

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
os de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO IX.

Miércoles 9 de Marzo de 1886.

NUM 854

OBTENCION

DEL CRÉMOR TÁRTARO DEL VINO.

Vamos á escribir cuatro palabras sobre este importante asunto, procurando emplear lo menos posible el lenguaje científico, y ponernos así al alcance de la mayoría de nuestros labradores, que desgraciadamente carecen de ciertos estudios.

El crémor, llamado por los químicos *bitartrato potásico*, existe disuelto en el zumo de la uva y en el vino, que es el mismo zumo ó mosto despues de cocido ó fermentado.

Todo el mundo conoce el crémor más ó menos refinado, blanco y de aspecto parecido á la sal comun, que, teniendo un sabor ácido particular, se vende en las boticas como refrescante y aun purgante, segun la dosis mayor ó menor; pero lo que muchos ignoran es que dicha sustancia sea procedente de la uva, y que en union con el espíritu de vino ó alcohol, constituya la base fundamental de los diferentes tipos de vinos característicos de cada region. Así por ejemplo, mientras en algunos puntos de las provincias Vascongadas, Galicia y otros países del Norte, donde la uva madura mal, se cosecha en vez de vino un *chacolí* tan flojo y exageradamente ácido, que algunas veces no se puede beber porque contiene un exceso de crémor y muy poco alcohol; en Alicante, Tarragona, Andalucía y otras regiones meridionales, donde los ardientes rayos del sol son causa de que los mostos salgan muy azucarados, encontramos los fuertes vinos del Priorato, Montilla y Jerez, cuya acidez apenas es perceptible al paladar porque contienen poco crémor y mucho espíritu. Entre estos dos extremos encontramos todos los grados de la escala, es decir, vinos más ó menos ácidos segun la cantidad mayor ó menor de crémor que contengan, prescindiendo de algunos otros ácidos menos importantes distintos del crémor, que siempre acompañan al vino y de los cuales no nos queremos ocupar ahora.

No se crea por esto que la buena calidad de los vinos está siempre en razon inversa de la cantidad de crémor, como en el Jerez y en el Oporto, sino que á veces es todo lo contrario; por ejemplo, en el Burdeos, que á pesar de su acidez, es considerado el mejor del mundo como vino de pasto.

Pero teniendo en cuenta que los vinos ácidos y ligeros son los que se pueden beber en abundancia durante las comidas, mientras que los poco ácidos y muy alcohólicos, llamados de postre, solo pueden beberse en pequeña cantidad sin producir grandes irritaciones, es evidente que el crémor, que generalmente acompaña á los vinos de poco grado alcohólico, comunica ciertas cualidades higiénicas dignas de tenerse en cuenta, tratándose de la bebida usual y de todos los días. Esto no quiere decir que el que tenga la costumbre de beber vinos fuertes, como le sucede al pueblo de Madrid y otros puntos de España, encuentre

buenos los vinos ácidos; al contrario, suelen repugnarle al principio y muchas veces confundirlos con los vinos picados.

Segun esto, el crémor, que abunda mucho en el zumo de la uva todavía verde, va disminuyendo á medida que madura ésta y se hace mas azucarada; por cuyo motivo los vinos, segun dijimos antes, resultan mas ácidos en los climas frios del Norte que en los templados del Mediodía. Sin embargo, no se crea que el crémor llega á desaparecer por completo en este último caso, sino que existen tambien grandes cantidades en las ricas y bien sazonadas uvas de Alicante, Benicarló, Aragon, el Ampurdan y otros países cálidos, por más que luego sus respectivos vinos resulten poco ó nada ácidos.

¿Cómo se explica, pues, este fenómeno que parece una contradiccion? ¿Si el crémor existia antes en el mosto, por qué no se encuentra despues en el vino? Muy sencillamente, es que los mostos muy azucarados producen vinos fuertes, y el crémor no puede estar disuelto en los vinos que tengan mucho alcohol, y se precipita ó se desprende; y aun sin necesidad de que aumente el alcohol, se va depositando tambien el crémor lentamente con el trascurso del tiempo, disminuyendo así cada vez más la acidez de los vinos.

Resulta, pues, que el crémor á medida que va llenando su importante mision durante la vida, digámoslo así, del vino, desde que era mosto y empezó la primera fermentacion hasta convertirse en añejo ó rancio, se separa del líquido precipitándose bajo la forma más ó menos cristalina, pero no con el color blanco del que venden en las boticas, sino con un color vinoso, y más ó menos mezclado con materias extrañas.

Hemos hecho este pequeño preámbulo para que nuestros labradores conozcan el papel importante que el crémor desempeña en la calidad y precio de ciertos vinos; y pasamos por alto todavía algunas reacciones notables que tienen lugar entre los ácidos y el alcohol, produciendo diferentes sustancias, cuyos nombres científicos no queremos citar porque no hacen al caso, pues basta saber que todas ellas juntas constituyen el finisimo y delicado aroma propio de los vinos añejos ó rancios tan estimados.

Pues bien; el aprovechamiento del crémor sobrante ó que se ha desprendido del vino en las distintas fases ó transformaciones que éste sufre durante su vida, constituye una pequeña industria de procedimientos sencillísimos y económicos, al alcance de cualquier vinicultor, por modesto que sea.

Vamos ahora á explicar brevemente algunos de estos procedimientos empleados con más frecuencia.

Dos casos distintos se pueden presentar: 1.º Aprovechamiento del crémor que los vinos depositan en las pipas ó envases donde se crian ó conservan largo tiempo; y 2.º Aprovechar el que se deposita durante la primera fermentacion

en las tinajas, conos de madera, lagos ú otros recipientes donde ha cocido el mosto.

Empecemos por el primer caso.

Como consecuencia del fenómeno que hemos referido hace poco, el crémor se deposita en las paredes interiores de las pipas llenas de vino, formando con el tiempo una capa delgada sumamente dura y cristalizada que, despues de algunos años de estar las pipas sirviendo, puede aumentar en grueso considerablemente, pues las hemos visto que llegan á igualar el canto de un duro. Este es un crémor muy bueno, que se paga á muy buen precio. En los países donde acostumbran guardar el vino en pipas, los labradores saben generalmente la manera de sacar el crémor adherido á las paredes interiores de las mismas, lo cual es muy sencillo, pues basta quitar uno de los fondos, y con una especie de formon ó algo parecido que se introduce entre la costra de crémor y la duela de la pipa, ir dando golpes para que aquella se vaya desprendiendo.

En algunas comarcas hay industriales que recorren las bodegas y ajustan la cantidad de crémor que puede sacarse de la pipería, siendo de su cuenta todos los gastos de la operacion, y obligándose á dejar los envases con sus fondos puestos y en el mismo estado de antes.

Estas operaciones son tan fáciles, que basta lo dicho para que cualquiera sepa ejecutarlas sin necesidad de que molestemos á nuestros lectores con mayores detalles, puesto que el crémor en tal estado, segun se desprende de las pipas y sin más preparacion, puede venderse en el mercado; debiendo advertir, que con ello los envases mejoran mucho porque, quedando libres de esta costra que revestía sus paredes interiores, se lavan más fácilmente y son más aptas para la crianza y conservacion de los vinos.

Además de este crémor, bastante puro, que constituye la costra ó capa que reviste las paredes interiores de los toneles, existe una cantidad no despreciable depositada en el fondo de los envases, formando parte de los posos, lias ó heces del vino. Estos posos, que suelen tirarse á la alcantarilla, mirándolos atentamente á la luz del sol despues de secos, presentan numerosos puntos brillantes que no son otra cosa que el crémor en forma de pequeños cristales, crémor que se debe aprovechar.

Todo vinicultor cuidadoso debe pensar en costalitos de lona los posos frescos ó heces recién sacadas de las pipas para utilizar así, no sólo el vino que contienen, sino el crémor que queda en la parte sólida ó pastosa.

Si no se encuentra comprador que tome esta pasta, ó la pagan poco, entonces se puede purificar algun tanto separando las materias extrañas á fin de que resulte un crémor de mejor calidad. Para esto se deslie la pasta en agua; se hierve reduciendo su volúmen hasta que, separándola un momento de la lumbre, aparece en la superficie una ligera película, lo cual indica que el líquido está bas-

tante concentrado, es decir, que está en su punto. Entonces se vierte en una vasija ó recipiente de poco fondo y mucha superficie, y se deja en reposo hasta que se haya enfriado completamente, habiendo sumergido antes en el líquido algunos palitos toscamente labrados para facilitar la cristalización, ó unos sarmientos, que se van cubriendo de pequeños cristales de crémor, cuyo tamaño aumentará volviendo á sumergir los sarmientos segunda vez en otra nueva cantidad de líquido, concentrado de la misma manera que el anterior.

Estos cristales se quitan ó se recogen raspando los sarmientos, los cuales pueden volver á servir para sucesivas operaciones; no todo el crémor queda pegado ó adherido á los sarmientos, sino que una gran parte se cuaja en la superficie del líquido á medida que se va enfriando, formando aquella película ya mencionada, que al llegar á tener cierto espesor se precipita al fondo del líquido, volviendo a aparecer inmediatamente otra nueva película que corre la misma suerte que la primera. De esta manera el crémor, que estaba antes mezclado con toda clase de materias extrañas en las heces del vino, se va separando bajo la forma de pequeños cristales, que constituyen un producto mucho más puro y de más fácil venta. Le pasa al crémor disuelto en este líquido lo mismo que al azúcar disuelto en agua caliente; que al enfriarse ésta aparecen los cristales de azúcar candi.

En esta comarca, lo mismo que en toda Castilla, los vinos se conservan en tinajas metidas dentro de galerías subterráneas ó cuevas. Como se guardan allí poco tiempo, generalmente un año, no se ha podido todavía depositar mucho crémor, el cual se encuentra mezclado con los posos ó heces en el fondo de la tinaja. Estas heces pueden tratarse lo mismo que las de las pipas.

No se deposita cantidad alguna de crémor en las paredes interiores de las tinajas, porque son demasiado lisas, y los cristales no se pueden adherir á ellas como en el caso anterior se adherían á los palitos de madera que recomendábamos que fueran toscamente labrados, para facilitar así la cristalización.

Debemos advertir que si el vino contiene alguna cantidad de yeso, como sucede en algunas comarcas de España, entonces el crémor será de inferior calidad, porque el yeso lo descompone en parte, resultando muchos cristales de otra sustancia que los químicos llaman tartrato cálcico ó de cal, que á primera vista se parece mucho al crémor, pero su composicion y sus propiedades son muy diferentes. Circunstancia que no deben olvidar nuestros lectores si tratan de establecer esta industria.

Resulta de todo lo que hemos dicho hasta aquí, que el aprovechamiento del crémor depositado en los envases donde se conserva el vino tiene escasa importancia en esta region y en algunas otras de nuestro país donde no se usan pipas; pero no sucede lo mismo tratándose del

crémor depositado en las tinajas, conos de madera, tinas, lagos ú otros vasos donde cuece el mosto, no solo porque existe en cantidad considerable, sino porque se puede obtener con suma facilidad y sin grandes gastos, según demostraremos en el próximo número.

LUIS CASABONA.

MEDIO DE RECONOCER LA FALSIFICACION DEL SULFATO DE COBRE

Como este poderoso insecticida ha de usarse en gran escala en nuestras comarcas vitícolas para combatir el mildew, y no es raro por desgracia encontrar en el comercio falsificado el sulfato de cobre, juzgamos de la mayor importancia publicar el procedimiento que debe seguirse para averiguar si dicha sustancia es pura ó si está adulterada.

El profesor de agricultura de la Gironda Mr. J. Vassilliere, ha analizado muchas muestras de sulfato de cobre, algunas de las cuales contenian más de un 20 por 100 de sulfato de hierro, materia absolutamente inofensiva para el mildew. Antes, pues, de comprar el sulfato de cobre que ha de emplearse en las viñas, es preciso convencerse de su pureza, porque en otro caso no daría el resultado apetecido.

Hé aquí el modo sencillo de salir de esta duda.

En un vaso de agua clara se echa un poco de sulfato de cobre pulverizado que se trata de analizar, y se añaden unas gotas de amoniaco (alcali volátil). Si el sulfato de cobre es puro, el líquido adquiere un magnífico color azul, absolutamente trasparente; si por el contrario contiene sulfato de hierro, el color azul sucio y oscuro al principio, se aclara poco á poco, dejando en el fondo del vaso un depósito azul negro, mientras la parte superior del líquido conserva el hermoso azul trasparente del sulfato de cobre puro.

EXPORTACIONES EN 1885

En la *Gaceta* de anteayer se ha publicado el resumen de las exportaciones de los principales artículos de nuestro comercio exterior, realizadas en el mes de Diciembre, y aun cuando con relacion al mismo mes del año anterior ofrecen un aumento de 6.903.077 pesetas, todavía resulta que en la totalidad del año las exportaciones de 1884, con presentar una baja importantísima en comparacion con las realizadas en 1882 y 1883, excedieron á las de 1885 en 7.841.710 pesetas.

En Diciembre último los artículos que estuvieron en baja fueron: las pasas, por 2.098.185 pesetas; los vinos de Jerez, por 1.892.779; los aceites, por 781.302; el cobre en barras, por 764.462; el mineral de hierro, por 706.688; las naranjas, por 575.115; el plomo en barras, por 459.275; el mineral de cobre, por 309.367, y ya por cantidades de mucha menos importancia, el corcho en tapones, las almendras, los limones, las uvas, el alpiste, la cebada, el centeno, el trigo, la lana en rama, los hierros y las herramientas, las pastas para sopa, la sal comun, la seda en rama y el vino generoso.

Tuvieron alza: el vino comun, por 10.678.595 ptas.; el azafran, por 975.641; los minerales no especialmente clasificados, por 838.552; la harina de trigo, por 580.607; los ganados, por 577.836; el esparto en rama, por 520.109; el papel, por 163.837, y por cantidades menores el aguardiente, las conservas alimenticias, el corcho en tablas, el corcho no clasificado, el esparto obrado, el anís, los cominos, el pimiento molido, las avellanas, el cacahuet, las frutas secas no clasificadas, las frutas verdes sin clasificar tam-

bien, el arroz, el jabon, las algarrobas, los garbanzos, el azogue, la calamina y el regaliz en extracto y en rama.

En la totalidad del año de 1885, el vino comun ha tenido un aumento de exportacion de 33.373.593 pesetas; el aceite comun, de 16.790.562; los minerales no clasificados, de 3.498.339; los ganados, 3.017.565; el corcho en tapones, 2.805.696; el cobre en barras, 2.230.942; las pasas, 1.997.805; las uvas, 500.698, y algunos otros artículos alzas ya de poca importancia.

Estuvieron en baja durante el último año: el vino de Jerez, por 20.789.958 pesetas; el plomo en barras, por 18.026.017; las naranjas, por 8.689.162; el mineral de hierro, por 8.383.061; por 3.609.600 el de cobre; la sal comun, por 3.410.540; las harinas de trigo, por 2.872.627; la lana en rama, por 5.506.544; el vino generoso, por 2.276.843, y otros varios artículos por cantidades menos importantes.

NOTICIAS

En breve darán principio á la zafra ó molienda de caña de azúcar las fábricas de Nuestra Señora del Carmen, San José y San Pafael (Málaga).

La Asamblea general de la Sociedad francesa para el adelanto de la agricultura, reunida en Paris, ha terminado sus sesiones. La última se ocupó, entre otros asuntos, del encabezamiento de los vinos, y despues de amplia discusion, se tomaron por unanimidad los siguientes acuerdos:

Que las leyes de aduanas y las penales sean en adelante rigurosamente aplicadas á las bebidas ó mixturas alcohólicas procedentes del extranjero y que entren en Francia bajo la falsa denominacion de vinos, con gran perjuicio de los productores de vinos naturales, de la salud pública y de los intereses del Tesoro.

Con respecto á la fabricacion de vinos artificiales en Francia, que el fraude, la falsificacion y el criminal empleo de sustancias nocivas, así como la venta de ingredientes destinados á esa falsificacion, se persigan con el mayor rigor, aplicando las leyes existentes, y si necesario fuese, dictando nuevas leyes represivas.

La travesía de Nueva-York á Liverpool, en la que siempre se invertian diez dias de navegacion, se ha reducido á seis ó siete de viaje nada más, llegando á verificarse por el vapor inglés *Etruria*, de la línea Cunard, en seis dias, cuatro horas y diez y ocho minutos.

Cada viaje de este magnífico buque de comercio se viene haciendo en menos de seis dias y tres cuartos, de manera que se calcula una marcha media regular de 19 millas por hora, sin que en tan largo trayecto haya sufrido el barco ni la máquina avería ni entorpecimiento alguno, despues de los diversos viajes que viene realizando.

Con fecha 26 de Febrero último, ha sido concedida de real orden autorizacion para la apertura de la segunda etapa de la Exposicion aragonesa, subvencionándola con 5.000 pesetas.

Villalva Alta, Monreal y Sarrion continúan siendo los focos de infeccion y contagio de la viruela para los ganados lanares de la provincia de Teruel, y continuarán siendo un peligro para la ganadería, si la autoridad no toma enérgicas medidas.

Uno de los futuros diputados á Cortes por Málaga, se propone presentar en el Congreso, Dios mediante, un proyecto de subvencion por el Estado, para la replantacion de las vides pertenecientes á los labradores arruinados por la fíloxera.

Un periódico de Palma de Mallorca dice que por uno de los últimos vapores llegados de Hamburgo (Alemania) á aquel puerto, se ha recibido una partida de sacas de harina, que según dicen, contiene materias ajenas al trigo.

Como esto podría perjudicar notablemente á la salud pública, el indicado periódico llama la atencion de las autoridades para que adopten precauciones con otras remesas de trigo que se esperan de la indicada procedencia.

El 3 de Marzo entraron en Málaga 4.584 arrobas de aceite y el 4 otras 3.800 arrobas. Los precios de este caldo no han tenido alteracion; sigue, pues, pagándose en puertitas á 34 rs. la arroba y en bodega á 36.

En los dias 3, 4 y 5 del mes actual han salido del puerto de Pasages con destino á Rouen los vapores *Chatsworth*, *Abert* y *Patrie* conduciendo respectivamente 578.110, 537.020 y 328.020 kilogramos de vino ó sea un total de 1.443.150 kilogramos.

Todos los años, en el mes de Junio, se procede en Inglaterra al recuento del ganado y á evaluacion de las superficies de cultivo. Los resultados de esta estadística en 1885 contienen los datos siguientes, entre otros muchos: trigo, 991.000 hectáreas; cebada, 903.000 hectáreas; avena, 1.176.000 hectáreas; patatas, 220.000 hectáreas; lúpulo, 28.000 hectáreas. En los dos últimos años han disminuido en 5 por 100 los cultivos de trigo y en 1'05 por los de cebada, avena y patatas, aumentando en más de 5 por 100 los de lúpulo.

Respecto á ganadería habia un total de 9.597.854 reses vacunas, 26.534.625 lanaras y 2.404.380 de cerda, habiendo aumentado las primeras en más de 10 por 100, las segundas en 6 por 100 y disminuido las últimas en 8 por 100.

El negocio de vinos se ha reanimado en la importante bodega de Cintruénigo (Navarra); unos 7.000 cántaros han cambiado de mano á los precios de 11 á 17 reales cántaro (11,77 litros), según la calidad. Esta cotizacion comparada con la corriente de Enero acusa descenso.

En los dias 25, 26 y 27 del mes actual se celebrarán en Mequinenza las ferias de toda clase de ganados y quincalla.

El ayuntamiento proporcionará gratuitamente pastos, abrevaderos y corrales para los ganados lanar y cabrío que quieran utilizarlos, y puestos al aire libre para los demás objetos comerciales, sin retribucion alguna, y los pasos de barcas igualmente.

De Alhaida (Valencia) nos participan que los negociantes han hecho recientemente buenas partidas de vinos á los precios de 10 á 13 rs. cántaro (11 litros).

Las ventas así como la exportacion, van adelantadas.

La feria que ha tenido lugar en Miranda de Ebro (Búrgos) durante los primeros dias de Marzo, ha estado concurrida, abundando mucho más las ofertas que los pedidos, efecto sin duda de la crítica situacion que atraviesan las Riojas y otras comarcas limítrofes por lo mala que fué la última cosecha de vino.

El ganado ha tenido depreciacion, si bien no toda la que se temia por las causas indicadas.

El 19 del mes actual parece ser el dia fijado para colocar la primera piedra del muelle ó desembarcadero que trata de construirse en Benicarió, uno de nuestros primeros puertos exportadores de vinos.

Son curiosas y tienen importancia las experiencias hechas recientemente por

M. Boiteau, relativas á la vida de la fíloxera.

Según dicho sabio naturalista, el terrible parásito de la vid, al cabo de un cierto número de generaciones sucesivas, perderá en gran parte su pasmosa facultad prolífica, no tan solo por degeneracion natural, sino como resultado de los medios descubiertos y que en lo sucesivo se descubran para combatir este insecto, en cuyo caso, á semejanza de lo que sucede actualmente con el oidium, meritará la produccion de la vid, pero no matará la cepa sobre que viva, aun cuando esta planta no sea objeto de los mayores cuidados. Esta opinion de M. Paul Boiteau, comunicada á la Academia de Ciencias de Paris, tiene por base los estudios hechos por dicho señor al obtener en tubos cerrados un gran número de generaciones de la fíloxera, notando en cada una menor facultad reproductora. Quiera Dios que el tiempo confirme esta halagüeña esperanza.

En la última semana se exportaron de Valladolid por ferro-carril y con destino á Vigo, la Coruña, Oviedo, Madrid, Santander, Barcelona y otros puntos 24 wagones de harinas. Este artículo se cotiza de 14,75 á 15 rs. la arroba por las primeras clases y de 13,25 á 13,50 por las segundas.

Estudiando el movimiento de exportacion hace observar la *Revista Mercantil*, de Valladolid, que de todos los envíos efectuados, tan solo un wagon ha salido para Asturias, en cuyos mercados ha causado una verdadera revolucion el considerable aumento que han sufrido los transportes con la nueva tarifa que acaba de poner en vigor la Compañía del ferro-carril del Norte, la cual obligará á los asturianos á comer el pan á un precio elevado, cuando podrían adquirirlo muy económicamente si los gobiernos no consintieran y apadrinasen los inculcables abusos y atropellos de las empresas de ferro-carriles.

El Tajo, Duero, Ebro y otros rios se han desbordado en la última semana ocasionando graves pérdidas en los predios ribereños.

La decadencia en el consumo de vinos blancos españoles viene siendo mayor cada año en Inglaterra, representando en el que acaba de finir, casi una mitad exacta de lo que alcanzaba diez años atras.

En 1876 la importacion se elevó á galones 5.616.822, mientras en 1885 solo suman 2.803.235; la baja consiste, pues, en 2.813.587 galones.

Hace tiempo que es objeto de discusion en el seno de corporaciones científicas, y por parte de la prensa, el proyecto del capitán Bondaire de establecer un mar en el interior de la Argelia, á fin de llevar allí un elemento de vida para favorecer el saneamiento del país, mejorar sus condiciones higiénicas y facilitar la vida vegetal en las localidades de que se trata.

Con este motivo se han suscitado diversas dudas y planteado varios problemas relacionados con el proyecto en cuestion, y uno de ellos se refiere á averiguar por medio de experiencias si este mar interior se secaría por la evaporacion producida por los rayos solares.

A dicho fin se han hecho experiencias muy interesantes por el Sr. Dieulaufait, de las cuales resulta que el agua de mar ó la salada, se volatiliza con menos rapidez que el agua dulce; en el mar Mediterráneo, en las costas francesas, la evaporacion es de 6 milímetros al dia, ó sea que pasa á la atmósfera una capa de agua de 6 milímetros de espesor, ó bien en cada kilómetro cuadrado del mar Mediterráneo se evaporan diariamente 6.000.000

de litros de agua, comprendiendo fácilmente la inmensa cantidad de agua que se evapora diariamente de dicho mar, y que, convertida en un vapor acuoso, forma las nubes, que luego convertidas en lluvia, llevan la fertilidad y la riqueza á la agricultura de los países en que se precipitan.

Las experiencias citadas no son muy favorables al proyecto de creación de un mar en el interior de la Argelia, porque demuestran la gran rapidez con que puede desecarse un depósito de agua de poco fondo, aislado ó con pocos afluentes y bajo la acción de los fuertes rayos solares.

El trigo de la India es la primera materia que generalmente se emplea para la obtención del almidón en los Estados Unidos.

Hay 24 fábricas, 15 de ellas trabajan por el método moderno, esto es, por procedimientos químicos, y producen cerca de la tercera parte del consumo anual; el almidón restante se fabrica por el antiguo método, es decir, por la fermentación.

La Indiana es el principal estado de la Union que produce el almidón de trigo: tiene 8 fábricas y produce más de la tercera parte de toda la fabricación. El producto total de las fábricas de almidón es de 250 millones de libras inglesas al año.

El total de libras del almidón de todas clases exportado en los Estados Unidos en los doce meses que terminaron en 1.º de Julio de 1885, ascendió á 7.033.715; y el consumo anual del almidón en los mismos Estados Unidos es aproximadamente de 160 millones de libras inglesas, ó sea un promedio de tres libras por persona.

Noticias agrícolas de Alcoy:

A consecuencia de haber desaparecido la nieve y haber mejorado considerablemente el estado del tiempo, se han reanudado en toda la comarca los trabajos agrícolas con gran actividad.

Entre la nieve y las lluvias han quedado tan bien dispuestos los campos, que el estado de los sembrados y plantaciones es satisfactorio, haciendo abrigar risueñas esperanzas á los labradores.

MERCADO DE NARANJAS DE LIVERPOOL.

Durante la última semana de Febrero se recibieron en Liverpool telegramas de Nueva-York y Boston, avisando precios corrientes para la naranja valenciana de 2,50 chelines á 3,50. Estos precios representan grandes pérdidas para muchos de estos especuladores, y en su consecuencia, quedó paralizada por completo la demanda para cajas de 420 naranjas de clase corriente para la exportación.

Hoy hace aquí un frío intenso, y la nieve que desde anoche sigue cayendo sin parar, ha dejado intransitables muchas vías de comunicación. En este estado de cosas se han reunido unas 20.000 cajas de dicha naranja llegadas por los vapores *Futera, Vito, Donata, Colon, Agia Sofia y Canopus*, y se han colocado unas 12.000 cajas á los precios siguientes:

420, primeras y segundas, en condición 8½ á 9½ por caja.
490 y 714, id. id. id., 6½ á 8 id.
Idem largas, de 10 á 14.
714, id., 9½ á 10½.

Se observará que los precios para fruta menuda han mejorado un poco, á pesar del tiempo ártico que actualmente tenemos, y como estamos ya en primavera, indudablemente no se hará esperar mucho una mejora de temperatura, que favorecerá la demanda.

Hemos recibido hoy telegrama de Boston, avisando (chelines 3,50 firme) y

creemos que pronto habrá más demanda para la exportación.

Liverpool 1.º de Marzo.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

El Banco Hipotecario de España, hace actualmente, y hasta nuevo aviso, sus préstamos al 6 por 100 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de 5 á 50 años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de estos préstamos hipotecarios, abre créditos para el fomento de la Agricultura y construcción de edificios.

En representación de los préstamos realizados, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estos títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas al Banco y la subsidiaria del capital de la Sociedad. Son amortizables á la par en cincuenta años.

Los intereses se pagan semestralmente en 1.º de Abril y 1.º de Octubre en Madrid y en las capitales de provincia.

Los que deseen adquirir dichas cédulas podrán dirigirse en Madrid, directamente á las oficinas del Banco Hipotecario ó por medio de agente de Bolsa y en provincias á los comisionados de dicho Banco.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MUNIAIN DE LA SOLANA (Navarra) 5 de Marzo.

Muy señor mío: Pocas noticias puedo comunicar á Vd. respecto á la venta de los productos de la tierra. Reina calma chicha en la venta de vino, lo mismo en las clases inferiores que en las más selectas. Igual depreciación sufren los cereales y aceites; así es que el estado del país es angustioso.

El vino se paga á 14 y 16 rs. cántaro de 11,77 litros; el robo de trigo (28,13 litros), á 19 ½ rs. Con todo esperamos que apenas se dejen sentir los primeros calores de la primavera, nuestros campos han de ser objeto de demanda. Contra lo que era de temer, dada la extensión que alcanzó el mildiu, tenemos la presunción de contar con ricos vinos de mesa que harán las delicias este año como los pasados, de los veraneantes de la costa cantábrica.

Hasta ahora no se conocen los progresos del mildiu, pero es fuerza confesar que su existencia nos causa serias inquietudes. En este país que existe tan diversa variedad de cultivos el labrador no se da punto de reposo.

Terminada la replantación de las viñas, la poda, el amugramiento, estercolado y la monda del olivo, viene luego la cava, esta labor tan pesada que no hay manera de sustituirla por la fuerza animal.—P.

CHELVA (Valencia) 5 de Marzo.

Por esta comarca va teniendo el vino nuevamente salida, pagándose hoy de 9 á 11 rs. el cántaro, cantidad á que no había llegado al principio de la cosecha. Lo que se necesita es que vengan muchos compradores, pues aun queda mucho vino que vender.

Si lloviera veríamos con gusto bajar el precio de los cereales; pero si sucede lo contrario es seguro subirán.

Ya ha terminado la recolección del aceite que ha sido abundante y bueno, ó sea del mejor que se conoce.

La falta de lluvias perjudica á los sembrados, y puede ser de malas consecuencias para los cereales, patatas y arbolado.—M. J.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 7 de Marzo.

En el mercado de hoy tan solo han entrado 800 fanegas de trigo, 400 de cebada y 300 de algarrobas, que como Vd. podrá comprender no llega ni á la mitad de un mercado regular; los precios también han aflojado algo, vendiéndose el trigo de 39,50 á 40 rs. las 94 libras; la cebada, de 28,50 á 29 rs. fanega; y las algarrobas, de 28 á 28,50.

Las ofertas de trigo sobre wagon también han tenido la depreciación corres-

pondiente, quedando á 40,75 rs. las 94 libras, que es el precio último á que se han hecho operaciones.

El tiempo de lluvias y el estado de los campos sigue siendo bueno.—M. B.

SAN CLEMENTE (Cuenca), 7 de Marzo.

Siguen algo encalmadas las ventas de vinos, sólo tenemos noticia de unas mil arrobas ajustadas á varios cosecheros, á los precios de 16 á 18 rs. arroba según la clase.

En trigos sin hacerse operación alguna. Los panaderos adquieren lo que consumen á 46 y 47 rs. fanega.

El campo inmejorable. En las viñas se han comenzado las labores.—E. S.

CENICERO (Rioja), 7 de Marzo.

Segue algun tanto encalmada la venta de vinos nuevos, y como hay ofertas y deseos de vender, suponiendo no han de poder conservarse en el verano, el comercio ofrece menos que á los precios que hasta la fecha ha venido pagándolos.

Es de suponer que con pequeña baja en el precio se daría bastante vino de la última cosecha, si alguno se aventurara á venir á probarlo podría hacer algunas compras, pues lagente tiene miedo, dada su calidad, en poderlo conservar mucho tiempo.—A. M.

ALARÓ (Balears), 3 de Marzo.

Debido un tanto al frío como á la mucha humedad producida por las constantes lluvias de todo el año, preséntanse árboles y plantas muy retrasados en su desarrollo, y con poquísima lozanía y es casa florecencia en los que se hallan en ocasión oportuna de presentarla como almendros, algarrobas y generalidad de frutales. Dedúcese necesariamente que será nula la cosecha de algarrobas y almendros y no muy abundante la fruta. En cuanto á los olivos el tiempo les ha sido más favorable y se tienen esperanzas; de los viñedos nada puede decirse todavía.

Los precios de los vinos sostenidos pero con poca demanda, siendo considerables las existencias en las bodegas de este pueblo, Consell y Binisalem. Se cotiza de 9 á 11 pesetas cuartan, clase superior, que es á la que me refiero.

Más encalmado aún se mantiene el aceite, sin esperanza de mejora en sus precios que se mantienen por ahora de 2,75 pesetas á 3,33 pesetas cuartan según calidad.

Las demás especies se han vendido en el último mercado: Trigo á 16 50 y 17 pesetas cuartera, candeal (jeja), á 17; cebada, á 7,50; avena, á 7 y 7,50; habas, á 18; habichuelas, á 24; almendrón, á 55 pesetas quintal.

El ganado bastante solicitado y á buenos precios, excepción del cerdo, con especialidad los cebados que se adquieren para el consumo de 7,50 á 9 pesetas la arroba, abandono no acostumbra y que representa una grandísima pérdida para esta isla en que tan importante es la extracción de dichos animales.—El correspondiente.

ALBAIDA (Valencia) 5 de Marzo

La producción de aceite es este año bastante corta en toda esta comarca, pero la calidad resulta mejor de lo que se esperaba; las primeras clases se llegan á pagar hasta 52 rs. la arroba.

La venta de vinos, después de unas semanas de completa inacción, se ha reanimado, habiéndose concertado muy buenas partidas á los precios de 10 á 13 reales cántaro de 11 litros. Los cosecheros, satisfechos por la alta estimación que alcanza dicho artículo; son ya muchas las bodegas agotadas.

Las ventas de algarrobas puede decirse son nulas, pero no por la falta de pedidos sino porque las existencias tocan á su término; se cotizan de 7 á 9 rs. la arroba.—P. B.

BARCELONA 5 de Marzo.

La plaza se encuentra bien surtida de los artículos que á continuación reseño.

Aceites.—Como los arribos han sido superiores á las necesidades de compra, los precios de esta grasa han tenido alguna modificación, colocándose los de Lérida de 17 á 17 ½ duros los 115 kilogramos; los de Tortosa buenos, de 18 á 18 ½; y los superiores de esta última procedencia, de 19 á 19 ½; todos sin derechos de consumos.

Aguardientes.—Las existencias de los de industria de todas procedencias son

muy crecidas, y como no cesan los arribos y las demandas son muy cortas, los precios son extremadamente flojos y hasta de todo punto nominales por partida algo regular, pues los que á continuación señalamos son al detall ó por pequeñas partidas, lográndose los belgas y austro húngaros, de 60 á 61 duros; las clases regulares de Alemania, de 61 á 62; los buenos, de 63 á 64; y los superiores, de 67 á 68 duros los 516 litros 35º, con casco en almacén.

Harinas.—Las ventas son al detall para el consumo, y las existencias algo más que regulares; vendiéndose como sigue, pagados derechos de consumo:

Primera de Castilla, de 16 ½ á 17 pesetas los 41,60 kilogramos; id. id. extra, de 18 ½ á 19 ½; primera de Aragón, de 15 ½ á 16; id. extra, de 18 á 19 ½; primeras fabricas de Barcelona, de 15 ½ á 17 ½; id. id. extra, de 18 ½ á 19 ½; segundas id. según su clase, de 13 ½ á 14 ½.

Trigos.—Continúan siendo crecidas las existencias de este grano, abundando principalmente los blancos de Bombay y de California, cuyas dos clases se consiguen á precios bastante módicos.

Las clases rojas, aunque de ellas están bastante provistos nuestros fabricantes de harinas, como abundan menos en primeras manos, tienen los precios más firmes que los blancos; pero como no hay necesidades de compra, los precios no han mejorado.

Las existencias de trigos del país, no son muchas; pero como son tan abundantes los extranjeros, tampoco hacen falta, y sus precios solo son sostenidos.

Los precios del mercado son como siguen:

Candeales de Castilla, de 16 y ½ á 17 pesetas los 54,800 kilogramos; blanquillo de Sevilla, á 16 ½; monte de Aragón, á 15; Bombay blanco, de 15 á 15 ½ los 55 kilogramos; California, de 16 á 16 ½; Azime Berdianska, á 15 ½; y el Irka Azoff, á 14 ¾.—El correspondiente.

Llamamos la atención sobre el anuncio á los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el ágrico y docto de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRANSITO CETTE (Francia)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.) El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA Y SIMIENTES

DE L. Racaud é hijo, Horticultores Zaragoza

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Vid Americana «Riparia Silvestris» la más resistente á la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

A LAS CASAS EXPORTADORAS

Un tenedor de libros que ha desempeñado con inteligencia dicho cargo en dos de las mejores casas de Francia y España, desea colocarse en otra exportadora en la península.

Dirigir e a la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados.

E. Aglés, Balmes, 6, Barcelona.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO, BARCELONA
6, PUERTA DEL SOL, MADRID

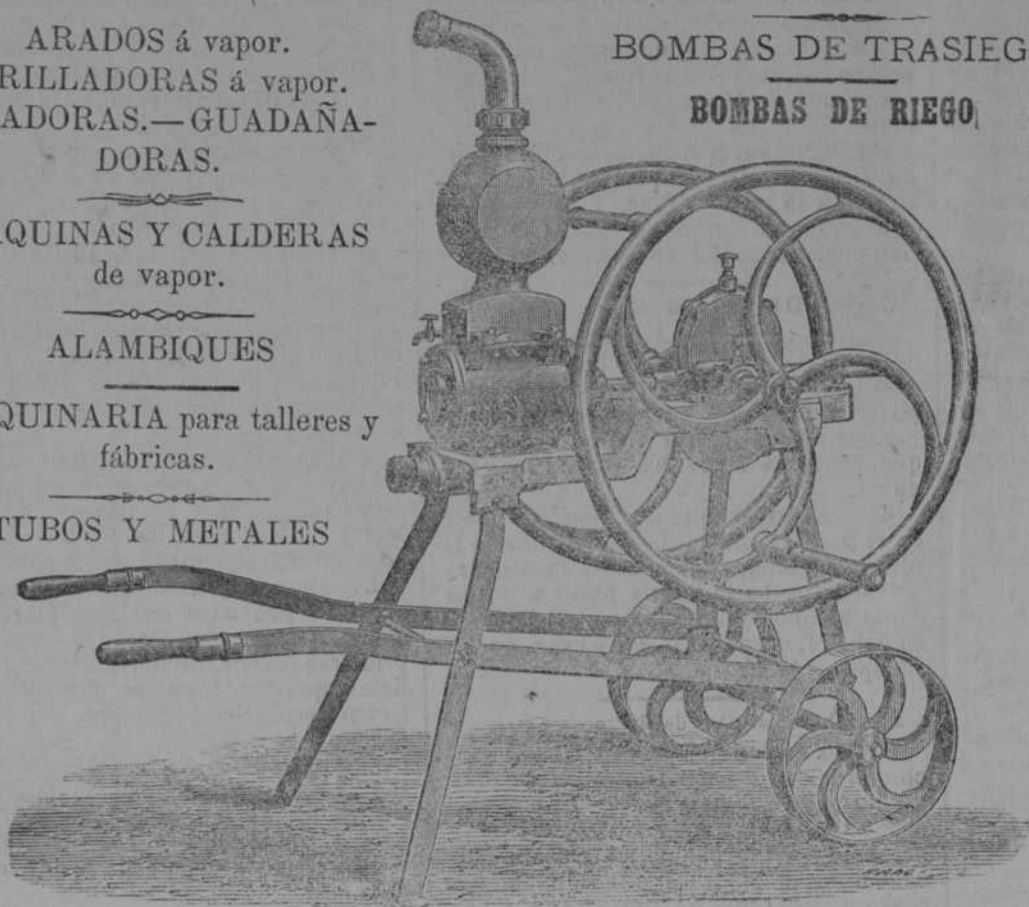
ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑA-
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES



BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebulliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calientes-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
Depósitos y bocobes de hierro estafiado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID



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, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1830, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para

casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores 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 poder de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fabrica se mandara cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS

depositadas, con responsabilidad de recaudación.

ADELANTOS SOBRE VINOS

60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

EL DIAMANTE!!!

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por don José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, sacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etc. etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 18 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Mazanares. O á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carretas, 9; don Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Pó, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

MAQUINAS para TAPAR

y Herar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS

PRIV. S. G. D. G.

38 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1.º Premio

BURDEOS 1832

El Catálogo se remite franco de porte

Provisiones generales para bodegas y almacenes.

utilidad de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estimulantes para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capillar, etc.

E. GERVAIS y C.ª Constructores

28 y 30, Cours Judique

CAUDERA - BURDEOS



A los vinicultores

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

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

AL AMBIQUE EXPEDITO

Para reconocer el grado alcohólico de todos los vinos y licores.

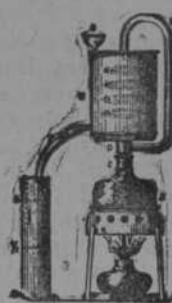
Tan justo como el Ebulioscope Maligand; su empleo es mas rápido.

Tan exacto como el Ebulioscope Amagat y alambique Salleron; su precio es inferior.

El aparato completo 38 francos, tomado en Paris.

Pagadero por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.



MAQUINAS PARA TAPAR LAS BOTELLAS

Esta máquina se envía segun se desee, para ser colocada sobre tablas, mostrador ó columnas.

Al precio de 45 francos para tablas.

Al precio de 60 francos para columna.

MAQUINAS PARA TAPAR, para ser colocadas sobre la tierra, al precio de 65 francos.

MAQUINAS PARA TAPAR, con asiento, al precio de 125 francos.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.



La mercancía se expide franco de porte hasta Burdeos.

COLORANTE ROJO SOLUBLE A. P.

Completamente inofensivo, garantido sobre factura, exento de fuscina, de composiciones arseniales y de sales venenosas.

Este colorante, que es completamente neutro, no cae cuando se bate el vino, ni deposita, y conserva siempre su color.

El kilogramo 100 francos, tomado en Paris.

Descuento, segun la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.

COLORANTE ÚLTIMO NUEVO

no es reconocido, pasa por amoniaco.

Este producto se fabrica en condiciones de pureza superiores á las que se han hecho hasta el dia.

El kilogramo 120 francos, tomado en Paris.

Descuento, segun la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.

SAVIA DE MEDOC

para conservar, bonificar y envejecer los vinos rojos y dar el gusto del vino de Bordeaux.

El litro 20 francos, tomado en Paris.

Descuento, segun la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.

ANUARIO VINÍCOLA PARA 1886 CUARTO AÑO

Esta importante publicacion de 1400 páginas, contiene todos los datos indispensables al comercio de vinos, espíritus y licores, tanto para los negocios del interior cuanto para los de exportacion.

He aquí el extracto de las materias que contiene:

Cuernos consulares franceses y extranjeros.—Tarifas especiales é internacionales para el transporte de líquidos por todas las líneas férreas francesas.

—Derechos de aduanas impuestos á los vinos y espíritus franceses en todos los países del mundo.—Tablas de las poblaciones eximidas de este impuesto.

—Tablas de reducciones para el mouillage de los espíritus.—Domicilios, nombres y apellidos de cuantas personas se ocupan en Francia y en el extranjero, del comercio al por mayor de vinos, espíritus y licores, importadores y exportadores, fabricantes, destiladores de alcoholes y de licores, comisionistas, correos, principales representantes etc., etc.

Un índice geografico facilita las investigaciones en las 20.000 poblaciones que la obra abraza.

Precio del volumen en 8.º y rústica 20 francos.

Envío contra libranza de correos á Mr. Panis, Editeur, 25, Passage Saulnier, 25, Paris.

Envío contra libranza de correos á Mr. Panis, Editeur, 25, Passage Saulnier, 25, Paris.

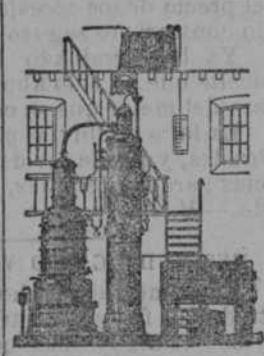
CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

de destilacion y rectificacion
Y TODA CLASE DE CALDERERIA
de cobre y hierro



CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulacion en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España 6 pesetas y 10 en el extranjero.