

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. 868

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 28 de Abril de 1886

NUM. 868

IMPORTANTE.

El día 6 de Mayo próximo pondrá á la venta la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, al precio de un real en toda España, un folleto acerca del Mildew, Antracnosis y Hielos tardíos, con instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Para dicho folleto, que ha de tener gran circulación en las comarcas productoras, se reciben anuncios en la administración de este periódico hasta el martes próximo.

VIÑAS Y VINOS DE ESPAÑA EN 1885.

Hace pocos meses que ha terminado el año 1885, y Francia, Italia y las demás naciones vinícolas de Europa tienen publicada la estadística de esta producción en el citado año: las han hecho publicar en sus diarios oficiales; sus representantes las han dado á conocer en el extranjero, para que todo el mundo conozca su producción, y para que el comercio pueda calcular á qué nación ha de dirigirse para hacer las compras de lo que le falta, ó á qué país puede ofrecer lo que le sobra despues de cubrir su consumo interior.

El Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio se ha estado ocupando en una informacion y estadística vinícola, y esa estadística y esa informacion comprenden los datos de producción de 1885; ya terminada por la comision, se encuentra en poder del citado Consejo.

Este trabajo, establecido por iniciativa del Consejo de Agricultura, ha tenido grandes contrariedades que contra viento y marea se han vencido; pero han quedado puestos los cimientos para que todos los años tengamos la estadística de producción, como la tienen las demás naciones de Europa; que no hemos de ser menos que ellas. ¿Y cómo hemos de ser menos, si tenemos más producción?

Tal vez ignore la mayoría que España tiene como *minimum* de terreno ocupado por la vid, 1.800.000 hectáreas, cantidad muy aproximada á la que tiene Francia, donde segun el *Diario Oficial*, quedan 1.990.000 hectáreas, muchas de ellas atacadas por la *filoxera*, el *mildew* y la *antracnosis*; Italia y Portugal, aunque no tuviesen filoxera, todos sabemos que siempre han tenido menos viñedo que España.

En cuanto á la producción, ninguna nacion de Europa nos adelanta

España cuenta con una producción mínima de 36 millones de hectólitos; valorados sólo á 30 pesetas el hectólito, ascienden á 1.080.000.000 de pesetas.

Francia, segun los datos oficiales, sólo puede contar con 28 y medio millones de hectólitos, debido á los grandes estragos que han hecho y están haciendo las plagas indicadas.

Italia, segun los datos oficiales, tambien en 1885, sólo puede calcular una

producción de 22 y medio de millones de hectólitos.

Ya se deja demostrado que España tiene más producción de vinos que las otras naciones de Europa; y en la conciencia de todos está que si no toman más incremento la filoxera y demás plagas que destruyen los viñedos, dentro de poco la producción de vinos en nuestro país será incomparablemente mayor que la que hoy tenemos.

Ante esta perspectiva, debemos prevenirnos y no confiarnos en la exportación actual, sinó buscar mercados donde dar salida á nuestros vinos, acreditar tipos en los mercados extranjeros, y emprender un constante trabajo para no ver depreciado nuestro producto.

Por esto creemos necesaria la reunion de un congreso de cosecheros y exportadores de vinos, en que se puedan discutir asuntos de gran interés referentes á la fabricación y comercio, invitiando á tomar parte en él á todo aquel que con su experiencia pueda ilustrar la árdua empresa que llevaremos á cabo, presentando las cuestiones con claridad, y discutiendo con lenguaje sencillo, segun cuadra á labradores y comerciantes que han de razonar ayudados por la experiencia y por los números, cosa práctica y provechosa en esta clase de reuniones, en las que sobre defender los intereses generales del país, defienden los suyos propios.

JUAN MAISONNAVE.

Aprovechamiento del orujo (brisa) de la uva, refinación del alcohol que de él se obtiene y aplicación del mismo á la fabricación de bebidas alcohólicas.—Importancia que en la salubridad pública tiene el conocimiento de estas industrias. (1)

(Conclusion.)

Para elevarlo de grado y purificarlo se destila otra vez en aparatos continuos generalmente, por medio de cuya operación se consiguen separar parte de los productos que hierven á una temperatura más elevada que el alcohol vinico, pero quedan todas las sustancias etéreas de olor sofocante que hierven mucho antes que el alcohol. Para emplear estos alcoholes en la fabricación de anisados es necesario someterlos además á una buena refinación en aparatos á propósito que permitan el fraccionamiento de los productos, lo que constituye una industria aparte; y por lo tanto, si venimos á hablar de ella no es por creer que cada destilador de orujo haya de tener un aparato de refinación, pero si será conveniente establecerlo, especialmente cuando no existan otros en la comarca, comprando en este caso los alcoholes de orujo á los demás destiladores, ó refinándolos por su cuenta.

No se crea que únicamente sean los alcoholes de orujo los que necesiten una refinación previa antes de emplearlos en la fabricación de bebidas para el consumo público. Aun cuando sean de vino,

(1) Véase el número anterior.

contienen una gran cantidad de sustancias infectas, siendo necesario para separar los que hierven á baja temperatura, como son la aldehida acética, el éther acético, el acetol, y los éteres propiónico y butílico de olor sofocante y venenoso, el empleo tambien de aparatos no continuos. Los aparatos de destilación continua no separan tampoco por completo las sustancias infectas que hierven á más alta temperatura que el alcohol vinico, segun se ha dicho antes como son los alcoholes butílico, metílico, propílico y amílico, conocidos bajo el nombre de aceite de *fúsel*, los cuales pasan con el alcohol que se separa como bueno. Cualquiera que esté enterado del modo como se trabaja en una refinería bien montada, viendo la gran cantidad de productos infectos de los que hierven á baja temperatura especialmente, que se separan de toda clase de alcoholes obtenidos por medio de aparatos de destilación continua, cualesquiera que estos sean, no podrá menos de quedar sorprendido de que dichos productos entren en la composición de ese licor llamado aguardiente del que se hace general uso.

Estos productos infectos que hierven á bajas temperaturas, sin preparación previa, son completamente irrefinables; de manera que deben venderse á bajo precio para la confección de barnices, pues contienen siempre poco alcohol vinico, y si se refinaban cien veces, otras tantas saldrían del mismo modo que estaban, perdiendo la mano de obra y el gasto de combustible y demás.

Estando en el año de 1883 en la refinería de alcoholes de la «Sociedad agrícola industrial y comercial de Manacor» (Balears) intentamos ensayar algunos reactivos que obran por oxidación, habiendo conseguido, sin valernos de aparato alguno especial, transformar dicho producto de irrefinable que era en refinable de buen gusto y aroma.

Para demostrar esto, bastará decir que habiendo puesto en una operación en el aparato de refinación unos 700 litros de dicho producto procedente de otras operaciones, al final solo resultaron en todo unos 300 litros, cuando se hubieran recogido hasta 1.000 litros, si no se hubiesen empleado los reactivos oxidantes.

En vista de estos resultados creemos que una refinería puede sacar gran provecho comprando toda clase de alcoholes por infectos que sean, para transformarlos en alcohol completamente neutro, de mucho más valor.

Tal es la importancia que en las refinerías se concede á todas estas cuestiones de desinfección, y el beneficio que pueden obtener con ellas los establecimientos bien montados, que en algunos hasta se construyen para su tratamiento costosos aparatos especiales, fundados en el empleo de la electricidad, acción mecánica de los filtros, destilación al vacío etc., etc., todo por haberse fijado poco en los agentes químicos que no requieren aparato alguno especial, son muy baratos y de acción rápida, energética y eficaz.

Los alcoholes mal refinados, ó no refinados, (y en esta clase deben comprenderse todos los repasados en aparatos continuos) son altamente nocivos á la salud cuando se emplean en la fabricación de bebidas alcohólicas. Y, si en algunos puntos se han fundado sociedades de templanza, cuyo fin es combatir el alcoholismo, y esto con más ó menos resultado, haciendo prosperar las medidas propuestas, algunas de las cuales son atentatorias contra la libertad en el comercio de dichas bebidas, este es un dato que prueba que realmente dichas bebidas se consideran nocivas á la salud. Lo particular del caso es que las sociedades de templanza fundadas en el extranjero, y cuantos consideran las bebidas alcohólicas como nocivas á la salud, fundan su criterio simplemente en el uso excesivo, cuando en realidad sus efectos tóxicos son causados por las sustancias infectas que contienen, efecto de que los buenos principios y aparatos de refinación son poco conocidos.

Así resulta tambien probado del proyecto del estancamiento del alcohol propuesto por el gobierno alemán, por medio del cual, dejándose libre la producción del alcohol bruto, el Estado se ponía por intermediario entre el productor y el consumidor comprándolo todo para refinarlo antes de pasar al consumo público en forma de aguardientes y otros licores. Dicho proyecto, obra del gran canciller Bismark, aconsejado por los hombres de ciencia, ha sido desechado en el Reichstag como imposible por ser perjudicial á los muchos intereses creados con el establecimiento de las numerosas refinerías que existen en el país.

Al abogar, pues, en nuestro escrito por el establecimiento de refinerías de alcohol en las comarcas vitícolas, no es solamente por considerarlas como un negocio beneficioso económicamente considerado, sino además como una medida de salubridad altamente útil. Al público corresponde hacerse cargo de ello dispensando su favor á aquellos industriales que presenten los productos de buena calidad, aunque son á costa del precio, desechando en cambio todos los que sean elaborados con alcoholes mal refinados.

Mucho tambien puede esperar la higiene pública de las autoridades y juntas de sanidad tanto de las pequeñas como de las grandes poblaciones.

Segun la doctrina que acabamos de exponer se nos podrá objetar: luego los vinos de los que se obtienen esos alcoholes tan detestables y repugnantes no pueden ser una bebida higiénica. Ciertamente que los vinos contienen la última clase de productos infectos que hemos dicho que hervían á temperaturas más elevadas que el alcohol vinico y una gran parte de los otros, ó sean los que hierven á bajas temperaturas, pues algunos como los éteres se forman en el acto de la destilación, y además contienen los vinos, ácidos, aceites, fermentos varios muchas y otras sustancias que, reunidas en un vaso, apestarian con su

olor. También contienen estos productos las cervezas y demás líquidos fermentados en mayor ó menor cantidad.

Pero tampoco es menos cierto que la cantidad de sustancias infectas y venenosas que contienen los vinos y los demás productos fermentados disminuye notablemente cuando son fabricados con inteligencia y cuidado.

En nuestro país basta para ser fabricante de vinos tener uva para echarla en el lagar á fermentar, sucediendo que por ser contados los cosecheros que tengan algunos conocimientos en el arte, que bien puede decirse que constituye la principal y casi única riqueza de muchas de nuestras comarcas; se pierden muchos capitales por no sacar de las cosechas todo el rendimiento posible por su mala elaboración, resultando unas veces que los caldos fabricados son ácidos, turbios, etc., y otros de un grado alcohólico inferior al que podrían tener, faltas que provienen de que tarda en iniciarse la fermentación en el lagar, de elevarse despues demasiado la temperatura, etc., en todo lo cual poco suelen fijarse los vinitores.

Para demostrar la importancia que en el extranjero se concede á todas estas industrias, diremos que en Berlin hay una escuela práctica destinada unicamente á la enseñanza de la destilación y que ahora se va á crear otro establecimiento también experimental destinado á la enseñanza de las industrias de fermentación y sus similares, como son la del almidón y fécula. En cambio en nuestro país es poco comun el empleo de capitales para propagar semejantes conocimientos; por esto habiendo sido los primeros en cultivar la mayor parte de las industrias, nos estamos quedando, con respecto de su adelanto, á la cola de todos los demás países.

JOSE BAYER Y BOSCH.

Manresa 25 de Marzo.

MERCADOS DE VINOS

La importación de vinos ordinarios en Francia sigue muy sostenida, y si no afloja en los demás meses que restan del presente año, la cifra total para 1886 se elevará á cerca de 14 millones de hectólitros, cuya valoración ascenderá próximamente á 565 millones de francos, es decir, á unos 2.260 millones de reales.

Estas cifras se explica alarmente al gobierno francés; pero son el resultado inmediato, la natural consecuencia del enorme déficit que arrojó la última vendimia en la vecina república, y es absurdo, contraproducente é injusto en sumo grado intentar salvar tal situación por reformas como las presentadas á la Cámara de los diputados por el ministro de Hacienda M. Sadi Carnot, que de una manera tan directa atentan contra los tratados de comercio que Francia tiene ajustados con España, Portugal, Italia y otras naciones.

Por fortuna, la discusión de los proyectos de M. Sadi Carnot queda aplazada hasta Octubre próximo, según decimos en otro lugar. Este aplazamiento bien se comprende no es, en sustancia, otra cosa sino la *retirada honrosa* de las atrevidas cuanto desdichadas reformas. Nosotros, así que las conocimos, declaramos que no habíamos de prosperar.

Durante Enero, Febrero y Marzo últimos se han importado en Francia, hectólitros 3.430.155 de vinos ordinarios, contra otros 2.016.869 hectólitros en iguales meses de 1885; tenemos, pues, á favor del último trimestre un aumento de 141.286 hectólitros.

Con mejora tan considerable nada más lógico que todas las naciones de que se surte Francia vean subir su exportación con tal destino, y así sucede en efecto.

España ha conseguido en el período que estudiamos un aumento de 387.445 hectólitros con relación á 1885 y de 369.525 con relación á 1884. En el primer trimestre de este año exportamos á la vecina república 1.438.172 hectólitros, contra 1.420.252 en 1885 y 1.807.697 en 1886.

Italia ha subido 533.308 hectólitros, de

235.618 que exportó en 1885 á 768.926 que ha mandado en los tres últimos meses; pero si comparamos 1886 con 1884, en vez de aumento encontramos una baja de 92.629 hectólitros.

Italia, á pesar del gran déficit que viene cubriendo Francia, no ha podido expedir á esta nación en el primer trimestre de este año tanto vino como exportó en 1884.

Portugal, Hungría y demás países van en constante aumento y figuran en 1884 por 233.880 hectólitros, en 1885 por 360.999 y en 1886 por 769.243.

Los 3.430.155 hectólitros á que asciende la importación total del primer trimestre de este año, han sido valorados por la administración de aduanas de Francia en 141.238.000 francos.

El temporal de hielos ha sido substituido por otro de lluvias, y aun cuando las cosechas pendientes no están á falta de agua, el cambio no puede menos de ser recibido con agrado por los vinitores, porque de continuar algunas semanas más el cielo nuboso saldremos sin nuevos desastres del crítico período de los hielos de primavera.

Por desgracia estos han sido muy intensos en numerosos términos de Castilla la Nueva, donde se cuentan pueblos de la importancia de Valdepeñas, Manzanares y San Martín de Valdeiglesias que han perdido un tercio y hasta la mitad de sus cosechas.

También en Cervera (Lérida), Cariñena (Zaragoza), Mendigorria (Navarra) y otras comarcas de Cataluña, Aragón y Navarra sabemos que los daños revisten suma importancia.

El negocio de vinos sigue en general bien poco activo. Hé aquí los precios y ventas que registran nuestros correspondientes.

Riojas.—Completa calma y sin esperanzas de que este principalísimo mercado consiga alguna reacción, porque según hemos dicho más de una vez, la última cosecha fué fatal como ninguna otra, efecto del mildiu, cuya terrible enfermedad se disponen á combatir enérgicamente la mayoría de los propietarios de aquellas feraces y hermosas comarcas.

En Fuenmayor se detallan los vinos del año de 8 á 9 rs. la cántara (16,04 litros). De la vendimia de 1885 quedan en esta bodega unas 5.000 cántaras de buen clase.

En Briones no se hace nada; la paralización es absoluta.

Cenicero ofrece sus caldos al increíble precio de 6 rs.

En la Puebla de la Barca se cotiza de 8 á 10.

En Autol la existencia es de regular calidad y por más que los propietarios se muestran muy prudentes en sus pretensiones, la contratación es insignificante.

Los vinos de Alfaro son tan buenos como los de otros años regulares y van mejorando conforme adelanta la estación; así es que se pagan á 20, 21, 22 rs. y hasta alguna partida selecta se ha ajustado á 24; la existencia se estima en unas 60.000 cántaras.

Navarra.—Por más que en Cintruénigo no se advierte mucho movimiento, se sostienen los límites de 12 á 18 rs. por cada cántara de 11,77 litros.

Olite puede decirse conserva intacta su cosecha; la clase es buena.

Con destino á Bilbao se han enajenado en Tafalla 700 cántaras de primera á 17 rs.

En Cárcar hace tiempo no se hace ninguna operación.

Para el consumo de las provincias vascas se han expedido de Pitillas varias partidas de 18 á 21 reales cántara.

En Puente la Reina se lamentan de la falta de pedidos; los vinos nuevos están de 12 á 15.

Morentin vende de 12 á 15, San Martín de Unx á 17 y 17,50, y Rivaforada de 18 á 20.

Las clases regulares se ofrecen en Dicastillo, á 12 rs. cántara.

En Obanos y Mendigorria, se ha trabajado algo en vinos bajos á los tipos de 8 á 10,50.

En Artajona solo se hacen pequeñas cubas para el consumo local; la extracción, nula.

Aragón.—En algunas bodegas de la provincia de Zaragoza se han reanudado las transacciones con cierta actividad,

pero en la mayoría siguen dando poquísimo juego las existencias, que son todavía de consideración.

Después de largo tiempo de calma se han cerrado en Paniza diversas partidas de 35 á 40 pesetas alquec (119 litros).

En Cariñena puede asegurarse no se ha hecho en lo que va de campaña ni una sola partida de verdadera importancia y el precio más alto no ha excedido de 45 pesetas; los más generales han sido de 38 á 40 y hoy creemos pudieran hacerse acopios desde 35 en adelante.

Trescientos alqueces se han detallado en Aguaron de 35 á 37 pesetas.

Otros 300 ha contratado en Muebrega el comerciante Sr. Malé de 30 á 35.

Los buenos vinos se ofrecen en Almonacid de la Sierra de 45 á 48 pesetas alquec; la existencia pasa aun de los 20.000 alqueces.

La extracción no deja de estar animada en Epila, bodega que cotiza las primeras clases de 42 á 44 pesetas y las segundas de 32 á 36.

En Morata de Jalon quedan disponibles unos 3.000 alqueces, y la calma va siendo larga; las últimas ventas se hicieron sobre la base de 42 á 47,50 pesetas los 12 decalitros.

Mr. Leon ha contratado en Ateca 600 alqueces; rigen los precios de 35 á 42,50 pesetas.

En Letux está el cántara (9,91 litros) á 10 rs.

En Riela continúan pretendiendo los cosecheros los tipos de 48 á 50 pesetas alquec.

En Castejon de Alarva son solicitados los vinos superiores á 42,50 habiéndose pagado también una partida muy selecta á 44.

En Atea han cambiado de mano 1.000 alqueces de buena y regular clase de 35 á 42,50 pesetas; los superiores no se logran á menos de 44 y 45.

En lo que va de mes se han exportado de Fuenvejalon más de 3.000 alqueces de 30 á 35 pesetas y sigue activa la demanda.

Los propietarios de Bulbente exigen por las primeras clases el precio de 47,50, pero el comercio se resiste á pasar de los 46.

En la acreditada bodega de Ainzon hay disponibles sobre 12.000 alqueces; los precios fluctúan entre 30 y 50 pesetas, según la calidad, que este año es muy varia.

En Barbastro reina tal paralización que ni aun podemos dar la cotización corriente.

En Huesca escasean mucho las operaciones; en vinos de primera se ha trabajado algo á 45,60 pesetas hectólitro.

Durante la primera decena de Abril se expidieron por aquella estación con destino á Francia 40 wagones y en la segunda de igual mes la exportación aun fué menor, pues no pasó de 23 wagones.

Calaceite (Teruel) cotiza el cántara (10,75 litros) de 12 á 14 rs.

Cataluña.—Los vinos superiores son ya raros en toda esta dilatada región, la más productora de la península; así es que los propietarios se presentan cada día más exigentes, dificultando grandemente las operaciones. Las clases bajas abundan en cambio, pero como distan bastante de reunir las condiciones propias para el comercio de exportación, de ahí que sean solicitadas en muy pequeña escala, aun cuando se ofrecen á tipos arreglados, en la mayoría de los mercados catalanes.

Los vinos tintos preparados para embarque se cotizan con gran firmeza en Barcelona á los siguientes precios: para la Habana, de 38 á 40 pesos la pipa catalana con casco y á bordo; para el Rio de la Plata, de 45 á 50 en idénticas condiciones; para el Brasil, sin demanda ni embarques y precios nominales.

El mercado de Tarragona se ha reanimado algun tanto á causa de los ajustes que se han ultimado tanto para Francia como para la América del Sud. Hé aquí los precios corrientes: tinto dulce del Priorato á 70 pesetas la carga de 121,60 litros; idem secos de igual procedencia á 65; Bajo Priorato, á 55; del campo de Tarragona, á 35; de Vendrell, á 41; de Montblanch, de 20 á 25; de Requena, de 37 á 40; vinos blancos, de 17,50 á 20.

En los días 23 y 24 del mes actual se exportaron por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades con destino á los pueblos que se citan: 596 bocoyes y otros envases por vapor *Isla Cristina* y otros 250 bocoyes por bergantín goleta *Mariano*, para la plaza de Cete; 90 bo-

coyes, 106 pipas, 3 medias y 6 cuartas por vapor *Solo*, para Hamburgo; 314 bocoyes por vapor noruego *Elgen* para Ruan; 74 bocoyes por laud *Sie. Germaine* para Portvendres; 338 pipas, 11 medias y 52 cuartas por vapor *Montañés*, para Londres y escalas, y, por último, 20 bocoyes, 54 pipas, 20 medias y 25 cuartas por vapor *Ter*, para Liverpool.

La exportación, como notarán nuestros lectores, se ha animado algun tanto.

En Reus están los vinos bajos, muy defectuosos por cierto, de 20 á 30 pesetas la carga; los regulares y buenos, de 40 á 60, y los superiores de 62 en adelante.

En Figueras (Gerona) escorriente para las clases bien conservadas el límite de 50 pesetas hectólitro.

Los negocios continúan por demás encajados en el importante mercado de Cervera (Lérida.)

Valencia y Murcia.—La campaña está muy adelantada en la mayoría de las bodegas de estas comarcas, no siendo pocas las que han quedado completamente agotadas.

En Valencia se revenden los vinos de Utiel con 10 y 11 grados á 40 francos hectólitro y á igual tipo los de Chiva, Cheste y Sagunto, cuya fuerza alcohólica oscila entre 13 y 14 grados.

En Mogente toca á su término la venta, pagándose el cántara á 14,50 y 15 reales.

En Pedralva se ha operado con calor y los precios están muy sostenidos. Véase la correspondencia de dicho punto que publicamos en el lugar de costumbre.

En el Valle de Albaída se detallan los superiores á 11 y 12 rs. cántara.

En Concentaina no han quedado partidas de primera clase; las últimas se cedieron de 16 á 17 rs. cántara.

En Jumilla también se han agotado los vinos secos y de color; los claros se van vendiendo con lentitud á los altos precios de 22 á 24 rs. la arroba.

La renombrada bodega de Almansa (Albacete) ya anunciamos había quedado sin existencias.

En La Roda no hay que apuntar la menor variación.

ZAITIGUL.

NOTICIAS

Segun nos participa nuestro distinguido amigo el Sr. D. Jaquin Jamar, director comercial del puerto de Pasajes, parece cosa ya resuelta que la discusión del proyecto del ministro de Hacienda de Francia sobre reforma del régimen de *bodidas*, quede aplazada hasta el próximo mes de Octubre.

Este aplazamiento bien se advierte no es en el fondo sino la *retirada* del atrevido é injustísimo proyecto de M. Sadi Carnot; pero esto no debe impedir para que nuestro gobierno y el país sigan combatiendo enérgicamente las pretendidas cuanto desdichadas reformas del ministro francés.

La sociedad general del puerto de Pasajes sabemos viene trabajando con ahínco en la Cámara de los diputados de la nación vecina contra el citado proyecto.

Escriben de Mendigorria que en la mañana del 17 una fuertísima helada aniquiló todos los brotes que la vides habían echado, de forma que prescindiendo del mildew ha desaparecido la mitad de la cosecha que debía esperarse.

Dice *El Diario de Gandía*:

«Han favorecido nuestro mercado las primeras pequeñas partidas de tomates y habi chuelas, que se han pagado para su envío á Valencia al precio de dos y dos y medio rs. libra.

El estado de las plantaciones de dichas hortalizas, acusa la seguridad de que á fines del presente mes habrá relativa abundancia de las mismas.»

Ha sido nombrado director de la estación vitícola de Ciudad-Real el ingeniero agrónomo Sr. Cruz y Manso de Zuñiga.

Durante el mes de Enero último se exportaron por las aduanas de la Península, según datos oficiales, 107.144 kiló-

gramos cuadrillos de corcho valorados en 51.429 pesetas, y 50.114 millares de tapones que lo fueron en 701,596 pesetas.

Dicen de Tortosa que hasta la actualidad no presenta muy buen aspecto la florecencia de los olivos de aquella comarca, lo cual no deja de ser un mal síntoma para la cosecha de este año.

Las pérdidas causadas por las heladas de estos días se calculan en la provincia de Ciudad-Real en más de 30 millones de reales. Así lo apunta un colega de La Mancha.

Segun afirma un colega, no tardará en establecerse en el monasterio de la Espina, cerca de Rioseco, una Escuela práctica de agricultura, destinada a la enseñanza de los labradores de Campos.

Los alumnos serán internos, y mantenidos y educados a costa de la fundación, que cuenta con un capital de 3.000.000, cuya renta está destinada para el sostenimiento de la referida Escuela y otras de enseñanza primaria para Rioseco y Valderas.

Los alumnos agrónomos serán: la mitad de Rioseco, una cuarta parte de Valladolid, y la otra cuarta parte de la región agrícola de Campos.

Una respetable Junta administradora, presidida por un señor obispo, será la que intervenga en todos los asuntos de las Escuelas que van a fundarse, y como enseñanza agrícola libre, ella elegirá los profesores, maestros, capataces y demás personal, siendo en todo preferidos los hijos de Rioseco, Valderas y poblaciones de Campos vecinas a la localidad.

El material científico y el de los aperos y máquinas agrícolas será elegido de lo más útil y de aplicación práctica para el cultivo de la región castellana-campesina, pues todo se hace con el fin de que aquellos labradores mejoren sus prácticas rurales hasta donde sea posible, en beneficio de la comarca, cuna de la fundadora.

El día 23 del corriente mes salió del puerto de Pasajes para el de Rouen, el vapor inglés *Atlantique*, conduciendo 636.880 kilogramos de vino.

En la provincia de Burgos se quejan mucho de los perjuicios que va ocasionando a los sembrados el persistente temporal de lluvias; las tierras están encharcadas y los campos amarillean y desmerecen rápidamente.

Los negociantes de la Rioja llevan exportados a su país, en lo que va de campaña, de las bodegas de Rúa de Valdeorras (Galicia) más de 30.000 cántaros.

El telégrafo ha anunciado la pregunta hecha en la Cámara de los Comunes de Inglaterra acerca de las negociaciones comerciales con España.

El *Times* del 16 de Abril publica los términos de la pregunta, que son los siguientes:

«Mr. Vaden Pouwell desea saber si España estaría dispuesta a extender hasta el año 1892, en que termina su tratado comercial con Francia, el *modus vivendi* firmado por Sir Robert Morier; si este *modus vivendi* dará la cláusula de nación más favorecida a todas las mercancías que se importen en España, y si el gobierno inglés está dispuesto a modificar la tarifa sobre importación de los vinos en términos que aseguren dicho *modus vivendi* hasta el año 1892.»

Mr. Bryce, subsecretario de Estado, respondió:

«En efecto, el tratado de comercio entre Francia y España espira en 1892; pero tengo el sentimiento de no poder,

en los momentos actuales, añadir cosa alguna a la opinión por mí expresada antes de ahora de que todo arreglo comercial con España deberá ser de carácter permanente y no transitorio.»

Nos dicen de Cervera que estos días ha hecho rigurosos frios en aquella comarca, habiendo perjudicado extraordinariamente a los viñedos.

Un periódico de Cartagena da esta triste noticia, que Dios quiera no se vea confirmada:

«La filoxera se ha presentado desgraciadamente en los viñedos de la provincia, y segun se nos asegura causa grandes estragos en Caravaca y Cshegin. Aquí en pleno mes de Abril y en pleno país meridional se ha helado completamente las viñas, y ya es el cuarto año que esto sucede.»

La feria de Verdú que comenzó el domingo último está muy concurrida, habiéndose hecho en los dos primeros días muchas ventas de ganado lanar.

En Dénia se abrirá dentro de poco un nuevo recurso de riqueza para aquellos industriales vecinos.

Una compañía inglesa está verificando experimentos para la conservación de la sardina, que en abundancia se pesca en aquella playa, y asegura persona inteligente que ha de dar buen resultado, en cuyo caso se realizará un gran negocio en la exportación de este pescado.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

CARINENA (Zaragoza) 22 de Abril.

Muy señor mío: Los frios de la semana pasada se han llevado parte de la cosecha, que hoy no se puede calcular, pero hay algunas viñas donde estaba adelantada la vegetación, que opinan se había helado la mitad de la cosecha; a esto agregue Vd. la paralización completa que tenemos en la salida de los vinos durante todo el año, pues no se ha hecho una compra de consideración. Además los precios bajos, no habiendo escaseado de 45 pesetas, y estos han sido pocos los agraciados; de 38 a 40 pesetas los 119 litros han sido los precios más corrientes.

Debido al mildew, las clases dejan mucho que desear; las pretensiones en un principio fueron muchas, en vista de lo cual los compradores se abstuvieron; hoy algunos ven los desengaños con la marcha que llevan los vinos, y la paralización que se nota; así es que creo se podría comprar una buena cantidad de 35 a 40 pesetas aliquez.

Los cereales, producción poco importante en este campo, dejan del todo satisfechos a los labradores.—J. C.

ALMOROX (Toledo) 24 de Abril.

El jueves Santo a las cinco y media de la tarde descargó una fuerte tempestad mucha agua.

En Navalcarnero parece lamentan los efectos de un hielo, habiendo quedado algunas cepas sin brotes.

Los campos siguen por aquí hermosos. Los vinos de 15 a 16 grados no dejan de ser solicitados. El propietario D. Agustín García ha concluido de trasegar la gran partida de que le hablé en una de mis anteriores correspondencias; dicho caldo, que es superior cual pocos, pesa de 16 a 16 y 1/2 grados.

El indicado propietario tiene para la venta 800 fanegas de trigo limpio y bueno y despacha sus aguardientes a 28 rs. los de 18 grados y a 40 los de 25.—P. G.

MAGALLON (Zaragoza) 22 de Abril.

Hoy el tiempo ha mejorado, pero anteriormente llovió mucho e hizo frío. La tierra está demasiado saturada de agua.

La cosecha de trigo promete ser buena y los viñedos brotan muy bien. De manera que si no hay contratiempos el año agrícola promete.

El negocio de vinos viene estando ani-

mado este mes en Fuendejalón, cotizándose el aliquez (119 litros), segun me dicen, de 30 a 35 pesetas.

En Ainzón me consta se pagan las clases superiores hasta 50 y en Balbente ofrece el comercio a 46, pero los propietarios no ceden a menos de 47,50.

El aceite se paga aquí en los molinos de 34 a 36 rs. la arroba y en tinaja a 40!

El Moncayo le tenemos cubierto de nieve; ¡Dios nos libre de un hielo.—P. L.

CONDADO DE NIEBLA (Huelva) 25 Abril.

Después de una pertinaz sequía, con vientos frios y una mala temperatura, han venido dos días con algunos aguaceros que han remediado la ruina que nos amenazaba.

El día 19 cayó una fuerte helada que ha ocasionado daños en los viñedos de estos pueblos: en unos más que en otros, y en pagos determinados de cada población. Aunque en general no es grande el daño, al que tiene una viña y le ha tocado helarse, dice que es una ruina.

Las viñas, en general, muestran buen esquilmo.

En estos mercados de vinos continúan las compras; pero en pequeñas partidas y con tendencias a la baja en los precios.

En La Palma se han vendido 500 bocoyes vino blanco a 13 rs. arroba sobre wagon, que estaban comprados a 14 rs. en bodega.

La cuestión de los presupuestos franceses ha perjudicado, paralizado los negocios, y la paralización trae siempre la baja.

En Almonte continúan las ventas de vino color para Jerez, y se han hecho compras importantes de arropes y albar de uvas.

Se solicitan vinos blancos nuevos; pero a precios bajos, que no quieren aceptar los cosecheros.

El aceite encalmado, y las ventas que se hacen en estos pueblos son a 36, 37 y 38 reales arroba, segun el puto donde están. Hay un almacenado grandísimo en todos estos pueblos del condado.

Los olivos prestan una buena esquilma, que hace esperar cosecha abundante.

Los trigos, cebadas, avenas y habas están regulares; pero de pocas pajas.

En maíz y chicharos se presenta buen año: de garbanzos se augura mal.

Las transacciones en cereales limitadas al consumo y ventas al detal.

Precios segun clase y población: trigo, de 50 a 55 rs. la fanega; cebada, de 28 a 34; avena, de 20 a 25; habas, de 40 a 45.

Son las noticias que hoy puede dar a V. su afectísimo seguro servidor.—El correspondiente.

PEDRALVA (Valencia) 25 de Abril.

La temperatura baja que se ha pronunciado hace algun tiempo ha producido sus efectos en los viñedos, impidiendo el desarrollo de los tiernos tallos. Estos ostentan bastante fruto, especialmente en la variedad garnacha. Témesse se exagera más el frío y ocurran heladas que tantos perjuicios ocasionarían a la agricultura. La misma causa ha suspendido el desarrollo de los trigos de monte y huerta.

El arbolado se mantiene en buena situación. Mucho fruto los algarrobos y nada de borron los olivos, contentándose estos con producir tallos nuevos y mantener las esperanzas del cosechero para el año que ha de venir.

El movimiento mercantil de esta plaza se halla hoy limitado a la extracción de vinos de toda clase.

Los precios que rigen varían de 50 a 60 los superiores, y de 32 a 40 pesos los picudos y flujetes bota de 61 cántaros. La mistela blanca procedente de planta de Engort, es poco solicitada, realizándose de 14 a 16 rs. cántaro.

Aceites encalmados tendiendo a la baja, y se cotizan de 11 a 12 pesetas arroba de 15 litros.

Cereales: trigo huerta, a 50 pesetas cahíz; de secano, apenas hay quien compre una barchilla; de geja ó rubion para mezcla, de 13 a 14 rs. una.

Las cebadas vienen del Grao de Valencia para manutención de las caballerías de labor, a 24 y 26 rs. fanega; de garrofas muy raras existencias, y si algunas partidas se ajustan son a 9 y 10 rs. arroba.—F. S.

TAFALLA (Navarra) 18 de Abril.

Las vides que no fueron atacadas el

verano pasado por el mildiu, van brotando con fuerza y como de ordinario, pero las invadidas solo arrojan por los troncos y no por los pulgares.

Entre estos viticultores son muy encontrados los pareceres acerca de la enfermedad que sufren dichas plantas.

Llevamos cuarenta días de lluvias, alternando con granizadas, que han hecho descender la temperatura hasta tal punto, que del 11 al 12 cayó un hielo que ha ocasionado bastantes daños en ciertos términos, sobre todo en el denominado El Curtido.

El tiempo sigue malo, y nada más fácil si no cambia que lamentemos nuevos accidentes.

El negocio de vinos sigue sin animación; para Bilbao se ha hecho últimamente una partida de buena clase a 17 reales el cántaro de 11,77 litros.

Los sembrados de cereales están todo lo lozanos y hermosos que puede desearse.—A. I.

LA SECA (Valladolid) 24 de Abril.

Los sembrados, y principalmente el viñedo, han sentido bastante el temporal de frios que hemos tenido. La temperatura es ahora más benigna con motivo de las lluvias que otra vez nos han visitado.

En vinos no deja de trabajarse, si bien no con la actividad que deseamos los propietarios; para las clases del año rigen los precios de 17 a 19 rs. cántaro, si el caldo es blanco, y los de 20 a 22 si es tinto; el blanco añejo, está de 30 a 40; el aguardiente comun, a 25; el anisado, a 32.

Los granos como siguen: trigo, a 40 reales fanega; cebada y algarrobos, a 30; centeno, a 28.—Un suscriptor.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 26 de Abril.

El mercado de ayer estuvo poco concurrido, entrando unas 300 fanegas de trigo, otras tantas de cebada y igual número de algarrobos.

Los precios se sostuvieron de 10 a 40,25 reales las 94 libras para el trigo y para la cebada y algarrobos, de 48 a 28,50 y de 27 a 28 rs. la fanega respectivamente.

Por partidas se ofreció el trigo, a 41 reales las 94 libras sobre wagon.

El aspecto de los campos regular, y el temporal de lluvias.—M. B.

BERBINZANA (Navarra) 20 de Abril.

Las muchas aguas perjudican ya mucho; sobre todo impiden hacer las labores del campo que están retrasadas como pocos años; muchos viñedos están sin cavar y en las heredades ó tierras de pan llevar no ha podido entrar el arado y están cubiertas de yerba.

Para colmo de males, en la madrugada del 17 cayó una fuerte helada que seguramente ha destruido por lo menos la cuarta parte de la cosecha de vino.

Las cepas sanas brotaban con bastante vigor.

El trigo se cotiza a 20 rs. robo, la cebada a 12 y la avena a 10.—C. E.

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

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 33 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis a cuantos la pidan. E. Inglés, Balmes, 6, Barcelona.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRANSITO

CETTE (Francia)

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

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

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

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

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

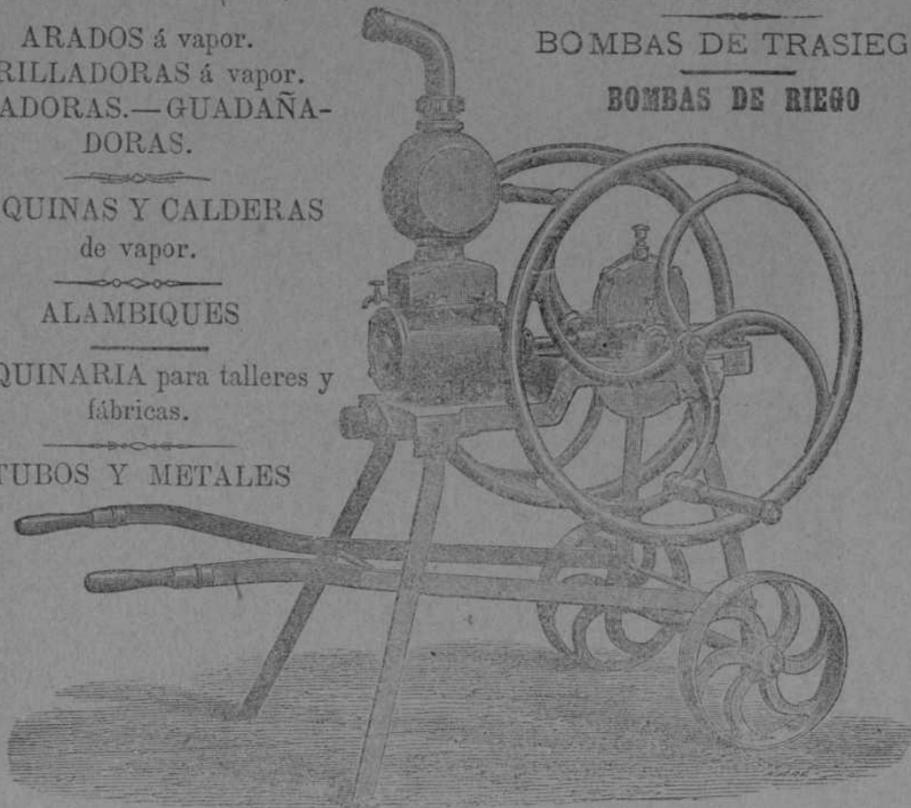
ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES

BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO



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, 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.—Bastanas y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se mandará cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebulioscopio y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estovar bocobes.
Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica de R. Horsby et 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.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS depositadas, con responsabilidad de recordación.
ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

¡¡EL DIAMANTE!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, 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 sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Mazanares. O á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carretas, 9; don Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

SEGADORA ELIZALDE

titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

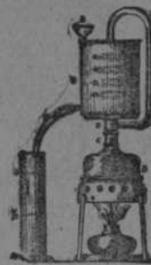
Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez.—Precio 3.000 reales.

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 vinicultura.
Pedir prospectos enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cero.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

AL AMBIQUE EXPEDITO



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

Tan justo como el Ebulioscope Maigand; su empleo es tan rápido.

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

El aparato completo 38 francos, tomado en París.

Pagadero por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, París.

MAQUINAS PARA TAPAR LAS BOTELLAS



Esta máquina se envía según se desea, para ser colocada sobre tablas, mostrador o 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, París.

La mercancía se expide franco de porte hasta Burdeos.

COLORANTE ROJO SOLUBLE A. P.

Completamente inofensivo, garantido sobre factura, exento de fuselina, de conposiciones arseniales y de sales venenosas.

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

El kilogramo 100 francos, tomado en París.

Descuento, según la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, París.

COLORANTE ÚLTIMO NUEVO

no es reconocido, pasa por amoniaco.

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

El kilogramo 120 francos, tomado en París.

De cuenta, según la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, París.

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 París.

Descuento, según la importancia del pedido.

Envío contra pago por correo al Sr. PANIS.

28, Faubourg Montmartre, 28, París.

AGENDA DEL CONSTRUCTOR

Numerosos datos, tablas y fórmulas de los ramos de construcción.

ARQUITECTURA LEGAL
Encuadrada en tela á la inglesa, forma de cartera 6 pesetas.

Hay algunos ejemplares de las Agendas de los años 1871 al 76 y 1880 á 8 pesetas cada año.

Los pedidos de esta se dirigirán á su autor «D. Marcial de la Cámara» en Valladolid, ó á las principales librerías.

BODEGA

D. Manuel Castellanos, de Quintanar de la Orden (Toledo) tiene disponibles en venta en su bodega del término de Puebla de Almoradiel, distante un kilómetro de la carretera del citado Quintanar á la estación de Villacañas, tres mil arrobas de vino tinto y blanco.

Para tratar del ajuste de estas existencias dirigirse á su propietario don Manuel Castellanos, residente en Quintanar de la Orden (Toledo).

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 moutillage de los espíritus.—Domicilio, 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, corre-ores, 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, 28, Passage Saulnier, 28, París.

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.