

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
los 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 dirijirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Miércoles 4 de Noviembre de 1885

NUM. 818

EL CONGRESO NACIONAL DE AGRICULTORES DE 1885 REUNIDO EN ZARAGOZA.

El día 30 de Octubre último terminó este Congreso sus tareas después de haber discutido dos temas, que por separado ya dimos á conocer, y aprobado las respectivas conclusiones.

Con objeto de que nuestros lectores las tengan reunidas, tanto unas como otras y las puedan consultar con más facilidad, vamos á transcribirlas á continuación:

TEMAS

1.º ¿Es conveniente, bajo el punto de vista de los resultados en la elaboración del vino, reemplazar las variedades *vidar. garnacha negra y crujiñon*, por la *perrel gruesa y menuda*? En caso afirmativo, ¿conviene el reemplazo en absoluto ó en proporciones? ¿En qué clases de terrenos convendrán cada una de estas variedades?

2.º Juicio acerca del sistema actual de cultivo de la vid en las zonas regables y sobre los perfeccionamientos de que es susceptible. ¿Conviene el ingerto para la reposición de la vid? En caso afirmativo, ¿qué sistema debe preferirse, y en qué época ha de practicarse?

3.º Observaciones acerca de las enfermedades que actualmente afectan á la vid en la region aragonesa.

Influencia ejercida por estas enfermedades en el bienestar de esta region, y singularmente por la que padece en la actualidad la patata.

Medios de contrarrestar estas enfermedades y sus efectos.

4.º ¿Es conveniente modificar los sistemas que ahora se emplean en la elaboración de vinos? ¿Qué elaboración será más á propósito, segun los mercados que pueden consumir el producto? Medios de evitar las adulteraciones.

CONCLUSIONES.

Al primero.

1.º No hay bastantes observaciones prácticas ni experimentos científicos para deducir acerca de la sustitución preferente del *perrel*, en reemplazo de las otras variedades de vid más generalizadas.

2.º Lo afirmado en la conclusion anterior no quita importancia al interés evidente de hacer estudios para conseguir el aumento de otras variedades, que den vinos de más tinte y de mayor finura.

3.º La observacion práctica ha evidenciado que, para sostener bien y aumentar la tinta de los vinos comerciales, son de preferencia hasta ahora el *crujiñon*, el *moristel* el *perrel* y *boynagastro*, segun la diversidad de terrenos y circunstancias, sin perjuicio de asociar las variedades que contengan mayor suma de riqueza alcohólica.

4.º Para sostener la riqueza alcohólica y buenas cualidades ordinarias de los mismos vinos comerciales, son de superior interés la *garnacha* y aun el mismo *crujiñon*.

5.º Para obtener vinos de exportacion directa, con destino al consumo, es de

preferencia la asociacion más ó menos extendida de la *cencibera* ó *tempranillo*, el *Miguel Arco*, la *biuna*, la *pasera de Denia*, el *vidatico*, y el *greque*.

6.º Para la determinacion de variadas asociaciones de castas de cepas no es posible establecer reglas generales sin que preceda el estudio de la adaptacion local de cada cepa, que altura más ó menos profundamente, sus condiciones de produccion en cantidad y calidad.

Nota.—El Congreso invita á todos los viticultores de Aragon á que le remitan de cada cosecha 200 kilogramos de las variedades especiales que cultiven y no existan en la localidad de Zaragoza.

Al segundo.

El cultivo de la vid en regadio de la region aragonesa, á fin de que responda á las necesidades actuales, reclama los perfeccionamientos siguientes:

1.º Hacer la plantacion á mayor marco del que se acostumbra, poniendo al tresadillo las cepas y colocándolas bastante espaciadas, á distancia de dos metros al menos, para facilitar los trabajos de arado, dificultar la propagacion de enfermedades contagiosas y aumentar la benéfica influencia de los agentes naturales.

2.º Evitar los riegos excesivos para que los vinos no resulten con poca fuerza alcohólica y escaso aroma, con objeto tambien de que resistan bien la conservacion y transporte. Aprovechando los beneficios de los riegos de invernada cuando las circunstancias lo aconsejen.

3.º Perfeccionar la poda, haciéndola alta y corta, para normalizar la produccion y mejorar la calidad del fruto sin esquilmar la planta, ni acortar su duracion. Ensayar la armadura de vides en rastra y la disposicion y cordones horizontales.

4.º Fertilizar los viñedos con abonos fósforo alcalinos, ricos en potasa, que influyen directamente en la fructificacion y con más generalidad emplear las plantas enterradas verdes, los orujos ó cascas, cenizas de sarmientos y mantillos de las hojas que no procedan de planta enferma.

5.º Para la reposición de la vid es preferible emplear barbados ó estacas, si se trata de efectuar una plantacion nueva, y á codos ó mugrones cuando solo se pretenda reponer las pérdidas parciales y limitadas de un viñedo.

El ingerto es recomendable como medio de conservar variedades interesantes por cualquier concepto.

La regeneracion de un viñedo desahogado se consigue, si se acude á tiempo, practicando anualmente podas ó rebajas especiales bien estudiadas.

6.º La época oportuna para verificar el ingerto no es posible precisarla de un modo terminante, pues depende de la clase de ingerto, del clima de la localidad y de la naturaleza del terreno. Por regla general, la clase de ingerto que en la vid da mejores resultados es el de *pua*, practicándolo despues de la cicatrizacion de las heridas producidas por la poda preparatoria ó inmediatamente

despues de verificarse ésta, siempre que no haya temor á que sobrevengan heladas ó que esté próxima la época del movimiento de la sávia.

Al tercero.

Las relativas á la vid son:

1.º La vid no debe plantarse nunca, á ser posible, en terrenos húmedos, pues la rechaza por completo, y en caso de necesidad extrema deben sanearse previamente.

2.º Las enfermedades ocasionadas por la mala coherencia del suelo, pueden evitarse mediante la adición de otra tierra más suelta al hacer las plantaciones.

3.º Los daños ocasionados por las heladas de primavera, podrán precaverse podando más tarde si existe este riesgo y procurando á la vez ciertos abrigos, durante el tiempo crítico que puedan sucederse dichos hielos.

4.º La merma de las cosechas de fruto, ocasionada por oidium, se combate facilmente y con buen éxito práctico, por medio de la flor de azufre, pudiéndose emplear tambien el sulfuro de calcio líquido y aún el carbon en polvo muy fino.

5.º Para la enfermedad ocasionada por el mildew, hasta el presente no se ha encontrado un verdadero remedio eficaz; sin embargo, horticultores eminentes y prácticos aconsejan el empleo del sulfuro de calcio líquido diluido al 1 por 100, y el sulfato de cobre y la cal en proporcion de 8 á 12 kilogramos de cada sustancia en hectólitro de agua.

..

Las referentes á la patata:

1.º La enfermedad de la patata conocida con el nombre de *peronospora infestans* ó gangrena húmeda no reviste hasta el presente caracteres alarmantes en la provincia y es de esperar no ha de ocasionar en lo sucesivo grandes perjuicios.

2.º Hasta ahora no se conoce un verdadero remedio para combatir dicha enfermedad; pueden aminorarse sus efectos cultivando variedades tempranas y de piel lisa y procurando no dar riegos demasiado abundantes.

3.º Las patatas atacadas pueden utilizarse para alimentacion del ganado, siempre que no se haya iniciado la descomposicion, sometiéndolas precisamente á la coccion.

..

Conclusiones sobre el cultivo de la vid en secano:

1.º Es condicion primordial para el buen desarrollo, pronta fermentacion y vida prolongada de los viñedos, el hacer plantaciones sobre terrenos labrados profundamente ó á suficiente hondura.

2.º Las posturas preferibles son las de estacas de cinco á seis nudos, colocadas verticalmente, recurriendo solo á los barbados en los suelos donde las estacas son difíciles de prender.

3.º A pesar del gran interés que ofrece un esmerado cultivo de la vid, es de necesidad tener en cuenta la considera-

cion de economia cultural, para no pasar de los límites convenientes en los gastos de produccion.

4.º Las labores anuales deberán ser proporcionadas á las condiciones más ó menos hierbunas del suelo; pero en lo general conviene no pasar de dos labores profundas y otras dos superficiales.

5.º El esmero en la recoleccion de la uva ó sea en practicar la vendimia oportunamente en sazon, segun fuera el producto del vino más ó menos alcohólico, es condicion primaria esencialísima para los resultados de esmerada elaboracion.

6.º Cuando las condiciones de abundante produccion responden á mayor esmero cultural, es posible aprovechar las ventajas de hacer los hoyos por el sistema racional de la arboricultura perfeccionada.

Al cuarto.

La fabricacion actual de los vinos en Aragon bajo el punto de vista de las necesidades actuales, reclama tan solo los perfeccionamientos siguientes:

1.º Precisa el examen y correccion del mosto con objeto de darle una composicion conveniente.

2.º Disminuir la capacidad de las vasijas de fermentacion y evitar por medio de falsos fondos ó emparrillados el contacto del sombrero con la atmósfera.

3.º Teniendo en cuenta que pueden cambiar las condiciones actuales del mercado y á fin de prevenir la falta de demanda, será conveniente ir cambiando el sistema actual de fabricacion, á fin de quitarles el caracter de materia primera, que hoy tienen casi generalmente, y darles las condiciones de consumo directo en el extranjero.

4.º Respecto á las adulteraciones se consigna que: como la ciencia enológica dispone de medios suficientes para dotar á los vinos de aquellas condiciones compatibles con la naturaleza del mosto, sin necesidad de recurrir á la adición de sustancias extrañas, unas nocivas á la salud, otras perjudiciales á la conservacion de los vinos y no pocas dotadas de ambos caracteres, solo debe recurrir el vinicultor á la correccion de sus mostos con adiciones de alguno ó algunos de los tres elementos que en proporciones variables siempre lo constituyen, y son: agua, azúcar y ácido tártrico ó bitartrato potásico (crémor tártrico).

5.º Cuantas virtudes se atribuyen á la adición de yeso, pue ten ventajosa y económicamente conseguirse por los medios descritos y por otros consignados en la ciencia enológica.

6.º Manera de impedir las adulteraciones: 1.º Divulgar los medios sencillos de reconocerlas. 2.º La formacion de sindicaturas en las plazas extranjeras de más importancia. 3.º Fiscalizacion de las aduanas á la salida de los caldos de España.

7.º El congreso recomienda, como medio práctico de perfeccionar la elaboracion, sin riesgos para el agricultor ni grandes gastos, la formacion de bodegas encargadas de hacer en mancomunidad

una elaboración perfecta, y una ventaja en la colocación directa de los vinos en el mercado.

MERCADOS DE VINOS

La exportación de nuestros caldos con destino a Francia sigue aumentando por más que este país pide este año a las naciones productoras menos vino que el anterior. Desde 1.º de Enero a fin de Setiembre de 1885 se han importado en la vecina república 6.052.000 hectólitros contra otros 6.325.790 en igual período de 1884, resultando en su consecuencia una baja de 273.790 hectólitros.

España figura en aquellas cifras por 4.321.062 y 3.804.254 hectólitros respectivamente, con lo cual bien se advierte que nuestra exportación ha alcanzado en los nueve primeros meses de este año un aumento de 524.808 hectólitros y que los vinos españoles representan en la importación total de Francia más del 78 por 100.

El movimiento de Setiembre es todavía más satisfactorio para nuestra producción, pues en dicho mes entraron en la nación vecina 450.524 hectólitros de los que nos corresponden nada menos que 334.810 hectólitros.

Tanto los vinos nuevos como los añejos consiguen en el mercado francés precios por demás elevados y como no se habían registrado hace muchas campañas; así es que el comercio de París y otras plazas se limita a adquirir lo puramente preciso para atender a las necesidades del momento.

De aquella gran capital sabemos que los vinos nuevos de primera clase de Navarra han comenzado a cotizarse a 50 francos hectólitro en las afueras de la población ó lo que es igual a 60 en depósito. Sin embargo de estos altos tipos escasean mucho las partidas disponibles.

En clases del Priorato, Valencia y Alicante se han cerrado algunos cargamentos a los límites de 48 a 58 francos, según procedencia, fuerza alcohólica, color y extracto seco. Los vinos de pasas han tenido también importantes mejoras en sus precios, quedando de 1,90 a 2,25 francos grado.

La importación de vinos nuevos en Cete es de consideración, especialmente de la comarca de Valencia, y todas las procedencias disfrutan de sumo favor. Los de Alicante son muy celebrados por su fuerte color rojo y mucho alcohol; una partida de 100 pipas de dicha comarca se colocó la semana pasada a 52 francos hectólitro. Los caldos del Priorato y Utiel siguen en estimación a los de Alicante, pagándose de 40 a 46 francos las primeras clases.

Las casas de Burdeos han hecho respetables acopios en el Rosellon y las bodegas de la comarca de Narbona, pero hasta ahora son muy contadas las partidas de estas procedencias que han entrado en aquel mercado. Los vinos de España comienzan a entrar por agua y tierra en regular escala y se cotizan como sigue: Alicante, de 440 a 500 francos la tonelada; Benicarló, de 400 a 480; Huesca, de 450 a 500; otros puntos de Aragón, de 400 a 480; Valencia, de 380 a 450; Navarra, de 410 a 460; Rioja, de 380 a 480; primeras bodegas de Castilla la Vieja, de 400 a 450. Los vinos blancos de Huelva están de 300 a 340 francos y los de La Mancha de 340 a 380.

En Marsella consiguen los caldos de Alicante los precios de 48 a 58 francos hectólitro, siempre que pesen de 14 a 15 grados.

En el Havre se detallan los tintos de España de 40 a 45, los de Portugal de 44 a 54 y los de Italia de 39 a 45.

En los últimos días de Octubre se concertaron en Nimes varias partidas de vinos nuevos de España, pero sobre el precio de estas primeras ventas se guarda gran reserva y nada ha podido averiguar nuestro diligente corresponsal en aquella plaza.

La producción en el Rosellon y Mediodía de Francia a más de corta parece ser de peor calidad de la que ya se temía debido al mildew y a las lluvias que cayeron en la vendimia, pero esto último no es obstáculo para que en Perpiñan se hayan comprado vinos de 7 y 8 grados a 32 francos hectólitro y se estén pagando las mejores bodegas de 50 a 54 francos.

En Becier y Narbona ha reinado grande animación, acaparando el comercio en pocos días más de doscientos mil hectólitros desde 29 a 50 francos según la calidad.

En la próxima revista nos ocuparemos de los mercados de Italia, Hungría, Portugal y Argelia, en los que los negocios son igualmente muy favorables para los propietarios.

En las Riojas, Navarra y Aragón ha terminado la vendimia y eso que esta operación comenzó en la primera de dichas comarcas del 28 de Octubre al 2 del corriente mes. No hay ciertamente memoria de una cosecha ni más corta ni de peor calidad como la que se acaba de hacer en la región del Ebro; baste saber que la mayoría de los pueblos no han podido elaborar caldo bastante para su consumo, siendo así que su principal y casi pudiéramos decir única cosecha está en el vino.

En Haro (Rioja) se ha pagado el fruto de la vid a 11 y 11,50 rs. la arroba y por las cubas de vino viejo que restan disponibles exigen sus dueños tipos fabulosos, habiéndose llegado a cotizar una partida a 42 rs. la cántara de 16,04 litros. En mostos no conocemos operaciones.

En Logroño se vende el caldo añejo al detall de 32 a 44 y las últimas partidas de esta clase enajenadas en Uruñuela lo han sido a 33 rs. no quedando más que tres cubas.

En Alesanco se cotiza de 27 a 28 e iguales tipos rigen en Cuzeurruta, bodega que todavía guarda 90 cubas.

En Abalos hay disponibles 2.000 cántaras; las últimas ventas se hicieron sobre la base de 30 a 32 rs., pero hoy se pide a 34.

De Fonzaletche sabemos se han ajustado unas 2.000 cántaras pertenecientes al propietario D. Formerio Urría a los precios de 25 y 26 rs.

La bodega de Najara solo encierra 1.000 cántaras de añejo.

En Olite (Navarra) el precio más general para las uvas ha sido el de 23 pesetas la carga de 10 arrobas; el vino añejo se vende a 20 rs. el cántaro de 11,77 litros.

En Cintruénigo no excede la cosecha de 150.000 cántaras, la carga de fruto se ha pagado a 27,50 pesetas y el mosto no se logra a menos de 20 rs. cántaro, a la vez que el stock de 1884 se cotiza a 24. Esta bodega elabora en años ordinarios más de 400.000 cántaras.

En Corella se ha trabajado con animación, detallándose las uvas a 28 pesetas la carga; el vino añejo está a 19,50 rs. cántaro.

De Mendigorria nos dicen que apenas queda caldo añejo y que rige el límite de 20 rs. Hasta la fecha no hay precios para los nuevos vinos.

En Ibañeta (Zaragoza) restan 300 alqueces próximamente de la pasada recolección, y por más que son de primera calidad se ofrecen a precios arreglados, comparados con los que se practican en otros mercados aragoneses.

En Frescano se han hecho partidas a 51,50 pesetas alquece (119 litros), en Borja a 50 y en varios pueblos del campo de Cariñena de 45 a 49. La campaña toca a su término en todas las bodegas de aquellas comarcas.

En Calatorao no han dejado de hacerse negocios sobre cepas a 10 rs. la arroba, así como tampoco en Calatayud de 72 a 80 los 100 kilogramos.

En Borja se ha cotizado el fruto hasta 65 pesetas la carga de 40 arrobas.

Los vinos añejos de Huesca y del Somontano fluctúan, si se hallan en buen estado de conservación, entre 60 y 67 pesetas el metro de 160 litros.

En Cataluña, Valencia y Murcia siguen los nuevos vinos dando lugar a importantes operaciones y se cuentan ya bodegas tan respetables como la de Benicarló en que todo el caldo cosechado ha pasado a mano del comercio de exportación a precios elevados.

En la plaza de Tarragona se han cerrado buenas partidas para Francia y Ultramar a estos tipos: tinto dulce Priorato, de 55 a 60 pesetas la carga de 121,60 litros; idem seco, idem, de 50 a 55; Bajo Priorato, de 45 a 50; del Campo, de 40 a 45. Los expedientes ofrecen bastante interés.

No le presentan menos los mercados que se celebran en Reus, en cuya plaza se pagan los mostos del campo de Tarragona de 40 a 46 pesetas la carga.

Los nuevos caldos de Porrera se colocan fácilmente a 50 y de Gratallops se nos asegura que todos los días se negocia a 54 y 55 pesetas la carga.

Las pretensiones de los propietarios dificultan en Barcelona los embarques

para América, vendiéndose los vinos preparados con tal destino a los siguientes precios: para la isla de Cuba, de 33 a 36 duros la pipa; para el Rio de la Plata, de 43 a 45.

Rubí cotiza los mostos de 30 pesetas la carga en adelante.

Urgel y Segarra han cedido fuertes cantidades de uvas negras y blancas de 13 a 15 y 10 a 11 pesetas la carga de 12 arrobas.

En Rosas se han hecho partidas de 30 a 35.

Del puerto de Benicarló (Castellon) se expiden muchos cargamentos para Cete, Burdeos y Ruan, habiendo pasado a poder del comercio toda la cosecha, fenómeno que no se ha dado a raíz de la vendimia; los precios han fluctuado entre 14 y 15 rs. decálitro e iguales límites han regido en Vinaroz.

En las comarcas de Valencia se ha trabajado con suma animación sobre cepas hasta el punto de ser general la creencia de que los negociantes se han hecho dueños de la mitad del fruto a los tipos de 7, 8, 9 y 10 rs. la arroba de 12 1/2 kilogramos.

En Sagunto van dando mucho juego los mostos, y en poco tiempo se han ultimado ventas por 12.000 hectólitros a los precios de 42 a 44 pesetas casi todos.

El miércoles próximo reseñaremos las ventas de vinos, uvas y mostos de los dos Castillas y de los mercados del extranjero que antes prometimos.—Z.

NOTICIAS

Hace ya días que según nos dicen de Castellon se está cogiendo allí la naranja. La de medida se paga a cuatro duros millar y la mandarina a seis. Estos precios que son muy bajos responden, como todos los años, al creciente afán que se tiene por embarcar la fruta a medio madurar, afán que hay muchos que no lo pue de explicar, pues si bien es cierto que aligerando los árboles de la fruta más gruesa la restante toma mayor tamaño, tiene el inconveniente que las primeras partidas son siempre poco apreciadas de los ingleses por la falta de color, y cuesta mucho trabajo luego reponer el justo precio a que se puede vender la restante.

Los labradores de Miedes (Zaragoza) se muestran disgustadísimos por la mala calidad de la uva que acaban de recolectar; y esto no podía menos de sucederles, como se comprende perfectamente, pues que además de los perjuicios que aquel viñedo sufrió por las avenidas y pedriscos, ha sido también atacada por el *mildew*, y nos parece que todo esto es suficiente plaga para no prometerse nada bueno.

Han recorrido estos días los pueblos de Calatayud (Zaragoza) algunos comisionistas de vinos franceses y españoles, pero parece ser que no quieren ó no pueden hacer transacciones en vista de los exigentes que se muestran lo cosecheros para dar comienzo a sus ventas.

Según datos que hemos comprobado, la producción media anual de patatas llega en España a 1.940.000 quintales métricos; en Francia a 112.960.000; en Italia a 7.550.000, y en Portugal a 2.600.000.

Un periódico de Murcia, *El Oriolano*, hace a la comisión del pimiento molido unas cuantas preguntas muy curiosas sobre el paradero de ciertos carros de harina y pretendiendo nada menos que averiguar si es cierto que dicha harina se convierte en pimiento lo mismo que el jaboncillo.

Estaremos al cuidado de la contestación que dé la comisión para enterar de ella a nuestros lectores.

Los comerciantes en naranja de Valencia han abierto ya sus almacenes y dado comienzo a sus operaciones con los

mismos precios poco más ó menos que el año pasado.

La de huerta buena a 5 y 8 rs. el 100, y la regular a 4 y 3 1/2. La escogida de huerta a 7 y 8 rs.

También en Castellon se ha comenzado la recolección pagándose a 50 rs. el millar y a 60 la de alguno que otro huerto.

Según dice *El Correo de Valencia*, reina grande entusiasmo entre los viticultores de Sagunto por la plantación de cepas de la garnacha-tintorera, la cual da abundancia de vino de muy buen color y de mucho brillo.

El vino en aquella región se está pagando a 16 rs. las clases buenas.

Es probable que la exposición aragonesa vuelva a abrirse en los meses de Abril, Mayo y Junio del año próximo.

La sociedad Fomento de Ampurdan se propone celebrar en Figueras una exposición agrícola industrial durante las próximas ferias de aquella ciudad. Creemos inútil recomendarla a los amantes de la prosperidad y del progreso.

La última cosecha de trigo ha producido en Francia 101.750.000 hectólitros.

Como Francia consume por término medio 100 millones de hectólitros de trigo y necesita además 15 millones para simientes, puede calcularse en 13 millones de hectólitros los que necesita importar este año de otros países para atender a su subsistencia.

Dicen de Lérida que los labradores se dedican con afanosa laboriosidad a las operaciones de la siembra de cereales. Las tierras de secano se hallan bien dispuestas para recibir el grano, y si, como se espera, la lluvia que amenaza llega a fertilizarlas nuevamente, habrá un buen principio de cosecha.

Dicen de Jaca (Huesca):

«La inconstancia del tiempo tiene interrumpidas las operaciones de la siembra y la crujeza ha destruido las tiernas plantas nacidas en las seguidas intermitencias atmosféricas.»

Dicen de Orihuela (Alicante):

«Los precios del pimiento siguen sostenidos en las clases buenas.»

Las partidas de cáscara mojada, por consecuencia de las lluvias en los sequeros, dan pimiento molido más bajo, sin viveza y sin ese color natural de anaranjado vivo y buen aroma.

Las clases sanas valen en el mercado de 40 a 45 rs. los 12 1/2 kilogramos; al paso que las clases bajas solo alcanzan el precio de 32 a 36 rs.»

El Congreso nacional de agricultores, de 1885 reunido en Zaragoza, se ocupó en sus sesiones de los días 29 y 30 de Octubre último de los asuntos siguientes: El 29 discutió el cuarto tema del cuestionario haciendo uso de la palabra los señores Rivera, Otero, Alvarez y Torres; además el Sr. Gil apoyó una proposición suya, en cuyo debate terciaron los señores Pena, Valero, Perez, Abela y Alvarez (D. Benigno.)

El Sr. Alvarez Muñi, se ocupó después del sistema de cultivo adoptado por el Sr. Oliver, de Huesca, acordándose manifestar a dicho agricultor la satisfacción con que el Congreso ha visto sus trabajos.

Y por último, se votaron las condiciones del tema tercero.

El 30 se concretaron a votar las condiciones del tema cuarto, a dar las gracias por el apoyo prestado al Congreso a los señores ministro de Fomento, director general de Agricultura, presidente de la Asociación de agricultores, senadores,

diputados, á la Diputacion y otras corporaciones y personas.

Además se leyó el reglamento de la Asociación de agricultores de España y se discutió la manera de constituir la delegación permanente aragonesa, acordándose que quedase abierta la inscripción de asociados y se recibiesen adhesiones por espacio de un mes.

Y por último terminaron sus trabajos indicando el Sr. Escosura que, para el próximo Congreso, se proponía tratar de los «Monte pío de labradores.»

En Tudela (Navarra) preocupa la atención de no pocas personas una gran bandada de grullas que estos días se ve en aquella ciudad.

Muchos que se las dan de entendidos dicen que son presagios de que el tiempo ha de empeorar notablemente.

Quéjense en Tortosa (Tarragona), de la escasez de los medios de transporte en los momentos en que se ha empezado á recoger la aceituna. La noticia, que nada tiene en sí de particular, es, sin embargo, en cierto modo placentera por indicar que es abundante el fruto en recolección.

Los agricultores de varias zonas de Aragón comienzan á sembrar cereales, á pesar de no haber llovido lo suficiente hasta la fecha, ante la esperanza de que en breve término las tierras han de recibir la benéfica y necesaria lluvia.

En el pueblo de Carrion de Calatrava (Ciudad-Real) se está construyendo una fábrica para la extracción del aceite de orujos, habiendo adquirido la sociedad, que pretende establecer esta industria, una máquina de 24 caballos de fuerza.

En la provincia de Alicante se está pagando el cántaro de mosto á 16 rs., siendo de notar que son muchos los comisionistas que recorren las bodegas para adquirirlo.

Una nueva manera de conservar la leche.—El medio más sencillo de conservar la leche con las condiciones de la recién ordeñada, es tenerla en una vasija sumergida en agua fría y tapada con un lienzo mojado, con lo cual, aún en tiempo de calor se mantiene en buen estado por espacio de veinticuatro horas.

También se consigue el mismo resultado haciendo hervir la leche al baño de maría, hasta que disminuya de volumen en una tercera parte, se deja enfriar, se quita la capa de nata que se forma y se cuele y embotella, cerrándola herméticamente, colocándose antes las botellas en el baño de maría.

La leche de este modo se conserva en buen estado más de un año, y antes de emplearla conviene hacerla hervir.

MERCADO DE TARRAGONA

Antes de empezar la pequeña revista debo decir que la exportación de vinos y frutas secas va reanimándose, lo cual prueba que nuestros negocios estarían pronto en su estado normal si no lo perturbase las cuarentenas y observaciones que aun se imponen, y á más la penosa ley de consumos se hace cada día más insoportable.

Las negociaciones en banca son bastante importante sobre el extranjero, aunque en menos escala sobre las plazas del reino.

Vinos.—Tiene mucha importancia la exportación de este caldo á los mercados de consumo.

Los precios muy sostenidos y en alza las buenas clases.

En cuanto á los blancos muy solicitados los de la cosecha pasada.

Mistela.—La producción de este arti-

culo ha sido algo desgraciada en cantidad, pero no así en calidad, que por lo general todas han salido inmejorables.

Las blancas se cotizan de 37,50 á 50 pesetas, y las tintas de 60 á 75 pesetas por carga de 121,6 litros.

Avellana.—Los tenedores con sus precios elevados son causa de la desviación de órdenes á otros puntos donde se produce este artículo. Por esta causa la demanda es corta y se teme una baja importante.

Se cotizan hoy de 28 á 28,50 pesetas clase corriente, y de 29 á 36 la clase gorda escogida, todo por saco de 58,40 kilogramos.

Almendra.—La exportación de esta quincena ha sido muchísimo mayor que la de la anterior, puesto que solamente se embarcaron 450 sacos.

Sigue pagándose á 48,75 pesetas la mollar y á 40 la caixalot, por saco de 50,40 kilogramos.

Nota de la exportación durante la quincena desde el 12 al 25 de Octubre:

Vino, 1.401 bocoyes, 372 pipas, 230 medias, 263 cuarterolas y 94 octavos. Avellana, 2.190 sacos. Almendra, 3.320 sacos.

JUAN MARCA Y FERRER.

Reus (Tarragona) 30 de Octubre de 1885.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MONTALBAN (Teruel) 30 de Octubre.

Muy señor mío: Desde el 23 al 28 del actual, con tiempo fresco y algo lluvioso, se ha practicado la vendimia en esta villa. El resultado de ella ha sido fatalísimo, pues por regla general escasamente se habrá cogido la cuarta ó quinta parte de una cosecha ordinaria, atribuyéndose tan notable baja á los frios tardíos de la primavera ó las frecuentes lluvias caecidas al tener lugar la florescencia, porque por lo demás, ni el viñedo padece enfermedad alguna ni en todo el verano ha dejado de estar verde y frondoso.

En cambio el fruto se hallaba bien sazonado y es de esperar que el vino tenga buen color y fuerza.

Los precios á que actualmente se cotiza son varios; el de la cosecha del 83, del cual aun queda alguna cuba, se paga á 14 rs. cántaro de 11,77 litros; á 12 rs. el del 84 y á 10 rs. el poco nuevo que hay hecho; pero tan escasa ha sido también la cosecha en los inmediatos pueblos de Oban, Josa y Esteruel, y en la ribera de Daroca, que se cree llegará á venderse á 20 rs. en el verano próximo.

Las cosechas de la huerta se han recolectado bien y han sido abundantísimas, especialmente la de patatas que se calcula en mas de sesenta mil arrobas.

Y en cuanto á la sementera, aquí y en la mayor parte de la provincia se efectuó en la primera quincena de este mes en las mejores condiciones.—D. L. H.

SAN ASENSIO (Logroño) 1.º de Noviembre.

Está terminándose en este pueblo la recolección, que es pésima y de tan mala calidad como era lo que en años normales hemos despreciado. Unos dicen que por el mildiu, otros que por las muchas aguas que han caído; pero como quiera que sea, lo cierto que hay es que escasamente recogeremos las siete ó ocho avas partes de una cosecha regular y tan malo que apenas si se podrá beber.

El mercado de vino paralizado. Las 18 cubas existentes no se ceden, aunque las pagan á 32 rs.

El trigo está á 44 rs., cebada á 24 y la avena á 15.—E. R.

LAGUARDIA (Alava) 31 de Octubre.

Este pueblo que acosaba á exportar en tiempos normales más de 150.000 canarios de vino, que equivalían á 600.000 pesetas, con lo cual puede decirse que vivía, puesto que en este consistía toda su industria y agricultura, lleva ya tres cosechas, especialmente la presente sin coger el vino suficiente para su consumo, y por consiguiente puede juzgarse de la situación que estará atravesando, hoy que ya no pueden beber allí vino más que las clases bien acomodadas. Pues, sin embargo de esto, aun dicen que se darían por muy satisfechos con tal que el mildiu no les atacase el

viñedo el año que viene, porque si así desgraciadamente llegase á suceder no saben qué sería de ellos.—El correspondiente.

ALCUBIERRE (Huesca) 29 de Octubre.

Hemos terminado aquí la cosecha que á pesar del mildiu y de la mucha piedra que en diferentes ocasiones ha caído sobre el viñedo, nos ha permitido recolectar unos 5.000 nietros de muy excelente vino que esperamos alcanzara un buen precio.

Ahora hemos tenido algunas lluvias que nos han preparado algun tanto las tierras y podremos hacer la sementera en mejores condiciones que creíamos ya tener que hacerla por el mal estado en que estaba el terreno.

Los cereales se cotizan á precios tan bajos que hace tiempo que no se hace aquí operación alguna.—M. S.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 1.º de Noviembre.

Con un tiempo bastante bueno los labradores se han entregado de lleno á las operaciones de la siembra.

El mercado de hoy á pesar de la festividad del día ha estado animado en operaciones, calculándose las entradas en 1.500 fanegas de trigo, 40 de centeno, 300 de cebada y 200 de algarrobas.

Los precios al detall han sido los siguientes:

Trigo, de 41,50 á 41,60 rs. las 94 libras; centeno, de 28 á 29 las 92 libras; cebada, de 30 á 31 la fanega; algarrobas, de 28 á 29.

Hay ofertas de trigo á 43 rs. las 94 libras sobre wagon, pero las últimas ventas se han hecho á 42.—El correspondiente.

PUERTO DE SANTA MARIA (Cádiz) 31 de Octubre.

En esta población se están efectuando algunas ventas de vinos, aunque muy escasas, pues ahora es la época de compra por los extractores y almacenistas.

En Chiclana, según se me dice, se han hecho ventas en estos días, habiendo comprado un señor de Sevilla 2.000 botas á 18 pesos. Al siguiente día compró otro de ésta á 19, y hoy ya no venden venos de 21, cuya subida no comprendemos en vista de la cosecha tan abundante habida en todo este término.

En el presente año se han recolectado 6.000 hectolitros de trigo y 4.500 de cebada en Rota, 2.104 y 1.064 respectivamente en Puerto Real, y 7929 y 4.417 respectivamente en esta ciudad; el trigo cuesta hoy de 44 á 46 rs. fanega y la cebada, de 24 á 26.—J. L. G.

TARANCON (Cuenca) 1.º de Noviembre.

La cosecha de uva ha sido aunque poco algo mejor que el año anterior, las clases tan superiores como el pasado y ya puede asegurarse que para la nueva campaña tendrá este atornado pueblo 200.000 arrobas de vino, que competirán con Valdepeñas Chinchón y muchas otras bodegas que gozan de muy justa fama, pues en este año los compradores no han dicho que todo el vino que se ha consumido en Madrid de Tarancon ha llevado el nombre de Valdepeñas, y aun se conservan cartas á muchas propietarias en que les decían nos conviene el vino de ese pueblo tanto como todos los vinos que se expendan.

La uva ha alcanzado precios fabulosos, se ha vendido á 8 rs. la arroba de tinta y á 6 la blanca, cosa nunca vista en este pueblo; se han vendido 8.000 cargas (8 arrobas) para especuladores que la han llevado en el ferro-carril de Arcanjuez, y hay quien dice que al extranjero, y los especuladores de esta D. Mariano Fernandez, que ha hecho 20.000 arrobas de vino, D. José Domínguez, D. Francisco Sevilla y D. Justo Ortiz, han hecho grandes acopios, y yo creo que hay muchas ilusiones al precio que creen vender el vino.

Precios en el mercado último: Candeal, á 40 rs. fanega; cebada, á 26; vino, á 24 1/2 id.—J. C.

CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza) 30 de Octubre.

Se ha practicado en este pueblo la recolección de la uva, y como manifesté á usted han sido sus rendimientos muy escasos; pues solo alcanzara á 4.000 alqueces, una tercera parte de lo ordinario; efecto sin duda de los fueres hielos del mes de Enero, que unidos á una inmensa niebla, destrozaron lo mejor del viñedo por donde pasó, y cuyas consecuencias no serán para este año solo, sino para

dos ó tres hasta que vuelvan á poblarse las cepas en el estado que tenían. Ahora hay necesidad de rebajarlas por haber brotado por su parte baja, y muchas se creen muertas por no haberlo verificado por ninguna parte, aunque en las pruebas practicadas se observa conservan algun jugo.

Los caldos este año son de una excelente calidad, pues los comisionistas que los han visto y examinado en los lagares, sin estar hechos todavía vinos, mandan á 40 pesetas alquez (119 litros), no habiendo querido los cosecheros transigir, ni cerrar trato hasta ver lo que hacen en los demás pueblos convecinos de Aniñon y Villarroya que han obtenido una buena cosecha y han pagado las uvas al precio de 37 1/2 pesetas el alquez.

Todos los días somos visitados por dos ó tres comisionistas; con lo que se haga daré á Vd. cuenta como siempre.—P. A.

TORNAVACAS (Cáceres) 29 de Octubre.

No he escrito á Vd. antes por esperar á darle noticia de la recolección de uva verificada ya. Esta ha sido buena y de buenas condiciones el fruto, prometiendo sean, por consecuencia, buenos también los caldos, á juzgar por los que ya dan á la venta los pequeños cosecheros, que aunque imperfectamente elaborados es bastante para juzgar de ellos.

Los precios han comenzado de 3 á 3,25 pesetas el cántaro.

Las pocas existencias añejas se venden de 5,50 á 6 pesetas.—J. G.

FUENDEJALON (Zaragoza) 28 de Octubre.

Contábamos aquí á últimos de Junio con una cosecha de uva como nunca se había visto por estos contornos, pero sea por las nieblas que por aquellos días y primeros de Julio cayeron seguidas de un sol canicular que tostó materialmente el fruto, ya sea otra causa desconocida la que hizo perder á la vid mucho fruto y hoja, es lo cierto que la cosecha no ha sido más que tan buena como la del año pasado, aunque si esperamos que sea de buena calidad.

Por aquí hemos terminado ya la vendimia en muy buenas condiciones; ahora lo que nos hace falta es que llueva un poco para que la tierra se prepare á recibir la sementera.

Nos queda muy poco vino añejo y se vende á 20 rs.—P. L.

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

FERRANDO Y PI

CONSIG. A. COM. COMISION. TRANSITO
CETTE (Francia)

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vino á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA
Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, Limited **Liverpool (Inglaterra)**

SUCURSAL Y DEPÓSITO:
JULIUS G. NEVILLE
PLAZA DE PALACIO 11
BARCELONA

SUCURSAL:
JULIUS G. NEVILLE
PUERTA DEL SOL, NÚM. 6
MADRID

Premios en todas las Exposiciones

Prospectos-gratis

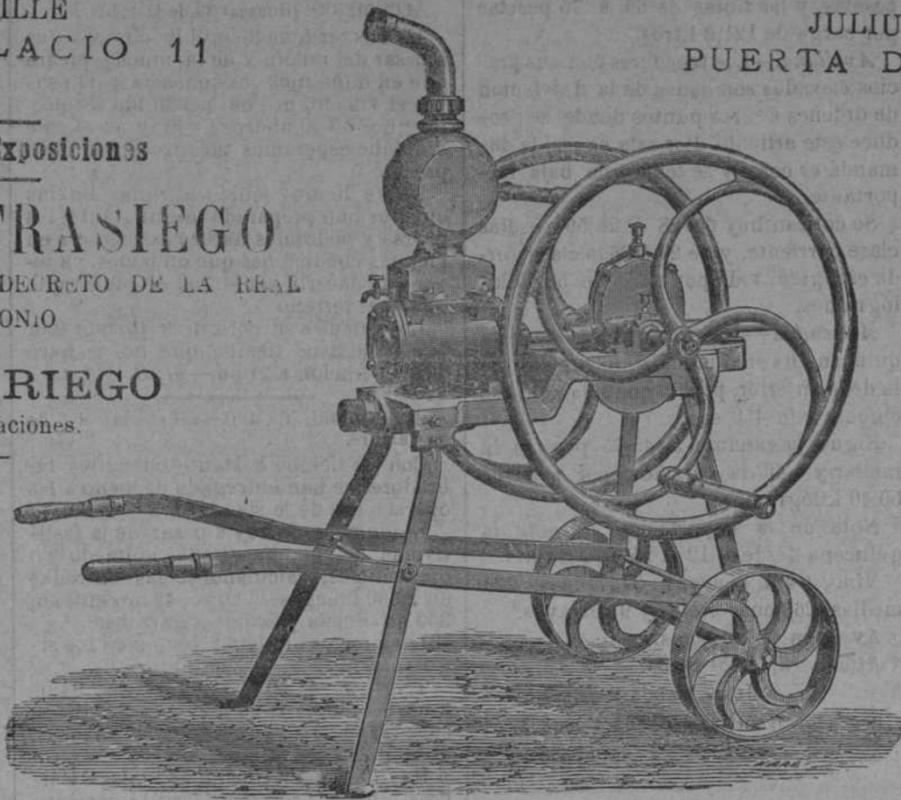
BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

- Arados de vapor y de mano.
- Locomóviles.
- Trilladoras. Con machacador de paja.
- Máquinas y Calderas de vapor de todas clases.
- Filtros de nueva construcción.



PARA VINO Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto más cerca del destino. Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AMERICANAS, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustín Pyries
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 No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos, incendios, etcétera, 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1883, 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 compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos a mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas a 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.—Cañeras de vapor nuevas y de ocasión.—Lambique 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 traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida a las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.
B. LADADORA. La de mayor aceptación en el país.
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A
Elizalde y C.ª — Búrgos.

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 a D. Manuel del Corral.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MEFICANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación. AD LANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones. Dirigirse a M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

¡¡¡¡¡ ¡¡¡¡¡ ¡¡¡¡¡ ¡¡¡¡¡ ¡¡¡¡¡
Interesante y provechoso a todos.—Escuela de vinificación. Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por don José López Camuñas.
Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 384 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinas, consumidores, fabricantes, dependientes de vinos, aguardientes, licores, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha sido a luz su competente práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica y enseña a plantar y cultivar viñas, hacer curar, adular y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubos, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.
El autor, remite ejemplares a vuelta de correo a quien mande su importe a 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el No. te enológico que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José López Camuñas, Ferro-carril, número 60, Mazanares.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.
La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º, porque la liza siendo más pesada, más espesa más compacta y menos voluminosa no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le transmite el mejor gusto y olor extraños; ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí a las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor respalda debidamente su máxima perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º, porque previene e impide toda las enfermedades del vino.
Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas echó cuarenta medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.
Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 4 y 5 1/2 pesetas respectiva mente.
Los pedidos a señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil giro ó sellos de correo, pero certifiando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas SISTEMA G. GERVAIS y C.ª. 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 touellers, máquinas vinícolas, bombas estamadoras para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capsular, etc.
E. GERVAIS y C.ª. Constructores 25 y 30 Cours Judiqué CAUDERAN-BURDEOS



MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES Moratona, Genis, Baena y Bureau CALLE DE LA PRINCESA, 53 Barcelona

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados. Filtro para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado. Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes. Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones. Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales: para familias y para grandes profundidades. Prensa y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin Ebullición y otros diversos instrumentos de vinos. Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fe e otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII 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. Cotización 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.