

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por semestre y 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España de 15, 10 y 5 céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico, calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 27 de Setiembre de 1882.

NÚM. 493.

ABONOS

El estudio de los abonos es el más complicado á que tiene que dedicarse el agricultor. Para saber de abonos algún tanto, precisa prepararse con estudios físicos y químicos no superficiales: todos damos *germinación, combustión, putrefacción, nutrición, etc.*, etc. Si nos ponemos á definirlo lo haremos mal; si nos proponemos demostrar estos fenómenos, nos será imposible de todo punto. Por eso en otro artículo pedía yo estaciones agronómicas municipales, que sustituyesen con su inteligencia personal la falta de conocimientos que tenemos los labradores, y que hicieran de una manera científica lo que nosotros empíricamente aconsejamos y queremos hacer.

«Dar es preciso al suelo lo que del suelo se quita», es el principio en que se funda el ilustre baron de Liebig para su teoría sobre abonos: cada planta tiene condiciones distintas; está nos lo dice el gusto, el olfato y la vista: la zanahoria es roja y dulce; la patata, blanca é insípida; los ajonjos verdes y amargos; las hojas del geranio despiden un olor grato, que prueba la existencia de aceites esenciales; la almeñaca verde contiene el ácido hidrocianico y un aceite que mancha el papel en que se frota: todo esto indica caracteres propios. Y así como entre los animales hay variedad de alimentos, que cada uno busca, según su organización especial, lo mismo sucede con las plantas, las cuales toman del suelo diversos principios; sino que en las plantas lo nota menos el que no las estudia, pues como seres menos complicados que los animales, no se echan de ver sus manifestaciones orgánicas de un modo tan visible; y muchas veces su decaimiento y hasta su muerte, se achaca á disculpas y razones que no lo son, basadas en puerilidades que forman el canto con que se escuda la ignorancia; pero que se comprenden, sabiendo que cada planta debe tener abonos distintos.

Los vegetales se componen de parte orgánica y parte inorgánica; ésta, cuando la planta se somete á combustión por el fuego, no se quema y son las cenizas, que representan el 8 por 100 del peso de unas plantas y el 1 por 100 del peso de otras. Estas cenizas, por lo regular, contienen cal, potasa, sosa, magnesia, óxidos de hierro y de manganeso, sílice, ácidos sulfúrico, fosfórico y cloro en cantidades distintas: claro está que las plantas quemadas han necesitado para vivir alimentarse y nutrirse todos los componentes, de parte inorgánica que en las cenizas existan, y en mayor cantidad los que en mayor cantidad contengan. Sabido esto, ya tenemos una base para dar al suelo lo que se le quita, y para el estudio sobre abonos.

A la otra parte orgánica de las plantas llaman los químicos principios inmediatos, y éstos son la celulosa, parte principal, que es á ellas lo que los músculos, piel y huesos es á los animales; las gomas, azúcar, resinas, gomo-resinas, aceites, almidón ó fécula legumina y gluten; ó sea albúmina vegetal, cuyas sustancias también toma la planta, ya por unos órganos, ya por otros, y les son muy necesarias, siendo fácil conocerlas sabiendo las condiciones del vegetal, otra base para comprender las necesidades de la planta y los abonos que necesita, tan esencial como la primera de que hemos hablado.

Las plantas se alimentan y nutren por

las raíces, tomando los materiales nutritivos las esponjuelas ó divisiones de aquellas, y siendo dicha alimentación en general mineral, así también los abonos necesitan mineralizarse para ser absorbidos y estar lo suficientemente húmedos y mezclados con la tierra y el aire, laboratorios verdaderos donde se determinan las transformaciones orgánicas de los elementos químicos.

Todos los años cosechamos de los campos una cantidad grande en cereales, vinos, aceite, frutas, legumbres y otros productos; al atraer los frutos vamos mermando la riqueza de los terrenos, riqueza que, si no la reponemos, concluirá, y no será posible cosechar; la tierra, combinada con los cultivos, no es bastante á reponer lo que se coge, y á fuerza de años aminoran los principios fertilizantes. Los productos de la tierra pocos se consumen donde se obtienen; los más se transportan á puntos donde no se aprovechan; así, pues, pocos de ellos vuelven al campo de que proceden, lo cual ocasiona notable vacío en principios fertilizantes que hay que resarcir.

Indicada la necesidad de los abonos, podemos clasificarlos en dos grandes grupos, que son: abonos naturales y abonos artificiales.

Los naturales pueden ser animales, vegetales, minerales y mixtos; los artificiales son de varias clases, referentes á la base de que están formados. En mi opinión (según la que, la mejor máquina es la más sencilla), los abonos mejores son también los más sencillos; los naturales llevan, en mi sentir, inmensas ventajas á los químicos ó artificiales para las aplicaciones agrícolas, á no ser que estos se hagan por encargo y estudio especial de suelo y de la planta; pues para el trigo, el mejor abono será el procedente de trigo, y para el olivo, el procedente de aceituna: esto es lógico y natural.

El trigo, según es sabido, da en sus cenizas la siguiente masa de principios minerales.

	Centésimas.
Potasa	25
Sosa	3
Cal	4
Magnesia	14
Acido fosfórico	42
Sílice	5

y además ácido sulfúrico y óxido de hierro. Así, pues, para abonar el terreno destinado al cultivo del trigo, debe predominar el ácido fosfórico, magnesia y potasa, contando con que la sílice la da el suelo.

Las cenizas de paja contienen en fracciones centesimales:

Potasa	12
Sílice	61
Acido fosfórico	6
Sosa	2
Cal	3
Acido sulfúrico	3
Oxidos y pérdida	2

de modo, que mezclada la ceniza de la paja con la fosforita de Logrosan pulverizada y algo de potasa, se obtendrá un abono excelente para el trigo.

De la misma manera debe procederse respecto de los demás vegetales, analizando á la par el terreno en que se siembra y sus componentes, para armonizar una cosa con otra.

Entre los abonos naturales, el más general es el estiércol, abono mixto, reunión de todos los residuos aprovecha-

bles; de todos los excrementos y de todas las basuras; por esta diversa composición contiene principios nitrogenados, restos de materia orgánica y partes minerales, fresco, es decir, no fermentado ya, debido á lo distinto de su composición.

Los restos vegetales del estiércol contienen un 6 por 100 de materia mineral, cuya materia es casi nula en las plumas, lanas, recortaduras de cuero y otros productos animales, que en cambio tienen más cantidad de nitrógeno que los despojos de las plantas.

Considerando los productos de la descomposición del estiércol, éstos han de ser variados y complejos, razón por la cual han de producir diversos efectos en el cultivo. Pocas son las explotaciones agrícolas en España que tienen estercoleros convenientemente preparados, y en los usuales el abono resulta unas veces mantillo, ó sea producto de materias vegetales leñosas, que por la combustión lenta que sufren, se transforman en humus; otras de turba ó *cesped*, á causa de la mucha humedad, ocurriendo entonces que el carbono de las partes vegetales se une al hidrógeno al verificarse la putrefacción, y origina el gas palúdico, causa de tercianas y otras enfermedades; con esta mala disposición de los basureros, los abonos no se aprovechan como debieran, perdiendo gran parte de su bondad los excrementos allí reunidos.

Un buen basurero debe estar cubierto, y en el fondo tener un pocillo, depósito de los líquidos allí almacenados, con su bomba para poder extraerlos y sacar el *purin*, jugo del estiércol, regando con él la parte seca de la pila. En verano es conveniente regarlo á menudo con agua, ó bien con los excrementos líquidos de las cuadras y establos, que deben estar dispuestas para recogerse como en otro artículo diremos.

La incuria en el uso de los excrementos ha sido siempre causa de grandes males para la agricultura; pues los excrementos de toda clase de ganados, unidos á las cenizas de las plantas que se piense cultivar, y combinados después con determinados productos que fácilmente se pueden obtener.

Sabidos los principios orgánicos é inorgánicos que componen el vegetal, puede cada cual elaborar en su labranza los abonos con poco gasto y sin tener que recurrir á los del comercio, que no siempre son tales como se pregona.

Annual es la recolección de algunas cosechas, y ánuos deben ser los abonos; cada cosecha necesita el suyo, de lo contrario la tierra se resentirá poco á poco; el barbecho no debe nunca ser considerado como abono; el barbecho únicamente debe considerarse como tregua para la descomposición y mineralización del abono; por el barbecho la tierra adquirirá ciertos nitratos, pero no los suficientes, si carece de estiércoles y restos de los vegetales que la invaden en los intervalos que dejan las labores.

A abonar mucho y con conciencia deben tender los agricultores, y de tal cuidado resultarán beneficios que les realzan de sus trabajos y dispendios.

Casimiro Lopez Olarte.

METEOROLOGÍA

FERMENTACION ALCOHÓLICA EN LOS MOSTOS Y REGLAS PARA PRECAVER SUS ACCIDENTES

Como lo más interesante en la fabrica-

cion de vinos es la coadura y fermentación del mosto (sin cuya reacción es imposible conseguir se transforme el mosto y demás caldos azucarados en vino) porque casi siempre los males, vicios y defectos que han de manifestarse en grande escala y proporcion despues, tienen su origen y se dan á conocer durante el período de la fermentación, creo conveniente explicar y consignar aquí detalles y remedios muy provechosos para la fabricación del vino; porque, como tengo dicho ya en varias ocasiones, «de un mosto mal fermentado, nunca resultará buen vino. De un inferior mosto que haya fermentado bien, es más probable resulte un vino superior, que de un excelente caldo sacarino que no terminó bien su fermentación alcohólica. Una fermentación alcohólica bien acabada, es siempre la base de un buen vino, cerveza ó bebida espirituosa.»

Para conseguir la fermentación cual se desea y precaver sus accidentes, no debe olvidarse que los años de sequía los vinos resultan dulces y los mostos fermentan mal, porque mal equilibrados están sus componentes. Que en los años abundantes en agua y copiosas lluvias, la uva encierra más agua que la que le corresponde á las sales, tanino y glucosa que contiene; los mostos son vivos y ligeros, fermentan fácil y tumultuosamente dando vinos débiles, ásperos y con propensión á acidarse si durante la fermentación la temperatura de la bodega fué muy elevada; y frios, insípidos, blandos, desagradables y con propensión á enturbiarse, ponerse castaños, pardos, azulados, y podrirse antes que acidarse, si la temperatura en la bodega y líquido fué muy baja durante la coadura, no concluyendo bien la fermentación alcohólica.

Lo mismo sucede en los años que no son demasiado secos ni húmedos, si los terrenos son pobres, secos y calizos, y en los de mucho subsuelo, fértiles, abonados de regadío y sin cal. Ahora bien; falta saber qué se entiende por años de sequía ó por años abundantes en agua para las viñas, uvas y efectos de la fermentación.

Son años abundantes y húmedos los que llueve mucho en el trimestre *primaveral* de Marzo, Abril, Mayo, y el *par otoñal* de Agosto y Setiembre. De grande sequía, los que no son lluviosos, corre aire seco ó llueve poco en la primavera y par otoñal. Buenos, los que su primavera es abundante en lluvias y en el otoño no deja de caer algun aguacero; regulares, los que siendo el otoño seco, fueron muy húmedos los meses de Abril y Mayo; medianos, los que sin llover en la primavera cae mucha agua en el *par otoñal*.

Las lluvias en las demás estaciones del año no son contrarias á la vegetación de la vid, pero son indiferentes á la riqueza glucósica del mosto, lozanía de la uva, ácidos y sales, como á la fluidez y debilidad de los caldos sacarinos procedentes de las cepas, así como también lo son las sequías fuera de las estaciones de primavera y otoño.

Estas reglas deberán tenerlas siempre presentes los viñadores y cosecheros, y su vista fija en el trimestre de primavera y par otoñal, y así habrán vencido la mayor parte de los obstáculos, defectos y enfermedades de la coadura, fermentación y preparad os de sus vinos.

Las lluvias de invierno no favorecen la vegetación de la vid; pero si son convenientes, siendo su grado tal, que la humedad llegue hasta la primavera ó al menos

cuando la sávia principie á ponerse en movimiento, estacion en que la cepa se nutre y acoge favorablemente el agua por sus raicillas y cogollos. Los chaparrones y aguas de verano no influyen en gran cosa en los viñedos, si su humedad no se prolonga hasta el mes de Agosto por lo menos.

Un aguacero ó llovizna de otoño, y más si la uva se halla madura ó casi madura, es tan eficaz, que á las cuarenta y ocho horas (y antes) siguientes, ya se han nutrido de ella y absorbido el agua los racimos, viéndose aumentar considerablemente el tamaño de las uvas, y mucho más si por la mañana hiciera rocío, niebla ó vapores acuosos.

JOSE LOPEZ CAMUÑAS.

NOTICIAS.

En vista de la adulteracion de los vinos por el procedimiento del *plâtrage*, es decir, añadiendo estuco, ó sulfato de calcio, que descompone los tartratos de potasa, produciendo sulfato de potasa, ó impidiendo que se disuelva la materia colorante, el canton de Berna expidió en Setiembre de 1879 una ordenanza fijando un límite de sulfato de potasa para los vinos así arreglados, de dos gramos por litro. Esta resolucioin produjo varias quejas por parte de los comerciantes que la consideraron demasiado restrictiva, y con este motivo la direccion de Negocios del Interior nombró una comision compuesta de los Sres. Sichtheim, Luchsinger y Nencki, para estudiar de nuevo esta cuestion. En su informe adoptaron las conclusiones siguientes: 1.ª «Que no se ha demostrado todavía que los vinos enyesados, aunque sea con más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, son nocivos á la salud; por otra parte, se ha probado que estos vinos enyesados con exceso han causado alguna vez ligeros accidentes,» resultando por fin, segun el juicio de estos señores, que el uso continuado de tales bebidas es seguramente perjudicial. 2.ª «Que no juzgan conveniente dejar al comercio enyesar los vinos sin restriccion alguna, y reconociendo la dificultad de fijar un límite absoluto para el enyesado, creen que deben aprobar como suficiente el fijado en la ordenanza citada, pues, por una parte, garantiza al público contra las enfermedades que pudieran producir los vinos demasiado enyesados, y, por otra parte, no grava mucho al productor, puesto que en Francia hay prescripciones semejantes, siendo allí mayor el interés en el enyesado de los vinos. Los compradores que hacen pedidos de vinos naturales, deben tener el derecho de rechazar cualquier vino que contenga más de seis décimos de gramo de sulfato de potasa neutral, por litro. Los miembros de la Comision no pueden resolver la cuestion respecto de la influencia que pueden ejercer en la economía los vinos blancos enyesados, en comparacion con los de color.»

En Francia todavía no ha emitido dictámen sobre tan importante asunto la Comision nombrada al efecto; pero sin embargo, los propietarios que deseen elaborar sus vinos con ayuda del yeso, deben hacerlo prudentemente, para que el caldo no contenga más de los dos gramos de sulfato de potasa por litro.

Los lobos y los osos están causando mucho daño en el ganado de los valles de Cabuerniga, Polaciones, Tudanea y otros colindantes de la provincia de Santander. Para conjurar mal tan grave, de alguno de ellos se ha pedido autorizacion al señor Gobernador para que permita salir á cazar tan dafinos animales á varios vecinos, que no lo hacen por no tener licencia para uso de armas, cuya peticion parece ha sido inmediatamente atendida, en virtud de las justas razones que los ayuntamientos aludidos alegaban. En Cabuerniga han sido muertos cuatro lobos, pero los osos no se han dejado ver con tanta facilidad.

Algunos fabricantes de Bilbao, con objeto de dar movimiento á sus fábricas de harinas, van á emprender un negocio de exportacion de dicho polvo para Cuba.

En aquella plaza se han cotizado las harinas de consumo á 22,25 rs. arroba por

las primeras clases, y á 21 por las segundas.

Las pérdidas causadas por los pedriscos en los viñedos de Bigas, Riells del Fray, Santa Eulalia de Ronsana, la Ametlla y de otros términos del alto Vallés (Cataluña), resultan ser mucho mayores de lo que en los primeros dias se habia supuesto; el fruto se va secando completamente, y en muchos viñedos no se podrá recolectar ni una sola uva.

El cónsul de los Estados Unidos en Tahiti se queja otra vez de los malos embalgados de los géneros americanos, y dice: «Aunque es bien sabido que los fabricantes americanos producen todos los artículos aquí necesarios tan baratos, sino más, de los procedentes de Europa, sin embargo sus malos embalgados y toscas cajas aumentan los fletes de tal modo que excede de la diferencia en el precio de los géneros: por esta razon la mayor parte de los géneros secos se compran en Europa.»

En la feria que acaba de tener lugar en Sangüesa (Navarra) se han hecho muchas ventas de ganado vacuno, pero á precios sumamente bajos por causa de la escasez de pastos y otros alimentos.

De muchísimos años acá no habian observado los propietarios de Uldecona una cosecha tan abundante de vino como la que este año recolectan. Ha excedido el rendimiento á sus esperanzas, habiendo persona que ha recogido doble cantidad del caldo del que suponian ya, juzgando la cosecha extraordinaria.

En otros muchos pueblos de la region de Levante, van dando tambien los viñedos extraordinarios rendimientos, los cuales, segun recordarán nuestros lectores, han sido repetidamente anunciados por los correspondientes de la CRÓNICA.

Los ingleses van encontrando que el vino tinto de España es bueno, y lo buscan. Tres negociantes franceses que recibieron unas partidas de vinos españoles, lograron reexpedirlas á Inglaterra, donde han gustado tanto que piden y buscan más. Por eso quizás *The Times*, en su revista comercial, al dar cuenta de este hecho, muéstrase partidario de un tratado con España que permita la ida de los vinos españoles á Inglaterra.

La casa Montetk, Kaps et C.ª, de New-York, ha hecho un pedido de vinos españoles, de 15 grados, que su representante hasta ahora no ha logrado, á pesar de las muestras presentadas. Estos vinos se quieren en New-York para la fabricacion de un licor parecido al Virrh, que tanto se consume en Francia.

Después de las copiosas y generales lluvias que han caido en España, en todas las comarcas se desea un tiempo seco y templado para que las uvas maduren bien y poder hacer la recoleccion en buenas condiciones.

Si el temporal de lluvias continua desmerecerá de un modo serio la cosecha, tanto en cantidad como en clase.

Ha nevado en la parte de Jaca, en el puerto de Canfranc, en Reñosa y en otros países altos,

La cámara de comercio de Swansa (Inglaterra), ha resuelto pedir un arreglo de nuestras relaciones comerciales con las Islas Británicas, aduciendo que por falta de un tratado comercial hay otras naciones que van adquiriendo en los mercados españoles una preponderancia perjudicial á los intereses británicos.

Los primeros negocios de uva se han cerrado en Tudela (Navarra), y otros pueblos de este partido sobre la base de 17 á 19 pesetas la carga, fruto superior.

Estos precios no son aceptados por muchos comerciantes por creerlos demasiado altos; así es, que se duda mucho puedan sostenerse.

En Manzanares (Ciudad-Real), se han concertado numerosas partidas, pagándose la uva blanca á 3 reales arroba y la negra á 4.

En Valdepeñas siguen animadas las ventas á los mismos precios que registramos el otro dia.

En Estadilla (Huesca), se presentó un negociante, haciendo desde luego algunas compras á 7 reales la arroba, pero como el fruto no estaba bien sazonado todavía, se vió obligado á suspender sus operaciones.

Mr. E. Duclaux, un químico francés, ha hecho algunos experimentos interesantes sobre la fabricacion del queso, con el objeto principal de descubrir las causas determinantes del sabor en los quesos. Muchas veces nos hemos preguntado por qué los quesos fabricados en diferentes distritos, con materias iguales y bajo análogo procedimiento, varian extraordinariamente en sabor, mientras que en un mismo distrito los quesos fabricados de distintos modos tienen un gusto casi igual. Las investigaciones hechas por Mr. Duclaux tienden á probar que ni el clima, terreno, alimentos, manipulacion, ni las diferentes maneras de criar las vacas, afectan gran cosa la calidad de los quesos. Parece más bien que cierto moho fungoso, adherido unas veces á la levadura y otras á los moldes, se comunica en germen por la atmósfera al queso, siendo esto lo que le da su sabor especial. Algunas gentes demasiado listas piensan ya en el dia en que puedan inocularse los quesos con una variedad de fermentos, y producir á voluntad de Cheddar, Stilton, Parmesan ó Gruyere.

Durante los ocho primeros meses de este año, se han importado en la plaza de Burdeos 690.715 hectólitos de vinos, de los cuales 504.263 procedian de España, 15.939 de Italia y 107.513 de otras naciones.

Estas cifras, como se ve, no pueden ser más halagüeñas para nuestra produccion vinícola.

La entrada de pasa es considerable en la plaza de Málaga, por cuyo motivo los precios de este fruto han descendido algo, quedando el dia 20 á los siguientes: lecho corriente, á 26 reales caja; mejor que corriente á 33 para América y 35 para Europa; grano, de 26 á 27; 5.ª clase, á 40; breña, de 28 á 30; escobro, á 27, y larga á 22.

En Bilbao siguen muy animadas las ventas de espíritus, habiéndose colocado casi todas las fuertes existencias que importaron los vapores «F. T. Barry», «Calderon» y «Concha», los tres procedentes de Amberes.

Se paga el litro de 3'40 á 3'60 reales.

—Dicen de Bernicarló:

«La cosecha de higos se ha perdido por completo por la mucha humedad.

La de uva será igual ó mayor que el año próximo pasado: se espera tambien una cosecha buena de habichuelas, maiz, y moniatos; la de algarrobas ha sido mediana, pero se ha de tener en cuenta que esta cosecha fué muy abundante en el año anterior, y se prepara abundantísima para el siguiente, á juzgar por la muestra que han sacado los árboles.»

Todos los periódicos de la vecina república convienen en que la cosecha de vino deja mucho que desear en dicha nacion, y que la nueva campaña se abre en todos los mercados con bastante demanda y altos precios.

Otro dia daremos á conocer las ventas de uvas y mostos que se están haciendo en las comarcas del Mediodia y Rosellon.

A la plaza de Cetta han llegado las primeras remesas de mostos de España, agradando mucho al comercio.

La cosecha de vino de la alta Italia, que segun digimos el miécoles último se presentaba abundante, acaba de sufrir un rudo golpe á consecuencia de las lluvias torrenciales que con inusitada fuerza han descargado en dicho pais.

Faltan datos para poder apreciar las pérdidas con la exactitud que corresponde, pero sábase que los daños son inmensos.

MERCADOS DE VINOS

Durante la semana que hoy nos toca reseñar han ofrecido el mismo satisfactorio aspecto que en las anteriores; la demanda es grande en todas las comarcas, y los precios, ó se mantienen muy firmes ó consiguen más favor. Esta tendencia es de creer continuará dominando en los negocios hasta que se realice lo poco que en general queda disponible de la cosecha de 1881.

En Cuzcurrita (Rioja) dan mucho juego los vinos claretas, cambiando de mano todas las semanas cantidades muy respetables; en tintos tambien se opera, si bien en menor escala que en aquellos caldos, tan del agrado del consumo de Búrgos, Santander y otras provincias del interior; rigen los tipos de 14 á 17.50 rs. la cántara de 16,4 litros.

En Haro se han cerrado fuertes partidas, fluctuando los precios entre 16 y 20 reales; entre los comisionados que con mayor calor han trabajado en dicha bodega figuran los Sres. Blondeau y Boisot.

En Ollauri ha reinado gran movimiento, habiéndose cedido unas 7.000 cántaras de vino del año de 16 á 17 rs. y una pequeña partida de añejo fino al alto límite de 28.

En Anguenciana ha sido todavía mayor la animacion, pues se han concertado 12.000 cántaras de 14 á 18 rs. tipos que acusan alza.

En Firgo tampoco faltan compradores, rigiendo los mismos precios que en el mercado de Cuzcurrita.

En Briones se proveen buen número de comerciantes sobre la base de 17 á 20 reales la cántara.

En Cuzcurritilla se han enagacado varias cubas á 16.

Del distrito de Nágera ya indicamos en la anterior revista que la mayor parte de las bodegas están agotadas ó poco ménos.

Mr. Lardy ha tomado en Uruñuela, 4.000 cántaras á 13 reales, y otras 1.700 á 16; este acreditado comerciante, que posee magníficos depósitos en Cenicero, Las Casetas, Cataluña y otras regiones, es sin duda alguna uno de los que han exportado á la vecina república mayores cantidades de nuestros codiciados caldos.

En Autol ha sido grande la saca, á los precios de 14 á 18 rs. cántara.

Las demás bodegas de las Riojas presentan igualmente un aspecto muy halagüeño, teniendo numerosos pretendientes las existencias que quedan sin realizar.

En Navarra no ha variado la situacion que describimos el miécoles último; los propietarios siguen en la misma actitud y los precios no han tenido alteraciones dignas de ser registradas.

De Aragon sabemos que la campaña toca á su término hasta en aquellas comarcas en que más retrasadas se encontraban no há mucho las ventas.

En el campo de Cariñena se contratan los vinos secos á 35 y 35'50 pesetas alquer (119 litros).

En el distrito de Calatayud el precio más general es el de 30 y 31 pesetas.

En Fuendejalón y alguna que otra privilegiada bodega se ha llegado á pagar el alquer á 40 pesetas.

En los mercados acreditados de la provincia de Huesca no se consigue el nieto (160 litros) á ménos de 300 rs., sien muy contadas las bodegas que cuent con existencias.

Todas las noticias que recibimos de Cataluña anuncian que el alza es general, especialmente para los vinos superiores que son cada dia más raros.

En Figueras (Gerona) se cotizan las clases negras de 35 á 40 pesetas la carga de 120 litros.

En la region de Levante apenas si hay el caldo suficiente para cubrir las necesidades del consumo interior; así es que la presente campaña puede darse por terminada.

En La Mancha se advierte todo el movimiento á que pueden dar lugar las cantidades disponibles.

Valdepeñas cotiza los vinos tintos de 1.ª á 18 rs. la arroba; los de 2.ª de igual color á 16 y los blancos de 12 á 13.

De Manzanares véase la corresponden-

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales
 Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general.—Se vende a 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.
 Dr. Morales.—Carretas, 39, pral.—Madrid.

Transporte económico de vinos a Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continua en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías: acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos a París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.
 Hé aquí los precios:

TARIFA 1.^a
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS
 por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

ESTACION	PESETAS	ESTACION	PESETAS
Estacion de Haro a París...	51,50	Estacion de Tafalla a París...	52,50
de Briones a id.	51,50	de Tudela a id.	56,50
de Cenicero a id.	51,50	ARAGON	
de Logroño a id.	52,50	de Zaragoza a id.	57,50
de Calahorra a id.	56	de Huesca a id.	61
de Alfaro a id.	56	de Lérida a id.	62
de Castejon a id.	56	CASTILLA	
NAVARRA			
de Pamplona a id.	51,50	de Burgos a id.	56,50
de Campanas a id.	51,50	de Valladolid a id.	56,50
		de Medina a id.	56,50
		de Madrid a id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París a Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y a Haro, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8,50; a Logroño, Huesca y Burgos, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde a las expediciones desde la estación de Pasajes a París, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadezas del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.

TRIOUETTE PERRET

(Pepsina Vegetal)
 PARIS, Venta por Mayor: TRIOUETTE-PERRET
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Depósito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, incluso la Universal de París, donde alcanzó el único premio concedido a los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exijase *Licor del Polo de Orive*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

VELOUTINE CH. les FAY

Gran éxito en París

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE y ADHERENTE
 DA AL CUTIS FRESCURA y TRANSPARENCIA.

Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS

Desconfiar de las Falsificaciones.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.^a edición corregida y mejorada
 POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUNAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajas y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario a los agricultores, al comercio; muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho a los que aspiren a maestro de bodega, director de fábrica, y necesitan de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse a la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Ouesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antónide San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guíjarro, Preciados, 5; Francisco Iravedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 pts. y 50 cts., que es baratísima, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—Tambien venden el *Calendario Vinícola Filoxérico para 1883*, 430 céntimos.

NOTA. Si a su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá a vuelta de correo.

NIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO
 EL MAS BARATO y EFICAZ
 Sin igual para los Niños
 CURACION SEGURA
 de la Anemia, Clorosis, etc.
 PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO

de la Casa medical
 ENCAUSSE y CANESIE
 Curacion inmediata de el ASMA.
 SOFOCACION, etc.
 EL MAS BARATO y EFICAZ

Depositorios: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

CRUP

(GARROTILLO) DIPTERIA
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINE
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

TINTA JAPONESA COMUNICATIVA

Esta tinta, se emplea para todos los usos del escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.

TINTA MODERNA

Negra al escribir permaneciendo siempre líquida

MEDALLA DE PLATA

A LA EXPOSICION DE 1878

Depósitos en todas las almacenes de Papalero del mundo entero.
N. ANTOINE & FILS
 PARIS

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA Cosecheros de vinos, toneleros y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.
 Bombas para trasegar vinos.—Fuellea a bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC
BURDEOS (Francia).
 45—CALLE NOTRE-DAME—46
 Nota.—El prospecto general de la Casa se manda a toda persona que se sirva pedirlo.

Boglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obrta recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar a conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid.
 En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Burgos ó Conde-Duque, 10 Madrid.
 Precio una peseta en toda España.

LA CONCORDIA

Fábrica de ácido tártrico, crémor tartaro y aguardientes de Campo y Compañía.—Haro.—(Logroño).
ACIDO TARTRICO
 PARA EL COLOR Y MEJORAMIENTO DE LOS VINOS.

En la imposibilidad de satisfacer una por una las consultas que se nos dirigen por los cosecheros de vinos respecto de la cantidad de ácido tártrico que deberá emplearse en la elaboración de estos, manera de aplicar tal materia, y efectos que produce, nos hemos decidido a publicar en hojas impresas y por medio de algunos periódicos las noticias que se nos piden y que hallarán a continuación.

El ácido tártrico le extraemos de materias procedentes de vinos. Es uno de los elementos que componen el vino, y para que este sea de buena calidad debe contener ácido tártrico en cierta proporción con las demás sustancias que le constituyen. Los grados de azúcar que manifieste el mosto pueden servir de regulador para determinar la cantidad de ácido tártrico que corresponde al vino que ha de resultar: cuanto más azucarado sea el mosto más cantidad necesita de ácido tártrico. Seria, pues, necesario averiguar en cada caso si, dada la cantidad de azúcar de un mosto, el ácido tártrico se halla en el mismo en la proporción debida, para añadirle lo que le falte. Mas para esta averiguación no podría prescindirse del análisis químico, cuya práctica ofrece dificultades a la generalidad de los cosecheros. Por consiguiente creemos que lo más acertado es aconsejar a estos lo que por experiencia se ha visto con feliz éxito, y consista en el empleo de un kilogramo a uno y medio de ácido tártrico para operar las uvas de 100 cántaras de vino (1.600 litros aproximadamente) empleando el máximo en donde los vinos suelen obtenerse dulces.

Manera de emplear el ácido tártrico: Se disuelve en agua el mosto caliente, y con la disolución se riegan las uvas a medida que van colocándose por camadas en la tina de fermentación, habiendo sido antes bien pisadas ó machacadas para que de este modo el ácido tártrico, penetrando en el hollejo del fruto, ayude a desprender la materia colorante sobre la cual ejerce su acción, dando por resultado un líquido fuertemente enrojecido.

Precios del ácido tártrico en fábrica ó puesto el género en esta Estación del ferro-carril.
 Acido tártrico blanco a 18 reales kilogramo.
 Id. id. rojo a 17 id. id.
 NOTAS. Al hacer el pedido, remítase el importe en letras sobre esta plaza ó libranzas del Giro Mutuo.
 No servimos pedidos menores de 10 kilogramos.

Agua Salles

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALLES** progresiva ó instantánea que devuelve a los Cabellos blancos y a la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.
 Emilio SALLES Hijo, Sucesor Químico-Perfumista
 Casa fundada en 1850
 RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispones de todo elogio. Las hay desde 3.000 a 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA

célebre aventadora y veldadora, primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

- Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.
 - Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.
 - Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.
 - Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando a este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.
 - Malcates.
 - Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
 - Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.
 - Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor.
 - Rastras y desgranadoras.
 - Aventadoras y acerbadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.
 - Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.
 - Máquinas de vapor.
 - Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.
 - Calderas de vapor nuevas y de ocasión.
 - Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.
- Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviere en este depósito.

POMADA GALOPEAU

FARRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS
 Depósito en MADRID: Farmacia de MOPANO MIQUEL
 EN LAS BUENAS FARMACIAS

Morata, Genis, Bacons y comp.^a

CALLE DE LA PRINCESA, 55, Barcelona

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, alimbares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos, para molinos harineros.