

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION.
 En Zaragoza, trimestre. . . 10 reales.
 Fuera de la capital, id. . . 12 »
 Ultramar y extranjero, id. . . 20 »
 Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

Para suscripcion y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.
 Anuncios y comunicados á precios convencionales.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

AÑO V.

Sábado 28 de Enero de 1882.

NÚM. 425.

MERCADOS DE CEREALES.

Precios corrientes en los mercados, celebrados durante la presente semana en los pueblos que se expresan (1).

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
ALAVA:	de 51 á	31'50 a »	30 á »	á »
Vitoria.	» 52 54		22 26	13
Laguardia.	» 54 60		32 33	20 20'50
ALBACETE.	» 56 60	34	23'50 24	18 19
Casas de Ibañez.	» 56 58		24	
AVILA.	» 51	30	29	
Arévalo.	» 52 55	26	26 27	
Cébreros.	» 56 60	32 36	32 36	
BADAJOS.				
BURGOS.	» 52	30	32	
Lerma.	» 44 55		27	14 15
Pampliega.	» 48 50	25	24 25	12 14
Medina de P.	» 46 48	30	22	14
Melg. de Fernamental	» 49	25	23	14
Briviesca.	» 50 52	29 30	27 28	18
Castrogeriz.	» 47 49	24	22	16 17
Aranda.	» 47 48	25 26	27 28	
CADIZ.				
Jerez.	» 64 70		32 38	
CIUDAD-REAL.	» 47 48	28	15'50	
Valdepeñas.	» 52 55		23 24	
Manzanares.	» 53 55		24 26	20 21
Daimiel.	» 48 52	34	24	
Santa Cruz.	» 50 53		24	
Alcázar de San Juan.	» 56 58	28 30	24	
Castellar.	» 45 50			
Moral de Calatrava.	» 53	33	24	
Criptana.	» 54 58			
Tomelloso.	» 54	28 30		
CUENCA.				
Rubielos.	» 52 53		21 22	16 17
Tarancon.	» 52 54	35 40	23 24	
HUELVA.	» 60 64			
Paterna del Campo.				
Niebla.	» 60 66		28 30	
San Juan del Puerto.	» 58 60		29 32	20 22
Escacena del Campo.	» 54 60		26 28	19 20
Palos de la Frontera.	» 58 60			
HUESCA.				
Barbastro.	» 176 192		84 96	
Olvena.	» 190 208		80 92	
LEON.	» 51 52	32 33	27 28	
La Bañeza.	» 52 54	30 32	21 23	
Sahagun.	» 52 53	36	25	
LOGROÑO.	» 61 64		31 32	21 22
Arnedo.	» 64		33	
Tudelilla.	» 64			
Rincon.	» 54		30 31	
Haro.	» 51 55	32 33	28 30	18 19
Alfaro.	» 56	30	26	18
Alesanco.	» 54 56	34 36	28 30	
Calahorra.	» 60			
Quel.	» 60	36	30	25
MALAGA.	» 55 61		27 33	
MURCIA.	» 55 60		21 22	
Jumilla.	» 60 61		19	
Yecla.	» 61 62		23 24	
NAVARRA.				
Pamplona.	» 27'50			11
Lerin.	» 31		17	
Corella.	» 27			
Artajona.	» 30			
Berbinzana.	» 28		13	9'50
Puente la Reina.	» 28		14	12
Estella.	» 28			
Cintruénigo.	» 28		12	11
Lumbier.	» 27 27'50		16	12
Tafalla.	» 27		13'50	12
Sangüesa.	» 25		14	12
Mendigorría.				
Dicastillo.	» 27		16	14
Carcar.	» 28 32			

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA.	» 51'50 52'50		25 26	14 16
Osorno.	» 49 51	26	24	
Carrion de los Condes.	» 50	28	26	14
Fromista.	» 50'50 51	30	25	15
Baltanas.	» 47 50	29	25	16
Dueñas.	» 48 49			
Aguilar de Campó.	» 50 54		24 26	17
SALAMANCA.	» 49	28	28'50	
Vitigudino.	» 40	28	27	
Cantalapiedra.	» 48 49	26 27	27	
Bejar.	» 53 54	30 32	31 33	
Alba de Tormes.	» 49	31	30	
SEVILLA.	» 55 64		25 26	
TOLEDO.	» 45 49			
Villarubia de S.	» 52 54		26 27	
Talavera.	» 58 62	38 40	36	
Quintanar.	» 51 54	33	28	24
TERUEL.				
Alcañiz.	» 160 168		58 60	40
VALLADOLID.	» 52 53	27'25		
Rioseco.	» 51'50 51'75			
Rueda.	» 53	31	28	
Tordesillas.	» 52	27	26	
La Seca.	» 46 48	20 22	21 23	
Medina.	» 52'50	27'50 28	27 28	
La Nava.	» 51'50	29	26	
Pozaldez.	» 51 52	28 29	29 30	
Villalon.	» 51'50 51'75			
Peñafiel.	» 46 51	26	24	16
Valoria la Buena.	» 50'50		24'50	
Cigales.	» 51 52	30 31	28 30	18 19
VALENCIA.	» 59 63		25'75 26'50	
Requena.	» 61		28	15
ZAMORA.	» 49 51	28 29	29 30	
Fermoselle.	» 50	31 33	26	
Corrales.	» 46 48	26	24 25	
Toro.	» 50'75 51	27 28	28 30	
Benavente.				
Fuentesauro.	» 48	27	30	
ZARAGOZA.	» 172 196	112 116	92 100	
Ateca.	» 160	112	96	
La Almunia.			96	
Caspe.	» 184		68	
Ricla.	» 176 184			
Borja.	» 168			

EL ALUMBRE EN LOS VINOS.

La mala costumbre que consiste en añadir alumbre al vino con objeto de comunicarle cierta aspereza artificial y darle parecido á los productos de algunas comarcas vinícolas, es pernicioso por todo extremo, y sin embargo de que todo el mundo sabe lo reprobado de esta manipulacion, aún se encuentran vinos que contienen sustancia tan peligrosa.

En pocas cosas se puede alegar absoluta ignorancia, dada la época de adelantamiento en que vivimos, y hoy cada propietario, cada consumidor y cada viticultor sabe lo que es sano y lo que es nocivo, por cuya razon es mas lamentable dicha práctica, no sólo funesta á la salud pública, sino perjudicial á la honradez y buen nombre de los que á ella se dedican.

Hace mucho tiempo que la ciencia ha condenado el empleo del alumbre en la fabricacion del vino, del mismo modo que el del óxido de plomo.

No es admisible que un negociante ignore los efectos desastrosos que dicho agente produce en la economia animal, porque los numerosos y notables experimentos hechos por el doctor Orfila están aún presentes en la memoria de todos, y todos saben la ac-

cion del alumbre introducida en el cuerpo del hombre. Si se toma en pequeña dosis no se siente mas que una aspereza estíptica que afecta á la garganta, atacando especialmente á las mucosas. Si se repite la absorcion de tal sustancia, no es la garganta la única que padece; el exótago también paga su tributo, porque en él se detiene el alumbre y ejerce sus mayores estragos: primero se inician las malas digestiones, luego vienen los dolores de estómago acompañados de los de cabeza, y por último las náuseas, consecuencia del embarazo gástrico que se produce. Tal es el efecto fatal é ineludible, no ya del abuso, sino sencillamente de la ingestion continua de este cuerpo, aún tomado en pequeñas proporciones.

Otras sustancias hay, ciertamente, que pueden dotar al vino, ya sean solas ó ya acompañadas, de las cualidades de tono y color que le presta el alumbre. El avivado por la materia colorante no se obtiene sólo por medio de su influencia, puesto que un gran número de otros principios causan el mismo resultado. En cuanto á los caracteres organolépticos especiales que se tratan de obtener con auxilio del alumbre, nos parece que se pueden alcanzar sin el concurso de una mate-

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida, el robo (28'31 litros) para Navarra; el cahiz (179'36 litros) para Aragon; la cuartera (70'34 litros) para Cataluña é Islas Baleares y la fanega (55'50 litros) para las demás comarcas.

ría tan dañosa. Diversos principios entran en la combinación destinada á este uso, y entre ellos el tanino ocupa el primer lugar.

El hecho de añadir alumbre al vino debe desaparecer completamente de la práctica, porque los perjuicios que infliere á la salud son inmensos, é imaginarias las supuestas ventajas que ofrece en el arte de la fabricación.

Algunos presentarán como escusa que el alumbre que se encuentra dentro del vino procede á veces de la operación del enyesado. Posible es cerciorarse de ello, pero no creemos fundado muy sólidamente el argumento.

No siempre es fácil á personas poco acostumbradas á los ensayos químicos asegurarse de la presencia ó de la ausencia del alumbre en los vinos. Sin embargo, las indicaciones siguientes los permitirán en la mayor parte de los casos darse cuenta de ello de un modo aproximado.

Un vino que contiene poca cantidad de alumbre se enturbia mucho en cuanto se le pone á hervir.

Un vino puro adicionado con igual volumen de agua de cal limpia, (agua puesta en contacto con cal calcinada y filtrada), dejará ver al cabo de cuarenta y ocho horas de reposo cristalizaciones de tartrato neutro de cal fijadas en las paredes interiores del vaso.

Si el vino contiene alumbre, no aparecerá ningún sedimento, porque tiene la propiedad de impedir que se produzca la cristalización referida.

PRENSA MARIUS.

Hoy que tan grande importancia ha alcanzado en Aragón y otras regiones la producción vitícola y que de tan notoria utilidad y trascendencia es el empleo de buenas máquinas para la elaboración del vino, creemos oportuno dar cuenta de una prensa, nuevamente construida, invención y propiedad del distinguido ingeniero mecánico D. José Rodríguez Lacomme.

Ventajosamente conocido del público el Sr. Rodríguez, como ingeniero-director de los acreditados talleres de fundición y construcción de máquinas de los señores Rodon hermanos, bastaría á acreditarle, sino tuviera otros títulos para ello, la prensa que para la fabricación del vino, acaba de inventar titulada «Prensa Marius.»

En cuanto al mérito y cualidades especiales de dicha máquina, baste á nuestros lectores saber que, su construcción es tan sólida como fácil de manejar y adaptada á las más exigentes leyes estéticas, pues además de que merced á su solidez y condiciones especiales de mecanismo, hace la prensada de una sola vez, puede, dada la sencillez en la combinación de sus miembros, utilizarse con ventajosos resultados hasta por un muchacho. Ni es esta su sola ventaja, pues ocupando un reducido espacio la prensa, apenas se comprende la presión considerable que ejerce, solo comparable á la de las máquinas más potentes, sino se estudia con detenimiento el organismo tan sencillo como sorprendente de la máquina.

Restanos añadir, que la construcción de la prensa, es no solo resultado de los técnicos conocimientos de su inventor, sino de la práctica constante adquirida, dirigiendo la construcción, de más de 140 prensas para el vino, durante el año último.

El modelo que previa invitación hemos tenido el gusto de examinar, honra los talleres de los señores Rodon hermanos y ha sido regalado por su autor á la Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País, la que ha felicitado con noble entusiasmo al señor Rodríguez.

SOBRE EL "DIAMANTE DEL VINICULTOR."

El mérito y gran aceptación de este utilísimo libro, unido al buen nombre de su autor, ha hecho que el público se aglomere pidiendo ejemplares, y en

pocos meses agote la numerosa tirada que de él se hizo y publicó el pasado año, hasta tal extremo, que en la Administración de este periódico no queda ningún ejemplar, como tampoco queda en los demás depósitos de provincias, y sabemos que únicamente conserva su autor cuatro ó cinco y alguno que otro en las librerías de Madrid; lo que avisamos á nuestros abonados para que sepan á qué atenerse, mientras se hace la segunda edición corregida y aumentada considerablemente, por cuya razón aun tardará bastante en ver la luz pública la tirada segunda.

Por lo que á nosotros toca, rogamos á su autor Sr. Lopez Camuñas (D. José), active cuanto le sea posible la segunda edición de su obra *Diamante del Vinicultor y escuela de vinificación*, para con ella atender los pedidos de nuestros suscritores y prestar un buen servicio á la *vini-viticultura* española y á los aficionados de esta ciencia en el extranjero, que tan buena acogida le han dispensado; porque también sabemos por conducto fidedigno que el Jurado y su Excmo. Sr. Presidente de la Exposición internacional italiana, le ha considerado de tal mérito, que ha pedido autorización á su autor para imprimir un extracto de dicha obra en idioma italiano, acompañándolo de un retrato del Sr. Lopez Camuñas, para mejor inteligencia de aquel público y presentarlo al ministro de Agricultura y que quede expuesto en las oficinas de dicho ministerio en ROMA.

NOTICIAS.

El correo que recibimos estos días confirma las gratas esperanzas que hemos venido abrigando sobre una próxima y general reacción en los negocios de vinos.

Por los muchos informes que de distintas bodegas de Levante nos comunican nuestros celosos corresponsales, vemos con la satisfacción que es de presumir que las operaciones se reanudan con actividad en todos los mercados de aquella importantísima región, que como recordarán nuestros lectores fué la primera de España en que se suspendieron las transacciones.

Los pedidos y los contratos se suceden nuevamente sin interrupción en Utiel, Requena, Sax, Yecla y sobre todo en Castalla, que en breves días han cambiado de mano unos 45.000 cántaros.

En Navarra también es de consideración el movimiento, siendo de llamar la atención que la demanda que se advierte esta en gran parte sostenida por varios comisionados y casas exportadoras de las Riojas, lo cual demuestra que los precios corrientes en estas comarcas son menos arreglados que en Navarra.

En Castilla la Vieja ofrecen igualmente los mercados más interés que en las anteriores semanas.

En Málaga, Jerez y otras plazas de Andalucía se trabaja con extraordinaria animación.

En las Riojas, Cataluña y Aragón continúan por regla general paralizadas las ventas, pero se espera con fundamento que la reacción de que damos cuenta llegue pronto á dichas comarcas, siempre que los propietarios se muestren propicios á las ventas.

El período de vida que se inicia en los mercados nacionales coincide con la halagüeña fase en que vuelven á entrar las operaciones en Francia, en muchas de cuyas comarcas sale el comercio en grueso de la actitud expectante en que venía colocado.

En la próxima revista nos ocuparemos con la extensión que corresponde del curso de los negocios en las primeras plazas del extranjero.

En los primeros días de la semana se presentó el cielo cubierto, pareciendo que iban á cumplirse los vivos deseos de los labradores, pero bien pronto desaparecieron los aparatos de lluvia y á la hora en que escribimos

estas líneas la atmósfera aparece otra vez despejada y limpia de toda nube, quedando nuevamente frustradas nuestras esperanzas.

La situación agrícola se agrava, pues, mas y mas cada día y el alza de las diferentes clases de granos se acentúa visiblemente.

M. Hermens, encargado del servicio agrícola y vitícola de Cachemira, ha llevado á Francia cepas muy vigorosas aclimatadas en toda la extensión septentrional del Indostan ó India inglesa. El príncipe indio, gobernador de aquel país, ofrece proporcionar cuantas vides sean necesarias para restaurar en Francia los viñedos destruidos por la filoxera.

Hé aquí las noticias que tenemos sobre el mercado de aceites de Valencia:

«Las existencias de clases nuevas del país abundan, limitándose las ventas al consumo local, exceptuando pequeñas partidas que se embarcan para el extranjero por vía de muestra.

De Tortosa tenemos regulares existencias que se van vendiendo de 36,50 á 37,50 reales los 10 kilogramos según clase.

De andaluz tenemos pocas existencias, pero dentro de pocos días llegarán algunas remesas de la nueva cosecha, que según noticias su clase será de mejores condiciones para el consumo que el de la cosecha anterior.»

La provincia de Barcelona parece que se resuelve á obrar en la cuestión de la filoxera, procediendo al establecimiento de la zona de defensa tiempo ha proyectada.

A este fin salieron hace unos días de Figueras para operar á las órdenes de los Ingenieros agrónomos, el perito, tan entendido y tan práctico en este ramo, D. Sebastian Batlle y algunos otros inteligentes operarios de esta comarca.

Efectos de la prolongada sequía: «Mas de una mitad del campo de Málaga se halla sin sembrar á estas horas y lo sembrado se pierde y se quema, porque no habiendo llovido, no ha podido germinar el grano.

Dicen de Bilbao: «Puede calcularse en más de cien mil cántaras el vino foráneo que en la actualidad se vende anualmente solo en la jurisdicción de Abanto y Ciérbana. Casi todo este vino procede de Navarra. A esto hay que añadir el vino cojido en la jurisdicción del mismo municipio, que casi todo se consume allí, y es en tanta abundancia, que en los años buenos solo en el concejo de Ciérbana sube á cuatrocientas pipas.

El Ayuntamiento de Valladolid ha conseguido por fin participar á la Diputación provincial que habiendo ya tomado los terrenos necesarios para la instalación de la Granja-modelo podía desde luego acordar lo conveniente para llevar á cabo aquella obra y dotar á Valladolid y su provincia de un establecimiento que tantos beneficios ha de reportar á la clase agrícola.

Mucho lo celebramos.

Molino gigantesco.—En los Estados Unidos de América suelen hacerse las cosas en grande escala: según el *Manufacturer* de Minneapolis, un molino gigantesco, de una capacidad doble por lo menos de todos los construidos y en explotación, se ha proyectado, y su establecimiento será pronto un hecho consumado. Este molino, construido por MM. Hili y Augus producirá 8.000 barriles de harina por día. La base ocupará un cuadro de 76 metros de lado, ó sea cerca de 6.000 metros cuadrados de superficie.

Tendrá seis pisos, y un ascensor muy grande; producirá cinco barriles y medio de harina por minuto, 333 por

hora, 8.000 por día, y 2.400.000 por año, suponiendo que trabaje 300 días. Exigirá una cantidad correspondiente de trigo por año, para estar funcionando, y su producción anual será 14 millones de duros por lo menos. Será capaz de moler la tercera parte de la cosecha actual del estado de Minnesota, cuya superficie es igual á la de toda la Inglaterra, y exigirá un ejército de trabajadores.

Los informes dados por M. Hermens, así como los suministrados por los Consulados generales establecidos en la India inglesa, demuestran que es en efecto inmensa la riqueza vitícola existente en aquellas regiones, y que las cepas que la constituyen son en un todo pertenecientes á la especie *Vitis vinifera*, y procedentes de semillas europeas, bien que favorecidas por el suelo y el clima de aquella región, han adquirido tal vigor y desarrollo, que se supone han de resistir mejor á la mayor parte de los insectos y parásitos que atacan y destruyen las ya caducas vides europeas.

Propónense en Francia practicar cuantos ensayos sean precisos para decidir de las vertientes meridionales del Himalaya, en las verdaderas propiedades que ofrezcan dichas plantas y de las ventajas que pueda traer su empleo para la reconstrucción de los viñedos destruidos por la filoxera. Estaremos á la mira de los resultados que se obtengan, pues de ellos depende que tal importación pueda tener algún valor en la práctica.

La filoxera, no solo se extiende por Europa, sino que comienza á aparecer en Asia, en comarcas en donde no habia vestigio ninguno de su existencia. Los focos descubiertos se hallan en la región del Cáucaso, cerca de Sonchuni. La noticia ha sembrado la mayor consternación en el país, pues su cosecha actual de vino se eleva ya á 800 mil hectólitros, teniendo esperanza de aumentarla extraordinariamente, lo cual no se realizará con la presencia del temible insecto.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

YECLA (Murcia) 20 de Enero.

Muy señor mío: Seguimos disfrutando un tiempo húmedo muy favorable á la agricultura.

La recolección de aceituna va excediendo á los cálculos de muchos, pero el aceite ha bajado en precio y no existe demanda: se paga á 36 reales arroba. Los gastos de recolección cuestan mucho más en este año que en los anteriores, porque no se encuentran peones, mujeres, ni chicos, á causa de estar la mayor parte de los braceros empleados en plantar sarmientos en los pueblos limítrofes de Villena y Jumilla, ganando 11 y 12 rs. con vino.

J. A.

CASTALLA (Alicante) 25 de Enero.

A los pocos días de dirigir á V. mi última de fecha 5 del corriente, cambió por completo la faz de esta población en el negocio de vinos. A la calma y paralización que dominaba, ha sobrevenido una inusitada demanda. Todos los corredores de ésta, y otros que han venido de fuera, se han apresurado á comprar todas cuantas partidas les querían vender, y en muy pocos días han ajustado «cuarenta y cinco cántaros» (11 litros) á los precios de 11,50 á 12 reales.

Esta situación ha contribuido á que renazca la vida y animación y que los muchos carreteros de esta que se ocupan en la conducción de vinos á Alicante, vuelvan á su trabajo llenos de contento, después de haber permanecido una buena temporada sin trabajo.

La siembra continúa estando en una situación inmejorable.

Anteanoche cayó una copiosa lluvia en los llanos, y nevada en los montes, y como fueron acompañadas de truenos, cosa extemporánea en esta época, y atendiendo al adagio

«Si trueno en Enero prepara el granero»

confiamos en una buena cosecha de cereales.

I. B. R.

MANZANARES (Ciudad-Real) 22 de Enero.

En vinos, que por cierto han salido este año muy buenos según ya le dije en mi anterior, hay gran demanda, cotizándose los precios con mucha firmeza y con tendencia al alza, extrayéndose con mucha actividad a los tipos de 12 y 13 reales la arroba del tinto y de 10 á 11 el blanco.

La exportacion se hace principalmente con destino á Madrid, Cádiz, y para el extranjero.

De aguardientes también hay regular demanda, cotizándose los anisados de 25 á 28 grados Cartier de 38 á 40 reales, pero como las existencias son muy considerables, la oferta es también demasiado importante.

El vinagre de uva se paga á 10 reales la arroba.

El anís de regadio consigue los precios de 70 á 80 reales la fanega.

El azafran no se consigue á menos de 200 á 208 rs. la libra.

Las patatas de 4 á 4'50 rs.

El movimiento en conjunto de este mercado, es actualmente bastante activo, reflejándose gran firmeza en los precios de todos los artículos.

El tiempo es muy seco y frío y por consiguiente muy malo para plantar viñas. La sementera principia á sentir los efectos de la pertinaz sequía, que las tiene mustias y chamuscadas del hielo, y cerca de la mitad de los sembrados, ni han germinado, ni ha nacido un solo tallo.

El día 12 del mes entrante se inaugurará la estación viti-enológica de Ciudad-Real, con una exposicion permanente de productos del país y maquinaria, confiado á manos oficiales científicas y teóricas; por lo que tendremos un monumento más que visitar y otra oficina en que aprender.

Estas estaciones correrán la suerte de la «Gaceta agrícola».—I. L.

LERIN (Navarra) 26 de Enero

Podemos estar altamente satisfechos los cosecheros de esta localidad del buen resultado obtenido con el nuevo método de elaborar los vinos, pues hemos conseguido sean de mucho color, buena grana y muy secos, pudiendo competir con los mejores de la Rioja y Navarra.

Tanto es así, que varios comisionados riojanos están ajustando fuertes partidas.

Solo uno de ellos, comisionado de una casa francesa, establecida en Briones, ha contratado algunos miles de cántaras de los señores D. Gumersindo Ochoa de Zabalegui, D. Ambrosio Lázaro, D. Eusebio Díaz de Rada y D. Márcos Muzugarren á los precios de 11 y 11 1/2 reales.

También llegan todos los días carros de las Provincias Vascongadas y Alava, llevándose muchas cubas á los precios indicados, pudiéndose calcular en ocho mil los cántaras vendidos en esta última quincena.

Continúa la pertinaz sequía, por cuyo motivo los cereales tienden al alza, cotizándose el trigo á 31 reales, la cebada á 17 y las habas á 18.—E. I.

SAN ASENSIO (Rioja) 25 de Enero.

En este mercado de vinos siguen con regular animacion las ventas, gracias á los fuertes colores de grana que ostentan la mayoría de las cubas y demás condiciones tan apetecidas por el comercio de exportacion.

Después de haberse expedido algunas cosechas, sacó el rico propietario Sr. Cañedo una buena partida á 16 y 16'75 reales cántara, y con destino á las Provincias Vascongadas se enagenaron una cuba á 19 reales, de D. Hipólito Rios, y otra á 18 de D. Atanasio Abalos.

También el comisionado Sr. García, de Angunciana, realizó 1.500 cántaras de don Luis y Peregrin Ceballos á los precios de 16 y 15'50 reales respectivamente.

El tiempo muy seco, por cuya razon los sembrados ofrecen mal aspecto, temiéndose por las cosechas de cereales si no llueve pronto.

De la situacion de los viñedos nada puedo participarle en esta época.

Al ir á cerrar esta correspondencia me anuncian que la sociedad Serrano Marcelino acaba de visitar esta bodega, comprando regulares cantidades de vino á varios propietarios, especialmente al Sr. D. Doroteo Aguiriano al tipo de 16 reales cántara.—E. R.

CANILLAS (Rioja) 24 de Enero.

Suscriptor á su apreciable periódico, que siempre leo con sumo interés por las utilísimas noticias y consideraciones que inserta,

juzgo muy conveniente para el buen nombre de una de las primeras riquezas de este pueblo participarle que uno de sus corresponsales en este distrito de Nájera incurrió en error al afirmar que solo las cinco cubas de vino que ajustó el Sr. Armentia á 13 reales eran de buena clase. Por fortuna, nosotros enfrente de esa afirmacion, podemos probar que casi todos los vinos que hemos elaborado en la última vendimia resultan de mejor calidad que la partida ajustada por el Sr. Armentia, como lo demuestra el hecho de que por los caldos infimos, sin color de agua ni vino, se ofrece por los compradores al citado precio de 13 reales.

No olvide el aludido corresponsal que el Sr. Armentia probó cosechas de 1.000 y 2.000 cántaras y que no se las cedian sus dueños á menos de 14, 15 y 16 reales.

Cierto es que estos vinos no reunian las condiciones que él buscaba, pues los quería bajos y arreglados naturalmente, y en este concepto tiene razon al declarar que no habia más que cinco cubas de su agrado, pues las demás disponibles, como de clase más superior, no podia alcanzarlas al precio de 13 reales.

Conste así para conocimiento de los compradores y satisfaccion de estos propietarios.

En la última semana se han realizado en estos graneros 400 fanegas de buen trigo á 54 reales, las cuales han sido compradas por el rico molinero de Nájera señor de Rioja.

También el conocido, acabadado propietario y acreditado comerciante en vinos de Haro, Sr. D. Isidro Corcuera, ha hecho 400 fanegas de cebada.

Estos graneros siguen abiertos, sirviéndose á los tipos indicados todos los pedidos que se hagan hasta que queden agotadas las existencias que encierran.—Un suscriptor.

ALDEANUEVA DE EBRO (Rioja) 24 Enero.

Escasas son las noticias que puedo participarle de esta poblacion. El negocio de vinos continúa en el mismo estado que le manifesté en una de mis anteriores. Aunque lentamente, siguen exportándose algunas partidas, creyendo que ya llegarán á 60.000 cántaras las que hemos vendido, es decir, una tercera parte de nuestra cosecha.

El precio corriente que hoy tiene este caldo es el de 20 reales la cántara.

Todos los demás artículos no han sufrido ninguna variacion.

El tiempo continúa siendo muy seco, teniendo retrasadas las labores del campo é impidiendo que puedan hacerse nuevas plantaciones de viñedos, por cuyo motivo los labradores están apuradimos.—T. R. B.

PERALTA (Navarra) 22 de Enero.

En la semana que termina, se han vendido en este pueblo algunas buenas partidas de vino al precio corriente de 11'25 reales el cántaro de 11'77 litros.

También se han vendido unos mil cántaras de aguardiente.

De vinos rancios se han hecho algunas que otras ventas á precios muy distintos, según clase.

Continuaré mandándole semanalmente los datos que arroje este mercado para que los publique en ese periódico.—M. I.

ELDA (Alicante) 22 de Enero.

Teniendo esta poblacion gran importancia para el mundo vinicola por hallarse en medio de las renombradas bodegas de Villena, Sax y Monovar, voy á tener el gusto de participarle algunas noticias para que se dignen publicarlas en su acreditado periódico.

Únicamente en Villena hay ya construidos 6 grandes edificios, que tienen lo menos ocho ó diez conos cada uno, cuya cabida será, los mayores de 6.000 arrobas, y de 4.000 los más pequeños.

Estos depósitos han sido construidos todas absolutamente por especuladores de fuera de Villena que han venido á buscar el centro de la produccion vinicola, así como la vía férrea que pasa por aquella ciudad.

Estos comerciantes son, en mi concepto, los que tienen la culpa en parte de la paralización que hemos sufrido en las ventas de vino, pues en Agosto, Sr. Director, en Agosto, ya veíamos pasar algunos carros cargados de uva, y en Setiembre, cuando aun no estaba sazonado el fruto porque la mitad de los granos estaban en agraz, comenzaron ya á acopiar sin reparo toda cuanta uva traian de la Mancha, lo mismo de la alta, que de la baja.

Algunos de estos comerciantes han pagado caro su impremeditacion, pues como los mostos no pesaban nada de alcohol, la mayor parte han tenido que quemarlos para espíritos.

Lo mismo que digo de Villena, puede decirse de Sax y de Monovar.

La prueba de esto es, que los labradores de esta zona no comenzamos á vendimiar hasta el 8 ó 10 de Octubre, tiempo hábil para nuestros vinos, que han alcanzado una fuerza alcohólica de 15 grados cubiertos, y algunos con milésimas de más, elaborados por el que suscribe.

De resultas de esto, hasta la semana pasada no ha venido ninguno de los compradores que acostumbraban á venir, por conocer lo sucio y flojos que eran los vinos que tenían almacenados muchos importantes negociantes, causando con esto grandes perjuicios á los honrados labradores que no quieren vender las uvas en tan malas condiciones.

Esta semana ya parece que ha comenzado alguna actividad en los negocios de vinos, mejorando algo los precios. En Sax se han hecho en la última semana algunas ventas á los precios de 23 y 24 reales la arroba, al paso que los vinos de los especuladores solo han alcanzado los precios de 18 y 19 reales, lo cual viene á confirmar lo que decia V. en uno de sus anteriores números.

Respecto á los cereales, como en esta provincia son escasas las lluvias, las que cayeron á principios de esta semana y las últimas anteriores, han mejorado tanto el aspecto de los sembrados, que hoy ofrecen un magnifico golpe de vista hasta en las mismas puertas de Alicante y por otros parajes. Si el tiempo continúa así, la situacion de esta provincia mejorará notablemente.—Un suscriptor.

MUNIAIN (Navarra) 22 de Enero.

Habia formado el propósito de no escribir hasta poder participar á V. el acontecimiento tan fausto como esperado; el beneficio de la lluvia. Por que de no ser de eso ¿de qué he de tratar en mis correspondencias? Esta es la cuestion palpitante, la que sirve de pasto á todas las conversaciones, la que tiene preocupados á todos, labradores y comerciantes, productores y consumidores, la que ocasiona tales conmociones y tan tremendas oscilaciones en los mercados.

De seguir así, tienen forzosamente que declararse en alza todos los productos del campo, porque la cosecha del año que viene será escasa.

Así lo comprenden todos á juzgar por la prudente reserva en que se mantienen los cosecheros. El trigo se cotiza á 32 reales robo de 28'13 litros, la cebada á 16 y todos los cereales en esa proporcion. El vino que ya ostenta sus ricas cualidades sigue demandándose á 11 rs. cántaro por los vizcainos y la casa exportadora de Tafalla «Ruiz de Galarreta» que pronto dará fin á los ajustes que tenia hechos!

Lo que ha contribuido á entusiasmarlos respecto al porvenir de vino son las negociaciones entabladas con el Gobierno de la República vecina para estipular un tratado de comercio beneficioso para ambos países.

La dureza del suelo impedirá por este año que las plantaciones de la vid sean tan numerosas como lo desean los labradores.

No puede predecirse lo que sucederá dentro de cuatro ó cinco meses, pero está en el unánime convencimiento de todas las personas que ha de conseguir el vino todavía mayor estimacion que el año pasado.

Cualquiera alteracion que ocurra se lo participaré á V. sin demora.—F. P.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad Real) 21 de Enero.

Con nuestras constantes ocupaciones, hace tiempo que no hemos podido dedicarnos á poner en su conocimiento las operaciones, y la marcha que llevan los negocios por esta poblacion, Herencia y Criptana, si bien puede atribuirlo á que hay poco de particular que decirle.

En esta hace tiempo que se efectúan pocas ventas de trigos porque los cosecheros están algo retraidos, siendo los precios actuales: candeal nuevo de 54 á 55 reales fanega; viejo ó sea añejo á 57; jeja de 52 á 53; centeno á 30 y cebada á 26.

En Herencia el candeal añejo á 54'50, el nuevo á 52; jeja no hay; de centeno y cebada no se hacen operaciones. En Criptana, el can-

deal añejo y nuevo los mismos precios poco más ó menos que en ésta.

En los tres puntos citados hay buenas cosechas de vinos tintos y algunos blancos, teniendo sus dueños deseos de venderlas, pero como los comisionados franceses (que en años anteriores han comprado mucho) no vienen ahora, aun cuando se hacen algunas operaciones, son en pequeña escala y á los precios de 10 á 11 reales arroba el tinto, pues de blanco no se hacen, que sepamos, ningunas ventas en ésta; en Herencia y Criptana sabemos hay ganas de vender á tipos algo más bajos que los citados, pero también se hacen pocas ventas por falta de compradores.

La sementera empezó en muy buenas condiciones por las benéficas lluvias que tuvimos en las épocas de hacerla, pero antes de concluir la dejó el tiempo de ser bueno para que naciera lo sembrado y por consiguiente hay aun sin nacer mucha parte de cebada y algo de candeales y jejas, teniendo en la actualidad hielos se cosen cambio de las lluvias y bonanza que se necesitaba para que la siembra hubiera nacido bien como deseábamos.

S. de T.

¿Qué es el Licor del Polo de Orive?—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como a medio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de a dentadura han sentado un hecho indiscutible; cual es el de la proclamacion universal del Licor del Polo como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícilísimo problema de la adontalgia. La higiene de la boca tan descuidada en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo es hoy practica- da escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales: suceso honoroso de que puede venagloriarse el autor del Licor del Polo. La composicion de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideracion es de escaso interés á la sociedad; no obstante el curioso puede saber que el pelitre africano, la badiana del Japon, la coclearia andaluza, el batán americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo mandados recolectar expreso para el Licor del Polo, de virtudes dentíficas desconocidas aún por la generalidad, hábilmente extraidos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna forman la base esencial del Licor del Polo, hallándose absolutamente exento de toda partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

LA LIBERINA GRIEGA

es el remedio más útil y recomendable que se conoce para conservar los vinos con su color y aroma propios, impidiendo que se tuerzan y evitando su agriamiento. Con *La Liberina* resisten los vinos sin alterarse todos los cambios del tiempo, todas las vicisitudes de la atmósfera y las variaciones de temperatura en primavera y verano. *La Liberina* es completamente inofensiva á la salud.

Se halla de venta en el laboratorio del doctor García, en el pueblo de Villena (Alicante).

VENTA.

Se hace en Tudelilla (Logroño) de una buena hacienda, compuesta de 180 obreros de viña, 1.500 olivos (en el mejor pagar); 160 fanegas (de 3.200 varas superficiales cada una) de excelentes tierras de regadio y secano (muy á propósito para plantar viña); eras, huertas, casa principal espaciosa y dos para sirvientes, pajares, cochera cuevas con cubaje, etc., etc.

Dará más pormenores en Tudelilla, D. Luis Sanchez Beato.

Fábrica de abonos artificiales

de los Sres. Ferrando y Compañía, establecida en Calahorra (Rioja), bajo la direccion de J. Muñoz del Castillo, catedrático de la facultad de ciencias de Zaragoza.

Abonos para la presente estacion para cereales:

Oso-guano concentrado de composicion química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 164 rs. quintal de 46 kilos

Oso-guano ordinario, de composicion adecuada al cultivo más general, á 40 rs. quintal.

Oso-guano incompleto destinado á mejorar los estiércoles, á 25 rs. quintal.

Para viñas, olivos y árboles en general, abono especial de riqueza extraordinaria y composicion química garantizada á 64 rs. quintal.

Los precios son libres de embalaje en la estacion de Calahorra.

El éxito asombroso obtenido con los abonos que anunciamos escusa toda recomendacion de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

ARADOS PARA VIÑAS.

Para una ó dos caballerías
Modelo traído del Mediodía de Francia.
Arados Jaen de vertedera giratoria para dos ó cuatro caballerías.
Dirigirse á los Sres. Rodon, hermanos, Zaragoza.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

DE LOS
CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA,
propietario

DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

premiado en varias exposiciones.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.
Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería.
Vides de castas superiores del país.—Vides americanas resistentes a la filoxera.

Precios económicos.

Trasportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO
EL MAS BARATO y EFICAZ
Sin igual para los Niños
CURACION SEGURA
de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

Depositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A. Casanovas y compañía.

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO
de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO y EFICAZ

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS.

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 552 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajeros y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario a los agricultores, al comercio; muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho a los que aspiren a maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse a la venta en la Administración de este periódico, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Monjas, núm. 7, en MANZANARES, al precio de 12 pesetas y 50 céntimos, que es baratísima relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.

NOTA. Si a su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 sellos de un real, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además dos reales.

TAMBIEN OFRECEMOS un importante y moderno tratado de *vinicultura* con 178 páginas, titulado *Norte-enológico*, que es una especie de suplemento ó apéndice al *Diamante*, indispensable a los que se dedican a la elaboración, tráfico, compostura y mejora de vinos, aguardientes, licores, etc., porque encierra prácticas de operaciones y noticias de *ingredientes* que se necesitan, modo de emplearlos y puntos a donde se venden, como igualmente los graduadores é instrumentos que por olvido no se pusieran en el *Diamante*.

El precio de esta obra es de 20 rs. en toda España, pero a los que pidan el *Diamante del viticultor* y el *Norte-enológico* a la vez, le mandaremos éste por solo tres pesetas.

Está en prensa, y muy pronto verá la luz pública el calendario vinícola perpétuo para 1882, obra del mismo autor.

PAPEL RIGOLLOT

MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS
ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS
LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA
Y LA MARINA REAL INGLESA

Solo deben admitirse

como VERDADERO

PAPEL RIGOLLOT

las hojas que

llevan estam-

pada al traves

esta firma en

ENCARNADO

Se vende

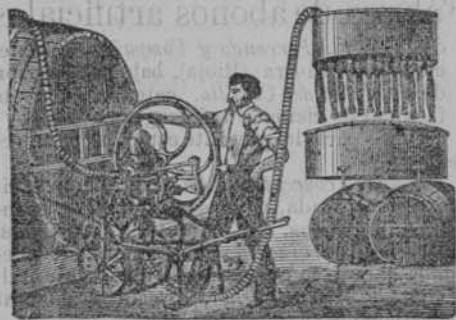
en todas las

Farmacias.

DEPOSITO GENERAL

24, Avenue Victoria

PARIS



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55

BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, a quienes lo soliciten, préstamos en cédulas al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas.

Al mismo tiempo continúa haciendo préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Las condiciones comunes a unos y otros son las siguientes:

Este Banco hace los préstamos desde cinco a cincuenta años, con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener éntonces que reembolsar parte alguna del capital.

La cantidad destinada a la amortización varia segun la duracion del préstamo.

AGENDA DE BUFETE

PARA 1882.

Un tomo elegantemente encuadrado en tela a la inglesa, precio 2 pesetas 25 céntimos.
—Agenda de Bufete para 1882. Edición económica encartonada, precio una peseta 25 céntimos.

Indispensable para toda la sociedad, banqueros, industriales, abogados, etc.
Se halla de venta en las librerías de D. Cecilio Gasca, (sucesor de Heredia), plaza de La-Seo núm. 2, Sr. Maynou, Nicolás Navarro, D. José María Ballesteros, D. Tomás Manzano y D. Julian Sanz, Zaragoza.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DA AL CÚTIS FRESCURA Y TRASPARENCIA.
Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.
Desconfiar de las Falsificaciones.

DOLORES

DE
MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones, donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido a los dentífricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exi. *Le Licor del Polo de Orive*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, *Farmacia de Orive*, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

ASMA

Catarros, Sofocaciones, Opciones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR.

Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.

Depositarios en España: S^{ra} CASANOVAS y C^a, Barcelona.

NEURALGIAS

Jaquecas dolores de estomago y todas las Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del D^r CRONIER.

Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.

Depositarios en España: S^{ra} CASANOVAS y C^a, Barcelona.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general.—Se vende a 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.

Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

VINO de PEPTONA CATILLON

Carne asimilable y grata al paladar para los enfermos que no pueden digerir y necesitan reconstituyentes: *Enfermedades del Estómago y de los Intestinos, Anemia, Consunción, Debilidad de los Niños, Nodrias, Ancianos, Convalecientes, etc.*
Los experimentos de M. CATILLON, primer preparador de la PEPTONA han merecido los honores de la publicación en el *Boletín de la Academia de Medicina*, y los aplican con éxito las celebridades medicas de Paris.

PARIS, rue Fontaine, 1, et rue Chaptal, 2.

Depósito en Barcelona, A. Casanovas y compañía.

Agua Sallés

SE VENDE
en todas las Perfumerías
y Paluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el *AGUA SALLÉS* progresiva ó instantánea que devuelve a los Cabellos blancos y a la Barba su color primitivo, dándoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.
Emilio SALLÉS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

Depósitos en Zaragoza,
Casa de los señores José
Gascon, Coso, 58; Serapio
Viañau, Bazar de los Tiro-
leses.

ENFERMEADES CONTAGIOSAS
Vicios de la Sangre,
Enfermedades cutáneas
se curan con los
BIZCOCHOS DEPURATIVOS
del D^r OLLIVIER,
los únicos que han conseguido la Aprobación de la Academia de Medicina de Paris, y que siguen autorizados para el Gobierno despues de cuatro años de experiencias públicas. Son los únicos que se han admitido en los Hospitales de Paris. Curacion asegurada con este poderoso DEPURATIVO de los EMPEINES de las ULCERAS, AFECTOS REBELDES, FLUJOS, ACCIDENTES SECUNDARIOS, etc.
24.000 F^{cs} DE PREMIO
Ningun otro Metodo puede ofrecer estas pruebas de superioridad. — CURA AGRADABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SECRETA, ECONOMICA Y SIN RECAIDA.

Por mayor: S^{res}. Alcaraz y Garcia, Madrid.

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES
ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.
De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
Se venden a 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo a cambio de sellos.
Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

MÁS DE UN MILLON DE PURGAS EN UN AÑO

CON LA ACREDITADA

Agua de Loeches LA MARGARITA

Prueba la general aceptación de un *especifico sin rival* para las escrófulas, herpes, sífilis inveterada, úlceras, desarreglos del sexo, infartos de la matriz, flujo blanco, debilidad y dolor de estómago, erisipela, ictericia, extrínseco pertinaz, etc., etc. Venta del Agua solo en botellas en todas las principales farmacias y droguerías.

IMPORTANTE.

Ha sido premiada esta Agua con *Medalla de oro, premio superior* concedido en la *Exposicion Especial Internacional Balneológica de Francfort (Alemania)*, cuyo Jurado se componia casi todo de los dueños de manantiales de aquel país.