

# 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 13 de Julio de 1892

NÚM. 1516

## El Sindicato general

del comercio español de vinos en París y nuestras relaciones con Francia

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor nuestro: Tenemos la honra de poner en conocimiento de V. la Exposición que este Sindicato ha dirigido al Gobierno español sobre el vital asunto de nuestras relaciones comerciales con Francia, rogándole á V. que, de hallarse de acuerdo con nosotros, se sirva dar á este documento la mayor publicidad posible.

Con este motivo nos ofrecemos á V. como sus afectísimos, seguros servidores Q. B. S. M.—La Delegación, R. Valdés.—Luis de Loma.—M. Moreno.—J. Minuesa.

Dice así la Exposición:

Excmo. Sr.: El Sindicato general del comercio español de vinos de la plaza de París, creado para defender sus intereses, ya que éstos no se hallan representados por la institución oficial que se intitula Cámara de Comercio de España en París, encontrándose en desacuerdo absoluto con la política económica que ésta defiende en los desautorizados boletines semanales que abusivamente publica, creyó de su deber reunirse para tratar de nuevo de las condiciones bajo las cuales es de desear y cabe un acuerdo comercial entre España y Francia.

La reunión se celebró el 18 del presente mes de Junio, y á ella asistieron, á más de los sindicados—que son la casi totalidad de los existentes en París—cuantos comerciantes en vinos y cosecheros se hallaban de paso en esta capital. Podemos, pues, decir que todas las provincias vinícolas de España se hallaban allí representadas.

Discutido el asunto objeto de la reunión, se convino en elevar una Exposición al Gobierno de S. M. y en ratificar el informe que este Sindicato, obediendo á consideraciones patrióticas, dió á la ilegal Junta directiva de la Cámara de Comercio; informe cuyas conclusiones eran literalmente las siguientes:

«España, en nuestro concepto, debe conceder á Francia, su principal mercado, tarifas más ventajosas que á los demás países, siempre que Francia, en justa reciprocidad, le otorgue también un tratamiento de favor. No nos parece posible volver, de una y otra parte, á las tarifas convencionales del tratado de 1882; pero sí creemos que Francia puede y debe concedernos cuando menos su tarifa mínima para nuestros vinos naturales, aceptando como límite de riqueza alcohólica el que M. Riche, químico en jefe de las Aduanas francesas, enviado especialmente á España por su Gobierno para determinar, ha declarado tiene el promedio de nuestros vinos: 12,50 grados.

»En estas condiciones, entendemos que el Gobierno español debe hacer al francés el máximo de concesiones posible; fuera de ellas, con el límite alcohólico de 10°, no cabe acuerdo ninguno.»

Así lo hacemos, excelentísimo señor, permitiéndonos exponer que, al aceptar el *modus vivendi* aduanero, hoy vigente entre España y Francia, el Gobierno de S. M. dió ya suficiente prueba de sus excelentes disposiciones para con un país amigo y de sus grandes deseos de reanudar con él aquellas buenas relaciones económicas interrumpidas á la espiración de su tratado de comercio, concediendo generosamente los beneficios de su tarifa convencional en cambio de la poco compensadora tarifa mínima del arancel francés, para que sea innecesaria toda nueva medida corroboradora de estos sentimientos. La razón, la equidad y hasta el amor propio nacional se sublevaron contra las pretensiones del Gobierno francés, que se encierra en los límites estrechos de sus dos tarifas y exige salga de ellos el nuestro; que califica nuestra tarifa mínima excesiva, y de liberal la suya, cuando ésta hace imposible la importación en Francia del casi único producto que en este país importamos, porque lo recarga con más del 85 por 100 de su valor.

Para discutir estas tarifas, y tal vez tratar de

vencer las dificultades que se oponen á una inteligencia definitiva entre ambos países, el Gobierno de la digna presidencia de V. E. ha acreditado cerca de esta República á dos eminentes personalidades, cuya grande competencia y excepcionales aptitudes en estos asuntos son segura garantía de que no se omitirá ningún detalle de importancia. Hemos de permitirnos, sin embargo, por no creerlo demás, apuntar algunas advertencias sobre el ramo especial de vinos, para evitar dificultades serias y sorpresas desagradables cuando, terminadas las negociaciones, llegue lo pactado al terreno de la práctica, siempre escabroso, por muy previstos que se hallen los más de los casos.

En primer término, nos parece de todo punto inadmisibles, al tratar de un producto natural del suelo, de composición química esencialmente variable, pero variable, no ya de una á otra región, sino en la misma zona, en la misma cepa de año á año, la reducida limitación de grado para los efectos fiscales. Hay en España muchas regiones que producen vinos naturales á quince y más grados centesimales; en Francia mismo, hace apenas doce años, los había también, y si los á 16 y 17° constituyen y constituían una excepción, los á 15 abundan. Por eso se fijó en Francia el límite alcohólico de los vinos á 15°, porque los poderes públicos reconocieron que era un límite positivo en Francia. ¿Cómo, pues, admitir ahora, al sentar las bases de un tratado de comercio, que ese límite alcohólico, porque en Francia no existe ya de hecho, no ha de existir tampoco en España? Euhorabuena que el Gobierno francés, si así lo cree conveniente, imponga á los vinos un derecho de Aduanas determinado hasta tal graduación, y otro, además, mayor ó menor, por grado excedente; pero todos estos derechos han de ser fijos, invariables, y deben constar y especificarse en el texto del tratado que se firme. ¿Qué seguridad habría de otro modo para nuestro comercio y nuestros cosecheros? Ninguna.

El límite de riqueza alcohólica natural de los vinos es hoy oficialmente en Francia 15°,9. Los que exceden de esta graduación, si son vinos generosos—Málaga, Jerez, moscatel, etc.—entran en la categoría de vinos de licor, se hayan sujetos á un régimen especial, pagan por cada grado excedente los dobles derechos del alcohol, y no pueden ser almacenados sino por aquellos comerciantes que tienen cuenta de vinos alcoholizados; pero si son vinos ordinarios—valencias, huseas, etc.—al acusar más de 15°,9, se califican de vinos encabezados, mezclas de vino y alcohol; entran en la categoría de los vinos artificiales, y deben adeudar los derechos correspondientes á todo el alcohol que contienen, como si éste fuese añadido. Pues si mañana, como lo ha propuesto M. Salis, decidiesen estas Cámaras legislativas que el límite alcohólico de los vinos fuese tan solamente de 10°, todos los vinos de España, los de Aragón, de Alicante, de Navarra, de Castellón, de Valencia, de Albacete, de Ciudad Real, de Toledo, de Guadalajara, de Badajoz, de Sevilla y hasta de Huelva y de la Rioja, serían considerados como artificiales si el tratado de comercio que tuviésemos en vigor con Francia no especificaba bien que Francia se obliga á permitir la libre introducción y circulación de nuestros vinos mediante el pago de derechos de Aduanas determinados.

También debemos llamar la atención de ese Gobierno, excelentísimo señor, sobre los peligros que, por otra parte, ofrece la tarificación indeterminada por grado excedente de un límite fijo. En la tarifa mínima francesa, cada grado excedente de 10 debe adeudar los derechos de circulación sobre el alcohol; hoy son éstos de 1,56 francos; mañana, según el proyecto del Gobierno francés, serán de 2 francos; más tarde podrían ser de 5 francos. ¿Qué seguridad, qué garantías, volvemos á decirlo, puede ofrecer una tarificación semejante?

Nosotros consideramos como muy precario el porvenir del negocio de vinos con Francia. La reconstitución de su viñedo; la producción natural, cada vez mayor, de la Argelia; la artificial, que también aumenta; la fabricación en grande escala de pseudo-vinos hechos con pasas

y con piquetas y azúcar; el incremento que toma la industria de vinos en el Mediodía de Francia, mezclas de agua y vino alcoholizadas fraudulentamente á 15 grados, aumentando cada día más la cantidad de líquido disponible, disminuyen considerablemente el déficit entre la producción y el consumo, y, por consiguiente, la necesidad de servirse de vinos extranjeros en tan grande escala como antes. Muy en breve, si nuevas calamidades no destruyen el viñedo francés, nuestra exportación á Francia quedará reducida á 2 ó 3 millones de vinos de mucho cuerpo y color, para ir luego disminuyendo paulatinamente hasta desaparecer por completo. Siendo esto así—y no creemos que nadie pueda negarlo con visos de razón—¿debemos nosotros, españoles, sacrificarlo todo, principios é intereses, para asegurarnos un mercado que fatalmente hemos de perder? ¿Debemos doblegarnos ante las exigencias de la industria francesa, á la que España ofrece un vastísimo, y por muy largo tiempo permanente campo de explotación, y no obtener cuando menos garantías positivas de estabilidad durante el corto plazo que el negocio de vinos españoles tiene todavía de vida en Francia? ¡No, y mil veces no!

Resumiéndonos: consideraremos como cerradas las puertas de las aduanas francesas á nuestra exportación vinícola si de este Gobierno no obtiene el nuestro las siguientes concesiones:

- 1.ª Fijar á 12 grados y 9 décimas el mínimo del promedio de la riqueza alcohólica de los vinos españoles.
- 2.ª Mantener á 15 grados y 9 décimas el máximo de la riqueza alcohólica de los vinos españoles.
- 3.ª Precisar y especificar de una manera definitiva é invariable, durante un período de tiempo determinado y fijo, igual á la duración del tratado que se firme entre los dos países, el derecho exigible por cada grado de alcohol comprendido entre los 12° y 9 décimas y 15° y 9 décimas antes mencionados.

Dios guarde á V. E. muchos años.—París 25 de Junio de 1892.—Firmado: La Delegación.—R. Valdés.—Luis de Loma.—J. Minuesa.—M. Moreno.—Camilo Gil.—Joaquín López.—Excmo. Sr. Presidente del Consejo de Ministros.—Madrid.

## La cochylys en Francia

Este año la cochylys ocasiona desastres inmensos. Como no se tenga cuidado, los males causados por este insecto serán más considerables que los de las heladas.

Algunos viticultores cuidadosos han hecho el honor de consultarme verbalmente; otros me escriben preguntándome cómo y en qué momento hay que combatir tan terrible enemigo.

El éxito que obtuve el año pasado es positivo y probado; en la actualidad me veo atacado, pero mucho menos que mis vecinos. Dentro de algunos días, al fin de la semana, habré examinado todos los racimos y aplastado al menos 100.000 cochylys. Esta faena la habré acabado en diez días, en veinte hectáreas de viña (200.000 cepas), con un personal de doce operarios, hombres ó mujeres; lo que precisa es no confiárselo á personas de edad; los *présbiteres* no pueden ver la cochylys, siendo tan pequeña.

Para combatir un enemigo con las mayores probabilidades de éxito es preciso ante todo conocerle bien. La cochylys es todavía poco conocida; algunos piensan que la larva que aparece hoy será la misma que se encontrará en los racimos á la vendimia. Semejantes errores son funestos. Olvidáos un momento, querido Director, de que sois autor de un notable estudio sobre la cochylys, y permitidme en interés de la viticultura recomendar este

folleto á sus lectores; es indispensable á todo el que quiera conocer los mejores medios para combatir la cochylys.

Este año he comenzado la caza desde la aparición del enemigo, y tengo la convicción de que el éxito será mucho mayor; desde el 7 de Junio me dedico á este trabajo.

Sabemos que la cochylys no pone sus huevos sino en los racimos; aun al tiempo de florecer es fácil reconocer el punto donde se encuentran los bichos; por regla general, allí donde veáis granos aglomerados pegados uno á otro, estad seguros de que se encuentra un enemigo.

Quitando la cápsula de los granos no florecidos aún, se encuentran gusanos nacientes de los que hay tan bien descritos en la figura 2.ª de la lámina de vuestra obra.

El gusano no ha construido todavía su nido; ahora empieza esta operación. Ayer he descubierto solamente dos alojadas en su nido; todas las demás están aún en los racimos, tales como las representáis en vuestra figura 12.

En este momento es, pues, mucho más fácil de capturarlas y de contener sus estragos, que comienzan desde su nacimiento.

En efecto; si se examina con un lente el racimo donde se encuentra el gusano naciente, se ven los granos, apenas formados, ya perforados; es su alimento por excelencia, y no os asombre si encontráis así ocho ó diez granos ya destruidos. No temáis, pues, cortar lo necesario; los dedos menos hábiles no harán jamás tanto daño como el causado por una sola cochylys. Juzgad del estrago cuando encontréis en cada racimo 15 ó 25 gusanos.

A principios de Mayo, cuando apareció la mariposa, nos quedaban poquísimos racimos respetados por las heladas; los otros se han formado después, y gracias á la temperatura excepcional de que gozamos, están floreciendo; pero estos últimos no tienen cochylys, porque no existían en el momento de la postura.

En un solo racimo he llegado á encontrar 36 cochylys; hace ocho días que lo he despojado de dichos gusanos, y desde entonces es soberbio, la uva está bien formada y estoy seguro de verle grande y con hermosas uvas á la cosecha.

Así, pues, á la caza; suspendamos todo otro trabajo para combatir este azote, el más terrible de todos. Los grandes propietarios vecinos míos emplean hasta sesenta jornaleros diarios para destruir la cochylys. Gracias á Dios, en el Medoc no escasean los viticultores inteligentes é intrépidos. Hemos triunfado del mildiu; triunfaremos de la cochylys, y mientras los sabios nos buscan un medio más práctico y más fácil, aplastemos el bicho; por ahora es el medio más seguro y más radical.

A. RABOT.

Meire, Junio de 1892.

## Bases para la constitución de una Sociedad vinícola

La Junta vinícola y agrícola de la Vega Baja del Segura ha aprobado por unanimidad las siguientes bases, formuladas por el Sr. D. Agustín Caballero, ilustrado presidente de aquella asociación:

«1.ª Constituirse el capital con el producto vino de la cosecha de todo vinicul-

for que quiera asociarse para fin tan útil y patriótico.

2.<sup>a</sup> El referido capital se formará por acciones de 100 cántaras de vino como unidad tipo, que calculado el precio medio á que puede realizarse, constituirá acciones de á 100 pesetas, y la suma de todas un capital (A) de más ó menos consideración.

3.<sup>a</sup> Para la realización ó venta de este producto se explorarán los mercados de Londres, Bélgica, Holanda y ambas Américas, con especialidad del primero, y si nuestras relaciones con Francia lo hacen posible, será preferido este mercado.

4.<sup>a</sup> Tan luego se reúnan 5.000 acciones, se tendrá por constituida la Sociedad, otorgándose la correspondiente escritura, en la que se obligarán los accionistas á reunir en el puerto de Torrevieja ó Alicante, el día 1.<sup>o</sup> de Noviembre, el importe de sus acciones.

5.<sup>a</sup> Para facilitar este envío la casa Talavera, de Alicante, proporcionará las pipas vacías que cada socio necesite, y solamente serán desembolsos para los socios los gastos que puede ocasionar el envío de su producto desde su bodega á la estación férrea más próxima.

6.<sup>a</sup> Torrevieja facilitará almacén para recibir todos estos envíos y hacer el *coupage* de los primeros 5.000 cántaros, abonándosele los gastos que se hagan de almacenaje de los productos, de la primera venta que se efectúe, ó tomándose su total como acciones.

7.<sup>a</sup> Se nombrará una Comisión técnica que examine los vinos antes de su almacenaje, para devolver los no admisibles que resulten agrios, ó que no alcancen por lo menos 13.<sup>o</sup>.

8.<sup>a</sup> En el *coupage* se tendrá por base la muestra aproximada que se espera de la estación enológica de Londres, y en último caso el resultado producto neto del país.

9.<sup>a</sup> La marca que se señale en los envases será la general de la sociedad—*V. B. del Segura*—ó sea Vega Baja del Segura.

10. El importe de los fletes, transporte, etc., se abonará del producto de la primera venta, ó en otro caso previo desembolso de los asociados, que se tomará como adición á la cantidad de vino por la que cada uno se hubiera suscrito.

11. Las remesas se harán por envíos sucesivos que no bajen de 100 pipas de 50 cántaros.

12. La primera remesa á Inglaterra se efectuará previa la aceptación del ofrecimiento espontáneo y gratuito de D. Carlos Talavera, que, como conocedor del país é idioma, se presta voluntariamente á este objeto.

13. Si la Sociedad lo considera necesario, puede nombrarse un acompañado de su seno, si no hubiese alguno voluntario para dicho fin.

14. Una vez realizada la primera venta, si las utilidades rebasaran el precio de 4 reales cántaro que se ha calculado, el exceso será el primer dividendo de los accionistas, quedando la base capital ingresado en el Banco de España para ayudar á las demás remesas que deben acreditar la marca.

15. Formado de esta suerte el capital, se ingresará su total importe en el Banco, acumulándose los intereses que devenguen al mismo, y con él se atenderá á las necesidades de la viticultura, de los socios, y á las empresas de más entidad que la Junta creyese oportuno.

16. Del seno que hoy la forma y del número de asociados se nombrará la Comisión que entienda en la realización, planteo y reglamentación, tanto de la Sociedad en general, cuanto á la particular de los socios que constituyan el capital, cuyas bases se indican.»

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Obejo (Córdoba) 10.—La cosecha de cereales defrauda nuestras esperanzas, pues se coge bastante menos de lo que nos habíamos prometido;

la mies es menor, y la granazón peor de lo que se suponía.

El trigo está de 40 á 42 reales fanega; cebada, de 20 á 22; garbanzos, de 90 á 100. Las habas, que se cotizan de 26 á 30, nos dejan satisfechos; se han cogido muchas y buenas.

El estado del arbolado ha desmerecido, especialmente la encina, que se va quedando con poco fruto.

El aceite se ofrece de 33 á 33,50 reales arroba, y las ventas escasean.—*El Corresponsal.*

Manilva (Málaga) 10.—La cosecha de cereales se estima entre mediana y regular, quedando relativamente satisfechos, pues en los demás pueblos de la provincia no llegan á medianos los rendimientos. Por esto se sostienen los altos precios, no cediéndose el trigo á menos de 50 reales la fanega. La cebada está de 24 á 26, y las habas menudas de 40 á 44.—*El Corresponsal.*

Málaga 10.—Las entradas de aceite siguen siendo muy cortas, y los precios no han variado, pagándose en puertas de 33 á 33,50 reales la arroba y en bodega á 35; pero si se confirman las noticias que circulan sobre la mucha aceituna que se va desprendiendo de los olivos, es de creer mejore la cotización que dejó anotada.

Aun cuando estamos en la recolección, se mantienen firmes los precios de los cereales, lo cual prueba que la cosecha es mediana. Aquí cotizamos como sigue: Trigos recios, á 58 y 56 reales fanega; ídem blanquillos, á 52,50; cebada, de 24 á 26 reales la del país, y de 20 á 24 la navegada; maíz, de 48 á 49; habas, de 32 á 34; garbanzos, de 84 á 140.—*El Corresponsal.*

### De Aragón

Paniza (Zaragoza) 6.—Anteayer sufrimos el segundo pedrisco de la temporada. El primero cayó el 24 de Mayo, cogiendo una parte del término, en la que asoló sembrados y viñedos, y el de anteayer no dejó nada libre, si bien los daños difieren bastante de unos á otros pagos; los hay por completo perdidos, otros que han quedado con la mitad de la cosecha y otros que han sufrido menos.

Se presentó un año abundante, pero por aquellos accidentes quedará la cosecha reducida á la cuarta parte, si no sobrevienen nuevos contratiempos.

La nube de anteayer castigó con tanta fuerza como aquí los viñedos de Cariñena.

El mildiu no ha aparecido, pero, por desgracia, es probable que con las repetidas tempestades invada las vides y acabe con lo poco que queda.

Se segaron las cebadas, con rendimiento regular; ahora se termina la siega de los trigos, que están malos.

Las existencias de vinos no son grandes, pero habrá caldos durante mucho tiempo, porque no se vende ahora ni un cántaro.—*P. V.*

Esteruel (Ternel) 9.—A pesar de los muchos daños causados tiempo atrás con los pedriscos, todavía siguen las malas nubes; la de anteayer ocasionó algunas pérdidas en este término, y mayores en Gargallo y Masas de Crivilla. Nada se puede remediar ya; el seguro contra pedriscos por aquí es letra muerta, pues como el labrador á duras penas puede comer trabajando mucho, mal le viene el gastar. Mas, icuando los científicos estudian é inventan el medio fácil de evitarlos en lo posible, siendo así que, según opiniones, es la electricidad de las nubes la que forma la piedra?

Se ha principiado la siega del trigo, pero como el tiempo lluvioso impide trillar, resulta que aun con dinero no puede encontrarse pan para comer.

En trigo y cebada no hay precios. Vinos: en Esteruel y Alcorisa, á 1 peseta cántaro; Allosa, de 1,37 á 1,50; Oliete, á 1,37; Obón, á 0,90, y Crivillén, á 0,95.—*B. S.*

### De Castilla la Nueva

Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) 10.—Por los hielos tan intensos del año anterior hubo que cortar un sinnúmero de olivos, unos por los troncos y otros por las cruces de los mismos, quedando tan malparados que tardarán muchos años en volver á su antiguo estado.

Este año, por las muchas aguas, se han reunido algún tanto, y los que no fueron tan lastimados, presentaron abundante flor; pero después, efecto de las últimas lluvias, próximas al día de San Juan, se han quedado sin el fruto, por cuya razón esperamos una cosecha muy pobre en este término.

Con respecto á los viñedos, presentaron abundantísimo fruto, mas el desarrollo de la oruga ha dejado muchos plantíos bien mermados, notándose que el que se ha librado de dicha epidemia aparece con fruto abundante, por lo que es de esperar un año bastante regular, formando un cálculo en conjunto.

Los cereales, debido al exceso de aguas, se mermaron mucho las simientes de cebada; así es que han dado un resultado muy pobre. Los caudales, aun cuando hay algunos resentidos

por el mismo concepto y las muchas malezas que han producido, esperamos que rendirán más que las cebadas, por lo que podremos calcular un año muy regular en este fruto.

Los precios de vino tinto de primera son á 12 reales arroba de 16 litros, y los de segunda á 10 y 11; los blancos, á 11 y 12; retraídos los tenedores por la escasez de este líquido.

Los aceites se cotizan á 36 reales arroba de 25 libras.

Los caudales del año anterior, á 50 reales fanega; y es de esperar que, tan luego principien las ventas de los nuevos, se inicie descenso en el precio. En cebadas no se hacen transacciones, por la escasez que hay de este ramo.—*M. R. G.*

### De Castilla la Vieja

Cevico de la Torre (Palencia) 9.—Con un tiempo muy caluroso se está haciendo la siega de la cebada, y con el mayor cuidado por lo mucho que se descabeza; no sabemos si es efecto de la piedra ó el exceso de calor con que se efectúa dicha operación.

El estado del viñedo es poco satisfactorio; el fruto del primer brote nos lo asoló en su mayor parte una nube de piedra que descargó en este término el día 25 de Mayo, y en el segundo esperábamos que mostraría algo, dada la buena situación en que se encontraba la vid; pero esta esperanza se ve destruida; así es que la próxima cosecha será muy corta.

Poca animación en la extracción de vino, por lo que se nota cierta calma en el precio. Se vende el tinto á 7 reales cántaro, y las existencias de esta clase no bajarán de 60.000; de clarete no queda ya nada.

En cereales se nota poco movimiento; lo único que se vende es trigo, á 43 y 44 reales fanega; cebada añeja, de 19 á 20; de nueva no se ha hecho ninguna venta, por lo que no puedo señalarle precios.—*E. E.*

Rioseco (Valladolid) 9.—Ayer se ha cotizado el trigo al detall á 43 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 45 reales.

Buen tiempo.—*El Corresponsal.*

Palencia 10.—Precios corrientes en el último mercado: Trigo, de 43 á 44,50 reales las 92 libras; centeno, de 25 á 26; cebada, de 19 á 19,50; avena, de 16 á 16,50.

La venta de vinos se ha animado en los pueblos productores de la provincia, por ser mayor el consumo durante la recolección de los cereales.—*El Corresponsal.*

Villamediana (Palencia) 9.—La siega de cebada en este término puede considerarse concluida, y la cosecha, que creíamos sería buena, apenas alcanzará á la mitad de la que se recolecta en un año normal, pues además de la poca grana, se han consumido de tal modo que apenas se han podido segar.

La saca del vino paralizada, y los vendedores con deseos de darlo salida, para con su importe remediar las necesidades que se les presentan para la recolección.

Los precios corrientes son: Trigo, á 45 reales fanega; cebada, 19 á 20, y por el vino se pretende á 7 reales cántaro.—*E. M.*

Villalbos (Burgos) 9.—La cosecha de cebada es muy pobre, y la de trigo será regular si la granazón se efectúa en buenas condiciones; las de yeros, habas y demás legumbres es abundante.—*El Subscriptor M. S.*

Toro (Zamora) 10.—El viñedo está frondoso, y hasta ahora promete regular cosecha. La de garbanzos se presenta abundante, pero se teme disminuya á consecuencia de los excesivos calores.

Las ventas de vinos están encalmadas, cotizándose el cántaro de 11 á 13 reales.

La cebada se detalla de 22 á 24 reales fanega, y la de algarrobas, de 19 á 20, siendo escasa la cosecha de estos cereales; la de trigo es buena, pagándose dicho grano de 43 á 44 reales fanega.—*A.*

### De Murcia

Murcia 8.—Los labradores de ésta se ocupan de la trilla y recolección del grano, confirmando lo que ya le tengo dicho en mis anteriores de ser el resultado mediano.

En el arbolado casi todas las frutas han sufrido varias plagas, por lo cual las pocas que quedan logran precios muy altos.

Precios corrientes en el día de hoy en esta plaza: Trigo del país, de 46 á 48 reales fanega; maíz, de 32 á 35; cebada, de 19 á 21. De estos cereales se hacen bastantes operaciones. Las habas, de 46 á 50 reales fanega; vino tinto, de 12 á 14 reales arroba; ídem blanco, de 10 á 12.—*El Corresponsal.*

Casas Ibáñez (Albacete) 10.—Nada de compra-ventas en frutos del país, y lo mismo en cereales que vinos, sólo pasa de manos lo indispensable para el consumo de la localidad. Los precios siguen, con poca diferencia, los mismos que en mis anteriores tengo á V. manifestado.

Ya están segadas las cebadas, las que dejan

mucho que desear en cantidad, si bien en calidad son buenas.

El grano de pan también se está segando, y gracias á dos lluvias que tuvimos en Mayo, todo se puede recoger, por más que hay bastante deficiencia en cantidad, y espero que igualmente la habrá en calidad.

En conjunto, calculo que la cosecha será de unos  $\frac{2}{3}$  de un año regular.

La próxima cosecha de uvas será bastante corta este año, pues además de tener menos fruto en general que el año pasado, la piral ó oruga le ha atacado tanto que en la mitad del viñedo que hay no ha dejado nada, hasta el punto de haberse comido hasta los tallos ó sarmientos. Enfermedades criptógamas, hasta hoy no se conocen.—*A. J.*

### De Valencia

Orihuela (Alicante) 8.—La Junta vinícola y agrícola de la Vega Baja del Segura, en sesión general de 21 del pasado, acordó por unanimidad, entre otras cosas de interés general para la agricultura de esta región, aprobar las bases presentadas por su Presidente para la Asociación de viti-vinicultores de dicha vega por medio del producto vino, constituyendo de esta suerte la base capital de los socios, que al propio tiempo que atiende á sus necesidades agrícolas, sea el vehículo para transportar á mercados extranjeros esta cosecha del país, tan en peligro de desaparecer por la pérdida del mercado francés y la marcha poco acertada de nuestros Gobiernos para el ensanche del mercado interior.

Precios del mercado: Trigo, de 14 á 16 reales barchilla; panizo, de 13,50 á 14; cebada, de 6 á 7; habas, de 12 á 14; garbanzos, de 20 á 35; guijas, de 12 á 14; habichuelas, de 25 á 28; aceite, de 38 á 40 arroba (12,50 kilos); harinas, de 18,50; pimienta, de 20 á 40; cañamo en rama de primera, 42 arroba castellana; ídem de segunda, 42; rastrillado de primera, 86; ídem de segunda, 62.

Las cosechas de cereales han sido bastante regulares, así como la almendra y aceituna son bastante flojas, y en algunos campos nulas.

El estado de los viñedos es satisfactorio, si bien en algunos puntos se ha presentado con algunos caracteres alarmantes la piral y erinosis, asegurándome ayer algunos viti-vinicultores que existen algunas manchas de la peronospora vitícola ó mildiu en la huerta, pero nada puede asegurarse por no haber sido reconocidas las hojas ó el fruto por persona competente que dictamine de un modo cierto ó aproximado la existencia real de este parásito vegetal en nuestra región.—*El Corresponsal.*

Benejama (Alicante) 10.—Paralizados los negocios de vinos.

Tambié en ésta se ha presentado el mildiu, desarrollándose con rapidez é intensidad, á pesar de no haber llovido en toda la primavera y lo que va del verano; la mayor parte de los racimos se han quedado con cuatro granos, y muchos se han secado por completo. La situación vitícola es, pues, en esta comarca muy fatal, y por tanto, la cosecha será pobrísima.—*J. S.*

Jijona (Alicante) 9.—Adjunto le remito un talón para recoger un pequeño cajón que contiene pámpanos que presentan ciertas manchas que creo son de mildiu.

Como esta localidad está tan próxima á la huerta de Alicante, y allí este año se ha desarrollado la enfermedad, sospechamos que lo sea también lo que padecen esas hojas, y por eso se las remito á V. para que con su competencia y grandes conocimientos pueda ilustrarme sobre dicho particular (1).

Soy subscriptor ya antiguo á la CRÓNICA, y por este motivo me tomo la libertad de molestar la atención de V.—*El Subscriptor J. de S.*

Villena (Alicante) 8.—Por este mismo correo, y en pliego separado, me tomo la libertad de remitirle algunos pámpanos de vid, al objeto de que haga V. el favor de decirme si están atacados del mildiu, ó qué clase de enfermedad es de la que se encuentran atacados (2).

Ruego á V. me conteste cuanto antes y me diga si, caso de ser el mildiu, convendría sulfatar, dada la época en que nos encontramos. Las viñas de que son los pámpanos que le envío no se encuentran sulfatadas. La enfermedad se ha presentado de diez ó doce días á esta parte.

Doy á V. las gracias anticipadas por dicho favor.—*El Subscriptor L. G. P.*

## NOTICIAS

Las hojas de vid que nos ha enviado un subscriptor de Villena están atacadas por el mildiu. Mildiu tienen también las que hemos recibido de Jijona.

(1) Las hojas están fuertemente atacadas por el mildiu y el fruto sano.—*(Nota de la Redacción.)*

(2) De mildiu y con suma intensidad; urge rociar con el caldo bordelés, preparado al 3 por 100 de sulfato de cobre y 1 de cal viva, las hojas y los racimos.—*(Nota de la Redacción.)*

Examinadas las muestras que han llegado á esta Redacción en cuatro paquetes, resulta que las señaladas con el número 1 padecen de mildiu, las de los números 2 y 3 están libres de parásitos, y las del 4 tienen erinosis ó sarna.

Nuestro Corresponsal de Benejama nos participa que el mildiu se ha presentado igualmente en dicho término, causando inmensos daños. Dicha plaga, según lo tenemos dicho, ha comprometido seriamente la próxima cosecha de vino en numerosos términos del antiguo reino de Valencia, así como en las provincias de Huelva, Sevilla y Almería.

No nos cansaremos de aconsejar la necesidad de rociar bien con el caldo bordelés todas las partes verdes de la cepa, aun las que hayan ya perdido todo su fruto, pues las fuertes invasiones de mildiu destruyen no pocas veces hasta la misma planta. Esto ocurrió en muchos viñedos de las Riojas, Navarra y Aragón en 1885.

En una de las sesiones de la Sociedad nacional de Agricultores de Francia, uno de los socios ha dado á conocer un procedimiento, preconizado por M. Vilon, para combatir las criptógamas parásitas que atacan los vegetales cultivados.

Del *Boletín* de dicha Sociedad tomamos la noticia y el procedimiento, que consiste en el empleo de una mezcla de ácido sulfúrico y agua, á la cual denomina *Criptógamo Vilon*. La mezcla se compone de un litro de ácido sulfúrico á 66°, diluido en 3 litros de agua.

Un litro de esta composición se pone en 5 hectolitros de agua, para obtener el líquido que se ha de aplicar á las plantas por medio de un pulverizador, asegurándose que los resultados son excelentes.

Los viñedos de Castañares de Rioja han sido fuertemente invadidos por el mildiu; muchos racimos se consideran ya perdidos, y las hojas están también plagadas de peronospora.

En otros pueblos de la Rioja se observan en ciertos pagos manchas de mildiu, sin que, por fortuna, revista hasta ahora gravedad la invasión. Si sobrevienen tempestades, es de temer se desarrolle la enfermedad, por lo cual deben tratarse nuevamente los viñedos con el caldo bordelés.

Las ventas de vino están muy encalmadas en la mayoría de las bodegas de las Riojas; las existencias son considerables.

La próxima cosecha de vino será corta en Castilla la Nueva, Navarra, la Rioja baja, Alicante, Valencia, Castellón, Sevilla, Almería y Galicia, y nula en la provincia de Huelva.

En la Rioja alta, Castilla la Vieja, Extremadura y gran parte de Cataluña y Aragón promete ser satisfactoria, aun cuando no tan buena como el año anterior.

En el último mercado de Tordesillas (Valladolid) se han vendido 90 reses vacunas, á los precios de 54 á 56 reales la arroba, cuya cotización acusa alguna baja.

Los mercados de cereales se ven poco concurridos, por escasear las existencias y encontrarse los labradores en las faenas de la recolección, que, desgraciadamente, deja en general no poco que desear, cogiéndose mucho menos de lo que se esperaba.

Como la cosecha resulta mediana en numerosas comarcas, la cotización apenas se ha resentido, y en bastantes mercados aparece sostenida.

**El kermes ó cochinitilla.**—Las humedades producidas por las abundantes lluvias con que se despidió el invierno han sido la causa de que se multiplicase el *kermes ó cochinitilla* del olivo de una manera alarmante. Este enemigo, que en mayor ó menor cantidad vive casi siempre bajo el precioso árbol de Minerva, produce en el arbolado verdaderos estragos cuando se multiplica de la manera que se ha venido observando en esta primavera. Pegado á los brotes tiernos, chupa la savia, dejando en el tejido cortical solamente sus pequeñas fibras leñosas, produciendo una alteración en el curso de las funciones vitales que impiden el desarrollo normal del mismo, hasta el extremo de que se produce en algunos brotes su completa desecación, y consecuentemente la muerte, quedando el arbolado muy perjudicado con la carencia de aquellos órganos de respiración que determinan su crecimiento y en los cuales se ha de ostentar el fruto del año inmediato.

Pero no paran aquí los daños que la invasión de este insecto puede causar á los olivos; una vez alteradas las funciones del vegetal, el exceso de savia que se acumula en los tejidos corticales por falta de órganos respiratorios que evaporen el agua y demás materias fertilizantes que absorben las raíces, viene la extravasación de la misma de una manera anormal, produciéndose con este trastorno de funciones orgánicas el

*tizne, mancha negra ó negrura*, de la que tan dolorosos recuerdos guardan nuestros cultivadores.

La poda, el escamujo, la monda y escamonda, son hasta ahora los únicos remedios de que se han obtenido resultados para combatir este terrible enemigo, y aconsejamos á nuestros labradores que, tan pronto llegue la época oportuna para verificar esta operación, no demoren un momento su realización en una ú otra forma, según lo exijan las necesidades del arbolado, con lo cual conseguirán atajar el mal en sus principios, sin exponerse á los inmensos perjuicios que la *negra ó negrura* pudiera causar en nuestros arbolados obrando de otra suerte.

Muchos labradores de Huesca temen que las persistentes neblinas de los pasados días, los excesivos calores y algo de humedad que existe en el ambiente, sean motivo de que se desarrollen en las vides el mildiu ú otras enfermedades criptogámicas.

Así lo anuncia el diario de aquella capital aragonesa.

En algunos pueblos de la provincia de Málaga, las recientes lluvias han ocasionado daños, mojando los trigos que ya estaban en las eras.

Además se ha confirmado el embargo en las mismas eras á no pocos labradores, por anteriores débitos de la contribución.

De *El Postillón de la Rioja*, diario de Haro: «Una de esas tremendas crecidas que hacen época en los fastos de las calamidades públicas, originó el domingo pérdidas de gran consideración en los términos jurisdiccionales de Inestrillas, Aguilar y Cervera del Río Alhama, cuyo caudal impetuoso ha inundado la extensa vega que arranca del Barranco de la Nava y termina en el río llamado de Igea.

La inundación ha devastado los campos, llevándose más de la mitad de los trigos, patatas y demás frutos de los sembrados, los puentes y una posada de Cervera.

En Inestrillas el agua inundó las casas, al extremo que los vecinos tuvieron que refugiarse en la iglesia.

Y para consuelo de pecadores, el domingo descargó sobre el pueblo un terrible aguacero, con piedras como no las han visto mayores en su vida aquellos habitantes.

La única que, por milagro de Dios, como suele decirse, no ha padecido, es la viña.»

Escriben de Vall (Tarragona), que el tiempo ha sido muy vario, entre sereno y nublado, pero seguido de un sol fuerte que ha causado grandísimos perjuicios en los sembrados, muy particularmente los trigos, cuya cosecha ha mermado notablemente.

Las viñas, si bien con el sulfato y azufre manifiestan una perspectiva la más ruseña por el abundante fruto de que están cargadas las cepas, no obstante se vive con zozobra y sobresalto por los muchos insectos que han aparecido en sus sarmientos y pámpanos que lo roen todo, en especial en la parte del «Bosch». Muchos jornaleros se emplean para ver si se podrá acabar con tan terrible plaga.

Por Real orden que publica la *Gaceta*, dirigida por el Ministerio de Ultramar á los Gobernadores generales de Cuba y Puerto Rico, se dispone que únicamente queden exentos del pago del impuesto ó derecho transitorio de 10 por 100 á su entrada en aquellas islas, establecido por el art. 8.º de la Ley de Presupuestos vigente sobre los artículos de toda procedencia, incluso la nacional, que no sean de comer, beber y arder, los siguientes:

Aceite de olivas, aceitunas en salmuera, aguas minerales, arroz, avena, borregos y ovejas, buchas de bacalao, bujías y velas de todas clases, caracoles, carbón mineral, carnes saladas, ahumadas, en salmuera y las conservadas en latas, caza mayor y menor, cebada común, cecina, centeno, cerveza, chivos, fideos y pastas para sopa, frutas frescas y secas, harinas de trigo, avena, cebada, centeno y maíz, hielos, hortalizas y legumbres verdes y secas, huevas secas de pescado, jamones salados y ahumados, lenguas saladas y ahumadas, maíz, maicena, manteca de cerdo y de vaca, mariscos secos y frescos, ostras y salmón conservados en latas, panizo, patatas, pescados frescos, secos, ahumados, salpitrados y en escabeche, petróleos crudos, quesos, tasajo, tocino y tocineta, trigo, idem negro ó sarraceno, vinagre y vinos de todas clases.

**Riparia tarraconense.**—De los racimos que de la riparia silvestre se obtuvieron el año pasado en la Granja Vitícola práctica que en dicha capital sostiene la Excm. Diputación, se sembraron las pepitas el 4 de Marzo, y á los veinticuatro días, ó sea el 8 de Abril, nació la cepa, que está llamada, tal como actualmente se presenta, á inmortalizar Tarragona en la historia de la viticultura. Con efecto, no es ya la ri-

paria silvestre, pues ésta de americana ha pasado á ser europea; no se extiende horizontalmente como aquella, sino que sube verticalmente, y en el corto plazo de menos de tres meses que han transcurrido desde que se sembró, ha crecido ocho palmos, de lo cual no hay recuerdo que jamás haya sucedido. ¡Hacer crecer 8 palmos en tres meses una cepa sembrada de semilla, es una verdadera revolución vitícola!

Se ha declarado en varios ganados de la huerta de Murcia la epizootia ó mal de pezuña, en vista de lo cual se ha dispuesto el aislamiento de las reses atacadas de dicha enfermedad, que son en gran número.

Telegrafían de París: «En el Senado francés, M. Griffe renuncia á explicar la interpelación que tenía anunciada. Entre las personas concededoras del estado de las negociaciones franco-españolas y de los propósitos que abraza el Gabinete francés, considérase muy favorable para los intereses de España el que se haya retirado la interpelación.»

Las operaciones de carga y descarga en el puerto de Barcelona son muchas estos días, á causa de haber arribado gran número de buques con mercancías.

Los tinglados de todos los muelles están repletos de mercancías. Se ven en ellos montones de maquinaria para ferrocarriles, maderas y azúcares.

En la dársena y en el antepuerto hay desde hace algunos días varios buques que por insuficiencia del muelle no pueden practicar la descarga, teniendo que aguardar turno forzoso.

La recaudación obtenida por las aduanas de la Península é Islas Baleares durante el mes de Junio próximo pasado asciende á 11.923.562,90 pesetas, ó sean 1.270.004,39 más que en igual mes del año anterior, en que se recaudaron pesetas 10.653.558,51.

En aguardientes, petróleos y trigos ha habido una baja de 1.254.364,98 pesetas.

La misma nube que arrasó los términos de Miraflores y las Fuentes, de Zaragoza, según ya digimos el sábado, descargó antes en Longares, Paniza, Cariñena y otros pueblos, destrozando dilatados viñedos. Las pérdidas son considerables. Por tan funesto accidente atmosférico será muy corta la próxima cosecha de vino en varios pueblos del Campo de Cariñena. También Villanueva (Granada), Cegama (Guipúzcoa) y Zarratón, Rodezno y Ollauri (Logroño), han sufrido últimamente los desastrosos efectos de las nubes de piedra.

En el pueblo de Guimerá (Tarragona) se viene observando este año un fenómeno singularísimo, digno de estudio:

Parece ser que las bodegas ó «sellers» de dicho pueblo se encuentran llenas de agua, hasta el punto de flotar sobre ésta las pipas ó toneles allí depositados, debiendo advertirse, para que se vea lo raro del caso, que el pueblo está situado á bastante altura sobre el río.

En una partida rural de Tortosa ha aparecido un foco filéxico de alguna extensión, según se avisa al Gobernador de Tarragona.

**Preservativos contra el rayo.**—El Consejo de Salubridad del departamento del Sena ha renovado la siguiente instrucción, enumerando las precauciones que deben tomarse para evitar en lo posible ser heridos por el rayo durante una empestad. Dice así:

«Deben evitarse las corrientes de aire durante las tempestades; la dirección del rayo casi siempre es la misma que la de la lluvia ó viento, y se citan ejemplos de personas heridas al abrir una ventana. Es muy peligroso sonar las campanas, especialmente á los que lo ejecutan. Franklin resume del modo siguiente los consejos que da á las personas que temen al rayo:

Primero. No colocarse próximos á las chimeneas, pues el hollín que las tapiza posee, como los metales, la propiedad de atraer el rayo.

Segundo. Por igual razón conviene colocarse lejos de los metales, de los cristales, de los dorados, de las campanas y sus cuerdas, y debe uno despojarse de los objetos metálicos que tenga sobre sí.

Tercero. Es preciso estar lejos de las arañas, de las lámparas, de los adornos de metal, de los árboles y de todo objeto elevado.

Cuarto. Es conveniente interponer entre la persona y el suelo un cuerpo mal conductor, como el cristal ó la seda.

Quinto. Disminuir cuanto sea posible los puntos de contacto de la persona con el suelo y las paredes.

El preservativo más seguro es acostarse en una hamaca suspendida con cuerdas de seda en una habitación grande. Cuando una persona ha sufrido una descarga eléctrica de la atmósfera, conviene colocarla inmediatamente en sitio

donde respire aire con facilidad, quitarle en seguida los vestidos, darla fricciones de agua fría durante un cuarto de hora, practicar fricciones en las extremidades y tratar de restablecer la respiración por medio de compresiones intermitentes sobre el pecho y bajo vientre.»

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

**CAMBIOS**  
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 11

París á la vista.....	15 50
Idem 8 d[í]v: Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) p[ta]s..	29 00
Idem 90 d[í]f (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 viticultores 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 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, 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 A 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.

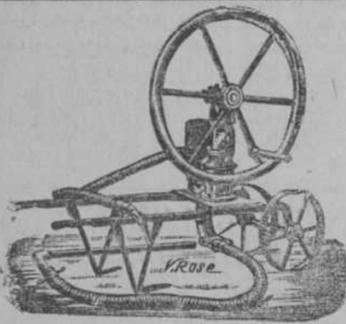
### GRAN MEDALLA DE ORO

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 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 a 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.



### 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.—Alambi-  
ques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda  
clase de artículos para la elaboración y com-  
ercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar  
é injertar, etc.



Pulverizador NORL.....	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, 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 20 de Julio saldrá el vapor español María, 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

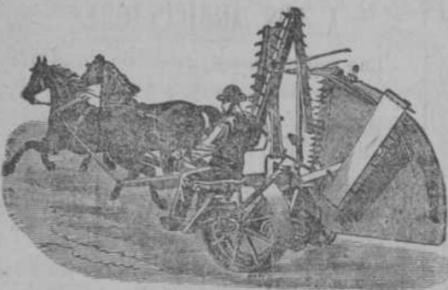
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

### LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE  
ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

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

Aventadoras LA SILENCIOSA. Añañadoras 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.



### COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO A 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 á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á 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 TÁTRICO 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 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.

### 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, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladospirium, 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 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.