOLA resultará GRATIS por descontarse su TOTAL IMPORTE del valor corriente de productos ó instrumentos de EVIDENTE UTILIDAD para el mejoramiento, elaboración y conservación de los vinos, en beneficio del perfeccionamiento y el progreso de esta industria nacional.

La suscripción al periódico se admitirá por año ó semestre al mismo precio y en las mismas condiciones que hasta hoy; pero el importe se podrá reembolsar íntegro en la forma indicada por admitirse los recibos pagados como dinero y por todo su valor, mientras el valor total de ellos no exceda de la mitad del importe del pedido que se haga.

Se aceptarán reunidos y por todo su valor los recibos pagados de cualquier número de suscriptores, siempre que su importe total no exceda de la mitad del valor de lo demandado, y por lo tanto los recibos pueden ser cedidos ó vendidos á las personas que tengan más directo interés en utilizarlos para el reintegro en especie.

Cuando hayan de ser remitidos los recibos por Correo á los suscriptores, anticiparán estos el franco correspondiente.

A fin de evitar el reintegro de recibos impagados por extravío ó por cualquiera otra causa, así como las molestias y gastos de correspondencia que de otro modo serían inevitables, se publicarán en LA ESPAÑA VINICOLA los números de los recibos pagados cuya validez para el reembolso no hayamos reconocido expresamente por carta ó en otra forma. Sin tal condición se habrán de estimar necesariamente los recibos como extraviados ó impagados, mientras no se demuestre lo contrario ó se nos haga la natural reclamación.

No se computarán los recibos de suscripciones cuyo pago no esté al corriente, ni los recargos de giro si se nos obliga á girar.

Los recibos caducarán al año, para los efectos del reembolso.

Acordados estos servicios en beneficio exclusivo de sus suscriptores, LA ESPAÑA VINICOLA no atenderá demanda ó consulta alguna de quien no tenga tal condición.

## LOS VINOS EN FEBRERO

Por esta época del año no debiera haber ya ningún vino sobre la madre, porque el trasiego procede hacerle antes; pero como en bastantes y extensas comarcas se sigue la costumbre de retrasar tal operación casi indefinidamente, ocasión es ésta de recordar la conveniencia y aun la precisión de no demorarla más allá del mes que transcurre.

Advirtamos, sin embargo, que esta recomendación se refiere á los vinos normales, ó, mejor dicho, secos, los dulces ó embocados hay que tratar de corregirlos antes de separarlos de la madre, porque ésta puede cooperar eficazmente á la corrección, aunque no es indispensable su presencia á ese efecto. Como los vinos dulces abundan sobremanera este año, es claro que no son pocas las excepciones de la regla antes aludida, justamente por lo excepcional de las circunstancias.

Con el movimiento de primavera coinciden numerosas alteraciones que se inician en los vinos, y no hay que decir que los dulces están mucho más expuestos que otros á que dicho movimiento, que es entonces más anormal, traiga consecuencias funestas; pues si en ciertos casos los efectos pueden ser favorables, en otros son todo lo contrario, sobre que nadie puede garantizar el término y los resultados de una fermentación hecha al azar ó mal dirigida. Por eso en modo alguno conviene dejar los vinos dulces ó embocados abandonados á sí mis-

mos, confiando en los efectos que por sí sola pueda producir la elevación de la temperatura. Más bien conviene aprovechar ésta como eficaz auxiliar para la corrección, que no debe demorarse.

Por otra parte, muchos vinos procedentes de mostos muy dulces, no podrán quedar secos, en modo alguno, por la sola influencia del calor; de ello se habrán convencido los vinicultores que han tratado de corregir los vinos dulces con el solo auxilio del calor, inútilmente casi siempre este año.

En cambio los vinos secos de la última cosecha ofrecen, por regla general, gran solidez, sin que hayamos tenido noticia de la existencia de vinos vueltos, después de nuestros avisos.

Estos vinos secos habrán de ser trasgados ahora, según las prácticas corrientes, azufrando, y aprovechando esta oportunidad de trasegar para efectuar las convenientes mezclas entre ellos, ó uniformar el tipo ó tipos obtenidos en las distintas vasijas de la bodega. Es claro, que en cualquiera de estas mezclas, se debe evitar con todo cuidado que entre vino dulce ó embocado, porque éste promovería, con doble motivo, el movimiento anormal é inconveniente del conjunto, sin que se pudiera juzgar siquiera de las condiciones presentes ni futuras de la mezcla.

Efectuado el trasiego de los vinos, cúidese de llenar las vasijas de modo que en ellas no quede cantidad importante de aire, y ciérrselas bien, pero no herméticamente, como ya hemos dicho en otras ocasiones, puesto que durante la fermentación lenta se ha de desprender cierta cantidad de gas ácido carbonico, al que es preciso dejar salida. Como quiera que esta misma condición supone la posibilidad de entrar el aire exterior (por ejemplo, cuando desciende la temperatura) y este aire puede perjudicar, describiremos en breve un medio nuevo de conseguir este cierre relativo, cosa importante que pondremos al alcance de nuestros lectores con toda suerte de detalles y facilidades posibles.

En otras ocasiones nos hemos ocupado minuciosamente de la preparación de los envases que hayan de recibir los vinos. Hagamos hoy mención del especial cuidado que merece la disposición y el modo de tapar aquellas vasijas que como los conos y las tinajas, no se prestan bien á que los vinos queden corrados en forma tal que presenten poca superficie al aire restante en la vasija. Para disminuir esa superficie conviene que los conos estén bastante inclinados hacia el costado que forme su frente y tanto á esos envases como á las tinajas debe adaptarse la tapa de modo que cierre por todos los costados, dejando un agujero para el cierre hidráulico y para efectuar los rellenos.

Los conos y las tinajas, por la misma razón, exigen relleno más frecuente. Esta operación de relleno no debe descuidarse en modo alguno y se practicará empleando vino igual al contenido en la vasija ó, si conviniere, otro vino que más ó menos pueda modificar favorablemente el conte-

nido ó compensar algunas de sus condiciones.

Para todo lo expuesto ofrece grandes ventajas, como es sabido la pipera de madera, á la que no es preciso referirse especialmente; por eso la venimos recomendando con insistencia, para estos y otros importantes objetos que el envase debe llenar cumplidamente.

## EL AZOE DEL ESTIÉRCOL

Sobre el importante problema de conservar íntegro, hasta donde sea posible, el azoe contenido en los estiércoles, evitándose la pérdida del principal elemento de éstos por la acción de ciertas bacterias, dice M. Degrully en *Le Progrés Agricole et Viticole*:

«Hace mucho tiempo que se busca con ahínco la manera de cortar la pérdida de azoe que sufre el estiércol mientras se le guarda.

Varias veces hemos tenido ocasión de recordar que el uso del yeso y del sulfato de hierro, preconizado á veces por la teoría, no daban en la práctica más que resultados inciertos y hasta algunas veces negativos (en cuanto al yeso) y siempre insuficientes.

Añadiendo á la cama del ganado turba, tierra seca (con preferencia arcillosa y rica en humus), se asegura en condiciones económicas una mejor conservación del azoe que la que se obtiene con el yeso y con el sulfato de hierro. Y si se tiene cuidado en regar regularmente con las aguas escurridas el estiércol amontonado y bien apretado, de manera que esté constantemente húmedo, las pérdidas de azoe son muy poca cosa.

Se ha indicado hace poco un procedimiento que, según sus autores, es perfecto y corta toda pérdida de azoe, procedimiento que otro día publicamos.

Las pérdidas de azoe que resultan en los estiércoles, ya sea en forma de carbonato de amoníaco, ya sea en forma de nitratos, reconocen por causa la intervención de *fermentos especiales*, de microbios que trabajan por cuenta suya y en contra nuestra.

Pues bien; según Stutzer, Burri y Herfeld, el ácido sulfúrico, á baja dosis, mata estos microbios, impidiendo así las transformaciones que provocan la pérdida del azoe. Como el trabajo de estos microbios empieza en los establos (y hasta, según se asegura, en el tubo digestivo de los animales), allí es donde deben ser destruidos.

El empleo directo del ácido sulfúrico podría presentar serios inconvenientes. Se ha salvado la dificultad haciendo primeramente absorber el ácido sulfúrico por superfosfatos ó por yeso fosfatado. Ambos productos absorben bien, sin perder su forma pulverulenta, el 10 por 100 de su peso, de ácido sulfúrico, cantidad dada como suficiente en las pruebas verificadas en la estación agronómica de Halle.

El procedimiento es sencillito. Comprar superfosfatos ó yeso fosfatado, mezclarlos íntimamente 10 por 100 de su peso de ácido sulfúrico; ó, mejor aún, comprarlos así preparados á los fabricantes, que con sus útiles pueden manipular más cómodamente.

El polvo así obtenido se esparce por los establos, mañana y tarde, á la dosis de 500 gramos cada vez por cabeza de ganado.

La experiencia demuestra que no hay ningún inconveniente para los cascos y la piel de los animales.

Lo mismo puede hacerse en los estiércoles que se compran y que se guardan

á veces muchos meses antes de enterrarlos, como sucede para la viña.

Basta repartir el polvo sulfúrico á copas sucesivas de 10 centímetros de estiércol á medida que se va amontonando éste.

El gasto que resulta en este procedimiento no es, en realidad, más que aparente.

En la mayor parte de las propiedades se usan hoy día más ó menos abonos fosfatados que se añaden á las estercoladuras acostumbradas. De incorporar estos fosfatos al estiércol, se conservarían en éste tan bien como en sacos, sin que resultara aumento de gasto. Sólo los que jamás emplean los superfosfatos tendrían alguno; pero les sería bien recompensada, con el aumento de cosechas, la compra de fosfato sulfúrico.

El *Resumen de Agricultura* añade, del extracto de la sesión del 20 de Enero próximo pasado, celebrada por la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia:

«M. Deherain se ocupa de la manera de cuidar los estiércoles de cuadra. Según sus experimentos, resulta que la pérdida de amoníaco se verifica cuando los excrementos están á los pies del ganado.

Cuando el estiércol está bien colocado en montones, no hay tal pérdida.

¿Es necesario emplear ácido sulfúrico ó fosfatos ácidos para evitar aquella pérdida? M. Deherain opina que la descomposición y la fermentación no se verifica sino en medios alcalinos.

M. Chatin afirma idénticos resultados.

M. Müntz añade que las fermentaciones se detienen en un medio ácido. La adición de superfosfatos ácidos empieza por saturar las bases que están en las deyecciones; para fijar el amoníaco sería preciso añadir mucho ácido sulfúrico.

M. Sagnier da las gracias á MM. Deherain y Müntz.

En Alemania se aconseja el empleo de superfosfatos y de ácido sulfúrico. Las observaciones que se presentan merecen la atención de los agricultores.

M. Michel Perret cree que el uso del sulfato de hierro puede prestar servicios; el hidrógeno sulfurado, al contacto del hierro, se transforma en sulfuro de hierro insoluble y priva la pérdida de amoníaco.

M. Deherain no ve la ventaja de emplear sulfato de hierro.

M. Berthelot opina como Deherain; para él es cuestión delicada la medida y límite á que se ha de llegar para retener el amoníaco.

## CONCURSO

SOBRE EL TRIGO DE INVIERNO PARA CATALUÑA, BALEARES, ARAGÓN, NAVARRA, PROVINCIAS VASCOGADAS, CASTILLA LA NUEVA, EXTREMADURA Y MURCIA

La Delegación Hispano-Portuguesa del «Permanent Nitrate Committee» abre un Concurso para sembrados de trigo de invierno, concediendo un premio en metálico de 200 pesetas, bajo las siguientes bases:

1.º Se concederá este premio al concurrente que haya obtenido mayor aumento de cosecha, en peso de grano, por el empleo del nitrato de sosa, debiendo la cosecha en la zona con nitrato llegar á 15 hectolitros por hectárea.

2.º La superficie sobre la cual se experimentará será de una hectárea, dividida en dos partes iguales, aplicando en una el nitrato de sosa y sirviendo la otra de término de comparación. Estas dos zonas deben, pues, ser de una misma clase de terreno, haber recibido los mismos abonos, ser sembradas de la misma variedad de trigo, haber recibido la misma cantidad de semilla, así que también las mismas labores, en una palabra, todas las condiciones deben ser y continuar siendo las mismas para am-

bas, salvo que una de ellas recibirá una aplicación de nitrato y la otra no.

3.º En la zona que se aplique el nitrato de sosa se empleará éste á razón de 120 kilogramos por hectárea, en dos aplicaciones desde Febrero á últimos de Marzo.

4.º El empleo de los demás abonos queda á juicio del agricultor, sólo que no podrá haberse empleado abonos compuestos resultado de la industria, ni guanos cuya composición no haya sido comprobada y garantida por un laboratorio oficial, ni tampoco otro abono químico nitrogenado más que el nitrato de sosa. La Delegación recomienda á los agricultores que se aseguren de la pureza de los productos empleados, debiéndose exigir para el nitrato de sosa, á lo menos 95 por 100 de pureza.

5.º Si tomaren parte menos de diez concurrentes, el premio será sólo de 100 pesetas, y de 50 si el número de concurrentes fuese menor de cinco.

6.º Una comisión designada por la Delegación podrá visitar los campos sometidos á concurso y cerciorarse del estricto cumplimiento de las condiciones del mismo. El no cumplimiento de las mismas excluye del Concurso.

7.º Se considerará que renuncian al Concurso los concurrentes que dentro de dos meses que se haya hecho la trilla en su región, no hayan comunicado los resultados. No se admitirán otras medidas superficiales ni de peso que las del sistema métrico decimal.

8.º Para norma del Jurado, los aspirantes al Concurso se servirán indicar, al inscribirse, los siguientes datos:

Naturaleza del suelo y del subsuelo; Abonos empleados, cantidad y épocas de aplicación;

Variedad de trigo sembrado; Fecha de la siembra y cantidad de semilla por hectárea;

Cultivos que han precedido á éste en 1894, 1895 y 1896;

Clase de labores, número, profundidad y épocas.

Los datos que más tarde deberán comunicar son los siguientes:

Fecha de la siega;

Idem de la trilla;

Peso, en kilogramos, del grano cosechado en la zona con nitrato;

Idem id. id. sin nitrato;

Idem de la paja cosechada en la zona con nitrato;

Idem id. id. sin nitrato.

Peso del litro de grano de la zona con nitrato;

Idem id. id. sin nitrato.

Los que quieran tomar parte en tal Concurso son invitados á comunicarlo cuanto antes á la Delegación Hispano-Portuguesa del «Permanent Nitrate Committee», Claris, 96, 1.º, 1.º, Barcelona, la cual, si lo desean, les remitirá gratis un folleto sobre «El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos», precedido de una reseña sobre «La nutrición de la planta, según los modernos conocimientos.»

Aparte de este Concurso, la Delegación Hispano-Portuguesa del «Permanent Nitrate Committee» entregará gratis, en su local, Claris, 96, 1.º, 1.º, Barcelona, el nitrato de sosa á los cien primeros agricultores que manifiesten el deseo de ensayarlo en los sembrados de trigo mediante las siguientes condiciones:

1.ª La superficie sobre la cual se aplicará el nitrato de sosa será de dos áreas, cuyo rendimiento se comparará con el de otra zona igual, en idénticas condiciones, salvo que no habrá recibido nitrato.

2.ª Se espaciará el nitrato á la dosis de 200 kilos por hectárea, ó sea de 2 kilos en la zona de dos áreas, un kilo an-



Idem, cebada	7,75
Idem avena	6
La Seca (Valladolid), trigo	12
Idem, cebada	8,63
Torquemada (Palencia),	11,88
Idem, centeno	8
Idem, cebada	7,50
Idem avena	5,50
Barcelona, trigo Castilla,	
100 kilos	33,41 á 33,85
Idem, id. Mancha	32,49 á 33,18
Santa Marta (Badajoz), trigo,	
fanega	13
Idem, cebada	7
Idem, avena	5
Calaceite (Teruel), cebada,	
cahíz (179 litros)	22
Idem avena	18
Mendoza (Navarra), trigo,	
robo	6
Idem, cebada	3,75
Idem, avena	3,25
Idem, maíz	3,75
Arévalo (Avila), trigo, fanega	12,25 á 12,38
Idem, centeno	8,75
Idem, cebada	8
Palencia, trigo	12
Idem, cebada	7,50
Málaga, trigo recio, 44	
kilo.s.	14 á 14,50
Idem, cebada, 33 id.	8,75
Idem, maíz, 53 1/2 id.	10
Aldeanueva del Camino	
(Cáceres), trigo, fanega	13,25
Idem, centeno	9,50
Idem, cebada	9
Zamora, trigo, fanega	12,50
Idem, centeno	0,75 á 10
Idem, cebada	9,25
Melgar (Burgos), trigo	11,50
Idem, centeno	8,75
Idem, cebada	8,25
Idem, avena	6
Calzada de Calatrava (Ciudad Real), trigo	11,25
Idem; cebada	7
Alba de Tormes (Salamanca),	
trigo	12,50
Idem, centeno	9,50
Idem, cebada	7,75
Almazán (Soria), trigo 100	
kilos	27
Idem, cebada	26
Idem, centeno	24,50
Idem, avena	28
Valderas (León), trigo, fanega	11,63 á 11,75
Idem, cebada	7,50
Idem, centeno	8,25
Idem, avena	4,50
Flores de Avila (Avila),	
trigo	12,25 á 12,50
Idem, centeno	9,50
Idem, cebada	8,25 á 8,50
Idem, avena	5,75 á 6
Salamanca, trigo	12,50
Idem rojo	11,75
Idem, centeno	9,25
Idem, cebada	9,50
Idem, avena	6

<b>Carnes.</b>	
Tejares (Salamanca), bueyes de labor, uno	400
Idem, novillos de 3 años	450
Idem, vacas cotrales	150
Idem, añjos y añojos	100
Villanueva del Fresno (Badajoz), cerdoi de seis meses, arroba	8,75
Idem, cebones	8,50 á 9,25
Zamora, cerdoi en vivo	10,25 á 11
Pradoluengo (Burgos), id. de cria, uno	17,50 á 20
Tordesillas (Valladolid), idem de año y medio, arroba	11,25
Ledesma (Salamanca), id. al destete	11
Idem, de 6 meses	20
Idem, de un año	32
Idem, cerdos cebados, arroba	18 á 20

<b>Diversos.</b>	
Pozaldez (Valladolid), algarroba, fanega	10,50 á 10,75
Segorbe (Castellón), judías barchilla	5,50
Idem habas	2,50
Idem higos	2,25
Idem, patatas arroba	0,75 á 1,25
Flores de Avila (Avila), algarroba, fanega	11,50 á 11,75
Idem garbanzos	20 á 35
Ubeda (Jaén), habas	10
Idem, garbanzos, fanega	15 á 20
Idem, yerros	12
Idem vinagre	2
Aldeanueva de Camino (Cáceres), garbanzos, fanega	15 á 30
Idem, alubias	17,50

Idem, harina, arroba	4 á 4,75
Idem vinagre	3,50
Zamora, algarroba, fanega	11,75 á 12
Valls (Tarragona) algarroba, 41,60 kilos	5,50 á 6
Idem, garbanzos, 70 kilos	14,50
Idem, habones, 70 litros	10 á 10,25
Peñaranda (Salamanca) algarroba	11,75
Fromista (Palencia), titos, fanega	17,50
Idem, alubias gordas	21,50
Idem pequeñas	15
Idem, patatas, arroba	1
Melgar (Burgos), yerros, fanega	11,75
Idem, harina, arroba	3,25 á 4,25
Idem, patatas, arroba	1
Alba (Salamanca), algarroba, fanega	12
Tortosa (Tarragona), habas cuartera	14
Idem, algarroba	5,70
Fuensalida (Toledo), idem fanega	12
Idem, habas	10,50
Idem patatas arroba	1
Idem paja	0,63
Alba de Tormes (Salamanca), alubias fanega	17,50
Osorno (Palencia) yerros, fanega	10,50 á 11
Arévalo (Avila), algarroba, fanega	11 á 11,50
Idem, garbanzos	20 á 30
Cervera (Palencia), patatas arroba	0,75
Tarragona algarroba (41,60 kilos)	5,250 á 5,50
Idem, alubias	18 á 22
Idem garbanzos superiores	24 á 25
Idem, corrientes	20 á 21
Idem habones (70 litros)	11 á 11,50
Idem patatas amarillas, el quintal	5
Idem blancas	4 á 4,50
Albacete, azafrán libra	60
Oruña, habas blancas, ferrado	5
Calzada de Calatrava (Ciudad Real), patatas	0,70
La Seca (Valladolid), algarroba, fanega	10,25
Paredes (Palencia), id.	1
Santander, alubias superiores	6 á 6,25
Lugo, patatas, quintal	3,50
Tejares (Salamanca), algarroba, fanega	12
Idem, patatas	1
Torquemada (Palencia) yerros, fanega	12
Idem lentejas	11
Idem alubias	16,50
Idem, patatas	0,70
Valladolid, garbanzos, fanega	32,25 á 35
Idem muelas	15
Idem guisantes	12
Idem habas	10,50
Idem, algarroba	11
Idem, yerros	12
Idem, lentejas	1,25
Arcos de Medinaceli (Soria) yerros, fanega	11,75
Matapozuelos (Valladolid), idem	10,35
Idem, harina arroba	3,75 á 4,25

**NOTICIAS**

En los últimos días solo ha llovido en Alava y Navarra.

Una comisión ganaderos estuvo en el ministerio de la Guerra y visitó al subsecretario, Sr. Muñoz Vargas, en súplica de que se exima del servicio militar en el actual reemplazo a los mozos que se dedican al trabajo de segadores y pastores, como excepción que imperiosamente demanda la crisis agrícola y pecuaria porque actualmente atraviesan algunas comarcas. Para el caso de que no fuere posible conceder tal gracia, propuso la comisión que los indicados jornaleros puedan ser redimidos a metálico al tipo de 1.000 pesetas, que los contribuyentes por territorial satisficarian, abonando al efecto 20 pesetas cada uno.

A las preguntas que se nos han dirigido con motivo de la cuestión surgida sobre marcas agrícolas, respondemos que ésta se ha resuelto en efecto, satisfactoriamente, y que en la real orden correspondiente se dispone que se conceda al excelentísimo señor marqués de Reinosla la marca agri-

cola que solicita, dando carácter general á esta resolución, y entendiéndose que dichas marcas agrícolas se registrarán en la parte sustantiva y de procedimiento por las disposiciones vigentes de marcas de fábrica y comercio, con la única excepción de que los interesados en su caso acrediten, mediante certificación expedida por el alcalde de su localidad, el ramo de agricultura ó ganadería á que se dediquen.

Nuestro estimado corresponsal en Santa Bárbara (Torriona) el farmacéutico señor Mestres, ha sufrido la pérdida irreparable de su esposa, por lo que le acompañamos en su justísimo dolor.

**Cambios de ayer**

Paris, á la vista	25,10
Londres, idem	31,50

**CENTRO DE CONTRATACIONES**  
COLEGIATA, NÚMERO 10, MADRID.  
DIRECTOR: JOSÉ SAENZ DE TEJADA.

**Ofertas.**  
2.000 kilogramos de linaza extremeña á 31 pesetas los 100 kilogramos, sin envase, puestos sobre wagón.

192 hectólitros vino blanco ajerezado superior, cosecha de 1884, á 153,65 pesetas el hectólitro sin embase, puesto en el domicilio de este Centro.

20 barricas bordelesas de 225 litros cada una, vino de Rioja clarete fino, elaboración Medoc, cosecha de 1895 al precio de 110 pesetas la barrica con envase en bodega.

20 barricas bordelesas de 225 litros cada una, vino de Rioja clarete fino, elaboración Medoc, cosecha de 1894 al precio de 140 pesetas la barrica con envase, en bodega.

500 arrobas de 16 litros cada una, vino tinto común del país al precio de 3,50 pesetas la arroba, sin envase, en bodega.

150 hectólitros de vino tinto de Navarra de 15° á 21 pesetas el hectólitro, de la cosecha de 1895, sin envase.

200 hectólitros vino clarete de Rioja elaboración Medoc, cosecha de 1893, á 40 pesetas hectólitro, sin embase, puesto sobre wagón: es de preparación especial para la exportación á países cálidos.

Pídanse muestras y datos al Director del Centro de Contrataciones. Se admiten encargos de toda clase de productos agrícolas, maquinaria, útiles y productos aplicables á la agricultura y sus industrias derivadas. El Reglamento de este Centro se remite á quien lo solicite.

**Los vinos que tuercen** ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios, picados, etc., se corrigen **Conservación y mejora** de los vinos débiles y de exportación. **F. MONTERO** en Mota del Marqués (provincia de Valladolid). **Faltan agentes**

**ESPECIALIDADES de la industria agrícola**  
Abonos para la Agricultura. Sociedad Barcelonesa de Guano. Fontaneils, 3, Barcelona.  
Vinos americanos resistentes á la flojera Mr. Romen y Com. año. S. Sardun de Noya.  
Cognac superior de Jerez D. Pardo Doméq. Jerez de la Frontera.  
Cuanos para tibia e a e d e u tivo Centro Vitícola del Valés. P. Niente, 61, Barcelona

**BODEGAS**  
Del marqués de Reinosla, conde de Autol  
En Autol (Logroño)  
Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema Medoc.  
Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso. Madrid, Plaza de Santa Bárbara, número 5.

**REGLAS para obtener los vinos ordinarios**  
POR EL  
**Dr. Martínez Añibarro**  
Colección de las cinco ediciones, cinco pesetas.  
A los suscriptores de LA ESPAÑA VINICOLA DOS PESETAS la colección.  
Los pedidos á la Administración de LA ESPAÑA VINICOLA.

**ENOACIDO**  
para el mejoramiento del color natural y la corrección de los defectos de los mostos y vinos, para facilitar la fermentación á fin de que no resulten éstos dulces ó embocados, auxiliar la clasificación y evitar que se VUELVA ó oscurezca el color, indispensable para la preparación, conservación y crianza de los vinos ligeros de mesa ó consumo directo de 10 á 11 grados y para la exportación con arreglo á las actuales exigencias de los mercados.

**CONSERVADOR POR EXCELENCIA**  
Este producto (usado con el mayor éxito desde hace trece años) no contiene ninguna substancia que no sea propia de la uva, por lo que es completamente inofensivo, aunque se le emplee en mucha mayor dosis que la ordinaria. Los vinos no resultan con un átomo más de sulfato potásico (hoy prohibido pasando de dos gramos por litro) ni de ninguna otra sal.

Los defectos de los vinos deben prevenirse en el tratamiento de los mostos; el Enoacido evita muchos de aquellos, y siempre mejora las condiciones del vino; sustituye ventajosamente al yeso (que ya no se puede emplear) y al ácido tártrico; da á los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, y al corregir eficazmente el defecto más común en los vinos de España, constituye un producto de aplicación general que puede recomendarse á ciencia cierta y sin reparo para mejorar nuestra producción vinícola.

**Corrección de los vinos dulces ó embocados.**  
Cuando los vinos resultan muy dulces por haberse operado con uva excesivamente azucarada, el agua con enoacido que habría de añadirse al vino dulce, puede emplearse primeramente solo sobre la madre.  
Al efecto se retira ó corre el vino para dejar al descubierto la madre, casca ó marco (no importa que quede alguna cantidad de vino) procurando que el vino forme chorro y espuma para que se airee. Se hace calentar en una ó varias veces, y á ser posible en la misma bodega (para que ésta se temple) la cantidad de agua pura ó potable que se haya calculado precisa en vista de la riqueza en azúcar que acusó el mosto, y cuando esté suficientemente caliente se disuelve en ella el enoacido para echarla en seguida sobre la madre. Al poco tiempo se declarará la fermentación, y cuando ésta se halle en vigor y se haya desarrollado el calor que es consiguiente, se procede á incorporar el vino dulce echándole encima en porciones, de modo que no se apague el movimiento fermentativo ni se enfrie repentinamente el líquido. Esta operación de relleno durará más ó menos, según la intensidad de la fermentación desarrollada y el estado de condiciones del vino que se va añadiendo, evitando con el mayor cuidado que dicha fermentación vuelva á paralizarse por la adición del líquido frío y dulce.  
Si la cantidad de agua que hay que añadir es relativamente considerable, bastará que se halle tibia, y en ningún caso convendrá que esté demasiado caliente, ni mucho menos hirviendo.  
A medida que se añade el vino se deberá mecer ó revolver con energía para que la mezcla resulte perfecta.  
Cuando los mostos no proceden de

uva tan excesivamente dulce, ó los vinos no han resultado muy dulces, sino simplemente embocados, no habrán necesidad de trasegar; bastará airear el vino en la misma vasija en que se halle, sacándole á chorro por debajo y vertiéndole también á chorro por encima, y añadir después el agua caliente con el enoacido, meciendo ó agitando de manera que éste se mezcle bien.  
En uno y otro caso la dosis de enoacido debe ser, en general, de dos paquetes por cada cien arrobas (1.600 litros) de vino.

**Corrección de los vinos vueltos.**  
(VINOS QUE TOMAN Ó OSCURECEN AL AIRE)  
Para la corrección de estos vinos vueltos, el modo de operar que, como general, recomendamos, es el siguiente en la suposición de que se trata de una barrica, tinaja ó volumen de 100 arrobas de 16 litros.  
En seis ó más litros de vino se disuelven dos paquetes de enoacido, agitando perfectamente. La mitad de esta disolución se introduce en la vasija vacía, se azufra ésta fuertemente, se vierte en ella el vino defectuoso hasta mediarla, se añade el resto de la disolución antes dicha, se vuelve á azufrar y se acaba de echar el completo de vino agitando con un remo ó palo para que la mezcla sea perfecta.  
La vasija debe quedar completamente llena y bien tapada.  
Para operar sobre mayores cantidades no hay más que aumentar éstas proporcionalmente, fraccionando siempre la operación en dos veces ó porciones.  
A este tratamiento sencillísimo, fácil y rápido, rara vez resistirán los vinos vueltos, á menos que éstos ofrezcan otra novedad ó defecto distinto del que nos ocupa ó que la enfermedad sea gravísima. Como complemento, y por ser operación siempre útil, sólo puede recomendarse dar un aclaro (que será mucho más fácil después de hecha la citada operación), sobre todo, si efectúa mezcla con vino blanco.

Los vinos que resistan al procedimiento indicado, por el sólo hecho de resistir, salen de la categoría de los demás, y salvo estudio especial que en determinados casos haríamos gustosos, necesitarán ser desoxidados, cosa asimismo fácil y sobre la que daremos cuantos informes, si fuere preciso desear, á nuestros suscriptores y corresponsales; pero que no será necesaria sino en casos determinados ó en el de agravarse con el tiempo el mal presentado.  
Como suele interesar la conservación del color, además de la limpieza ó transparencia que los vinos hayan perdido, bueno será hacer notar que la atenuación del color por efecto del azufrado, está combatida hasta donde es posible por el propio enoacido que se aplica para corregir la enfermedad, por ser precisamente el producto recomendado para sostener el olor y sustituir al yeso, y que seguramente mejorará las demás condiciones del vino nuevo, por bueno que sea.

**EMPLEO GENERAL DEL PRODUCTO DE LA VENDIMIA**  
Para emplear el enoacido no hay más que disolver cada paquete en dos ó tres litros de vino, sirviéndose de una vasija de madera, de barro de vidrio, y agitando con un palo ó listón de madera. Hecha la disolución, se añade en porciones á la uva pisada ó en la vasija misma donde se hace la fermentación mientras se halle en ella la casca, aunque la fermentación haya comenzado ó se halle avanzada. Importa mucho esmerarse en que la mezcla del producto con el mosto sea muy igual y completa.  
Cada paquete corresponde á unos 1.600 litros de vino hecho, ó sean 100 arrobas de 16 litros. No emplee el producto en menor cantidad; al contrario más bien conviene aumentarla en la seguridad de que así se verán mucho mejor sus efectos, como puede experimentarse.  
**ADVERTENCIAS**  
Los pedidos del producto deben dirigirse con la oportunidad y anticipación posibles (puesto que se ordenan con arreglo á su fecha) á LA ESPAÑA VINICOLA, Alcalá 101 Madrid, que hace descuento á sus suscriptores.  
No se hace envío menor de cinco paquetes, ni se sirve ningún pedido sin satisfacer previamente el importe.  
Imprenta y Lit., Tesoro, 40

**REVOLUCION TONELERA**

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS  
MENOS PESO Y MAS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS  
DESDE EL BARRIL DE 25 LITROS HASTA EL BOCOY DE 550 A 580 LITROS  
Representación exclusiva en España y Depósito General: BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS  
Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.  
LOGROÑO

# CENTRO VITÍCOLA DEL VALLÉS

**GRANDES CRIADEROS**  
DE  
**CEPAS AMERICANAS E HISPANO AMERICANAS**

EN  
MONTMELÓ, PARETS, MONTORNÉS Y MONADA

**25 hectáreas de plantaciones**

PROVEEDORES DE LOS PRINCIPALES CENTROS, COMARCAS AGRICOLAS,  
VIVEROS OFICIALES Y PATICULARES DEL EXTRANJERO, PENÍNSULA Y BALBARES; GRAN DIPLOMA DE MÉRITO  
EN EL CONCURSO VITIVINICOLA DE BADALONA 1892.

REPRESENTACIÓN EN TODAS LAS PROVINCIAS DE ESPAÑA

DIRECCIÓN GENERAL: 61, PONIENTE, 61.—BARCELONA

Injertos Barbados, Estacas.—Selecciones perfectas. Au-  
tentidad garantida.

Pídase el catálogo general de 1896-97.

Para telegramas: Antonio Delmas.—Barcelona.

## GUANOS PARA TODOS LOS CULTIVOS

Guano **"DELMAS,"** Concentrado

FABRICAS EN BARCELONA Y VALENCIA

Nuestros GUANOS han obtenido, y obtienen cada día más, un éxito extraordinario en las regiones de mayor importancia agrícola. Contienen todos los elementos esenciales que las plantas necesitan y en la forma más conveniente para su asimilación, robusteciendo poderosamente las plantas, dándoles una gran resistencia sobre las enfermedades que pesan sobre ellas aumentando el rendimiento de un modo sorprendente.

### CLASIFICACION DEL GUANO "DELMAS,"

«GUANO DELMAS».—Arroz.—Abono completo é intensivo, especial para el cultivo del arroz.  
«GUANO DELMAS».—Cereales.—Abono completo é intensivo para el cultivo de Cereales, Patatas, Hortalizas, Alfalfas, etc.  
«GUANOS DELMAS».—Viñas.—Naranjos.—Especial para el cultivo de las viñas, naranjos y de todos los árboles.

Garantizamos la composición de nuestros Guanos sobre factura

# VIUDA Y SOBRINO DE ANTONIO DELMAS

DIRECCIÓN GENERAL

61, PONIENTE, 61

BARCELONA

SUBDIRECCIÓN

46, MAR. 46

VALENCIA

## ADOLFO DE TORRES Y HERMANO

MALAGA

La casa más importante en el ramo de vinos finos y fabricación de Cognac, Ojen, Anisados, Ginebra, Ron y licores de todas clases.

Pídanse catálogos y muestras a la referida casa de

ADOLFO DE TORRES Y HERMANO de Málaga.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

FUNDADOS EN 1854

19, Calle de Campo Sagrado, 19.

(Ensanche, Ronda de San Pablo)

BARCELONA

Premiados con 24 medallas, 3 grandes diplomas de honor y 2 de progreso por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos para fábricas y molinos de aceite para pequeñas y grandes cosechas.  
Prensas hidráulicas de engranes, de molinete ó palancas, á brazo, caballería ó motor.  
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movida por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería y por motor.

Fábricas de harinas y sus anexos de molinería.

Prensas para vinos de varias capacidades y tamaños, bombas para trasegar, estrujadoras, etcétera.

Máquinas de vapor, motores de gas, Turbinas, malacates, etc.

Timbres-prensas para losetas y mosaicos, guillotinas, bombas, norias, transmisiones, etcétera.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

La casa ha verificado y sigue montando de continuo instalaciones en toda España, América y extranjero.

Numerosas referencias.

DIRECCIÓN PARA TELEGRAMAS

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

TELEFONO NUM 595

## VIDES

AMERICANAS

É HIBRIDAS

de

LEOPOLDO RIUS

propietario vinicultor

—BARCELONA—

Variedades selectas resistentes á la filoxera.

Criaderos y campos de demostración en Martorell y Gelida, á una hora en ferrocarril de Barcelona.

## LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS

del Instituto LA CLAIRE EN LOCLE (Suiza)

Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico  
Fermentación completa y segura de los vinos

Recompensas obtenidas: Diplomas de honor; 12 medallas de oro; 8 medallas de plata, desde 1891 á 1895, por el Congreso Agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.

Un folleto dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se sirva pedirlo á D. A. M. GASCHEN, Barcelona, único representante para España y Portugal. (Se admiten Agentes con buenas referencias.)

## CENTRO VITÍCOLA AMPURDANÉS

MALLEU, BARNEDA Y LLONCH  
FIGUERAS (Gerona).

Diploma de progreso.—Medalla de oro.

GRANDES CRIADEROS

DE  
**CEPAS AMERICANAS**

LOS MAS IMPORTANTES DE ESPAÑA

INGERTOS, BARBADOS, ESTACAS

Pídase precio corriente y el folleto descriptivo de las principales variedades.

Selecciones perfectas.—Autenticidad garantizada.

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA: Malleu Barneda  
FIGUERAS

Se ha publicado el catálogo ó precio corriente para 1895-96, que será remitido gratis á quien lo solicite, junto con el folleto descriptivo de las principales variedades de vid americana resistentes á la filoxera.

GRAN DEPOSITO

DE

## Máquinas agrícolas y vinícolas

DE

ALBERTO AHLES

15, Paseo de la Aduana.—BARCELONA

Arados, gradas, rodillos, sembradoras, segadoras, guadañadoras, rastrillos, henficadoras, trilladoras, prensas para paja, aventadoras y cribas, quebrantadores y trituradores de granos y de algarrobas, corta raíces, corta pajas, malacates, etc.

Bombas para todos los usos y de varios sistemas, prensas para vino y aceite, estrujadoras, filtros, alambiques, máquinas para embotellar y toda clase de aparatos para el comercio de vinos, bodegas, etc.

Pulverizador Relámpago Noel y Excelsior, fuelles para azufrar, calderas para combatir la piral y toda clase de material para combatir las enfermedades de la vid y árboles frutales.

Material para injertar.

PÍDASE EL CATALOGO GENERAL

## ADRIAN EYRIES

Calle 20 de Febrero, números 7 y 9.—VALLADOLID



Bombas de incendios para Ayuntamientos, de trasegos y pozos para todas las industrias y particulares. Arados de todas clases, aventadoras, segadoras, guadañadoras, filtros, trituradores, desgranadoras de maíz y toda clase de maquinaria.

CATALOGOS GRATIS

## EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS.—PARÍS

EXPOSICIÓN DE PARÍS 1889.—CRUZ DE LA LEGIÓN DE HONOR

MIEMBRO DEL JURADO

## A LAMBIQUE EGROT

Aguardiente rectificado sin repasar

Aparato de destilación continua Egrot



ALCOHOL A 49° C.

SIN REPASAR

DESTILACIÓN DE VINOS, HECES, ORUJO, ETC.



Catálogo franco en español

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCIÓN POR 20 AÑOS

Premiadas con medalla de oro

en la Exposición de Tarrasa y de Tortosa de 1891, y con diploma de honor en la Exposición de Trep y en la de Milán (Italia) de 1894

## Deshuesadora, Trituradora y Remoladora

Nuevos aparatos metálicos para sustituir los esportines de esparto,

CON PRIVILEGIO POR 20 AÑOS

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas.—Ensanche del Templo, frente al Parque  
TORTOSA (provincia de Tarragona)

C. W. CROUS,  
Calle de Emblanc, 3,  
VALENCIA

Comisiones y representaciones.

Acido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-cálcico puro para la vinificación, y

Polvo Hugoungeng, para la reconstrucción de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildew de la viña.  
Azufre sublimado, contra el oidium, de la viña.

Guanos para todos los cultivos, y primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoníaco, superfosfatos, potasas, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las formulas de la Cámara Agrícola de Valencia.

Saquería de toda clase, toldos, lonas.

Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.

CEPAS AMERICANAS

DE

## MARCIAL OMBRAS

Avenida del Ferrocarril

FIGUERAS (Gerona)

Rupestris Lot, barbadas, 55, pesetas el mil.

Rupestris, estacas, 12 id.

Riparia Glorieta Montpellier; barbados, 25 id.

Riparia Glorieta Montpellier; estacas, 10 ídem.

Rupestris Guiraud, barbados, 45 id.

Rupestris Guiraud, estacas, 15 id.

Aramón Rupestris Ganzin, barbados, 50 ídem.

Aramón Rupestris Ganzin, estacas, 15 ídem.

Riparia común, Rupestris común, Híbridos Milardet, Berlandiere, Rupestris, Mission, barbados estacas.

Las variedades que se pidan se garantizan en factura.

## CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Gran establecimiento de Arboricultura y Floricultura

Director propietario D. Francisco Vidal y Codina, Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Cultivos en grande escala para la exportación

Especialidad para la formación de jardines y parques. Frutales de todas clases, las más superiores y nuevas que en España se conocen. Árboles maderables, de peso y de adorno. Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Vides americanas

Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis de garantizada autenticidad. Injertos por encargo, en grandes cantidades.

Lashyrus Sylvestris Wagner

Nueva planta forrajera para terrenos secos y áridos. Representación única autorizada en España para la venta de la verdadera semilla de esta planta procedente de la Sociedad Internationale Saatselle, de Kirchheim-Teck.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

Se en viará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien lo pida.