

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.º

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 31 de Marzo de 1886.

NUM. 860

MERCADOS DE VINOS

El movimiento de importación de vi-
nos en Francia sigue muy sostenido, á
pesar de la gran masa de caldos que en-
tro en la vecina república durante el
primer trimestre de la actual campaña,
ó sea de 1.º de Octubre á fin de Diciem-
bre de 1885.

Segun la administración de aduanas
de la nación vecina, la importación de
vinos comunes ú ordinarios, se ha ele-
vado en Enero y Febrero últimos á hec-
tómetros 2.141.223 contra 1.299.996 hec-
tómetros en igual período del año pasado;
resultando, por tanto, á favor de los dos
últimos meses, una mejora verdadera-
mente extraordinaria, de 841.227 hec-
tómetros.

Conocido tan notable aumento, nada
más natural que todos los pueblos que
surten á Francia, aparezcan con mayo-
res cifras que en los mismos meses del
año anterior; y así sucede en efecto.

España, la primera nación exportadora
del mundo vinícola, ha ganado 279.537
hectómetros, toda vez que en Enero y Fe-
brero del 85 solo expidió á Francia hec-
tómetros 927.673, y en iguales meses de
1886 su extracción con dicho destino
consiste nada menos que en 1.207.210
hectómetros, por valor próximamente de
ciento ochenta millones de reales.

Italia ha subido de 144.265 á 485.065
hectómetros y los demás países de 288.058
á 407.822.

Concretándonos al mes de Febrero,
tenemos que la importación que solo fué
en 1885 de 745.422 hectómetros, llega en
el presente año á 1.152.366 hectómetros.

El aumento, pues, á favor del mes ú-
ltimo es de 406.944 hectómetros.

De los 1.152.366 hectómetros importados
en Febrero de 1886 corresponden á Es-
paña 666.124, á Italia 241.718 y á los de-
más países 244.544.

Una novedad observamos en los docu-
mentos estadísticos que estudiamos, la
de que Argelia, que en Enero se nos ex-
hibió con nombre propio en dichos esta-
dos, ha vuelto en Febrero á figurar en
la categoría de diversos ú otros países,
de cuyo lugar nunca debió haber salido
porque su exportación es insignificante;
y como el mes pasado censuramos la inop-
ortuna galantería que la administración
de aduanas de Francia dispensaba á su
joven colonia, nada más justo que
hoy felicitemos á aquel centro adminis-
trativo por la rectificación que encontra-
mos en los últimos estados.

Las operaciones en el mercado francés
se han reanimado algun tanto en ciertas
y determinadas plazas, una de ellas la de
París, pero en Cete y otras sólo se con-
tratan con actividad las primeras clases,
que por desgracia escasean más en esta
campaña que en las pasadas. Los precios
acusan por regla general gran firmeza y
sólo los vinos defectuosos son los que es-
tán en descenso.

Hé aquí la cotización de los principales
mercados.

Paris.—Segun hemos dicho, las ven-
tas, al detall sobre todo, ofrecen más in-
terés que antes, por ser ya muy exigua
la existencia en manos de los pequeños
negociantes, y por haber aumentado el
consumo con la llegada de la prima-
vera.

La importación por el Sena ha aumen-
tado y las procedencias de España han
dado lugar á buen número de contratos
á los siguientes precios: vinos de Hues-
ca, á 59,60 y 61 francos hectómetro; de
Cariñena, clases muy superiores, de 62
á 65; de otros puntos de Aragón, de 55 á
59; de Benicarló, de 58 á 60 y 53 á 55;

segundas clases de Alicante, de 55 á 57;
de Valencia, de 48 á 50 y de 45 á 47. Los
vinos de Navarra y las Riojas escasean
cada vez más en la capital de Francia, y
no sabemos se haya hecho nada con di-
chas clases.

Los tenedores de caldos de Italia se
muestran sobradamente exigentes; así
es que há ya algunas semanas que las
ventas de dichas procedencias están limi-
tadas á pequeñas partidas de Gallipoli y
Barletta sobre la base de 45 á 50 y 55 á
65 francos hectómetro respectivamente.

Cete.—La plaza se encuentra muy
surtida de vinos claretes y de rojos de
tercera, abundando los defectuosos. En
cambio las buenas clases de Alicante,
Valencia y Cataluña, que tan deseadas
son en aquel puerto, arriban ya en cortas
cantidades. Sobra, pues, lo que no se pide
y falta lo que se demanda siempre con
actividad.

Los vinos blancos de España, de Anda-
lucía en primer término, son más soli-
citados que anteriormente.

Las buenas clases de tinto de Alicante
se pagan de 49 á 55 francos hectómetro y
los vinos de poco color se ceden de 25 á
30, segun su mérito y procedencia.

Los arribos al puerto de Cete han de-
crecido mucho.

Burdeos.—Del 8 al 24 del corriente
mes se han recibido en esta plaza por fe-
rro-carril unos 230.000 kilogramos de vi-
nos de España y ni un solo hectómetro de
las demás naciones.

En cambio, del 16 á 23 la importación
por agua de vinos de España solo ha sido
de 450 envases, procedentes de Vigo y
Bilbao, y la de Portugal se ha elevado
por igual vía á más de 6.000 envases.

Nuestros caldos se cotizan como sigue:
Huesca de 450 á 500 francos la tonelada;
de otros puntos de Aragón, de 380 á 500;
de Alicante, de 460 á 540; de Navarra,
de 450 á 480; de las Riojas, de 400 á 500;
de Tarragona, de 400 á 420; de Toro, de
480 á 520; de otros puntos de Castilla la
Vieja, de 420 á 450.

Los vinos blancos de Huelva están de
330 á 350 francos la tonelada y los de
igual color de la Mancha á 350 id. idem,
excepto para las primeras clases de Val-
depeñas que fluctúan entre 360 y 380.

El negocio se va reanimando.

Marsella.—La importación ha aflojado
en la segunda quincena del presente mes,
lo cual contribuye á que los tenedores se
resistan á hacer la más pequeña con-
cesión.

Los vinos de Alicante son demandados
con calor, habiendo cambiado de mano
buenas partidas á los precios de 50 á 52
francos hectómetro por las primeras cla-
ses, y de 42 á 43 por las segundas. La
fuerza alcohólica de estas procedencias
oscila entre 13 y 15.º.

Los caldos de las Islas Baleares han
dado bastante juego, pero su precio no
excede de 33 francos hectómetro, y los in-
feriores se logran á 26 y aún á 24.

Narbona.—La venta de los vinos del
Mediodía de Francia toca á su término
en las bodegas, sin que la existencia en
poder del comercio pase de regular. Las
primeras clases dan lugar á reventas al
tipo de 5 francos por grado y hectómetro,
precio no practicado hasta ahora; así es,
que las piquetas y otros caldos científi-
cos alimentan en gran parte el consu-
mo, vendiéndose en Carcasona y otros
pueblos hasta 2,75 francos grado y hec-
tómetro.—Z.

TRASIEGO DE LOS VINOS (1)

II.

OPERACIONES PRELIMINARES.

Antes de dar principio al acto del tra-
siego, conviene practicar algunas ope-
raciones preparatorias de reconocida im-
portancia para asegurar, y aun mejorar
sus cualidades, evitando al cosechero los
disgustos y pérdidas de consideración
que pudiera ocasionarle la omisión de
las mismas, por efecto de su imprevisión
ó negligencia. Pues si todas las ope-
raciones de la elaboración ha debido san-
cionarlas con su presencia, no debe pre-
cindir de ella al efectuar la del trasiego,
constituyéndose en centinela permanen-
te de sus operarios, porque no debe
ignorar que

Al vino mejora notablemente

La vigilancia de un amo diligente

Estas operaciones preparatorias son
referentes á la limpieza, azufrado y aná-
lisis del vino.

Limpieza.—Aun cuando damos por
sentado que el local destinado á la fabri-
cación del vino ha permanecido en todo
tiempo aseado con el mayor esmero,
ahora debe limpiarse y aun fregarse
nuevamente su pavimento, así como los
pocillos ó recipientes que se hallen colo-
cados en el subsuelo del mismo, con el
fin de aprovechar el líquido que pudiera
derramarse, teniendo presente el axioma

En todo limpieza esmerada,

se halla muy recomendada.

Los tinillos ó barreños, tapadores, tu-
berías y demás utensilios, se fregarán
repetidas veces, de igual modo que las
vasijas destinadas á contener el vino.
trasegado, y á las cuales se las dará tres
ó más lavados, el primero con agua ca-
liente, y con agua fría los otros dos. Pero
si se hubiere notado algun mal gusto ú
olor extraño, el lavado se hará con agua
de sal caliente, ó con agua de cal, termi-
nando con agua clara. En este punto
debe el cosechero ser muy exigente,
porque como le enseña otra máxima vi-
nicola

De vasija sucia ó sin fregar

vino mohoso es de esperar.

Azufrado.—Procede luego practicar
en las vasijas que han de contener el
vino la importantísima operación del
azufrado. Esta se ejecuta con mechas
impregnadas en azufre ó pajuelas, pues-
tas en un alambre hecho al intento, se
las enciende é introduce en las vasijas,
cubriendo la boca con una tela ó manta,
con el fin de retener el gas sulfuroso que
resulta de la combustión del azufre. Tam-
bien se usa para este objeto el llamado
azufrador, dentro del cual se quema el
azufre en grano ó en polvo.

Esta operación, conocida y practicada
de muy antiguo en las bodegas, es de
una importancia incuestionable para la
conservación de los vinos, pues dicho
gas se adhiere á las paredes interiores
de los recipientes, destruye los parásitos
y resabios perjudiciales que pudieran
retener, é impide, retarda y paraliza la
fermentación anormal, así como las de-

(1) Véase el número 856.

más fermentaciones que originan las en-
fermedades de los vinos. Por esta razón
no se cansan de repetir los enólogos
que

Vasija limpia y bien fregada

deberá ser azufrada.

La boca de la vasija permanecerá cu-
bierta con la manta, no solamente duran-
te la combustión del azufre, sino todo el
tiempo que se emplee en llenarla, pa-
sando el vino á través de la misma, para
que reteniendo mejor el ácido sulfuroso
dentro de aquella se impregne de él el lí-
quido. Y aun cuando parece que ataca
en el acto la materia colorante del vino
tornándole turbio, al cabo de algunos
días lo vuelve á adquirir más intenso y
brillante.

Sin embargo, no se debe abusar de este
gas, produciéndole en proporciones
excesivas, porque comunica al vino un
sabor repugnante, que conserva por es-
pacio de mucho tiempo, pues nosotros
tenemos algun tonel, que al cabo de seis
años habremos de operar en él para ha-
cer desaparecer dicho gusto.

Análisis ó reconocimiento del vino.—
Debe igualmente el cosechero examinar
por sí mismo el vino de cada una de las
vasijas, enterándose con el mayor dete-
nimiento del estado de limpieza y bri-
llantez del mismo, de su mayor ó menor
coloración, de su aroma ó bouquet, de su
astringencia ó suavidad y de su fuerza
alcohólica. Así lo recomienda el conse-
jo de

Observe en el vino el buen catador

su gusto y aroma, su fuerza y color.

Para el examen de estas cualidades de-
be valerse el cosechero del pesamosto, de
la taza de plata tan usada en el día por
los traficantes, de un buen vaso de cris-
tal fino, y del alambique ó ebuliometro
Salleron, ó del ebuliometro de Malligand.
De este modo conseguirá hacer
las mezclas convenientes para mejorar-
le, ponerle al gusto del consumidor, y
dejarlo todo de igual clase.

III.

MODO DE EFECTUAR EL TRASIEGO

Para dar principio al trasiego se aplica
una canilla de madera, cuyo extremo
destinado á enchufar en el orificio de la
tinaja, se halle rodeado de estopa, apre-
tándola con mucho cuidado, para no
lastimar la vasija, con un mazo de ma-
dera hasta que haya ajustado cumplida-
mente. Por el orificio de la canilla se in-
troducen diversas porciones de esparto
crudo, para impedir arrastre el líquido
impureza alguna, y tapándola por un
corto espacio de tiempo, se la deja luego
correr en un tinillo ó barreño, hasta que
en el vaso de cristal presente un color tras-
parente. Entonces se separa el turbio que
haya salido, y se vierte, no en la misma
vasija como hacen algunos, sino en la
madre de otra, ó mejor en la que se des-
tine para contener y aclarar el vino de
prensa.

Mientras el vino se halle corriendo,
tégase mucho cuidado de examinar
con frecuencia su color en la taza ó va-
so, á través de la luz natural, ó mejor de
a artificial, para tapar la canilla si sale

algo turbio ó empañado, hasta que por el reposo vuelva á adquirir su transparencia.

Es tan indispensable la cualidad de limpidez y finura en los vinos, que no puede prescindirse de ella, porque siendo la primera que observa el traficante ó catador, no pasa á reconocer las propiedades intrínsecas que puedan tener, si no le agradó su transparencia.

Por esto se dice con mucha verdad que

Quien no aclara bien su vino,
comete un gran desatino.

Sucede con frecuencia, que el vino de algunas vasijas no corre tan clarificado como fuera de desear, y entonces es conveniente irlo vertiendo con cuidado en la madre de otra que lo dé limpio y transparente, procurando permanezca siempre llena para no remover el líquido en ella contenido.

Debe correrse á la vez el vino de varias vasijas, vertiendo todo ello mezclado en otras de la misma bodega, ó de la cueva (si se lleva á esta directamente) que se hallen ya dispuestas para recibirlo en la forma que se ha expuesto, pues esta mezcla llamada por los franceses *coupage* bonifica los vinos, procurando envolver los más suaves con los más estríngentes, los más débiles con los de mayor fuerza alcohólica, y los de menos color con los que le tengan más intenso, cerrado ó cubierto. Que esta operacion, dirigida con inteligencia, mejora extraordinariamente los vinos nos lo dice la máxima

Si la mezcla de uva es conveniente,
la de vino distinto es excelente.

En dichas vasijas permanece por espacio de algunos días, mientras se reposa y afina el color, y da espera á clarificarse el vino de prensa, el cual se mezcla despues con lo demás al tiempo de verificarse el segundo trasiego para bajarlo á la cueva, si á ella no se hubiere llevado desde luego.

Y. G. F.

La Torre (Toledo) 14 de Marzo.

(Se concluirá.)

LOS ENEMIGOS DEL PUERTO DE PASAJES.

Hace cosa de un año metió mucho ruido la prensa de Bilbao, pretendiendo, por informes completamente equivocados, que el rápido desarrollo del tráfico en Pasajes era obra de la compañía del Norte y de los Pereire, que como interesados en el nuevo puerto ayudaban á su desarrollo por medio de tarifas de favor. Un hecho reciente ha venido á poner en evidencia que lejos de favorecer esos elementos al tráfico de Pasajes, continúan, por el contrario, en su tendencia de siempre á llevar por la via terrestre el tráfico internacional, arrebatándolo mañosamente á los puertos de nuestro litoral, y al de Pasajes más que á ninguno.

Habiase desarrollado en grande escala por este puerto la exportacion de vinos para París, llegando á alcanzar la cifra de 64.000 toneladas en 1885. Nada perdía con ello la compañía del Norte, puesto que percibía sobre los vinos exportados por Pasajes el mismo precio que si se exportaran por Hendaya; pero hacia mucha sombra esa exportacion marítima á las vias francesas del *Midi* y del *Orleans*, y estas compañías han formado con el *Norte* nueva coalicion para reformar su tarifa comun de vinos, favoreciendo con una rebaja de precios su extraccion por la via terrestre.

Y no solo se dirige contra Pasajes y los otros puertos esa reforma preparada con la complicidad del *Norte de España*, sino que tiende además á concentrar en manos de las compañías coaligadas el servicio de consignacion en la frontera,

arrebatándolo de manos de los comisionistas particulares.

Véase en prueba de ello la protesta que la Cámara de Comercio de Bayona ha formulado contra la coalicion, y los severos comentarios con que la acompaña al darla publicidad el *Courrier de Bayone* del 21 de este mes:

«La Cámara de Comercio de Bayona acaba de denunciar al gobierno la combinacion adoptada por las compañías del *Midi* y del *Orleans* con la del Norte para el transporte de los vinos... Cuando estas compañías conceden rebajas, hay que examinar con cuidado si son tan verdaderas como lo parecen. Las compañías han agregado á su explotacion algunos ramos de industria; tienen *Agencias internacionales*, y están interesadas en algunas fábricas. Así es que sus concesiones, cuando las hacen, las encaminan al provecho de estas agencias ó en beneficio de aquellas fábricas, y recobran así las rebajas que hacen sobre las tarifas.

Para disfrutar de esas rebajas, hay que dirigirse á los servicios montados por las compañías mismas, y de lo contrario las rebajas no se aplican; se trata, pues, de un monopolio nuevo que añaden á su monopolio anterior. Si el gobierno no pone orden á esos excesos, la Francia entera va á quedar á la merced de las grandes compañías.

La compañía de París-Lyon, por ejemplo, compra á 30 francos el sulfuro de carbono para la destruccion de la filoxera y lo vende á 38 francos. Si se compra directamente de la fábrica, la compañía hace pagar el retorno del recipiente metálico, el cual lo transporta gratis cuando se compra á ella; y esa diferencia supone un aumento de 40 por 100.

La compañía del *Midi* ha imaginado el mismo *truc* para los vinos. Las rebajas que concede, se reservan exclusivamente á los que se sirven de la agencia de las compañías. Si las operaciones de aduana se hacen por los comisionistas de la frontera, el transporte cuesta seis francos más por tonelada.

El gobierno no puede tolerar por más tiempo abusos tales, sin matar al comercio. Conviene obrar enérgicamente, y traer á mandamiento á las compañías. La Cámara de comercio ha estado cargada de razon al protestar ante el ministro de Obras públicas en los términos siguientes:

«Sr. Ministro:

Las compañías de los ferro-carriles del *Midi* y *Orleans* acaban de someter á vuestra aprobacion una tarifa especial comun con el Norte de España para el transporte de los vinos de las estaciones españolas á París. No tenemos objecion que hacer á los precios, que son seis francos más bajos que los de las tarifas actuales; pero la Cámara está en el deber indeclinable de protestar con energia contra la aplicacion de la cláusula siguiente:

«En la direccion de España á Francia los precios de esta tarifa no serán aplicables sino en tanto que los expedidores ó consignatarios se abstengan de servirse de ningun intermediario en toda la extension del trayecto.»

Esta condicion, inocente en apariencia, constituir en provecho de la compañía del *Midi* la confiscacion del derecho que tienen y deben tener las casas de comercio de la frontera francesa, para llenar las formalidades de aduana por cuenta de los expedidores ó consignatarios que les favorezcan con su confianza.

Cuando el Estado se atribuye un monopolio no lo hace sin conceder una indemnizacion legítima á los industriales desposeidos; mientras que las compañías precitadas buscan por una cláusula leonina á sustituirse á los comisionistas como si estos no viviesen en Francia, en

un país democrático, en el que pagan fielmente su parte de impuestos, precisamente para poder ejercer libremente su profesion bajo la proteccion de las leyes.

No permitireis, señor ministro, esta injusticia; tenemos de ello la más firme confianza, convencidos como estamos de que reusareis vuestra aprobacion á esa cláusula que atacaria intereses respetables, etc., etc.

El presidente de la Cámara, *Emilio Detroyat*.

Ahí tiene Vd. señor director, y ahí tiene la prensa de Bilbao una prueba reciente y bien expresiva de la proteccion y del *favor*, que otorgan á Pasajes los elementos á quienes cándidamente se colgaba el milagro de la prosperidad del nuevo puerto, debida á bien diferentes causas. La cabra tira siempre al monte; y las compañías ferro-carrileras y sus santones, que son ante todo y sobre todo monopolistas y absorbentes, tienden como siempre á centralizar el tráfico en sus vias, sin reparar en medios, separándolo de la direccion natural de los puertos, y sobre todo de Pasajes.

Falta que Pasajes y los demás puertos de la costa se dejen arrancar por medios tan arteros el movimiento en que están empeñados tan grandes intereses.

VARIOS COMISIONISTAS.

NOTICIAS

El domingo continuó la discusion del primer tema del cuestionario sobre montes en la Asociacion de Agricultores de España.

Tomaron parte en la discusion los señores don Rafael Espejo, D. Apolinar de Rato y D. Blas Lázaro, siendo al fin aprobadas las siguientes conclusiones:

Las lluvias son producidas por grandes corrientes atmosféricas independientemente de los montes. Tienen éstos, no obstante, cierta influencia local en las cumbres de las cordilleras elevadas, no conociéndose la cantidad precisa en que influyen por carecerse de observatorios meteorológicos en suficiente número y bien establecidos, por lo que conviene recomendar al gobierno su creacion.

Los montes situados sobre elevadas y escarpadas cordilleras moderan la impetuosidad de las lluvias, contribuyendo á distribuir mejor las aguas; disminuyen los torrentes y las masas líquidas que producen los desbordamientos de los rios, contribuyendo en las demás situaciones de un modo análogo que los campos cultivados y los vegetales, objeto de la agricultura, en producir tan importantes efectos.

Aunque el aire de los bosques vírgenes es mofético, se sana á medida que se permite entrar la luz en su seno y circular el aire, por lo cual los árboles de los montes cultivados influyen convenientemente, como las demás plantas, en la purificacion del aire, y por lo tanto en la higiene.

Despues se entró en la discusion del segundo tema, que dice así: «¿Merecen los expresados efectos que en España se considere los montes de utilidad pública para que su posesion y fomento sea funcion del Estado? En caso afirmativo, ¿qué clase de montes públicos, entre los existentes, son reservables, por influir más directamente en el clima y salud, y cuáles vendibles?»

El Sr. Lopez Martínez pronunció un brillante discurso en contra, despues del cual se suspendió el debate hasta el sábado próximo, teniendo pedida la palabra los Sres. Navarro Soler y Alvarez Seireix.

Segun escriben de Londres, la subida en el precio de los plomos se acentúa cada dia más en aquel mercado, advir-

tiéndose la tendencia al alza en los precios de los cobres y el estaño.

En cambio los precios del azogue han bajado.

Las compañías de Tarragona á Barcelona y Francia, del Mediodía de Francia y de París á Lyon y al Mediterráneo, han acordado un servicio acelerado para el transporte de frutas y legumbres frescas con destino á Marsella, facturadas al reducido precio que establece la tarifa internacional E. M. L., núm. 9 P. V.

Los fabricantes de Motril han fijado el precio que ha de tener la caña el presente año; la pagarán á 15 y 16 cuartos arroba, cuyo tipo no satisface á los labradores, que piden sea 20 ó 21.

Con este motivo pregunta *La Union Mercantil*, de Málaga:

«¿En que fundan los dueños de las fábricas la determinacion de aquel precio? En ninguna razon conocida, en ningun principio sancionado por los labradores; en su voluntad ó conveniencia. Tal es la situacion de la industria cañera en Motril; y conociendo esto, sabiendo que el capricho del fabricante es la ley que regula sus transacciones con el labrador, fácilmente se comprende que el negocio de la caña es un negocio oscuro y expuesto á ocasionar la ruina de cuantos en él arriesgan sus intereses. A esto se debe el conflicto que allí ha surgido.»

Los picos de las montañas próximas á Tortosa siguen con bastante nieve á pesar de los vientos cálidos que han reinado en aquel país.

No habiendo podido tener lugar, por razon del mal tiempo, la feria de Berja durante los dias 13 y 14 de este mes, el ayuntamiento de aquella ciudad ha acordado que se celebre en los dias 10 y 11 de Abril próximo.

A pesar de los esfuerzos del principe de Bismark, el Parlamento aleman ha desechado por gran mayoría de votos el estanco de los alcoholes.

El gobierno, en vista de este fracaso, trata de establecer un impuesto sobre el consumo del aguardiente.

La Direccion general de Agricultura ha enviado ya á la mayoría de las provincias un interrogatorio, para que se conteste en breve, sobre las plagas que sufre nuestra agricultura.

El objeto principal es reunir datos para formar un cuadro general de los insectos y parásitos dañosos y de los enemigos naturales de estos, con el fin de favorecer el desarrollo de los segundos y defender las plantas sin los excesivos gastos que ocasiona la extincion de las plagas cuando están en completo periodo de desarrollo.

En la anterior semana se exportaron por la estacion de Valladolid 19.000 arrobas de harinas con destino á la Coruña, Oviedo, Madrid, Gijon, Barcelona y otros pueblos. Dicho artículo se cotiza de 14,75 á 15,75 reales la arroba.

En el último mercado celebrado en Ledesma (Salamanca), se presentaron á la venta unas 2.000 cabezas de ganado de cerda, realizándose más de la mitad.

Como el tiempo que impera es bueno para los trabajos del campo, que por cierto están este año muy atrasados, los labradores se dedican con actividad á dichas faenas y dejan de concurrir á los mercados de cereales; así es que estos están por regla general poco concurridos.

El presidente del jurado de la Exposicion Aragonesa, Sr. Zapater, debió poner el lunes último en manos del presidente de la Junta Directiva, Sr. Escosura, las

listas detalladas de los premios concedidos a los expositores.

El día 27 entraron en Málaga 492 corambres con 2.952 arrobas de aceite, cuyo artículo sigue pagándose a 34 rs. en puertas y 36 en bodega.

Los pedidos del extranjero son de bien poca importancia.

Las halagüeñas esperanzas que ofrecían las sementeras de Chile hace dos meses, han cambiado en estos últimos tiempos de un modo notable, bien poco favorable para los agricultores.

Las causas precisas de ese cambio no se explican claramente, pero no cabe duda que las variaciones atmosféricas y los fuertes vientos que se han experimentado son las principales.

Así se ven sementeras que tienen una parte del trigo tendido, otras que ya dejan ver grandes trechos de polvillo, y finalmente algunas en que se ha nublado una parte, siendo, por tanto, perdida.

La cosecha de frutas se presenta abundante en Córdoba y otras provincias de Andalucía.

También en Valencia y Murcia está magnífico el arbolado.

La compañía de los ferro-carriles del Norte está preparando la tarifa especial para el transporte del sulfato de cobre, bajo la base de 4 céntimos por tonelada y kilómetro desde cualquiera estación de su red hasta otra cualquiera de la misma. De modo que la mayor ventaja para dicho transporte no será ya para las comarcas vitícolas próximas al puerto de Barcelona, sino que será la misma para todas.

La reforma es justa y digna de aplauso.

Días pasados tuvo lugar la inauguración oficial del puente internacional sobre el río Miño.

Este hecho de notoria importancia para España y Portugal, la tiene sobre todo para la compañía del ferro-carril de Orense, que hace mucho tiempo terminó su línea hasta la frontera portuguesa; y se veía, no obstante, privada del tráfico internacional que ha de realizar ahora, mediante el enlace directo de sus trenes con los portugueses.

El ingeniero italiano Leopoldo Gigli, ha comunicado a la Academia de Ciencias de París y al ministro de Agricultura de Italia un medio de su invención sencillo y práctico contra la filoxera; consiste en colocar en los primeros días de la primavera, bajo las raíces de la vid carbon vegetal (con preferencia carbon de castaño), que haya estado algunos días sumergido en petróleo.

Asegura el inventor que una sola aplicación basta para que las cepas queden libres del parásito, y muchas personas competentes de Italia apoyan con entusiasmo este procedimiento, declarándolo infalible.

Por telégrafo dicen de New-York lo siguiente, con fecha 22 de este mes:

«Mercado de pasa muy abatido. Los precios nominales, sin compradores, siendo 2,70 pesos por mejor que corriente y 2,15 pesos por grano. No se espera mejore la demanda por algunos meses, en los próximos venideros, debido a la pasa de California de buena calidad que se vende a precios sumamente bajos relativamente.»

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 28 de Marzo.

Muy señor mío: aunque las transaccio-

nes en vinos que aquí se realizan son escasas, quiero poner a Vd. al corriente de los precios que hoy rigen en la localidad.

Aquí habrá una existencia de 22.000 alqueces próximamente, cotizándose las clases superiores, de 49 a 50 pesetas alquece ó sean los 119 litros; de segunda, de 43 a 45; y los de tercera, de 35 a 40.

Los cosecheros en general tienen gran deseo de realizar sus caldos.—H. H.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 28 de Marzo.

Con gran concurrencia y con mejora de precios se ha celebrado el mercado de hoy, calculándose las entradas de grano en 2.000 fanegas de trigo, 60 de centeno, 800 de algarrobas, 800 de cebada y 400 de garbanzos, siendo sus precios de 40 a 40,25 rs. las 94 libras de trigo; de 27,50 a 28 las 92 libras de centeno, de 27,50 a 28 la fanega de algarrobas, de 28 a 29 la fanega de cebada, y de 100 a 150 la fanega de garbanzos.

El trigo se ofrece sobre wagon a 41 rs. las 94 libras, habiéndose pagado la última venta en dichas condiciones a 40,75.

El mercado muy animado, así como los precios.

El estado del campo sigue siendo muy bueno, y el tiempo hermoso que se disfruta favoreciéndole bastante.—M. B.

ALANGE (Badajoz) 26 de Marzo.

Aprovechando la oportunidad de escribir a Vd. hoy, quiero darle algunas noticias acerca de precios en esta, así como del estado de los campos.

La cosecha de cereales está muy buena, si bien tiene mucha yerba, esperándose, si la primavera es benigna y lluviosa, una cosecha buena.

Los precios de los granos son: trigo, de 37 a 38 rs. fanega; cebada, de 23 a 24; avena, de 14 a 15; garbanzos solo hay para el consumo.—A. M.

ALMENDRALEJO (Badajoz) 25 de Marzo.

Ya que nada de particular puedo comunicar a Vd. hoy, me limitaré a reseñar los precios de los principales artículos que se venden en esta localidad.

Helos aquí: trigo fino rubion, de 40 a 42 reales fanega; fuerte del país, de 38 a 40; cebada, de 22 a 24; avena, a 15; habas, a 31; garbanzos, de 80 a 120; chicharros, a 50; lana, de 50 a 70 rs. arroba castellana; aceite, a 40; vino tinto del año, de 18 a 19 rs. los 16,64 litros; blanco, de 14 a 15; aguardiente anisado, a 50; id. de vino, a 60; doble anis, a 82.—P. del C.

BERBINZANA (Navarra), 26 de Marzo.

Aunque poco de bueno puedo ponerle a Vd., no quiero pasar más tiempo en silencio.

Hoy sólo puedo decirle que las labores del campo se van arreglando aunque lo impiden bastante las lluvias de Marzo; los sembrados los tenemos muy buenos.

Las viñas parece que empiezan a florar los puigares de las que están sanas, y dentro de unos veinte días veremos si rompen las que tenían los sarmientos pasmados.

En cuanto a precios, los de los granos siguen a 20 rs. el robo de trigo, a 12 la cebada y a 10 la avena; el vino que aquí hay es malo, y sólo se puede aprovechar para los peones del campo.—C. E.

BARCELONA 23 de Marzo.

El movimiento de alza en los precios de los vinos gana terreno, a pesar de que los pedidos no menudean ni tienen la importancia de antes. Los cosecheros saben que la existencia es pequeña para la época en que nos hallamos y no ceden como no sea a altos precios. Esto sucede no en esta ni en la otra bodega, sino en la mayoría de las de esta provincia y de la de Tarragona.

Para preparar clases con destino a Ultramar se compra con alguna animación y para Europa es regular la demanda; y todo esto cuando los precios de bodega no están en armonía con los que rigen en el mercado extranjero. Sin esta circunstancia, que tanto daña al negociante, apenas quedaría caldo en los pueblos.

Para el Rio de la Plata se cotizan los vinos de Valencia de 44 a 46 duros la pipa y por los de Tarragona se pide hasta 50 y 52; para la Habana se detalla de 38 a 40.

De espíritus de industria se han recibido en esta plaza cerca de 1.000 cascos y coma la demanda no es cosa, los pre-

cios están en descenso; el belga, de 58 a 60 duros la pipa de 516 litros, y el alemán de 60, 62 y 67 a 68, según la calidad.—El correspondiente

RIOSECO (Valladolid) 29 de Marzo.

Al mercado de ayer se presentaron a la venta 700 fanegas de trigo y otras 100 de cebada, cotizándose este grano de 27 a 28 rs. la fanega y aquel a 41 las 94 libras.

Por partidas fijas los propietarios límite de 41,50 rs. y hay ofrecidas más de 4.000 fanegas de trigo a ese tipo, pero solo pagan a 41, por más que algo se ha negociado a 41,50.

El mercado ha cerrado con firmeza, debido a las pequeñas entradas.

El tiempo muy bueno y los sembrados excelentes.—El correspondiente

VALLS (Tarragona) 20 de Marzo.

Disfrutamos de un tiempo primaveral, por lo que las plantas van mejorando.

Los precios de los vinos muy firmes y no es de creer bajen en lo que resta de la campaña, porque según mis informes en todas las comarcas productoras de la provincia resta poco caldo disponible. Aquí cotizamos así: tintos de primera, a 32 pesetas la carga de 121 litros; idem de segunda, a 22; blancos a 23 y 16, respectivamente.

El cortan de aceite de oliva se ofrece a 14 rs.

El trigo de Aragón se vende de 15 a 17 pesetas la cuartera y la cebada de 7 1/2 a 8 id. id.

Las harinas de 16 1/2 a 17, 14 1/2 a 15 y 18 1/2 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases.—B. A.

SANTANDER 28 de Marzo.

Mercado de Harinas.—La novedad más saliente de esta semana con respecto al renglon que nos sirve de epigrafe en este capítulo, hallámosla en el despacho del vapor *Eduardo*, que emprendió su viaje conduciendo 3.942 sacos destinados a los puntos siguientes:

2.805 de seis cargadores, para la Habana; 200 de un solo cargador, para Santiago; 937 de tres cargadores, para Cienfuegos.

De prefijada cifra suponemos que pueden haber sido objeto de venta unos tres lotes que entre todos no excederán de 1.000 bultos, y nos inclinamos a creer que su precio habrá sido el de 15 1/2 rs. la arroba, toda vez que, a juicio nuestro, éste es en la actualidad el más corriente.

Echóse de ver que un buque de vela anclado en esta bahía, y que hace la carrera de Puerto-Rico, maniobró como para atracarse a los muelles y recibir su cargamento; más por lo que es cuenta, si bien su armador ha estado en gestiones de compra, ninguna parece que ha llevado a efecto todavía hasta los momentos en que estas líneas trazamos.

Las existencias de la plaza, que no abundan gran cosa, guardan perfecta armonía con la escasa importancia de las demandas.

Y se embarcaron: 3.143 sacos para la Península; 3.942 id. para América.—El correspondiente

ATECA (Zaragoza) 29 de Marzo.

El mercado de vinos sigue muy encalmado no sólo aquí sino en todos los pueblos de este partido y del de Calatayud.

Sin embargo, los propietarios confían en que los caldos bien conservados serán pronto solicitados. Aquí se cotiza por regla general a 40 pesetas alquece, si bien las partidas selectas se pagan ó se pagarán a 40 y 42.

El campo bueno y el tiempo mejor.

Nuestros mejores viñedos sufrieron el verano pasado la plaga llamada mildew, y como es de creer que en el próximo se reproduzca excita a mis paisanos desde su acreditado periódico a que se apresten a combatir tan desastrosa enfermedad por medio de la mezcla de sulfato de cobre y cal viva, conforme lo tiene Vd. recomendado.—Un suscriptor.

CÓRDOBA 28 de Marzo

El temporal favorece mucho toda clase de cultivos. Los campos dan grandes esperanzas, y hasta parece haber desaparecido la enfermedad llamada honguillo que venían padeciendo los sembrados de habas.

Los árboles frutales han hecho la florecencia en inmejorables condiciones, y todos ostentan ya su fruto, más ó menos desarrollado, según su clase.

Los negocios son poco activos, rigiendo los siguientes precios: trigo, de 40 a 44 rs. la fanega con fiabilidad; cebada, de 28 a 30; escaña, de 23 a 24; habas mazaganas y morunas, a 36 y 34 respectivamente; yeros, a 40; lana blanca y negra, de 60 a 65 rs. la arroba en seco.

El mercado de aceites continúa encalmado, detallándose en los molinos de ésta a 31 y 32 rs. la arroba; y en la ciudad, a 52 las primeras clases.

De Baena me dicen se cotiza el aceite con poca solicitud de 30 a 31 rs. la arroba.—A. G.

VITIGUDINO (Salamanca) 27 de Marzo.

Los mercados de ganados están cada semana más concurrenciosos, y las transacciones tampoco escasean; los precios, tanto para el de cerda como para el vacuno, han mejorado, especialmente los de esta última clase; bastantes novillos se han pagado a 2.500 rs.

Las ventas de granos en cambio han decrecido, y los precios tienden a descender, aún cuando hasta la fecha se percibe poco este movimiento, pero es de temer se acentúe por el soberbio aspecto que en toda Castilla, y en otras regiones según veo por la CRÓNICA, presentan los sembrados.—X.

RUBI (Barcelona), 29 de Marzo.

La situación de los labradores y propietarios de esta es bastante mediana, por lo muy corta que fué la última cosecha de vino, así como las demás, según ya le manifesté a su tiempo. Lo propio ocurre en los demás pueblos de este país.

Sin embargo, se atraviesa con resignación esta grave crisis y se espera con impaciencia el resultado de las cosechas de 1886, que Dios quiera vengan a resarcirnos en parte de lo mucho que hemos perdido en estos años. Hoy por hoy el estado del campo es bueno, lo mismo en los sembrados que en el viñedo, por lo que se abrigan esperanzas.

El vino escasea notablemente en esta pueblo, cotizándose a 35 pesetas la carga de 121 litros, poco más, poco menos.—J. F.

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

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 43, Burdeos (Francia.)

El prospecto de la casa se manda gratis a cuantos le pidan.

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis a cuantos la pidan. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRANSITO

CETTE (Francia)

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

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

- Don C. T. (Don Benito).—Recibidas 6 pesetas.
- » C. N. (Benejama).—Recibidas 6.
- » M. J. C. (Almansa).—Recibidas 25.
- » N. O. (Hormilleja).—Recibidas 6.
- » R. A. (Colmenar de Oreja).—Recibidas 6,75.
- Círculo de la V. (Cevico).—Recibidas 12.
- Don R. D. A. (Rivallacha).—Recibidas 6.
- » A. M. (Cenicero).—Recibidas 32,30.
- » M. R. (Briviesco).—Recibidas 12.
- Sr. R. (Búrgos).—Recibidas 3.
- Don A. M. (Alanje).—Recibidas 2.
- » P. J. (Sisante).—Recibidas 12.
- » E. R. (San Asensio).—Recibidas 13.
- Sres. E. M y Cía. (Zaragoza).—Recibidas 3.
- Don D. G. S. (Gandia).—Recibidas 12.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

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

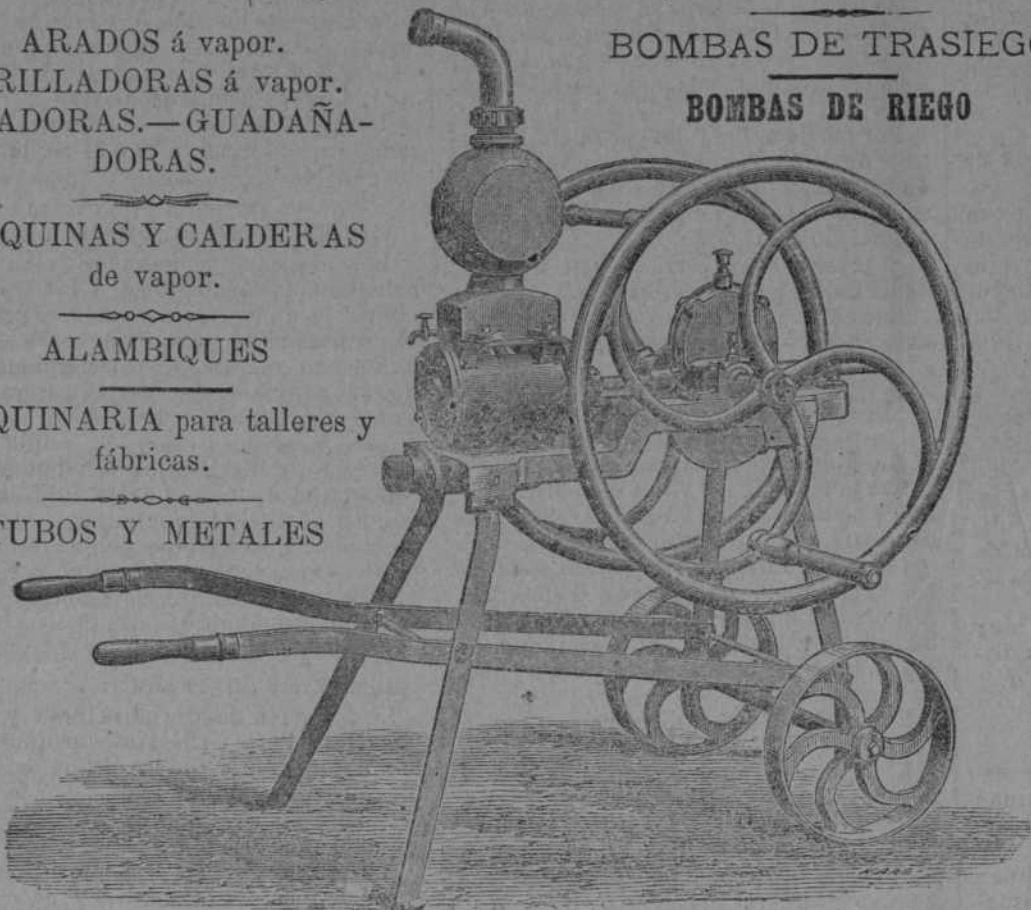
ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑAS—
DORAS.

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.
Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
Depósitos y bocobes de hierro estañado 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 fábrica de R. Horsby et Sora 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 AGRÍCOLAS
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 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.
Arados Howard los mejores conocidos para vinedo y toda clase de labor.
Fraguas Portátiles, sencillas y completas para

casas de labor y talleres; ocupan sólo 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, 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 podar 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 fábrica se mandará 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.
Dirigidos A 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 2.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 gasc 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, lacres, 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 13 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 nombre: 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

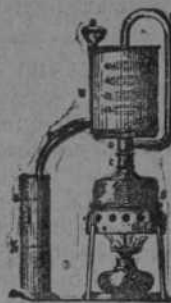
y llenar Botellas
SISTEMA E. GERVAIS
PRIV. S. G. D. G.
38 Medallas
ORO,
PLATA Y BRONCE
1.º Premio
BURDEOS 1882
El Catálogo se remite franco de porte
Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capsular, etc.
E. GERVAIS y Cia, Constructores
25 y 30, Cours Judaïque
CAUDERAN-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 remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

ALAMBIQUE 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 33 francos, tomado en Paris.
Pagadero por correo al Sr. PANIS.
28, Faubourg Montmartre, 28, Paris.

MAQUINAS PARA TAPAR LAS BOTELLAS



Esta máquina se envía según 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 fuselina, 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, según 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 amoníaco.
Este producto se fabrica en condiciones de pureza superiores á las que se han hecho hasta el día.
El kilogramo 120 francos, tomado en Paris.
Descuento, según 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 vin de Bordeaux.
El litro 20 francos, tomado en Paris.
Descuento, según 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 publicación de 1 400 páginas, contiene todos los datos indispensables al comercio de vinos, espíritus y licores, tanto para los negocios del interior cuanto para los de exportación.
He aquí el extracto de las materias que contiene:
Cuerpos consulares franceses y extranjeros.—Tarifas especiales ó 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, corretores, principales representantes etc., etc.
Un índice geográfico facilita las investigaciones en las 20.000 poblaciones que la obra abraza.
Precio del volumen en 8.º y rústica 20 francos.
Envío contra el branza de correos á Mr. Panis, Editeur, 25, Passage Saulnier, 25, Paris.

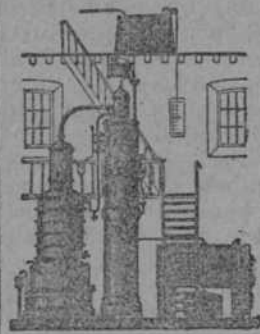
CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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

ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

de destilación y rectificación
Y TODA CLASE DE CALDERERÍA
de cobre y hierro



CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación 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.