

# 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 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos correspondientes, 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 XVI

Miércoles 30 de Agosto de 1893

NÚM. 1599

## Los vinos que se cubren, que se ennegrecen al aire, y vinos turbios y amargos de Toro

La Estación enológica establecida en dicha capital ha hecho algunos ensayos para conocer y corregir tales enfermedades. He aquí lo que dice sobre el asunto su Director:

La alteración que ofrece la casi totalidad de los vinos de la región puede referirse á la forma leve del *torcido* ó *vueltito*, más frecuente y perceptible en sus efectos si los vinos contienen hierro y son poco ácidos, si la madurez es excesiva, si abundan los racimos magullados, mohosos ó podridos, y si el otoño es cálido y húmedo; afirmaremos hoy que, además del tratamiento por los clarificantes con fuerte aireación, mediante bomba que tenga al aire el extremo del tubo de aspiración, ó por la operación conocida en la localidad con el nombre de jarreo, puede la infiltración, bien sola ó como complemento á la clarificación, ó bien practicando estas dos operaciones en una sola, como lo hacen muchos filtros modernos, hacer adquirir á la mayor parte de los vinos cubiertos los caracteres de limpieza que exige el mercado.

La filtración es una operación delicada y á veces peligrosa para el vino, y si á esto se añade que la mayor parte de los aparatos aseables á nuestros vinicultores son de rendimiento escaso, se comprenderá que en esta región, y aun en España, se halle bastante restringido el uso de los filtros.

No obstante, cuando todas las buenas prácticas enológicas se cumplen en la filtración se emplean aparatos perfeccionados, los resultados obtenidos no dejan nada que desear.

Uno de los filtros que puede improvisar fácilmente el vinicultor, sólo aplicable á vinos poco cubiertos, consiste en una caja ó bastidor de madera sin fondo, que sujeta la boca de un saco de franela, la cual se llena casi completamente de una pasta ó papilla preparada del modo siguiente: El papel filtro del comercio, después de desecado, se dislaca y machaca con un poco de agua en un mortero ó vasija á propósito, hasta obtener una papilla homogénea, á la que se incorporan ocho ó diez litros de vino, agitando fuertemente; esta mezcla se vierte en el saco filtro.

Bastan dos hojas de papel para filtrar un hectolitro de vino, y á poca costa, con este sencillo aparato, se conseguirá que la filtración se haga al abrigo del aire, pudiendo además cerrar la boca del saco con un enrejado fino de alambre, donde se depositan las partículas de mayor tamaño.

En cuanto á los aparatos perfeccionados que efectúan la filtración también por telas diversas, existen de varios tamaños, con y sin presión, no entrando en descripciones porque sus autores dan detalles suficientes del funcionamiento.

Los principales aparatos de esta índole se conocen con los nombres de filtros Retif, Gasquet y Caizergues.

Si es bueno advertir que, de la cantidad que en anuncios se dice filtran, habrá que restar casi siempre la tercera parte, si se quiere obtener el rendimiento real, y además, que cuando con estos aparatos se verifica al mismo tiempo una clarificación por medio de la ictiocola y el carbón animal, se deberá procurar este muy puro, porque hacerle adquirir este estado exige manipulaciones no muy expeditas, en consideración á los medios de que disponen los vinicultores.

Si se desea que con la filtración no se pierda color, deberá sustituirse el carbón animal por el vegetal, lo más ligero y poroso posible.

En algunas obras de enología hemos visto aconsejado el carbón procedente del arbusto conocido en España con el nombre de bonetero (1).

Por la filtración con los aparatos ordinarios se conseguirá hacer adquirir limpieza á los vinos, siempre que la causa de estar cubiertos no tenga su origen en un microorganismo; así es que, aun siendo leve la alteración de los vinos de la

(1) Bonetero, bonete de cura, *Evonimus europæus*. Arbusto que se cultiva como planta de adorno en los jardines y crece en muchos montes de las Provincias Vascongadas, Soria, Santander, Navarra y Huesca. El color y calidad de la madera es parecido al boj.

localidad que ocupa la atención de la enología, como todos los ensayos al microscopio han acusado, aunque en exigua proporción, la presencia del fermento ó del *torcido*, será conveniente airear fuertemente los vinos antes de la filtración, y practicar ésta combinándola con la clarificación. Aun de este modo, algún vino tratado volverá á presentar, con el tiempo, algunos síntomas de alteración.

Si se desea una esterilización completa del vino, una casi absoluta indemnidad respecto de las enfermedades microbiológicas, hay que utilizar el filtro Chamberlan, fundado en las propiedades esterilizantes de la porcelana convenientemente preparada. Ahora bien; la instalación de filtros de este sistema exige capital y alguna aptitud técnica.

Tres de ellos se han instalado en Argelia y Orán, consiguiendo con su funcionamiento librar al mercado vinos muy aceptables, que cuando no se filtran y el otoño era muy favorable al desarrollo de los microbios del vino, se hacían de ínfima calidad, y á veces sólo servibles para la destilación.

No haría nada de más el Sindicato del gremio de viti-vinicultores de esta ciudad, si cuando sus recursos se lo permitieran, y ayudado en algo por el Estado, instalara una filtración del referido sistema, que proporcionaría ganancias y contribuiría á desterrar prácticas punibles, que además de emponzoñar los vinos, paralizan, por decirlo así, su vida, haciéndolos imposibles de mejorar por envejecimiento (1).

En esta Estación han presentado una muestra de vino (cosecha del 91) que presenta la alteración conocida con el nombre de *amargo* ó *gusto á viejo*. Creo, en consecuencia, útil consignar los caracteres generales de esta enfermedad, y cuantos especiales ha acusado la muestra examinada.

Dos formas ó especies de *amargo* se admiten por la generalidad de los enólogos. La primera, que es la más grave, se presenta en los vinos de dos ó tres años; la segunda, en los muy añejos. Claro es que para los vinicultores de esta región, que á ser posible venden sus vinos en el primer año, no tiene utilidad el conocimiento de esta segunda forma.

El vino atacado de la primera adquiere un olor particular, apenas perceptible si la alteración está en sus comienzos, como he observado en la muestra objeto del examen; su sabor es amargo y ácido por el carbónico, siendo necesario muchas veces para percibirlo una degustación ó catación escrupulosa, reteniendo algún tiempo sin expulsar el vino que se gusta. La materia colorante se altera, variando esta alteración con la clase del vino. El examinado presentaba un bello color de guinda, si bien se debe advertir que había sido ya pasado ó fermentado por una madre ó marco reciente; no se ennegreció al aire, carácter que, según su marcha, es bastante frecuente en los vinos amargos, y por último, no formó depósito en la botella.

El examen al microscopio ha acusado la presencia de filamentos ramosos irregulares, inmóviles, de diámetro y longitud muy variables, nudosos y ligeramente coloreados de amarillo ó pardo.

Estos filamentos, que se cree sean los determinantes del *amargo*, se encuentran asociados á masas pardas de materias colorantes y de cristales solubles en el alcohol acidulado. Es de notar que dos preparaciones de un mismo vino practicadas con intervalo de algunos días, presentan notables diferencias en cuanto á longitud, diámetro, coloración de los filamentos, proporción cuantitativa de las masas de materias colorantes, y asociación de éstas con aquéllas.

(1) Como hasta que den materia suficiente para un artículo las experiencias que sobre el *turbio* ó *cubierto* del vino sigue la Enología, no podrá tratarse esta cuestión, no quiero terminar sin advertir que he visto recomendado en algunas obras de enología un sencillo tratamiento contra el *turbio*, que, según mis noticias, ya se ha practicado con bastante éxito por algún vinicultor de esta localidad. Consiste en la corrección en mezclar al vino cubierto, después de aireado con jarreo, una sexta ó séptima parte de vino sano de madre ó marco, y encabezarse fuertemente.

Aconsejaré tan sólo que se hagan experiencias en pequeño, que de seguro la práctica se seguirá, si da resultados y es económica.

Todo lo consignado, unido á los medios preventivos y tratamientos de esta alteración, que á continuación describiremos, es cuanto interesa conocer á los vinicultores, pues la diversidad de opiniones acerca de las causas determinantes del *amargo* y compuestos que origina en los vinos, son de índole eminentemente científica, y por lo mismo todavía estériles en cuanto á aplicaciones.

El gusto á viejo es una alteración que se desenvuelve en los vinos con bastante rapidez, y puede llegar á convertirlos en inútiles para el consumo si se descompone el tartaro; es, pues, conveniente tratarla empleando los procedimientos posibles dentro de las condiciones económicas.

La calefacción es tratamiento preventivo y curativo del *amargo*; mas como en esta región no están generalizados, ni aun en uso, los aparatos calienta-vinos, bueno sería recomendar el siguiente procedimiento, que dará muy buenos resultados si la alteración está en sus comienzos:

Después de pasar el vino por una madre ó marco fresco y sin gusto extraño, se encabeza con alcohol bien puro, se trasega á las veinticuatro horas y se incorporan por hectolitro 2 ó 3 gramos de tanino y 20 ó 30 de ácido tártrico.

Este mismo procedimiento, aumentando algo las dosis de tanino y ácido tártrico, añadiendo por hectolitro un litro de heces de vino no clarificado y 900 gramos de azúcar en polvo, podrá emplearse cuando la alteración esté más adelantada. Sin embargo, salta á la vista que el elevado costo de este medio curativo hará que su uso sea bastante restringido.

Los procedimientos aconsejados cuando la alteración se halla más avanzada, sobre ser de éxito dudoso, constituyen casi todos ellos una adulteración, y por ambas causas no son tratados en este artículo.

Terminaré aconsejando á los vinicultores que, después de practicar en pequeño los ensayos que crean convenientes, sigan las prácticas aconsejadas, pues conseguirán en muchos casos, con los tratamientos descritos y mezclando convenientemente los vinos de las diferentes cosechas, vender los añejos con la misma estimación que en la comarca alcanzan los vinos jóvenes.

E. URIEN DE VERA.

## Todos somos españoles

Galicia, Navarra, La Coruña, Vitoria y casi todas las poblaciones que algo les afectan las reformas de este Gobierno, ponen el grito en el cielo y se declaran en abierta oposición.

Si por la utilidad que os pueda producir la existencia de una Capitanía manifestáis tal efervescencia, ¿qué haríais si os encontráseis en la situación que estamos los que dependemos del producto de la vid, elemento principal de nuestro suelo?

¿Qué diríais si después de regar las plantas con el sudor de vuestro rostro, si por vuestro trabajo corporal é intelectual convirtiéseis en exquisito líquido el producto de tantos desvelos y éste fuese depreciado en nuestros mercados; si os llegase el caso, como nos sucede á nosotros, de tener que desprendernos de nuestros bienes muebles para atender á las necesidades de la vida; si tuviéseis que presentaros ante un usurero para suplicarle el adelanto de una pequeña cantidad en metálico con un interés (en relación á su conciencia) y no lo consiguiésetis? ¿Qué haríais si, teniendo un capital de líquido espírítico en la bodega, no pudiésetis reducirlo á metálico á ningún precio, para con él atender á la recolección venidera? ¿En qué actitud os colocaríais?

Con cuánta más razón que la vuestra deberíamos los vinicultores de España venutar como una granada, para que nuestro Gobierno nos proteja y salgamos de esta angustiosa situación en que nos encontramos! Pero decidme: ¿Evitaríamos nuestro mal produciendo desórdenes? Si tal convicción que vosotros abrigaríais fuese cierta, de seguro no nos aventuraríais en chillar. ¡Pero no! Antes es el interés general que el particular, y debemos preferir todos el quebranto de nuestros capitales, á llevar la desconfianza y el descrédito

al extranjero, proporcionando con esto graves acontecimientos.

Y decidme: ¿Vosotros creéis justo lo que pretendéis, sin reconocer que habéis venido disfrutando de las utilidades y satisfacción que produce una Capitanía cierto número de años, y hoy porque con venga, su traslado os declaráis en rebeldía? ¿No somos todos españoles? Pues todos debemos disfrutar de iguales garantías, por tener los mismos deberes. Queréis, á mi modo de entender, la ley del embudo.

Quien con razón debiera reclamar, somos nosotros, los agricultores, que por necesidad tenemos que vivir en poblaciones de poca entidad, privados de varios recursos necesarios á la vida, aislados siempre de las comodidades y economías que proporcionan esos centros instructivos, tan precisos para terminar toda clase de carreras, y apartados de las capitales, donde se posee más seguridad individual, por la existencia del Cuerpo de Orden público, ejército y vigilancia nocturna.

Quejáos, amotináos, declaráos en regionalistas porque os trasladan una Capitanía, ó porque os concedan un cuerpo de ejército, produciendo nuevos gastos en el presupuesto. ¿Por qué os predomina el interés particular, cuando todos anhelamos economías, porque estamos próximos á una bancarrota?

Caciques y gobernantes, orillad toda ambición particular, sed más patriotas y pensad lo que sería mañana de vosotros si el pueblo, faltaros de recursos por vuestras malas disposiciones, se declarase en rebeldía. Tened presente que somos los agricultores de la misma raza que vosotros, y corre por nuestras venas sangre española que no se humilla ni por nada ni por nadie. No creáis que estas palabras son nacidas de una imaginación calenturienta, no; es el eco del contribuyente que apura el cáliz de la amargura, y si no encuentra pronto alivio, estará en breve plazo dispuesto á derramar su sangre antes de verse en el caso de mendigar un pedazo de pan para sus hijos.

R. Z.

Borja 14 de Agosto de 1893.

## Importación de vinos en Inglaterra

La estadística de Aduanas correspondiente al mes de Julio último, manifiesta una importación de vinos en el Reino Unido que asciende á 1.006.038 galones (45.729 hectolitros), de los cuales 679.159 galones (30.871 hectolitros) son de vino tinto y 326.879 galones (14.858 hectolitros) son de blanco, valorado el total en 365.555 libras esterlinas.

Esta cantidad total se halla formada del modo siguiente, según las distintas procedencias:

	Galones
España, vino tinto.....	116.630
— — blanco.....	130.609
Francia, tinto.....	290.353
— — blanco.....	118.899
Portugal.....	173.504
Italia.....	47.948
Australia.....	44.937
Holanda.....	39.491
Alemania.....	29.461
Madera.....	2.873
Posecciones inglesas de Africa.....	1.348
Otros países.....	9.985
<b>Total.....</b>	<b>1.006.038</b>

Comparando estas cantidades con las importadas durante el mes de Julio del año pasado, y refiriéndonos sólo á los países que introducen vinos en mayor cantidad, resulta: Un aumento de 47.233 galones de tinto español, y una disminución de 6.107 galones en el vino blanco (Jerez y sus similares); de igual manera ha aumentado la importación de tintos franceses en 14.664 galones, y disminuido sus blancos en 2.067 galones; los vinos italianos han experimentado una baja de 1.055 galones, y los de Portugal han disminuído en 78.425. Australia supera este año al pasado en 14.743 galones.

Durante los siete meses que van transcurridos del año actual, las importaciones se elevan á la cifra de 8.853.875 galones (402.449 hectolitros), 6.073.293 (276.059 hectolitros) de tinto, y 2.780.582 (126.390 hectolitros) de blanco, de las procedencias siguientes:

	Galones
España, vino tinto.....	940.120
— — blanco.....	1.204.044
Francia, vino tinto.....	2.631.193
— — blanco.....	991.248
Portugal.....	1.919.130
Australia.....	305.168
Italia.....	286.102
Holanda.....	263.458
Alemania.....	212.907
Madera.....	43.560
Posecciones inglesas del Sur de Africa.....	11.518
Otros países.....	145.427
<b>Total.....</b>	<b>8.853.875</b>

De la comparación entre estas cantidades y las correspondientes á igual período del año anterior, resulta una disminución de 1.731.313 galones en la cantidad de vinos importados, y una baja de 392.563 libras esterlinas en los valores asignados en la Aduana á los vinos introducidos.

Han aumentado: los tintos españoles, en 49.298 galones; los blancos franceses, en 84.043; los vinos australianos, en 97.628; los de Holanda, en 11.490; Madera, en 2.230; posesiones inglesas del Sur Africa, en 1.692, y otros países, en 2.515 galones.

Han disminuído: los blancos españoles, en 188.257; tinto francés, en 42.252; vinos portugueses, en 1.643.065; italianos, en 51.600, y vinos alemanes, en 55.035 galones.

## Los seguros de vida y «La Previsión»

Firmado por un subscripctor de *La Espectadora*, recibimos ha poco tiempo un artículo en que, ocupándose su autor de las Sociedades de seguros sobre la vida en general, y particularmente de *La Previsión*, domiciliada en Barcelona, procuraba demostrar: de una parte, la escasa conveniencia del seguro, y de otra, que quien suscribiera tales contratos con la Sociedad que acaba de citarse, quedaba á merced de la misma, por virtud de la redacción de las condiciones; redacción que el comunicante calificaba de capciosa, y estudiada únicamente en beneficio de la Compañía.

No podíamos desoir denuncia tan grave, siquiera viniere anónima, ni podíamos tampoco hacer nuestros tales cargos y tales censuras, sin asesorarnos previamente de su fundamento.

Hoy, con un contrato de *La Previsión* á la vista, que el mismo director de la Sociedad ha hecho el favor de remitirnos, procede, en prueba de imparcialidad, decir que nuestro anónimo y espontáneo colaborador exageraba en algunos puntos demasiado su suspicacia, pero en otros, en cambio, estaban justificados sus recelos.

Por de pronto, en la condición primera de sus contratos, la Sociedad que nos ocupa establece que toda declaración falsa ó inexacta que influya en la apreciación del riesgo ó que modifique el objeto del seguro, anula el contrato, quedando en todos estos casos á favor de la Sociedad las primas satisfechas.

Pase lo de la falsedad, por más que, á nuestro juicio, sería difícilísimo probarlo, tratándose del testimonio de un muerto, pues que los incidentes sobre este punto han de surgir, si surgen, generalmente después de fallecido el asegurado, y cuando llega para la Sociedad el momento de cumplir su compromiso.

En cuanto á lo de la *inexactitud*, eso sí que es, á nuestro juicio, una verdadera enormidad, un absurdo, y más teniendo en cuenta el interrogatorio á que ha de contestar quien desee hacer un seguro en *La Previsión*.

Consta el interrogatorio de siete preguntas, pero para nuestro objeto basta copiar la quinta y la sexta.

Dicen así:  
«Quinta. ¿Ha padecido V. enfermedades bastante graves para necesitar la asistencia de un médico?»

¿En qué época?  
«Cuáles son los médicos que le han curado?»

Sexta. ¿Alguno de los miembros de su familia (padre, madre, hermanos) ha muerto prematuramente?»

¿De qué enfermedades?»  
Nada más fácil que incurrir en alguna *inexactitud* involuntaria (si fuese voluntaria ya constituiría falsedad) al contestar







**ALAMBIGUES DEROY**  
Nuevos Tipos de Aparatos  
para DESTILAR Y RECTIFICAR  
de **DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris  
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889  
GUÍA PRACTICA del Destilador.  
Catalogo e Informes en Castellano, enviados gratis

**ARADO PALACÍN**

Con patente de invención por veinte años. Es el mejor arado timonero de vertedera giratoria construido hasta la fecha.  
Se halla de venta al precio de 40 pesetas en casa del constructor

**EUSEBIO PALACÍN**

en Puibolea, provincia de Huesca

Se factura á todas las Estaciones de ferrocarril de España.

**Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial**

**MORATONA GENIS Y C.<sup>IA</sup>**

PRINCESA. NUMERO 55. BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew. El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos. Se remiten prospectos al que los pida.

**ARADOS GIRATORIOS**

**SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO**

Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos á disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.

Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado á modelo.

Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRÓN (provincia de Gerona).

De los muchos testimonios que va recibiendo el Sr. Tubert sobre las ventajas que reporta su arado, reproducimos el siguiente:

«Sr. D. Martín Tubert.—Camprón.—Muy señor mío y de mi mayor consideración: Tengo el gusto de manifestarle que hace dos años vengo usando los arados de su sistema perfeccionado, dándome excelente resultado en las labores de toda clase de cereales como para las de los olivos; su construcción verdaderamente sólida, le pone en condiciones de funcionar en las tierras más fuertes que haya y por muchas raíces que contenga; por otra parte, su sencillo manejo y economía en la labor, me determina á manifestar á V., con la mayor espontaneidad, estas observaciones respecto á los arados giratorios perfeccionados que V. construye. Tiene el gusto de ofrecerse á la consideración de V. atento seguro servidor, q. b. s. m., Andrés Hidalgo de Torralba.—Ubeda (Jaén) 6 de Mayo de 1893.»



**INSTITUTO LA CLAIRE**  
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX  
Químicos microbiológicos  
Director: D. JAMES BURMANN  
LE LOCLE (Suiza)  
A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en BARCELONA  
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1° y 2° de alcohol.  
Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.  
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se servirá pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)



**LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>A</sup> 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... 5.500 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, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 30 de Agosto.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Enrique, el 6 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 13 de id.

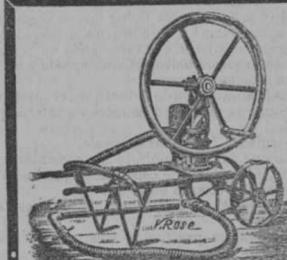
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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.

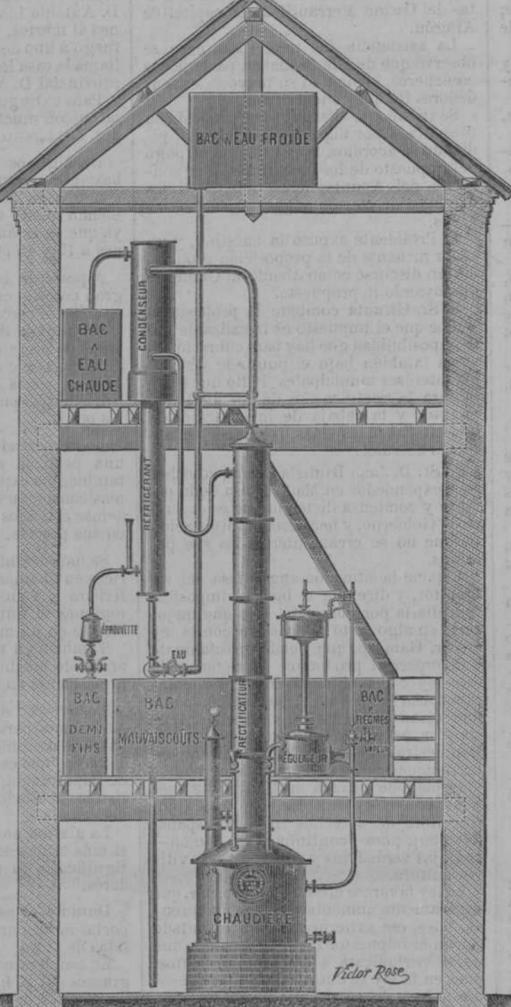
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

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



**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**  
Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambigues.—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  
RELAMPAGO núm. 1. 45 »  
                                  núm. 2. 35 »  
Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas  
Aparatos de tracción..... 100 »  
Fuelles para azufurar..... De 5 á 12 »  
**ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona**  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París



LILLE, FRANCIA  
**WAREIN FILS & DE FRANCE**  
ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS  
de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.  
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE  
destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.  
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS  
produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°  
Precio todo completo: 5.000 francos  
Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

**VALLS HERMANOS**  
INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA  
Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.  
Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para  
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.  
Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, etc.  
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, norrias, 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. Numerosas referencias.  
Dirección para telegramas:  
VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA  
Teléfono núm. 595

**AVISO**  
En Don Benito (Badajoz), se ha establecido un honrado corredor de cereales que desea servir á todos los que se dedican á comprar granos.  
Dirigirse á Jose Parejo Romero, residente en Don Benito.

**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 arrobas 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.  
Enfermedades de la vid  
Cartilla práctica para reconocerlas y combatirlas, por F. Montero. Obra premiada, muy completa y utilísima al viticultor. Precio 2 pesetas. Al autor, farmacéutico, Mota del Marqués.

**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 Paris, clasificada la primera sobre todas las del concurso.  
Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadores de uvas, etc.  
Pídase el Catálogo general.  
NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

**EL GERMINADOR** es el salvador de la Agricultura. Aumento seguro y positivo de una tercera parte más de las cosechas, empleándolo al sembrar trigos, cebadas, centeno, avena, garbanzos, maíz, arroz, patatas, remolacha y toda clase de granos y legumbres.  
Con este maravilloso producto, recientemente descubierto por el Dr. Quirante, pueden tener los esquilados agricultores de España un recurso poderoso para neutralizar la triste situación por que está atravesando la Agricultura nacional. Al efecto, invitamos á los labradores á que ensayen los asombrosos efectos de este producto de la química moderna, sembrando en sus terrenos una cantidad de simiente mezclada con EL GERMINADOR, y otra igual sin él, pudiéndose de este modo apreciar en su día los portentosos efectos de EL GERMINADOR.  
Precio de la dosis para la siembra de 10 hectolios de simiente, 9 pesetas. Dirigir los pedidos, acompañados de su importe, al Director de la Agencia Mercantil é Industrial, Rambla de Cataluña, 128, Barcelona, Depositario exclusivo de EL GERMINADOR en la Península.

**EL LUGAR DE BELZUNEGUI (NAVARRA)**  
Se vende ó arrienda para su explotación el lugar de BELZUNEGUI con su término formando todo un coto redondo. Consta de tres casas y cerca de 4.000 robadas de tierra, de las que unas 900 están dedicadas al cultivo, 1.000 cubiertas de pinos, otras 1.000 de robles, 800 de hayas y las restantes de barancos, peñascales y matorrales. El terreno es muy á propósito para ganadería.  
Belzunegui pertenece al valle de Esteribar, y dista de la carretera de Zubiri una legua, y de la estación de Pamplona dos y media.  
Los que deseen interesarse en la compra ó explotación de Belzunegui pueden dirigirse al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

**EGROT** INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1780  
Rue Mathis, 19 á 23, Paris  
Sus ALAMBIGUES aparatos de RECTIFICAR de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TANTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de Paris de 1889 y Membre del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor  
CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO  
Aparato de destilación continua.  
Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.  
Aparato de destilación continua por vapor. Da sin resaca espíritus, de 94 grados.

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA  
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA  
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.  
Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.  
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.  
Arboles maderables, de paseo y adorno.  
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.  
**VIDES AMERICANAS**  
de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

**APARATOS de AGUAS GASEOSAS Sistema S. François**  
INTERMITENTES Y CONTINUOS PRODUciendo DE 200 á 5000 SIFONES CADA DIA DE 425 FRANCOs á 3.000 FRANCOs  
Aguas de Sals, Limonadas, Soda Water, Vinos Espumosos, etc., etc.  
SIFONES de vidrio blanco, azul amarillo ó verde  
Palanca pequeña 2 fr. Palanca grande 2 fr. 15  
SIFONES de vidrio blanco, azul amarillo ó verde  
Palanca pequeña 2 fr. Palanca grande 2 fr. 15  
PRUDON et DUBOST, Ingenieros-Mecánicos  
Paris, 210, boulevard Voltaire, 210, Paris  
BOMBAS de todos sistemas y para todos usos. MOTORES DE GAS  
El prospecto gratis y franco

**ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR**  
MAQUINA HORIZONTAL Locomóvil ó sobre patines caldera á llama directa de 3 á 50 caballos  
MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos  
MAQUINA HORIZONTAL Locomóvil ó sobre patines caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos  
Todas estas máquinas estan listas para expedirse  
Envío franco de todos los prospectos detallados  
**CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE**  
J. BOULET & C<sup>o</sup>, Sucesores  
Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

**OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID**  
conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium-septoglydium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor D. F. GARAGARZA  
Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.  
Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.