

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 es 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 dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 7 de Abril de 1886.

NUM. 862

EL MERCADO DE CETTE

Poco hay que modificar las apreciaciones que respecto á este mercado hacíamos en nuestro anterior escrito de 16 de Marzo. Las transacciones siguen difíciles y continúa la inacción, con pocas apariencias de que renazca la actividad comercial en nuestra importante plaza, no obstante haber sido de alguna consideración, durante la segunda quincena del mes de Marzo finado, los arribos de vinos de la península ibérica.

Pero como las clases no satisfacen los deseos de los pocos compradores que se atreverían, á pesar de la crisis que atravesamos, á hacer nuevos acopios, las mercancías, salvo raras excepciones, entran á aumentar el contingente de existencias que los consignatarios y almacenistas tienen a la venta. Pues las pocas operaciones que se practican, recaen en vinos superiores, en buenas primeras, que llegan escasamente á un cinco por ciento de los secundarios é inferiores que vienen de la costa de Levante de España.

A pesar de la persistencia de la calma que desde tanto tiempo domina en todos los mercados franceses, los precios se mantienen con bastante firmeza, y sin tendencia á disminuir, si exceptuamos los correspondientes á los vinillos de bajo color, que por su muchísima abundancia se ceden cuasi á cualquier precio. Y por cierto que hasta esta aduana entra en la competencia, subastando los que con bastante frecuencia embarga por considerarlos de fabricación artificial.

Este raro proceder de la docta administración francesa nos sugiere una porción de consideraciones, que no exponeremos aquí por no alargar las proporciones de este escrito, y una sola bastará para probar á nuestros compatriotas que en todas partes crecen habas.

Se funda la aduana, al decomisar los vinos en cuestión, en que es nocivo para el consumo público su uso. No entramos nosotros en el mayor ó menor fundamento de esta aserción; pero admitiendo que sea exacta, ¿por qué en lugar de destruirlos los libra ella misma al consumo subastándolos? Es decir: que bajo el pretexto de que es vino artificial, despoja á su legítimo dueño para traficar después en provecho propio, dando así el más solemne mentís á las mismas razones de que se ha valido para hacer ver que obra en beneficio de la salud pública. ¡Donoso modo de obrar!

Nuestros vinos se cotizan actualmente como sigue:

Alicante y Aragon, superiores, de 50 á 54 francos hectólitro; corrientes, de 45 á 48; segundas, de 38 á 42; Valencia y Aragon, superiores, de 44 á 48; corrientes, de 40 á 42; segundas, de 35 á 38; claretes, de 24 á 28; Cataluña, superiores, de 36 á 40; corrientes, de 30 á 33; segundas, de 25 á 28; Mallorca, primeras, de 30 á 34; segundas, de 26 á 28; inferiores, de 22 á 24; moscatel, segun mérito y grado, de 50 á 58; mistelas blancos, idem idem, de 42 á 46; idem tintos, idem idem,

faltan; blancos secos, superiores, de 30 á 32; idem, corrientes, de 26 á 28.

FERRANDO Y Pí.
Cetta 2 de Abril de 1886.

TRASIEGO DE LOS VINOS (1)

III.

VINO DE PRENSA.

Trasegado todo el líquido que ha corrido espontáneamente por la canilla, y al que se dá el nombre de *vino de yema ó virgen*, se saca de la vasija la cascá ó madre, para extraer de ella todo el jugo que aun retiene, valiéndose para ello de la prensa moderna de husillo de hierro, ó de la antigua viga.

El vino que corre de la prensa, llamado *estrujon* y tambien *cuarton*, se saca del pocillo ó recipiente en que se ha recogido, se vierte en otra vasija, cuya madre se ha hecho permanecer en ella; y despues de llena se deja en reposo por espacio de algunos dias, corriéndolo cuando se halle claro.

Nosotros, sin embargo, seguimos un procedimiento más rápido. Colocamos á la boca de la tinaja, que no cesa de correr, una vasija de mimbre espeso, ó de esparto (cauasto ó espuerta), y sobre ella vertemos el vino segun sale de la prensa, procurando que la primera permanezca siempre casi llena, y de este modo conseguimos que salga limpio, y se vaya mezclando con lo de yema que corre á la vez. En este dia en que escribimos está corriendo en nuestra bodega una tinaja por la que ya se ha filtrado el vino de prensa de otras diez. Pero si no saliese con la transparencia apetecida, se filtra igualmente por otra, que es más económico que dejarlo muchos dias en reposo, pues se consigue hacer todas las operaciones con simultaneidad.

Este es tambien el momento oportuno (si no se hizo sobre la madre) de encabezar el vino ó adicionarle alcohol, si no acusase la fuerza suficiente para su buena conservación, por las razones siguientes: 1.º Porque se puede emplear el espíritu de 35º extraído directamente del orujo, que es el más barato, vertiéndole en la madre á la vez que el vino, sin temor de que le comunique el gusto tan desagradable que en otro caso le daría; 2.º Porque como se ha de mezclar este vino en la debida proporción con todo lo demás, queda el alcohol distribuido tambien con igualdad; 3.º Porque contribuye extraordinariamente á la más rápida clarificación de dicho vino de prensa, evitándole una nueva fermentación que muchas veces se presenta. Fuera de este momento, ó en el que el vino se halla aun sobre la madre, se empleara técnica y exclusivamente el alcohol extraído del vino, y de ningun modo el de orujo, ni tampoco el llamado de industria.

En la localidad en que escribimos se acostumbra rara vez el encabezado de los vinos, porque estos presentan los bastantes grados alcohólicos para su buena conservación; pero no por eso dejamos

(1) Véase el número 860.

de reconocer su necesidad en los vinos flojos ó débiles, por cuanto les proporciona el principio de que carecen, y su conveniencia en los que se hallan en regular estado, porque los mejora notablemente, contribuyendo á abrillantar su color, y prevenir nuevas fermentaciones de aquí la conocida máxima.

Alcohol en el vino flojo.
Le da fuerza y color rojo.

Tiénesese especial cuidado de elegir para filtrar el estrujon, la madre de una vasija, cuyo vino sea suave ó sabroso, por el exceso de tanino que aquel contiene, prestando de ese modo el uno al otro el principio de que cada cual carece.

En cuanto á la conveniencia de adicionar este vino al de yema ó virgen, hay diversas opiniones, siendo la más admitida la de mezclarlo en la proporción en que se encuentra, que es la práctica seguida por nosotros, y la que aconsejamos como más provechosa, porque se neutralizan sus respectivas cualidades.

El vino de la última madre, ó sea de la última vasija, ya no se puede aclarar en otra de la manera que se hizo en las demás; y se lleva á efecto poniendo en ello una pequeña cantidad de orujo, ya prensado, ó por medio de una sustancia clarificadora, aplicándose por su inferior calidad para la extracción de alcohol, aunque generalmente se destina para bebida de nuestros trabajadores, á quienes despues de contribuir con su sudor en el campo y en la casa para la obtención de este nutritivo líquido, se les recompensa con los desperdicios del mismo.

La cascá madre ó orujo, despues de haber sufrido la última presión, tiene infinidad de aplicaciones útiles, que no reseñamos en este lugar por no hacer interminable el presente trabajo, que por otra parte, nos desviaria del objeto principal que en el mismo nos hemos propuesto. Alguna de dichas aplicaciones, como la obtención del *crémor tartaro*, la viene tratando en la *CRÓNICA* con toda lucidez un respetabilísimo é ilustrado escritor, cuyos trabajos científicos leemos con gusto y admiración en esta y en otras revistas vinícolas.

(Se concluirá.)

MERCADOS DE VINOS

Seguen ofreciendo la misma situación que describimos en las últimas revistas; así es que en la de hoy nos concretaremos sencillamente á registrar los precios y ventas de que nos dan cuenta nuestros celosos correspondientes.

Riojas.—Después de haberse negociado en Cenicero algunos miles de cántaras (16,04 litros) de vino del año al bajo tipo de 9 á 10 rs., se ven obligados los propietarios á ofrecer sus existencias al precio incomprensible de *seis reales*, sin que á pesar de tan extraordinario descenso consiga reanimarse la demanda.

En Alesanco y otros pueblos del distrito de Nájera, se trasega el caldo de las cubas á envases menudos con la intención de ir dándolo salida al detall para la clase obrera, pues está comprobado que de otra forma no cabe deshacerse de tan defectuosísima bebida.

La situación de las demás bodegas de aquel castigado país no es menos desdichada, exceptuando algunas de la Rioja Baja, donde los desastrosos efectos del mildiu no se sintieron con la fuerza que en la Alta y la Alavesa.

Navarra.—Como tambien en esta comarca dejan por regla general bastante que desear los vinos de la última cosecha, la mercancía desmerece conforme avanza la campaña, y como consecuencia inevitable se resiente la cotización de las clases medianas.

En Artajona se ha cerrado una cuba á 14 rs. cántaro (11,77 litros), pero se opera tambien á precios más arreglados.

En Morentin se han hecho ajustes sobre la base de 11 á 14.

De Puente la Reina nos dicen se ha pagado una cuba de la cosecha del 84 á 24 rs. cántaro, y que quedan de dicho año unos 15.000 cántaros, todos ellos de clase irreprochable. La venta de los nuevos es casi nula, por negarse el comercio á aceptar los precios de 12 á 15 rs. que pretenden los propietarios; pero si estos se aviniesen á vender de 8 á 10 no hay duda que el mercado ofrecería desde luego animación, pues sabemos que son varios los comisionistas dispuestos á operar en buena escala sobre aquella base.

En Mañeru, Artazu y Mendigorria se logran los vinos bajos de 7 á 10 rs., y los buenos están de 11 á 12 y aun á 13.

En Lambier la paralización es completa.

En Berbinzana solo sirve este año el poco vino elaborado para el consumo de los peones.

En Pitillas tienden los precios corrientes á descender.

En Rivaforada se sostienen de 18 á 20, aún cuando los pedidos son cada dia más raros.

En Cintruénigo se han concertado nuevas partidas de 11 á 17 reales cántaro.

Iguales tipos rigen en la bodega de Fitero.

Aragon.—Tambien este mercado continúa en calma por el motivo ya indicado en otras revistas, esto es, por negarse el comercio á aceptar los altos precios que demandan los cosecheros.

Epila es una de las pocas bodegas aragonesas donde la contratación apenas si ha aflojado, y eso que las primeras clases se pagan de 42 á 44 pesetas alque (119 litros) y las segundas de 32 á 36.

Epila lleva despachados unos 8.000 alquees de los 15 á 16.000 que elaboró en la última vendimia.

De Ateca se nos da como corriente el precio de 40 pesetas alque, por más que las cubas muy selectas no se ceden á menos de 41 y 42. Se trabaja muy poco.

En Almonacid de la Sierra la existencia es grande, estimándola unos en 22.000 alquees y otros en 24.000, y como la demanda es corta, se conseguirían hoy los buenos vinos de 46 á 48 pesetas. Conviene recordar que Almonacid es, entre todas las bodegas del renombrado Campo de Cariñena, la que encierra este año mejores clases para el comercio de exportación.

En Paniza se lamentan de la absoluta calma que impera.

Frescano detalla de 42,50 á 45 pesetas alque y Daroca de 39 á 41.

La extracción por Huesca no ha pasado en la última semana de dos docenas de wagones; los vinos superiores son siempre solicitados, pero escasean, y los tenedores se presentan exigentes; los medianos tienen pocos licitadores; las ventas encalmadas.

En Barbastro la extracción va retrasada, hay mucha y buena existencia y se consiguen vinos de fuerte color y ricos en alcohol á 50 pesetas neto (160 litros) á cuyo tipo se ha trabajado algo.

Cataluña.—Las buenas clases no solo sostienen los precios, sino que tienden á adquirir mayor favor.

En Barcelona se ha negociado con cierta actividad para preparar clases con destino á Ultramar. Hé aquí los tipos que rigen:

Para el Río de la Plata, de 44 á 46 duros la pipa por las procedencias de Valencia y de 50 á 52 por las de Tarragona; para la Habana, de 38 á 40.

En Rubí se paga la carga de 121 litros á 35 pesetas.

Igual límite alcanzan las clases superiores en Arés.

En Vall se cotiza: tintos de primera, á 32 pesetas la carga; id. de segunda, á 22; id. de tercera, á 12; blancos de primera y segunda, á 23 y 16 respectivamente.

En los días 2 y 3 del mes actual se han expedido por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades con destino á los pueblos que se citan: 144 bocoyes por vapor francés *Ana*, para Port-Vendres, otros 108 bocoyes, 4 pipas, 8 medias y 1 cuarta por vapor danés *Onsk* para el Havre, y 22 bocoyes, 1 media y 3 cuartas por vapor *Cabo Ortegat* para Marsella. Sigue por lo tanto desanimada la exportación por el importante puerto de Tarragona.

En dicha plaza rigen los precios que á continuación anotamos: tinto dulce Priorato, á 65 pesetas la carga de 121 litros; idem seco, á 60; Bajo Priorato, á 50; del Campo, de 25 á 35, según la clase; de Vendrell, á 35; de Montblanch, de 20 á 25; de Requena, de 37 á 40; vinos blancos, de 17,50 á 20.

El mercado de Cervera (Lérida) no sale de la inacción en que se halla sumido há largo tiempo.

Valencia y Murcia.—En Onteniente (Valencia) han cambiado de mano partidas de 10,50 á 13 rs. cántaro de 11 litros.

En Buñol toca á su término la venta de los buenos vinos, cuyas clases han alcanzado el límite de 15 rs. cántaro; las inferiores se ofrecen de 5 á 8.

En Mogente la exportación no afloja, por lo que pronto podremos dar esta bodega como agotada, se cotiza de 14 á 15,50 rs. cántaro.

El mercado de Pedralva está animado, pidiéndose con actividad los vinos picados, los cuales se ceden de 28 á 35 duros la bota de 61 cántaros; los buenos se detallan desde 47 hasta 55 idem, según su mérito. Las existencias son todavía de consideración.

En Montaverner se ha negociado una respetable partida á 12,50 rs. cántaro.

En Albaida no falta movimiento á los precios de 7 á 12.

En Cheste, Chiva y Llano de Cuarte, la cotización fluctúa entre 40 y 55 pesas la bota de 61 cántaros.

De Utiel y Requena nos faltan noticias.

En Ayora se sostienen los tipos de 12 á 13 rs. cántaro, y en Chelva pasa lo propio con los de 9 á 11.

La bodega de Muro (Alicante) está para agotarse, por lo que no se logra un cántaro á menos de 15 á 16 rs.

En la plaza de Alicante se negocian los vinos tintos secos de primera clase, color superior y gran fuerza alcohólica, de 45 á 48 pesetas hectólitro, y los de segunda clase de 38 á 42.

En la ribera de Mijares (Castellón) se detalla de 10 á 12 rs. cántaro.

En la acreditada bodega de Aimansa (Albacete), se han agotado por completo las existencias; las últimas partidas que quedaban se han vendido recientemente á 16, 18, 21 y 26 rs. la arroba, según la calidad.

En cambio en Madrigueras es muy pequeña la extracción.

En La Roda se trabaja con regular actividad, tanto para Francia como para Bilbao y otros pueblos del Norte de España; la arroba se paga de 18 á 18,50.

En Moratalla (Murcia) tiende á mejorar el precio de 20 rs. arroba.

Andalucía.—En esta región han estado á la orden del día los grandes negocios, especialmente en las comarcas del Condado de Niebla y del Aljarafe. También en Saulúcar de Barrameda, Puerto

de Santa María y Jerez se han realizado buen número de partidas.

Consecuencia de tal movimiento es la animación que viene reinando en las expediciones por puertos andaluces. Por la bahía de Cádiz se han exportado últimamente las siguientes cantidades: 200 botas para Oporto; 1.800 bocoyes para Ruan; 292 botas y 10 cajas para Burdeos; 59 botas y 3 cuartas para Marsella; otras 302 botas para Nantes; 1 media y 127 botas para Hamburgo; 3 cuartas y 44 botas para Amberes; 148 botas para Amsterdam; 864 botas, 1 media, 2 cuartas y 24 cajas para Londres; 231 botas y 15 cajas para Liverpool; 769 botas y 3 cuartas para Génova; 400 botas y 100 cajas para Nueva-York; 4 botas, 2 cuartas y 34 cajas para Santa Cruz de Tenerife; y por último, 3 botas, 3 cuartas y 41 cajas para Canarias.

Extremadura.—Las ventas están encalmadas, pero como la mayor parte de la producción pasó á manos del comercio en los primeros meses de la campaña, y la calidad de lo que resta disponible es buena, se sostienen los precios.

En Almendralejo (Badajoz), se cotizan los tintos de 18 á 19 rs. los 16,04 litros, y los blancos de 14 á 15 id. id.

En Tornavacas (Cáceres) ha decrecido la saca con destino á Castilla, lo cual no es obstáculo para que los precios sigan acusando firmeza; algunas pequeñas partidas de tinto y blanco se han enajenado en la semana que reseñamos de 20 á 22 y de 22 á 24 rs. por el doble decálitro respectivamente.

En Villanueva de la Sierra sigue detallándose á 20 reales cántaras.

Castilla la Nueva.—Las ventas han aflorado, pero no los precios que cada día están más altos. La campaña toca á su término para los vinos tintos en bastantes bodegas.

En Santa Cruz de Mudela (Ciudad-Real), se contrata con bastante lentitud, efecto del favor que alcanzan aquellos ricos caldos; hoy se cotizan los tintos de 24 á 25 rs. la arroba, y los blancos de 19 á 20.

En Moral de Calatrava rigen los tipos de 22 y 17 rs. respectivamente.

En Daimiel se han ajustado algunos miles de arrobas de 21 á 22 rs.

En Valdepeñas dan bastante juego los vinos tintos á pesar de que las primeras clases no se consiguen á menos de 26, 27 y hasta 28 rs. la arroba; los blancos están de 21 á 22.

De Alcazar de San Juan ya tenemos dicho que son contadas las partidas de tintos que quedan en poder de los propietarios; así es que no se ceden á menos de 21 á 24 reales la arroba.

En Miguelturra se han hecho ajustes de aquel color de 20 á 22 reales y de blancos de 16 á 17.

En Tarancon (Cuenca) no deja de trabajarse con animación, siendo el precio más general el de 22 rs. la arroba, si bien algo no consta se ha pagado á 23,50.

En Sisante resta poco caldo disponible y se de alla de 16 á 18 rs. la arroba; los cosecheros retraídos.

En San Clemente se sostienen los límites de 16 á 18 y en Villanueva de la Jara el de 18.

En Valverde del Júcar se hacen ventas á 21 y 21,50.

En Sacedon (Guadalajara) está el negociado encalmado, lo cual no quita para que los propietarios sigan pretendiendo los precios de 19 y 20 reales la arroba.

En Almorox (Toledo) no decrece la exportación; el cosechero D. Agustín García ha despachado 2.000 arrobas de 23 á 24 rs., cuyos tipos se nos dan como corrientes en aquel mercado.

En el de Talavera de la Reina se detalla de 24 á 30, según la calidad.

En Torre de Esteban Hambrán siguen recibiendo buen número de pedidos, cumplimentándose de 22 á 23 rs. la arroba por el vino tinto.

En Villacañas se vende en pequeña escala de 18 á 20.

En Noblejas revelan los precios gran firmeza.

Castilla la Vieja.—El movimiento ha decrecido por negarse el comercio á seguir pagando los precios que pretenden los propietarios.

Por la estación de Valladolid no se ha exportado ni una sola pipa durante la última semana, habiendo ofertas de tintos, clases corrientes, á 20 y 21 rs. cántaro puesto el caldo en estación ó almacén.

En Valoria la Buena calma y rigen los límites de 18 á 19.

En Ataques la tendencia es opuesta; los precios de 20 rs. por los blancos y de 21 á 22 por los tintos se cree suban en vista de la actitud de los cosecheros, prevalidos de la pequeña existencia que queda en aquella bodega.

En Tudela de Duero se cotizan los tintos á 21 y 22 y los blancos á 17.

En Tordesillas es precio corriente el de 20 rs. cántaro.

En la Nava del Rey se observa mucha animación: 4.000 cántaros de blanco de la última cosecha han cambiado de mano de 18 á 19 rs. y otros 1.400 de añejo, igual color, han alcanzado los precios de 23 á 30; los tintos están á 26.

Toro (Zamora) continúa siendo la bodega más afortunada de Castilla la Vieja; últimamente se han enajenado cerca de 6.000 cántaros á los altos precios de 25 á 28 rs.

Villamañán (Leon) vende de 18,50 á 19.

En Lerma (Búrgos) se detalla para el consumo local de 50 á 60 céntimos los 2 litros.

El conocido comerciante riojano señor García ha hecho respetables acopios en varios pueblos de los partidos de Roa y Aranda de Duero; en la Orza sabemos tomó 4.000 cántaros á 20 rs. Aparte de estas operaciones, el negocio está encalmado en dicha ribera.—Z.

NOTICIAS

De París se ha recibido el siguiente importantísimo despacho:

«Se considera inevitable é inminente la salida de Carnot del ministerio, y como consecuencia, se asegura que se retirarán los proyectos relativos al pago de derechos de vinos y alcoholes, asunto que afecta á importantes intereses de España.»

Por los citados proyectos del ministro de Hacienda francés, se pretende nada menos, según saben nuestros lectores, rebajar la escala alcohólica para el aduado interior de 15 á 12°; y como esto constituye una flagrante violación del tratado franco español, siempre confiamos en que á pesar de tanta alarma, seguirían nuestros vinos sin mayores gravámenes que los que autoriza aquel benéfico pacto internacional.

Por más que la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES publicó con toda extensión y antes que ningún otro periódico de España, el tratamiento del afortunado profesor de Burdeos, Mr. Millardet para preservar los viñedos del mildiu, tratamiento que consiste en rociar las hojas de la vid con una mezcla de sulfato de cobre y cal viva, reproduciremos en la segunda decena de este mes lo verdaderamente práctico de dicho procedimiento, á fin de que nuestros lectores puedan tener á la vista las fórmulas al hacer las mezclas. El rociado conviene practicarle, así que se hayan desarrollado las hojas y antes de la florecencia, pues no debe perderse de vista que el tratamiento es principalmente *preservativo*, según lo ha declarado repetidas veces el célebre Mr. Millardet.

La sección de Fomento de la diputación de Zaragoza no ha podido dar dictamen todavía acerca del tratamiento que ha de seguirse para combatir el mildiu.

El domingo llegaron al soco de Tánger 164 reses vacunas, de las cuales se vendieron 120 á precios de 14 á 31 pesetas por cabeza.

También se vendieron 70 carneros á razón de 2 y 1½ pesos fuertes.

El jueves se presentaron al mercado 216 bueyes, y se vendieron 195 á precios de 15 á 38 pesos fuertes.

El precio de la carne vacuna es de 10 á 11 pesos fuertes por quintal de 168 libras inglesas. En las tablas de los hebreos se detalla á 2 rs. vellón la libra de 26 onzas.

Los precios que alcanza el ganado vacuno, como ven nuestros lectores, no puede ser ya más bajo; así es que se trata de establecer un vapor diario entre Tánger y Cádiz y otro de retorno, para importar ganado en la península.

La diputación provincial y la Asociación Vinícola de Navarra, han dirigido razonadas instancias á los ministros de Hacienda y Fomento para que exija de derechos arancelarios al sulfato de cobre que se introduzca para atender á la saluación de las viñas.

La petición es justísima pues tal es el estado del viñedo en las Riojas, Navarra y gran parte de Aragón y Cataluña á consecuencia del mildew, que el sulfato de cobre debe hoy considerarse como primera materia para la producción vinícola de dichas regiones.

Siguen siendo de poca importancia los pedidos de aceites que se reciben en Málaga, por cuyo motivo el mercado de dichos caldos está desanimado.

El día 1.º de Abril entraron en aquella plaza 1.506 arrobas de aceite y el 2 otras 4.544, cotizándose en puertas á 34 reales y en bodega á 36.

Durante la última semana se han exportado por la estación de Valladolid 29 wagones cargados de harina con destino á diferentes pueblos de la península. Dicho polvo se paga de 13,25 á 14,75 reales la arroba, según clase y marca.

El presente año agrícola se anuncia abundante en la provincia de Córdoba, tanto para los sembrados, como para la oliva, uvas y frutas.

Los precios de los granos en baja.

En Extremadura ha comenzado á brotar la vid con suma igualdad y vigor, signos que hacen esperar un año abundante de vino.

Dios quiera que los hielos tardíos, pedriscos, oidium, mildew, y otras calamidades de que se ve amenazado el valioso arbusto, no vengán á destruir tan risueñas y legítimas esperanzas.

Escriben de Málaga:

«Terminado ya el análisis de los vinos, que por orden del ex-alcalde Sr. D. Miguel Sanchez Pastor, fueron recogidos en todos los establecimientos de Málaga, los facultativos encargados de aquel están redactando el correspondiente informe, que en esta misma semana quedará entregado á la alcaldía.»

El temporal de lluvias ha sido general en España durante la última semana, habiéndose desbordado el Tiron, Ebro, Duero y otros muchos ríos.

Por fortuna el recio temporal no ha causado daños de consideración en los campos, y en cambio en la mayoría de las comarcas ha hecho más beneficios que perjuicios.

El otro día se recibió de Nueva-York el siguiente telegrama:

«Grandes inundaciones en varios puntos de los Estados Unidos. El río Alabama se ha desbordado. Algunas personas han perecido ahogadas. Las pérdidas son inmensas. La agricultura, y en particular la ganadería, han sufrido mucho.»

Del 23 al 30 de Marzo último se han recibido por mar en Burdeos los siguientes envases de vino: 1.175, de Valencia; 548, de Cádiz; 447, de Pasages; 353, de Málaga; 1.417, de Bari, y 2.940 de Lisboa.

Del 22 al 27 de igual mes entraron en dicha plaza por ferro carril 118.226 kilogramos de vinos procedentes de España.

La importación vuelve á tomar incremento.

Los vinos tintos de la cosecha de 1884 son muy buscados en la capital de la Girona, cotizándose como sigue: Huesca, de 450 á 500 francos la tonelada; Alicante, de 460 á 540; Navarra, de 450 á 480; comarcas de Zaragoza, de 380 á 500; Rioja, de 400 á 500; Toro, de 480 á 520; otras procedencias de Castilla la Vieja, de 420 á 450, Tarragona, de 400 á 420.

Los vinos nuevos siguen pagándose con regular animacion á los mismos tipos que anotamos en la anterior revista de los mercados de vinos.

Dice un periódico de Tánger que está en desgracia el tratado de comercio con Marruecos. Después de las demoras á consecuencia de la falta de poderes de los comisionados del sultan, ó de las resistencias á determinadas cláusulas, ahora Sid Hadi Hamed Bennani, uno de los más inteligentes comisionados marroquíes, se ha vuelto loco, pero rematadamente loco.

En varios pueblos de la provincia de Avila se ha presentado en el ganado vacuno y lanar una enfermedad hasta hoy desconocida y que ocasiona en aquellos bastante número de defunciones.

Nos dicen de Lérida que pocos años se ha presentado la primavera más hermosa, benigna y favorable para los campos.

Se prepara una expedición á las regiones polares del Norte con el fin principal de llevar á cabo exploraciones científicas en la isla titulada Nueva Siberia. El encargo principal de los expedicionarios consiste en fijar las dimensiones exactas del perímetro de la isla, con sus accidentes más notables del interior, y además hacer cuantos estudios zoológicos y de botánica les permitan las contrariedades que han de sufrir en aquellas terribles regiones.

La expedición se verifica por cuenta de la Academia de Ciencias de San Petersburgo, y en la primavera próxima deberá empezar precisamente sus trabajos sobre el terreno.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ATAQUINES (Valladolid) 3 de Abril.

Muy señor mío: Después de un forzoso silencio vuelvo hoy á reanudar mis revistas, por cierto bastante halagüeñas, para el sufrido agricultor castellano.

El tiempo inmejorable, con sus templadas aguas, produciéndose con tal motivo una vegetación tan frondosa, que hace concebir una abundantísima cosecha. Se lamentan algo del atraso de labores, y de que tienen que retrasar algo la siembra de garbanzos, pero desuponeres, que tendrán tiempo para todo. Lo propio sucede con la vid, respecto al retraso de labores, por las mismas causas; pero satisfechos los dueños, porque á no ocurrir alguna contrariedad atmosférica, suponemos justisimamente que empezará el brote con mucho empuje.

Los ganaderos, también satisfechos por que tienen los ganados en buen estado, y en general con numerosas crías. Lo contrario que sucede, según informes, de los que de Castilla fueron á pasar el invierno á las provincias extremeñas, por el exceso de alimentación; y esto parece da allí lugar á pestilentes padecimientos de lo general, que les ocasiona importantes pérdidas.

Los precios de los cereales mejoraron cincuenta céntimos de peseta en fanega de trigo, en todas las plazas de Castilla, debido indudablemente, al R. D. dado por el importante hombre público Excmo. Sr. D. German Gamazo, ministro de Ultramar, al que le deben estar reconocidos todos los agricultores, puesto que con esa baja del 15 por 100 para los trigos y sus harinas, á su entrada en las Provincias Ultramarinas, justifica plenísimamente que el primer aire que aspiró fué en este hidalgo suelo castellano.

Los precios del vino siguen sostenidos

y con tendencia al alza porque las existencias han quedado reducidas.

He aquí la cotización de este mercado: Trigo sobre wagon, á 42 rs. fanega para Madrid; y para el consumo local, á 40; centeno, á 28; cebada, de 28 á 29; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 100 á 150; paja, á 1 real arroba en los depósitos; lanas, de 58 á 60; vino blanco, á 20 reales cántaro; vino tinto, á 21 y 22.—*J. H. A.*

ALESANCO (Rioja) 1.º de Abril.

He guardado silencio durante largo tiempo, porque nada de interés podía decirle.

De venta de vinos no hay que hablar este año, pues la cosecha fué, como usted sabe, fatalísima bajo todos conceptos; lo poco que se ha negociado, ni aun puede estimarse el precio, por la insignificancia de la cantidad.

Se ha trasegado el caldo de las cubas á pequeños vasos, á fin de aplazar su venta hasta Mayo ó Junio, y aun cuando las existencias son muy cortas, tanto en este pueblo como en los inmediatos, se duda puedan realizarse por completo, debido á su mala clase.

Los trabajos del viñedo se hacen por los propietarios pudientes, como de ordinario; pero los demás sólo dan una cava llana y trabajos de forcateo.

En el mes que finó ayer el tiempo ha sido vario; días apacibles, alternando con días de viento, de nieve y lluviosos, que han impedido en parte las labores.

Las viñas parece que lloran, como vulgarmente decimos aquí; pero estoy en la creencia de que hay muchas cepas sin vida y que la cosecha de este año será nula, como la del pasado. Esto sería para este país de consecuencias horribles é incalculables, pues ya se dejan sentir en las Riojas las muchas necesidades que pesan sobre cosecheros y braceros.

El trigo se cotiza de 40 á 46 rs. la fanega, la cebada de 26 á 29 y la avena, de 16 á 18.

Las patatas se pagan de 16 á 18 reales la fanega.—*E. H.*

MORATALLA (Murcia) 4 de Abril.

En este mercado rigen los siguientes precios:

El trigo, de 48 á 50 rs. fanega. En fábrica, las harinas á 17 rs. 50 céntimos de primera y á 16 las de segunda, cada arroba castellana.

El vino á 20 rs. arroba de 16 litros con tendencia al alza.

Aguardiente, á 32, á 42 y 54 rs. arroba; según grado y anisado.

La cosecha de cereales, tanto en riego como en secano, se encuentra inmejorable; no así los viñedos y olivares que se encuentran en gran parte epidemiados.—*E. G. S.*

RIOSEÑO (Valladolid) 4 de Abril.

En el mercado se han presentado á la venta cerca de 800 faeegas de trigo, habiéndose cotizado de 41 á 41,50 rs. las 94 libras.

Por partidas hay ofrecidas unas 8.000 fanegas á 41,50, pero solo pagan á 41, á cuyo límite se han cerrado 1.350 faeegas de nuevo.

La agradable temperatura que disfrutamos favorece notablemente á los sembrados, que siguen magníficos.—*El correspondiente.*

PEDRALVA (Valencia), 3 de Abril.

La situación de este mercado de vinos, es bastante próspera, efectuándose muchos ajustes en tintos de toda clase, y especialmente en picados que tanto han abundado en la última cosecha. Obtienen los primeros el precio de 47 á 55 pesos bota de 61 cántaros; y los segundos, según coloración, de 28 á 35 id. Hay mucha existencia en bodegas, por razon de las fermentaciones tardías.

En los pueblos limítrofes, escasean mucho.

La mistela blanca poco solicitada, y se realiza de 15 á 17 rs. cántaro de 10 litros 77 centilitros.

El aceite del país, se cotiza á 12 y 13 pesetas arroba de 15 litros: escasa existencia.

Las algarrobas se realizan á 9 reales arroba.

Los cereales, encalmados en precio y demanda, estimándose en 50 pesetas cahiz por el rojal superior, y en 40 por los rubiones y grejas.

El aspecto general de los campos de secano y huerta no puede ser más liasonjero, gracias á las oportunas lluvias de Marzo.

Los viñedos ostentan ya sus dorados brotes y sus uvas en embrión.

El arbolado magnífico y cargado de fruto, especialmente el algarrobo. El olivo ha sufrido mucho del insecto llamado arañuelo, y por tanto flor tardía y escasa cosecha.—*F. S.*

SISANTE (Cuerca) 3 de Abril.

Después de un largo silencio me dirijo hoy nuevamente á Vd. para manifestarle el estado de esta localidad.

Victima el verano último de la epidemia colérica que se presentó en ésta al mismo tiempo que la langosta, solo el terror ha sido el cotidiano alimento de estos desdichados vecinos; unido esto al desamparo oficial y á los impuestos insostenibles y cruelmente cobrados, acabará de formar el cuadro que puede usted forjarse en la imaginación. Falta, sin embargo un detalle: todo el término municipal se halla infestado de canuto de langosta, y aguardamos con la primavera la reproducción de todos estos horrores. ¿A dónde iremos á parar? Nadie lo sabe.

La situación del mercado es la siguiente:

Vino: pocas existencias, se cotiza de 16 á 18 rs. arroba; cosecheros retraídos.

Trigo: pocas existencias por el mal año; se paga de 48 á 50 rs. la fanega.

Los demás artículos como sigue:

Cebada, de 28 á 30 rs. la fanega; escanda, á 20; avena, á 21; aceite, de 36 á 40 reales la arroba.

La situación del campo muy buena; lozanía y robustez en los sembrados, pero estamos desesperanzados con la langosta, y si el gobierno no nos atiende con algunos recursos nuestra ruina será segura.—*J. L. P.*

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 2 de Abril.

Tanto en este pueblo como en los inmediatos, sigue el mercado de vinos en la misma calma que tengo anotada en otras correspondencias.

Como la paralización va siendo larga creo se encontrarían en esta bodega partidas de buenas clases de 46 á 48 pesetas alque (119 litros). El año pasado ya sabe Vd. elaboramos magníficos vinos.

La existencia en Almonacid la estimo en unos 24.000 alqueces.—*J. M.*

PUNTE LA REINA (Navarra) 3 de Abril.

Las copiosas lluvias, la elevada temperatura y el viento Sur que ha reinado en el finado mes y continúa en este momento con mayor ímpetu, han causado una grande precocidad en la vid; pocos años ocurre tan prematura manifestación de la proximidad del brote. En esta region que es la zona intermedia de Navarra, acostumbran á ser las primaveras de temperaturas variadas y bruscas; y ojalá que no se repita en la vid lo que le suele suceder al imprevisor almendro.

Las lluvias de Marzo interrumpieron las labores que aquí se acostumbra dar á las viñas, y á pesar de la actividad que se emplea para dar cima á esos trabajos, falta aún mucho por hacer en todos estos pueblos.

Por lo demás, el aspecto general de los campos es muy bueno, y sería halagador si no tuviéramos la terrible duda de lo que podrá ocurrir con el mildiu en el próximo verano. Algunos propietarios, muy pocos, que tienen fé en los procedimientos científicos, preparan los materiales necesarios para aplicar en tiempo oportuno los diferentes tratamientos conocidos contra esa funesta plaga.

Las ventas de vinos, limitadas como están al consumo local, se hacen en pequeña escala, y el precio para los vinos nuevos oscila entre 12 y 15 reales cántaro de 11,77 litros.

Pocos dias hace que se vendió una cuba de vino viejo á 24 rs. cántaro, y aún quedan en esta bodega 40 cubas de esta clase (viejo del año 84), que podrán contener sobre 15.000 cántaros. La mayor parte de estas clases son buenas y algunas de ellas muy selectas.

No se puede decir lo mismo respecto de los vinos nuevos, ó sea de la última cosecha; pero á pesar de esto, encontrarían colocación si los cosecheros moderaran sus pretensiones; porque según me aseguran, hay comisionados que las tomarían entre 8 y 10 rs. cántaro, según clase.

De los inmediatos pueblos de Mañeru, Mendigorria y Artazu, se han extraído algunas cubas desde 7 hasta 12 rs. cántaro, y en Artajona alcanzó una cuba el precio de 14 rs.

La última cotización del trigo en este mercado ha sido de 20 1/2 á 21 rs. robo.—*El correspondiente.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 4 de Abril.

Al mercado celebrado hoy en esta fecha se han presentado á la venta 2.500 fanegas de trigo, 800 de algarrobas y otras 800 de cebada, las cuales se han cotizado respectivamente de 39,50 á 40 reales las 94 libras, y 27 á 28 y 28 á 28,50 reales la fanega.

El centeno se ha pagado de 27,50 á 28 reales las 92 libras.

Las compras han estado animadas.

Por partidas hay ofertas de trigo sobre wagon á 41 rs. las 94 libras, pero solo pagan á 40,75.

El tiempo bueno, y mejor aún el estado de los sembrados.—*M. R.*

ALMOROX (Toledo) 4 de Abril.

Abril ha entrado con abundantes lluvias por toda esta comarca.

La cava del viñedo está para terminarse.

La exportación de vinos sigue animada, pagándose la cántara de 23 á 24 reales.

Se está arreglando el camino vecinal desde la carretera de Cadalso á ésta, con lo cual será más fácil la extracción de nuestros productos.—*M. R.*

VILLANUEVA DE LA SIERRA (Caceres) 3 de Abril.

No ocurre en este país novedad ninguna en el comercio de vinos y cereales, pues apenas dan señales de vida.

La venta de vino es escasa, pero el precio se sostiene á 20 rs. el cántaro.

El brote de la vid se efectúa en buenas condiciones de temperatura y humedad; los cereales tienen lozanía, aunque la mucha hierba les ha de perjudicar en lo sucesivo, disminuyendo su producto; la molienda de la aceituna está bastante adelantada y el rendimiento es regular en cantidad y buena calidad; los ganados empiezan á reponerse del mal estado en que se encontraban en el invierno.

Los precios de los principales artículos de comercio son: trigo, á 48 rs. fanega; centeno, á 38; patatas, á 4 rs. arroba; garbanzos, á 88 fanega; vino, á 20 rs. cántara; aceite, á 42 en los lagares; muchos cabrios de dos años, á 70, y borros que van para dos años á 43 rs.—*M. D.*

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

NI OIDIUM NI MILDEW

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

FERRANDO Y PI

CONSIGACION-COMISION-TRANSITO

CETTE (Francia)

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

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

Don V. D. (Albalate de Zorita).—Recibidas 3 pesetas.

J. V. (Jorquera).—Recibidas 6. Casino de Quiñanar de la Orden.—Recibidas 6.

Don J. R. P. (Paris).—Recibidas 10. J. P. (Romeral).—Recibidas 6.

D. M. S. (La Union).—Recibidas 3. A. B. (Azpeitia).—Recibidas 6.

G. R. E. (Mérica).—Recibidas 6. M. I. é H. (Tafalla).—Recibidas 75.

E. H. (Alesanco).—Recibidas 18. J. A. (Yecla).—Recibidas 10.

Sres. E. y C. (Barcelona).—Recibidas 6. Don E. P. (Labastida).—Recibidas 6.

J. M. (Almonacid de la Sierra).—Recibidas 24.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

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

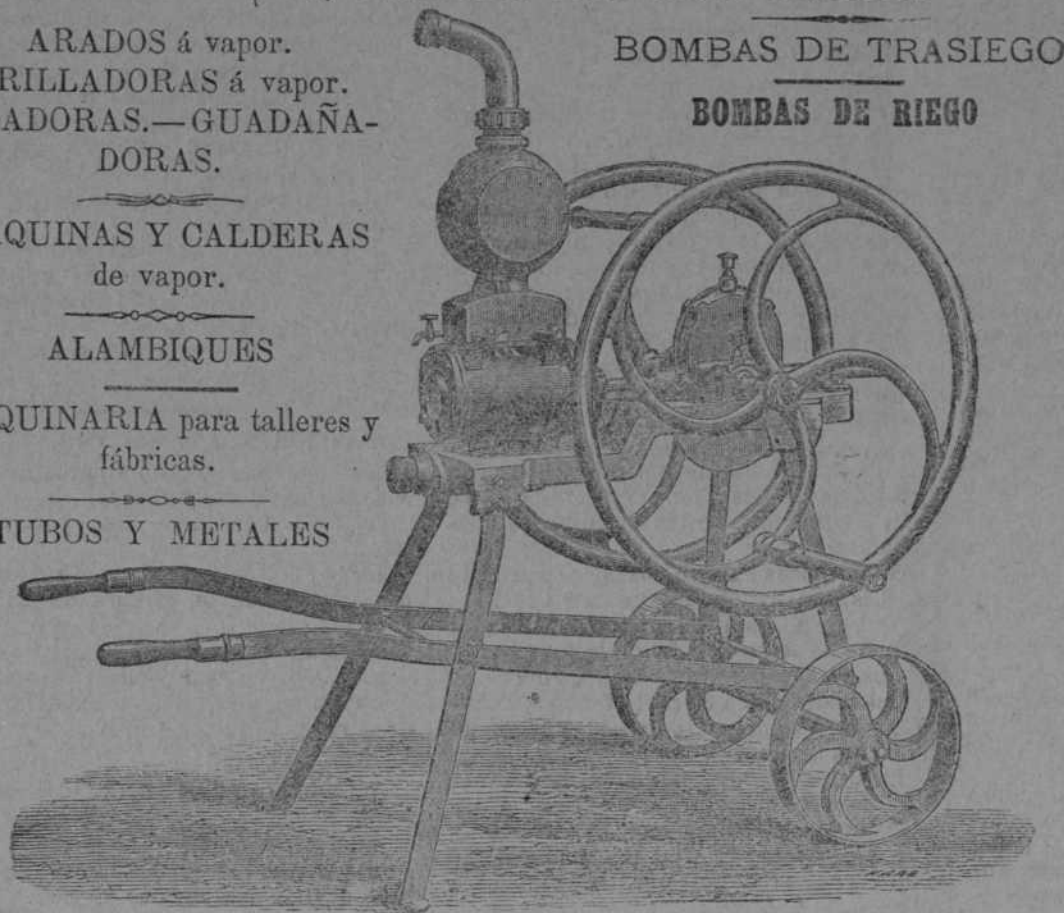
ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑA-
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES



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 guardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el
Ebulliómetros 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 gran-
des profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica 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 1880, 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 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 mandara cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS

depositadas, con responsabilidad de recomadación.

ADJANTOS SOBRE VINOS

50 % del valor, en buenas condiciones.

Dirigido 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 casinas, 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 gasa 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, viñagres, 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 rol: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Mazanara. O á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carretas, 9; don Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fè, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

SEGADORA ELIZALDE

titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez.—Precio 3.000 reales.

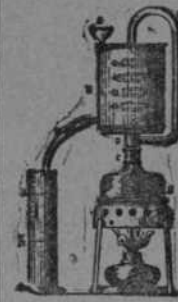
ELIZALDE Y COMP.ª.—BURGOS

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 viticultura.

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 Ebulloscope Maligand; su empleo es mas rápido.

Tan exacto como el Ebulloscope 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 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 arseniatas 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 vino 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 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, corretores, principales representantes etc., etc.

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

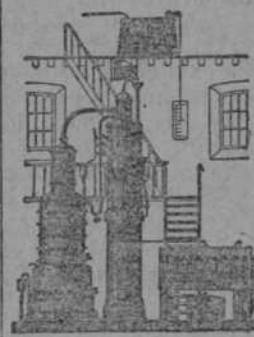
Precio del volumen en 8.º y rústica 20 francos.

Envío contra 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 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.