

Diario del Comercio

ORGANO DEL PARTIDO LIBERAL DINÁSTICO

AÑO V

REDACCIÓN
Rambla de San Juan, 50, entresuelo
ADMINISTRACIÓN
Rambla de San Juan, 71, imprenta

Tarragona: Jueves 12 Enero de 1899

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN
En toda España, CINCO pesetas trimestre.
En el extranjero, 15 pesetas trimestre.
Pago adelantado.
Remitidos y anuncios a precios convencionales.

NÚM. 1156

EL AÑO VINÍCOLA

NOTAS PRACTICAS PARA EL MES DE ENERO

En la bodega

El mes de Enero es el de los fríos y de las fuertes heladas, por cuya causa deberán tenerse las bodegas herméticamente cerradas, abriendolas tan solo en los días buenos y en las horas de mayor sol, al objeto de airarlas. Si el vino se congela, se deberá al momento trasegar para separarlo de los cristales de hielo, filtrándolo seguidamente, ó bien se clarificará con gelatina para envasarlo después en toneles fuertemente azúfrados.

Una vez por semana es conveniente limpiar el suelo y paredes de la humedad y de los hongos parásitos que suelen aparecer en la bodega, como igualmente los toneles, á los cuales se deberá espolvorear con cal viva, sola ó mezclada con arena fina. De este modo se consigue que aquéllos se conserven bien y que la humedad no ataque los hierros de los mismos.

Este mes es el más á propósito para efectuar el segundo trasiego y para clarificar los vinos nuevos, siendo conveniente, para practicar estas operaciones, escoger días claros y secos, en que el barómetro está alto ó que reinan vientos del Norte.

Es muy útil recoger las heces ó depósitos vinosos que quedan en el fondo de los envases después de trasegados los vinos; pues, siendo muy ricas en materias tártricas y en fermentos, pueden servir para establecer nuevas fermentaciones, muy convenientes en ciertos casos, como, por ejemplo, para hacer fermentar de nuevo los vinos que hubieren quedado dulces. Sirven igualmente las heces para envejecer artificialmente los alcoholos, para preparar bebidas fermentadas y vinagres, y para aprovechar de ellas el tartrato y el alcohol.

Únicamente deben aprovecharse las heces que estén en buen estado de conservación, exentas de mal olor, que sean procedentes de vinos sanos, de buena calidad y que no hayan sufrido la clarificación por la gelatina ó por la albúmina. Deberán guardarse en botellas que se llenarán completamente, colocando en el interior de las mismas unos cristalitos de bisulfito potásico; y después de taparlas herméticamente se dispondrán en los sitios más frescos de la cava.

Una vez trasegado y clarificado el vino, púedese ya determinar su riqueza alcohólica, su grado de acidez total y la cantidad de extracto seco que contiene.

El mes de Enero es el más conveniente para proceder al embotellamiento de los vinos sanos y claros. Para esta operación es indispensable que las botellas que deben servir estén perfectamente limpias, á cuyo fin se dejan durante dos ó tres días sumergidas en agua acidulada con ácido sulfúrico de 66 grados, 1 parte de ácido y 90 partes de agua; se restregan bien, después, con agua y una pequeña cantidad de pasta de papel, ó bien usando cepillos ó máquinas especiales que lavan y limpian automáticamente gran número de botellas en poco tiempo, y finalmente se les pasa agua clara.

Una vez limpias las botellas, es conveniente, antes de ponerlas á escurrir, pasar por su interior un poco de alcohol de buena calidad.

Debe proscribirse en absoluto el uso de los perdigones en el lavado de las bo-

tellas, pues es fácil que algunos de ellos queden adheridos á las paredes de éstas, produciéndose, en tal caso, con los ácidos del vino, compuestos solubles de plomo, en extremo venenosos.

Con los fríos de Enero los vinos sanos quedan limpios y brillantes, mientras que los procedentes de plantas atacadas de enfermedades criptogámicas, como asimismo los mal elaborados ó procedentes de fermentaciones defectuosas e incompletas, suelen quedar casi siempre turbios. Si después del primer trasiego se mantiene turbio el vino, se le debe añadir de 10 á 20 gramos de tatinó por hectólitro; y si a pesar de este tratamiento tardara en clarificarse, deberá recurrirse á la gelatina ó al procedimiento de la filtración, adicionando antes al líquido turbio 5 ó 6 gramos de bisulfito potásico por hectólitro.

Para regenerar los vinos que después del segundo trasiego conservan una fuente cantidad de azúcar sin descomponer, lo mejor es someterlos á una nueva fermentación. Para esto se coloca el vino en la cuba de fermentar, se le añade una pequeña cantidad de azúcar, generalmente 1.700 kilogramos por hectólitro de vino; 20 gramos de ácido tartárico y 4 ó 6 gramos de tanino; cuyas tres sustancias, juntamente con una pequeña porción de vino, son sometidas antes á la ebullición durante 15 minutos, al objeto de disolverlas y de transformar el azúcar de caña en azúcar de uvas. Luego, después, se distribuye por la masa del vino hechas de vino nuevo, ó mejor aún levaduras seleccionadas, y 100 gramos de fosfato amónico por hectólitro de vino. Así dispuesto éste, se procura mantener el local á una temperatura de 20 á 25 grados para que se inicie prontamente la fermentación. Una vez haya ésta terminado, débense trasegar inmediatamente los vinos resultantes en recipientes ó toneles en los cuales se haya quemado de antemano 2 gramos de azufre por hectólitro de cabida.

Durante el mes de Enero deben relleñarse los recipientes que guardan vinos viejos, empleando á este objeto caldos del mismo año y de igual calidad. Se cambiarán las telas de los tapones y se lavarán éstos con alcohol concentrado, para volver á cerrar herméticamente con los mismos los toneles.

Si se quiere fabricar vinagres con las vinazas recogidas, deberá mezclarse una parte de éstas con 5 partes de agua y con alcohol de 95 grados en cantidad suficiente para que el líquido ó mezcla marque 6 ó 8 grados. Se añaden 30 gramos de tanino para 10 litros de líquido, se deja en reposo algunos días para que se clarifique, ó bien se filtra, y se coloca luego en los toneles de acetificación.

(A. De La Industria Vinícola.)

ESTADO DE LA CLASE AGRÍCOLA

En verdad que resulta difícil determinar cuál sea actualmente el estado del ánimo del pueblo español; sólo parece, ó que la historia miente, ó que por influjo mágico se le han arrebatado á nuestro pueblo todas aquellas condiciones ingénitas que le distingulan de los demás. Con menos motivo, y tal vez con menos razón, se ha levantado á veces el espíritu público y ha hecho trotar su potente voz indicando á las ciudades directoras el rumbo que convenga seguir.

Pero hoy, vencido sin luchar apenas, bajo humildemente la cabeza y no tiene una frase de odio para el voraz usurpador ni, lo que es peor, un átomo de esperanza en el porvenir. Auras regeneradoras cruzan por

entre nosotros, mas bien como expresión del buen deseo de unos cuantos, que como fiel representación de lo que el país está dispuesto á hacer.

«Es esto indiferentismo?

«Es esto egoísmo?

Mas bien parece esto último, si nos concretamos a considerar la España agrícola, punto que nos proponemos bosquejar al escribir estas líneas.

Sea en buena hora indiferentismo el mal que sufre toda la nación, falta de ideales, desconfianza propia en un pueblo que fantas veces ha sido engañado. Más respecto á la clase agricultora, permitásenos que en su diagnóstico aparezca la palabra «egoísmo». Pero un egoísmo estéril, casi en beneficios, porque en vez de favorecer ante todo al individuo, sólo le proporciona un bienestar que casi se confunde con el hambre; pero que permite al individuo una libertad de acción que él cree absoluta, siendo así que ésta restringida por la falta de fuerza que representa el esfuerzo individual.

Los productores de un fruto determinado, llámense naranjeros, viticultores, arroceros, etc., componen, por el solo hecho de cultivar un mismo producto, una colectividad que persigue los mismos fines, que siente iguales necesidades, y que en un momento determinado, tiene necesidad de unir el grito de un pueblo al de otro, el de una comarca al de su gemela en cultivo, para que este sin número de voces, que aisladas se perderían en el espacio, se reúnan, condensen y den origen al grito de alarma que ha de dar á conocer las necesi-

Esto es primordial; es base sin la cual la sociedad no existiría, y el individuo sería libre; eso sí, pero tal vez no hubiera pasado del estado que arrastró el hombre primitivo. Abundando el gobierno en estas ideas y calculando los beneficios de su aplicación á la agricultura, dictó hace años una ley que permitía la creación de las Cámaras agrícolas y recientemente las de las comunidades de labradores. Nada podemos decir de esta última, porque hace poco tiempo que rige y no ha podido dar frutos; pero ¿a cuántas consideraciones no se presta la primera? España, que todos convienen en que es «céntricamente agrícola», no posee tantas Cámaras como plazas de toros, y con seguridad, su estado sería próspero si formaran parte de sociedades de agricultura la mitad de los socios que pertenecen á círculos creativos.

Se deberá esto á que el agricultor está convencido de la inutilidad de las Cámaras agrícolas? No lo creemos; porque cuando le conviene, á ellas recurre, y mal ó bien, intentan defender éstas los intereses que les están encomendados. El mal está más hondo, y es fruto del egoísmo que antes señalábamos. Si es preciso pedir algo, dice el agricultor: «Pídanlo otros, que si lo consiguen, yo tocare los beneficios»; si es preciso algún desembolso para hacer un ensayo, se dice el agricultor: «Gastad otros y trabajad, que si algo bueno resultara, ya nos lo dirán»; y estos recoincios restan números á la colectividad, que cada día está más débil, y solo da muestras de vida por el esfuerzo de unos cuantos ilusos, creyendo de que todavía se aprecia en algo al que se sacrifica por el bien general.

Y entre tanto, las Cámaras agrícolas andan anémicas, y en su interior solo se percibe un sonido sordo, como á hueco, que en vano trata de repetir con voz potente lo que una de ellas, la de Barbastro, propone para regenerar esta pobre nación.

Mucho nos engañaremos si la Asamblea de los agricultores tiene felices resultados, aunque de veras los deseamos; pero poco se puede esperar de una clase, que ni siquiera fuerzas tiene para padir lo que necesita, y solo se contenta en pasear orgullosamente

por España el individualismo más exagerado y funestísimo. Esto no obstante debemos decir que el Sr. López Guardiola.

INFORMACIÓN TELEGRÁFICA

Madrid, 10.

En los círculos políticos ha sido muy comentado un sueldo que publica el *Heraldo* de esta noche, diciendo que el señor ministro de la Guerra está dispuesto a presentar mañana mismo su dimisión al Presidente del Consejo.

Ante el Sr. Sagasta expondrá el general Correa, dice el *Heraldo*, los motivos en que funda su actitud.

Ahora bien, agrega el periódico nombrando, los amigos de señor Correa quieren que éste desista de su propósito y abrigan la esperanza de que el Sr. Sagasta logrará, porque cree de imprescindible necesidad de que el general defienda su gestión ministerial ante las Cortes.

El sueldo del *Heraldo* no ha dejado de llamar la atención, porque desde hace algunos días se viene diciendo que el ministro de la Guerra estaba dispuesto a transigir en su actitud dimisionaria, y este cambio repentina ha sorprendido á todos, incluso á los más íntimos amigos del ministro de la Guerra.

La resolución de la cuestión política ha sufrido un nuevo aplazamiento y con este motivo se habla en algunos círculos de combinaciones de altos cargos.

Se dice que en breve será provista la cartera de Fomento que interinamente desempeña el Sr. Sagasta, siendo llamado a desempeñar el cargo el general Correa.

Para el Gobierno civil de Madrid se indica al subsecretario de Gobernación, señor Merino, y para ocupar esta vacante al yerno del Presidente del Senado, Sr. García Prieto, actual subsecretario de Ultramar.

Respecto del Sr. Romero Girón continúa diciéndose que se le reserva la Presidencia del Consejo de Estado.

El periódico que se hace eco de todo lo anterior, *La Epoca*, lo hace, por lo que se desprende del sueldo, con algunas reservas, lo cual indica que la especie no tiene base firme ni sólido fundamento.

—Hemos oido hablar de nuevas e importantes noticias sobre incidentes ocurridos y que impiden á los norteamericanos realizar sus propósitos en Filipinas, pues tanto en Ilo Ilo como en las cercanías de Manila y otras partes, la situación es bastante grave.

—Se dice que de los 20 millones de pesos que prestará el Banco de España para atenciones del ministerio de Ultramar y para gastos de repatriación, sólo percibirá el Tesoro 16 millones, pues los cuatro restantes se los reserva el Banco en concepto de intereses de este y de otros préstamos anteriores.

—Telegramas de la Habana anuncian que ha salido de Matanzas, con rumbo á la Península el vapor «Fulda», que conduce cuatro jefes, 200 soldados de infantería del regimiento María Cristina y varios individuos pertenecientes á distintos cuerpos.

—Se halla enfermo el señor marqués de Bogaraya, siendo su estado tan grave que los médicos han perdido toda esperanza de salvación.

—Se reciben noticias de Filipinas afirmando que la situación en aquel Archipiélago va siendo cada vez más crítica, y que los extranjeros se refugian á bordo de los barcos de sus respectivas naciones, temerosos de los graves acontecimientos que puedan ocurrir en aquellas islas.

La inteligencia entre los rebeldes y los Estados Unidos se considera imposible por todos los que están al tanto de las cosas que allí ocurren.

—En el ministerio de la Guerra se ha recibido un telegrama de Manila en el que se

NOTICIAS GENERALES

El Diputado por Figueras D. Mariano Villalonga, háliese en la actualidad en Barcelona haciendo gestiones para que lleguen a una inteligencia los elementos que siguen al general Polavieja con los del Sr. Silvela.

Por real orden del Ministerio de Gracia y Justicia, se ha dispuesto que el Juzgado de Sabadell tenga la categoría de ascenso en vez de entrada.

Parece que los últimos vapores que traen repatriados de Cuba a Barcelona, son el «P. de Sarrustegui» y el «Chateau Laffitte».

Los de Filipinas, que deben llegar este mes, vienen en los vapores «Cachemire» e «Isla de Luzón».

Se hallan vacantes las plazas de profesor numerario de Aritmética, Geometría, Principios del arte de la construcción y conocimiento de materiales, de las escuelas de Artes y Oficios de Villanueva y Geltrú y Almería, dotadas con el sueldo anual de 2.500 pesetas, y que han de proveerse por concurso.

Por acuerdo de la censura eclesiástica, á que voluntariamente se halla sometida la prensa de Murcia, dejarán de publicarse los domingos todos los periódicos de dicha capital.

Se ha inaugurado en Artosa de Segre el alumbrado eléctrico, habiéndose celebrado con este motivo varios festejos populares.

Según una circular del Gobierno americano dirigida á los capitanes de los buques que efectúen el comercio con Puerto Rico, Cuba y Filipinas, todos los documentos de á bordo de cualquier clase y descripción que deban ser presentados en los puertos ocupados por fuerzas de los Estados Unidos podrán redactarse en castellano ó en inglés, á voluntad de los interesados.

Dicen de Valencia que el juez de instrucción del distrito del Mar se halla practicando diligencias acerca de la procedencia de parte de un dedo que ha llegado á su poder.

El caso es curioso.

Hace sobre 11 años marchó á Buenos-Aires un zapatero valenciano, y el pasado mes de Diciembre tuvo la desgracia de que una máquina del taller en que trabaja le cortara en redondo el dedo anular de la mano izquierda.

El referido zapatero, dando una prueba del amor patrio, á la vez que de cariño al país en que se encuentra, dividió el dedo en dos partes iguales, enterrando una mitad en Buenos-Aires, y la otra mitad, cuidadosamente empaquetada, se ha remitido á su hermano que reside en Valencia, para que le dé sepultura en su país natal.

Pero es el caso que al llegar á Barcelona el paquete fué registrado, y como que se encontrara el medio dedo, la administración lo puso á disposición del gobernador civil, éste á la de igual autoridad de Valencia, quien ha hecho entrega de la fracción del dedo al Juzgado del Mar.

Un agricultor de la Puebla de Montalban ha publicado en un periódico un artículo en el cual sienta las siguientes conclusiones:

1.^a Que la aceituna que una nube deja caer de los olivos «no es fruta perdida», pues enterrándola, crece y da aceite como si en el olivo estuviera poco más ó menos

2.^a Que debe enterrarse en el mismo olivar, á ser posible, á una cuarta ó tercera de profundidad.

3.^a Que debe ponerse en capas delgadas que hagan que todas las aceitunas estén en contacto con la tierra en sitio húmedo, riego, etc., etc. y al que no falte el sol, pues sin dar el sol en el terreno, no toman color las aceitunas, sino que se conservan verdes y no crecen tanto como aquellas cuyo enterramiento baña el sol.

4.^a Que si no llueve debe regarse la tierra con una regadera, hasta calarla bien, cada ocho ó diez días, encima del enterramiento de las aceitunas.

5.^a Que no deben tocarse las aceitunas enterradas desde que se cubren de tierra hasta que se sacan para molerlas.

Con motivo de las últimas Navidades ha recibido León XIII numerosos regalos, algunos de los cuales son ya tradicionales en el Vaticano.

Los pescadores de Nápoles le envían todos los años una gran banasta de pescados finos. El Papa se reserva una parte de ella y manda el resto á los pescadores á quienes más estima.

Este año la redacción del «Osservatore Católico», cuyo director, Sr. Albertario, se halla actualmente en la cárcel, le ha obsequiado con un pastel colosal.

También ha recibido el Papa 300.000 francos para el dinero de San Pedro como obsequio de una señora francesa, y diversos regalos personales de algunos soberanos, entre los que figuran el emperador de Austria y S. M. el rey Alfonso XIII.

Cambios de París. — Idem Londres. — Idem

4 por 100 exterior. —

5 por ciento interior. —

4 por 100 idem fin mes. —

4 por 100 exterior. —

4 por 100 amortizable. —

Aduanas. —

Cubas (Emisión de 1886). —

Cubas (Emisión de 1890). —

Filipinas. —

Banco de España. —

Tabacalera. —

Cambios de París. —

Idem Londres. —

4 por 100 exterior. —

Madrid 11, 5'42 t.

55'50 —

55'45 —

60'25 —

66'00 —

90'90 —

49'50 —

42'15 —

68'00 —

388'75 —

228'00 —

31'10 —

00'00 —

46'37 —

Barcelona 11, 6'80 t.

Cambios extranjeros —

Londres á 90 días fecha. —

Id. á la vista. —

París á 90 días fecha. —

Id. á la vista. —

Efectos públicos —

Dinero Papel —

4 por 100 interior contado. —

» fin mes. —

» fin próximo. —

» exterior contado. —

» fin mes. —

» fin próximo. —

Amortizable contado. —

5 por 100 carpetas sobre renta de Aduanas. —

Bill. Hip. Isla de Cuba 1886. —

» 1890. —

Acciones fijas. —

Banco Hispano Colonial. —

Ferrocarril Tarr. Barc. Francia. —

Medina-Zam. y O. V. —

Norte de España. —

Madrid 11, 12 t.

82'60 d. —

33'25 —

00'00 p. —

31'50 —

00'00 00'00 —

55'75 55'60 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

00'00 00'00 —

LA BATERIA

ESTABLECIMIENTO DE VINOS Y LICORES

DE

JUAN ESTIL-LES

39.—RAMBLA S. JUAN, 39.—TARRAGONA

Vinostintos, de mesa, del campo, Prioratos, rancio y generosos de todas clases, gran surtido de licores y vinos embotellados, vino blanco viejo y de superior calidad, aceite de varias clases puro de oliva.—Venta al por mayor y menor.—Se sirve á domicilio.

Todo á precios muy económicos

12 AÑOS

de continuadas curaciones y de una aceptación general, son las mejores pruebas para demostrar que el

JARABE SERRA

es el remedio para combatir por crónica y rebelde que sea toda clase de TOS.

De venta: FARMACIA DEL CENTRO, de A. Segura, rambla de San Juan, 57.

FÁBRICA DE DULCES Y CONFITERÍA

JUAN SANTAMARÍA

6, PORTALET, 6

Dulces de todas clases.—Vinos finos.—Licores.—Pastelería.—Quesos.—Conservas y Ultramarinos.—Especialidad en Vermouth superfinos.

Gran Peluquería de SABATÉ HERMANOS

52, Rambla de San Juan, 52

En dicho Salón, el más antiguo y acreditado de esta ciudad; además de un servicio esmeradísimo de tocador, se sirve á domicilio y se construyen pelucas de todas épocas para Teatros, las que se venden y alquilan, así en la capital como en cuantos pueblos necesiten servicio de peluquería para sus Teatros.

GRAN QUINCALLERIA Y PERFUMERIA

JOSÉ VISIEDO

RAMBLA SAN CARLOS, 12, Y SAN AGUSTIN, 2

TARRAGONA

Sombrillas, paraguas, abanicos, bastones, petacas, carteras, peines, cuchillos y cubiertos.

ESPECIALIDAD EN JUGUETES

Pedro Montefrío

DIARIO DEL COMERCIO

ADMINISTRACIÓN. Rambla de San Juan, número 71, bajos

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN.—En Tarragona, un mes, 1·75 pesetas; un trimestre, 5.

EN EL RESTO DE ESPAÑA, tres meses, 5 pesetas

pago anticipado. En el extranjero y Ultramar, según sea el franqueo.

ANUNCIOS Y COMUNICADOS.—Se insertan á precios convencionales.

Impronta de hijos de Tort

Desde hoy se servirán al público tarjetas de visita, acompañadas de los correspondientes sobres, á 1·25 pesetas ciento.

Rambla San Juan, 71, bajos.

VENTA

de dos escaparates de bastante cabida con su correspondiente puerta vidriera, tres aparatos y cañería para gas y otros enseres, cediéndose todo por módico precio.

Darán razón en esta imprenta.

CAPAS

Gran surtido de última novedad con ricos y variados emboscos de felpa y franela las hay desde 15 PESETAS.

Mackferlands y abrigos con esclavina para niños y adultos á precios económicos.

Gorras marineras de charol y paño para niños de ambos sexos.

Trajes para caballero, en clases de estambre, vicuña, gerga y otros, los hay desde 20 PESETAS.

TIENDA DE VARIOS GÉNEROS DE

ANTONIO PELEGRÍ

Mercería, 11.—TARRAGONA

ASTRERIA

CARLOS BALCELLS

Calle Conde de Rius

(entrada por la de Agusto, 21, 1.)

El dueño de esta astrería participa á su numerosa clientela y al público en general haber recibido un extenso y variado surtido de géneros para la confección de toda clase de trajes, sobretodos, capas y demás prendas de abrigo, esperando que tanto por sus limitados precios como en el esmerado corte, podrá llenar los deseos de todos cuantos tengan á bien favorecerle con sus encargos, como tiene ya acreditado.

Prontitud, esmero, perfección y economía

GRAN REMEDIO

LA MEJOR EMULSION

EMULSIÓN NADAL

de aceite puro de hígado de bacalao

CON GLICEROFOSFATOS E HIPOFOSFITOS DE CAL Y DE SOSA

Es el alimento, golosina y medicamento tópico y estimulante del desarrollo físico; completamente asimilable que nutre y conserva la economía contra las causas que depauperan y desnaturalizan el organismo.

Cura la tos, catarras, Bronquitis, la tisis, las escrófulas, el raquitismo y la debilidad; ayuda al crecimiento de los huesos y á la plena dentición.

El aceite está perfectamente emulsionado y en cierto modo digerido, formando una crema fluida que no da otro trabajo al tubo digestivo que el de la absorción.

Es la mejor de todas las emulsiones, porque contiene un 80 por 100 de hígado de bacalao, y además de los hipofosfitos contiene los glicero-fosfatos de cal y de sosa y siendo blanquísima y de olor y de sabor muy agradables, se conserva idóneamente, sin agriarse, ni encrasarse, ni separarse del aceite, circunstancias que ninguna otra emulsión reúne; recomendándose por su bondad su economía y ser un producto español.

Se vende en todas las farmacias. Sitio: 17, Conde de Rius, 120 y 122.—L. Gaza.

Depositorios: Dr. Andreu, rambla de Cataluña, 120 y 122.—L. Gaza.

Sociedad Farmacéutica Española, Barcelona.—Melchor García, Capellanes, 1, duplicado, Madrid.

M. Nadal, Mayor, 17.—Tarragona.

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ENERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE FEBRERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MARZO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ABRIL

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MAYO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JUNIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JULIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE AGOSTO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE SEPTIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE OCTUBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE NOVIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE DICIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ENERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE FEBRERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MARZO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ABRIL

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MAYO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JUNIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JULIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE AGOSTO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE SEPTIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE OCTUBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE NOVIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE DICIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ENERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE FEBRERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MARZO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ABRIL

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MAYO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JUNIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JULIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE AGOSTO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE SEPTIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE OCTUBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE NOVIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE DICIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ENERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE FEBRERO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MARZO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ABRIL

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE MAYO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JUNIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE JULIO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE AGOSTO

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE SEPTIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE OCTUBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE NOVIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE DICIEMBRE

GRAN REMEDIO

EN EL MES DE ENERO

GRAN REMEDIO