

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Miércoles 31 de Agosto de 1892

NÚM. 1530

## Vinicultura <sup>(1)</sup>

III

**Vendimiadores.**—En las regiones vinícolas se emplean tres, cuatro ó cinco clases de obreros; pero en la generalidad no son más que tres: los cortadores, los que sacan la uva de la viña y los acarreadores. Los cortadores ó vendimiadores, hombres ó mujeres, son los que cortan el racimo de la cepa. Los sacadores de la uva, generalmente muchachos, cuando está cerca, atienden á cuatro ó seis cortadores, y están encargados de los siguientes trabajos:

1.º Cuidar de que reunan con limpieza todos los racimos, así como la uva caída al pie de la cepa.

2.º Recibir de los cargadores los cestos con la uva, que desocupan en recipientes mayores bien cerrados, donde se puede fácilmente estrujar los racimos.

3.º Ayudar á cargar á los acarreadores; pero esta operación la suelen hacer peones mayores, porque los sacadores son peones menores.

Los acarreadores transportan á cuestras la vendimia directamente al lagar, cuando éste se halla próximo; en caso contrario, se conduce en carros.

**Estrujado ó pisado de la uva.**—El estrujado previo activa la fermentación. Consiste en estrujar bien con las manos, con los pies perfectamente lavados ó con un pisón la uva según se coge. Esta operación se realiza á medida que la uva se echa en los recipientes cerrados, que son transportados al lagar para desocuparles en las tinajas ó conos. Hácese uso también de la pisadora mecánica, que se coloca sobre los conos, y en ella se van descargando los cestos, portaderas ó cubetos que vienen de la viña, y pisada la uva mecánicamente, cae á los conos el mosto, película y rampojo ó escobajo, cuando no se separa éste con la misma pisadora para no echar en los conos sino la cantidad de él que convenga, según la clase de vinos que se desea obtener. El estrujado debe hacerse más bien en la viña que en las tinajas. Hecho en la viña, facilita al mosto el jugo el airearse bien durante el transporte, y por consiguiente, se desarrolla más rápidamente el fermento.

La fermentación se opera más lentamente, y de una manera menos completa cuando el estrujado de la uva se hace en la tina, ó sólo se hace á medias. Es muy fácil de comprobar por los granos que han quedado enteros; al echarles en la prensa, se conoce no han sufrido sino un comienzo de fermentación, aun cuando hayan permanecido muchos días en los conos; saboreándoles, se encuentra que están todavía azucarados, lo cual prueba que la fermentación ha sido incompleta.

El estrujado que se hace en la viña en las comportas, portaderas ó cubetos es siempre insuficiente, así como el que se hace con la pisadora mecánica sola es incompleto también, por lo que aconsejamos, que venga ó no estrujado de la viña, se haga pasar por la pisadora y caiga á un piso ó tablado donde se pise por hombres calzados los pies con alpargatas, espantos ó zuecos que no deshagan la pepita, y con este procedimiento cae al cono, lago ó lagar la pulpa ó hollejo de la uva completamente desgarrado, y facilita extraordinariamente la fermentación, y que por ésta preste la pulpa todo el color que puede dar.

ariamente la fermentación, y que por ésta preste la pulpa todo el color que puede dar.

**Entinado.**—El objeto de echar el mosto en tinajas ó conos es el de obtener una fermentación pronta y regular, que debe hacerse rápidamente. Es necesario organizar la vendimia de manera que se llenen en el día uno ó más conos, á fin de que la fermentación del contenido de cada cono sea simultánea; porque el intervalo de una noche basta para que se establezca la fermentación, y la adición de más uva al día siguiente interrumpe de una manera perjudicial el trabajo de la fermentación.

También se aconseja poner en los conos dobles fondos calados, espaciados de 40 á 50 centímetros, y el último cerrado 40 centímetros más bajo que el borde del cono. Estos dobles fondos ó cierres cumplen el objeto de que el mosto ó líquido se mantenga siempre en contacto con la pulpa y escobajo del racimo, para que la fermentación se produzca con la misma intensidad en todas las partes del cono.

DEL MOSTO

Se llama mosto el jugo ó líquido producido por el estrujado ó prensado de la uva. Tiene un gusto azucarado, y es indigesto y purgante. Contiene, por término medio, 78 por 100 de agua, 20 por 100 de azúcar de uva ó glucosa y 2 por 100 de otras sustancias distintas de estas dos.

**Del mosto poco azucarado.**—Se produce en los años fríos y lluviosos en que la uva está aún verde al hacer la recolección; de aquí que el mosto que produce sea pobre en azúcar, por deficiencia de la madurez. El vino que resultaría, si la fermentación se pudiese verificar en condiciones convenientes, sería ligero, muy ácido, de poca duración; sano, pero desagradable al beberle, y no se podría transportar lejos.

**Del azucarado del mosto.**—Para que el vino sea bueno y pueda conservarse, debe contener el mosto 10 por 100 de glucosa ó azúcar de uva; ó dicho de otro modo, 8 ó 10 grados de alcohol después de la fermentación. Es, pues, importante asegurarse desde el primer día, con auxilio del glucómetro, de la cantidad de azúcar que contiene el mosto, y adicionársela, si no tiene bastante; lo cual sucede en Francia con ciertas cepas tardías, ó en años fríos ó lluviosos.

**Proporción y calidad del azúcar que se ha de añadir al mosto.**—La proporción del azúcar está basada y calculada según el grado que el viñedo y temperatura dan en un año bueno, sin exceder nunca de ella. Así, pues, si en un buen año se tiene 10 grados de azúcar, y en año malo sólo 6, será necesario adicionar en éste 3 ó 4 grados á lo más, nunca 5 grados.

El azúcar cristalizado de caña es el preferible, el único capaz de mejorar los vinos. Todo otro azúcar, aun el de remolacha lo más refinado, perjudica y hace insípidos los mejores vinos.

**Del glucómetro ó pesa-mosto.**—El glucómetro del Dr. Julio Guyot es un tubo delgado de vidrio, más abultado y con un peso en su base, y que en la parte superior del tubo lleva una escala graduada.

Según que se sumerja más ó menos en el mosto, indica la cantidad de azúcar que éste contiene. Un grado del glucómetro representa por hectolitro un poco más de 1.500 gramos de azúcar, que dará después de la fermentación un grado de alcohol, es decir, un litro de alcohol por hectolitro de vino encubado.

**De la cantidad de azúcar que se ha de añadir al mosto fatto de ella.**—Se la echará por hectolitro tantas veces 1.500 gramos de azúcar como grados se quieran obtener además de los que posee. Una vez fijada la cantidad, se disuelve el azúcar cristalizado en mosto, que se tiene en lugar muy caliente (en la cocina); después se le echa en la tina, y se agita fuertemente. Así se obtiene una buena levadura, que aún activará la fermentación.

**Del encabezado de la tina ó cono.**—Hay otro medio de dar al mosto la graduación alcohólica que le falte; es añadiendo en el momento en que casi termine la fermentación, cierta cantidad de aguardiente. Este medio, muy practicado en otro tiempo, no lo es hoy; el precio elevado del aguardiente hace que sea preferido el azucarado de la vendimia.

## Un consejo

A nuestros vinicultores

No estando muy lejana en nuestras comarcas de Aragón la época de la recolección de los ricos frutos que dan nuestros viñedos, nunca será bastante recomendado á nuestros vinicultores que desechen las antiguas prácticas rutinarias de hacer la vendimia en fechas fijas y determinadas, atemperándose, en lo posible, para la elaboración de vinos, á las experiencias modernas y á las exigencias de nuestros consumidores del exterior.

Hoy que desgraciadamente se presenta difícil el arreglo de un nuevo tratado con Francia, que pueda ser, si no tan ventajoso como el finado, que permita al menos la continuación de la exportación, puesto que, con las últimas tarifas y escala alcohólica, es punto menos que imposible, todos exclamamos en censuras contra el Gobierno que no nos abre mercados de exportación. Ciertamente, tenemos por qué quejarnos; pero procuramos nosotros á nuestra vez mejorar la elaboración de nuestros caldos para hacerlos similares á los extranjeros en finura, limpieza, gusto y composición, y mejores en clase y condiciones, puesto que nuestra primera materia, ó sea la uva, contiene de todos los elementos que constituyen el vino, mayor riqueza que ellos? También es cierto que no.

¿Cómo se hacen hoy los vinos ordinarios en nuestro país? Como los hacían nuestros abuelos, bisabuelos, tatarabuelos y demás ascendientes hasta Noé; los procedimientos no han variado, es verdad, mas los perfeccionamientos y gustos han sufrido en todos los países un notabilísimo avance de progreso.

Antes se compraban los vinos casi sin examinar más que el mucho ó poco color que pudieran tener, é igualmente se vendían. Si hasta hace doce años y menos, los exportadores para el extranjero los tomaban tan bien con la multitud de defectos de elaboración y gusto que hoy tienen muchos, se debía á la necesidad que Francia tenía de nuestros caldos para suplir la falta de producción de sus viñedos, invadidos completamente por la filoxera; pero en estos doce años que han transcurrido; en este lapso de tiempo, la elaboración se ha perfeccionado muchísimo en Francia, y el gusto de los consumidores se ha hecho cada vez más delicado. Por algo es considerada esa nación como el primer mercado de vinos del

mundo, que además del consumo propio, abastece á casi todos los demás países extranjeros.

Hoy no se vende allí ningún vino que no sean antes analizados todos los principios y substancias que lo componen, por medio de los aparatos *ad hoc*, que la industria nos ha dado con profusión y suma perfección. Si queremos competir con ellos; si nos cierran sus puertas, tenemos por necesidad que alcanzarles y aventajarles, si es posible. Esto siempre sería útil, tanto para la competencia, como porque también los mismos franceses, si necesitan nuestros vinos, los comprarán mejor estando en buenas condiciones.

La primera é indispensable condición del vino de pasto que se destina al consumo, es que éste sea bien seco, que no tenga absolutamente nada de dulce y abocado. Pues bien; ¿no estamos aún convencidos de que la mayor parte de nuestros vinos se ven despreciados de los compradores por resultar dulces y abocados? ¿No es tener poco discernimiento y hacer la operación sin cálculo, que tanto un año como otro y todos los anteriores, se haya de hacer la vendimia á plazo fijo, en la fecha precisa que siempre se ha hecho, según la costumbre de cada pueblo, lo mismo si el fruto está sazonado que si está por madurar ó pasado de sazón? He aquí uno de los principios rudimentarios de más trascendencia, como si dijéramos, la base para la buena elaboración, y que menos cuidado y menos atención ponemos al hacer la recolección.

Este año precisamente tenemos en perspectiva una buena cosecha; un fruto de admirables condiciones para sacar excelentes vinos, pero adelantada la maduración veinticinco ó treinta días á la época de otros años. ¿Por qué, pues, no hemos de vendimiar antes que otros años, ó sea en el período de sazón que debemos hacerlo? ¿Acaso creemos que por esto perderán los vinos sus buenas cualidades? Al contrario; la uva, como todos los frutos, si se ha pasado de sazón, si está blanda ó seca (pansida), el exceso de azúcar y la descomposición mata el fermento, ó lo aniquila y consume antes de haber terminado sus funciones de completa fermentación, y así resultan los vinos dulces, blancos y descompuestos.

Vendimiemos, pues, ya que no científicamente, como debíamos hacerlo, con el glucómetro ó pesa-mostos á la mano, observando cada día los progresos de la maduración, hasta que los tuviéramos en el grado de azúcar conveniente, calculando siquiera la diferencia de días que se ha adelantado la maduración con relación á los años en que tuvimos buenos vinos y secos, ó mejor, según aconseja la experiencia, cuando la uva esté en sus dos períodos de madurez, madura y enverando, aun cuando presente verdes sus granos inferiores ó cubiertos por los de encima. Poco nos debe importar el medio ó un grado que después nos pudiera resultar demás, puesto que hoy no lo busca el comercio de vinos, en razón á que, la ventaja de precio que encontraría en la venta, lo pagaría de más en los derechos de aduana, y sobre todo, lo que podamos perder en alcohol lo tendremos compensado de más en color, nervio, seco y gusto franco.

Después sólo nos resta cuidar bien de la fermentación, y más que de todo, de la limpieza de nuestras vasijas y bodegas,

(1) Véase el número anterior.

para lo cual ya dió instrucciones este *Diario* en su número del jueves 18 del actual, entendiéndose que el aguardiente con que se rocíen las cubas nuevas ha de ser sin anisar sobre todo, por ser el de anís el gusto más trascendente y de peor efecto para el vino que se conoce.

X.

(De *El Diario Mercantil*, de Zaragoza.)

## Nuestros vinos

Los vinos españoles que van á los mercados de Francia son, en su inmensa mayoría, por no decir todos, dedicados casi exclusivamente al *coupage*. Como se comprenderá, pues, son los más burdamente hechos y á los que menos cuidados se ha dispensado en su elaboración. De aquí que, fuera las condiciones de fuerza, color y dureza, lo demás se descuida por completo, y así es común observar en ellos ciertos defectos, tales como el sabor á mohó, debido, según nuestro modo de ver, al enmohecimiento de los toneles y utensilios de las bodegas, por la falta de sequedad, limpieza y saneamiento.

Los mejores remedios son, al decir de algunos prácticos vinicultores, el mezclar vino con aceite de oliva en la proporción de medio á un litro por hectolitro, batiéndolo bien por espacio de algunos días. Se emplea también el carbón vegetal puro, á la dosis de un kilogramo; tanto en este caso como en el anterior, después de la necesaria agitación y reposo, conviene trasegar y filtrar el vino.

Algunos han ensayado el ácido sulfúrico en cantidad de 0,50 por 1.000; pero lo mismo este medio que los anteriores, son inseguros ó dan muy poco resultado.

El florit, enmohecimiento ó *moisi* es el defecto peor que puede tener un vino para el mercado francés, pues los vinos que lo acusan con dificultad se expenden, siendo la mayor parte destinados al alambique.

*Sabor á áspero*.—La aspereza desagradable que tienen algunos de nuestros vinos de las provincias de Levante, y que tanto los hace desmerecer, se debe principalmente al exceso de tanino. Su clarificación con la gelatina es indudablemente el mejor remedio, aunque se ha de tener en cuenta su potencia decolorante.

El *enturbiamiento* es otro de los defectos que pueden observarse. Como su causa determinante parece ser la descomposición pútrida del ácido tártrico y tanino, y su sustitución por los ácidos láctico, acético y tartrónico, el remedio más sencillo es la adición del citado ácido.

En el *Hérault* corrigen este vicio y la pérdida de color de un vino llevándolo á 10° y añadiéndole por hectolitro 5 gramos de ácido tánico y 15 de ácido cítrico. Agitan y lo dejan en reposo veinticuatro horas. Quince días después lo trasiegan, poniéndolo en pipas muy azufradas.

El *amargo*, que aunque no muy frecuente, se observa en algunos vinos, en los cuales se ha descompuesto totalmente su principio azucarado, puede disimularse ó disminuirse con la adición de cierta cantidad de vino abocado.

Se observan también aquí algunos vinos *agrios*, debido á la presencia en el vino del *micoderma aceti* de Pasteur. Su principal remedio, que usan mucho por cierto los franceses cuando el avinagrado es incipiente, es el tratamiento por el tartrato neutro de potasa, que le convierte en ácido.

Cuando se trata de grandes cantidades, calientan el vino en aparatos cerrados hasta un grado capaz de matar el fermento, bastando ordinariamente 65°. Los más usados son el calienta-vinos Pommiers, de Marsella; el de Vigoureux, de Nimes, y el de Houdart, de París. Los hay de varios precios, aunque también se alquilan. El gran modelo de Houdart, que puede calentar 3.000 litros por hora, vale 6.000 francos.

Dichos aparatos tienen distintas aplicaciones, y pueden rendir grandes servicios en los países cálidos, en donde la fermentación se efectúa demasiado rápidamente,

resultando el vino azucarado y con tendencias á agriarse.

Es un error el creer que desaparece el ácido; lo que sucede es que, como se mata el fermento, la acidez no aumenta. Generalmente el vino agrio, sometido á dicho tratamiento, es mezclado con otro para su consumo.

Otras alteraciones, aunque de menor importancia, se han podido observar, pero de las cuales no nos ocupamos por no ser frecuentes.

Tales son los principales defectos que deben corregirse en los vinos españoles, cuyas condiciones, por otra parte, son tanto más apreciadas cuanto más ricos son en alcohol, extracto, sabor, sequedad y espuma roja, por ser las que en más alto grado distinguen á los vinos llamados de *coupage*.

## El Comercio en el Centenario

El Círculo de la Unión Mercantil é Industrial de Madrid cuenta ya con numerosas adhesiones de las Cámaras de Comercio y Centros mercantiles de España para tomar parte en las deliberaciones del futuro Congreso que, por iniciativa de dicha Sociedad, ha de celebrarse en el mes de Octubre próximo, con motivo del cuarto Centenario del descubrimiento de América.

Como los temas que han de ser objeto de discusión tienden única y exclusivamente á fomentar el desarrollo de nuestros negocios mercantiles é industriales con las Repúblicas americanas y Portugal, es de esperar que las conclusiones que se acuerden en dicha Asamblea revistan la mayor importancia, y así lo han comprendido todas aquellas Asociaciones que ostentan la representación de las fuerzas vivas del país, á cuyo efecto se han apresurado á nombrar los delegados correspondientes que, en nombre de las mismas, vengán á tomar parte en sus deliberaciones.

Los representantes diplomáticos de las Repúblicas americanas y Portugal han acogido con entusiasmo la idea iniciada por el Círculo Mercantil, y han ofrecido, en nombre de sus respectivos Gobiernos, coadyuvar con su poderosa ayuda á la realización de tan laudable pensamiento.

Además del Congreso, el Círculo de la Unión Mercantil de Madrid tiene acordado en principio la repartición de premios, consistentes en metálico y diplomas de honor, á los obreros y dependientes de comercio que más se hayan distinguido por su laboriosidad y honradez.

Celebración de una *hermesse* á beneficio de los pobres de Madrid.

Recepción y velada en sus salones en honor á los representantes que concurrían al Congreso mercantil.

Lamenta dicha Sociedad muy de veras no haber podido llevar á la práctica la Exposición de pequeñas industrias de Madrid, cuyos trabajos preparatorios tenía muy adelantados, y ha suspendido en vista de no haber recibido aún la contestación del Ayuntamiento á la petición que oportunamente le hizo del local necesario para verificarla.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Aguilar de la Frontera** (Córdoba) 27.—Terminada la recolección de cereales, de cuyo fatal resultado para estos labradores le tengo dado conocimiento en mis anteriores cartas, y siendo hoy prematuras las noticias que pudiera comunicarle relativas á la cosecha de aceituna, muy mermada por cierto, voy á limitarme á las de la uva, próxima ya la recolección.

Generalmente en esta zona, en que se hallan comprendidos los pueblos de Aguilar, Montilla, Lucena y Cabra, principia á bajar la temperatura desde la segunda quincena de Agosto, contribuyendo los rocíos, durante la noche, á que la madurez de la uva se verifique gradualmente hasta adquirir la sazón propia para hacer la vendimia en la primera quincena de Septiembre. En el presente año han continuado los calores intensos hasta hace dos días, por cuya cau-

sa la vendimia se adelantará más que otros años.

La cosecha es bastante escasa por consecuencia de las enfermedades con que han sido atacadas las viñas, y hay esperanzas de que los precios compensarán dicha escasez.

En los demás productos agrícolas se nota calma, y como consecuencia de ello han experimentado baja en esta segunda quincena, cotizándose hoy á los precios siguientes: Trigo, de 49 á 51 reales fanega; cebada, á 24; escaña, á 18; habas, á 30; aceite, á 33 reales la arroba; vino de la cosecha del 91, á 28; aguardiente de 19° Cartier, á 50.—*M. L. C.*

**Hinojosa del Duque** (Córdoba) 28.—Hoy celebra esta plaza su renombrada feria de San Agustín; la concurrencia es grande, y el mercado uno de los más importantes del país.

Se ha cotizado el trigo de 48 á 52 reales fanega; cebada, de 26 á 28; habas, de 40 á 44; garbanzos, de 80 á 160; vino, de 20 á 26 reales la arroba; aceite, á 50.—*El Corresponsal.*

**Cabra** (Córdoba) 28.—A continuación anoto los precios corrientes: Trigo, de 48 á 58 reales fanega, según la clase; cebada, á 26; habas, á 32; yeros y arvejonas, á 30; guijas, á 28; escaña, á 20; garbanzos, de 70 á 140, según tamaño y cochura; lentejas, de 56 á 60; aceite, á 35 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

### De Aragón

**Mallén** (Zaragoza) 29.—Terminados por completo los trabajos de la recolección de cereales, le participo que no estamos quejosos de los resultados, por más que no han sido buenos, pero nos contentamos al considerar que la mayoría de los pueblos han quedado peor que nosotros. De trigo hemos cogido dos tercios de un año normal, y de cebada tres cuartos.

El estado del viñedo es mediano en general, especialmente en la huerta; sólo esperamos la mitad de una cosecha ordinaria.

También por aquí se ha perdido mucha aceituna.

La cebada nueva ha principiado á venderse á los precios de 12,50 á 13 pesetas el cahiz de 179 litros; para el trigo no se ha fijado todavía cotización.—*El Corresponsal.*

### De Baleares

**Inca** 23.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que siguen: Trigo, á 16 pesetas los 70 litros; cebada, á 10 la del país y 9,50 la importada; avena, á 9 y á 8,50 respectivamente; maíz, á 12; garbanzos, á 22; habas, á 19 las blandas, 17 las ordinarias y 14 las duras para el ganado; frijoles, á 22; habichuelas confites, á 20; idem blancas, á 24; almendrán, á 55 pesetas los 42 kilogramos.—*El Corresponsal.*

### De Castilla la Nueva

**San Martín de Valdeiglesias** (Madrid) 27.—Empezaremos como siempre, Sr. Director, con lamentaciones.

Desde mi última, que hará dos meses, habré recibido cuatro ó cinco números de su digna y patriótica revista agrícola; y aseguro á V. que aquí no es donde se evaporan los números; sirva de aviso á quien corresponda.

Otro escándalo, y mayúsculo, es lo que pasa en esta carretera de Madrid: hace años que hay puentes inútiles ó caídos; ahora hay más denunciados, y apenas pueden pasar los carros de uvas, llevando sólo de 50 á 60 arrobas, y esto encuartando en el paso de los arroyos; los carros para llevar vino no pasa ninguno; así es que la venta para las afueras de Madrid, que era grande, hoy es nula.

Ayer oí lamentarse á una pobre madre que vino de Madrid; dice que á todos los viajeros se les hizo bajar cinco veces del coche por causa de los puentes, y que ella, enferma, se vió negra con su niño en los brazos, atravesando aquellos campos de Dios en medio de la obscuridad de la noche, pasando mil trabajos. El año pasado estuvimos constantemente medio incomunicados con Madrid, y algunos días no tuvimos ni correo, pero este año será posible, así que llueva, no pasen más que los pájaros.

Suplico á V. tenga la amabilidad de mandar el número en que inserte la presente al excelentísimo Sr. Ministro de Fomento, para que llegando á su noticia las desgracias que aquí pasan muchas veces cada día, vea en justicia y por caridad el medio de remediarlas, pues son muchas y con exposición también de las vidas, tanto de personas como de animales.

Quedó un fruto regular de uva y aceitunas, pero la prolongada seca les va marchitando; si no llueve pronto, todo perderá mucho. Hay muchas aceitunas ya perdidas, y las uvas están, en general, en mal estado y algunas lacias.

El vino subió de 9 á 10 reales la arroba (16,13 litros), pero como los arrieros se han retirado, ha vuelto á bajar á 9, y algo se cedería á 8, y descenderá más si sigue la incomunicación con Madrid.

Los granos firmes, cotizándose: Trigo, de 48 á 50 reales fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 19 á 20.—*El Corresponsal.*

### De Castilla la Vieja

**Sotillo de la Ribera** (Burgos) 27.—La situación por que atraviesa esta comarca es verdaderamente angustiosa; no se oye más que lamentos al ver próxima la cosecha de vino, y las cubas llenas, por ser difícil la venta, aun cuando se ofrece á peseta lo mejor. Si esto se prolonga para la próxima cosecha, será difícil pagar la contribución y sostener la clase obrera.

Desde hace unos días circulan rumores de que se secan bastantes uvas, y efectivamente se ven algunos racimos secos, en otros un gajo y en varios uvas sueltas. En la época de la floración se presentó el mildiu, y sin duda por faltar las lluvias en aquellos días no tomó incremento; posible es que ahora, favorecido por algunas chaparradas y los excesivos calores de mediados de mes, le hagan sacar la cabeza.

Hay esperanzas de que el vino nuevo resulte bueno, por estar muy adelantado el fruto, si ese mal no se desarrolla con intensidad. Todos preguntan si echaremos yeso. A esto debían contestar los señores Gobernadores con una circular reproduciendo la Real orden del tanto de Marzo, donde se prohíbe el empleo de esa substancia á más de 2 gramos. Algunos están dispuestos á echarlo, porque dicen, y con mucha razón, que en España se dan leyes, y el que quiere las observa, y que los taberneros prefieren el vino enyesado, y nadie les impide ni ha de impedir la venta.—*A. C.*

**Alba de Tormes** (Salamanca) 26.—La epidemia del gripe en los ganados toma por aquí grande incremento, pues desde Junio se empezó á notar en algunos pueblos, y hay pocos ya que no les ha cogido, aun cuando se han tenido bastantes precauciones; y si bien al principio parecía benigno, hoy, como tanto aprietan los calores, se va haciendo más rebelde.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno y cebada, á 30 id.; algarrobas, á 25 id.; avena, á 20 id.; garbanzos, á 110 id.—*El Corresponsal.*

**Valoria la Buena** (Valladolid) 27.—El día 24 llovió copiosamente de temporal, favoreciendo mucho dichas aguas á los viñedos, que ya se resentían de la sequía.

Toca á su término la recolección de cereales, siendo buena la cosecha.

Precios: Vino, á 7 reales el cántaro, con regular demanda; trigo, de 45 á 46 reales la fanega; centeno, á 26 id.; cebada, á 20 id.; avena, á 16 id.—*El Corresponsal.*

**Río seco** (Valladolid) 28.—El trigo nuevo se paga al detall á 44,50 reales las 94 libras y por partidas se ofrece á 45.

Firme el mercado y bueno el tiempo.—*El Corresponsal.*

**La Orra** (Burgos) 27.—Por el mismo correo remito á V. una cajita con uvas enfermas; creemos sean de mildiu, pero desearía saber el parecer de V. (1).

De esta clase de uvas se ha visto alguna que otra desde que empezó la granazón, pero hace cinco días cayó una nubada de agua, y aun cuando pequeña, fué bastante para que la enfermedad haya tenido un aumento que, si hoy no es de consideración, es lo bastante para tener alarmados á los propietarios, los que esperan, si las aguas se repiten, ver perdidas sus cosechas.

Existencias de vino, 38.000 cántaros, cotizándose á 4 reales sin demanda, debido á no tener yeso, pues los consumidores de Burgos y sus alrededores quieren tenga grana.—*J. G.*

**Villada** (Palencia) 26.—Al mercado de anteaer se presentaron 210 reses vacunas, vendiéndose 175 á los precios de 52 á 56 reales la arroba.

La trilla ha terminado, pero no la limpia, por faltar el viento muchos días. La cosecha, según ya le participé, es buena en general.

El trigo nuevo se paga en el mercado de 44,50 á 45 reales la fanega, y á 46 se han hecho operaciones sobre vagón.

Precios de otros artículos: Cebada, de 20 á 21 reales fanega; garbanzos, de 72 á 120; alubias, de 68 á 82; lentejas, de 47 á 47,50; muelas, de 48 á 50; harinas, á 18, 17 y 15 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

**Fermoselle** (Zamora) 27.—Precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; garbanzos, de 90 á 100; vino, á 12 reales cántaro el blanco y á 7 el tinto; aguardiente, á 40 el anisado y á 20 el común; harinas, á 18 reales arroba las primeras clases y á 17 las segundas.—*El Corresponsal.*

**Barco de Avila** 29.—Nuestras renombradas alubias se pagan con animación á 70 reales la fanega.

Los garbanzos, de 80 á 160, según la clase; trigo, de 46 á 48; centeno, á 28; cebada, á 27; algarrobas, á 17.—*Un Subscriptor.*

(1) En nuestro concepto, no padecen de mildiu, y están atacadas por un rot que no se determina bien. El mildiu y los rots se combaten con el *caldó bordelés* (mezcla cupro-cálcica), preparado y aplicado conforme lo tenemos aconsejado.—(Nota de la Redacción.)

**De Cataluña**

**Porrera (Tarragona) 27.**—Hasta ahora va librando esta comarca del Priorato de los terribles meteoros que desde tiempo y á diario anuncia la CRÓNICA, comenzando ya por los hielos de primavera y acabando por las repetidas tormentas de piedra.

También va librando bien este país de las enfermedades criptogámicas.

Todo el mundo se disponía á defender sus viñedos con bravura por medio de los tratamientos cúpricos, mas en vista de las malas condiciones del tiempo para favorecer el desarrollo de dichas enfermedades, se ha convenido no repetir más los tratamientos después de los que se habían dado preventivamente; medida al parecer muy acertada, toda vez que se ahorran muchos gastos y nada va á perderse este año.

Las viñas se presentan muy sanas y con bastante fruto, y adelantado por los fuertes calores de este verano; no falta más que una benigna lluvia para que se limpie la uva y acabe de sazonar con toda felicidad.

Lo que importa ahora es que se regularicen los precios del vino, puesto que con los que actualmente rigen, no hay para satisfacer los muchos y enormes gravámenes que pesan sobre el viticultor.

Quedan pocas existencias de vino en el Priorato, y por ellas se ofrecen con poca animación los precios de 15 á 27,50 pesetas carga de 121,60 litros, según clase.

Los olivos, cosecha para este país muy secundaria, presentan como de costumbre una abundante producción.

También hay buena cosecha de higos, los cuales van entrando en sazón.

No sucede así en los almendros y avellanos, de cuyos árboles este año se sacará muy poco rendimiento.—P. S.

**De Extremadura**

**Badajoz 29.**—En Extremadura, los precios del ganado mular siguen firmes y con tendencia al alza, habiéndose iniciado una de gran importancia en el vacuno, cabrío y lanar, pues como las demandas son muchas, los tenedores los enajenan con gran estimación para el consumo público, contribuyendo también á las muchas transacciones que se notan, la mortandad que en los ganados hubo el año pasado por la escasez de pastos. Los resultados de las ferias de Coria y Malpartida de Plasencia han sido satisfactorios. En la primera se vendió todo el ganado á los precios siguientes: Vacuno, 175 pesetas cabeza; lanar, 12,50; cabrío, 15; cerdos de menos de un año, 30; caballar, 175; mular, 200, y asnal, 60, habiendo concurrido de cada especie 3.000, 20.000, 15.000, 3.000, 150, 200 y 300 cabezas respectivamente.

Los precios en la feria de Malpartida han sido los siguientes: Ganado vacuno, de 210 á 270 pesetas; carneros, de 11 á 15; ovejas desechadas, de 6 á 9; cabras, de 15 á 17; cerdos de un año, á 50, y de menos de un año, á 25. Próximamente concurren 4.000 cabezas vacunas, 2.000 lanaras, 2.000 cabrias y 1.500 de cerda, habiéndose vendido de cada especie 3.000, 1.500 y 1.000 respectivamente. En el ganado caballar se realizaron pocas transacciones.

La recolección de granos en casi toda la provincia de Badajoz, incluso en la fértil tierra llamada de los Barros, ha sido tan endeble, que la avena, cebada, garbanzos y trigo han llegado á 16, 24, 120 y 60 reales fanega respectivamente; precios demasiado altos si se tiene en cuenta que los meses de Agosto y Septiembre son los en que generalmente se enajenan con menos estimación. Dicha subida y la falta de obras públicas, hace temer grandes calamidades en el próximo invierno.

El aceite sigue á 36, 38, 40 y 42 reales arroba, según las localidades más ó menos próximas á la vía férrea y la extracción que haya en las mismas, conceptuándose experimente alza, puesto que la próxima cosecha se presenta bastante endeble.

No ofrece mejores productos el arbolado de encina, especialmente en los pueblos de Fregenal, Jerez y otros, pues la epidemia de la langosta ú oruga ha causado grandes daños, destruyendo la bellota; de aquí que haya gran demanda de habas y altramuces, que han llegado á los precios de 40 y 24 reales fanega, para poder acabar de cebar los cerdos en el inmediato invierno.—F. de O.

**De Navarra**

**Viana 28.**—Las existencias de vino en estas bodegas ascienden todavía á unos 80.000 cántaros de 11,77 litros, pagándose las buenas clases de 5 á 5,50 reales.—Un Subscriber.

**Murchante 29.**—Aun cuando no con la actividad que corresponde á las existencias de vino que poseemos, se ha observado algún movimiento en vino, cerrándose varias partidas al bajo precio de 5,50 reales el decalitro. Hay vivos deseos de realizar todo lo que queda, que no es poco.

El trigo á 21 reales el robo (28,13 litros), si

procede de monte, y á 20 si de huerta; cebada, á 9; alubias, á 48; aguardiente anisado superior, á 40 reales el cántaro; ídem inferior, á 24; aceite, á 60 reales arroba.

Las viñas están buenas, y la ganadería superior.—El Corresponsal.

**Olite 28.**—Como la vendimia se aproxima y hay mucho vino, todos desean vender; así es que la general oferta ha producido, como era de temer, sensible baja de precios. En los últimos días se han contratado unos 12.000 cántaros de 5 á 5,50 reales los 11,77 litros.—Un Subscriber.

**Pamplona 28.**—Hace unos días se desencadenó en esta comarca fuerte tempestad, arrojando mucha agua y bastante piedra. Los daños, por fortuna, parece no han sido de importancia.

Precios en este mercado: Trigo, á 21 reales robo (28,13 litros) el bueno; morcajo y centeno, á 18; cebada, á 13; lentejas, á 28; alubias, á 40; avena, á 12; habas, á 14; garbanzos, á 120. 80 y 50, según la clase; harinas, á 19,50, 18 y 17 reales la arroba; vino tiuto, á 12 reales el cántaro (11,77 litros), con derechos de consumos; vinagre, á 10; aceite, á 60.—El Corresponsal.

**NOTICIAS**

El mildiu, que como ya digimos el sábado último, ha invadido con fuerza los viñedos de Poza de la Sal y Miranda de Ebro, ha atacado también los de los demás pueblos de este partido y del de Briviesca, y con tal intensidad, que en ambos distritos de la provincia de Burgos se ha perdido la mayor parte de la cosecha de vino.

El copioso temporal de lluvias del día 24 del corriente mes alcanzó también á muchas comarcas de Castilla la Vieja. En las Riojas, según anunciamos, fué general. Dichas agnas han mejorado mucho los viñedos, favoreciendo grandemente la maduración de las uvas.

Los negocios sobre cepas están animados en el Mediodía de Francia. De Nimes dicen se han contratado 800.000 kilos de uvas á 14 pesetas los 100 kilos y otros 200.000 á 14,50.

El sol tórrido sentido en Francia en los días 16 y 17 del mes actual, ha quemado muchas uvas en los viñedos de la Gironda y otras regiones de aquella nación.

Las pérdidas son de importancia.

Dícese que en Valdepeñas se han ajustado algunas cosechas de uvas á los precios de 3,50 y 6,50 reales la arroba de 11,50 kilos por blancas y tintas respectivamente.

En la región valenciana se paga el fruto de la vid de 3 á 5 reales la arroba, según pueblo y clase, estando animadas las compras en Benifayó de Espioca, Alginet y otros puntos.

Las clases son este año muy buenas en todas las comarcas, por lo que es de esperar que el comercio opere con actividad.

En los últimos días de la presente semana comenzará la vendimia en la comarca de Reus. El fruto está en excelentes condiciones, no dudándose rendirá superiores vinos.

En Toro (Zamora) se han vendido 7.000 cántaros de vino tinto de 10 á 13 reales, y en Rueda otros 6.000 de blanco á 8.

En Pozáldez, La Nava del Rey, Valoria la Buena y otros puntos de Castilla la Vieja también se han hecho transacciones de alguna importancia.

Las existencias son grandes en dicha región, así como en las Riojas y algunos pueblos de Navarra.

En Aragón, Cataluña, Andalucía y gran parte de la Mancha y Valencia están adelantadas las ventas.

Se está dando la última mano al reglamento para la aplicación del impuesto especial de consumo sobre los alcoholes.

Buena falta hace comience á regir aquella ley, para ver de acabar con los alcoholes industriales de producción nacional.

El Gobierno de Portugal ha autorizado la introducción en dicho reino de 12 millones de kilos de trigos extranjeros mensualmente durante un periodo de diez meses.

La demanda de ganado es activa en Extremadura y los precios altos. Véase la correspondencia de Badajoz que publicamos en el lugar de costumbre.

Los frutales en las huertas de Zahara, Algodonales y Ubrique, á pesar de la proverbial feracidad, ofrecen resultados menos que medianos, pues los brotes se helaron en Abril.

La Rioja, diario de Logroño, dirige tan justa como razonada excitación al Ayuntamiento de aquella capital para que aminore el impuesto de consumos sobre el vino.

La situación de la agricultura es cada vez más precaria en Andalucía, así como en las demás provincias de España.

De aquella región sabemos que importantes cortijos, extensos terrenos quedan abandonados en manos de colonos; y es cosa frecuente oír á personas de gran posición social, que no quieren el campo, y hasta oyen hablar de él con disgusto.

Y sin embargo, la agricultura es la fuente principal de toda riqueza; el campo produce los elementos esenciales á la vida en todas sus manifestaciones, desde los alimentos hasta el lino, la lana ó la seda de nuestros vestidos.

Preciso es que las corporaciones, asociaciones, propietarios y obreros emprendan una activa cruzada en favor de la agricultura.

El último mercado de Lérida ha estado muy animado, concurriendo más de 200 carros de trigo. Los precios firmes, excepto para las clases inferiores.

Escriben de Valencia:

«Según dicen de la parte baja de la Ribera, el arroz, que en un principio prometía una gran cosecha, ha granado mal, y parece que no se conseguirá la mitad de la recolección que se esperaba.»

Entre Granollers y Montmaló cayó el sábado de la anterior semana un fuerte pedrisco, que perjudicó grandemente los campos.

El Ayuntamiento de Castellón ha adoptado un acuerdo muy beneficioso para aquel vecindario y en armonía con la situación vinícola del país, que consiste en rebajar la tarifa de consumos á los vinos.

Telegrafan de San Petersburgo:

Se ha publicado un ukase imperial autorizando la exportación del centeno, harina del centeno y toda clase de salvado.

Nos escriben de Huesca que no se realizan transacciones con lanas del país, porque los acaparadores se quedaron á bajos precios con las existencias que había en los pueblos rurales al tiempo del esquilero. En Fraga se paga la lana blanca de 95 á 114 pesetas el quintal métrico, y la negra, de 104 á 108. En Teruel, la blanca se cotiza de 93 á 101 pesetas, y la negra de 94 á 96.

El Círculo de la Unión Mercantil ha desistido de celebrar su proyectada Exposición de pequeñas industrias de Madrid.

Los trabajos para este curioso certamen se hallaban muy adelantados, pero ha habido que suspenderlos.

La causa ha sido el no haber recibido aún el Círculo contestación alguna del Ayuntamiento á la petición que oportunamente se le hizo del local necesario para verificarla.

Calculase que la producción de cereales en la provincia de Zaragoza asciende, en el presente año, á 3 millones de hectolitros de trigo y unos 2 de cebada.

Como se ve, la cosecha ha sido muy buena, si bien, con relación á lo mucho que se ha sembrado, parece sólo regular.

Como la sementera se presentó tan admirablemente, nuestros labradores sembraron de un 30 á 40 por 100 más sobre la tierra de año y vez; así es que para la siembra del próximo año son escasísimos los barbechos.

Cuando la jefatura agronómica ultime sus trabajos para la estadística de producción de cereales y leguminosas, detallaremos todos estos datos.

Numerosa manada de lobos se presentó, en estas noches últimas, en el término de Oncala (Soria), haciendo grandes destrozos en el ganado lanar.

Algunos infelices pastores notaron la desaparición de 17 reses, y encontraron, á gran distancia de los rediles, 62 muertas y 43 heridas.

Los vecinos de los pueblos inmediatos se reúnen para dar una batida.

Precios que alcanzan las pasas en Málaga: Lechos corrientes, á 22 reales la caja de 10 kilos; ídem m/c bajo, á 28; ídem m/c alto, á 32; ídem quinta, á 43; ídem cuarta, á 53; ídem Royaux, á 65; ídem Imperiales, á 85; cajas finas de primera, á 80; ídem íd. de segunda, á 70; ídem íd. de tercera, á 60; ídem íd. de cuarta ó pisadas, á 50; grano corriente, á 22; ídem aseado, á 28; ídem medio reviso, á 35; ídem reviso, á 45.

Durante el pasado mes de Julio se exportaron de Barcelona las partidas siguientes de corcho en tapones:

En bandera nacional: á Cuba, 660.000 tapones; á Puerto Rico, 270.000; á Canarias, 4.000; á Méjico, 117.500, y á Francia, 410.000.

En bandera extranjera: á Francia, 120.000; á Italia, 6.893.500; á Inglaterra, 2.652.480; al Uruguay, 20.000; á Colombia, 11.000; á Venezuela, 720, y á la Martinica, 15.000.

Total: 11.174.200 tapones.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los vinicultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el ácido y ácido de los vinos.

**CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 29  
París á la vista..... 15 60  
Ídem 8 d'v; Beneficio por 100..... 29 05  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 29 05  
Ídem 90 d'f (ídem) id.....

**El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri. — (Navarra) Olazagutia.**

**ESTUDIANTES DE PROVINCIAS**

En el COLEGIO DE LA CRUZ de primera y segunda enseñanza (*Esparteros, 9, segundos*), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigentes en cuanto á asistencia, inspección y moralidad. Se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catedráticos del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Alcañal (Rioja) y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

**VINO TINTO FINO**

MONTECILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja) Depósito en Madrid, calle de Olazaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

**TONELERÍA BORDELESA**

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria).

Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

**A. BELBEZE**

de CALATAYUD (Aragón) Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

**LABRADORES**

El TRILLO RÁPIDO es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pidanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

**A LOS VINICULTORES**

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

**TONELERÍA FRANCESA**

MARCEL MALLET CALLE MIRACRUZ, SAN SEBASTIAN DEPÓSITO EN PASAJES

Venta de pipas y bocoyes usados y nuevos. Se hacen cubas y barriles de todas clases.

**A LOS AGRICULTORES**

Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pidase á

C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta. 5

# LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANÍN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO  
Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

## EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado á los aparatos de destilación continua. Alcoholes á 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 243, BARCELONA.

## EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN  
PREMIADO  
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS  
DE MADRID

### INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

### GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE  
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS COR-  
PORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del mani y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, garantía y economía á los azufres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (eriosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pídanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.

## GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez, Salazar y Comp., establecida en la ciudad de Haro, se hallan de venta DOS GENERADORES DE VAPOR, por no ser de fuerza suficiente para las necesidades de su fabricación y haber instalado con tal motivo otro nuevo, de mayor potencia.

El uno de estos generadores es de hogar ó calefacción interior, de canal simple y retorno de llama, de presión media y fuerza de 12 caballos. Su construcción inglesa.

El otro, de hogar exterior y calefacción exterior é interior, tubular y de retorno de llama, con dos hermosos hervidores, de alta presión y fuerza de 35 caballos. Construcción francesa.

Ambos se hallan con todos sus accesorios para funcionar.

El que quiera interesarse en la compra de uno ó de los dos generadores indicados, puede tratar con dichos señores.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XV

Más de 400 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

La CRÓNICA cuenta QUINCE años de existencia y aparece los miércoles y sábados; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Se manda un número á los que lo pidan.

Los anuncios se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Precio de suscripción, SEIS PESETAS SEMESTRE. Dirigirse al Administrador, Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.

PAGO ADELANTADO

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro,  
Plata, 1 Gran Diploma de honor  
y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,  
BARCELONA  
Teléfono núm. 595

## OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

## A LOS VINICULTORES

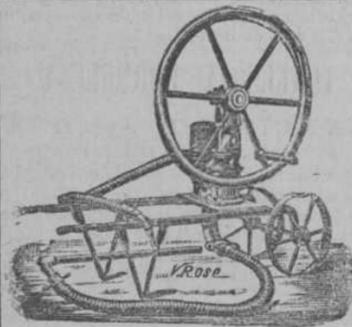
Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapeñas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
— RELAMPAGO núm. 1.	45 >	Aparatos de tracción.....	100 >
— núm. 2.	35 >	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 >

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

## LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevititas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 7 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 14 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 24 de Agosto saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

## LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

## UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

## INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.