

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA, Pago adelantado.

AÑO X.

Sábado 9 de Abril de 1887.

NUM. 967

MAS TRATADOS PARA FACILITAR LA EXPORTACIÓN VINICOLA

II

La campaña vinícola actual comenzó con regular demanda y precios beneficiosos, pero bien pronto se inició una baja tan persistente, que ha logrado dominar en el mercado. Y tal situación ha establecido en las comarcas vinícolas malestar tan grande y tan lamentable crisis, que no parecerá mal que fijemos la atención por un momento para exponer las causas de tan grave mal.

¿Cómo se explica que siendo considerable en la presente campaña nuestra exportación, como es considerable el déficit que ha dejado la última cosecha en Francia, no hayan logrado, sin embargo, sostenerse los precios de los vinos en límites ajustados á la conveniencia y remuneración del cosechero?

Las cotizaciones de los años 1885 y 1886 fueron tan elevadas, que superaron con mucho á las que los vinos sostuvieron en los años de más pobre cosecha; y es sabido que cuando los precios no son equitativos hacen disminuir el consumo del producto, con perjuicio de la dilatación del mercado vinícola que tanto necesitado de vigorizarlo en armonía con la cada día creciente y exuberante producción, expansiones que no trabas, hay que darle por todas partes si queremos sostener con brío nuestra primera riqueza nacional. Pero si los cosecheros, atentos á la conveniencia de un momento, no quisieron resignarse á las reducciones de los precios de los vinos en aquella época y pudieron contribuir á la paralización comercial, otra es, sin embargo, la causa fundamental de la baja actual que analizamos.

Desde el principio de esta campaña se han exportado nuestros vinos á Francia en regular cantidad, pero no iban vendidos, como sucedía de ordinario, sino que se presentaban á la venta: de aquí que los negociantes han comprado en el extranjero á precios desventajosos para el exportador. El exportador, aprovechando las necesidades premiosas del cosechero, ha forzado la baja constantemente, y, efecto de la escasez de numerario y de la crisis reinante de carácter general, se ha afianzado esta baja que tan grandes perjuicios causa al vinicultor.

Por otra parte los temores de una guerra próxima infunden al comercio francés grande prudencia y compra lo preciso para satisfacer las necesidades del momento, sin librar cuantiosos capitales á los azares de un oscuro porvenir; y como la competencia de los vinos de países diversos es tan fuerte por consecuencia de la excesiva producción europea, las plazas de París, Burdeos, Cete, etc., conservan á diario un stock más que suficiente á cubrir las necesidades del consumo. Por esto que el comercio francés ha preferido comprar los vinos en su propia casa á obtenerlos en los puntos de producción, contribuyendo poderosamente al descenso de los precios.

Pero la razón más fuerte, la más fundamental de donde arranca la baja de los vinos, tiene su origen en la excesiva producción; y sabido es que cuando se destruye ese equilibrio provechoso que se deriva de la armonía entre la producción y el consumo, surgen dificultades economí-

cas, difíciles de vencer. De los 30 millones de hectólitros de vino, que aproximadamente cosecha España, resulta después de cubrir el consumo interior, un sobrante que no será menos de 15 millones de hectólitros; de estos se exportan por término medio 7 millones, quedando fuera de curso 8 millones de hectólitros de vino que harán reducir considerablemente el precio del artículo, si no se abren nuevos mercados donde se le coloque.

Hacer tratados y más tratados sobre la base de moderadas tarifas aduaneras con todos los países que puedan consumir nuestros vinos, sería la obra más útil y más meritoria que podrían acometer nuestros gobiernos.

Y en cuanto á los cosecheros, creemos que sin abandonar la fabricación de los vinos de *coupage* ó mezcla, que tienen fácil colocación en el mercado francés, deberán adaptarse al gusto de los países consumidores y crear vinos-tipos que puedan ser constantemente solicitados, para que manipulaciones extrañas no los alteren ni desvirtúen.

Solamente así lograremos el acrecentamiento de la riqueza vinícola y el bienestar general de la nación.

NICETO OCHOA.

Fuente la Reina Abril 87.

DESDE VALDEPEÑAS

Creo, señor director y señores lectores de la CRÓNICA, que esta tiene asuntos vitalísimos en que emplear sus columnas, y no debemos los suscritores abusar llenándolas con trivialidades referentes á nuestros respectivos pueblos; por eso procuraré ser breve, más no tanto que pase en silencio ciertas infundadas y ligeras afirmaciones, que gratuitamente supuso el Sr. López Camuñas en su artículo titulado «Desde Manzanares.»

Después de asegurar que Valdepeñas tiene buena agricultura «y su terreno todo sembrado de viñas y excelentes bodegas», dice que nos quedamos dormidos sobre los laureles de nuestra viticultura, para despertar ahora con parte de nuestras glorias perdidas, menos recursos y un porvenir dudoso; y según el aplomo con que lo dice, parece que dicho señor ha oído nuestros ronquidos al dormir y nuestros bostezos al despertar. Oír es.

¿A qué llamará dormir el Sr. Camuñas? ¿A expender sin vociferaciones huecas casi tanto vino como toda la provincia y á no tener sobrante vino añejo, en un año de crisis como el pasado, cuando las bodegas de otros pueblos han quedado repletas? ¿A qué llamará velar? ¿A dar golpes de bombo y platillo, saliendo con las botellas á la estación del ferrocarril, ofreciendo vino hasta en los mismos wagones á 12 ó 13 rs., después de anunciarlo en el periódico á 15 ó 16?

Pues si aquello es dormir y esto velar, Valdepeñas duerme y otros pueblos velan; pero Valdepeñas solo necesita conservar las relaciones que le favorecen á despecho de ciertas envidias; si las expediciones recientemente hechas á París, Burdeos, Marsella, Cete y otros puntos, como ya indicará el corresponsal de la CRÓNICA, se hubieran realizado por algún otro pueblo, ya hubieran atronado al mundo las cien trompetas de la fama.

¿Y que despertamos con parte de nuestras glorias perdidas! Pues, ¿por qué en el anuncio de su siempre nueva obra corregida y aumentada, *El Diamante del vinicultor*, hace

pavonearse á su pueblo, llamándole ciudad colindante con Valdepeñas?

Si las epidemias de la vid y los estragos producidos por la langosta; que han mermado los recursos de todo pueblo agrícola, nos han perjudicado, no será culpa de nuestro sueño; y en cuanto al porvenir dudoso, es que el Sr. Camuñas no distingue en perspectiva el lisonjero día en que nuestro terreno *todo sembrado de viñas* produzca lo suficiente para elaborar con uva exclusivamente de Valdepeñas el vino necesario á cumplimentar los pedidos de nuestra clientela nacional y extranjera.

Dice también que lo explotado anteriormente con ventaja por Valdepeñas, lo explotan y producen *de igual modo* muchas poblaciones de España: *de igual modo*, ¡como si nosotros hubiéramos creído que solo aquí había viñas, ó que en otros puntos vegetaban las vides de distinta manera!

Sin discutir aquí (porque no es del caso) ni analizar técnicamente las propiedades y componentes de los terrenos de viñas de Valdepeñas, diré que ellos solos se recomendaron en los primitivos tiempos de la viticultura, cuando los sencillos labradores de este pueblo expedían un vino selectísimo, y aunque había viñas en otras partes, si bien en menor número, sin buscar preferencia la obtención; y ahora que esa preferencia pensamos sostenerla, vamos á conseguirlo por más que se equivoque el fatídico profeta de Manzanares.

Tranquilos hemos sufrido los valdepeñeros, y no dormidos, sino despiertos *al pie de nuestras tinajas de vino*, ó mejor dicho á su cabeza, observando y dirigiendo una elaboración esmerada, satisfechos en la plena posesión de fama justamente adquirida; tranquilos hemos sufrido, iba diciendo, que se abusara del nombre de Valdepeñas, haciendo de él encubridor de vinos inferiores, pues apenas hay taberna donde no anuncie la muestra nuestro género, aunque el vino que se expendía proceda de Aragón. Y á propósito de esto, ¿no le parece al Sr. Camuñas que se tardarán muchos años, ó muchos siglos ó quizás toda la inmensidad del tiempo futuro, sin que en lugar de «Vino de Valdepeñas», se anuncie «Vino de la Mancha» ó «Vino de Manzanares», etc., etc.?

En cuanto á la importante noticia de que en Manzanares perforaron el terreno para abrir pozos de regadío con que criar hortalizas (en el acto de abrir los pozos se realizaría simultáneamente la perforación) *sepan las naciones extranjeras* que aquí hace mucho tiempo se perforó nuestra rica vega y se perforaron otros terrenos abriendo norias de regadío, porque Valdepeñas no vive solo del vino, así como según el Evangelio, no vive el hombre de solo pan: por consecuencia, aunque desaparecieran las viñas de Valdepeñas no perecería en absoluto; y si tal sucediera, quizás tampoco se librara de ruina Manzanares, á no ser que por los consejos de la *novísima* y original escuela de vinificación del duro «Diamante» ó por los consejos del célebre «Calendario vinícola y filoxérico de carácter perpetuo» (que nada habla de filoxera, ¡si será perpetuo!) á no ser, repito, que por virtud de estos monumentos científicos pudiera dicha ciudad quedar indemne ante todas las plagas.

¡Qué interesante ha sido todo esto de los pozos de Manzanares y Valdepeñas! Conste que es ridículo ocupar el espacio de un periódico con semejantes fruslerías y que desciendo sin gusto á estos detalles, porque ese ha sido el campo elegido por el agresor.

Y conste también que no nos mortifican

los progresos de Manzanares, ni de ningún otro pueblo; que les deseamos sinceramente prosperidad, porque nos gusta que el sol brille para todos y á todos preste calor; pero de eso á suscribir la partida de defunción expedida por Camuñas, hay diferencia, porque creemos que aún respira el pueblo que supone cadáver.

Más valiera que el referido señor hubiese ensalzado á su pueblo, ateniéndose al consejo de Cervantes cuando dijo:

No te metas en dibujar
Ni en saber vidas ajenas
Que en lo que no va ni viene
Pasar de largo es cordura

Y termino protestando, que solo por no prestar aquiescencia con el silencio á las depresivas, intemperantes y osadas afirmaciones del Sr. Camuñas, he tomado la pluma sin miedo de patentizar que se ha equivocado grandemente, y que alienta con más vigor que nunca el movimiento vinícola de Valdepeñas.

Si llegara el funesto día en que esta villa arrastrara vida raquítica, como predice Camuñas, entre él y este pueblo que sacaría fuerzas de flaqueza para rehabilitarse, se había de parodiar la fórmula con que antiguamente se anunciaba la perpetuidad de la monarquía; entonces Camuñas, gritaría: «¡Valdepeñas ha muerto!» y los valdepeñeros gritaríamos: «¡Viva Valdepeñas!»

CASTO PÉREZ Y POZO.

6 de Abril de 1887.

MERCADOS DE CEREALES

En esta semana la temperatura ha sido muy variable, y más ó menos ha llovido en casi todas las regiones.

Con motivo de las festividades religiosas los mercados han estado poco concurridos, pero las cotizaciones de los cereales han continuado en alza en las provincias de Burgos, Segovia y León; se han sostenido con firmeza en las regiones de Andalucía, Aragón, Castilla la Nueva, Galicia, Navarra, Valencia y Ultramar; y únicamente han tenido un pequeño descenso en las de Logroño, Palencia y Valladolid.

Hé aquí los precios corrientes de los cereales en los puntos de España y Ultramar, que á continuación detallamos:

ANDALUCÍA.

CÁDIZ: trigo, de 48 á 50 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; maíz, de 41 á 43.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 48 á 52; cebada, de 28 á 30; maíz, á 40.

CÓRDOBA: trigo, de 46 á 50 rs. fanega; cebada, de 29 á 32; maíz, de 38 á 40.—*Aguiar*: trigo, de 46 á 47; cebada, de 30 á 31.—*Bujalance*: trigo, de 46 á 48; cebada, de 30 á 31.—*Lucena*: trigo, de 47 á 49; cebada, de 30 á 31.—*Montilla*: trigo, de 46 á 48; cebada, de 30 á 32.—*Pozoblanco*: trigo, de 44 á 46; cebada, á 30.—*Palma del Río*: trigo, de 46 á 48; cebada, á 30.

GRANADA: trigo, de 48 á 50 reales fanega; cebada, de 30 á 31; maíz, de 38 á 40.

JAÉN: trigo, de 45 á 48 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; maíz, de 44 á 46.

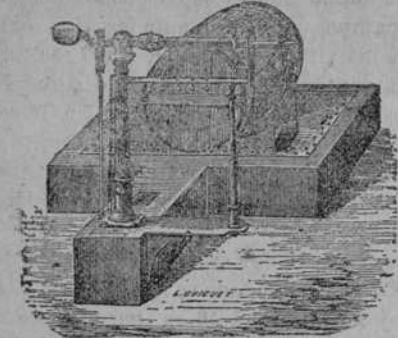
MÁLAGA: trigo, de 50 á 52 rs. fanega; cebada, de 29 á 31; maíz, de 44 á 45.

SEVILLA: trigo, de 46 á 48 rs. fanega; cebada, de 27 á 29; avena, de 24 á 26; maíz, de 36 á 38.—*Ecija*: trigo, de 46 á 48; cebada, á 30.

ARAGÓN

HUESCA: trigo, de 20 á 22,22 pesetas hectolitro; cebada, de 11,30 á 11,65; avena, de 8 á 8,50; maíz, de 13 á 13,45.—*Barbastro*: trigo superior, de 22 á 23 reales fanega (22,46

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



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

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



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

LABRADORES, PATATA MAGNUN BONUN

Magnífica variedad nueva, superior á cuantas se conocen en producción y sabor: 50 kilos, 10 pesetas; 100 kilos, 16; y 1.000 kilos, 130. Puestas en la estación de Logroño.
Los pedidos, acompañando su importe, á D. Anselmo Pinillos: To rrecilla de Cameros.

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida.
Precio 700 pesetas
Venta á plazos á precios convencionales.
Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.
Elizalde y Compañía, Burgos

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

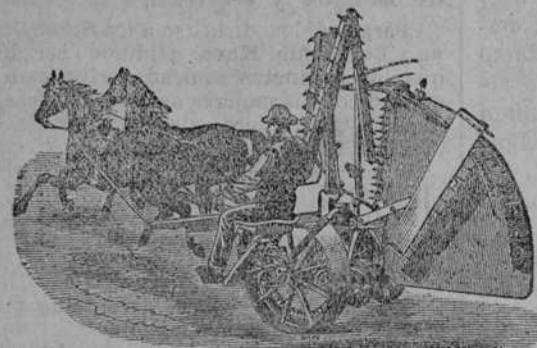
VINO ESPAÑOL POR PROCEDIMIENTO FRANCÉS

Un francés con veinte años de práctica en el cultivo de viñas y elaboración de vinos, desde su plantación hasta su venta, lo mismo que en la dirección teórica y práctica, para instalación de mobiliario y edificios concernientes á este ramo, desea encontrar en España una casa donde prestar sus servicios.
Dirigirse á D. Galo Puerta, calle de Postas núm. 3, 3.º Alava (Victoria).

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

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID
Segadoras.-Prensas y pisadoras de uva MABILLE
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.
350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.
Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas.
Filtros de **Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**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. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

Fábrica de Londres

Sikes Hidrómetros
Sacarímetros y
Alambiques para ensayos de vinos.
Los mejores y más seguros
W. J. BURROW, 15, SEEHING LANE
London, E. C.
Comerciantes en vinos.—Fabricantes de instrumentos.—Ingenieros.—Envío gratis de catálogos, mediante pedido.
Todo lo concerniente al comercio de vinos.



PULVERIZADOR BROUET
121, Calle Oberkampf, PARIS
Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las Enfermedades de la Vitis (Mildew)
Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en la parte superior, para pulverizar el líquido á voluntad en el momento preciso.
Precio: 60 francos completo
Pulverizador de las ligaduras blancas á espesas; sulfuro de cobre, papilla bordelésa y otros líquidos.
PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROUET

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas.—Máquinas—Asuntos industriales.
Dirección facultativa de bodegas.
Aparato para la explotación del crujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

Mildew, antracnosis y hielos tardios
Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.
Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Cronica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Cronica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

¡¡¡El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN
Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.
Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Marzanares. Ó á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González ó Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑÍA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.
También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribución del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.
Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

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.
Ebullómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calientes—Vinos y Calderas para estuvar bocoyes.
Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegosy 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 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.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildew



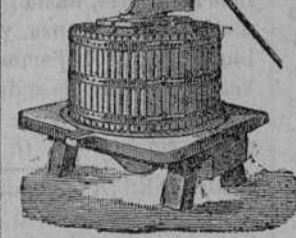
Aparato y pulverizador NOEL el mejor que existe. . . Ptas. 75
Aparato y pulverizador EL CATALÁN el más económico. Ptas. 25
Arado sulfuroso NOEL. > 300
Guantes de malla. > 17,50

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

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.
TOURS (Indre-et-Loire)



Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**
Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.
MAQUINAS
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.
Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el 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.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES
AÑO X

Aparece en Madrid los Miércoles y Sábados y es entre los periódicos de su especie el de mayor tirada.
Cuatrocientos activos corresponsales informan á la CRÓNICA del estado de las cosechas, movimiento de exportación y fluctuaciones de los mercados de vinos, cereales, aceites y otros artículos de gran consumo.
La CRÓNICA es el periódico que publica mayor número de correspondencias agrícolas y revistas más minuciosas y completas de los mercados de vinos y cereales.
El año pasado registró más de tres mil operaciones de vinos, citando en muchas de ellas los nombres de los vendedores y compradores, y anotó cerca de veinte mil cotizaciones en los mercados de granos de España y del Extranjero.
La CRÓNICA dedica también muy preferente atención al estudio de los ensayos y adelantos que se consiguen en el cultivo, elaboración y conservación de toda clase de productos agrícolas.