

LA ESPAÑA VINICOLA

inscripción en toda España

Seis meses..... 5 Ptas.
Un año..... 10 »

PAGO ANTICIPADO

en la ranza del giro especial de per-
rio 1.000 del Giro muto ó en letra
(no se adm. en sellos).

Extranjero, Un ó Pos al y Ultra-
mar, seis meses 9 francos.

AGRICOLA. INDUSTRIAL Y COMERCIAL

PERIODICO SEMANAL

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

Fundador: D. J. M. MARTINEZ AÑIBARRO

AÑO VIII.

MADRID.—Viernes 29 de Enero de 1897.

Núm. 549.

IMPORTANTE

Según hemos anunciado, desde 1.º de
Enero de 1897 la suscripción a LA ESPAÑA
VINICOLA resultará GRATIS por descan-
tarse su TOTAL IMPORTE del valor co-
rriente de productos é instrumentos de
evidente utilidad para el mejoramiento,
elaboración y conservación de los vinos, en
beneficio del perfeccionamiento y el pro-
greso 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 ínte-
ro 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 nú-
mero de suscriptores, siempre que su im-
porte total no exceda de la mitad del va-
lor 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 re-
cibos por Correo á los suscriptores, anti-
ciparán 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 gas-
tos de correspondencia que de otro modo
serían inevitables, se publicarán en LA
ESPAÑA VINICOLA los números de los re-
cibos pagados cuya validez para el reem-
bolso no hayamos reconocido expresa-
mente por carta ó en otra forma. Sin tal
condición se habrán de estimar necesaria-
mente los recibos como extraviados é im-
pagados, mientras no se demuestre lo con-
trario ó se nos haga la natural reclama-
ción.

No se computarán los recibos de sus-
cripciones 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.

AVISO

Los suscriptores de LA ESPAÑA
VINICOLA que hayan abonado ó
abonen un semestre de suscrip-
ción correspondiente en parte al
año anterior y en parte al actual,
y se propongan utilizar los re-
cibos para el reintegro en especie
de la cantidad correspondiente
á 1897, se servirán comunicar-
lo á esta Administración duran-
te todo el corriente mes de Ene-
ro, pues de no preceder este avi-
so, que hace necesario la mar-
cha ordenada de la misma, no
podremos verificar el reintegro
parcial de los recibos que se ha-
llen en el caso citado.

EL AIRE COMO ABONO

Constituyendo el nitrógeno ó ázoe la
mayor parte del aire atmosférico, y sien-
do, por consiguiente, uno de los ele-
mentos más abundantes de nuestro glo-
bo, costaba trabajo creer que fuera pre-
ciso acudir á los productos químicos y
compuestos diversos que entran en los
abonos, para proporcionarle á los cul-
tivos.

El nitrógeno del aire no sólo es el
cuerpo más barato que conocemos, sino
que reúne la excepcional condición de
hallarse tan cerca de las plantas que ha-
brian de utilizarle, que se halla siempre
en inmediato y necesario contacto con
ellas. No hay, pues, gasto alguno en la
primera materia ni en trasportarla ni
distribuirla allí mismo donde se busca
y conviene su acción. ¿Qué mejores con-
diciones como base para proporcionar un
abono?

A causa, sin embargo, de la inercia de
ese nitrógeno y de las pocas facilidades
que parece ofrecer para directa ó indi-
rectamente ser asimilado por las plantas,
ha sido preciso que trascurra mucho
tiempo para que después de análisis y
ensayos minuciosos se haya dado impor-
tancia efectiva á la fijación y asimila-
ción del nitrógeno atmosférico por me-
dios tan sencillos, prácticos y económi-
cos como ha menester la producción
agrícola.

El desarrollo del tema con que intitu-

lamos estas líneas bien podría ocupar un
grueso tomo; pero nos hemos propuesto
decir sencillamente algunas palabras
respecto á la fijación del nitrógeno, para
llamar la atención una vez más acerca
de uno de los problemas más trascenden-
tales que en materia agrícola se han bos-
quejado y pueden resolverse.

Puede llevarse al suelo para ser apro-
vechado el nitrógeno existente en la at-
mósfera por medios casi exclusivamente
naturales, ó en los que predomina la
acción de los elementos naturales por sí
mismos. Tal se consigue mediante los
fenómenos de nitrificación y mediante la
facultad de asimilación de considerable
número de plantas, entre las que deben
señalarse singularmente varias pertene-
cientes á la familia botánica de las legu-
minosas.

Sobre el último de estos extremos, el
ilustrado director de la Granja experi-
mental de Zaragoza, Sr. Rodríguez Ayuso,
ha publicado un interesante trabajo
que nos hemos complacido en reproducir,
con el título «Influencia del trébol
rojo en el cultivo de cereales en rega-
dío», y no podemos menos de encarecer
la importancia que encierra para los
agricultores el breve capítulo que sobre
el trébol rojo como abono insertábamos
en nuestro último número. Generalizan-
do las aplicaciones á que tan importante
materia se presta, no es difícil hacerse
cargo de la trascendencia del problema,
ya que el nitrógeno es el elemento más
caro y difícil de suministrar bajo la for-
ma de abono.

Bien de acuerdo se hallan estos traba-
jos con las ideas que de antiguo venimos
sustentando y de las que vienen á ser
breve resumen los conceptos que emitió
el Sr. Martínez Añibarro, hace ya nueve
años; en el discurso que pronunció en
una de las sesiones del Congreso econó-
mico Nacional, celebrado en Barcelona,
con motivo de la Exposición Universal
de 1888.

El aprovechamiento inteligente de los
elementos naturales, y muy especial-
mente el del concurso del aire (fijación
del nitrógeno atmosférico por las plan-
tas y empleo de los abonos verdes, nitrifi-
cación, trabajo del suelo para fomentar
la meteorización) y el empleo del ácido
fosfórico y la potasa que existen abundan-
tamente en nuestro suelo patrio en los
fosfatos naturales y en las rocas fel-
despáticas, es lo que proclamaba como
importantísimos medios de regeneración
de nuestra agricultura.

En vez de costosas primeras mate-
rias y de costosos medios de aplicarlas ó
suministrarlas, primeras materias natu-
rales las más baratas y abundantes y fo-
mento de los medios naturales para ser
aprovechadas con la mayor economía. A
las plantas mismas se encomienda así su
verdadero y más útil trabajo: el de
transformación de esos elementos natu-
rales de poco valor en otros que valen
más; y el trabajo que se habria de en-
comendar á la industria—menos pobre
que la agricultura—se realizará por los
órganos de nutrición de las plantas, vi-
niendo á ser éstas las verdaderas má-
quinas, los pequeños laboratorios que
transformen y utilicen los elementos
naturales.

He aquí, para terminar, un párrafo
del citado discurso del Sr. Martínez
Añibarro, que resume las ideas ex-
puestas (1).

«Doloroso es que, abrigando nuestro
suelo abundantemente todos los princi-
pios necesarios para fertilización, haya-
mos de lamentar la carencia de abonos
en las condiciones que demanda el esta-
do de nuestra producción agrícola. De
los seis elementos más importantes que
las plantas necesitan para su nutrición,

(1) Zapatero, «Diario de sesiones del Con-
greso Económico Nacional» celebrado en
Barcelona.—Madrid, 1889, página 242.

tres se los proporcionan ellas mismas,
dos existen en enormes cantidades en
los inagotables depósitos que en nuestra
Patria constituyen los famosos criaderos
de fosfatos de Cáceres y otros puntos, y
los granitos y demás rocas feldespáticas
abundantes en potasa; el otro nos le po-
dríamos proporcionar, no ya solo favo-
reciendo la nitrificación, sino estudian-
do y generalizando la aplicación de los
abonos verdes, como admirable procedi-
miento indirecto de fijar ese intrógeno
de la atmósfera, que envolviendo á las
plantas mismas, respirándole nosotros,
constituye una mina franca que solo es-
pera ser explotada con el concurso de la
inteligencia. Todo esto es muy distinto
de la aplicación tal como hoy suele ha-
cerse de ciertos abonos ó drogas, que
además de ser caros no siempre produ-
cen los resultados apetecidos. Me veo
precisado á bosquejar solo mis ideas y el
asunto es sobrado grave para ser trata-
do en dos palabras; pero he de decir
que, bajo este punto de vista, el porve-
nir de la agricultura está en la utiliza-
ción de los elementos naturales que
abundan en nuestro suelo, cuyo estudio
no se ha debido descuidar ni se debe
aplazar, enseñando á los agricultores
dónde está esa riqueza, cómo deben
aprovecharla, y encareciendo la aplica-
ción de la maquinaria agrícola, como
fuente de ese misterioso abono que fer-
tiliza la tierra sin añadir nada, y nos su-
ministra cosechas sin más que facilitar
la realización de los fenómenos atmósfe-
ricos, la acción del aire, cuyo concurso
no cuesta dinero; tal es el problema ca-
pital de la agricultura, como industria
pobre, modesta y esencialmente transfor-
madora: convertir la inteligencia y el
trabajo en valor material, y por consi-
guiente, en dinero.»

EL ESCALDADO Y LA CAL

Contestando á las preguntas que nos
dirige un ilustrado agricultor de Albace-
te y que verán nuestros lectores en otro
lugar, debemos decir que el escaldado
de las cepas ha de efectuarse precisa-
mente con agua caliente, casi hirviendo,
por lo que es, en efecto, preciso llevar
al campo el combustible y las calderas
que se construyen ex-profeso.

La cal, á menos de usarla en propor-
ción extraordinaria y perjudicial, no po-
dría producir con el agua la elevación de
temperatura que se busca para llegar al
escaldamiento, que es el efecto deseado.
La acción parasitica de la cal, unida
al calor que se desarrolla al apagarla,
es indudable; pero se traspasan los lí-
mites á que debe circunscribirse el tra-
tamiento, sin llegar, en cambio, á con-
seguir un verdadero escaldado. La cal
es una sustancia muy activa y no hay
que olvidar que para escaldar las cepas
es preciso emplear el líquido caliente en
abundancia, por lo que no puede ser é-
ste una lechada de cal.

La cal es útil para combatir ciertos
parásitos, pero debe aplicarse más ó
menos localmente, y no procede usarla
para el escaldado de las cepas.

Mercados extranjeros

Los mercados franceses para nuestros
vinos continúan como la semana anse-
rior.

Los precios de los vinos españoles en
Cete, son:

Alicante, 1.ª, 14 á 15 grados, 30 á 33
francos hectólitro.

Idem, 2.ª, de 12 á 13°, 26 á 31 idem
idem.

Aragón (Utiel), 11 á 12°, 22 á 26 id.
idem.

Benicarló, 11 á 12°, 22 á 25 id. id.
Cataluña, 11 á 12°, 22 á 25.
Mallorca, 1.ª y 2.ª, 8 á 10°, 15 á 17
idem id.

Priorato, 13 á 15°, 30 á 32.
Tarragona (Vendrell), 11 á 12°, 22 á
25 id. id.

Valencia, 1.ª, 11 á 12°, 22 á 26 idem
idem.

Idem, 2.ª, 10 á 11° 19 á 21 id. id.
Vinaroz, 10 á 12°, 19 á 23 id. id.

Moscatel, (9 á 10° licor), 15° 40 á 50
idem id.

Mistelas, (9 á 10° licor), 15°, 38 á 50
idem id.

Vino blanco seco de Andalucía, 13°,
25 á 28 id. id.

Idem id. de la Mancha, 12 á 13°, 23
á 28 id. id.

Idem id. de Cataluña, 11°, 23 á 25
idem id.

CEREALES

Trigos. Precio por 100 kilos; (francos).

París.—Sin precisar clases, de 21,75
á 22,00.

Lyon, id. id. de 21,00 á 21,50.
Burdeos, id. id., de 22,50 á 23,00.

MARSELLA (Entrepot).
Tuzelle Bone, 21,50.

Oran-Colon, 22,25.
Ghirca Marionopoli, 17,00.

Odessa, 18,00.
Azime Odessa, 18,00.

Azoff, 18,25.
Tierno Burgas, 17,00.

Danubio, 17,00.
Duro Tunes, 23,50.

Orán, 23,50.
Bruselas, 19,75.

Viena, 16,19
Buda-Pesth, 17,61

Cebada. Precio por 100 kilos; (francos).
París, de 16,75 á 17,50.

Lyon, de 15,44 á 16,22.
Burdeos, de 16,00 á 17,25

MARSELLA (Entrepot).
Cebada de Africa, 12,75

Idem de Mersina, 9,75.
Idem de Rusia, 9,75.

Centeno. Precio por 100 kilos; (francos).
París, 14 á 15,00.

Marsella (entrepot), de 9,75 á 10,50.
Lyon, de 13,75 á 14,75.

Burdeos, de 12,50 á 14,00.
Avena. Precio por 100 kilos; (francos)

París, de 16,50 á 17,50.
MARSELLA (Entrepot).

Avena de Rusia, de 10,50 á 11,00.
Idem del Danubio, de 11,00 á 11,25.

Idem de Africa, de 14,50 á 14,75.
Idem de Rodosto, de 11,00 á 11,25.

FRUTAS SECAS
En el mercado de pasas de Corinto la

demanda ha continuado escasa durante
la semana, y sus precios en algunas cla-
ses han experimentado pequeña baja,

Las Valencianas continúan escasas su de-
manda, pero sus cotizaciones firmes,
siendo éstas: Ordinarias selectas, de 25
á 26; medianas y buenas, de 27 á 30, y
las superiores de 32 á 34 chelines.

Con pasas tintas no se han registrado
ventas en la semana.

FRUTAS FRESCAS Y HORTALIZAS
En los mercados de frutas frescas y

hortalizas la demanda continúa escasa,
y sus precios en general bajos, á pesar
de ser relativamente pequeños los lotes
que al presente se realizan.

El total de productos valencianos que
con destino á estos mercados se embar-
có la semana pasada ha sido:

Para Londres, 24.500 cajas naranjas
y 4.700 cajas cebollas.

Para Liverpool, 29.273 cajas naran-
jas y 6.204 cajas cebollas.

Para Manchester, 10.723 cajas naran-
jas y 1.773 cajas cebollas.

Las cotizaciones actuales en la plaza
de Londres son como sigue:

Naranjas de Valencia de 5 á 10.

Anuncios y comunicados, con im-
portantes descuentos á los suscrip-
tores.

PAGO ADELANTADO
Toda la correspondencia y giros se
dirigirá al Administrador del pe-
riódico.

ALCALÁ, 101, MADRID.
Les abonnemens pour l'étranger
(six mois 9 francs) ainsi que les an-
nonces se reçoivent á Madrid, 101, rue
d'Alcalá, Administration du jour-
nal.

Las de Denia, de 6 á 20.
Limones de Palermo y Mesina, de
3 á 6.

Cebollas de Valencia, de 5 á 6 che-
lines por caja.

En el mercado de Liverpool:
Naranjas de Valencia, de 6 á 11.

Idem de Denia, de 6 á 11.
Las de Jaffa, de 5 á 9 1/2.

Las de Málaga, agrias, de 7 á 8 1/2.
Las de Palermo, de 6 á 7.

Limones de Palermo y Mesina, de 5
á 14.

Cebollas de Valencia, de 9 á 9 3/4
chelines por caja.

CEREALES.—LONDRES

Trigo.—Domina mucha calma en el
mercado hallándose bastante retraída, la
demanda por todo lo cual los precios
se mantienen con dificultad en las cla-
ses inglesas como en las extranjeras.
Hasta hora, sin embargo, no hay que
señalar ningún cambio notable en las
cotizaciones.

Cebada.—Se mantiene estacionaria
sin cambio apreciable en los precios y
en el curso de las operaciones.

Maiz.—Encalmado; los precios flojos
y marcando, aunque pequeña, alguna
baja con relación á las cotizaciones de
la semana anterior.

Harina.—Se mantienen los precios
para las clases inglesas; las extranjeras,
especialmente las americanas, marcan
alguna flojedad; pero con unas y con
otras las operaciones son muy escasas
reinando gran desanimación en el mer-
cado por lo retraído de la demanda.

Últimas cotizaciones.

Trigos ingleses blancos, 31 á 36 por
504 libras.

Idem id. rojos, 30,6 á 35 id.
Cebada inglesa, 17 á 40 por 416 li-
bras.

Danubio ordinaria, 16 por id.
Maiz, americano mezclado, 13,6 á
13,9 por 480 libras.

Río de la Plata, 14 á 15 por id.
Harina, Londonense, según fabrica-
ción y clase, 27 á 32 por 280 libras.

Provincias, id. id., 24,6 á 29,6 id.

LIVERPOOL

Trigo —Escasas operaciones con el
disponible cuyos precios acusan una ba-
ja de 1/2 penique por cental con rela-
ción á las cotizaciones de la semana
última. Los americanos rojos, á entre-
gar á largo plazo, empezaron la semana
flojos y con tendencia á la baja, reco-
brándose después parcialmente y cerran-
do estacionarios; los californianos á lar-
go plazo completamente paralizados.

Maiz.—Encalmado el disponible y sin
variación en los precios. Los america-
nos mezclados, á librar á largo plazo,
empezaron la semana flojos, pero mer-
ced á regulares operaciones practicadas
después de la reducción de precios se
han repuesto en parte cerrando estacio-
narios.

Harina.—Completamente encalmada,
pero sin cambio.

Últimas cotizaciones:

Trigo.—Californiano, viejo 7,2 por
100 libras.

Idem núm. 1, 7,1 á 7,2.

Cebada.—Chilena Chevalier, 24 á 29
por 448 libras.

Idem para cervecías, 21 á 26,6.

Californiana, id., 18 á 23,6.

Maiz.—Americano mezclado, 2,10
á 2,10 1/4 por 100 libras.

EL PAÍS PRODUCTOR

PINTADO POR SÍ MISMO

Tribaldos (Cuenca.)

Desde el día 6 del corriente hasta
ayer, hemos estado sufriendo un tempo-
ral de lluvias tan continuado y en forma
tan torrencial que nos hacía recordar el

diluvio: ésto lejos de favorecer ha ocasionado perjuicios sobre todo á la ganadería que ya estenuada por la falta de pastos, se ha puesto en un estado lastimoso muriendo gran parte de la cria.

Los sembrados tienen buen aspecto y si el tiempo le fuera en adelante favorable, hace augurar una buena cosecha.

Las operaciones agrícolas paralizadas con el temporal y los braceros deseando abra el tiempo; pues llevan dos meses sin haber ganado un jornal.

Los precios corrientes son:

Vino tinto nuevo, á 2,50 pesetas los 16 litros.

Aceite añejo, á 15 pesetas arroba de 11,50 kilos.

Trigo, á 12,50 pesetas fanega.

Existencias, hay abundantes en trigo, vino y aceite.

El mercado está en alza.

El estado de las cosechas es bueno.

Cuesta poner en la estación de Tarragona:

Vino, 0,24 pesetas, todo coste.

Trigo, 0,50 pesetas id. id.

Jadraque (Toledo.)

23 Enero.

Persiste con rara tenacidad el temporal de aguas que principió con el año 1897, lo cual tiene paralizados por completo todos los trabajos agrícolas.

El comercio de vinos y cereales está en completa calma.

Los campos ofrecen aspecto de una abundante cosecha para el año que corre.

Se proyecta una obra de altísimo interés para esta población, que, de realizada, como hoy tiene asegurado el éxito dada su aceptación unánime por la villa, prepara días venturosos para esta sufrienda localidad.

Se trata de encauzar y limpiar el destruido Río Riansares, empresa que principió á acometerse por este vecindario antes del año 1850.

De esperar es que Corral de Almaguer y Villacañas respondan por su parte á tan utilísima y levantada empresa ayudando á la Puebla de Don Fadrique.

Los precios corrientes son sobre vagón en Villacañas.

Vino tinto nuevo, á 2,75 pesetas los 16 litros.

Vino blanco, á 2,75 pesetas los 16 litros.

Trigo, á 13 pesetas la fanega.

Titos á 21 pesetas los 100 kilos.

Paja de trigo á 0,50 la arroba.

Papas, á 0,72 céntimos arroba.

Existencias hay grandes en vinos,

papas y pajas, pocas en titos y trigos.

El mercado está encalmado.

El estado de las cosechas es muy favorable.—P. V. L.

Lerma (Burgos).

21 Enero.

Como llevamos tres meses lloviendo y nevando, los peones atraviesan una crisis mediana; pues son muy contados los días que han podido ganar el jornal.

El mercado de cereales está animado, y en alza, y la venta de vino nula.

Los precios corrientes son:

Vino tinto, á 3,50 pesetas los 16 litros.

Trigo, á 11,50 pesetas fanega.

Cebada, á 8,50 id. id.

Centeno, á 8,50 id. id.

Avena, á 5,75 id. id.

Yeros, á 11 id. id.

Garbanzos, á 25 y 35 pesetas fanega.

Titos, á 15 id. id.

Alubias blancas, á 16 id. id.

Patatas, á 0,75 id. arroba.

Cuesta poner en la estación de Burgos 0,25 céntimos de peseta la cántara de vino; el trigo, 45 céntimos de peseta la fanega.—R. O.

Torre de Estéban Hambrán

24 Enero

En este término, como en los de los pueblos inmediatos, la cosecha de aceituna no merece los honores de mencionarla, como tampoco mereció los de recolectarla, por cuanto la gran mayoría de las olivas no han sido visitadas para dicho objeto, calculándose el producto en el 1 por 100 de una cosecha regular.

La cosecha de uva, como ya manifesté en una de mis correspondencias anteriores, fué escasa; y por más que la temperatura ha sido bonancible para una fermentación normal, los vinos, algunos aún se resisten para desdoblar la glucosa, si bien la mayoría de ellos se presentan ya con la astringencia, limpidez y finura que apetecen los consumidores, por lo que se ven muy solicitados.

Los precios corrientes son:

Vino tinto nuevo, á 2,50 pesetas los 16 litros.

Aguardiente anisado, á 10 id. id.

Aceite añejo, á 12,50 pesetas arroba.

Trigo, á 12,50 id. fanega.

Cebada, á 8,50 id. id.

Existencias hay alguna de vino añejo.

El mercado está en alza.

Cuesta poner en la estación de Mérida el vino 10 céntimos arroba (16 litros).—G. P. R.

Oteiza (Navarra).

24 de Enero.

Los precios corrientes son:

Vino tinto, á 2,25 pesetas los 11,77 litros.

Aguardiente, á 3 pesetas id.

Aceite, á 15 pesetas arroba.

Trigo, á 6 id. robo (28,13 litros).

Cebada, á 4 id. robo.

Existencias hay pocas.

El mercado está encalmado.

El estado de las cosechas es bueno.

Cuesta poner en la estación de Tafalla: el vino, 20 céntimos cántaro; el trigo, 25 id. robo.—E. V.

Calaceite (Teruel).

24 Enero.

Ha mejorado notablemente el estado de los campos de esta comarca, por efecto de las abundantes lluvias con que nos ha favorecido la Providencia, con las cuales se ha dado un buen riego á los olivos, que han de agradecerlo y pagarlo á su tiempo, según esperamos.

Continúa la molienda en este pueblo é inmediatos, pagándose la oliva, á pesar de hallarse agusanada en su mayor parte, á elevados precios.

Nada menos que á 19 reales y á 20 se pagan los 30 litros de oliva, lo cual compensa en parte la escasez de la cosecha de dicho fruto.

La cebada se cotiza á 22 pesetas el cahíz de 179 litros.

La avena á 18 pesetas la misma medida.

El aceite á 14 y 15 pesetas arroba de 13,33 litros, según clase.

De vino no hay extracción, no habiendo, por tanto, precios.—J. M. E.

Baltanás (Palencia).

25 Enero.

El temporal de aguas y nieves ha imposibilitado hacer ninguna labor en el campo, y por esta causa están muy atrasadas las labores, resintiéndose la clase obrera por la falta de trabajo.

El vino se vende bien al por menor, pero aquí solo; pues en los pueblos limítrofes es escasa la demanda hasta la fecha. En cambio el trigo se sostienen los precios con una firmeza nunca vista, aunque las existencias sean pocas, por la deficiente cosecha que se hizo.

Auguro buenos resultados á ese Centro de contratación; pues falta hacía que nuestros vinos se conocieran en todo el mundo, ó por lo menos en puntos donde llegan por segundas manos; y si este año, por la deficiente cosecha, no puede haber tanta demanda, en otros, de grandes cosechas, se hará doblemente sentir su influencia.

Los precios corrientes son:

Vino tinto, á 2,50 pesetas los 16 litros.

Trigo, á 11,50 id. fanega.

De existencias hay pocas en cereales; algo en paja de trigo.

El mercado está en calma.

El estado de las cosechas es satisfactorio.—R. J.

Abalos (Logroño).

Por error involuntario se dijo en el núm. 547 de este periódico, que el precio del aguardiente de cuatro años de la casa del Sr. Marqués de Legarda, es de 9 pesetas los 16,4 litros, cuando se vende á 24 pesetas la caja de 12 botellas de 75 centilitros de cabida, puesto en la estación de Briones.

El tiempo, fatal, señor director; hace ya tres meses próximamente que apenas ha dejado de llover ó nevar. Con este motivo las labores del campo están muy atrasadas, tanto que bien se puede decir «que no se ha hecho nada», ni aun terminar la siembra, que es lo más lastimoso, ni coger la pequeña cosecha de oliva, que después de pequeña deja bastante que desear en calidad; y para colmo tendremos una buena nevada; sigue nevando, y parece que con propósito de continuar, pues el barómetro está muy bajo y no da señales de subir.

Esta casa ha ensayado y tiene en ensayo algunos cereales, forrajes, patatas,

remolachas y legumbres. Entre los ensayados han dado muy buen resultado el trigo rojo de Bardeos, que es de buena calidad, poco exigente para el suelo donde se ha de sembrar, y ha dado un rendimiento en la última cosecha de ocho simientes por una, mientras que el del país sólo ha dado cinco, si bien es cierto que en ambos es poco el producto, fué debido á las malas condiciones del año para las tierras de este pueblo. Este trigo tiene además la cualidad de *inversible*, como dicen los franceses, es decir, que no se cae al suelo con las lluvias de la primavera, aunque éstas sean bastante abundantes. Pudiera darle más detalles de este trigo y los demás cereales y forrajes ensayados; pero lo largo de esta epístola me hace terminar suplicándole me dispense lo molesto que he sido.—M. de O.

Albacete.

26 Enero.

Transcurre un invierno bastante benigno en esta región, lo cual favorece á las plantas.

Los fríos inoportunos de primavera, son los que aquí merman lastimosamente la mayor parte de las cosechas.

Sin duda que con el trascurso del tiempo, han variado las condiciones climatológicas en esta comarca, pues consta en los libros del archivo parroquial, que el más importante rendimiento del diezmo, era el que se recibía por la cosecha de almendras (*amygdalus communis*) de cuya especie es raro el encontrar hoy alguno que otro ejemplar, improductivo por supuesto, á causa de las heladas primaverales.

Sin remontarnos á tan larga fecha, nosotros los que ya contamos con los honores no requeridos ni renunciabiles de la edad madura, hemos podido observar ese cambio perjudicial climatológico, no por las imposiciones de la temperatura en nuestra sensible piel, sino por hechos menos expuestos á error; por la desaparición del olivo en pueblitos poco distantes hacia la parte de Cuenca, y cuyo soberbio plantío recogió las alegres miradas de nuestra infancia, cuyo gratísimo recuerdo desaparecerá en el remolino del tiempo, como desaparecerán en el fuego los robustos troncos de oliva que aun dan fe de lo que fue su vegetación exuberante.

Inútiles han sido los esfuerzos constantes de los naturales para reparar el desastre debido á las heladas, y ya no queda por allí ningún terco manteniendo el empeño de luchar contra la naturaleza.

Atribúyese el fenómeno á la desaparición de los bosques en la Sierra de Cuenca, donde el hacha *pinicida*, pasando de mano en mano según se han sucedido las imprudentes administraciones, no ha cesado de abatir inmensas espesuras de hermosos pinares, que parecían iban á tener fin.

Pero como unos seres mueren para que otros vivan, se gozarán de nuestra elegía y del juicio público los antes oscuros jornaleros, ignorantes todavía de los rudimentos de ciencias y de letras y del habla castellana, pero millonarios (sin metáfora) de procedencia resinosa, que al par que abatían los bosques seculares, se encumbraron ellos sobre el pedestal de sus imprevistas fortunas hasta dominar en la política y penetrar en los templos de las leyes con la representación nacional...

Claro está que en tal obra hubo muchos aprovechados factores activos y pasivos.

Pero teniendo estas manifestaciones más de curiosas, lamentable historia, que de utilidad mudemos de metro, porque os cansará—(que dijo el poeta) y consultemos á la competente LA ESPAÑA VINICOLA lo siguiente:

1.º Para combatir la pira futura escaldando ahora las cepas con agua caliente, ¿puede convenir en vez de llevar combustible de carbón ó leña y aparato *ad hoc*, calentar el agua con cal viva y aplicarla así?

Y 2.º Caso de ser útil la aplicación en esta forma, ¿en qué proporciones de peso se debe mezclar al agua la cal viva y qué cantidad de este líquido calentado por la cal debe recibir cada cepa de regulares dimensiones? (1).—T. C.

Villa del Prado (Madrid.)

26 Enero.

Pocos datos puedo comunicarle con motivo de tan malos temporales.

(1) Véase la contestación en la primera plana.

Solo puedo decirle que el mercado de vinos está más animado que el año anterior, y á precios más remuneradores, para el vinicultor, que buena falta le hacía, porque hasta aquí, los precios no eran más que para arruinar á los cosecheros.

En los demás artículos poca demanda, pero es debido también á que quedan pocas existencias y las que quedan son necesarias para el consumo del pueblo.

Los precios corrientes son:

Vino tinto nuevo, á 2,75 pesetas los 16 litros.

Vino blanco id., á 3 pesetas id.

Aguardiente anisado, á 11 pesetas los 16 litros; de este artículo hay muy pocas existencias.

Aceite añejo, á 14 pesetas la arroba de 25 libras, nuevo no hay.

Trigo candeal, á 13,50 pesetas fanega.

En piensos no hay precios porque no queda ni para el gasto del pueblo como antes he dicho.

La tendencia del mercado, está en alza en todos los artículos.

La sementera, mediana por tanto llover, lo contrario del año anterior.

Cuesta poner en la estación de este pueblo:

Vino muy poco, por estar esta pegada á las paredes del mismo pueblo.—F. S.

COTIZACIONES

Vinos.

	Pesetas.
Astudillo (Palencia), tinto, 16 litros.....	2,25
Vilamañán (León), id.....	3
Peñafiel (Valladolid), id.....	3
Villanababo (Zamora), id.....	3,50
Alar del Rey (Palencia), id.....	3 á 3,50
Yecla (Murcia), id.....	2 á 2,25
Idem, claro.....	2,25 á 2,50
Tarragona, Priorato, superior, 121,60 litros.....	30 á 36
Idem, id. bajo.....	25 á 27
Idem Montblanch y Urgel.....	18 á 23
Idem de Vilaseca.....	16 á 20
Idem, Canonja.....	20 á 23
Idem de Reus y su comarca.....	20 á 25
Fitero (Navarra), tinto, 11,77 litros.....	1,75
Villamañán (León), id. 16 litros.....	3
Alcañiz (Teruel), id.....	3
El Bonillo (Albacete), id.....	2,50
Mora (Toledo), id.....	2,50
Larraga (Navarra), id., 11,77 litros.....	2,15 á 2,25
Valdepeñas (Ciudad Real), idem 16 litros.....	3,25
Pamplona, id., 10 litros.....	2,50
La Seca (Valladolid), id., 16 litros.....	3
Idem, blanco.....	2 á 2,50
Villalpando (Zamora), tinto Paredes (Palencia).....	3,25
Cigales (Valladolid), tinto, 16 litros.....	2,75
Valls (Tarragona), idem, 121,60 litros.....	3
Idem, blanco.....	19 á 22
Toro (Zamora), tinto, 16 litros.....	17
Idem, blanco.....	3,75 á 4,25
Peñaranda (Salamanca), idem.....	3,50
Chinchilla (Albacete), id.....	2,50
Gumiel de Izán (Burgos), idem.....	2,50
Huésca (Granada), id.....	2,50
Tendilla (Guadalajara), id.....	2
Infantes (Ciudad Real), id.....	2,75 á 3,50
Medina (Valladolid), blanco Moraleja (Zamora), tinto.....	2,50 á 3
Reus (Tarragona), id., de Tarragona y Valls. 121,60 litros.....	3,25 á 3,75
Idem, id. Montblanch.....	20 á 25
Idem, id. Vendrell.....	18 á 24
Idem, blanco Tarragona, Valls y Vendrell.....	20 á 25
Idem, tinto del término.....	22 á 26
Berbinzana (Navarra), id., 11,77 litros.....	1,75
Valmojado (Toledo), idem, 16 litros.....	3,50 á 3,75

Aceites.

Albacete, arroba.....	13,50
Valls (Tarragona), 4,13 tros, de Urgel.....	4,13
Idem, de campo.....	5
Yecla (Murcia), arroba.....	12,50 á 13
Jaén, fresco.....	11,50
Idem, añejo.....	12,50 á 13
Reus (Tarragona), de este Campo, 4,13 litros.....	4,75 á 5
Idem, de Urgel.....	4,25 á 4,50
Idem, de Arriera.....	4 á 4,25
Zafra (Badajoz) arroba.....	12,50
Ubeda (Jaén).....	11
Martos id. fresco.....	11,75
Idem, eñejo.....	12 á 13
Tarragona, fino del Campo.....	4,75 á 5
Idem, de Urgel.....	4,75 á 5
Idem, de Arriera.....	4,25 á 4,37
Alcañiz (Teruel), 12 1/2 litros.....	14
Bonarés (Huelva), arroba.....	12 á 12,50

Don Benito (Badajoz).....	12,50
Málaga.....	10 á 12,50
Valmojado (Toledo), arroba.....	12,40
Renería (Guadalajara).....	11

Cereales.

Cigales (Valladolid), trigo fanega.....	12,12
Idem, cebada.....	8
Valls (Tarragona) trigo, cuartera.....	17
Ledesma (Salamanca) idem fanega.....	12,75 á 13,25
Idem, centeno.....	10
Idem, cebada.....	8,25
Acenchal (Badajoz), trigo.....	12,50
Idem, cebada.....	7
Idem, avena.....	5
Cervera (Palencia), trigo.....	11,75
Idem, centeno.....	8,75
Idem, cebada.....	8
Idem, avena.....	5
Corrales (Zamora), trigo.....	11,25
Bribiesca (Burgos), id.....	12,12 á 12,25
Idem, cebada.....	7,25 á 7,50
Idem, centeno.....	8 á 8,25
Peñaranda (Salamanca), trigo.....	12,12 á 12,25
Idem, centeno.....	8,50 á 8,75
Idem, cebada.....	7,75 á 8
Idem, avena.....	12
Villacampo (Zamora), trigo Alcañiz (Teruel), id. cahíz.....	44
Idem, cebada.....	20
Idem, avena.....	12
Idem, centeno.....	13,50
Chinchilla (Albacete) trigo claro fanega.....	13,50
Idem, candeal.....	12,50
Idem, geja.....	12
Idem, cebada.....	7,50
Idem, centeno.....	9,50
Vinaroz (Castellón), cebada decalitro.....	8,75
Idem, maíz.....	5,75
Bilbao, centeno fanega.....	9,25
Idem, cebada 23 kilos.....	6,50 á 6,88
Piedrahita (Ávila) trigo, fanega.....	12,50 á 13,5
Idem, centeno.....	9,75
Idem, cebada.....	8,75
Alba de Tormes (Salamanca), trigo.....	12,50
Idem, centeno.....	8,50
Idem, cebada.....	8
Idem, avena.....	6
Alar del Rey (Palencia).....	11,50
Idem, centeno.....	9
Idem, cebada.....	8,25
Idem, avena.....	5,25
Vitoria (Alava) trigo, 100 kilos.....	23,50 á 24,50
Idem, maíz.....	19
Coruña, trigo ferrado.....	3,50
Idem, maíz.....	3
Jaén trigo, fanega.....	12
Idem, cebada.....	9
Idem, escaña.....	3,50
Tarragona, trigo cuartera.....	16 á 18
Fitero (Navarra) trigo, robo idem, cebada.....	5,35 á 6
Idem, cebada.....	3,75
Idem, avena.....	3,75
Santa Marta (Badajoz), trigo.....	13
Idem, cebada.....	7
Idem, avena.....	5
Pozzoantiguo (Zamora), trigo fanega.....	11,75
Idem, cebada.....	7,75
Lonja (Murcia), trigo, fanega.....	13,75
Idem, cebada.....	7,50
Idem, maíz.....	9
Ubeda (Jaén), trigo.....	10 á 11
Idem, cebada.....	9
Pozaldez (Valladolid), trigo idem, centeno.....	12,50
Idem, cebada.....	9
Idem, avena.....	8
Don Benito (Badajoz), trigo idem, cebada.....	12,25
Idem, avena.....	7,50
Idem, avena.....	5
Larraga (Navarra), trigo, robo idem, cebada.....	6,25 á 6,

NOTICIAS

Idem, cebada.....	7,03
Medina (Valladolid), trigo..	12,12
Idem, centeno.....	8,75 á 9
Idem, cebada.....	8 á 8,37
Valltierra (Navarra), trigo,	
robo, 28,13 litros.....	5,50 á 5,75
Idem, cebada.....	4 á 4,25
Idem, maíz.....	4 á 4,25
Tarragona, cebada del país	
cuartera.....	8,75 á 9
Idem, id. extranjera.....	7,75 á 8
Idem, avena.....	8
Idem, maíz, 70 litros.....	9 á 9,50
Fuensalida (Toledo), trigo,	
fanega.....	12 á 12,25
Idem, cebada.....	8,50
Idem, avena.....	6
Valls (Tarragona), maíz, 70	
litros.....	9 á 9,50
Frómista (Palencia), trigo,	
fanega.....	11,75 á 11,88
Idem, centeno.....	8 á 8,25
Idem, cebada.....	7,50 á 8
Idem, avena.....	5 á 5,50
Dilar (Granada), trigo.....	11,50 á 11,75
Idem, centeno.....	8,25
Idem, cebada.....	7,50 á 8
Miranda de Arga (Navarra)	
trido, robo.....	5,25 á 6,50
Idem, centeno.....	3,50 á 3,75
Idem, cebada.....	3
Idem, avena.....	4 á 4,25
Rioseco (Valladolid), trigo,	
fanega.....	12
Astudillo (Palencia) id.....	12
Idem, centeno.....	8,25
Idem, cebada.....	8
Idem, avena.....	6
Elciego (Alava), trigo.....	11
Idem, cebada.....	7,50
Idem, avena.....	5,50

Carnes.

Astudillo (Palencia) cerdos	
en vivo, arroba.....	12,50
Medina (Valladolid) id.....	12,25 á 11,50
Benavente (Zamora) id.....	11,50
Arévalo (Ávila) id.....	11,25 á 11,75
Don Benito (Badajoz) idem	
Cervera (Palencia), bueyes	
de labor, uno.....	250
Idem, novillos de 3 años.....	175
Idem, añejos y añejas.....	100
Idem, ovejas.....	10
Idem, carnero.....	12,50
Idem, corderos.....	6
Alba de Tormes (Salamanca)	
ca cerdos al destete.....	7,50
Idem, de 6 meses.....	23
Idem, de un año.....	55
Idem, ovejas.....	9
Idem, carneros.....	11
Idem, cerdos cebados, arro-	
ba.....	10,75
Cigales (Valladolid), id.....	13
Burgos, carneros.....	18 á 24
Idem, ovejas.....	13 á 15
Idem, cerdos en vivo, arro-	
ba.....	11 á 12,30

Diversos.

Cuéllar (Segovia) yeros, fa-	
nega.....	10,50
Idem, patatas, arroba.....	0,88
Idem, piñones blancos de	
sol.....	14
Peñafiel (Valladolid) yeros,	
fanega.....	10
Valls (Tarragona) algarro-	
ba, 41,60 kilos.....	5 á 5,50
Idem, garbanzos, 70 kilos.....	16 á 23
Idem, habones, 70 litros.....	11,50
Idem, patatas, 41,63 kilos.....	4 á 4,50
Ledesma (Salamanca) al-	
garroba, fanega.....	11
Idem, patatas arroba.....	1,25
Santa María de Nieva (Se-	
govia) algarroba, fanega.....	11
Idem, patatas, arroba.....	1,25
Alar del Rey (Palencia) ye-	
ros, fanega.....	11
Idem, alubias.....	17,50
Vitoria (Alava) judías, 100	
kilos.....	50
Idem, habas.....	28
Idem, yeros.....	24
Coruña, habas blancas, fe-	
rrado.....	5
Astudillo (Palencia), titos	
fanega.....	13
Idem, alubias.....	22,30
Idem, garbanzos.....	27,50
Idem, patatas arroba.....	1
Salamanca, guisantes, fa-	
nega.....	10
Idem, algarroba.....	11,25
Espejo (Córdoba), yeros.....	11
Medina (Valladolid), alga-	
rrroba, fanega.....	10,50 á 10,63
Albacete, azafrán, libra.....	60
Tejares (Salamanca), gui-	
santes fanega.....	9
Bribiesca (Burgos) yeros,	
fanega.....	11 á 11,25
Idem, harina, arroba.....	3,75 á 4,63
Idem, patatas.....	1
Peñaranda (Salamanca) al-	
garroba, fanega.....	10,75 á 11
Idem, guisantes.....	9,50 á 10
Idem patatas arroba.....	1
Chinchilla (Albacete) aza-	
frán, libra.....	60
Idem, patas, arroba.....	1
Lonja (Murcia) tomate, 10	
kilos.....	3
Idem, pimientos gordos.....	5
Idem, patatas.....	1,10
Pozoantiguo (Zamora) gar-	
banzos, fanega.....	11,50
Osorno (Palencia) yeros,	
fanega.....	10,50 á 11
Idem, harina, arroba.....	3,50 á 4,63
Jaén, habas, fanega.....	10
Elciego (Alava) alubias, fa-	
nega.....	16
Idem, habas.....	14
Idem, patatas, arroba.....	1,10

En los últimos días ha llovido en Pamplona, San Sebastián y Victoria y ha nevado en Albacete, Burgos y Santander.

Los agricultores del partido judicial de Viana han hecho un pedido de 4.000 pesetas de vides americanas para repoblar los viñedos de aquella región, arruinados por la filoxera.

En la provincia de Tarragona se ha emprendido en gran escala la replantación de los viñedos destruidos por la filoxera, por medio de cepas americanas.

El Ayuntamiento de Córdoba ha acordado que su famosa feria se celebre, en adelante, en la Pascua de Pentecostés y no el 25 de Mayo.

De todos los puntos de la provincia de Orense recibense muy gratas noticias sobre el estado de los campos.

La cosecha de cereales promete ser abundante.

La Cámara de Comercio francesa en Madrid ha acordado facilitar al comercio de su nación datos exactos acerca de los comerciantes españoles de buena fé y de los que no inspiran confianza, en vista de la frecuencia con que se realizan estafas.

En la provincia de Málaga se está llevando a cabo un cultivo especial de legumbres de invierno, utilizando tierras calientes para conseguir su anticipo, con objeto de exportar dichas legumbres finas á París, donde parece tienen una aceptación extraordinaria.

Desde el 15 han dejado de aplicarse las siguientes tarifas, de pequeña velocidad, de la Compañía de los caminos de hierro del Norte, para el transporte de carbones minerales,

Tarifa especial núm. 9, párrafos I y II, para los transportes entre estaciones de la Compañía del Norte y combinada con las de Medina del Campo á Salamanca y de Medina del Campo á Zamora y de Orense á Vigo.

Añición á la tarifa especial núm. 9, párrafo I, para los transportes de Pola de Lena á Gijón

Tarifa especial núm. 9, párrafo III, para los transportes procedentes de Abaña y Barruelo, con destino á Santander, Bilbao-Ripa, Huesca, Barbastro, Barcelona y Tarragona.

Tarifa especial núm. 9, párrafo IV, para los transportes de Abaña á Coruña, Pontevedra, Vigo y Valença do Minho.

Las Compañías de ferrocarriles de Madrid, Zaragoza y Alicante y Andaluces han sido autorizadas para que la tarifa temporal serie M. A., núm. 16, para el transporte de cereales desde varias líneas de Ciudad Real á Badajoz de Aljucén á Cáceres y de Mérida á Sevilla, con destino á Bobadilla, Málaga y puntos intermedios, sea también aplicable á los transportes de la misma clase que se efectúen en dirección opuesta, ó sea de Andalucía á Extremadura, y empezará á regir el día 30 del actual.

Una de las Repúblicas centroamericanas que con paso más firme siguen el camino del progreso, y en las que la vida nacional se exterioriza con mayores demostraciones de cultura, es la República de Guatemala, cuyo primer magistrado es el ilustre general Reina Barrios.

A la iniciativa de este americano insigne débese la organización del magnífico certamen que ha de inaugurarse el próximo día 15 de Marzo en aquella venturosa y progresiva República.

La Exposición Centroamericana es un suceso de grandísima importancia en aquellos países, no sólo porque revela la iniciación de una era de paz y progreso bien necesaria para aquellas nacionalidades que parecen ya definitivamente constituidas, sino también porque habiendo concurrido al certamen—según nuestras noticias—gran número de expositores españoles, esto na de facilitar en el porvenir la realización de lo que constituye el ideal más querido de los futuros gobernantes: la alianza comercial, íntima y sincera, de España con la América latina.

El Ministro de Guatemala en Madrid á nombre del Comité central de la Exposición, ha recibido el encargo de invitar á la prensa española.

Nuestros lectores acogerán con gusto las crónicas en que se describa el magnífico certamen, revelador seguramente de una vida interior pujante, que rivalizará bien pronto con las más cultas naciones del nuevo Continente.

Generalmente los tomates tardíos por efecto de las continuadas lluvias de otoño maduran mal ó se pudren en la misma planta.

Para evitar estos contratiempos, puede procederse del modo siguiente:

Cuando las plantas están cargadas de frutas y éstas han adquirido su desarrollo normal, y cuando las persistentes lluvias ó la baja temperatura de las noches hacen prever que la madurez de los tomates no llegue á ser completa, se procederá al arranque de las plantas, colocando luego los troncos y frutos en capadas horizontales en un lecho de paja bien seca y en sitio abrigado.

En esta forma los tomates llegan á su completa madurez y adquieren la misma

fineza y buen gusto que los sazonados por los rayos solares.

Un aviso que interesa en gran manera á nuestro comercio de exportación de vinos finos, pues, muchas veces hemos demostrado la importancia que tiene para nosotros el mercado «helvético», lo ha publicado con fecha 12 del actual la «Dirección General de aduanas» de la república Suiza. Se refiere á los vinos de licor y su parte más esencial dice así:

«En virtud de los tratados de comercio los vinos de España é Italia ricos en alcohol, tales como el Málaga, Jerez, Malvasía, Moscatel, Marsala y el Vernaccia (ob-sérvese que no menciona el Madera) importados en pipas satisfacen 3,50 francos por quintal métrico ó hectólitro, mientras no pasen de 18 grados, á condición de que el origen de dichos vinos de más de 15° de fuerza se compruebe por un «certificado de la autoridad competente del lugar de expedición», debiéndose comprender por lugar de expedición el sitio primitivo de donde proceden y por consiguiente los «certificados de origen» deben dimanar de la autoridad del lugar de producción».

Cambios de ayer

París, á la vista.....	24,25
Londres, idem.....	31,31

CENTRO.
DE
CONTRATACIONES

COLEGIATA, NÚMERO 10, MADRID.

DIRECTOR: JOSÉ SAENZ DE TEJADA

Estamos viendo en la práctica de las operaciones que se van realizando, los innumerables beneficios que este Centro proporciona á la clase agricultora, puesto que sin ocasionar molestias de ninguna clase, viajes, ni gastos que merezcan la pena de citarse pueden encontrar fácilmente comprador para sus productos, de igual modo que el comprador hallará datos, noticias, muestras y precios, de aquellos artículos que desee adquirir.

Interesa pues á los cosecheros en general, amparar y proteger las gestiones de este Centro, alianando cualquier dificultad que pudiera ocurrir y sin poner obstáculos, enviar muestras de los artículos que tengan para vender, á fin constituir un mercado donde poder dar á conocer y vender los productos de todas las regiones de España.

Este Centro admite muestras de vinos, cereales y demás productos agrícolas conforme indica el Reglamento el cual enviaremos á quien lo pida.

Ofertas.

192 hectolitros (1 200 arrobas) de vino blanco ajerezado de superior calidad cosecha de 1884 al precio de 153'65 pesetas el hectolitro, sin envase y 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 140 pesetas la barrica con envase en bodega.

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.

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

Para más detalles, muestras y demás dirigirse al Director del Centro de Contrataciones.

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, dirigirse con sello á

F. MONTERO

en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

Faltan agentes

BODEGAS

Del marqués de Reinos, 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 á 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 Enoácido 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 enoácido 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 enoácido para echarla enseguida 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 ó 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 enoácido, meciendo ó agitando de manera que éste se mezcle bien.

En uno y otro caso la dosis de enoácido debe ser, en general, de dos paquetes por cada cien arrobas (1.600 litros) de vino.

Estimamos de la mayor importancia y oportunidad estas indicaciones en una época como la actual, en la que tanto abundan los vinos dulces, sin que sea posible darles salida, cuando los vinos secos tienen gran estimación y son verdaderamente buscados. Y como quiera que la última cosecha se haya señalado no sólo por la abundancia de vinos dul-

ces ó embocados, sino por la intensidad con que se ha presentado tal contratiempo, bueno será que atiendan estas advertencias los vinicultores que hayan tropezado con grandes obstáculos para remediarle, pues pocas veces se habrán presentado caldos tan excesivamente dulces como los que ahora abundan en muchas partes, y, sin embargo, no hay que desconfiar de su corrección, cualquiera que sea el resultado de las tentativas que hasta ahora se hayan hecho.

Lo que procede es no retrasar el remedio, porque cada vez se hará más difícil, y conviene ponerle antes del movimiento de primavera, que puede traer fatales consecuencias.

Corrección de los vinos vuellos.

(VINOS QUE TOMAN Ó OSCURECEN AL AIRE)

Para la corrección de estos vinos vuellos, 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 enoácido, 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 háy 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 vuellos, 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 correspondientes; 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 enoácido 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 enoácido 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 se 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, Ayala 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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Gran establecimiento de Arboricultura y Floricultura

Director y 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

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

Vides americanas

Varietades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis de garantizada autenticidad. Ingertos por enraizamiento 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 Internacional «Santschell» de Kirchheim-Teck.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

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 AGRÍCOLAS,
VIVEROS OFICIALES Y PARTICULARES DEL EXTRANJERO, PENÍNSULA Y BALEARES; GRAN DIPLOMA DE MÉRITO
EN EL CONCURSO VITIVINÍCOLA DE BADALONA 1892.

REPRESENTACIÓN EN TODAS LAS PROVINCIAS DE ESPAÑA

DIRECCIÓN GENERAL: 61, PONIENTE, 61.—BARCELONA

Injertos Barbados, Estacas.—Selecciones perfectas. Autenticidad 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, Alfalfa, 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

NOTAS

recogidas sobre los ensayos hechos

EN CIUDAD RODRIGO

en el año agrícola de 1894 al 95,
sobre algunas variedades de trigos
exóticos y del país

POR D. JOSE GASCON

INGENIERO AGRÓNOMO

Precio del ejemplar, 50 cts. de peseta.

De venta en la librería de D. Fernando
Fé, Carrera de San Jerónimo, y
en esta Administración.

CEPAS AMERICANAS

DE

MARCIAL OMBRAS

Avenida del Ferrocarril

FIGUERAS (Gerona)

Rupestis Lot, barbadas, 55, pesetas
el mil.

Rupestis, estacas, 12 id.

Riparia Gloriet Montpellier; barba-
dos, 25 id.

Riparia Gloriet Montpellier; estacas,
10 idem.

Rupestis Guiraud, barbados, 45 id.

Rupestis Guiraud, estacas, 15 id.

Aramón Rupestis Ganzin, barbados,
50 idem.

Aramón Rupestis Ganzin, estacas,
15 idem.

Riparia común, Rupestis común, Hi-
bridos Milardet, Berlandieri Rupestis,
Misión, barbados estacas.

Las variedades que se pidan se ga-
rantizan en factura.

VIDES

AMERICANAS

É HIBRIDAS

de

LEOPOLDO RIUS

propietario vinicultor

—BARCELONA—

Variedades selectas re-
sistentes á la filoxera.

Criaderos y campos de
demostración en Marto-
rell y Gelida, á una hora
en ferrocarril de Barce-
lona.

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; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, con-
curso 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, á un correo; remitiendo 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

CEPAS AMERICANAS

LOS MAS IMPORTANTES DE ESPAÑA

INGERTOS, BARBADOS, ESTACAS

Pídase precio corriente y el folleto descrip-
tivo de las principales variedades.
Selecciones perfectas.—Autenticidad garanti-
zada.

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA: Mallen Barneda
FIGUERAS

Se ha publicado el catálogo ó precio corriente pa-
ra 1895-96, que será remitido gratis á quien lo soli-
cite, junto con el folleto descriptivo de las princi-
pales variedades de vid americana resistentes á la filo-
xera.

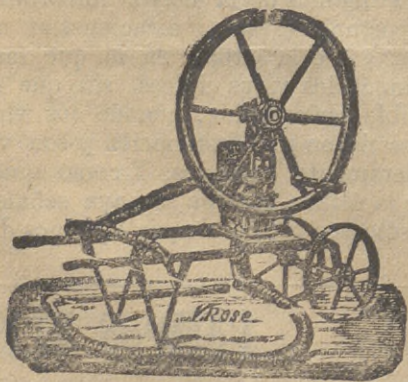


GRAN DEPOSITO

Máquinas agrícolas y vinícolas

DE
ALBERTO AHLES

15, Paseo de la Aduana.—BARCELONA



Material para injertar.

PÍDASE EL CATÁLOGO GENERAL

ADRIAN EYRIES

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



Bombas de incendios para
Ayuntamientos, de trasiego y
pompas para todas las industrias y
particulares. Arados de todas cla-
ses, aventadoras, segadoras, gra-
dañadoras, filtros, trituradores,
desgranadoras de maíz y toda cla-
se de maquinaria.

CATÁLOGOS GRATIS

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

19, 21, 23, RUE MATHIS.—PARÍS

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

MIEMBRO DEL JURADO

ALAMBIQUE 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



NUOVAS MACCHINE PER LA MULINELLA DELLA ALCANTARA

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 Tremp y en la de Milán (Italia) de 1894

Deshuesadora, Trituradora y Remoledora

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)

ADOLFO DE TORRES Y HERMANO

MÁLAGA

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

Pídanse catálogos y muestras á la re-
ferida casa de

ADOLFO DE TORRES Y HERMANO de Málaga.

C. W. CROUS,

Calle de Emblanc, 3,

VALENCIA

Comisiones y representaciones.

Acido tartárico, tanino, negro animal,
fosfato bi-cálcico puro para la vinifi-
cación, y
Polvo Hugouneng, para la reconstitu-
ción 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 pri-
meras materias para la fabricación de
los mismos, como sulfato de amonia-
co, superfosfatos, potasas, nitrato de
sosa, sulfato de hierro, etc., etc.
Los guanos están arreglados según
las fórmulas de la Cámara Agrícola de
Valencia.

Saquería de toda clase, toldos,
lonas.

Si los pedidos son de bastante impor-
tancia, los compradores recibirán las
facturas directamente de las respectivas
fábricas.

Se desean representantes con
buenas referencias en las princi-
pales poblaciones agrícolas.

ESPECIALIDADES

de la industria agrícola

Abonos para la Agricultura.
Sociedad Barcelonesa de guano.
Fontanilla, 3, Barcelona.

Viñas americanas resistentes á la filoxera.
M. Romen y Com. ania.
S. Sardun de Noya.

Cognac superior de Jerez.
D. Pedro Domecq.
Jerez de la Frontera.

Guanos para toda clase de cultivo
Centro Vitícola del Vallés.
Poniente, 61, Barcelona

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

FUNDADOS EN 1854

19, Calle de Campo Sagrado, 19.

(Ensanche, Ronda de San Pablo)

BARCELONA

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

Maquinaria é instalaciones completas, según
los últimos adelantos para fábricas y moinos
de aceite para pequeñas y grandes cosechas.
Prensas hidráulicas de engranes, de moine-
ta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movi-
da por caballería y por motor.
Fábricas de chocolates en pequeña y gran
escala, movida á brazo, por caballería y por
motor.
Fábricas de harinas y sus accesorios de molli-
nería.

Prensas para vinos de varias cabidas y ta-
maños, bombas para trasegar, estrujadoras, et-
cetera.
Máquinas de vapor, motores de gas, Turbi-
nas, malacates, etc.

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

Especialidad en prensas hidráulicas y de to-
das clases para todas las aplicaciones, con mo-
delos de sus sistemas privilegiados.

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

Numerosas referencias.

DIRECCIÓN PARA TELEGRAMAS

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

TELEFONO COM 595