

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIERCOLES Y SABADOS.

Miércoles 15 de Marzo de 1882.

NUM. 438.

En Zaragoza, trimestre. 10 reales.

Fuera de la capital, id. 12

Ultramar y extranjero, id. 20

Pago adelantado.

AÑO V.

INFLUENCIA DE LA ATMÓSFERA

EN LA AGRICULTURA.

Digno de atención y de estudio es el medio aeriforme que rodea nuestro globo, pues está compuesto de diversos gases, los cuales, aparte de las cantidades de calórico y electricidad que aquel contiene, obran de diversos modos en las diversas fases de la vegetación. Vamos a exponer algunas consideraciones sobre la influencia que ejerce la atmósfera en la vegetación, ya se considere bajo el aspecto químico, ya bajo el punto de vista de su acción física.

Consideraron los antiguos la atmósfera como uno de los elementos puros. Pero más adelante, cuando los progresos de la química vinieron en conocimiento de que estaba formada de oxígeno casi en una cuarta parte y azoe en más de tres cuartas partes, conteniendo además cierta cantidad de ácido carbónico, y de vapor de agua pero en pequeñas cantidades.

El oxígeno es elemento esencial para los animales y vegetales; es indispensable para la respiración de los primeros, y preside al desarrollo y germinación de los últimos.

El aire se descompone muy fácilmente al contacto del gran número de cuerpos que forman la masa de los terrenos laborables.

Combinándose con el hidrógeno produce el agua. Influye en la descomposición de las sustancias orgánicas, favoreciendo su fermentación.

Inmensas son las cantidades que de este gas se consumen, a pesar de lo cual sus proporciones no disminuyen sensiblemente, pues las plantas compensan en gran parte sus pérdidas.

Varios son los experimentos que se han hecho para descubrir la influencia que ejerce el azoe en la nutrición de los vegetales, pero como no ha llegado a descubrirse acción alguna positiva se le dá solo un carácter negativo.

Así como los animales no pueden resistir una atmósfera excesivamente oxigenada, porque su acción, demasiado enérgica, irrita los órganos pulmonares, llegando a destruirlos, lo mismo, aunque en menos escala, sucede con los vegetales; pues si bien se ha conseguido hacer vivir una planta en un medio desprovisto de azoe, pierde, no obstante, su lozanía y se marchita.

Sirve este gas para modificar la acción demasiado vigorosa del oxígeno, con el cual se halla combinado, formando el aire, del que sacan las plantas, por medio de sus hojas, uno de los elementos más indispensables para su vida.

El gas ácido carbónico es el resultado de la combinación del oxígeno con el carbono. La fermentación, la putrefacción, la combustión, la respiración, y aun la descomposición natural o artificial de ciertas sustancias minerales, son otros tantos agentes productivos de ácido carbónico, en tan grandes proporciones, que no se comprendería sin la existencia de las plantas como pudieran subsistir los animales.

La atmósfera, cuando está excesivamente cargada de ácido carbónico,

llega a ser nociva hasta el extremo de producir la asfixia; no se explica el gran consumo de este gas sin esta admirable contraposición que ha establecido en la naturaleza su Supremo Autor. El hombre—y con él todos los animales—al aspirar el aire separan los elementos que lo forman; se apropian gran cantidad de oxígeno, que purifica los jugos necesarios a su conservación y desarrollo y despiden en su respiración el ácido carbónico.

Lo contrario sucede en las plantas: a su contacto y bajo la acción de la luz, descomponen sus órganos foliares el aire, absorben el carbono y despiden casi todo el oxígeno, saneando así el ambiente.

No es tan conocida la acción que ejercen en la atmósfera otros gases con los que generalmente se halla el aire combinado, como son el hidrógeno y otros que, a semejanza del ácido carbónico, se desprenden de la putrefacción y consunción de materias animales o combinaciones químicas de gases con minerales.

Si bien varios experimentos han demostrado, en cuanto es posible, que la atmósfera está en todos los países compuesta de las mismas sustancias, se observan, sin embargo, algunas diferencias respecto a la vegetación.

En igual temperatura las plantas de las montañas encuentran a falta de aire vivo y ligero de las alturas, cuando se quiere trasladarlas a la llanura; las plantas de los valles, aunque viven, pierden su rigor trasladadas a la cumbre de los montes; prefieren unas los terrenos pantanosos, mientras otras crecen lozanas a orillas de un cristalino arroyo; unas se desmoronan con todo su vigor y fuerza en el interior de un país, mientras otras pocas perecen si se les priva de las emanaciones salinas de los vientos del mar.

No solamente bajo el punto de vista químico influye la atmósfera en la vegetal, si que también considerada como agente físico.

Sabido es que el aire es un cuerpo pesado. Verdad es que su presión no se deja sentir por la circunstancia de obrar en todos sentidos y ser proporcionada a la fuerza elástica de nuestros órganos; mas no por eso deja de equivaler a una columna de agua de 32 pies que cubriese en todas sus partes el globo terrestre.

Esta presión, puesta de manifiesto hasta la evidencia por el juego de las bombas y por los cambios de barómetro, es una de las primeras condiciones de nuestra existencia.

Al cesar la presión del aire se ha notado que los conductores de la savia, lo propio que los vasos sanguíneos, se dilatan al instante hasta el extremo de romperse, habiéndose observado también que cuando la atmósfera por espacio de cierto tiempo, se conserva muy ligera, la vegetación se amortigua. Hé aquí obra de las circunstancias a que en parte se atribuye el menor fallo de los vegetales de las montañas.

El peso y la contracción del aire, su dilatación y condensación en las variaciones de temperatura son uno de los medios empleados por la naturaleza para determinar los movimientos de la savia.

Las diferencias en el peso de la atmósfera son casi nulas en los trópicos, y se hacen tanto más sensibles, cuanto más nos acercamos a los polos; en iguales latitudes son menos considerables por punto general, en razón inversa de su elevación, y menores en invierno que en verano. El barómetro tiende a descender en los novilunios y plenilunios y a subir en los cuartos de luna.

Por fin, la humedad de la atmósfera obra sobre las hojas a semejanza que la de la tierra obra sobre las raíces, y contribuye a la nutrición de los vegetales por la acción del vapor de agua y por la de los gases que tienen en disolución.

En verano la humedad excesiva del aire puede ser perjudicial a las cosechas causando la caída de las flores, obra sobre la producción de los granos, y aun cuando no siempre influye la disminución de los productos agrícolas, perjudica siempre su calidad, y hace muy difícil y a veces imposible su conservación.

No es menos peligrosa la sequedad excesiva. Si esta se prolonga mucho, los órganos láceos de los vegetales, no hallando en el aire su nutrición habitual y perdiendo por la evaporación sus necesarios jugos, dejan de ejercer sus conservadoras funciones, se marchitan y su destrucción acarrea a menudo la de toda la planta.

La evaporación en las hojas y en una atmósfera seca por los efectos del solo viento, es a veces tan grande, que detiene la vegetación a pesar de los riegos más frecuentes. La humedad de la tierra no puede, de consiguiente, suplir más que en parte de la atmósfera; con esto se comprende cuán útil debe ser el riego sobre las partes de los vegetales expuestas al aire.

J. S. M.

CORRECCION DE LOS VINOS REPUTADOS

Es un hecho conocido de cuantos a la industria enológica se consagran, la frecuencia con que en la estación presente, y no bien comienzan a dejarse sentir los calores primaverales, muchos vinos endebles se fueren o repuntan, y todos sabemos las enormes pérdidas que por este solo concepto experimentan anualmente nuestros cosecheros.

Indicar, siquiera sea a grandes rasgos, los medios más prácticos de corregir esta enfermedad en sus comienzos, lo juzgamos de un interés sumo, a mayor abundamiento dado el sinnúmero de recetas preconizadas, deficientes las unas, absurdas las otras, y lo que es mucho peor, nocivas a la salud no pocas.

Ante todo, importa dejar consignado que las alteraciones espontáneas de los vinos reconocen casi siempre por causa, o el poco esmero en su elaboración, o las malas bodegas y peores envases, o bien la falta de limpieza y siempre un desconocimiento mayor o menor de las condiciones que exige su perfecta crianza. Que es axiomático en buena práctica enológica aquel precepto de prevenir mejor que curar, pues los vinos enfermos jamás recobran su primitivo estado, revelando

siempre los vicios sufridos, y quedando expuestos a experimentar nuevas alteraciones.

Por esto entendemos que el cosechero celoso debe ante todo esmerarse en elaborar los vinos con el mayor esmero, recolectando en épocas oportunas, separando los racimos podridos o dañados, lavando las lagaretas y vasijas de fermentación, hasta que desaparezca todo olor desagradable, ácido, mohoso o reumático. Debe guardar los caldos en buenos toneles, no bien terminen los fenómenos de la fermentación tumultuosa; conservar los llenos mientras dure la lenta o insensible, y taparlos poniendo la abertura de costado, hasta la época del primer trasiego. Debe practicar estos y los azufrados necesarios para despojarlos de todo germen de ulterior alteración, y, en una palabra, prodigarles cuantos cuidados recomiendan de consuno la ciencia y la experiencia, a fin de que, lejos de alterarse, mejoren progresivamente. Tal debe ser en definitiva la principal y única aspiración del viticultor entendido.

Pero si, por negligencia o desconocimiento de las buenas prácticas enológicas, el vino se repunta, todavía puede corregirse, siempre y cuando el mal no haya alcanzado grandes proporciones.

Sabido es que el avinagramiento, reconoce por causa la oxidación del alcohol y su transformación en ácido acético; de donde resulta que como medio preservativo conviene evitar el acceso del aire, empleando tapones hidráulicos y azufrando con frecuencia los toneles receptores.

Tan pronto como el vinatero note, por el olor y el sabor, que el vino comienza a repuntarse, indagará si lo está en todo el espesor de su masa; pues casi siempre la acetificación comienza por la superficie del líquido, y solo en el transcurso del tiempo llega el mal a generalizarse. En este último caso, la dolencia no tiene remedio, siendo preferible convertirlo en buen vinagre; pero si la alteración no es muy profunda, entonces comenzaremos por separar, sin pérdida de tiempo, la capa superior del vino contenido en la vasija, cuyo repunte es siempre mayor, procurando no agitarle; cosa después de todo fácil de lograr, bien con el empleo de un sifón, bien adaptando una espita a uno de los fondos del tonel, la cual enlace con un tubo de cautchouc, suficientemente largo, para que puesto vertical quede más alto que el nivel del barril.

Entonces bastará destapar la abertura superior de éste y la espita, vertiendo vino sano por el tubo de cautchouc, hasta lanzar fuera del barril la capa superior de vino más avinagrada.

Concluida la faena, deberá trasagarse el vino sin pérdida de tiempo a otra vasija bien azufrada, procurando que se aeree lo menos posible, y acto continuo proceder a neutralizar su acidez, regenerando también el alcohol perdido.

Ya dignos que, para conseguir aquel objeto, se habían preconizado multitud de sustancias, entre las que merecen especial mención el mármol molido a las dosis de un gramo por

litro, la creta, las cenizas de sarmiento, la potasa, el taltrato neutro de esta base, la sosa y los carbonatos alcalinos, las cáscaras de huevos tostadas, el amoniaco, la sal de cocina, las sustancias oleosas y azucaradas, tales como mieces, almendras, piñones, trigo, salvados, melazas, azúcar, rodajas de zanahorias y remolacha, leche, caseína, pez; y por último, hasta litargirio y las monedas de cobre, convirtiéndose lo que estas últimas sustancias usan, en envenenadores públicos.

De tan larga lista, solo juzgamos conveniente y eficaz el tartrato neutro de potasa, y en su defecto el carbonato de esta última base.

Desde luego el mármol, la creta, las cáscaras de huevo y la cal, si bien neutralizan el ácido acético formado, ofrecen el no pequeño inconveniente de neutralizar y precipitar de paso el ácido tártrico bajo la forma de tartrato cálcico neutro, quedando el vino con una oporcion más o menos considerable de acetato cálcico disuelto, raciones que desnaturalizan siempre el vino, comunicándole propiedades muy diferentes á las que ofrece un vino natural.

Respecto á los álcalis y carbonatos alcalinos, solo el potásico puede usarse, rechazando las cenizas por sus impurezas y con mayor motivo el amoniaco, sustancia que siempre decolora el vino comunicándole un sabor nada agradable.

En cuanto á las materias amiláceas y azucaradas, dicho se está que no pueden neutralizar los ácidos y si solo enmascaran su sabor; pero si esto es cierto, no lo es menos que fermentando con el tiempo, pueden restituir al vino el alcohol perdido. Sin embargo, entendemos que su empleo no está exento de peligros, pues desde luego los caldos corregidos quedarían con un gusto agri dulce, y mucho más propenso á continuar acetificándose y acaso á sufrir otras alteraciones de mayor gravedad, sobre todo con el uso de las sustancias amiláceas.

Tampoco se logra neutralizar los ácidos con la sal de cocina, ni con la pez. El primer cuerpo puede influir, al menos siempre poco, obrando como antiputrido y en cuanto al segundo, si bien sus propiedades antisépticas ejercen mayor acción sobre los vinos, le comunican siempre ese sabor á pelle repugnante é ingrato.

El efecto de la pez, usada de tiempo inmemorial entre nosotros para empujar las sustancias, tres ácidos que se sabe el pinico, silvico y resinoso, para materia amarga amarillada, y una especie de tanino denominados todos de gusto aspero y de marcadas propiedades antiputridas; pero, lo repetimos, ninguno de estos cuerpos neutraliza la acidez del ayinagrado y solo sirve para conservarlos si no ofrecen tan el grandísimo inconveniente de comunicar á los vinos un sabor repugnante tan apreciado, sin embargo, por la mayoría de nuestros braceros.

CAMPANA ANTI-FILOXERICA de 1881

El informe acerca de los resultados de la campaña filoxérica de 1881 en Francia, presentado á la Comision superior de la nacion vecina por el director de Agricultura, Mr. Tisserand, consignando datos y noticias altamente favorables y propios para infundir la esperanza de que trabajando con inteligencia y perseverancia contra la terrible plaga de las viñas se logre obtener y dominar sus estragos.

furo, ahora piden y reclaman con insistencia el tratamiento. «Cómo no, dice Mr. Tisserand, si se puede ver que las viñas tratadas durante algunos años consecutivos se restablecen y vuelven á dar fruto, mientras que las cepas inmediatas no tratadas están muertas ó próximas á morir?»

Es de advertir que durante estos últimos tiempos se han practicado en Francia numerosos experimentos por cuenta de la Administracion, para observar y hacer ver á los propietarios los resultados del tratamiento, el cual se aplicaba en las viñas de los particulares que no se oponian á ello; y en vista de esos resultados, hoy abundan las peticiones de tratamiento, de tal modo que la Administracion no puede ya atender á ellas, y para lo sucesivo se ha de limitar á prestar auxilios á los propietarios que quieran defenderse por su cuenta, proporcionándoles el sulfuro gratis, ó una subvencion que les ayude á soportar los gastos.

Mas de un millón quinientos mil francos ha invertido el Gobierno francés en el último año en los indicados ensayos y subvenciones para trabajos de defensa, y con ello ha conseguido en muchos puntos resultados importantes, como el de llegar á borrar en algunos departamentos las manchas filoxéricas que en él se habian descubierto.

En cuanto á los medios empleados para ello nada nuevo se dice, por manera que es por los tratamientos ya conocidos por lo que se obtienen tales ventajas.

NOTICIAS.

Por el Gobierno civil de Barcelona se encarga á los alcaldes de dicha provincia que al formar los presupuestos municipales ordinarios que han de regir durante el año económico de 1882-83, consignen en ellos, como gasto obligatorio, la cantidad que estimen conveniente para premiar á los matadores de animales dañinos, en cumplimiento de lo prevenido en el artículo 40 de la ley de caza vigente.

Dice un colega: «Fijado en el tratado de comercio con Francia el derecho de dos francos por hectolitro, á los vinos que no pasen de 16°, pueden ir al mercado francés, hoy el principal, para nosotros, más de las cuatro quintas partes de los vinos tintos que se cosechan en las cuencas de los rios Ebro, Duero, Tajo y sus afluentes, que comprenden las provincias de Alava, Burgos, Logroño, Navarra, Zaragoza, Huesca, Palencia, Valladolid, Zamora, Salamanca, Avila, Madrid, Toledo, Cuenca y Guadalajara. De este extenso territorio, en su mayoría, no contienen en buenos años de vendimia, como lo ha sido 1881, por término medio, más de 12 á 15°. En años de muchas lluvias la mayor parte se quedan por bajo de 12°»

La Liga de contribuyentes de León trabaja para conseguir de la empresa de Noroeste que rebaje las tarifas de vinos y demás caldos, granos, hierros y harinas, que son excesivas comparadas con las de la línea del Norte.

Los dueños de huertos de naranja de la provincia de Valencia se hallan alarmados á consecuencia del furioso vendaval que ha venido á agravar de una manera considerable el estado de la explotación, ya un tanto paralizada en el presente año por la calma de los precios. Los huertos están materialmente ahogados del dorado fruto, pudiendo cifrarse alguno que de 4.000 arrobas próximamente, habrán quedado en los árboles 2.500. Acentúase por esta causa la elevacion de precios, pagándose últimamente á 15 pesetas el millar.

Las certas de granos aumentan de día en día en casi todos los mercados de Castilla, La Mancha y Andalucía, en muchas de cuyas comarcas ofrecen ya magnifico aspecto los sembrados.

El retrainimiento de los compradores y las respectivas cantidades de trigos que salen al mercado, han provocado un movimiento de descenso en los precios que es de creer se acentúe y adquiera sin tardar mucho, carácter general, si el tiempo continúa favoreciendo el desarrollo de los sembrados.

El sábado último verificóse en la estación vitícola de esta ciudad, las pruebas de la maquinaria con que el gobierno ha acordado dotar á estos establecimientos.

Los resultados en general fueron bastante satisfactorios, llamando la atención principalmente algunos aparatosológicos que son dignos de conocerse.

También se hicieron algunos injertos en las vides americanas que tiene plantadas la Diputacion provincial.

Entre los aparatos más notables presentados en el reciente concurso de enología verificado en Conegliano (cerca de Venecia), debe mencionarse uno que tiene por objeto concentrar el mosto separándole la mayor parte del agua que contiene.

De 50 kilogramos de uva blanca se obtuvieron 28 de mosto, y este se concentró, por medio del aparato mencionado, hasta pesar la décima parte, esto es, 2 kilogramos y 800 gramos.

Tal concentracion se consideró excesiva, pero el aparato permite detener la operacion en el momento que se juzgue conveniente, de modo que puede llevarse la concentracion hasta el punto que se desee. La evaporacion se hace en el vacío, en una caldera que se calienta por medio de un serpentín, preparándose que la temperatura no pase de 35°, para que el vino que después se obtenga por la fermentacion del mosto conserve todas sus propiedades.

Las ventajas que se obtienen con el mosto concentrado son: poderlo conservar mejor que el ordinario; poderlo preparar después con el vino de la graduacion que se desee, y por último, como en el acto de la concentracion por el calor se destruyen muchos de los gérmenes perjudiciales que acompañan al mosto, el vino resultante presenta más facilidades para poderse conservar.

De La Lealtad, de Valencia

«Se están constituyendo en nuestra huerta nuevas sociedades ó compañías para la extraccion y reventa en los mercados de Madrid, París y Londres, de las hortualizas de esta vega. Cada año va siendo mayor este comercio y cada año vamos sintiendo más sus consecuencias; pues ha subido ya más de una vez que se vendan aquí nuestros frutos á precio más elevado que en Madrid.»

Dicen de París que existe el propósito en el gobierno francés de gravar los alcoholes y el vinagre, en cuyo caso serian ilusorios los dos francos por hectolitro que han de pagar nuestros vinos hasta los 15° á su introduccion en Francia.

En Francia no se rectifican las disposiciones arancelarias por medio de decretos, ni tampoco se alteran los aranceles generales, sino por el Parlamento, y despues de trascurridos cinco años, sin perjuicio de someter á su aprobacion los tratados de comercio, que son leyes irrefragables durante el tiempo en que han de regir.

no recaigan también sobre los nacionales, y esto nada tiene que ver con las ventajas arancelarias.

No ha muchos dias pasó una nube de langosta por Palencia en direccion Noroeste.

La comision de la Exposicion de ganados ha aprobado los presupuestos correspondientes de instalacion, acordando que la inauguracion de tan útil certamen tenga lugar el día 20 de Mayo. Así nos lo dicen de Madrid.

Se lamentan los ganaderos de la comarca de Calatayud de que la pertinaz sequia, no bien remediada con las últimas lluvias, impide el crecimiento de las yerbas, obligándoles á emplear pastos secos para la alimentación de sus ganados.

En algunos puertos de Levante si se queja la animacion con motivo de la extraccion de vinos y otros productos de aquel rico país.

De Vinaroz dicen que han llegado dos vapores franceses, los cuales son cargados con bocoyes de vino para el Havre. Además hay otros buques menores y un canonero.

La idea que indicamos el otro día de que la Asociacion de Agricultores celebraria su próximo congreso en Valencia, ha sido aceptada con gusto por el consejo de la provincia.

Hé aquí lo que sobre este asunto dice un colega madrileño: «Proviene los estatutos de esta Sociedad de la celebracion anual de un congreso, y en el consejo de ayer tarde, se trató del que corresponde á este año.»

Se discutió extensamente, y nuestro amigo D. Juan Maisonnave dió lectura de varios escritos que habia recibido de la Sociedad Valenciana de Agricultura y de la de Amigos del País, ofreciendo su decidido apoyo y cooperacion para que se celebre el de este año en la hermosa ciudad del Turia. Así lo acordó el consejo llevándose del espíritu descentralizador, de difundir los conocimientos agrícolas y estudiar la agricultura general de España.

Este congreso, además de la importancia que tiene en sí, tiene también la de que es el primero que la Asociacion celebra fuera de Madrid.

No está aun fijada la fecha de su celebracion; pero creemos que será en la segunda quincena de Julio, coincidiendo con las renombradas ferias de Valencia.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

St. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

PARIS (Francia) 12 de Marzo de 1882.

Muy señor mío: En la CRÓNICA del 8 del presente, un suscriptor de El Ciego se queja amargamente de la paralización de los negocios de vinos en España. Dicho señor hecha la culpa al Gobierno español por no tener abierto otro mercado que el de la vecina república, etc. etc.

Cada uno tiene su modo de mirar los acontecimientos del día, pero el señor suscriptor se equivoca en creer que abiertos los mercados de Inglaterra, Bélgica ó países donde el suelo no produce más que carbon de piedra, se verá renacer para los pueblos la Edad de Oro.

Los motivos de las pocas transacciones son de otra naturaleza, y sobre todo consecuencia de la crisis financiera en París y Burdeos. Esta paralización es general en todos los ramos del comercio, pero la causa natural en lo que afecta á nuestros negocios de vinos, es que en España desde el año 1874, época en que los vinos se compraban en el pueblo del suscriptor á peseta y seis reales cántara, la produccion del vino se ha aumentado en proporciones muy notables, no solamente en to-

da España, donde sería fácil citar pueblos en los cuales se cosecha más del doble que en dicha época, sino también que llegan a Francia vinos de Portugal, Italia, Hungría, Turquía, Argelia y hasta de los Estados Unidos. Estas importaciones son más que suficientes para cubrir el déficit de nuestros vinos. La producción aumenta cada día y el consumo queda lo mismo; consecuencias de la paralización.

Francia es y será siempre el único mercado para los vinos y si un día se abren para España los mercados ingleses, solo los vinos de España, tipo de los del señor marqués de Biscal ó del señor de Balenzategui, los únicos que se acercan del tipo francés, pueden esperar buena aceptación; los demás tienen que venir á mezclarse con los vinos franceses hasta el día, muy lejano á mi parecer, que la elaboración del vino en España se haga según el modo francés.

Bajo otro punto de vista, la depreciación ó baja en los precios del vino, tiene por otro motivo la costumbre que van tomando los propietarios de mandar sin datos, sin informes, sin tener de antemano relaciones en nuestras plazas, ó vinos á los mercados de Burdeos y París, creyendo que es suficiente tenerlos en las estaciones y presentarse en las casas de los comerciantes para vender á buen precio. Por uno que llega á hacer un buen negocio, cuántos hay que se ven en la obligación de dejar sus vinos á precios inferiores á los que se pueden obtener en los pueblos? Pues hoy es lo que sucede; más baratos se compran los vinos españoles en Francia que en España y sin contar la culpa á nadie. Las grandes importaciones en Francia, las ofertas á precios reducidos y la crisis, son los verdaderos motivos de la paralización de que se queja el señor suscriptor de El Ciego.

UN SUSCRIPTOR

HUERCANOS (Rioja) 9 de Marzo.

El negocio de vinos ofrece por esta comarca una situación poco halagüeña.

Únicamente en la semana anterior ajustó el conocido comerciante de Logroño Sr. Ullargui una partida regular al precio de 14 reales la cántara.

Hoy ya se está envasando esta partida y los cosecheros solo se entretienen en hacer cálculos para descubrir cuándo será el día que consigan hacer esta operación en sus bodegas.

Ya podrá presumir por lo tanto, que las ventas se hacen con bastante dificultad; no obstante los precios tan arreglados á que ofrecen los cosecheros.

Si esta situación varia, tendrá mucho gusto en participárselo á la mayor brevedad.

NAVA DEL REY (Valladolid) 12 de Marzo.

El aspecto que ofrece ya la campaña vinícola del año corriente es altamente satisfactorio para los cosecheros de esta renombrada bodega. La exportación de los ricos caldos es importantísima, y los precios cada semana obtienen más favor.

En la que terminó ayer se despacharon cerca de 8.000 cántaras al precio de 17'25 reales, tipo que como verá, acusa un alza de un real por cántara.

Como es de presumir, los viticultores están sumamente satisfechos de esta situación, máxime conociendo la calma tan completa que reina en otras comarcas.

El mercado de cereales ofreció pocas variaciones, pues el trigo sigue cotizándose á 54 reales la fanega, la cebada de 30 á 31, el centeno de 28 á 29 y la avena de 21 á 22.

El aguardiente de 18 grados se vende á 24 reales la cántara y el espíritu de vino refinado de 36 grados, á 94.—I. A.

VILLENA (Alicante) 9 de Marzo.

En esta bodega como en las demás de la provincias, el negocio de vinos sigue la marcha anómala con que se inauguró la campaña y con la que se concluirá á mi pobre juicio.

Los especuladores de esta provincia siguen comprando algunas partidas del país para mezclarlas con los vinos fabricados por ellos, y con los que traen de la Mancha para exportarlos al extranjero.

Muchos cosecheros prefieren remitir el vino por su cuenta á las casas de comisión establecidas en Cete; en esta forma se han exportado ya bastantes partidas.

Los precios siguen descendiendo, fluctuando hoy desde 14 á 20 rs. la arroba de 18 litros, según la clase.—A. R. B.

LEIRIN (Navarra) 8 de Marzo.

Poco ó nada ha variado la marcha que lleva el negocio de vinos en esta bodega, desde mi última carta.

Las ventas se hacen aun con bastante regularidad, pero no en la importancia que se iría desear.

En la semana última no habrán llegado á 2.000 el número de cántaras que se habrán vendido; el precio corriente ha sido el de 11 reales.

Los cereales, á causa de la funesta, seguía que estamos sufriendo se pagan á precios elevadísimos; el trigo no se consigue á menos de 31 á 32 rs., el robo, la cebada de 16 á 17 y la avena de 15 á 16.

El aceite se despacha desde 44 hasta 48 reales arroba.—E. R.

BEJAR (Salamanca) 8 de Marzo.

En los dos mercados que acaban de pasar ha habido poca concurrencia con motivo del temporal que ha reinado; desde hace tres días disfrutamos de una temperatura muy agradable, y si sigue un poco tiempo calentando el sol, tendremos una cosecha crecidísima.

Los negocios de aceites han estado regularmente animados, habiendo cambiado de mano en la anterior semana 4.000 cántaras, los cuales se cotizaron á 58 rs. arroba.

Al mercado de anteaer concurrieron bastantes vendedores, rigiendo estos precios: trigo, á 56 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 32; alubias, á 78; garbanzos superiores, á 100, y los medianos á 80.

Los bueyes de labor se han cedido á 1.100 reales cabeza y los novillos de tres años á 700.—I. S.

BECEBRIL DE CAMPOS (Palencia) 11 de Marzo.

Conforme le anuncié á V. en mi última carta, la exportación de vinos en esta bodega parece que comienza á tomar alguna importancia.

A la partida de 800 cántaras que se vendió en la semana última, han seguido otras de regular cantidad, pues solo en los días 9, 10 y 11 del corriente se habrán despachado unas 1.000 cántaras.

El precio corriente á que se han vendido ha sido el de 9 reales.

Los cereales no han sufrido ninguna variación; el trigo se vende á 53 reales la fanega; y cebada á 26.—B. R.

PARIS (Francia) 11 de Marzo.

A medida que se acentúa la calma en los negocios de vinos en Bercey, aumenta también la baja de los precios.

En la actualidad los compradores no quieren comprometerse, no siendo á precios tan bajos que es imposible ponerlos como regulares.

Para los negocios corrientes, que se hacen con dificultades y en poca importancia, los precios continúan cotizándose á las cifras de la semana anterior, pero todo el comercio de Bercey está de acuerdo en que han de bajar los precios todavía más, antes de que los compradores se resuelvan á comprar con la animación usual en la primavera.

Con las condiciones actuales de los negocios se podrá esperar mayor firmeza, en caso únicamente de que haya heladas en Abril ó Mayo próximo.

Los vinos de España se ofrecen; los de Alicante de primera clase de 51 á 53 francos el hectómetro, los de segunda de 49 á 50; los de Valencia, clase regular, de 46 á 47; los de Benicarló de 52 á 53; los de Cataluña, también regulares, de 43 á 50; y finalmente, los de la Mancha tintos y blancos de 39 á 41 pesetas.—S. S.

CASTELLON DE AMPURIAS (Gerona) 8 de Marzo.

Hace unos días que tuvimos la fortuna de que cayese una abundante lluvia que no pudo ser más benéfica, porque ha facilitado hacer las labores de esta época y que los sembrados adquieran gran desarrollo, pues á consecuencia de los fuertes vientos que han soplado por esta comarca, la tierra se hallaba con mucho costra impidiendo la vegetación de los cereales.

Los vinos continúan bastante encalmados, pagándose los de la Selva á 42 pesetas la carga, después de haber llegado á pagar los dulces de dicho pueblo y Lansa hasta á 32.

En Rosas se hace alguna que otra compra á 36 y á 38 pesetas. En Pau y Palau casi no venden nada. Escala se han vendido algunas partidas á 30 y á 32 pesetas.—V. V.

TORDESILLAS (Valladolid) 9 de Marzo.

Los tenedores de granos han abierto sus papeles sin duda por el agua que en estos días ha caído y la pequeña baja que se ha iniciado; en la semana se han vendido cinco ó seis partidas de trigo de 300 á 400 fanegas, de 51 á 53 reales una la saca de vino ha ascendido á 1.700 cántaras.

El precio corriente por varios artículos en el mercado son los siguientes:

Trigo á 52 rs. fanega; cebada á 29; centeno á 27; algarrobas á 24; guisantes á 32. Líquidos.—Vino blanco á 14 rs. cántara; id. tinto á 15.

Ganados.—Bueyes de labor á 1.309 rs. uno; novillos de tres años á 1.680; vacas cotrales de 700 á 800; añojos á 650.—A. H.

FUENTESAUCA (Zamora) 10 de Marzo.

Pocas entradas en cereales; el tiempo bueno y los precios los que á continuación se estampan:

Trigo candelá á 51 rs. fanega; centeno á 29; cebada á 32; algarrobas á 24; avena á 26; garbanzos superiores á 100; idem regulares á 120; idem medianos á 100; guisantes á 36; harina de primera á 19'50 rs. arroba; idem de segunda á 18'50; idem de tercera á 17'50; salvado de primera á 16 reales fanega; idem de segunda á 10; idem de tercera á 7. Patatas á 3'50 rs. arroba. Líquidos.—Aceite á 72 rs. cántara; vino tinto á 9'50; vinagre á 5; aguardiente anisado á 34; idem sin anisar á 25; potrillos á 40.

Ganados.—Bueyes de labor á 1300 rs. uno; novillos de 3 años á 1500; vacas cotrales á 700; cerdos de 6 meses á 110; id. de un año á 160; idem de año y medio á 200.

MELGAR DE FERNAMENTAL (Burgos) 9 de Marzo.

El día 19 del corriente se celebró en esta villa la muy acreditada feria de toda clase de ganados, titulada de San José, habiendo acordado este Ayuntamiento suprimir el impuesto que por razón de sitio venían pagando todos los que presentaban ganados en el ferial desapareciendo, como es consiguiente, el único obstáculo que había para los feriantes, contando esta población con muchas y buenas cuadras para los ganados y buenas habitaciones para los que concurrían á la feria.

También se preparan funciones de teatros, bailes, fuegos artificiales para solaz y recreo de los forasteros.

En el mercado de este día se han presentado á la venta 300 fanegas de trigo, que se pagaron en estos almacenes á 52 reales las 92 libras.

Cebada á 27 y 28 rs. fanega. Yeros á 32 y 33 id. id. Avena á 20 id. id.

Mueles para sembrar á 28 id. id. Id. cocederas á 54 id. id. Lentejas á 48 id. id. id. Garbanzos superiores á 160 id. id. Id. regulares á 120 id. id. Id. medianos á 100 id. id. Alubias superiores á 90 id. Harina de primera á 20 rs. arroba. Id. de segunda á 18'12 id. id. Id. de tercera á 16 id. id. Harina á 15 reales fanega. Comidilla á 10 id. id. Salvado á 8 id. id. Patatas á 2 1/2 reales arroba.—C. A.

QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) 9 de Marzo.

El tiempo de aguas y los campos mejorando con ellas: en el mercado siguen dominando los mismos precios en los vinos y aceites de que ya tienen noticia, los de cereales cierran con firmeza habiendo ofertas de 500 fanegas que pretenden á 58 rs. arroba.

Abdetail cotizamos: Trigo fuerte de 57 á 60 rs. fanega. Id. hembrilla de 55 á 56. Id. candelá de 59 á 60.

Id. blanquillo de 55 á 56. Id. rojo de 54 á 55. Id. comun de 45 á 48. Centeno de 24 á 25. Cebada de 30 á 31. Yeros de 35 á 36. Avena de 25 á 26.

Garbanzos superiores á 14 rs. arroba. Id. regulares á 54. Id. medianos á 40. Habas á 40 reales fanegg. Mueles á 38. Guisantes á 38. Harina de primera á 20 1/2 reales arroba. Id. de segunda á 19 1/2. Id. de tercera á 18. Salvado de primera á 22 rs. fanega. Id. de segunda á 48. Id. de tercera á 16. Id. cascarrilla á 12. Líquidos.—Los ya avisados.

En ganados los precios del mercado anterior.—C. N.

ENGERBAUD Y COMPANIA.

Comision.—Consignacion.—Agencia para la venta de los vinos. Adelantos sobre mercancías. Realización inmediata y al contado, 9, rue des Pyramides, Paris.

EXPOSICION DE BURDEOS DE 1882.

Informes.—Representacion F. Guidouin, 12, Passage Sarget, BORDEAUX.

FABRICA DE ABONOS ARTIFICIALES.

de los Sres. Ferrando y Compania, establecida en Calahorra (Rioja), bajo la dirección de J. Muñoz del Castillo, catedrático de la facultad de ciencias de Zaragoza. Abonos para la presente estación para cereales.

Oso cuando concentrado de composición química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 48 kilos.

Oso cuando ordinario de composición adecuada al cultivo más general, á 40 rs. quintal. Oso cuando incompleto destinado á mejorar los estiércoles, á 25 rs. quintal.

Para viñas, olivos y árboles en general, abono especial de riqueza extraordinaria y composición química garantizada á 64 rs. quintal. Los precios son libres de embalaje en la estación de Calahorra.

El éxito asombroso obtenido con los abonos que anunciamos escusa toda recomendación de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

A LOS VITICULTORES.

El que necesite barbados de dos años, de moscatel, buenos, puede dirigirse á D. Camilo Castilla, de Orellana Navarra.

LIBERNA GRIEGA.

es el remedio más útil y recomendable que se conoce para conservar los vinos con su color y aroma propios, impidiendo que se turben y evitando su agriamiento. Con la Liberna resisten los vinos sin alterarse todos los cambios del tiempo, todas las vicisitudes de la atmosfera y las variaciones de temperatura en primavera y verano. La Liberna es completamente inofensiva á la salud.

Se halla de venta en el laboratorio del doctor García, en el pueblo de Villena (Alicante).

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA GOSSECHEROS DE VINOS, TONEROS Y BODEGAS.

Maquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas. Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIG. BURDEOS, FRANCIA. 45, CALLE NOTRE-DAME—45.

NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

REPRESENTANTE.

Una de las casas más antiguas de lúpulo en Baviera, desea tener representantes entendidos en España. Buena comisión. Diríjase las ofertas con referencias á las señas: R 2100 á Mr. Rudolf Mase office de publicite, Nuremberg.

ARADOS PARA VIÑAS.

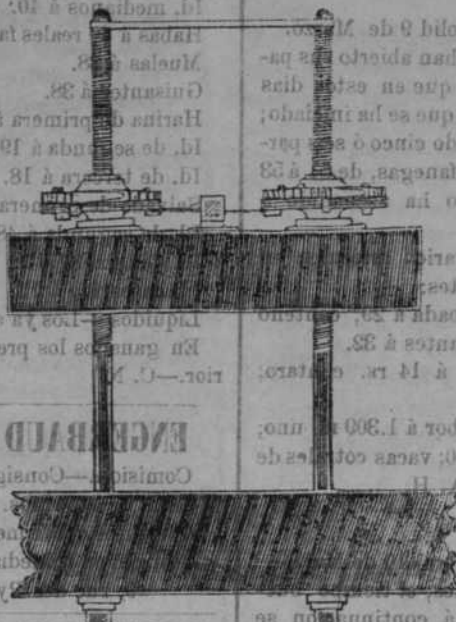
Para una ó dos caballerías. Modelo traído del Mediodía de Francia. Arados Jaco de vertedera giratoria para dos ó cuatro caballerías. Diríjase á los Sres. Rodon, hermanos, Zaragoza.

IMPRENTA: COSO 96 Y 98

TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

Construccion de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos. Se construye toda clase de tubería de hierro para conduccion de aguas y vapor. Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc. Tubería y columnas para construcciones urbanas. Fundicion de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.



Construccion de cocinas económicas. Guardacaños, hornillos y chapas de cocina. Bujes para carros y coches, de todas dimensiones. Arados completos y piezas sueltas para los mismos. Almacen de camas de todos gustos y precios. Ferreteria y cerrajería: balcones, verjas y herrajes de todas clases. Artefactos agrícolas.

PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con real privilegio de invencion por 20 años. Premiada en Exposicion provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse. Trabaja de 30 a 300 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco. Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulacion, precaver y prevenir los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizando las operaciones de la recoleccion, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructeur a los agricultores, he aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Pérez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguiano, Abalos, Casalaraina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tirgo, Haro, Huercaño, Hermilla, Alesanco, Cordovin, Zarratón, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informarán, si se les pide, los viticultores D. Miguel Goyanes, D. José y D. Eusebio Quincoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguiano; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivanco, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otañez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalaraina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Estefani, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Cocuerca Real de Asua y compañía y D. Epiplano Lapeña, en Alfaro; D. Matías Eloriente, en Atea; Zaragoza; y el Sr. Marqués de San Nicolas, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasion de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito e indiscutibles ventajas, que se comprenden a la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio.

Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque se rompan la mitad de las piezas de que consta, y esta circunstancia, unida a su fuerza de presión y a la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día. — Se garantiza por dos años.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS
Vicio de la Sangre, Enfermedades cutáneas, etc.
BISCUTS
DEPURATIVOS DEL DOCTOR OLLIVIER
DE PARIS.
Migaja otro Método puede ofrecer estas pruebas de superioridad. — CURA AGUADABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SEGURA, ECONOMICA Y SIN ESCALDAS.

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES ANTIBILIOSAS, DEPURATIVAS.
De accion facil y segura, toleradas por los estomagos más delicados.
Se venden a 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo a cambio de sellos.
Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

EE LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA, propietario DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA. premiado en varias exposiciones. Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades a varias comarcas de España y del extranjero. Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería. Vides de castas superiores del país. — Vides americanas resistentes a la filoxera. Precios económicos. Transportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA. 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, almbares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

ANTI-OLDIUM

A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el día, contra el oldium de la vid. Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.

El paquete de 250 gramos. por correo. 1 peseta 75 céntos.
El kilogramo. 6 pesetas 50 céntos.
DEPOSITOS EN PROVINCIAS.
Zaragoza.—D. Francisco Juderías, relojería.
Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.
Burgos.—D. Federico Carranza, id.
Tarragona.—Pedro Besses, id.
Lérida.—Domingo Sala, droguería.
Valladolid.—Viuda de Ponce, platería.
Tafalla.—D. Mauricio Torrecilla, farmacia.
Granada.—D. Eduardo Garrigues, relojería.
Córdoba.—D. Rafael Montón, id.
San Clemente (Cuenca).—D. A. Yllora Torrecilla, agente.
Se remiten prospectos gratis a los que los pidan.

Alimento completo muy agradable para los Niños, Convalecientes, Personas debiles e inapetentes, etc.
CHOCOLATE PEPTONA CATILLON
Carne asimilable y Fosfato de Cal.
Las PASTILLAS para la merienda, el paseo, etc.
Las TABILLAS para el desayuno con agua o leche.
SE EMPLEA TAMBIEN EN LAS FORMAS DE VINO, JARABE, SOLUCION Y POLVOS
PARIS, 1, F. Poissonniere, y en todas las Farmacias.
MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

VENTA.
Se hace en Tudela (Logroño) de una buena hacienda, compuesta de 180 obreros de viña, 1.500 olivos (en el mejor pagar), 160 fanegas (de 3.200 varas superficiales cada una) de excelentes tierras de regadío y secano (muy a propósito para plantar viña); eras, huertas, casa principal espaciosa y dos para sirvientes, pajares, cochera, cuevas con cubaje, etc., etc.
Daré más pormenores en Tudela, D. Luis Sanchez Beato.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna — Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.



MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA.
Envío franco de Prospectos detallados.
Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**
J. BOULET y C^o, Sucesores, Ingenieros-Mecanicos
PARIS, 144 rue du Faubourg-Poissonniere, 144, PARIS

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE 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 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias. — En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.
Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

PAPEL RIGOLLOT
MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS
ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS
LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA
Y LA ARMADA REAL INGLESA.
Solo deben admitirse como VERDADERO PAPEL RIGOLLOT las hojas que llevan estampada al traves esta firma en ENCARNADO
Se vende en todas las Farmacias.
DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS

Agua Saltes
TREINTA AÑOS de exito constante por su acción purificante y refrescante. Es un remedio infalible para el resaca de la cabeza, el dolor de estómago, el dolor de muelas, el dolor de oídos, el dolor de ojos, el dolor de garganta, el dolor de pecho, el dolor de espalda, el dolor de piernas, el dolor de brazos, el dolor de todo el cuerpo. — Se vende en todas las Farmacias y Pelequerías.
Emilio SALLES Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURIGO, 73, PARIS