

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.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 1.º de Marzo de 1882.

NÚM. 434.

EL OIDIUM.

De la *Gazeta dos Lavradores*, periódico que se publica en Lisboa, tomamos la parte de más interés de un bien escrito artículo del señor Rodriguez Soeiro, sobre el *oidium*.

Los síntomas que presenta esta afección en el primer periodo consisten: en aparecer sembradas de manchas cubiertas de un polvo blanquecino las partes más jóvenes y tiernas de las cepas, como los brotes y las hojas.

En el segundo periodo se oscurecen en el centro esas manchas de forma irregular más ó menos redondas, ofreciendo un tono ceniciento, que se difunde hácia la circunferencia, que se conserva más clara.

En el tercer periodo, el centro de las manchas se oscurece tanto más cuanto mayores son la intensidad del mal y su desarrollo, ensanchándose hasta confundirse en algunos puntos y formar una sola mancha dos y tres de las que antes se presentaban aisladas en el segundo periodo.

Como consecuencia de esta afección, las hojas y demás partes tiernas pierden su brillo y frescura, volviéndose de color amarillo-livido, y entrando en cierta languidez que las desjuga y adelgaza, al paso que las primeras se arrollan ó redoblan en sus bordes hacia adentro en la cara superior.

La causa de la evolución de enroscarse las hojas, es debido á que el micrófilo se adhiere con preferencia á la superficie de la cara inferior.

Efecto del endurecimiento de las manchas, abortan y revientan vomitando jugos y semillas por las aberturas que estallan; extravasamiento que es debido á la falta de equilibrio entre la piel y el crecimiento interior, porque atacando únicamente á la superficie que pierde su elasticidad en los puntos contaminados, al mismo tiempo que su vitalidad, no puede extenderse regularmente en toda la circunferencia ni obedecer al movimiento de desarrollo interior.

Cuando el mal ha tomado tanto incremento, las cepas se presentan como fatigadas, enflaquecidas y debilitadas, y no es raro que sucumban al segundo ó tercer año.

La causa eficiente de estas alteraciones, que acometen primero á los brotes, después á las hojas y más tarde al fruto, es una *cryptógama* descubierta por Tucker, y clasificada por Berkeley con el nombre de *oidium Tuckeri*.

Vistas al microscopio las manchas de *oidium*, ofrecen tres partes muy distintas: una red de filamentos horizontales adheridos á la epidermis de los órganos atacados; una eflorescencia vertical constituida por una especie de astas microscópicas sumamente unidas, y unos puntos que terminan estas astas, y que contienen el embrión de la especie y sirven para la propagación de la *cryptógama*.

Cualquiera de estos *spórulos* ó seminuculos, trasportados á otra cepa, es tablecen un foco de enfermedad, que puede propagarse rápidamente á grandes distancias por medio del viento.

El *oidium*, que hizo grandes estragos en las viñas de Portugal en 1851, parece que ha conservado latente los

gérmenes del mal, esperando siempre ocasion favorable para desarrollarse de nuevo.

La invasión del *oidium* se pronuncia principalmente en dos épocas: en la primavera y en los meses de Junio y Julio.

Bastan cuatro ó cinco días, seguidos de noches en que reine un calor húmedo de 16º centígrados para que el mal se manifieste en estas épocas del año. Por esta razón es prudente azufrar las viñas en dichos meses, si la humedad acompaña al calor.

Como el *oidium* no desorganiza los tejidos vegetales sobre que se fija, sino después de algunos días, combatiéndolo desde el principio, desaparece sin dejar lesiones ni vestigio de su aparición.

El azufre es el más eficaz remedio que se conoce para destruir el *oidium*.

Fué Leyton el primero que lo aplicó en Inglaterra, pero se debe á monsieur H. Harés de Montpellier su introducción en Francia, desde donde se ha extendido á todos los países vitícolas: Veamos las reglas establecidas por Mr. Harés.

Debe procederse á azufrar las vides inmediatamente que se manifiestan las primeras señales de la aparición del *oidium*, ó las manchas blanquecinas en las diversas partes verdes de las cepas; repitiendo la operación cuantas veces se muestren las mismas señales. Se hará con bastante esmero el azufrado sobre las partes verdes atacadas, ó mejor aún: en toda la cepa, pámpano y fruto.

Sin perjuicio de azufrar siempre que convenga, ó que lo aconseje la prudencia, se preferirá el periodo de la floración.

Se debe azufrar con tiempo sereno y claro, á no ser que se manifieste el *oidium*; en cuyo caso se procederá á la operación sin tener en cuenta la época.

No es indiferente la clase de azufre. Debe preferirse la marca Brandham á cualquiera otra, porque considera el Sr. Rodriguez Soeiro que las demás no son tan buenas como la antigua Brandham, que á la respetabilidad de la casa introductora, reúne especialmente la forma del azufre, que expende siempre en flor, y no molido.

Esta interesante cuestión fué tratada ya en la *Gazeta dos Lavradores*, por el Vizconde de Coruche, probando que el azufrado de las viñas con flor de azufre es más eficaz que el practicado con azufre molido, pues resulta con el primero una economía bastante considerable.

El azufre molido procede de la trituración del azufre impuro de segunda y tercera calidad, que aunque muy barato en relación con la flor, ofrece condiciones por las que resulta más caro en la aplicación.

Deseando ilustrar la opinión de los viticultores portugueses, manifiesta:

1.º Que el azufre molido, por bueno que parezca, contiene siempre más ó menos sustancias extrañas.

2.º Que sólo por el análisis se puede apreciar su bondad relativa.

3.º Que el comercio poco escrupuloso, atento siempre á su provecho, y casi seguro de la impunidad, le adiciona otros productos que llegan algunas veces á perjudicar á la vid.

4.º Que siendo siempre el azufre

molido mucho más pesado y de polvo más grueso que la flor, hay más dificultad en que se adhiera á la superficie de las partes tiernas en la vid que el azufre en flor.

5.º Que todas estas razones hacen que sea necesario emplear doble cantidad de azufre molido, para obtener el mismo resultado que con la mitad de flor.

6.º Que, á pesar de las aparentes ventajas proclamadas respecto al azufre molido, es mucho menos eficaz y seguro en sus resultados, y mucho más caro en sus aplicaciones.

7.º Que constituida la flor de azufre por un polvo finísimo y ligero, se fija y adhiere mucho mejor á las hojas, y resiste más la acción del viento y de la lluvia que el azufre molido.

8.º Que la comprobación ó ensayo del azufre de buena calidad es sencillísimo, puesto que no debe dejar residuo la flor de azufre cuando se le hace arder, si no tiene cuerpos extraños.

Respecto á los instrumentos para azufrar las cepas, son tantos y tan variados, que sería prolijo hablar de ellos, y más entrar en detalles. Sin embargo, se ha inventado recientemente uno muy curioso, que ofrece bastante novedad y puede verse funcionar en el *Centro Vitícola de Lisboa*.

El aparato á que se refiere el señor Rodriguez Soeiro presenta grandes ventajas sobre los conocidos, no sólo por su perfección y celeridad en el trabajo, sino también por la mucha economía de azufre.

Por medio de un artificio hábilmente combinado, disemina notablemente el azufre, facilitando á la vez el rápido y perfecto espolvoreo sobre todos los puntos de la cepa.

Está calculado que un hombre puede azufrar en un día de 2 1/2 á 3 hectáreas (20 á 24.000 cepas), cuando llega á adquirir la destreza necesaria en el manejo.

Se debe la economía de azufre á un graduador que lleva el aparato y á la gran divisibilidad que produce.

Del concurso de estas dos circunstancias resulta naturalmente la diseminación mucho más igual y segura, determinando una economía de cerca de la mitad del azufre que se gasta con otros instrumentos azufradores.

El aparato es sumamente ligero y fácil de manejar, y produce un considerable y continuo dardo de polvo sobre las cepas.

ENFERMEDADES DE LOS VINOS.

Sucede con frecuencia que los vinos tintos son endebles en alcohol y en ácidos, que no conservan su color primitivo, y que á pesar de los frios no se aclaran bien. Adquieren un tinte aplozado y carecen de ese reflejo rojo y vivo que caracteriza á los vinos en buen estado.

Este fenómeno se debe á una fermentación secundaria, y los principios que contribuyen á esta enfermedad son filamentos muy ténues, que á veces tienen una milésima de milímetro de diámetro.

Dicha nueva fermentación, no solo enturbia el líquido, sino que altera también su color, para combatir lo

cual se ha de echar mano de los anti-fermentescibles, el ácido salicílico y el azufrado, todo ello seguido de encolados y de trasiegos, para que el plan curativo surta los efectos apetecidos. Ante todo importa dar á los vinos 12 grados de riqueza alcohólica y cinco gramos de ácidos por litro.

Hé aquí el tratamiento, en una palabra: dar al vino una vinosidad de 12 grados; luego adicionarle cinco ó seis gramos de tanino en polvo por cada hectólitro de vino, y 25 á 30, á lo más de ácido tártrico: veinticuatro horas después aclarar, y pasados quince días trasegarlos á un tonel bien azufrado. Puede reemplazarse el ácido tártrico por el cítrico, pero poniendo de 10 á 20 gramos solamente.

Si el vino tratado así no recobra su primitivo estado, se añaden seis gramos de ácido salicílico por hectólitro, se bate bien y se le deja reposar.

La calefacción también tiene su objeto práctico en este caso concreto; pero no puede aplicarse á todos los vinos ni en todas circunstancias. Los viticultores de reducida fortuna no pueden adoptarlo, porque no todo el mundo tiene á su disposición los aparatos necesarios, que son muy costosos.

El análisis químico tiene gran valor y es de reconocida importancia en el estudio de la conservación de los vinos, siendo de lamentar que muchos bodegueros no tengan conocimientos más profundos en la materia. La enseñanza que suministran los estudios microscópicos es incalculable, y todos nuestros esfuerzos deben cifrarse en ensanchar el círculo de los conocimientos útiles, porque gracias á éstos se adquiere una ilustración de la que luego se saca extraordinario partido. La calefacción de los vinos es un ejemplo elocuente de ello, puesto que por medio de ella se ha logrado resolver una parte de los problemas que oscurecían las causas eficientes de las enfermedades de los vinos.

MERCADOS DE VINOS.

En la última semana se han reanimado algun tanto los negocios en los mercados de vinos de Francia. La prensa agrícola y mercantil del Mediodía anuncia que los comisionados han comenzado á recorrer las bodegas, realizando compras de cierta consideración.

Le Moniteur Viticole, de Paris, aprecia la situación general en esta forma: «No somos optimistas, pero tampoco vemos síntomas desconsoladores. Desde el comienzo de la campaña, el comercio ha verificado numerosas demandas, y se ha detenido un momento, hasta que la situación se presente clara y definida.

Esta paralización, añade el acreditado colega, no se hubiera prolongado quizás tanto tiempo sin las exageradas pretensiones de los productores y sin las cantidades considerables de vinos extranjeros que han llegado de repente á nuestros depósitos.

El tono más saliente de estos negocios, sigue hablando *Le Moniteur Viticole*, es el desaliento que se apodera de los productores así que la demanda

se interrumpe, y sus pretensiones exageradas, casi insensatas, tan pronto como los pedidos aumentan.»

Le *Moniteur* reconoce que como vinos de *coupage* no tienen rival las precedencias de España; ellas son de gusto franco, de gran riqueza colorante y lo ordinario es que pesen uno, dos y hasta tres grados de alcohol más que el necesario para las buenas mezclas.

La situación de nuestros vinos en la capital de la vecina república ha mejorado algo, efecto de haber decrecido los arribos, y si las entradas son cortas en el mes que comienza hoy, no cabe la menor duda de que la colocación de los caldos de España, volverá á ser tan envidiable como anteriormente. Los precios más corrientes son los que registraba nuestro corresponsal de París en la carta que publicamos el sábado último; por esta razón no los consignamos en la presente revista.

De la plaza de *Cette* sabemos que si bien las existencias son todavía considerables, acusan los precios alguna firmeza desde hace una quincena, cuya tendencia es de creer se acentúe si los negociantes de Cataluña, Levante y Andalucía hacen las expediciones con la moderación y prudencia que corresponde en tan críticas circunstancias.

Los propietarios de Perpiñan, lo mismo que los de otras comarcas de Francia, se lamentan de la ruda competencia que hacen á sus caldos los fuertes cargamentos que diariamente llegan de nuestra Península; las primeras clases del país gradúan de 13 á 15, las segundas de 10 á 12 y los de salanque de 6 á 7.

En Rivesaltes se pagan los vinos de primera de 50 á 56 francos hectolitro, siendo muy buscadas las partidas sin enyesar, que cada vez escasean más por lo mismo que son las que vienen dando más juego.

Una correspondencia de Narbona, inserta en *L'Union de l'Ande*, después de demostrar que los vinos franceses no pueden luchar con los de España, concluye por predecir que el tratado de comercio franco-español causará la ruina de la viticultura francesa. Nosotros opinamos de muy distinta manera, pues creemos que el desastre que tanto teme el ilustrado corresponsal de *L'Union* será inevitable precisamente el día en que Francia no pudiera echar mano de nuestros alcohólicos vinos para vigorizar y dar color á los suyos, notoriamente pobres en color y alcohol.

6.800 hectolitros, vino del país, se han vendido á 29 francos.

En *Beziérs* se han reanudado las operaciones con algun calor, por cuyo motivo va trocándose en firmeza la flojedad que hasta hace unos días venía siendo el carácter dominante de las cotizaciones.

En Burdeos se realizan con dificultad los vinos de España, á consecuencia de las considerables existencias con que cuenta la plaza.

En cambio las clases que ha producido la Gironda no se logran sino á precios muy altos.

De los mercados nacionales no tenemos que apuntar cambios dignos de llamar la atención; todo puede decirse si que lo mismo que en las anteriores semanas; es decir, bastante animación en Andalucía, Levante, Castilla la Vieja, La Mancha, Navarra y provincia de Huesca y calma en las demás comarcas de Aragón, Cataluña y las Riojas.

El miércoles próximo reseñaremos las ventas que llegan á nuestro conocimiento.—Z.

LA FILOXERA Y EL RIEGO.

M. J. Maistre, distinguido viticultor, ha dirigido al Presidente de la comisión de la filoxera en Francia la siguiente carta, que es una nueva prueba del buen resultado que da el agua contra el terrible parásito.

«Sr. Presidente: Hasta hoy los que se ocupan de la enfermedad de la viña, pretenden que fuera de las arenas, la sumersión, y ciertos insecticidas, tales como el sulfuro de carbono, y sobre todo el sulfocarbonato de potasio, no queda más recurso que las vides americanas.

Ahora, después de cuatro años de investigaciones, he encontrado que es fácil conservar la viña francesa, y hacerla producir buenas cosechas, cuando se la puede regar cada quince días. Y añado que la viña francesa vive á pesar de la filoxera. Es un hecho muy importante, porque todos los días se dice, en las sociedades de agricultura y en los congresos, que, desde el instante en que los insecticidas son muy caros, para hacer perecer la filoxera, el mejor sistema para tener vino, consiste en plantar vides americanas, lo que es exagerado.

Por el agua, aplicada cada quince días hasta cierta profundidad, he llegado á dar á las raíces de las vides europeas un grande vigor; además, empleando el riego hasta cierta profundidad, se conserva el agua mucho mejor junto á las raíces, y obra como un verdadero insecticida contra la filoxera.

Tengo con esto mejores raíces, más fuertes y en mayor número, y al mismo tiempo disminuyo, en una gran proporción, el número de los insectos, es decir, que coloco á la viña en las mejores condiciones para producir buenas cosechas.

El procedimiento me ha dado buenos resultados en Villenenvette, estando llamado á prestar grandes servicios á nuestras agricultores... Tengo el honor, etc.—*Jules Maistre*»

NOTICIAS.

Segun vemos en nuestro apreciable colega *El Ampurdan*, de Figueras, los distinguidos ingenieros agrónomos señores Estepona y Rubio han presentado la dimisión de los cargos que desempeñan en las operaciones antifiloxéricas de aquella region.

El mismo periódico añade que el citado Sr. Rubio, único encargado por ahora de los trabajos en El Ampurdan y la Bisbal, combate la plaga sin tregua ni descanso, ya dando conferencias á las que asiste numeroso concurso, ya haciendo exploraciones, ya verificando inyecciones de sulfuro de carbono, ya destruyendo focos de infección.

Todas las operaciones se realizan ahora no solo con pleno asentimiento, sino hasta con aplauso de los propietarios; así es que tratan estos de formar asociaciones de socorros mutuos para acudir con sus medios pecuniarios y personales, en unión de los que dispensa la administración pública, en auxilio de los viñedos que se encuentran ya invadidos por el insecto devastador. Tan importante acuerdo fué tomado el día 12 en una reunión general habida en Palafrugel, á la que concurrieron los ayuntamientos de la comarca y gran número de propietarios.

El viernes último entraron en la plaza de Sevilla 4.700 arrobas de aceite, detallándose el nuevo á 37 reales arroba, y las clases de la anterior cosecha de 33 á 36'25.

En Málaga rigen los tipos de 37 á 37'50, en bodega.

En término de Turis y Monserrat hay tal abundancia de tordos y estorninos, que se ven grandes grupos de estos pájaros al salir el sol, llevándose las aceitunas de los olivares en el pico y las garras.

Casi todos los países productores de vino, concurrirán á la exposición vinícola de Burdeos. Hasta los pequeños Estados de Oriente han anunciado el próximo envío de sus productos.

Desde que cesaron las lluvias en Levante han sido extraordinarios los envíos de naranja al extranjero, tanto de la parte de la ribera del Júcar como de la Plana de Castellón.

De este último punto se calculan sobre 50.000 millares de naranjas las que se han exportado á los mercados de Inglaterra y Francia.

Segun vemos en *El Anunciador Vitoriano* en la sesión ordinaria que celebró el Ayuntamiento de Vitoria el día 22, se ventiló definitivamente por ahora la cuestión del Pozo Artesiano de dicha ciudad, presentando su dictamen la mayoría de la Comisión de intereses generales, á la que se había encomendado su informe, en el sentido que no podía accederse á las últimas proposiciones del empresario; habiendo emitido voto particular el joven regidor preeminente D. Odón Apraiz, siendo desechado éste por la mayoría y adhiriéndose á él el otro regidor preeminente, Sr. D. Narciso Buesa.

El consumo de vino en París aumenta de un modo extraordinario. De los datos oficiales publicados recientemente, resulta que en 1880 se consumieron en la capital de Francia cuatro millones 239.020 hectolitros, y que en 1881 se ha elevado dicha cifra á cinco millones 66.268 hectolitros, lo cual acusa á favor del año último un aumento de 827.248 hectolitros.

Leemos en un colega de Cataluña: «La compañía de los ferro-carriles de Asturias, Galicia y Leon ha rebajado los precios de transporte de los cartuchos metálicos, petróleo, azufre, alquitran y brea, cuando estas expediciones se hagan por vagón completo, comenzando á regir esta nueva tarifa desde el primero del corriente mes, y se nos dice que piensa hacer otro tanto la línea del Norte.

Limitadísimo son los géneros á que alcanza esta tarifa, pero así y todo no es menos digna de aplauso, toda vez que en estas cosas lo difícil es empezar.»

Dicen de Durango que las obras de la estación de dicha villa adelantan rápidamente, y que ya creen próximo el momento en que han de aparecer por los rails las locomotoras «Bilbao, Durango y Vizcaya» que han de servir para enlazar en un corto período de tiempo dicha villa con la industrial Bilbao.

La *Lealtad* de Valencia publica el siguiente suelto que no habrá podido menos de causar profunda sensación en aquella comarca:

«La riqueza arrocerá, la más importante sin duda de nuestra provincia, se halla nuevamente amenazada por la especulación y el fraude, si son ciertas las noticias que han llegado hasta nosotros, y que por la gravedad que encierran no nos atrevemos á dar al público, hasta que con datos ciertos y detallados podamos hablar con toda claridad.

Solo indicaremos por hoy que, segun informes que juzgamos verídicos, alguna importante casa comercial proyecta cierta especulación que, de llevarse á efecto, mataría por completo la producción arrocerá en nuestra provincia. Si así fuese, por desgracia, si posible fuera que al amparo de las leyes hubiera quien destruyese esa inmensa riqueza que constituye el pan de millares de familias y que tan alto ha colocado el nombre de una de nuestras más fértiles regiones agrícolas, no habría palabras con que protestar contra tamaña injusticia (que algun nombre habíamos de darle).

Dios quiera que sean infundados nuestros temores, ó exagerados é inexactos los informes de que nos hacemos eco.

De todos modos, tendremos al corriente á nuestros lectores de cuanto ocurra sobre tan importante asunto.»

¿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 proclamación universal del *Licor del Polo* como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícil 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 practicada escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales; suceso honroso de que puede vanagloriarse el autor del *Licor del Polo*. La composición de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideración 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 ex profeso para el *Licor del Polo*, de virtudes dentrificas desconocidas aún por la generalidad, hábilmente extraídos 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 todo partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

Agenda de Bufete para 1882.—Es sin disputa alguna el libro de más utilidad para todas las familias que deseen tener orden y método en sus negocios; por lo cual debemos aconsejar, á los que aun no hayan hecho uso de él, su adquisición, por las inmensas ventajas que les proporcionará; pues pueden anotar sus compromisos para tal ó cual día, llevar su cuenta diaria de entrada y salida, etc., etc., por medio del *Diario* en blanco que está muy bien dispuesto. Contiene además varias Tablas de reducción de las medidas del nuevo sistema á las antiguas de Castilla.—Sistema decimal; Reducción de monedas; Calendario completo; Guía de ferro-carriles; Guía de Madrid; Calles de Madrid, etc., noticias que son de consulta diaria. Consta de un elegante tomo encuadernado á la inglesa y solo cuesta dos pesetas. También debemos advertir á nuestros suscriptores que el editor D. Carlos Bailly-Baillière ha hecho otra edición económica que se vende al infimo precio de una peseta, para ponerla al alcance de todas las fortunas.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VALDEPEÑAS (Ciudad Real) 25 de Febrero.

A pesar de lo poco que ha llovido este año, la sementera en nuestro término se halla en un estado satisfactorio, y en condiciones si el tiempo las apoya, de rendir una buena cosecha.

No sucede lo mismo por desgracia en la mayor parte de los pueblos limítrofes á este, y así se explica el alza tan vertiginosa que han obtenido los precios de los cereales en este mercado.

Solo como nominales, pues apenas se encuentra quien venda, rigen los siguientes precios: candeal de primera, de 60 á 62 reales la fanega; y la cebada, de 35 á 36.

En vinos se hacen bastantes negocios, á pesar de que la demanda para Francia ha cedido algun tanto á causa de la grave crisis bursátil porque está atravesando.

Los vinos tintos los cotizamos, de primera clase, á 15 reales la arroba, y de segunda, de 13 á 14; los blancos alcanzan tambien el tipo de 11 reales. Las ventas de estos caldos en la última semana, calculáanse en unas 10.000 arrobas.—E. R.

P. D. Después de haber escrito anoche lo anterior y cuando no habia señales de próximas lluvias, esta mañana, aunque no mucha, ha caído una benéfica lluvia, que ha juzgar por el temporal, S. S. O. que tenemos, esperamos han de continuar en abundancia.

NAGERA (Rioja) 22 de Febrero.

Después de mi largo silencio, poco ó nada de particular puedo decir á V. respecto á los negocios de vinos, pues estos se hallan muy paralizados, no presentándose únicamente alguno que otro comprador que solo hacen probarlos y si alguno fija precio no pasa de 13 rs. la cántara, lo cual es muy extraño, sabiendo el buen crédito de que gozan estos caldos, por su hermoso color, riqueza alcohólica y grato paladar.

He venido observando, así como algunos otros cosecheros, que de algun tiempo acá, no

cesan de presentarse sujetos provistos de su correspondiente taza con la que examinan los vinos, lo mismo que si fueran verdaderos comisionados. Estos sujetos, nunca ofrecen precios, y si solo piden dos, cuatro ó seis botellas de muestra, que los incautos cosecheros se encargan de arreglarlas con sus respectivas etiquetas y envueltas en una caja para que no se rompan, esperando uno y otro día recibir la contestación, hasta que al cabo de cierto tiempo se convencen de que ha sido todo una pura broma.

Respecto á los cereales la situación varía, pues todos los jueves, que es cuando se celebran los mercados, suelen venderse por término medio de 700 á 900 fanegas de trigo, manteniéndose todavía muy firmes los precios de 58 hasta 64 reales, y la cebada de 30 á 34 reales.

Estas ventas no son suficientes, pues solo la fábrica del señor D. José Luis Fernandez Bobadilla, recibió unas 500 fanegas de trigo procedentes de Briviesca hará próximamente una semana, y ya está esperando de un momento á otro una partida de igual cantidad.

Son muchos los perjuicios que ha causado el crudo invierno que sufrimos, pues aun no ha sido posible hacer la mayor parte de las labores por falta de lluvias.

Es tanto el afán que se ha despertado por plantar viñedos, que es posible lleguemos algún día á ahogarnos con el vino, si los franceses no abren sus puertas, pues el decir que se han plantado 100, 200 ó 400 obreros de viña no tiene nada de particular. Esto sin haber llovido; el día que llueva, la mar.

A. N.

DUEÑAS (Palencia) 17 de Febrero.

Valgan por lo que valiesen me permito darle algunas noticias por si se digna publicarlas en su acreditado periódico.

Poco de bueno ocurre por este país donde estamos sufriendo un tiempo malísimo para la agricultura. Puede decirse que no ha llovido desde últimos del mes de Noviembre, encontrándose la tierra seca después de tantos y tan repetidos hielos que en unión del viento y del sol, es lo que disfrutamos todos los días.

Los sembrados han nacido regularmente y si el cielo nos mandase algunas lluvias, en estos pueblos podría hacerse una buena cosecha, pero si aquellas no vienen pronto, nos sucederá lo mismo al fin que en los pueblos del campo, donde la mayor parte de lo sembrado no ha nacido por falta de humedad.

La sementera de legumbres todavía no ha nacido.

El trigo, como es consiguiente, se solicita mucho por los fabricantes y panaderos, cotizándose con tendencia al alza, pues el labrador que conserva alguna partida no quiere desprenderse de ella en la triste esperanza de que tal vez pierda la cosecha pendiente.

La fanega del trigo se ha pagado desde 52 á 53 reales, según clase. La cebada tampoco se paga á menos de 26 á 27, quedando cortas existencias.

El negocio de vinos veo por su apreciable periódico, que se anima por todas partes y que los precios tienden á subir. Por aquí, señor director, sucede lo contrario, se recolectaron de 80 á 85.000 cántaras, lo cual es muy poco para lo importante que es esta bodega, y sin embargo puede decirse que desde hace dos meses no ha salido ni una cántara, y que los precios en vez de subir bajan.

Los vinos son en su mayoría de clase bastante superior por su paladar y color, y además disfrutan de 12 y 13 grados. Como la oferta es mayor que la demanda, creo que si algún comerciante se acerca por esta bodega podría hacer buenos negocios.—UN SUSCRITOR.

MALAGA 22 de Febrero.

Se siguen cotizando los aceites:

En puertas, según clase, 35 á 36 1/2 reales arroba.

En bodega, id. id. 37 á 37 1/2 id. id.

Aguardiente.—Seguimos cotizando:

Extranjero 4º, á 59 rs. arroba.

Caña del país id. 56 á 57 id. id. sin vasija.

Alpiste.—El precio continúa de 54 á 55 reales fanega.

Cebada.—Del interior nominal 32 á 33 reales la fanega.

Navegada, 27 á 28 id. id.

Harinas.—Buena existencia y entrada de este polvo, para el que se nota bastante animación.

De Castilla, 1.º, 24 á 24 1/2 rs. arroba.

De Andalucía, 1.º 22 á 22 1/2 id.

Id. id., 2.º 20 1/2 á 21 id.

Trigo.—Cotizamos:

Recios de primera 62 á 63 reales fanega.

Id. de segunda 58 á 61 id. id.

Id. de tercera 56 á 58 id. id.

Vinos.—Continúa la animación para este producto de nuestra comarca, al que según todas las apariencias, espera un muy buen porvenir.

Seguimos cotizando los más corrientes para embarque.

Blanco seco, 32 á 37 rs. arroba.

Blanco dulce, 34 á 41 id. id.

Color id., 36 á 40 id.

Otras clases, 50 á 500 id.—J. A.

A VILA 24 de Febrero.

Los precios que han regido en el mercado de hoy son los siguientes:

Centeno á 31 reales fanega; cebada á 32 y 1/2; algarrobas á 26; garbanzos superiores á 140; idem regulares á 120; idem medianos á 100.

Patatas de 28 á 32 cuartos arroba.—R. L.

MELGAR DE FERNAMENTAL (Burgos) 26 de Febrero.

Después de cuatro días de un frío como no ha hecho en todo el invierno, helando de una manera inusitada en este tiempo, hoy ha amanecido un buen día, encapotándose el cielo por la tarde, haciéndose concebir esperanzas de una benéfica lluvia para nuestros campos, que aun cuando no es de necesidad suma, puesto que los sembrados presentan muy buen aspecto, no les vendría mal y sobre todo á la sementera tardía que se ha hecho en este mes y se está haciendo, y también para las labores propias de la estación.

Los trigos y demás granos que se han presentado hoy á la venta, se han cotizado con animación á los siguientes precios:

Entrada de trigo 400 fanegas á 52 reales las 92 libras en los almacenes; cebada á 26 reales fanega; yeros de 28 á 29; avena á 17; lentejas á 48; muelas cocederas á 54; id. para sembrar de 24 á 26; garbanzos superiores á 180; idem regulares á 130.

Harina de primera á 20 reales arroba; idem de segunda á 19; idem de tercera á 16.

Harinilla á 14 reales fanega; comidilla á 9; salvado á 6 1/2.

Patatas á 4'50 rs. arroba.—M. R.

CINTRUENIGO (Navarra) 26 de Febrero.

Continúa afligiéndonos la pertinaz sequía que tanto deploramos por el aspecto tan desconsolador que presentan nuestros campos; si así seguimos no podemos esperar un porvenir muy halagüeño.

En una de mis anteriores decía á V. que la cosecha de oliva había sido este año nada mas que regular; pero en cambio los rendimientos que dá esta son fabulosos y muy excelentes los aceites, por cuya causa esperamos serán muy solicitados.

Las ventas de vino aunque no en grande escala se hacen todas con destino á Francia al precio de 13 reales vellón cántaro de 11'77 litros.

Los precios corrientes en este mercado son los siguientes:

Vino á 13 ryon. cántaro, aceite á 45 reales vellón arroba, trigo á 30 ryon. robo y cebada de 16 á 18 ryon.—P. J. C.

POZALDEZ (Valladolid) 24 de Febrero.

En la última semana ha habido una extracción de vino blanco de dos mil cántaras para diferentes puntos del interior, sobre todo para el valle de la Aciana.

El tiempo hasta ahora ha estado hermosísimo, pero llevamos dos ó tres días con un aire Norte fuerte y frío, que no viene bien para nada.

Los campos muy buenos, sin que hasta la fecha pueda decirse otra cosa.

Ya se ha dado principio á la poda, que teniendo en cuenta el buen tiempo que hasta la fecha ha hecho, va bastante adelantada.

Por lo demás, los precios que rigen en la actualidad en esta villa son los siguientes:

Trigo comun, de 52 á 53 reales fanega; centeno, de 28 á 29; cebada de 28 á 29; algarrobas, de 20 á 21; vino blanco comun, de 11 á 13 reales cántaro; idem tinto, de 14 á 15, pero con escasa demanda; aguardiente comun, de 23 á 25; idem refinado, de 38 á 40; vinagre blanco, de 13 á 14.—J. P.

OLITE (Navarra) 23 de Febrero.

Tengo la satisfacción de participarle que todavía reina en esta bodega bastante animación para las compras de vinos, pues en la última quincena se han ajustado buen número de partidas con destino á la provincia de Guipúzcoa.

Se calcula en más de 100.000 el número de cántaros de vino que han ajustado desde la vendimia los señores Laserre, viuda de Ruiz Galarreta y la Asociación Mercantil Vinícola Navarra, de Campanas.

Esta última sociedad se propone dar gran desarrollo á sus operaciones sobre vinos, pues tiene determinado aumentar en doble su capital social, pensamiento altamente beneficioso para toda esta comarca vinícola.

El precio corriente á que se han vendido casi todas las partidas ha sido el de 12 reales el cántaro, por más que algunos de clase muy superior han llegado á pagarse hasta 12'50.

Está ya terminada la molienda de la aceituna, que este año se ha recolectado muy poca; el precio del aceite fluctúa entre 48 y 50 reales la arroba navarra.

Continuamos con la gran sequía y con el desconsuelo consiguiente de no ver verdes los campos.

El robo de trigo bueno se paga á 20 y el de la cebada á 16.—G. I.

PARIS 24 de Febrero.

Las ofertas en trigos son poco numerosas, lo que prueba una vez más que los tenedores se hallan retraídos ante la crisis porque atraiesa este negocio.

El mercado ha tenido poca animación y los precios que rigen son:

Trigo corriente de mes, de 29'75 á 30 fr.

A entregar en Marzo, de 29'75 á 30 id. id.

A mas larga fecha, de 29'25 á 30 id. id.

Los centenos se pagan á 20 fr. y las avenas á 20'25 id. id.

En harinas se han hecho pocas operaciones, habiéndose acentuado la baja desde medio día en adelante, cotizándose aquellos á última hora á 62'75 la corriente y á 63'65 la liblable.

El Corresponsal.

MAGALLON (Zaragoza) 27 de Febrero.

Poco ó nada de particular tengo que comunicarle después de lo que le manifesté en mi última carta.

La extracción de vinos continúa siendo lenta; solo se vende alguna que otra partida en cantidades tan insignificantes, que no merecen la pena de que se consignen en su periódico.

Por esta causa tampoco puedo hablarle de precios, pues aunque fijara algunos no podrían ser más que nominales.

Nuestra cosecha de este caldo, según los cálculos más generalmente aceptados, ha sido de 15.000 alqueces.—V. B.

LERIN (Navarra) 27 de Febrero.

La extracción de vinos en esta bodega continúa siendo bastante activa, lo que contribuye á que los precios se sostengan á buena altura.

En la última semana se han cerrado algunas partidas por unos 2.500 cántaros, que han conseguido el precio de 11 reales.

Los cereales, á consecuencia de la gran sequía que sufrimos en esta provincia, se cotizan á precios muy elevados, y su tendencia es á subir más todavía. El robo de trigo no se consigue á menos de 31 y 32 reales, y la cebada de 16 á 17.

El aceite no ha variado gran cosa, pagándose la arroba desde 42 á 44 reales.

El aguardiente de 20 grados, se detalla de 21 á 22 reales el cántaro.—E. E.

NAVA DEL REY (Valladolid) 26 de Febrero.

El mercado de vinos menos animado que en la última temporada, no habiendo salido en la semana que acaba de transcurrir, más que 4.473 cántaros en su mayor parte de la última cosecha.

Los especuladores de la localidad también han hecho negocios de consideración, siendo digna de mencionarse una partida de 1.500 cántaros del año 78 que han tomado á dos cosecheros al precio de 35 reales.

Lo del año se cotiza de 16 á 16 1/4; añejo de 12 á 15 y del año 75 de 44 á 50.

Después de irse preparando el tiempo para la lluvia desde hace cinco ó seis días, por fin esta mañana ha descargado un aguacero que

duró tres horas y que será muy beneficioso para los sembrados, hermosísimos, para el viñedo y para todas las labores de la época.

El mercado de cereales animado y con alza, cotizándose el trigo á 54 reales; cebada á 29; algarrobas de 27 á 28; y garbanzos de 120 á 142.—J. A.

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 26 de Febrero.

Los precios de varios artículos en el mercado de anteayer son los siguientes:

Trigo á 52 rs. fanega; centeno á 27; cebada á 31; algarrobas á 24; alubias á 90; avena á 25; garbanzos superiores á 180, id. regulares á 140; idem medianos á 100; guisantes á 36; harina de primera á 19 1/2, reales arroba; idem de segunda á 18 1/2; idem de tercera á 16; salvado de primera á 19 reales fanega; idem de segunda á 15; id. de tercera á 11; id. cascarilla á 8.

Patatas á 4 rs. arroba.

Cerdos cebados de 50 á 55 rs. arroba, ventas animadísimas.—R. S.

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 regadío y secano (muy á propósito para plantar viña); eras, huertas, casa principal espaciosa y dos para sirvientes, pajaros, 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 dirección de J. Muñoz del Castillo, catedrático de la facultad de ciencias de Zaragoza.

Abonos para la presente estación para cereales:

Oso-guano concentrado de composición química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 46 kilos.

Oso-guano ordinario, de composición 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 composición química garantizada á 64 rs. quintal. Los precios son libres de embalaje en la estación de Calahorra.

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

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

Á LOS VITICULTORES

El que necesite barbados de dos años, de moscatel, buenos, puede dirigirse á D. Camilo Castilla, de Corella (Navarra).

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).

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.

ARTÍCULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIG.

BURDEOS, FRANCIA.

45—CALLE NOTRE-DAME—45.

NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

REPRESENTANTE.

Una de las casas más antiguas de lúpulo en Baviera, desea tener representantes entendidos en España. Buena comisión. Diríjase las ofertas con referencias á las señas: R 2100 á Mr. Rudolf Masse office de publicite, Nuremberg.

IMPRESA: COSO, 96 Y 98

TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas

de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

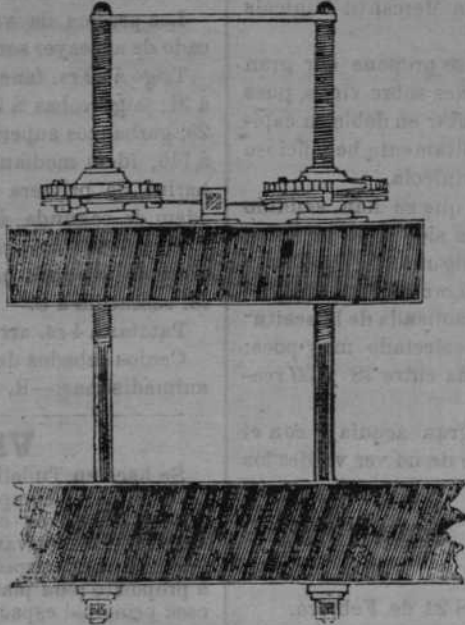
Construccion de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos.

Se construye toda clase de tubería de hierro para conduccion de aguas y vapor.

Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc.

Tubería y columnas para construcciones urbanas.

Fundicion de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.



Construccion de cocinas económicas.

Guardacaños, hornillos y chapas de cocina.

Bujes para carros y coches, de todas dimensiones.

Arados completos y piezas sueltas para los mismos.

Almacen de camas de todos gustos y precios.

Ferretería y cerrajería; balcones, verjas y herrajes de todas clases.

Artefactos agrícolas.

PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con real privilegio de invencion por 20 años. Premiada en la Exposicion provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse.

Trabaja de 30 a 300 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulacion, precaver y prevenir los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizando las operaciones de la recoleccion, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor a los agricultores, hé aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Angunciana, Abalos, Casalareina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tirgo, Haro, Huércanos, Hermilla, Alesanco, Cordovin, Zarraton, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informarán, si se les pide, los vitiadores D. Miguel Goyantes, D. José y D. Eusebio Quincoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Angunciana; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivanco, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otañez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquin Estefani, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Coreuera Real de Asúa y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matias Llorente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasion de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito e indiscutibles ventajas, que se comprenden a la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio.

Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque se rompan la mitad de las piezas de que consta, y esta circunstancia, unida a su fuerza de precision y a la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día.—Se garantiza por dos años.

ADOPTADA EN LAS ESCUELAS DE NIÑOS

Alimento completo muy agradable para los Niños, Convalecientes, Personas débiles e inapetentes, etc.

CHOCOLATE

PEPTONA CATILLON

Carne asimilable y Fosfato de Cal

SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION Y POLVOS

PARIS, 1, r. Fontaine-St-Georges, y en todas las Farmacias

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

ADOPTADA EN LAS ESCUELAS DE NIÑOS

Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecientes.

VINO

PEPTONA CATILLON

Carne asimilable

SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION Y POLVOS

PARIS, 1, r. Fontaine-St-Georges y en todas las Farmacias

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

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*, dentífico 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 dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exl. e *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 dentífico. 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.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

EE 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 harías 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.

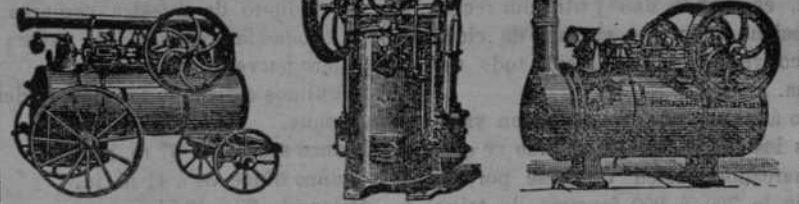
Trasportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera a llama directa de 3 a 50 caballos

MAQUINA VERTICAL de 1 a 20 caballos

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 3 a 50 caballos



Todas estas máquinas están listas para expedirse Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & C^o, Sucesores

Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ÁRABE 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.

Rue de Rivoli Nº 62

BISCUITS

DEPURATIFS DU DOCTEUR OLLIVIER DE PARIS.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS Vicios de la Sangre, Enfermedades cutáneas se curan con los BIZCOCHOS DEPURATIVOS del Dr. OLLIVIER, los únicos que han conseguido la Aprobacion 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 los EMPEINES de las ULCERAS, AFECCIONES REBELDES, FLUJOS, ACCIDENTES SECUNDARIOS, etc.

24.000 F^{ms} DE PREMIO

Ningun otro Metodo puede ofrecer estas pruebas de superioridad.—CURA AGRAVABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SENCILLA, ECONOMICA Y SIN RECALDA.

Por mayor: Sres. Alcaraz y Garcia, Madrid.

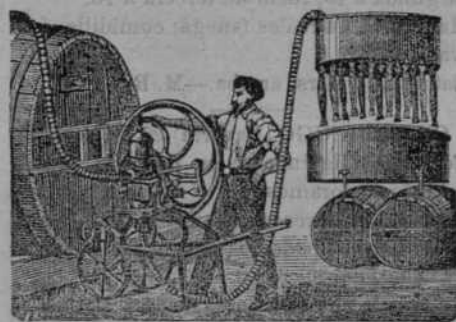
PILDORAS DE LOURDES

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.



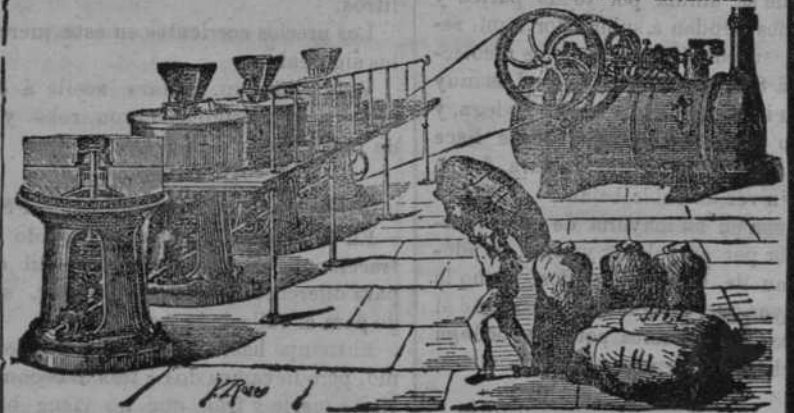
MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.
CALLE DE LA PRINCESA, 55
BARCELONA.

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.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna—Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envío franco de Prospectos detallados.

Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**
J. BOULET y C^o, Sucesores, Ingenieros-Mecánicos
PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonnière, 144, PARIS

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 Rochechouart, 57 — PARIS

Depositaríos: Madrid; Alcaraz y Garcia.—Barcelona; A. Ca sanovas y compañía.

FUMIGADOR

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