

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

Año XIV.

Miércoles 4 de Noviembre de 1891

NÚM. 1444

Desde la aldea

Se terminó la recolección de la uva, y esta cosecha, como la de cereales, ha sido mala en toda la Mancha. En muchos términos no se ha recolectado la cuarta parte de la obtenida en el pasado año. El precio medio de la arroba de uva blanca ha sido de 3 rs., y de la tinta 4, siendo ésta tan despreciada en la presente campaña, como solicitada fué en las anteriores. Ha madurado bien, produciendo mostos de una riqueza sacarina tal, que efectuando la fermentación de una manera regular y con inteligencia, pueden producir vinos de 14 á 15° de alcohol.

Hoy se encuentran estos labriegos en plena recolección de azafrán, haciéndose ésta en malas condiciones, por habernos favorecido Dios, durante la presente semana, con abundantes lluvias. Como la cebolla que produce la rosa no ha recibido durante el pasado invierno, ni en la primavera y otoño, los riegos necesarios, la cosecha es escasa en general, y si llega á obtenerse un mediano rendimiento, se darán por satisfechos estos sufridos jornaleros, que son los que se dedican al cultivo de tan ponderada riqueza, con el cual quisieron algunos hacer creer podía ser salvada la agricultura de España. De resultados de los precios tan elevados que ha obtenido el azafrán en estos últimos años, su cultivo se extendió en gran escala, y la mucha oferta y la poca demanda ha hecho bajen aquéllos, hasta el punto de que, en el presente año, serán muchos los azafranales que serán entregados por sus dueños á los ratones campesinos, para que éstos dispongan de ellos libremente y á su antojo, porque me consta que muchos infelices cultivadores no obtendrán de la venta de lo que recolecten, para pagar la renta de las tierras que cultivan, y los crecidos gastos de recolección y preparación de la mercancía.

Ya en otra ocasión expliqué lo costosas que son ambas operaciones, y en qué consisten, por lo que no digo nada respecto á ellas.

Por la lectura de los periódicos de la corte, estoy enterado de que la Bolsa baja, sube el precio del oro y de los cambios sobre las plazas principales del extranjero, y que nuestros vinos no podrán ser importados en Francia por el aumento de derechos de aduanas y supresión de las tarifas económicas de penetración.

Necesario nos es el mercado francés, pero creo que sin él puede sostenerse nuestra riqueza vitícola siempre que los hombres que nos gobiernan sepan hacerlo con algún talento y sentido práctico.

El consumo de espíritus de vino en sus diferentes manifestaciones ha aumentado en proporciones exageradas. Prohibiendo la introducción de espíritus ó aguardientes que no procedan de la destilación del vino, ó inutilizándolos para que no puedan servir para el consumo del hombre, para que no puedan ingerirse en el cuerpo humano, volvería á desarrollarse en este país la industria de elaboración de espíritus, aguardientes y licores, hoy arruinada por completo; y al mismo tiempo podía servir de base para un impuesto en sustitución del llamado de consumo sobre el vino, el cual debe desaparecer, ó por lo menos ser rebajadas las tarifas de percepción, pues no se concibe satisfaga en algunas poblaciones dicho li-

quido por tan odiosa contribución bastante más que cuesta adquirirlo al productor. Con esta medida no digo yo que progrese nuestra viticultura, pero sí que podrá sostenerse y esperar á colocar nuestro sobrante de producción en nuevos mercados, y en vez de limitarnos á elaborar primeras materias, que sirvan para que otros se enriquezcan á costa de nuestro trabajo, aprender á obtener productos apropiados al gusto de los diferentes países consumidores de tan reparadora bebida. También puede contribuir y mucho á que tan preciada riqueza no se pierda, que el Gobierno obligue á las empresas de ferrocarriles á efectuar los transportes en mejores condiciones, pues hoy no ganan nada los vinos permaneciendo en los muelles descubiertos ó sobre los vagones días y días, expuestos á todas las variaciones atmosféricas, y á los deseos de refrescar de todo el personal que pulula por las líneas y sus estaciones, ya sea afecto ó no á las compañías.

También puede contribuir mucho al objeto indicado, la prohibición de elaborar vinos artificiales, sobre todo en la Isla de Cuba, entendiéndose por tales aquellos que no procedan de la fermentación espirituosa del zumo de la uva, sin adición de ninguna substancia que no proceda también de la vid.

UN RURAL.

Casa-Pacheco 28 de Octubre de 1891.

Novedades de vinificación

Es muy común la idea de que la fermentación vinosa debe hacerse á gran temperatura, siendo esto un gran error, de que pronto puede salirse adoptando el siguiente sistema de fabricación:

El que no posea una buena bomba, no tiene más que colocar el tinanco de envasar sobre el tablado que circunda los tinos, con tal de que su boca quede más baja que el nivel del vino dentro del tino; enchufar una manga á la canilla, y meter el otro extremo en el tinanco, con lo que, abriendo la canilla, subirá el mosto frío á verter sobre el tinanco, que con un ralde se echa sobre el tino cuando la fermentación es muy activa, continuando la mezcla hasta que por la canilla salga vino caliente, y con lo cual no se desfragua el vino como con la palanca Guyot. Esto lo hacen algunos con objeto de hacer pasar todo el vino por la oruja, y lo continúan al ver su buen resultado en color; pero conviene saber las razones científicas que hay para ello, y no proceder á ciegas y fuera de oportunidad.

El micoderma que produce el alcohol apenas vive á los 10 grados, se desarrolla á sus anchas entre 20 y 26 grados, á los 30 se amortigua muchísimo su acción, y muere á los 48, límite á que suele elevarse á veces la temperatura en la parte inferior de la oruja, paralizando la fermentación. Así es que en la Rioja conviene rebajarla al ser ya muy tumultuosa, con lo cual se activa más y se acorta la vinificación.

Con esto se evita sacar mosto por abajo al dar canilla, y vino pasado por arriba, como sucede al haber entrado frías las primeras cargas y con calor la parte superior de la vendimia, cuyos defectos no se corrigen más que á medias con los palanqueos y mecidos.

En el vino no se desarrollan sólo las

cuatro enfermedades estudiadas por el eminente Pasteur; se desarrollan bacterias á las altas temperaturas, en detrimento del *mycoderma vini*, que más tarde son origen de alteraciones en el vino, y viven parásitos de diferentes orígenes, que conviene preservarse de ellos por el siguiente sistema de

CONSERVACIÓN

Desde que Tyndall al ser comisionado para averiguar el origen azul del cielo, descubrió que al filtrar el aire por algodón en rama deja en éste todos los microbios, empezaron en el Piamonte á reemplazar los cierres hidráulicos de las cubas por tubos atascados de algodón; pero para las cubas de este país es más expedito el sistema que uso con gran resultado, y que á muchos les podrá servir para esperar que se abran otros mercados al cerrarse el de Francia, si no tienen capital para afirmar toda la cosecha, y se reduce á lo siguiente: Se aplana la boca de la cuba; se colocan todo alrededor de éstas, tiras de algodón en rama como de 3 centímetros de anchura, y sobre ellas se coloca la tapa, la cual se coge con la menor cantidad posible de yeso, para evitar que las ratas lo saquen con las patas, con lo cual el aire tiene que entrar atravesando el algodón, y de consiguiente, completamente puro. He tenido cubas cerca de dos meses y medio sin rellenar cerradas de ese modo, y la merma ha sido menor que el grueso de la tabla, lo que parece dar á entender que esto, no sólo es debido á efectos físicos, sino á la evaporación producida por las vegetaciones que se desarrollan con el sistema ordinario de conservación.

Como complemento de este sistema, deben blanquear todos los propietarios las cuevas, incluso el suelo, lo cual puede hacerse con pulverizador, pues en la cal pura no se desarrollan las vegetaciones, cuyo olor habrán podido observar comunican su sabor al vino los que tengan olfato y paladar para apreciarlo.

EL CONDE DE HERVIAS.

Torre-Montalbo 18 de Octubre de 1891.

Desde La Litera

Ha transcurrido algún tiempo desde mi último remitido, y muchísimo más llevo ya sin poder apuntar otra nota que el más triste pesimismo, mirando la suerte que le espera á esta desgraciada zona en su único elemento de vida, hoy bien puede decirse nulo: la agricultura.

Antes, como ahora, hemos de referirnos, pues, de igual modo á la miseria y el hambre, extendiéndose por esta antes rica y abundante comarca literanense, y hoy reducida á la esclavitud de un pueblo que sufre, obedece y trabaja, en premio del eterno abandono y olvido en que su tirano le tiene.

Como bandera de oposición enarboló el partido conservador la de protección á la agricultura, sin duda comprendiendo, y con muy buen acuerdo por cierto, era ésta la principal necesidad para nuestra nación, y la nota más simpática á sus ciudadanos; pero aquel que antes ofrecía, hoy ya puede dar, y sin embargo, nos encontramos lo mismo. ¿Dónde están aquellas leyes protectoras para nuestra agricultura? ¿Dónde las medidas beneficiosas para la misma? ¿La sancionada por estas Cortes, en su primera legislatura, de prórroga del privilegio de emisión del Banco de

España y aumento de su circulación fiduciaria á 1.500 millones de pesetas, ó bien la creación de un Montepío militar? ¡Estas son las leyes y medidas beneficiosas para nuestra agricultura!

Pues lealmente declaro que, á este paso, todo aquel que pretenda percibir sueldos ó rentas del Estado, habrá de constituirse en propietario del suelo, porque la tributación de éste, por difícil é imposible, será muy pronto nula.

Se hace indispensable un poco más de atención por parte del Gobierno al pobre labrador y bracero que, no encontrando en la tierra el producto bastante y necesario para poder vivir, pues la escasez que cosecha se la arrebató el fisco con tantos impuestos, tiene que buscar luego el negro y duro pan de la emigración.

La prensa periódica, que siempre ha cumplido una muy elevada misión, haciendo notar las necesidades allí donde verdaderamente han existido, iniciando medios prácticos á su alivio y defendiendo al mismo tiempo los intereses de todos, viene unisona, precisamente estos días, llamando la atención de los Poderes públicos por la general y espantosa miseria de Aragón. Después de muchos desengaños, dudo se atienda lo que tantas veces se pidió, y muy bien podría cumplirse en este caso, dando de bueno que algo provechoso se hiciera, lo del tan manoseado y vulgar adagio que dice: «Después de muerto Pascual, le daban caldo.»

Distintas comisiones, en representación de las tres provincias aragonesas, han ido á Madrid á recabar del Gobierno auxilios á tanta miseria y desgracia. Loable es su propósito y sus pretensiones muy justas, pero el temor de nuevo desengaño desalienta los ánimos como tantas otras veces sucedió.

Ya es mucho lo que saltan á la vista las desgracias de esta desheredada y olvidada región, como las del resto de la tierra aragonesa, pues nadie las desconoce, y pedir se proporcione semilla, es sólo un muy corto respiro más á sus habitantes; instituciones más sólidas se requieren por medio de pósitos, Bancos agrícolas para matar la usura, Cajas de ahorro, Sociedades de crédito mobiliario, Asociaciones mutuas y benéficas de trabajadores, etc.; por otra parte, realización de obras públicas, carreteras y ferrocarriles en proyecto; ejecución de las obras de riego, que, como en esta provincia, darían á la agricultura un poderosísimo elemento de riqueza, cuales son el pantano del Roldán para una porción de pueblos del llano de Huesca y el canal de la Litera, hoy de Aragón y Cataluña, que convertiría en hermosísima y rica vega infinidad de hectáreas de terreno que en el día nada producen.

Estos serían, sin disputa, los eficaces remedios, y los verdaderos y mejores auxilios á mal tan crónico y profundo.

Los generosos sentimientos de caridad han hecho recientemente menos aflictiva la triste situación de pueblos que, como Almería y Consuegra, vinieron á afligirles catástrofes de gran magnitud.

No por ser de otro orden las que pasan en Aragón se han de ver desatendidas, sin que se remedien en algo ó en cuanto se pueda; allí la desgracia brusca é inesperada impresionó vivamente todos los ánimos; aquí esta desgracia es continuada y permanente, y por este motivo es ignorada.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastrillos. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.

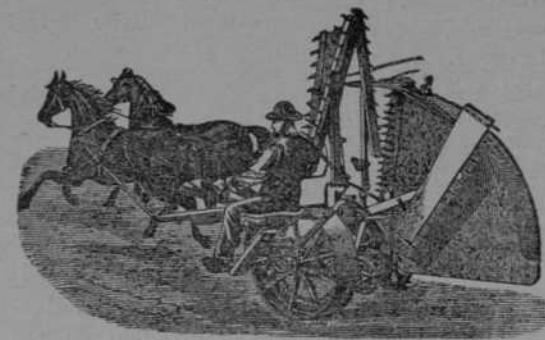
Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Básculas. — TIJERAS para podar é injertar.

Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 pts; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIAN EYRIES
Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID
(Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NUEVO ALAMBIQUE
CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

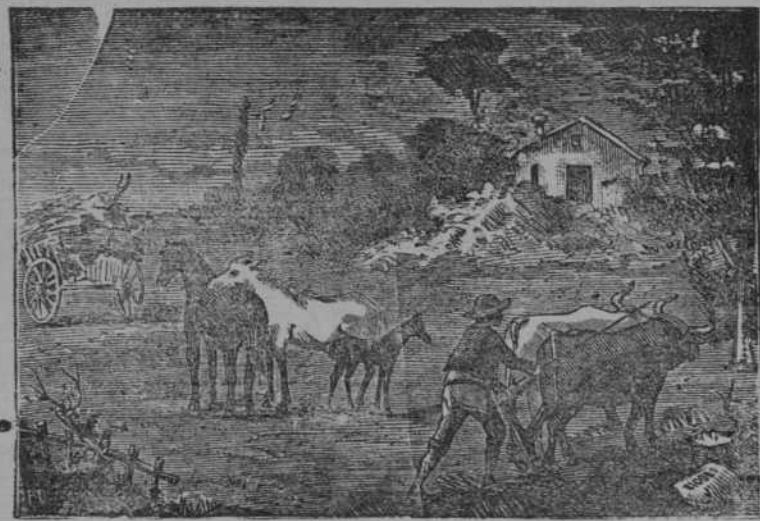
Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINE, Constructor. PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS



COMPANIA GENERAL LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO
DE SEGUROS AGRICOLAS Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR
establecido en 1870
Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



PULVERIZADOR EL RELAMPAGO
contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor,
EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS
CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS
HAUPOLD.—MALAGA.
PASILLO SANTO DOMINGO, 16

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norrias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA
Teléfono núm. 595

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que necesiten conocer.

Se cederá la tabla á 70 rs. estado

MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

Plantas de vides tintoreras y americanas

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMON TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la flowera, y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.

Para detalles dirigirse á D. José Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCIÓN TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (*)

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa

FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32

TESORO DEL VINICULTOR

ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enolansino y demás sustancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El ANTIPATHES VINICOLA mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de más cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el ANTIPATHES VINICOLA, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrian, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las sustancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3.800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al GABINETE ENOLOGICO.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

De venta: GABINETE ENOLOGICO
Plaza de Calatrava, 2, Valencia

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS Y BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

ARCAS PARA CAUDALES ARADOS, Prensas, Filtros, Mangueras, Estrujadoras, Básculas de todas clases

INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

SUSCRIPCIÓN: En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

OFICINAS: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.