

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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, 7. 2.º

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 X.

Sábado 25 de Junio de 1887.

NUM 989

LA VINICULTURA Y LOS ALCOHOLES IMPUROS.

Según lo ofrecimos el miércoles último, á continuación pueden leer nuestros lectores la bien razonada Exposición que elevan á las Cortes los viticultores de la comarca de Urgel, pidiendo urgentes y enérgicas medidas contra los alcoholes impuros, que tantísimo daño están causando á la producción vinícola y á la salud pública. La opinión en este capital asunto se ha manifestado tan uniforme y tan irrefutables y poderosos son los motivos aducidos, que parece increíble no se haya dictado aún ninguna disposición legal para impedir que las bebidas sean mezcladas con el verdadero veneno que nos envían uno y otro día las naciones del Norte de Europa.

Hé aquí la nueva Exposición que tan bien expresa la unánime aspiración de la primera de nuestras riquezas:

«Los que suscriben, propietarios de la comarca llamada Urgel, acuden respetuosamente á las Cortes soberanas, y exponen: Que siendo grandes los perjuicios que á sus intereses y á los intereses generales causa la sofisticación de los vinos nacionales por la mezcla ó encabezamiento de los alcoholes de industria, no pueden menos de levantar su humilde, aunque sentida voz, para conseguir de los Poderes públicos medidas que eviten la propagación de ese mal y salven de su ruina uno de los ramos más importantes de la riqueza del país.

El aumento de las necesidades sociales, la mayor facilidad de comunicaciones entre los hombres y entre los pueblos, la disminución de la viticultura, á consecuencia de la enfermedad filoxérica, en las comarcas donde en otros tiempos prosperara, fueron motivos que indujeron á los propietarios de Urgel, como á los de la Segarra, Conca de Barberá, Somontano y otros territorios españoles, á sustituir al cultivo de cereales, improductivo hoy día por causas de todos conocidas, el de la vid, que por las circunstancias indicadas y en vista de la bondad de nuestro suelo y de las condiciones especiales de nuestro clima, parecía el más á propósito para compensarnos los gastos que invirtiéramos en el cambio de labor y la pérdida ocasionada por la amortización del capital tierra durante el tiempo del desarrollo de la planta.

Grandes han sido las roturaciones y plantaciones que se han hecho en esta región. Miles y miles de duros y miles y miles de jornales empleados en esos trabajos, suponen desde luego un sacrificio inmenso que en años de penuria, como los que estamos atravesando, hemos podido sobrellevar gracias al hábito de la paciencia y á la firme constancia que nos sostiene, y sobre todo, porque creíamos fundadamente, que, esmerándonos, como nos esmeramos, en el cultivo de las cepas y la elaboración de los caldos, serían estos solicitados por el comercio.

Pero, desgraciadamente, cuando íbamos á ver cumplidos nuestros deseos y empezábamos á angustiar la buena colocación de nuestros frutos y esperábamos resarcirnos de parte de los desembolsos hechos, ó al menos sacar un modesto interés á las cantidades invertidas, ha venido la invasión de alcoholes artificiales, amparada en ciertos tratados de comercio, en particular el celebrado con Alemania, á echar por tierra todos nuestros cálculos sumiéndonos en la más amarga decepción.

La facilidad que hay para adulterar los vinos mezclándoles esa sustancia Venenosa, gracias á la baratura con que la misma entra en España, retrae á los negociantes de los mercados naturales vinícolas, y hace que por procedimientos sencillísimos, se confeccionen por hombres de conciencia raquítica y sentimientos miserables, bebidas de buen color, gusto y aroma agradables y suficiente fuerza, que, si son un tóxico manifiesto para las gentes de pocos recursos á quienes se les vende á bajo precio, son en cambio, un medio seguro para que se enriquezcan en poco tiempo aquellos advenedizos sin entrañas; y se vayan arruinando de una vez ó paulatinamente, según las localidades, los productores serios y honrados, desacreditándose las mejores marcas y descendiendo con rapidez los rendimientos de uno los más saneados capítulos del presupuesto de ingresos del Estado.

Urge, pues, de toda urgencia que se ponga coto á esos abusos; que se adopten medidas salvadoras para la viticultura y vinicultura y vinicultura españolas, y que se impida el desarrollo del alcoholismo y de las enfermedades que son consecuencia del uso de bebidas adulteradas. Así lo demandan de consuno los intereses sagrados de la agricultura y del comercio, los muy respetables del Erario nacional, y por encima de todo, la higiene y la moralidad públicas.

Hora es, por tanto, de que el gobierno fije su atención en punto tan interesante y adopte con firmeza la resolución que las circunstancias aconsejen.

Y como, según hemos dicho, el mal viene en gran parte de los compromisos creados por tratados de comercio que no queremos calificar, fuerza será que en los que se otorguen para lo sucesivo, por ejemplo, el que hay iniciado con Suecia y Noruega, se tengan presentes los daños causados para evitar su reproducción.

Pero como esto no basta, y como tenemos entendido que el tratado con Alemania no puede ser denunciado hasta 1892, creemos que debería buscarse el medio para amortiguar algo el golpe, haciendo menos sensibles los perjuicios que á nuestra viticultura causa la competencia de los alcoholes: y este medio entendemos que no puede ser otro que inutilizar en nuestras fronteras los alcoholes amilicos, mezclándoles sustancias que los hagan impropios para la bebida y los dejen solo servibles para los usos exclusivamente industriales ó artísticos á que deben destinarse; y también imponer crecidísimos derechos de consumo en el interior á todos los compuestos en que figuran los alcoholes amilico, matílico y butílico: eso sin perjuicio de recordar á las autoridades administrativas el deber en que están de vigilar atentamente, con arreglo á las prescripciones sobre higiene, por que no se expendan sustancias nocivas á la salud pública; y sin perjuicio así mismo de que se estimule el celo del ministerio fiscal y de los tribunales de justicia para que averigüen y castiguen la venta de bebidas falsificadas, en cumplimiento de las disposiciones del Código penal vigente.

Por todo lo expuesto, suplicamos á las Cortes se sirvan tener presente el ruego de los infrascritos respecto á los tratados de comercio hacederos; y para evitar los efectos que se lamentan respecto á los ya concertados acordar que procede que por el poder ejecutivo se tomen las medidas conducentes á fin de que, por la mezcla de sustancias extrañas, sean desnaturalizados los alcoholes amilicos que ingresen en nues-

tras aduanas; y acordar igualmente que se ordene la mayor vigilancia á los gobernadores y alcaldes respecto á la adulteración de vinos, y á los fiscales y tribunales en cuanto á la averiguación y castigo de los delitos que con tal motivo se cometan.

Gracia es esta que esperan merecer, para beneficio de la agricultura y del comercio español, de la justificación y sabiduría de ese Cuerpo soberano.

Lérida 30 de Mayo de 1887.—(Siguen los firmas.)

LAS PRIMAVERAS TARDÍAS

Nuestros padres cantaban la primavera, las flores y el sol de Mayo. Todavía nos acordamos como si fuera un sueño de aquel tiempo en que el mes de Abril, fiel á la etimología de su nombre, *abría* la era de la hermosísima estación, y en el que el mes de Mayo aparecía magnífico con días espléndidos de sol, de calor y de luz, que rejuvenecían la Naturaleza toda. Por lo visto hay que renunciar á tales días; desde hace algún tiempo, el mes de las flores se ha convertido en el mes de las borrascas, del viento, de la lluvia y del frío.

El año pasado, el 30 de Abril, se observó una temperatura media, sin contar la de la lluvia, ó mejor dicho, la de la nieve derretida, de 5°,4; esta temperatura fué inferior á la de los primeros días de Enero; el día 3 del citado mes, de 8°,6.

La primera semana de Mayo, ha sido notable por su baja temperatura; ha oscilado entre 7 y 8°, en vez de presentar la normal de 8 y 9°.

En el corriente año, el día 30 de Abril fué crudo como el del año anterior, y si bien el termómetro subió poco después, descendió bien pronto hasta señalar mínimas inferiores á las ordinarias. Ahora, á fines de Mayo, debíamos tener 14° de temperatura media, y no tenemos más que 12°. Las corrientes del Norte han reinado en toda Francia; contra lo que era de esperar, dada esta dirección del viento, se ha visto el cielo casi constantemente cubierto de nubes. Los rayos del sol han llegado fríos hasta nosotros, impidiéndonos gozar de un ambiente máximo de 23 y 25°, propio de la estación.

He tenido la curiosidad de comparar las diversas temperaturas observadas en París desde los comienzos del siglo. Tenía interés en averiguar si, con efecto, las temperaturas van bajando, ó si nos engañaban nuestras impresiones.

El resultado de mis comparaciones, por períodos de cierto número de años, es el siguiente:

Temperatura media del mes de Mayo.	
1806-1820.....	14°,8
1821-1850.....	14°,2
1851-1872.....	13°,7
1873-1884.....	13°,2

Como se ve, la disminución es verdadera. Sin duda alguna bastaría que se presentaran dos años consecutivos con fuertes calores para que las cifras se elevasen de nuevo, pero no hay anuncios de que suceda tal cosa.

No quiere esto decir, sin embargo, que disminuya cada año el calor; parece, por el contrario, que aumenta. Bouvard, adoptó como temperatura media en el observatorio de París desde 1806 á 1820, 10°,6. Desde 1820 á 1840, Aragón adoptó 10°,7. Ahora es de 10°,8. Y si retrocedemos á tiempos anteriores, veremos que no se ha operado en el clima alteración notable. A juzgar por los vestidos de los romanos y de los galos, el clima en

la antigüedad era menos duro que en nuestros días, sobre todo en invierno. Pero no hay que fiarse de las apariencias.

Juliano que pasaba los inviernos en su palacio de las Termas, próximo á la que él llamaba «su querida Lutecia», y que se negó siempre á que se encendiese fuego en sus habitaciones, cuenta que se vió sorprendido una mañana al observar que el Sena había detenido su curso (año 369 de nuestra Era,) y que la superficie del río presentaba una masa compacta como el mármol. Es, pues, indudable que por entonces había inviernos tan crueles como los de ahora. El clima no ha cambiado; lo que sucede es que los hombres tienen en los tiempos actuales la epidermis más fina que la de sus rudos antepasados.

Los años ofrecen notables desemejanzas. En 1871 empecé á notar en un registro, día por día, el estado de la vegetación en la Avenida del Observatorio de París. Me fijé principalmente en los castaños y en algunos otros árboles de los jardines próximos.

De un año á otro se observan grandes diferencias: estas diferencias dependen, no de la temperatura del invierno sino de los fríos de Marzo y Abril. Después de un invierno muy crudo, la vegetación puede ser tan precoz como después de un invierno muy templado. Pero lo verdaderamente curioso son las diferencias singulares que ofrecen los árboles de la misma especie, sometidos á idénticas condiciones.

Los individuos vegetales tienen su temperamento y su idiosincrasia, ni más ni menos que los individuos del género humano.

Por regla general los castaños presentan sus primeras hojas el 8 de Abril, y se cubren de follaje el 30. La primavera actual ha venido muy retrasada: los castaños y las lilas no se han visto cubiertos de hoja sino hasta el 13 de Mayo, lo cual supone una pérdida de quince días.

La savia no empieza á circular sino bajo la acción de temperaturas bastante templadas: sin un calor sostenido la vegetación es víctima de una especie de letargo, del cual solo despierta con el influjo vivificante de los rayos del sol.

Cuando el termómetro baja, todos los vegetales experimentan un retraso evidente. Para que aparezcan los brotes en los castaños, es necesaria una temperatura de 7° cuando menos por espacio de algunos días y para que se desarrollen las hojas, 8°.

En las regiones tropicales, donde la columna de mercurio no desciende nunca de 10°, las hojas de estos árboles son perennes. Los naturales de Rio Janeiro quedan maravillados al llegar á Francia y ver como se viste la naturaleza de verde á poco de presentarse los primeros días calurosos.

Sin los rayos del sol la vida terrestre se extinguiría en muy poco tiempo. Por fortuna aunque las primaveras son tardías, los veranos y los otoños vienen siempre cargados de frutos sabrosísimos.

CAMILO FLAMMARION.

MERCADOS DE CEREALES

La situación de las cosechas no puede ser más satisfactoria en casi todas las regiones, gracias á la persistencia del tiempo bueno y caluroso.

A pesar de que la siega de las semillas tempranas, retiene á nuestros labradores en el campo, y por lo tanto el abastecimiento de los mercados es escaso, la baja en las cotizaciones se ha iniciado en todas las comarcas, y las compras se concretan á cubrir

las necesidades del consumo en espera de precios más en armonía con las esperanzas por todos fundadas en la próxima recolección.

Hé aquí el curso corriente de los cereales en los puntos de España que á continuación se detallan:

ANDALUCIA

CADIZ.—*Jerez de la Frontera*: trigo nuevo, de 40 á 45 rs. fanega; cebada nueva, de 20 á 21; maíz, de 38 á 40.

CÓRDOBA.—*Bujalance*: trigo, de 41 á 43 reales fanega; cebada, á 25.—*Pernan-Núñez*: trigo, de 40 á 41; cebada, á 24.—*Montoro*: trigo, de 44 á 46; cebada, á 24.

HUELVA: trigo, de 48 á 50 rs. anega; cebada, de 25 á 26; maíz, de 38 á 40.

MÁLAGA: trigo recio superior, de 53 á 54 reales fanega; id. mediano, de 50 á 52; idem inferior, de 48 á 49; id. blanquillo, de 51 á 52,50; cebada, de 20 á 24; maíz, de 36 á 38.

SEVILLA: trigo, de 46 á 48 rs. fanega; cebada, de 22 á 23; avena, de 20 á 22; maíz, de 32 á 34.

ARAGON

TERUEL.—*Alcañiz*: cebada nueva, á 18 pesetas cahíz.

ZARAGOZA.—*Calatayud*: trigo, á 19,50 y 20 pesetas la media con escasas existencias.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: *Valdepeñas*: trigo candeal, de 48 á 50 rs. fanega; idem gejar, de 43 á 46; centeno, de 32 á 34; cebada nueva, á 18; id. añeja, á 22.

TOLEDO: *Talavera de la Reina*: trigo, de 48 á 50 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; id. nueva sin operaciones.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 47 á 48 reales fanega; (94 libras); centeno, á 34; cebada, á 35.—*Arévalo*: trigo, de 44 á 46,50; centeno, á 30; cebada, á 29.

BURGOS: trigo blanco, á 46,30 reales fanega (55,34 litros); id. rojo, á 44,90; id. álagá, á 44,10; cebada, á 30,70.—*Belorado*: trigo, blanco, de 47 á 48; centeno, á 36; cebada, de 26 á 28; avena, á 18.—*Pampliega*: trigo blanco, á 44; id. rojo, á 43; cebada, á 26.—*Roa*: trigo blanco, á 47; id. rojo, á 44; centeno, á 33; cebada, á 30.—*Brieviesca*: trigo, de 46 á 48; centeno, de 30 á 31; cebada, de 28 á 29; avena, de 24 á 25.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 50 á 54 rs. fanega (54,94 litro); centeno, de 24 á 26; cebada, de 24 á 27; avena, de 20 á 22; maíz, de 30 á 32.—*Canillas*: trigo, de 54 á 58; cebada, de 27 á 30.—*Alesanco*: trigo, de 50 á 53.—*Nájera*: trigo, de 50 á 53.

PALENCIA: trigo, de 42,25 á 46 rs. fanega (94 libras); cebada, á 30; avena, á 22.—*Carrión de los Condes*: trigo, á 45,50; centeno, á 34,50; cebada, á 30; avena, á 20.—*Villada*: trigo, de 45 á 45,50; cebada, á 28,50; avena, á 22.—*Dueñas*: cebada, á 29 y 30; alubias, á 70 y garbanzos, á 170, 130 y 80.

SEGOVIA: trigo de 50 á 52 rs. fanega; centeno, á 40; cebada, á 34.—*Sepúlveda*: trigo de 42 á 44; centeno, á 35; cebada, á 31; avena, á 24.—*Carbonero*: trigo, de 45 á 46; centeno, á 33; cebada, á 33.

VALLADOLID: trigo, de 47 á 47,50 rs. fanega; cebada, á 28.—*Medina del Campo*: trigo, de 44 á 45; centeno, á 31,50; cebada, de 25 á 26; avena, á 17.—*Villalón*: trigo corriente, á 45,50; centeno, á 36; cebada, á 27; avena, á 19.—*Navo del Rey*: trigo, de 45,50 á 46; centeno, á 36; cebada, á 31; avena á 28.—*Valoria la Buena*: trigo, de 46 á 48; centeno, á 32; cebada, de 30 á 32; avena, á 22.—*Rueda*: trigo, á 47; centeno, á 36; cebada, á 30; avena, á 24.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos fuertes de Sevilla, á 15,25 pesetas los 70 litros; Irka Berdianska, de 15,50 á 15,75 pesetas los 55 kilogramos; Azime Berdianska, de 15,50 á 15,75; Estados-Unidos blanco, de 15,50 á 15,62; Bombay, á 15,50; cebada de la comarca, de 10,35 á 10,71 pesetas hectolitro; id. extranjera, de 9,10 á 9,82; avena de Extremadura, de 10 á 10,35; maíz Mazagán, de 11,07 á 11,78; Brayla, de 11,78 á 11,96; Poti, de 10,71 á 11,07; Cincuantini, de 13,92 á 14,28.—*Valls*: trigo de Aragón, de 15,50 á 16,50 pesetas cuartera; cebada, á 7,50.

LÉRIDA: trigo superior, de 71 á 75 reales los 80 litros; idem bueno, de 67 á 71; idem huerta, de 64 á 68; cebada nueva, de 32 á 33.

TARRAGONA: trigos buenos de Berdianska, de 15,50 á 15,75 pesetas los 75 kilogramos; cebada, de 27,80 á 28 rs. los 70,80 litros; maíz, de 8,50 á 9.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Almendralejo*: trigo, de 46 á 47 reales fanega, cebada, á 20; avena, á 13.—*Zafra*: trigo, de 46 á 48; cebada, á 23; avena, á 16.—*Fregenal de la Sierra*: trigo, de 48 á 49; cebada, de 23 á 24; maíz, á 35.—*Don Benito*: trigo, á 44; cebada, a 25; maíz, á 44.

LEON

LEON: trigo, de 44 á 45 reales fanega (94 libras); centeno, á 32; cebada, á 32.—*Valencia de Don Juan*: trigo, de 45 á 48; centeno, á 36; cebada, á 30.—*La Bañeza*: trigo, de 45 á 46,50; centeno, á 36; cebada, á 30.

SALAMANCA: trigo candeal, á 47 rs. fanega; idem rubión, á 38; centeno, á 31; cebada, á 32.—*Bejar*: trigo, á 48; centeno, á 34; cebada, á 33.—*Cantalapiedra*: trigo, á 46,50; cebada, á 34.—*Ledesma*: trigo, de 45 á 47; centeno, de 34 á 35; cebada, á 33.—*Alba de Tormes*: trigo, de 46 á 48; centeno y cebada, á 34; algarrobas, á 32; avena, á 22.

ZAMORA: trigo, de 44 á 46,50 rs. fanega; centeno, á 32; cebada, á 30; avena, á 19.—*Verdebarban*: trigo, á 47; cebada, á 32.—*Toro*: trigo, de 44,50 á 45; cebada, á 30.—*Fuentesauco*: trigo, de 40 á 42; centeno, á 32; cebada, á 34.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, del país, á 26 rs. robo (28,13 litros); cebada del país limpia, á 14; avena, á 12; maíz, á 18.—*Puente la Reina*: trigo, á 28; cebada, á 15,50; avena, á 13; maíz, á 19.—*Los Arcos*: trigo, á 28.—*Huarte*: trigo, á 27; cebada, á 14; avena, á 11,25; maíz, á 18,50.—*Sangüesa*: trigo, de 25,50 á 26,50; cebada, á 13,50; avena, á 11.—*Estella*: trigo, á 28 y 28,50; cebada, á 14.—*Azagra*: trigo, á 26; cebada, á 12; alubias, á 28.

VALENCIA

VALENCIA.—*Sagunto*: trigo, á 17 rs. los 20 litros; arroz blanco, á 26; cebada, á 7,50.

VASCONGADAS

VIZCAYA.—*Bilbao*: centeno extranjero, á 8,25 pesetas los 41 kilogramos; cebada extranjera, de 5 á 5,25 pesetas los 32 kilos; maíz amarillo redondo de Odessa, de 6,50 á 6,62 pesetas los 40 kilogramos; id. africano, á 7,25.

NOTICIAS

Diferencias entre el aguardiente bueno y el falsificado:

Como en Málaga las adulteraciones causan grave daño á la salud pública, y las bebidas alcohólicas no se escapan de esta regla, casi general, aparte honrosas excepciones, creemos conveniente establecer las diferencias que existen entre el aguardiente bueno y el falsificado. El primero tiene un peso específico de 0,8254, contiene 54 por 100 de alcohol etílico, por 46 por 100 de agua, y á pesar de todo esto, el mejor aguardiente que hoy se expende, no contiene más que un 40 ó un 45 por 100 de alcohol, que al inflamarse arde dejando un residuo pequeño. Para darle el aspecto de bueno al aguardiente industrial, lo impurifican con ácido sulfúrico ó clorhídrico, cosa que siempre debe comprobarse. Así mismo si vemos que contienen plomo ó alumbre que las manipulaciones para la clarificación dejan, debe en absoluto desecharse para el consumo.

También es muy frecuente observar, que con objeto de dar color á los aguardientes á fin de que parezcan viejos, les agregan azúcar quemada. En cuanto á los colores que se emplean para teñir las diversas clases de licores, es muy grave que se toleren sustancias como la anilina, naftalina, ácido prúscico, carmín, indigo, sulfato de cobre, etcétera.

Todas estas consentidas falsificaciones é impurificaciones producen el alcoholismo agudo ó crónico y la locura alcohólica ó *delirium tremens*.

En varios pueblos de Navarra son ya muchos los viñedos tratados con la mezcla cupro-cálcica.

También la Sociedad Viti-vinicola de Sagunto (Valencia) eleva á las Cortes una Exposición, en la que se proponen los siguientes remedios para librar á la producción vinícola de los alcoholes impuros:

«Primero. En inutilizar para el consumo el alcohol de industria al ser importado en España

Segundo. En establecer gabinetes químicos en los puertos de mar para el análisis de los vinos que se exporten al extranjero, denunciando los que contengan alcohol indus-

trial, persiguiendo á los autores de esta mistificación como reos del delito de falsificación.

Tercero. Que se aumenten los derechos de importación del alcohol de industria y se vigilen las destilerías del interior, con objeto de inutilizar para el consumo el que se fabrique en España de otra manera que no sea el vino.

Cuarto. Eximir del pago de subsidio industrial por cierto número de años á las destilerías que fabriquen alcohol de vino.

Quinto. Establecer sindicato de vinicultores en las regiones vinícolas más importantes, poniendo á disposición de jaquellos gabinetes químicos.»

Según van viendo nuestros lectores, el clamoreo contra los alcoholes industriales es general, por cuyo motivo es de creer que el gobierno no siga cruzado de brazos ante tan gravísimo conflicto.

Temiendo pudieran ser invadidas por el mildiu, nos ha enviado varias hojas un suscriptor de San Adrian (Navarra). Examinadas dichas muestras, tenemos la satisfacción de declarar que no acusan la presencia de aquel hongo.

En cambio, otras hojas que hemos recibido de La Galera (Tarragona), aparecen invadidas por el terrible peronospora.

Todas las Cámaras de Comercio de España y muchas sociedades y comarcas vinícolas, han pedido que se tomen medidas para dificultar la importación de los alcoholes impuros.

A pesar de los anuncios del observatorio de Nueva-York, que decían que estos días debía estallar una formidable tempestad, hasta ahora nos hemos visto libres de ella.

Dicen de Tudela que en la tarde del lunes último cayó una abundante granizada en las inmediaciones de Corella, aunque, por fortuna, no ha causado daños en los campos.

En buen número de sembrados de patata de la Girona ha reaparecido el mildiu.

Hemos recibido impresa una exposición que el gremio de fabricantes y la Cámara de Comercio de Sabadell dirigen al excelentísimo señor ministro de Fomento, manifestándole la situación aflictiva en que se encuentran la agricultura y la ganadería, y la desventaja en que se halla España en ambos ramos con relación á otras naciones de Europa, apoyando con datos sus afirmaciones y pidiendo que el gobierno dicta medidas que salven las mencionadas industrias.

En Socuéllamos (Ciudad-Real), quedan fuertes existencias de buenos vinos tintos, ofreciéndose á precios a reglados.

Escriben de Tarragona:

«Se está efectuando la florescencia de la uva de un modo satisfactorio. Los únicos viñedos en los que en general queda la uva muy clara, son los de garnacha; pero este percance sucede en este país con mucha frecuencia en las cepas de esta clase. Este año parece lo motiva una especie de telaraña que cubre los racimos.»

A la respetable cifra de 60.000 arrobas asciendo el peso de los tomates que en lo que va de temporada se han exportado de la ciudad de Gandia.

Nos parece que no se pueden quejar aquellos cosecheros por ahora.

El tiempo sigue favoreciendo prodigiosamente la próxima cosecha de vino. Los viñedos, por más que brotaron tarde y en mediana condiciones, han adquirido notable desarrollo, merced á los fuertes calores, y se encuentran más adelantados que de ordinario por esta fecha.

La florescencia va siendo completa.

Las noticias no pueden ser más satisfactorias como ven nuestros lectores.

La siega de los trigos se halla en su apogeo en la provincia de Tarragona, siendo muy buenos los rendimientos.

Escriben de Asturias que en el ganado de aquella provincia se ha desarrollado una nueva epidemia que está causando verdaderos estragos. Baste solo decir que en Cangas de Tineo y Coria iban ya muertos 160 cerdos y un número bastante elevado de reses vacunas.

Liverpool: mercado de naranja.—Los últimos catálogos recibidos de la casa de los señores Mac-George et Jardine, de Liverpool, relativos á la venta de cajas de naranja valenciana, consignan precios que dejan bastante que desear, considerando lo elevado que en esta época se paga en los huertos el dorado fruto.

Los lotes, clasificados en general en cuarta condición, han obtenido como término medio de 13 á 15 chelines.

Deseamos á nuestros sufridos agricultores resultados más felices en la próxima campaña.

Procedente de New-York fondeó el miércoles último en el puerto de Barcelona el vapor *Nustria*, conduciendo 50 toneladas de trigo.

Sigue sostenida la exportación de nuestros vinos por la estación de Port-Bou. Del 12 al 18 del corriente mes han pasado por dicho punto más de millón y medio de kilogramos de aquel caldo.

El consumo de vino ha bajado bastante en Paris. El municipio ha recaudado por dicho concepto durante los cuatro primeros meses del presente año 658.114,65 francos menos que en igual período de 1886.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

OCAÑA (Toledo) 21 de Junio.

Muy señor mío: Ruego á Vd. me dispense por la libertad que me tomo al dirigirme esta carta, para darle noticia respecto de la aparición de la langosta en este término; anticipándole las gracias por si tiene á bien insertar estas líneas en su ilustrado periódico.

La presencia del voraz insecto en nuestros campos el día 17, fué causa de que nuestros labradores en ese día pensaran ver bien pronto su cosecha destruida y correr la misma suerte que sus compañeros de los pueblos invadidos, que han tenido la desgracia de ver arrasados sus frutos y sostener una campaña bastante árdua y penosa contra el insecto.

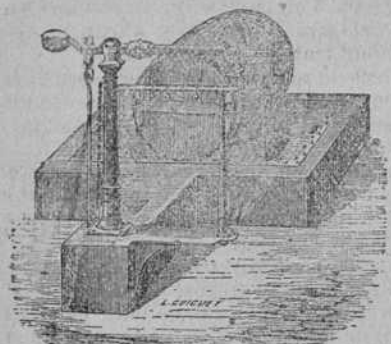
Por fortuna el pánico que reinaba pronto fué desapareciendo, así como los ánimos volvieron á su estado normal ante la realidad. Un pronto como circuló por la población la alarmante novedad, la mayor parte de los labradores se dirigieron hacia el sitio invadido, conocido con el nombre El Valle, el cual está destinado al cultivo de cereales, viñedos y olivares, ocupando el nivel más bajo de la población y de una longitud de dos leguas próximamente hasta Aranzuez, en cuyo sentido se extiende la carretera de Madrid. El Valle está limitado en su latitud por cerros, de los cuales los que miran al Este están menos eriales que los de Oeste; desde el límite superior de los del Este, y hacia el Sur, se extiende en un plano horizontal el sitio llamado Mesa de Ocaña, en el cual se ha encontrado langosta en la parte próxima á El Valle, pero no en tanto número como en este sitio.

Con estos datos, pasemos ya á ocuparnos de la causa que da origen á este asunto.

Reconociendo El Valle en varias parcelas segadas y sin segar, se observó que el insecto posaba únicamente en rastrojos y cebadas, encontrándose en la parte inferior de la caña; sin embargo, se observaron algunas espigas por la superficie cortadas por el insecto, practicando el corte á unos cuatro centímetros por bajo de la espiga; en cuanto á los demás cultivos, no solo no se ha notado daño alguno, sino que no se ha visto un solo insecto. El número de ellos es poco alarmante, pues en la parcela que más se han visto han sido de cuatro á seis por diez metros cuadrados; su estado no es el de un desarrollo perfecto, pues se ha encontrado en estado de saltón ó nínfa, dando saltos á lo más de tres ó cuatro metros.

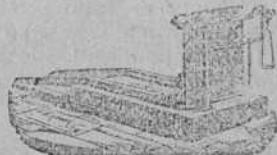
Respecto á su procedencia, hay dos pareceres entre los labradores; unos dicen que procede de pueblos invadidos, y otros que es nacido en nuestro término; inclinándose yo á este último, por su estado de saltón, por el pequeño número de insectos que han aparecido, por la dirección y velocidad del viento en aquel día y aún en anteriores, respecto de pueblos invadidos; y por último, por la distancia relativa de esta localidad á aque los puntos á los cuales invade, y tener noticia de todos los pueblos que constituyen el contorno de éste, de no haberse percibido en sus términos un solo insecto; así es, que la mayoría se inclina á este parecer, y está tranquila de poder verificar su

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



Puente Báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido. Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

L. PAUPIER
CONSTRUCTOR
RUE SAINT-MAUR, 84
PARIS
80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR.



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.
Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

Fábrica de Londres
Sikes-Hidrómetros
Sacarímetros y
Alambiques para ensayos de vinos.
Los mejores y más seguros
W. J. BURROW, 15, SEETHING LANE
London, E. C.

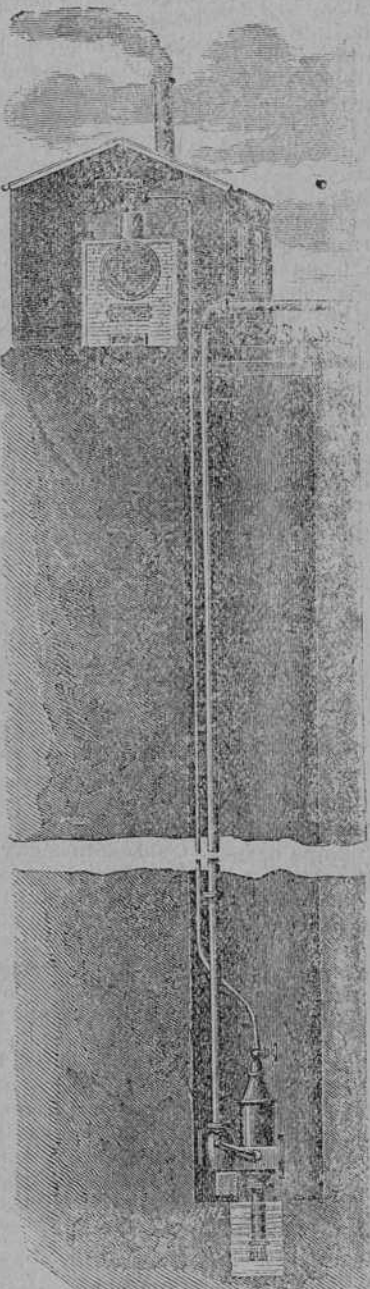
Ingenieros y Fabricantes de instrumentos para todo lo concerniente al comercio de vinos.
Envío gratis de catálogos, mediante pedido.

LA FLORIDA

GRAN FÁBRICA DE ALCOHOLES AL VAPOR
Los productos de esta casa, extraídos exclusivamente de la uva, se garantizan como tales, para encabezamiento de vinos y fabricación de buenos aguardientes y licores. Los pedidos en fábrica ó sobre wagón se sirven sin envase por D. José S. Rocha, en MANZANARES de la Mancha.

EL RIEGO

Con economía se consigue con la bomba **DILUVIO**



Esta nueva bomba á vapor que funciona con una caldera solo, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidarla. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y que cantidad se desea en litros por hora.

JULIUS G. NEVILLE
11, PLAZA DE PALACIO.
BARCELONA

¡¡¡El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN
Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.^a mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. O á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

POLISULFURO CALCICO LIQUIDO DE CEREZA

PARASITICIDA POR EXCELENCIA

El mejor remedio que se conoce hasta hoy para combatir todas las enfermedades parasitarias de las plantas, es el uso oportuno de este líquido. Así lo confirman las numerosas experiencias verificadas en todas las regiones de España con el polisulfuro preparado en esta casa. Son indiscutibles las ventajas que en eficacia, economía y comodidad reporta el uso de este *Polisulfuro cálcico* sobre el azufre, cal, sulfato de cobre, etc., etc., en el tratamiento del mildiu, oidium, erinosis y demás enfermedades infeccioso-parasitarias que amenazan asolar nuestros viñedos. Su uso debe y puede extenderse á los frutales y á todas las plantas, incluso las forrajeras, para las cuales se ha ensayado en esta capital con brillante éxito.

UN REAL LITRO

PORTES Y ENVASES DE CUENTA DEL COMPRADOR
Los pedidos al Laboratorio Químico-Farmacéutico de Cerrada, Independencia, núm. 16, Zaragoza.

OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, Crown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, didymosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

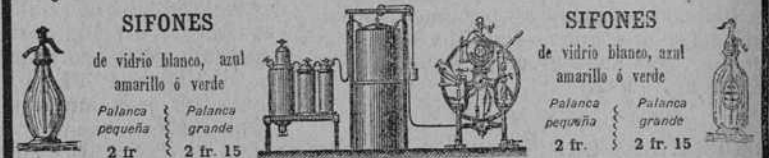
Dirigir los pedidos á casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.

Precio: UNA peseta.

APARATOS de AGUAS GASEOSAS sistema S. François

INTERMITENTES Y CONTINUOS PRODUCIENDO DE 200 A 5000 SIFONES CADA DIA
DE 425 FRANCOS A 3.000 FRANCOS

Agua de Sels, Limonadas, Soda Water, Vinos Espumosos, etc., etc.



PRUDON et DUBOST, Ingenieros-Mecánicos

Paris, 210, boulevard Voltaire, 210, Paris

BOMBAS de todos sistemas y para todos usos. MOTORES DE GAS
El prospecto gratis y franco

Gran Deposito de Maquinas Agricolas y Vinícolas
ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildiu



Aparato y pulverizador **NOEL**

el mejor que existe. . . Ptas. 75

Aparato y pulverizador **EL CATALÁN** el más económico. Ptas. 25

Arado sulfuroso **NOEL**. 300

Guantes de malla. 17,50

Bombas **NOEL** para trasiego, riego, etc., etc.—Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos.—Prensas y estrujadoras para vinos y aceite.—Arados sist. Veruette y otros.—Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Cie.—Segadoras y Rastrillos.—Bombas centrifugas, locomóviles para riegos.—Bombas para pozos, casas, etc., etc.—Bombas contra incendios y equipos para Bomberos.—Aventadoras, corta pajas, corta raices.—Desgranadora de maiz, trituradores, etc., etc.

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de

PRESAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrío y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Mildew, antracnosis y hielos tardios

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales Plaza d Oriente, 7 2.º Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta.

ESTABLECIDOS EN 1798.

FARROW Y JACKSON.

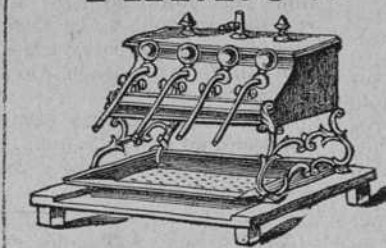
Mención honorífica Londres 1851 y 1862.
Paris 1855 y 1867, Chile 1875, &c.

Máquinas para

EMBOTELLAR Y ENCORCHAR, bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lace para botellas, brochas, alambiques para vino, copitas de aforo, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestras, etc.

Catálogos Ilustrados franco de porte,

16, GREAT TOWER STREET, LONDRES.



SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida.

Precio 700 pesetas

Venta á plazos á precios convencionales.

Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor

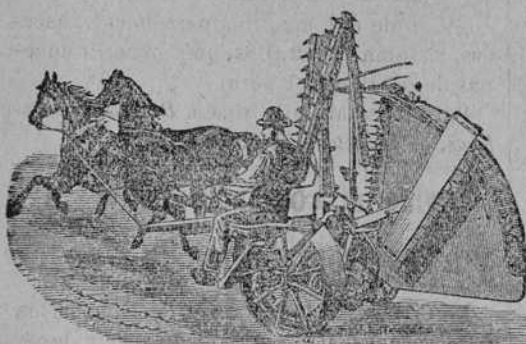
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

Elizalde y Compañía, Burgos

Manufactura de aparatos y tejidos para filtrar
10 MEDALLAS EN LAS EXPOSICIONES INTERNACIONALES
PRIMER PREMIO, MEDALLAS DE ORO, PARIS 1886
GRAN DIPLOMA DE HONOR Y MEDALLA DE ORO, PARIS 1887
A. SIMONETON AINE
41, RUE D'ALSACE, PARIS
CASA EN BEZIEERS
Filtro prensas privilegiados
Filtros ordinarios y mangas para filtrar los vinos y todos los líquidos.
Envío franco del catálogo ilustrado y de todos informes.

CASA EGROT
23, Rue Mathis, 23, PARIS
2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885
ALAMBIQUES CALDERAS
APARATOS
de destilación y rectificación
Y TODA CLASE DE CALDERERIA
de cobre y hierro

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de
Adrian Eyries
ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID
Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y regional de Valladolid de 1880 y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. **Arados Howard** los mejores conocidos para viñedo y otras labores. **Fraguas Portátiles**, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**Malacates**.—**Molino harineros** movidos por caballería ó vapor.—**Cascadores y apiastadores** de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.—**Rastras y desgramadoras**—**Aventadoras y acribadoras** de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—**Maquinas de vapor**.—**Básculas, pesas y medidas** contrastadas del sistema decimal.—**Calderas de vapor** nuevas y de ocasión.—**Alambique Sattleron** para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.