

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Miércoles 10 de Mayo de 1893

NÚM. 1583

Impuesto de consumos sobre los vinos

El miércoles 3 se reunió la Comisión encargada de estudiar y proponer la reforma, convocada por el Sr. Ministro de Hacienda.

El Sr. Gamazo, en términos muy expresivos, dió las gracias á la Comisión por los trabajos que había realizado, y ofreció que sin tardar mucho, sometería á la deliberación de las Cortes un proyecto de ley inspirado en los trabajos de la Comisión, de cuyos individuos esperaba ayuda en las Cámaras, por pertenecer la mayor parte á alguna de ellas.

El Sr. Marqués de Cusano, Vicepresidente de la Comisión, por ausencia del Presidente, Sr. de Bayo, que estaba enfermo, contestó al Sr. Ministro en términos adecuados. Al concluir su discurso el Sr. Marqués de Cusano, dirigió sentidas excitaciones al Gobierno, representado por el Sr. Ministro de Hacienda, para que se cumpla la legalidad vigente sobre vinos adulterados, para que no se toleren arbitrios de carácter provincial que indebidamente gravan los naturales, y para que se reforme el Reglamento sobre los alcoholes, en cuanto se refiere á las alquitarras ó sencillos aparatos que tienen los labradores para quemar sus vinos defectuosos y los residuos de su vendimia.

El Sr. Gamazo manifestó que tendría muy presentes las cuestiones propuestas, y con esto se levantó la sesión y quedó disuelta la Junta.

De los trabajos de ésta ya hemos dado cuenta sucinta en nuestro número anterior.

Hoy añadiremos que las dos conclusiones en que resumí su dictamen el señor Salvador fueron adicionadas por la Comisión ponente con una tercera.

Las dos conclusiones del Sr. Salvador son las siguientes:

1.ª Debe á todo trance prepararse rápidamente una estadística de consumos, y especialmente relacionada con el de los vinos.

2.ª Puede acometerse el ensayo de modificar el impuesto sobre los vinos tomando por base el cobro del derecho al extraerlo de las bodegas, pero haciéndolo cobrable por medio de encabezamientos bien estudiados ó por el establecimiento de guías ó documentos administrativos que no entorpezcan sensiblemente el tráfico, y evitando, por lo demás, aquellas otras dificultades que van señaladas, sin dejar indotados á los Ayuntamientos.

La Comisión, después de suprimir las palabras "y evitando, por lo demás, etc.", de la conclusión 2.ª, añadió la siguiente:

3.ª El derecho no deberá exceder de 5 céntimos de peseta por litro, comprendiendo lo que corresponde al Tesoro y á los Ayuntamientos.

Estas tres conclusiones son las propuestas por la Junta; fueron votadas en la sesión que celebró el 30 de Abril, y obtuvieron 12 votos contra 1. Para que nuestros lectores conozcan íntegramente el resumen de todos los votos emitidos, insertamos á continuación el particular que al dictamen de la ponencia formularon los Sres. Marqués de Cusano y D. Adolfo Bayo, que determinó indudablemente que la Comisión ponente añadiera la 3.ª conclusión á las dos propuestas por el Sr. Salvador.

VOTO PARTICULAR

Vistos los proyectos formulados por algunos señores Vocales de la Junta;

Vistos los que se han dirigido á la Junta por otras personas y colectividades;

Visto el dictamen impreso presentado á la ponencia de la Comisión por su Vocal el Excmo. Sr. D. Amós Salvador;

Resultando que del texto de los proyectos, de la discusión sostenida por los individuos de la Junta, tomada taquígraficamente, y de la reseña y juicio crítico que de aquellos proyectos se hace en el dictamen presentado á la ponencia de la Comisión, surge el absoluto y total conocimiento de cuanto hasta ahora se ha discutido y formulado;

Resultando que el Sr. D. Amós Salvador resume su extenso y concienzudo dictamen en las dos bases siguientes:

1.ª Debe á todo trance prepararse rápidamente una estadística de consumos,

y especialmente relacionada con el de los vinos.

2.ª Puede acometerse el ensayo de modificar el impuesto sobre los vinos tomando por base el cobro del derecho al extraerlo de las bodegas, pero haciéndolo cobrable por medio de encabezamientos bien estudiados, ó por el establecimiento de guías ó documentos administrativos que no entorpezcan sensiblemente el tráfico, y evitando por lo demás aquellas otras dificultades que van señaladas, sin dejar indotados á los Ayuntamientos;

Resultando que la Junta fué nombrada por Real decreto de 10 de Enero último para estudiar y proponer el sistema y los procedimientos para mejorar el impuesto de consumos que grava los vinos de producción nacional;

Resultando que los vinos llamados comunes ó de pasto pagan hoy, ó pueden pagar legalmente, por el impuesto de consumos, de 5 á 25 pesetas por hectolitro, según sea el censo de población del lugar en que dicho consumo se realice;

Resultando que el actual precio de los vinos comunes potables, en los centros de producción, fluctúa entre 5 y 19 pesetas por hectolitro;

Resultando notorio que en ninguna de las esferas de la vida nacional no oficiales hay una sola voz que defienda el actual impuesto de consumos sobre los vinos comunes, estando, por el contrario, todos conformes en que es excesivo, insostenible y concausa de ruina para la producción de tan valioso artículo;

Resultando que ningún otro artículo de consumo está gravado, ni permite la ley que se grave, con impuesto ó arbitrio indirecto que exceda del 25 por 100 de su valor en el mercado, siendo por lo tanto evidente la irritante excepción establecida para los vinos comunes que por concepto indirecto pagan más de lo que cuestan en los puntos de producción;

Resultando que por falta de datos estadísticos, quizás nadie pueda fijar la cantidad que representa el vino común respecto de la cuota total de consumos repartida por el Estado para su tesoro, ni tampoco lo que importan los recargos que dentro del autorizado por la ley pueden imponer y tienen establecidos los Ayuntamientos para ingreso de sus presupuestos;

Considerando que la Junta está obligada á proponer el sistema y los procedimientos más apropiados para mejorar el impuesto de consumos que grava los vinos de producción nacional, y que cuanto más precisa y concreta sus soluciones, más fácilmente serán atendidas y estimadas por los Poderes públicos, para el hecho de darlas carácter legal y puedan producir los beneficios resultados que con laudable empeño se persiguen;

Considerando que la opinión se muestra unánime en afirmar la conveniencia y la absoluta necesidad de suprimir el impuesto de consumos sobre los vinos comunes, aspiración que defienden también todos los Vocales de la Junta, y propone el dictamen del Sr. Salvador en la conclusión segunda;

Considerando que el decreto de 10 de Enero no permite que se pida ó aconseje la supresión del impuesto de consumos sobre los vinos, sino que se mejore, lo cual implica necesariamente que cualquiera transformación ó sustitución del impuesto no grave á las personas ó á otras cosas, sino al mismo artículo que se quiere ó intenta proteger;

Considerando que toda transformación del impuesto no podrá ser estimada si merma los rendimientos que actualmente se calculan para el Tesoro público;

Considerando que la supresión del impuesto de consumos sobre los vinos comunes determinará más concurrencia en los mercados, dificultará y evitará cierto género de fraudes, duplicará la demanda y elevará los precios, hoy casi nominales y verdaderamente insuficientes á sufragar los gastos de producción;

Considerando que, conocida la cantidad por que esté encabezada una población y la recaudada por el total arbitrio que pague en las puertas el artículo vino común, puede establecerse con exactitud matemática el tanto por ciento que representa el arbitrio con relación á la cuota total del encabezamiento;

Considerando que el ensayo que ahora

debe intentarse suprimiendo el impuesto de consumos sobre los vinos, puede servir para ir extendiéndolo á otros artículos de primera necesidad, lo cual produciría inmensos beneficios para la totalidad de la población.

Considerando que entre los proyectos presentados hay alguno que desarrolla estas ideas primordiales y otras que son su derivación, que por estar articulado, si es bien entendido, pueden preverse con relativa seguridad las consecuencias que haya de producir si se reglamenta con el acierto que debe esperarse;

Considerando que la segunda conclusión del dictamen presentado á la ponencia, única que propone soluciones, aunque con timidez y cierta indeterminación, aconseja que se acepte el pensamiento desarrollado en el proyecto de que se ha hecho especial referencia,

Los Vocales de la Comisión ponente que suscriben tienen el honor de elevar á la consideración de la Junta el siguiente voto:

No conformes con muchas apreciaciones y no pocos razonamientos que se leen en el ingreso del dictamen, aceptan, sin embargo, las dos conclusiones en que se ha resumido, y si llegara el caso de intentarse ó ensayarse la modificación del impuesto de consumos sobre vinos, la reforma debería acomodarse á las siguientes fundamentales indicaciones:

1.ª El nuevo arbitrio no podrá exceder de 5 céntimos de peseta por litro.

2.ª Lo pagará el comprador ó el que saque el vino de la bodega para entregarlo al consumo.

3.ª Si para asegurar el pago del arbitrio se juzga conveniente ó indispensable, se exigirá que antes de medir y encomendar ó entonar el vino, se acredite el pago del impuesto por la cantidad de líquido que se desee obtener.

4.ª Los encabezamientos serán forzoso para los pueblos que recolecten menos de... (500 á 1.000 litros), y sus Ayuntamientos podrán reintegrarse administrando el arbitrio, arrendándolo ó por reparto vecinal.

5.ª Los pueblos que recolecten... (la cifra que se fije en el artículo anterior), podrán encabezarse si lo desean y conciertan con la Administración, y, en este caso, administrarán ó arrendarán el arbitrio, pero de ningún modo podrán recurrir al repartimiento vecinal para cubrir su cupo.

6.ª Se cuidará con extrema atención que no se dificulte el tráfico y resulten trabas para la libre circulación de la mercancía.

7.ª El arbitrio que se establezca será único, y jamás, por ningún concepto, y con ningún otro nombre, podrá rebasar el límite de los 5 céntimos de peseta por litro.

8.ª Se procurará que los Ayuntamientos no queden indotados, bien por el medio ya propuesto ó por algún otro que parezca preferible, si alguien tiene la fortuna de encontrarlo y la bondad de dárselo á conocer.

La Junta, en su mayor ilustración, resolverá y propondrá lo más acertado. Madrid 28 de Abril de 1893.—*El Marqués de Cusano.—Adolfo Bayo.*

A los vinicultores de España

El mercado de Bélgica

Vamos á contestar hoy, con datos suficientes, á las consultas que de diferentes partes de España se nos tienen hechas sobre el mercado belga.

En Bélgica se vende el vino ordinario bueno, de 0,80 á 1,50 francos el litro, y algo más barato el inferior; y á este precio fácil es comprender que mucha parte de la sociedad no ha de gastarlo. No obstante eso, dicha nación consume regular cantidad. Por eso juzgamos prudente ocuparnos de ella con detenimiento, y llamar la atención de nuestros cosecheros.

Los derechos de entrada de los vinos son en verdad crecidos (23 francos por hectolitro), pero como allí no satisface nada por consumos y se cotizan de 45 á 60 francos hectolitro cuando son arreglados para el consumo, y de 36 á 48 los tintos de *coupage*, si bien hay clases como el de Tarragona, llamado Porto español, que llegan á cotizarse á 70 francos hectolitro, compensan tales gastos los regulares ó buenos precios á que se venden.

Como Bélgica está acostumbrada al gusto francés, consume de preferencia los vinos de dicha nación en sus tipos denominados Burdeos y Borgoña. No se crea por eso que son en realidad las acreditadas marcas de los mencionados sitios, pues sin negar que vayan algunas, buena parte de ellas son nuestros propios vinos rebajados de graduación y de color, filtrados y mezclados con vinos franceses que, quitando la aspereza de los nuestros, les comunican cierta frescura, que es lo que ellos apetecen.

Este negocio, que hoy domina Francia, podemos también hacerlo nosotros con sólo tomarnos la molestia de estudiar un poco las imitaciones de aquellos vinos, y téngase en cuenta que no tratamos del *Pomard* ó *Chateau-Lafite*, sino de aquellos para los que no se necesitan otros conocimientos que los indispensables á todo viticultor medianamente ilustrado, esto es, saber lo que son vinos de mesa para hacer que resulten tipos de sabor no muy marcado, frescos de gusto, higiénicos, no dulces ni demasiado alcohólicos, pudiendo beberse en cantidad regular; aparte de que tenemos también de natural vinos parecidos en varias localidades españolas.

Una vez conseguido esto, para tener segura la venta, nos había de ser fácil competir con los franceses, máxime pudiendo dar igual ó mejor mercancía y á mucho mejores precios, pues no dudamos que, cubiertos con exceso todos los gastos, podríamos colocar en Amberes nuestros vinos de 29 á 31 francos hectolitro. En tales condiciones, es casi seguro que puede intentarse con resultado el negocio. Con consumir Bélgica cerca de 250.000 hectolitros, no obstante el elevado precio, nosotros sólo llevamos allí de 4 á 5.000 hectolitros.

Es conveniente, pues, que nuestros cosecheros estudien el asunto, debiendo decirnos nosotros que estamos dispuestos á facilitar cuantos datos se nos pidan respecto á negociantes establecidos en Amberes, Bruselas, Lieja y Charleroi, los cuatro puntos de mayor consumo y contratación.

En dicha nación, como en Suiza, los italianos son los que más terrible competencia han de hacernos, tanto porque saben imitar mejor que nosotros, como porque ceden sus caldos más baratos, tienen más actividad y estudian mejor los mercados.

Con algo de lo que han hecho y hacen Francia é Italia, no dudamos que nuestra exportación triplicaría, mayormente si, prescindiendo en lo posible de la intervención de casas extranjeras, se decidieran nuestros cosecheros á conocer el país, á establecer centros de degustación de nuestros vinos y expendedorías al por menor, uno de los medios que han dado mejores resultados á dichas naciones, y del cual tenemos también buenos ejemplos nosotros en Lión y Burdeos, pues en dichas ciudades hay español que ha conseguido acreditar de tal manera nuestros vinos, que en la actualidad cuenta con trece establecimientos, si contar los almacenes, y goza de gran crédito y reputación.

Como las tiendas de ultramarinos venden los vinos ordinarios y tienen en general buena clientela, convendría enviar las muestras, tanto para que pudieran apreciar directamente las buenas condiciones de nuestros caldos y entablar relaciones comerciales, como para hacerles perder la inexplicable prevención que tienen contra nuestros vinos.

Si nuestros cosecheros meditan un poco sobre lo que acabamos de decir; si se toman la molestia de calcular algo sobre las existencias que tienen en bodega; si se fijan en los gastos de flete y aduana, y los comparan con los precios á que pueden vender; si solos, unidos ó formando sindicatos, trataran de emprender el negocio, para lo cual les brindamos con nuestro modesto concurso y con todo género de reseñas, no dudamos, repetimos, que habían de tocar satisfactorios resultados, y haciendo un bien á sus propios intereses, contribuirían á ensanchar nuestro mercado nacional.

El Director de la Estación Enotécnica de España en Cete, *Antonio Blavia*.

Cotización de vinos nuevos

Andalucía.—Almería, á 14 pesetas hectolitro los tintos y de 13 á 14 los blancos; Alcalá la Real, de 14 á 20 reales arroba (16 litros) los blancos; Campillo de las Arenas, á 18; Albuñol, Cofín y Albondón, á 20; Valdepeñas de Jaén, de 12 á 16; Vélez Rubio, de 16 á 18; Montilla, á 16; Medina Bombarón, de 15 á 16; Cazalla de la Sierra, á 11; Rus, á 10.

Aragón.—Fuendejalón, de 12 á 13 pesetas el alque (119 litros) los tintos; Vera, de 11 á 13; Almonacid de la Sierra y Paniza, de 8 á 12; Longares, de 8 á 11; Morata de Jalón, de 9 á 11; Valdehorna, á 7,75; Daroca y Atea, á 7; Aceder, de 6 á 7; Alhama y Santa Cruz de Tobed, á 5; Barbastro, de 19 á 23 el niestro (160 litros); Almudévar, de 25 á 27; Tardienta, de 18 á 20; Puebla de Castro, de 9 á 11 hectolitro; Cariñena, de 9 á 11; Calaceite, á 6 reales decalitro; Peraltá de la Sal, á 4; Montalbán, Alcorisa y Oñete, á 4 el cántaro; Esteruel, á 3,50; Crivillán, á 3,25; Obón, á 3; Puebla de Híjar, á 7; Mazaleón, á 6.

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 11 á 12 reales arroba (16 litros) los tintos y de 9,50 á 10 los blancos; Orgaz, á 11 y á 9 respectivamente; Santa Cruz de Mudela, de 8 á 9 y de 6,50 á 7; Almagro, á 8 y á 7; Daimiel, á 8 y de 6,75 á 7; Villanueva de la Jara, de 4 á 4,50 y de 4 á 5; La Solana, á 10 y de 8 á 9; Moral de Calatrava, á 8 y á 6; Villarrubia de los Ojos, de 7 á 8 y de 6 á 7; Pozuelo de Calatrava, á 9 y de 8 á 8,50; Campo de Criptana, de 7 á 8 y de 6,50 á 6,75; Chinchón, á 11 los tintos; Arganda, de 11,50 á 12; Colmenar de Oreja, de 11 á 12; Morata de Tajuña, de 10 á 11; Torrelaguna y La Torre de Esteban Hambrán, á 10; Consuegra, de 9 á 10; Villarrubia de Santiago, á 9,50; Tarancón, de 8,50 á 9; Villa del Prado, de 8 á 9; Ciruelas, Sacedón, Loranca de Tajuña y Santa Cruz de la Zarza, á 8; San Martín de Valdeiglesias, de 7 á 8; Almorox, Nombela, Budia, Villamayor de Santiago, Carrión de Calatrava, Mondéjar, Pastrana y Cogolludo, á 7; Cenicientos, de 6 á 7; Madridojos, á 6; Valdeolivas, de 5 á 6; San Clemente, á 5; Minglanilla, de 2 á 3.

Castilla la Vieja.—La Nava del Rey, de 11 á 12 reales el cántaro (15,95 litros) los tintos y á 13 los blancos; Medina del Campo, á 12 y á 11 respectivamente; Tor-desillas, á 10 y de 8 á 9; Rueda, á 8 y á 9; Pozaldez, de 10 á 12 y de 10 á 11; Toro, de 10 á 12 los tintos; Palencia, Olmedo y San Esteban del Valle, á 10; Sahagún, de 11 á 11,50; Aguilar de Campos, de 9 á 10; Sieteiglesias, de 9,25 á 9,50; Villamán, de 9 á 9,50; Villalpando, de 8,50 á 9; Zamora y Cabillos, de 8 á 9; Mota del Marqués, á 9; Cebreros, de 8 á 8,50; Peñafiel, Berlanga de Duero, Tudela de Duero, Fuentesalco, El Perdigón y Cevico de la Torre, á 7; Carrión de los Condes, Grijota y Fermoselle, á 8; Valoria la Buena, á 7,75; Aranda de Duero, de 6 á 8; Frómista, de 6 á 7; Pesquera de Duero, á 6,50; Villamediana, Cepeda, Lerma y Baltanás, á 6; Sotillo de la Libera, Roa y La Olla, de 5,25 á 6; Astudillo, de 5,50 á 6; Olmedillo, Quintanilla del Pidio, La Aguilera, Gamiel del Mercado, Fuenteseca, Villahoz y Torquemada, á 5,50; Sotillo de Adrada, á 5; Covarrubias, de 4,50 á 5.

Cataluña.—Sampedor y Soleras, á 10 pesetas la carga (121,60 litros) los tintos; Vimbodí, de 8 á 9; Espuga de Francoil, de 7 á 10; Vinaixa y Santa Lina, de 7 á 8; Argentera, de 6 á 8; Bisbal del Panadés, de 11 á 13; Tivisa, de 12 á 16; Vendrell, de 10 á 15 los tintos y de 14 á 17 los blancos; Montblanch, de 7 á 10 y de 12 á 13 respectivamente; Vilafranca del Panadés, de 10 á 13 y 14 á 17; Preixana, á 8 y á 10; Tremp, de 4 á 4,50 pesetas cester (38 litros) los tintos; Tarragona, de 25 á 27 pesetas la carga (121,60 litros) los tintos superiores del Priorato, de 14 á 15 los de Vendrell, de 10 á 13 los de Montblanch y de 16 á 20 los Bajo Priorato.

Extremadura.—Llerena, á 16 reales arroba (16,64 litros) los tintos y á 18 los blancos; Ceclavin, á 18 y á 20 respectivamente; Castuera la Serena, de 18 á 20 y á 18; Jarandilla y Hoyos, á 12 los tintos; Aldeanueva del Camino, de 10 á 12; Hervás, de 10 á 11; Baños, de 9 á 9,50.

Murcia.—Murcia, de 10 á 12 reales arroba (16 litros) los tintos, y de 9 á 10 los blancos; Casas de Ves, á 3 y á 4 respectivamente; Fuenteálamo de Murcia, á 12 los tintos; Abarán y Alpera, de 6 á 7; Alcaraz, á 6; Higuera y Chinchilla, á 4; Madrigueras, á 5; Casas Ibáñez, de 2,50 á 3,50.

Navarra.—Allo y Dicastillo, de 6 á 7 reales cántaro (11,77 litros) los tintos; Tafalla, de 4 á 7; Aoz, de 6 á 6,25; Caparros, Berbinzana, Azagra, Muniaín, Aberin, Andosilla y Estella, á 6; Puente la Reina, Villafranca, Larraga, Olite y Fustiñana, de 5 á 6; Sangüesa y Valtierra, á 5; Gallipienzo y Murillo el Fruto, de 4,50 á 5; Cirauqui, de 4 á 5; Añorbe y Obanos, de 4 á 4,50; Olza y Barasoain, á 4; Beire, de 2 á 5; Peraltá y Lodoso, de 6 á 6,50; Fitero, Cintrunigo y Cascante, de 4 á 5 reales decalitro.

Riojas.—Elciego, de 12 á 21 reales cántaro (16,04 litros) los tintos; San Vicente, de 4 á 16; Laguardia, de 11 á 20; Baños de

AVISO

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

MILDEW

ANTRACNOSIS
HIELOS TARDIOS
Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

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

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

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

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

EL AUTÓMATA

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

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando ininidad 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.

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.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para poder é injertar, etc.

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

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



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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Francisca, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, 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, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Francisca*, el 3 de Mayo. — Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 10 de id. — Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 17 de id. — Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 24 de id. — Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 31 de id.

El magnífico vapor *Pedro*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los siguientes precios: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210, y *Cienfuegos*, 195.

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

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

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

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

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1780 Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES
aparejos de RECTIFICAR
de DESTILACIÓN CONTINUA,
y EXTRACCIÓN DEL TARTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
Dosa medallas de oro,
en la de París (de 1889)
Cruz de la Legión de Honor
y Memoria del Jarro
y en la de Viena (Austria) 1890
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



EL LUGAR DE BELZUNEGUI (NAVARRA)

Se vende ó arrienda para su explotación el lugar de BELZUNEGUI con su término, formando todo un coto redondo. Consta de tres casas y cerca de 4.000 robadas de tierra, de las que unas 900 están dedicadas al cultivo, 1.000 cubiertas de pinos, otras 1.000 de robles, 800 de hayas y las restantes de barrancos, peñascales y matorrales. El terreno es muy á propósito para ganadería.

Belzunegui pertenece al valle de Esteribar, y dista de la carretera de Zubiri una legua, y de la estación de Pamplona dos y media.

Los que deseen interesarse en la compra ó explotación de Belzunegui pueden dirigirse al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérída, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Árboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

SARMIENTOS Y BARBADOS

SARMIENTOS		BARBADOS	
Pesetas	Céntimos	Pesetas	Céntimos
De garrucha tintorera, para planchar, millar.....	17	50	50
De Aramón tintorero, millar....	15	50	50
De Riparia silvestris, millar....	17	50	50

Estos precios son puestas las plantas sobre vagón en la estación de Játiva, y bien envasadas. El embalaje, si se exige, será de cargo del destinatario.

Dirécción: D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús), Puebla de Rugat.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIAN EYRIES.



Enfermedades de la vid

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

ARADO PALACÍN

Con patente de invención por veinte años. Es el mejor arado timonero de vertedera giratoria construido hasta la fecha. Se halla de venta al precio de 40 pesetas en casa del constructor EUSEBIO PALACÍN en Puibolea, provincia de Huesca. Se factura á todas las Estaciones de ferrocarril de España.

Guanos ó abonos minerales

DE LA **Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra** FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE BARCELONA DE 1888, Y EN LA DE PARÍS DE 1889; GRAN DIPLOMA DE HONOR EN LONDRES; MEDALLA DE ORO EN LA SOCIEDAD CATALANA DE HORTICULTURA, Y DIPLOMA DE HONOR DE PRIMERA CLASE EN CÁDIZ.

Con el uso de los guanos ó abonos minerales son invidiosos los barbechos, puesto que una tierra puede y debe sembrarse todos los años. Esto solo asegura al labrador tres cosechas en tres años, en vez de una que hoy recoge con el turno trienal de siembra, rastrojo y barbecho.

La tierra abonada en forma produce triple, y por lo menos doble cosecha que la tierra sin abonos, y es evidente que tres cosechas dobles equivalen durante un plazo de tres años á seis veces la cantidad de la única cosecha que hoy se recoge durante igual espacio de tiempo.

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

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

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

MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

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

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

APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

BOMBAS para el trasego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

MAQUINARIA para todas las industrias, se fabrica según diseños.

LLAVES para agua, gas y vapor, modelos perfeccionados. Especialidad para compañías de aguas y fábricas.

BASILIO MIRET

Barcelona.—10, Paseo de la Merced, 10.—Barcelona Pídanse Catálogos

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL ó SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos

MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL ó SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos



CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & C.ª, Sucesores
Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN Fundados en 1854 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 28 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, etc. Fábricas de filedos y puestas 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. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

A LOS VINICULTORES

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

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

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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septoginidium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. F. GARAGARZA Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid. Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

COBRE CALDERERIA DE LA VILLETTE HIERRO E. BRÉHIER

CONSTRUCTOR PRIVILEGIADO S. G. D. G. PARÍS.—50 y 52, calle de l'Ourcq, 50 y 52. — PARÍS ALAMBQUES Y APARATOS ESPECIALES PARA LA INDUSTRIA VINÍCOLA



ARADOS GIRATORIOS

SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO Con patente de invención

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

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

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

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XVI

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

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de suscripción, SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos) — Madrid.

PAGO ADELANTADO