

# 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 15 de Junio de 1892

NÚM. 1508

### Glosopeda afto-ungular

La citada enfermedad viene adquiriendo el notable incremento que era de temer, dado su carácter contagioso hasta lo inverosímil, y efecto de no haberse adoptado en su principio enérgicas medidas de aislamiento, único medio conocido para evitar el que el mal se propague, de no apelarse al procedimiento excepcional de la quema de las reses, previa indemnización al dueño.

Afortunadamente, la glosopeda se presenta benigna, como parecía probable el que aconteciera, pues es bien sabido que sólo reviste mayor gravedad cuando los animales se encuentran endeblados, sucediendo en esta ocasión lo contrario, por encontrarse otoñados los ganados desde fines del pasado año y no haber carecido después de hierba en abundancia.

Algunos de los animales atacados se han visto libres de la fiebre que precede á la formación de las aftas; y éstas, que aparecen en corto número sobre la lengua y en los labios, sólo revisten importancia en la región interdigital, no habiendo llegado á presentarse en las mamas.

De aquí el que exista piara de ganado vacuno, toda ella afecta de glosopeda, en la que la mayoría de los bueyes, vacas y becerros parecen disfrutar de buena salud, pues además de la gordura que ostentan, se les ve que comen y que rumian, el pelo aparece sentado y lustroso, y pasa desapercibido si alguna que otra vez cojean algo.

En consonancia con la forma benigna en que el mal se ha presentado, la medicación ha podido ser fácil, y sus efectos sorprendentes, hasta el punto de encontrarse algunas de las reses enfermas, ya de un todo curadas á los siete ú ocho días de haberse manifestado en ellas los primeros síntomas.

Lociones en la boca y en los labios con un hisopo empapado en vinagre de yema, y la inmersión de las cuatro extremidades en una lechada de cal, después de bien limpias las ulceraciones existentes en ellas, han dado el resultado que se acaba de exponer, sin necesidad del empleo del clorato de potasa, del agua fenicada y del ácido salicílico.

Sin embargo, conviene no dejarse llevar de un optimismo exagerado, pues pudiera suceder que, efecto de los fuertes calores propios del verano, perdieran las sucesivas invasiones su carácter benigno, y esto, unido á que la hierba tiende á convertirse en pasto, llegara á crear una situación por demás aflictiva para los agricultores; si tal aconteciese, deberán emplearse sin pérdida de tiempo esos medicamentos más activos ya expuestos, y que pueden ser aplicados en el ganado de labor y en el manso, siendo asimismo forzoso el suministro de bebidas nutritivas, á fin de que la alimentación se encuentre atendida todo lo necesario.

No obsta, sin embargo, el que la glosopeda revista carácter benigno para que deje de tener la mayor importancia cuanto se relacione con el peligro que para la salud pública pudiera existir por el consumo de la carne y de la leche de los ganados atacados del citado mal.

Y aun cuando se trata de asunto tan delicado como espinoso, acerca del que tanto se ha escrito, y probable es que las opiniones sean encontradas, no por eso

es menos exacto que, según afirma el notable médico veterinario A. Bencon, «la carne de las vacas, de los bueyes, de los carneros y de los cerdos sacrificados durante el curso de la afección, no comunica el mal y no posee propiedad alguna nociva.»

Parece asimismo participar de idéntica opinión el erudito y competente tratadista español D. B. Aragón, que en su estudio referente á la fiebre aftosa, consigna que, siempre que las lesiones se hallen circunscritas á la piel y no exista fiebre, se podrán consumir las carnes sin inconveniente alguno, cuidando de eliminar las partes alteradas.

Respecto á la leche de la vaca y de la cabra, se aconseja no se permita el uso de este líquido, á menos de que previamente sea sometido á la ebullición, pues aun cuando el mismo D. B. Aragón afirma el que podrá prescindirse de esta precaución en el caso de que las mamas estén completamente inmunes del afta y las hembras no experimenten una fiebre grave, es de la mayor conveniencia en todas las ocasiones el que la leche, antes de consumirse, haya sido sometida á elevadas temperaturas.

P. I. DE P.

### Importación de vinos en el Reino Unido

La importación total de vinos en el Reino Unido durante el mes de Mayo último ha sido de 1.542.310 galones (70.105 hectolitros), de los cuales 1.081.167 (49.144 hectolitros) han sido de tinto y 461.143 (20.961 hectolitros) de blanco y de las procedencias siguientes:

	Galones
España, vino tinto.....	143.540
— — blanco.....	212.058
Francia, vino tinto.....	493.787
— — blanco.....	141.941
Portugal.....	352.120
Madera.....	11.014
Italia.....	49.022
Holanda.....	49.255
Alemania.....	33.743
Australia.....	35.795
Otras comarcas.....	20.035
<b>Total.....</b>	<b>1.542.310</b>

Comparadas estas cifras con sus correspondientes del mismo mes del año pasado, resultan las consecuencias siguientes:

1.<sup>a</sup> La importación total ha experimentado en el mes de Mayo del año actual un aumento de 33.877 galones, de los cuales corresponden al tinto 26.048 y al blanco 7.829.

2.<sup>a</sup> Que la importación del tinto español ha aumentado en 18.597 galones, y la del blanco de la misma procedencia en 32.122, lo cual da un total de 49.719 galones en el aumento de la importación española.

3.<sup>a</sup> Que el tinto francés ha experimentado asimismo un ascenso de 60.102 galones, y en cambio en el blanco se registra una baja de 9.534; lo cual produce en definitiva un aumento de 50.568 galones en la importación francesa.

4.<sup>a</sup> Que hay también aumento, aunque muy pequeño, en la importación de las procedencias de Italia (3.880 galones), de Madera (849) y de Holanda (56); y, por el contrario, un descenso en la importación de los vinos portugueses (42.975 galones), en la de los alemanes (13.534 galones), en la de los de la Australia (5.710),

y en la del resto de las demás procedencias no especificadas (8.979).

El total de vino importado durante el mes á que se viene haciendo referencia ha sido valorado en 525.451 libras esterlinas, de las cuales corresponden 17.426 al tinto español, ó sea un 3,31 por 100, y 58.170 al blanco, es decir, un 11,07 por 100; de modo que el valor total de la importación vinícola española representa un 14,38 por 100 de la valoración de la importación total.

El vino entregado al consumo en el mes de Mayo último en el Reino Unido ha sumado 1.379.774 galones (62.717 hectolitros), de los cuales 983.881 han sido de tinto y 395.893 de blanco, en la forma siguiente:

	Galones
España.....	{ Tinto..... 113.601
	{ Blanco..... 164.875
Francia.....	{ Tinto..... 464.160
	{ Blanco..... 128.631
Portugal.....	230.862
Otras comarcas.....	227.645
<b>Total.....</b>	<b>1.379.774</b>

Estas cifras, comparadas con sus correlativas del mismo mes del año pasado, acusan un aumento de 97.379 galones en el consumo total; aumento al que han contribuido el tinto español con 8.763 galones, el tinto francés con 50.992, y el procedente de los países comprendidos en el epígrafe «Otras comarcas» con 46.962. Ha bajado, en cambio, el consumo del blanco español en 2.390 galones; el del francés, en 6.939. El del vino portugués no ha experimentado variación.

### Procedimientos especiales

de elaboración de los más acreditados tipos de vinos del Mediodía de Francia, manera de obtenerlos en España y disputar á los franceses parte de sus mercados.

(Continuación) (1)

Los departamentos de la *Saône-et Loire* y *Rhône*, cuyas condiciones climatológicas son casi iguales, húmedos y bastante fríos, producen, y antes de la filoxera daban mucho más, una clase de vino muy renombrada y designada con el nombre de *vins de Mâcon*. El mencionado vino puede asimilarse, por su buen gusto, á los de Côte d'Or, que produce el célebre *Bourgogne*. Citaremos, entre otros tipos, el *Moulin-à-Vent*, *Fleury*, *Brouilly*, que son también de exquisito paladar. Se dice que los departamentos citados son, después del Languedoc y la Provence, los que perjudican menos las lluvias; parece que éstas tienen una regularidad que asegura la cosecha y permite la perfecta madurez de la uva.

Entre las diversas vides que se cultivan pueden citarse las siguientes: el *gamay*, el *cesar* y el *beurot*. Los procedimientos de elaboración, siendo parecidos á los de Borgoña, se detallarán al ocuparnos de los de dicho departamento, así como sus vinos, por su analogía, aunque mucho más inferiores, los asimilaremos también á los de la mencionada localidad.

En estos departamentos, así como en la Côte-d'Or, casi todos los vinicultores hacen uso, cuya práctica deberían seguir nuestros cosecheros, del glucómetro de Guyot, ó del mustímetro de Sallerón, que les permite apreciar de un golpe de vista

(1) Véase el número 1507.

la cantidad de azúcar de uva que contiene un litro de mosto, la riqueza alcohólica que tendrá el vino después de la fermentación y la cantidad de azúcar que se ha de añadir, si por acaso falta, para obtener un vino de determinado grado.

La Côte d'Or, que por término medio elabora 500.000 hectolitros de vinos ordinarios y 55.000 de finos, cuyo producto es conocido de todo el mundo por vinos de Borgoña, es un país cuyas planicies están cubiertas de vides, particularmente entre Sautenay y Dijon.

El máximo de calor suele ser de 30° centígrados, dominando los vientos del Noroeste y Sudeste, y no llueve mucho. Las plantaciones descansan sobre subsuelo calizo, predominando en la tierra vegetal la sílice y el óxido de hierro, á cuyas condiciones se cree deben la notable finura sus vinos. En sus terrenos no escasean tampoco la magnesia y la arcilla.

Se cultivan muchas clases de cepas; entre ellas pueden citarse como principales el *pinot ó franc noirien*, *mouret*, *gamay*, etc., etc.

Para la vendimia se espera la completa madurez del racimo, procediéndose con mucho esmero á todas las operaciones preliminares; ésta suele tener lugar á mediados de Septiembre. Para los vinos finos la recolección se hace rápidamente, á fin de llenar en un solo día las cubas. Hacen castas y separan con mucho cuidado los granos no maduros ó los que han experimentado alguna alteración. Las uvas generalmente se estrujan á mano, separando las raspas, que no entran en la fermentación. Esta tiene lugar en tinos abiertos, de madera de roble, de grandes dimensiones. Algunos cosecheros han sustituido los tinos mencionados por otros de mayor capacidad y cerrados con tapón hidráulico, donde hacen fermentar el mosto á nivel constante. Al concluir la fermentación tumultuosa, que tiene lugar más ó menos rápidamente, según los grados glucométricos y la temperatura del ambiente, se procede á separar el vino claro, que va á toneles nuevos, procediendo luego á prensar la casca, cuyo vino no mezclan nunca con el llamado de lágrima fino.

Durante el primer año cuidan de llenar las vasijas que la absorción de la madera y las fermentaciones secundarias hacen disminuir. Los trasiegos principian en el mes de Marzo, y los repiten ó no, según las necesidades; después del primero clarifican el vino con clara de huevo ó gelatina. Para que no tengan lugar las fermentaciones del mes de Agosto, dan un segundo ó tercer trasiego en el mes de Julio, evitando el contacto del aire. En el mes de Noviembre suelen hacer otro trasiego. Durante la conservación de los vinos procuran tener las bodegas, situadas en terrenos calizos, secos y sanos, frescas y privadas de luz. Casi todos los trasiegos los efectúan eligiendo días de aire vivo, no frío y el barómetro elevado; condiciones que aseguran les favorecen mucho; azufran los que dedican á guardar, pero para los comunes ó rústicos no prestan gran atención á su crianza.

Las buenas cualidades de un vino fino no se aprecian hasta año y medio después de su elaboración. Estos vinos, de perfume suave, exentos de todo gusto extraño, y cuya delicadeza y finura los hace tan buscados, son una verdadera riqueza para Francia. El embotellamiento se efectúa

una vez que los vinos han adquirido ya las condiciones citadas. Para la fabricación de los blancos de *Montrachet*, extremadamente más los cuidados. Los vinos de Borgoña suelen tener de 12 á 13° de alcohol, 4 á 6 de acidez, 20 á 24 de extracto seco, 2 á 3 de cenizas, 4 á 5 de crémor, 1 á 2 de glucosa, 3 á 6 de glicerina, 0,8 á 2 de tanino, y algo de yeso, sal y hierro.

En las provincias de Palencia, Navarra y otras, cuyos vinos, cuando están bien elaborados, tienen cierta semejanza y son casi iguales por su composición con los que dejamos descritos, se han hecho ensayos por cosecheros ilustrados, y ha podido deducirse que si se tuviera esmero en elegir terrenos y cepas, buscando las condiciones de clima parecidas ó iguales á las de Côte-d'Or, y sobre todo, apropiándose sus métodos de elaboración, siguiendo en un todo los exquisitos y escrupulosos cuidados que dedican á la obtención de sus vinos finos, es casi seguro que podrían asimilarse perfectamente.

Hemos tenido ocasión de probar y analizar un vino que, si no recordamos mal, se elaboró en los confines de la provincia de Huelva, que no dejaba nada que desear respecto á los mejores de Borgoña. Reunía en el más alto grado todas las condiciones propias de los vinos por excelencia finos, de no mucha fuerza alcohólica, pero de riquísimo aroma.

Réstanos ocupar del tipo vulgar, común y de más consumo, y conocido con el nombre de vino de pasto. Las condiciones de esta clase de vinos que en muchas partes de Francia no se conocen bien por predominar en aquellos que los expenden la idea del lucro, que antepone siempre á la bondad de la bebida, deben ser de un sabor no marcado, blandos de gusto, higiénicos, no dulces ni demasiado alcohólicos, para que puedan beberse en cantidad regular.

Estos vinos pueden obtenerse de dos maneras: elaborándolos directamente con vides apropiadas, ó bien fabricarlos con vinos ordinarios y los llamados de mezcla ó *coupage*. Como los franceses no pueden elaborarlos, hoy por hoy, más que en pequeña cantidad, y su consumo es muy grande, pues no deben llamarse tales á la inmensa mayoría de sus vinos sobrado ordinarios y que no reúnen las buenas circunstancias de los vinos de pasto, les es necesario fabricarlos con los que ellos tienen disponibles y los dedicados á las mezclas. El *coupage* en este caso es un bien, pues tiene por objeto dar al conjunto condiciones tales que lo haga apetecible por su buen gusto, color, fuerza, etc., mejorándolo notablemente.

El vino de pasto presenta infinitas variedades, acomodándose, no obstante lo dicho, casi siempre á las necesidades de la localidad donde va destinado. Este es el que resulta de la mezcla de todos los vinos ordinarios franceses, blancos y de color, pero siempre endebles y pequeños con la mayor parte de los vinos españoles que se importan á Francia, ricos en alcohol, color, extracto, de sabor lleno, duro, asringente y seco, y con bastante espuma roja ó azulada. Hemos de consignar aquí que la inmensa mayoría de sus *aramons*, *alicante-bouschet*, *carignane*, *jacquez* y *blanc picquepoul*, así como las numerosas variedades que en más ó en menos escala se cultivan en todos los departamentos vinícolas franceses, que quizá equivalen á las tres cuartas partes del vino que recolecta este país, se mezclan con nuestros alicantes, valencias, aragón, cataluñas, etcétera, ricos, como ya se sabe, en extracto, color y fuerza, para obtener los tipos ó clases solicitadas por el comercio al por mayor. Los crecidos derechos de consumos impuestos al vino, obligan á los que los expenden al por menor ó detall á preferir los de fuerza y color á los pequeños que elabora Francia. En Lyon y otras muchas ciudades satisface por derechos de entrada 16 francos por hectolitro, y á este precio se ve claramente que el tabernero defiende sus intereses al desear los vinos ordinarios franceses, de poco color y fuerza y de no muy agradable paladar. Esto además tiene para él la ventaja, teniendo en cuenta la mínima cantidad de

alcohol que acusan los vinos que se venden en los *debits*, de poder convertir un hectolitro en dos ó más con sólo añadir agua.

Como se comprenderá, no nos ha de ser en extremo difícil en España, á pesar de la variedad asimilarnos, y aun mejorar dichos tipos, los cuales podríamos obtener fácilmente con sólo no encabezar los de no mucho cuerpo, pero agradables de Cataluña, Baleares, Norte y Noroeste de la Península, ó bien rebajar los no muy tintos de Albacete, la Mancha, Castellón, Murcia, etc., con *piquettes* bien fabricadas, y aun mejor elaborando vino con la mezcla en determinadas proporciones de la uva blanca y negra, ó hacer plantaciones en sitios apropiados de los citados *aramons*, *alicante-bouschet*, etc., para que del *coupage* con el que producen nuestras cepas ordinarias resulte ya la clase mencionada, siendo también conveniente sustituir algún tanto el yeso y la sal por el ácido tartárico, al que tan aficionado son los franceses, pero cuidando que no excedan de la graduación mencionada y no acusen demasiada densidad. Y no se crea por eso que todo el mundo está al alcance de crear ó fabricar buenos vinos de pasto; son necesarias ciertas condiciones que, por desgracia, no son muy comunes en nuestros viticultores. Es preciso conocer bien los caldos para que se sepan elegir las diferentes clases que se han de mezclar y sus proporciones, á fin de llegar á un conjunto armónico que contribuya á la vez á conservar el producto, á la corrección de sus defectos y á hacer más salientes sus buenas cualidades.

Cada cepa ó variedad tiene sus ventajas ó inconvenientes, modificables hasta cierto límite; y al igual sucede con los vinos. Por eso el arte del *coupage* requiere inteligencia, perfecto conocimiento de causa y cierta dosis de ilustración científica.

(Se continuará.)

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**La Palma (Huelva) 11.**—Esta comarca está sufriendo un terrible azote que ocasiona nuestra miseria; el mildiu, plaga desconocida aquí hasta este año, se ha apoderado de las viñas, dejándolas sin fruto y sin hojas. Ya puede decirse que hemos hecho la vendimia.

El aceite se cotiza de 40 á 42 reales la arroba; trigo, á 60 id. fanega; cebada, de 30 á 32; escaña, de 24 á 26; habas, de 36 á 38; garbanzos, de 80 á 100.—*M. P.*

**Córdoba 13.**—La cosecha de cereales es mediana, por regla general.

A continuación los precios corrientes: Trigo, de 22 á 26 pesetas el hectolitro; cebada, de 12 á 14; maíz, de 19 á 20; garbanzos, de 30 á 40; aceite, de 110 á 115; vino de la última cosecha, de 48 á 50; aguardiente, de 100 á 150.

En dichos precios ya van incluidos los derechos de consumos.—*El Corresponsal.*

**La Rambla (Córdoba) 13.**—Muy mediana la cosecha de cereales; hay pagos que están completamente perdidos, y no se encuentra uno cuyo estado sea bueno. En cambio los olivos y viñedos se presentan lozanos y con abundante fruto, pero falta saber si llegarán á feliz término.

Mala prometa ser la cosecha de frutas.

Precios: Aceite, á 33 reales la arroba; vino, á 24; vinagre, á 12; aguardiente, á 36; trigo, á 49 reales fanega; cebada, á 26; escaña, á 18; habas, á 36.—*El Corresponsal.*

**Ayamonte (Huelva) 13.**—Encalmado el mercado, rigiendo los siguientes precios: Trigo, de 50 á 52 reales la fanega; cebada, á 26; maíz, de 40 á 42; alpiste, á 62; garbanzos, de 90 á 96; aceite, á 44 reales arroba.

La cosecha de vino está seriamente comprometida en nuestra provincia por el mildiu. Por tan terrible plaga se consideran perdidos la mayoría de los viñedos de La Palma, Bonares, Bollullos y demás pueblos del Condado de Niebla.—*El Corresponsal.*

**Puente Genil (Córdoba) 12.**—Ha comenzado en este pueblo la recolección de la cosecha de cereales y legumbres, y según los datos más autorizados, resultará buena de trigos, mediana de cebadas y muy desigual de legumbres; de éstas, las habas han sufrido aquí un gran contratiempo, después que por su frondosidad y florecencia prometían abundante fruto; la

yerba toro se ha cebado en ellas, hasta el punto que extensos haberes han sido abandonados, porque ni el décimo de la semilla invertida en su siembra se les podría recolectar.

El viñedo, que es muy limitado, ha sufrido muy poco con las pasadas heladas, que tan extraordinarios perjuicios han causado en otras comarcas; aquí, pues, se presenta en buenas condiciones de fructificación. También ofrece el olivar grandes esperanzas para la próxima cosecha de aceituna, pues los árboles tienen abundantes frutos que, si llegan sin contratiempo á su término, rendirán una pingüe cosecha.

En los frutales de la extensa huerta de este término se ve algún fruto; en cambio las pueblas de hortalizas de la actual estación adolecen de los desastrosos efectos de las inundaciones que sufrieron en el pasado Marzo por las extraordinarias avenidas que tuvo el Genil.

El mercado hace tiempo que está paralizado por efecto de la calma que hay para las transacciones del aceite de oliva y la que produce el alza en los precios de los trigos; la cotización del día de hoy es la siguiente: Trigo, de 12,50 á 13 pesetas fanega; cebada, á 5; escaña, á 5; garbanzos, de 15 á 20; habas, á 8; aceite de oliva, á 8 arroba; vino blanco, de 5 á 30; vinagre, 2,50; aguardiente de 18°, 17,50.—*A. A.*

### De Aragón

**Maella (Zaragoza) 13.**—Satisfecho el labrador por el buen estado de los campos y precios que alcanzan los cereales. Se está haciendo la recolección de éstos, y todos van conformes en que los rendimientos pasan de regulares; si hubiera llovido el mes pasado, no hay duda que dicha producción sería aquí grande. Ahora lo que importa es que Dios nos deje recoger la cosecha, y no vengan malignas tormentas como las recientes de la provincia de Lérida, por cuya causa han tenido que despedir á los segadores.

El estado de los olivos no puede ser mejor; están ahora floreciendo, y su muestra es colosal. Que ligue bien y no se malogre, y no habrá donde colocar todo el aceite que hoy ofrece el arbolado.—*El Corresponsal.*

**Valconchán (Zaragoza) 12.**—La cosecha de vino será buena si no hay contratiempos; dicho líquido se cotiza á 12 pesetas el alque de 120 litros.

El trigo puro, á 20 reales la media, y el centeno, á 11.—*El Corresponsal.*

### De Castilla la Nueva

**Daimiel (Ciudad Real) 12.**—Precios corrientes: Trigo, á 45 reales fanega; cebada, á 18; centeno, á 30; anís, á 100; panizo, á 32; aceite, á 42 reales la arroba; vino, á 8 idem el tinto y á 7,50 el blanco; aguardiente, á 40 idem; lana negra sucia, á 50 idem; queso, de 56 á 75 idem.—*Un Subscriptor.*

**Jadraque (Guadalajara) 13.**—El mercado de hoy muy poco concurrido; ha venido poco grano, pero ganado de cerda y sobre todo de lana se ha puesto mucho á la venta, habiendo pocas transacciones.

Los precios de los cereales y artículos de primera necesidad han sido: Trigo, de 11,25 pesetas á 12; cebada, 5,25; centeno, 5,50; avena, 3; tocino, 21 pesetas arroba; aceite, 10,25; vino, 2,50 y 3; arroz, 6,25; garbanzos del país, 7 pesetas; aguardiente de 25°, 11; idem de 18°, 7.

A fin de semana empezarán á segarse las cebadas, que se cree darán un regular rendimiento.

La situación de los viñedos es generalmente satisfactoria, y si no hay contratiempo alguno tendremos una buena cosecha.

La venta de vinos se ha reanimado en muchos pueblos limítrofes á éste, pero los precios siguen siendo muy bajos; hay pueblo donde se ha vendido á peseta la arroba.

Hasta hoy nada se nota en las viñas que indique la presencia del oidium ni ninguna otra plaga, y la florecencia se está verificando en buenas condiciones.—*J. A.*

**Sacedón (Guadalajara) 12.**—Con los calores adelanta la granazón de los cereales; las cosechas serán regulares.

Precios: Trigo, á 48 y 50 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 14; vino, á 7 reales arroba; aguardiente común, á 30; triple anís de vino, á 60.—*Un Subscriptor.*

### De Castilla la Vieja

**Carrión de los Condes (Palencia) 10.**—Las entradas en el mercado de ayer han sido cortas, cotizándose: Trigo, á 44,50 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 14; alubias, á 66 las grandes; garbanzos, á 100 y 160, según clase; harina de primera, á 16 arroba; idem de segunda, á 15; idem de tercera, á 13; harinilla, á 20; patatas, á 3; vino, á 10 reales cántaro en los pueblos.

El tiempo bueno. Los sembrados mejorando. Los precios del trigo sostenidos con firmeza y cortas existencias.—*J. L. D.*

**Tordesillas (Valladolid) 10.**—En el último mercado se han vendido unas 200 reses vacunas á los precios de 55 á 56 reales arroba

para el matadero; los novillos de labor, de 1.200 á 1.400 reales uno.

Se nota más movimiento en la exportación de vinos, detallándose los blancos á 8 reales el cántaro y los tintos de 9 á 10.

Para los granos y harinas rigen los siguientes precios: Trigo, de 45 á 46 reales fanega; centeno, á 32; cebada y algarrobas, á 22; avena, á 16; harinas, á 19,50 reales arroba las primeras clases, á 18,50 las segundas y á 17,50 las terceras.—*El Corresponsal.*

**Valoria la Buena (Valladolid) 12.**—El precio del vino subió á 7 reales en la semana pasada por haberse animado la demanda, pero después se han encalmado nuevamente las ventas.

El trigo, de 46 á 47 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 22; avena, á 10.

Buenos los sembrados y atrasadas las labores del viñedo.—*El Corresponsal.*

**Santander 13.**—En la última semana se han expedido para diversos puntos de la Península 2.587 sacos de harina, no embarcándose nada para América. Los tenedores sostienen los precios de 17 reales arroba por las harinas de piedra, y 18 por las de cilindro, pero la demanda es corta.

De bacalao se han recibido unos 285 000 kilos, detallándose como sigue: Noruega nuevo, primera, segunda y tercera clase, á 198, 192 y 186 reales los 50 kilos, respectivamente; Escocia de primera legítimo, á 220.—*El Corresponsal.*

**Valladolid 12.**—A pesar de estar próxima la recolección, ha estado concurrido de granos el mercado celebrado hoy en El Campillo. A continuación los precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 22; avena, á 16; algarrobas, á 22; guisantes, á 30; habas, á 30; yeros, á 25; patatas, á 4,50 la arroba.—*El Corresponsal.*

**Aranda de Duero (Burgos) 12.**—Los pedriscos han hecho grandes daños en los viñedos de esta ribera. Las existencias de vinos son considerables en la mayoría de los pueblos, esperándose se anime la venta con el *modus vivendi* con Francia.

Aquí se cotiza dicho caldo á 8 reales el cántaro, y en las demás bodegas de este partido, desde 5 á 7, y con poca extracción.

El trigo, á 43 reales las 94 libras; centeno, á 24 fanega; cebada, á 20.

La lana que se está obteniendo del actual esquilao es muy buena; todavía no se han fijado precios.—*El Corresponsal.*

**Medina del Campo (Valladolid) 13.**—Siguen animadas las compras de trigo, habiéndose exportado en la última semana 42 vagones. Precios en el mercado de ayer: Trigo, de 46,25 á 46,50 reales fanega; centeno, de 25 á 25,50; cebada, de 19,50 á 20; algarrobas, de 19,50 á 20; avena, á 14,50; garbanzos, de 80 á 160.

De ganado lanar se han presentado 3 000 cabezas, pagándose las ovejas á 60 reales una, los corderos de 40 á 44 y los carneros de 100 á 110.

El vino blanco de 8 á 10 reales el cántaro, y el tinto de 9 á 11.

Se están recolectando las algarrobas, y el resultado es mediano. Uno de estos días comenzará la siega de las cebadas.—*El Corresponsal.*

**Rioseco (Valladolid) 13.**—Al detall se ha cotizado hoy el trigo á 46 reales las 94 libras. Sostenido el mercado y tiempo lluvioso.—*El Corresponsal.*

**Burgos 11.**—Activa demanda, especialte de trigo, y muy firme la cotización que sigue: Trigo blanco, de 46 á 47 reales fanega; idem rojo, de 45 á 45,50; idem álaga, á 46; centeno, á 28; cebada, á 21; avena, de 15 á 16; harinas, á 16, 16,50 y 14 arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Buenos los campos y tiempo de calor.—*El Corresponsal.*

### De Cataluña

**Barcelona 12.**—El mercado, que desde hace largo tiempo viene ofreciendo poca animación, se ha encalmado más y más con las huelgas, que, como verá por los diarios políticos, revisten gravedad.

Respecto á vinos nada tengo que añadir á lo que consigné en mi anterior correspondencia.

De alcohol industrial han llegado 200 bocoyes de Holanda; la cotización de 104 á 110 pesetas los 40° y 160 litros, con envase, en almacaén, acusa firmeza; los alcoholes de vino escasean, pagándose de 79 á 80 pesetas los 35° y 100 litros, sin envase. Flojos los aceites. He aquí sus precios: De Andalucía, de 19,25 á 19,50 duros los 115 kilos; del Ampurdán, 19,25; de Tortosa, de 20,25 á 21,50 los superiores y de 19,50 á 19,75 las clases corrientes.

Flojo también el mercado de cereales, detallándose como sigue: Candeal de Castilla, de 17,50 á 17,75 pesetas los 70 litros; idem de Aragón, de 17 á 17,50; idem de Navarra, de 17 á 17,25; trigos duros de Andalucía, de 17,50 á 17,75; del extranjero, de 19 á 20 pesetas los 55 kilos; cebada, de 8,25 á 8,50 pesetas los 70 litros la del país, y á 6,75 la de Casablanca; maíz,

de 12,25 á 12,50 el de Sevilla, 11 á 11 25, el de Tortosa, 9,50 á 10 el de Aragón, 11 el del Danubio y 14,62 á 14,75 el de Cincuantini; habas, de 10,25 á 10,50 pesetas los 70 litros las de Smirna, 16 á 17 las de Mahón y á 10 las de Italia.

Las harinas de Castilla, de 17,75 á 18 pesetas el quintal la primera extra, y de 17 á 17,25 la primera superfina.—*El Corresponsal.*

**De Extremadura**

Villanueva de la Serena (Badajoz) 12.—De trigo ha habido extraordinaria demanda, pero últimamente ha decaído bastante; de otro modo tendríamos dicho grano á 56 reales fanega; se cotiza de 50 á 52 el superior y de 46 á 48 el inferior. El panizo y el centeno se pagan á 36 reales; la cebada, á 22 y 24, y las habas, de 34 á 36.

Las existencias de vino son grandes, pues quedan en las pipas las tres cuartas partes de la cosecha, siendo corta la demanda; se detalla el tinto á 9 y 10 reales arroba, y de 8 á 9 el blanco.

Activa demanda de ganado lanar y vacuno en las ferias de Villanueva, Trujillo y Caro.

Medianas las cosechas de cereales. Las viñas florecen bien, quedando con mucho fruto.—*P. M.*

Zafra (Badajoz) 13.—La recolección de cereales deja mucho que desear, quedando defraudadas las esperanzas que nos hicieran concebir los sembrados.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 17; habas, á 36; garbanzos, á 72 y 100, según la clase; lana blanca, á 60 la arroba; aceite, á 38; vino, á 11.—*Un Subscriptor.*

**De Navarra**

Olite 12.—Se han hecho varias partidas de vino á los precios de 6 á 7 reales el cántaro (11,77 litros), alcanzando el tipo de 8 reales las clases más selectas. Las existencias son grandes y muy pequeña la extracción.

La siega ha hecho desmerecer mucho la cosecha de cereales, cuya recolección ha comenzado.

El trigo, de 22 á 24 reales el robo (23,13 litros); la cebada, de 11 á 12.—*Un Subscriptor.*

Berbinzana 13.—Malos los viñedos por los hielos y corta la saca de vinos, cediéndose de 6 á 7 reales el cántaro.

El trigo, á 24 reales robo; cebada, á 12; maíz, á 14; avena, á 10.—*El Corresponsal.*

**NOTICIAS**

Varios importantes labradores de la provincia de Sevilla han tenido la feliz idea de fundar una Compañía de Seguros mutuos de Incendios, para los bienes muebles é inmuebles rústicos, exclusivamente creada para todas las provincias de Andalucía y Extremadura, bajo el gráfico de *La Unión Agrícola*.

Su objeto es darse á sí mismos las garantías y seguridades de la completa indemnización de los daños que sufran sus propiedades, y de ser ellos sus administradores, para que resulte también más económico el costo del seguro.

En Málaga, Antequera y Ronda se establecerán sucursales, siendo probable que también se nombren comisiones de propaganda.

La Comisión mixta que entiende en el proyecto de ley estableciendo un derecho transitorio de exportación al capullo de la seda, ha emitido dictamen de acuerdo con el Senado.

El derecho de exportación será, como ya se sabe, de 0,75 pesetas por kilogramo, y el producto se destinará á subvenciones para favorecer aquella producción.

Escriben de Málaga:

En la segunda quincena de este mes empezará la siega de los trigos en el término municipal de Málaga y pueblos inmediatos á nuestra población.

Por lo que respecta á otras poblaciones de nuestra provincia, parece que los segadores se han concertado para cobrar mayores jornales que otros años. Así se asegura.

Los Diputados del Alto Garona (Francia) han presentado en la Cámara una proposición pidiendo la concesión de un crédito de un millón de francos para remediar los enormes perjuicios ocasionados por las heladas en sus departamentos.

También los Diputados del Aude piden para las víctimas de las últimas tempestades 200.000 francos.

Es de esperar se concedan dichos créditos, pues en Francia se protege eficazmente á la agricultura, lo contrario que ocurre en España.

Aquí, cuando las plagas ó los accidentes atmosféricos destruyen las cosechas, no sólo no se auxilia á los pueblos castigados, sino que se les exigen los impuestos, por más de que, en vez de utilidades, se encuentra el propietario con pérdidas reales y notorias.

La Cámara de Diputados de Francia discute ahora la importantísima proposición de ley de M. Méline sobre creación del crédito agrícola.

Dicen de Barbastro:

«Ha comenzado ya en esta comarca la operación de la siega, y se cree que los rendimientos no serán tan abundantes como se esperaba.»

En algunas partidas del monte de Barbastro, las tormentas de la pasada semana han causado bastantes daños, si bien no como en Fonz, en donde los perjuicios han sido de gran consideración.»

En bastantes pueblos de Cataluña, Navarra y las Riojas se está aplicando á los viñedos el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica) para preservarlos del mildiu y los rots, cuyas plagas es de creer se desarrollen este año con suma fuerza, como ya ha ocurrido en la provincia de Huelva. Por desgracia, son muy contados los pueblos en lo que aquel salvador tratamiento es general; en la mayoría sólo se defienden algunos de los primeros y más ilustrados viticultores. Es, pues, muy de temer un tremendo desastre si el temporal favorece la vida é incremento de las plagas criptogámicas.

Los sacos de azúcar perdidos en Matanzas y su región por las inundaciones, se calculan nada menos que en 90.000.

Las cosechas en Rusia.—Los últimos informes oficiales anuncian que, á juzgar por el aspecto de los campos, las cosechas de cereales serán muy abundantes en el Cáucaso, en varios departamentos de la Rusia central, y en toda la Polonia.

En la parte Sur de Rusia, el estado de los sembrados es poco satisfactorio y la recolección promete ser muy escasa, no obstante que la sementera de este año ha sido una cuarta parte mayor que la del anterior.

No cesa el temporal tempestuoso, y todos los días, bien en unas regiones, bien en otras, hay que lamentar muy sensibles pérdidas por las nubes de piedra.

De Ballovar (Huesca) nos dicen que en este término y en los de Albelda y Tamarite, una terrible granizada ha destrozado las cosechas.

Por igual accidente ha perdido Cherta (Tarragona) gran parte de los frutos pendientes.

En Galicia y las provincias de Castilla la Vieja se han desencadenado espantosas tempestades, ocasionando muchas víctimas las exhalaciones.

Los primeros telegramas nada dicen de pérdidas materiales, pero seguramente las habrá, y no pequeñas.

Sigue activa la demanda de trigos, sosteniéndose los precios.

La recolección de cereales está dando medianos resultados en Extremadura.

Sobre la última feria de Oviedo tenemos los siguientes informes:

«Se presentó muy buen ganado vacuno, realizándose buenos precios con relación á la baja iniciada. Los sementales de dieciocho y veinte meses se vendieron de 200 á 220 pesetas.»

»Las yuntas de trabajo y tiro alcanzaron los precios de 650 á 700 pesetas. Las vacas de leche, de 160 á 240. Las terneras, desde 60 á 85. Total de cabezas vendidas, 247.

»El ganado caballar que se presentó ha sido regular, sobresaliendo unas 40 cabezas, que se vendieron desde 500 pesetas en adelante.

»Las potrancas de dos y tres años han sido muy solicitadas; el ganado mular también muy aceptado.

»El ganado asnal ha desmerecido bastante; las burras de tres y cuatro años, con la correspondiente cría, se han vendido de 20 á 25 pesetas.»

Una chispa, desprendida de la locomotora de uno de los trenes de la línea de Tarragona prendió anteaer en un campo de trigo del Fondo de Valdoncella, término de Las Corts, junto á la Cárcel-Modelo que se construye.

El fuego fué extinguido, después de grandes esfuerzos, por los segadores que en el campo estaban ocupados y varios transeúntes. El terreno donde ocurrió el siniestro es propiedad de un teniente de alcalde de aquel pueblo.

El Gobierno portugués, en vista de que en la provincia de Cádiz se ha desarrollado la fiebre aftosa-glosopeida en el ganado, ha establecido para el procedente de España el siguiente régimen sanitario:

1.º El ganado bovino, lanar, caprino y de cerda que se pretenda introducir en Portugal por la frontera Sur del Tajo, solamente podrá entrar por las delegaciones de Beira (Marvas), Elvas, Aldeia Nova y Villa Real de San Antonio.

2.º Los ganados que en estas delegaciones se presenten con certificados de origen expedidos por las competentes autoridades consulares de Portugal en España, probando que no proceden de la provincia de Cádiz y si de cualquier

otra de España, serán admitidos después de inmediata inspección sanitaria hecha por un veterinario.

3.º El ganado procedente de la provincia de Cádiz, ó que no vaya acompañado del referido certificado de origen, sólo podrá ser admitido pasados los diez días de cuarentena en un lazareto próximo á las referidas delegaciones.

4.º El ganado que enfermase en los lazaretos, ó llegue afectado de la epizootia, será inmediatamente retirado á España por sus respectivos dueños.

5.º Por la aduana de Lisboa también podrán ser importados los referidos ganados de procedencia española, ajustándose á los preceptos expuestos.

6.º Al Norte del Tajo sólo podrán introducirse por las delegaciones de Villar Fermoso, Barca de Alba, Bragança, Villa Verde, Valença y Camiña, siendo indispensable el certificado de origen interin la epizootia esté limitada á la provincia de Cádiz, y el ganado sólo será inspeccionado por un veterinario.

También en Andalucía y Extremadura han descargado grandes tormentas.

Dicho temporal ha sido igualmente general en Francia, sobre todo en el Mediodía. Los viñedos de algunas comarcas han sufrido mucho.

Entre las autorizaciones que se solicitan en el proyecto de ley publicado ayer por la Comisión de presupuestos, figuran las siguientes en el número 4.º del art. 22:

«Para imponer un derecho especial á cualquier mercancía que reciba prima de exportación á su salida del país productor, en una cuota igual á dicha prima, así como también para elevar los de aquellas substancias que se importen exclusiva ó principalmente con destino á la fabricación de alcoholes industriales.»

Ha emitido dictamen favorable al proyecto de ley ampliando el plazo para construir el ferrocarril económico de Colmenar de Oreja al de Madrid á Arganda, la Comisión del Senado que entiende en el mismo.

**LAS NEGOCIACIONES**

franco-españolas

A continuación publicamos los telegramas recibidos de París sobre tan vitalísimo asunto:

«Persona muy allegada á M. Ribot, me dice que la parte difícil de las negociaciones franco españolas será la cuestión de la escala alcohólica, pero esto queda fuera del *modus vivendi*, y no se discutirá más que para el tratado definitivo.»

En las negociaciones, los delegados españoles pedirán 15 grados cubiertos, fundándose en que los químicos franceses han reconocido que la fuerza alcohólica de nuestros vinos oscila, por término medio, entre 13 y 14 grados.

Los delegados españoles insistirán en que se conceda un pequeño margen de uno ó dos grados, que no podrá ser aprovechado ni cubierto por los alcoholes alemanes, puesto que el importe de los derechos de entrada y las tasas interiores ascenderán á 260 francos, lo cual equivale á la prohibición.

El lunes comenzarán las conferencias para el examen comparativo de las tarifas mínimas, con asistencia de los Ministros de Negocios extranjeros y de Comercio, MM. Ribot y Roche, y de dos directores, uno de Comercio y otro de Estado.

Ayer llegaron á esta capital los Sres. Gómez (D. Manuel) y Corredo, representantes de la Cámara española de Comercio de Cete, encargados de solicitar una entrevista de los señores Navarro Reverter y Ruiz Gómez, para ampliar en ella los principales puntos consignados por dicha Cámara en su reciente exposición al Ministro de Estado, á propósito de las negociaciones del nuevo tratado.

Dichos representantes han sido recibidos hoy por los del Gobierno español, quienes les han asegurado que tendrán en cuenta las razonables aspiraciones de la Cámara de Cete, principalmente en lo que se refiere á la elevación de la escala alcohólica, y que se tendrán presentes en tiempo oportuno las observaciones referentes á proyectos pendientes de discusión en las Cámaras francesas respecto á la reforma de los impuestos y derechos de circulación interior de las bebidas alcohólicas.

La Comisión de Cete ha salido muy complacida de la conferencia, reconociendo que la misión confiada á los Sres. Navarro Reverter y Ruiz Gómez será desempeñada por los mismos, como de su inteligencia y patriotismo hay derecho á esperar.

La primera conferencia comercial franco-española se verificará esta tarde, á las cuatro, en el Ministerio de Negocios extranjeros.

Asistirán los Ministros MM. Ribot y Roche. Los delegados franceses nombrados son M. Monseurs Pallani, director de Aduanas; Clavery, director de Negocios Comerciales y Consulares, y Tisseraud, director de Agricultura.

La primera conferencia.—La nota oficiosa enviada á los periódicos dice que los delegados españoles han pedido á los franceses que les señalen los artículos excesivamente gravados por las tarifas españolas, declarándose dispuestos á examinar el asunto, con deseo de llegar á una inteligencia.

Este examen será el tema de la conferencia de hoy martes.»

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 *ágrío* y *ácido* de los vinos.

**CAMBIOS**

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

París á la vista.....	12 25
Idem 8 dñv: Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	28 20
Idem 90 dñf (idem) id.....	»

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Aleson (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 Olózaga, 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. Pídanse 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 recogido, 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.

TONELERIA 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, pídanse 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 a los aparatos de destilación continua. Alcoholes a 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. 213, BARCELONA.

## EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCION  
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 maní y demás hortalizas y legumbres.

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

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



COMPañIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO, agrícola uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado a su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que a poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el quinto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 102.514 pesetas

## GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez, Salazar y Comp.ª, 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 ó 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.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHE, 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, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladospodium, septosporium, septoglyndrium 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 agrío 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.—Cortapajas.—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.—Basculas.—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—Pasco 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, Nuevitas 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, Federico, el 1.º de Junio.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 29 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 18 de Mayo saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

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

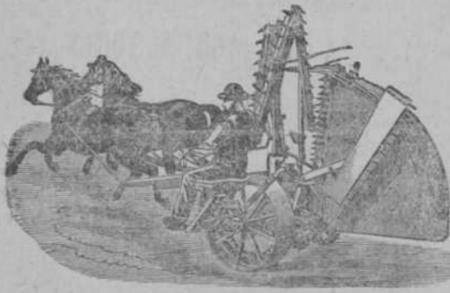
## LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Segadores 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. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

## 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.