

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SABADOS.

Miércoles 30 de Agosto de 1882.

NUM. 486.

PRECIOS DE SUSCRICION

En Zaragoza, trimestre 10 reales.
Fuera de la capital, idem 12 reales.
Ultramar y extranjero, idem 20 reales.
Pago adelantado.

AÑO V.

OBTENCION Y MEJORAMIENTO DE LOS MOSTOS.

Además del viduño y del terreno, una de las causas que más directamente influyen en la naturaleza de los mostos son las labores. Gran parte del mérito de los incomparables vinos de Jerez se debe exclusivamente al esmero, al cuidado y hasta al lujo con que labran sus viñedos aquellos entendidos viticultores.

¿Quién no ha visto alguna vez lo que sucede a un viñedo abandonado? Desde luego, los sarmientos y pámpanos se desarrollan con menos fuerza y vigor, la florecencia es escasa o nula, y los frutos, mermados siempre, quedan agraces o poco menos, perdiendo sus peculiares caracteres.

Es cierto que estos fenómenos, reconocen también por causa la falta de poda, pues nadie ignora que la vid en tales condiciones concluye por hacerse silvestre, borrándose los signos característicos de variedad o casta; pero sin desconocer tampoco hechos a todas luces notorios, es innegable la influencia de la falta de labores en semejantes cambios morfológicos.

Y no se nos diga que esta cuestión es asunto secundario y contravertido, citando para ello la recomendación del abate Rozier de empedrar las viñas, pues si tal práctica hubiese producido los maravillosos efectos que el agrónomo francés le atribuya, hace tiempo que no veríamos un solo viñedo sin tan cómodo cultivo; precisamente acontece todo lo contrario, es decir, que los viticultores se preocupan en buscar los medios de resolver el importante problema económico de un cultivo esmerado. ¿Qué más podrían pedir los propietarios jerezanos ante la funesta y ruinosa crisis por que atraviesa su producción vinícola!

Es, pues, innegable que un cultivo inteligente no tan solo aumenta el producto, si que también lo mejora, y que por tanto las labores pueden contarse entre las causas extrínsecas a la fabricación de los vinos, que es preciso tomar en cuenta al emprender cualquier reforma.

Pero todavía no basta. La bondad de los vinos es la resultante de muchas causas reunidas, y si la clase de viduño, la situación y exposición del terreno imprimen caracteres indelebles, tampoco puede menoscarse la naturaleza de los abonos, el clima y la poda.

Respecto al primer punto, pocas palabras hemos de decir, pues que nuestro objeto es solo llamar la atención de los propietarios sobre estos extremos, sin tratarlos a fondo; permitásenos, sin embargo, deshacer un error muy generalizado. Algunos viticultores, teniendo en cuenta prácticas seculares, entienden que la vid no necesita abonos de ningún género, y que antes por el contrario, le son perjudiciales, o poco menos.

Desde luego la primera afirmación es contraria a todos los principios de la ciencia agronómica. Ya lo dijo el inmortal Liebig y después lo han repetido cuantos se han ocupado de la materia. Es preciso devolver a los terrenos lo que las cosechas toman de ellos. Ahora bien; prescindiendo de los cuerpos or-

ganógenos ó combustibles que las viñas puedan tomar de ese arsenal inagotable llamado atmósfera, y del agua, no sucediendo propio con los cuerpos incombustibles ó minerales: estos proceden exclusivamente del terreno, puesto que las cantidades que las aguas de lluvia llevan a las tierras de labor representan solo una parte muy insignificante comparada con la que absorben sus órganos radiculares.

Fijándonos solo en la potasa, que como todos sabemos es necesaria para el desarrollo de la vid, vemos que

100 kilos de uvas roban al suelo 0.56 de potasa y 0.17 de hidrógeno.

Es decir, que por cada 100 kilos de uvas y otros tantos de sarmientos extraídos de la viña, el propietario roba a sus campos 0.73 de potasa, cantidad que es indispensable devolver al terreno bajo la forma de abonos, so pena de que en un periodo de tiempo más ó menos largo, se inicie una ruidosa esterilidad.

Lo propio pudiéramos afirmar del ácido fosfórico. Respecto al nitrógeno, si bien es de absoluta necesidad para el crecimiento y producción de la vid; si bien las mismas cantidades de sarmientos y de uvas antes citadas exigen 0.8 de este elemento, no lo es menos que las tres cuartas partes del mismo lo suministra la atmósfera. Así, Gasparin calcula que para un hectómetro cuadrado por hectárea de 12.91 hectolitros de vino, la cepa necesita asimilar 12.33 kilos de nitrógeno; pero tomando nueve directamente de la atmósfera, el propietario solo tendría que preocuparse de la restitución de 3.33.

De lo expuesto se deduce la imprescindible necesidad de abonar las viñas, pues allí donde esta práctica es relegada a lamentable olvido, allí donde las cosechas se suceden sin interrupción ni disminución aparentes con solo la influencia fertilizante de las labores, la causa es debida a ser terrenos muy ricos en sales alcalinas y fosfatos; másténgase presente que al cabo de cuarenta estos mismos suelos dan al traste con su al parecer inagotable riqueza.

Mil ejemplos podríamos citar de tierras feracísimas en la antigüedad y que el cultivo de la vid ha esterilizado total ó casi totalmente; pero sin remontarnos a largas fechas, en la misma sierra de Mantilla, tan feraz y a propósito para la vid, hemos visto en nuestros días viñas envejecidas imposibles de regenerar ni de replantar económicamente, por lo esquilmo del suelo, ceder el suelo a frondosos olivares, los que, siguiendo el mismo absurdo sistema de no devolver al campo lo que del campo se extrae, dentro de un periodo más ó menor largo, tendrá que pasar de nuevo a servir de asiento a las mismas viñas, hasta que agotados ciertos principios minerales, se convierten tan ricos suelos en yerros y desolados campos.

Pero volviendo a nuestro objeto, si todos los agrónomos están contextes en la necesidad y ventajas de aplicar a las viñas abonos alcalino-fosfatados, abonos supletorios de estos cuerpos,

(1) Sin contar las hojas, que suponemos quedan en el viñedo, pues de otro modo la cantidad de potasa se elevaría por este solo concepto a 0.5.

sin preocuparse gran cosa de los demás, por su abundancia en la tierra y en la atmósfera, no lo están respecto al empleo de los de origen animal.

Desde luego aceptan como beneficiosos todos aquellos de descomposición lenta, tales como las raspaduras de cuernos, de pezuñas, residuos de las fábricas de paños, pelote, etc., rechazando las deyecciones animales sólidas y líquidas, y por tanto el abono de cuadra, que consideran perjudicial para la bondad y conservación de vinos.

Asunto es este asaz delicado y sobre el cual juzgamos muy comprometido emitir una opinión concreta en tanto que experimentos concluyentes no lo esclarezcan; pero haciendo todo género de salvedades, entendemos que, si bien los abonos muy nitrogenados y en plena descomposición pueden influir en la calidad de los mostos, disminuyendo su finura y perfume y aumentando las causas de las alteraciones ulteriores de los vinos, los enterizos, frescos y poco descompuestos, no pueden ser tan nocivos como algunos suponen.

Del propio modo opinan distinguidos viticultores, y parece confirmar la experiencia, puesto que alimentándose la vid del nitrógeno de los abonos bajo la forma mineral y nunca bajo la forma orgánica y aplicándolos durante el invierno, cuando las cepas carecen de pámpanos y de frutos, poca puede ser la influencia nociva de su infesto plor; sin embargo, quizá el demérito de los caldos, el pernicioso inflejo que algunos han observado con el uso de estos abonos, reconozca por causas: 1.º, el aumento de cosecha que siempre se logra en tales casos, aumento que las más veces suele estar en razón inversa de la calidad del producto; 2.º, la mayor abundancia de principios albuminóides en los mostos, consecuencia de una alimentación más nitrogenada, y 3.º, la absorción directa por los racimos de los gases fétidos, si estos se desprende durante el periodo madurativo. Acerca de este último fenómeno, bueno será recordar el hecho citado por el Dr. Guayot. Refiere el distinguido enólogo, que poseía una vid en espaldera, cuyos sarmientos, extendidos contra un muro, pasaban algunos por delante de la ventana de una cuadra siempre abierta, resultando que los racimos que daban a dicha ventana, adquirieron un sabor y olor de estiercol detestable, al paso que el resto ofrecieron un gusto y perfume delicadísimo.

Por lo demás, las viñas del Medoc con sus exquisitos vinos, las de Champagne y las de Thomery que producen las renombradas uvas que se venden en el mercado de París, todas estas y otras que sería prolijo enumerar, se abonan de vez en cuando y siempre con buenos resultados.

Resumiendo; tenemos primero, que las labores ejercen una influencia marcada y beneficiosa en la calidad de los vinos; segundo, que siendo indispenables los abonos para garantizar la fertilidad de los suelos, deben elegirse los alcalinos fosfatados que no ofrecen peligro alguno respecto a los caracteres de los vinos resultantes; tercero, que los abonos nitrogenados de difícil des-

composición pueden utilizarse con gran ventaja sin el menor peligro; cuarto, que los estercoles en plena descomposición pueden ser perjudiciales si se aplican durante el periodo madurativo de los frutos y que siempre influyen algo en el desarrollo de la albumina en los mostos; y quinto, que debe evitarse exponer los racimos a la influencia directa de los malos olores.

Hasta tanto que las estaciones vitícolas nuevamente creadas emprendan los experimentos necesarios para el perfecto esclarecimiento de los extremos que dejamos apuntados, solo nos resta aconsejar que en el caso de valerse del estiercol de cuadra u otro análogo, se le mezcle intimamente con cenizas, margas, arcilla, barreduras de los caminos, yeso, paja y demás restos vegetales, como hacen en el Medoc, no abonando hasta que la mezcla esté bien pasada.

DIEGO PEQUEÑO.

MERCADOS DE VINOS

La pertinaz sequía continúa haciendo cada día más grave y crítica la situación de los viñedos, apareciendo ya el fruto en bastantes comarcas tan estenuado y raquítico que se desconfiaba mucho pueda prosperar y dar el codiciado líquido en la próxima vendimia. El mal, si bien no alcanza con igual intensidad a todas las regiones, terrenos y viduños, puede decirse es general y debe desde ahora considerarse como un verdadero desastre para la producción vinícola nacional.

Por la numerosa correspondencia que de todas partes venimos publicando y por la situación agrícola que dimos el otro día, se adquiere la tristísima evidencia de que la más rica de nuestras cosechas se halla comprometida de un modo serio y nunca visto, y que dejará mucho que desear, aun cuando el cielo nos conceda las lluvias que con tanta necesidad demandamos todos.

En presencia de tan inesperado como doloroso contratiempo, que origina a España una pérdida cuantiosa, de muchos millones de duros, el comercio se apresura a acaparar las existencias de nuestras bodegas, y los propietarios aumentan sus pretensiones ó se encierran en la más absoluta reserva, resultando de estas justificadas actitudes las notables mejoras de precios que acusan casi todas las ventas de que nos dan cuenta nuestros celosos correspondientes y que sin más consideraciones pasamos a registrar:

En Guzcurreta (Rioja) van ajustadas en este mes unas 30.000 cántaras (16.4 litros) de tinto y claro a los tipos de 10 a 15.50 reales; en la última semana los precios han fluctuado entre 14 y 15.50 con marcada tendencia de alza, pues la demanda no lleva traza de decrecer.

En Sajazarra se han pagado 6.300 cántaras de 11 a 16 reales.

En Treviana está adelantada la venta, cambiando de mano bastantes partidas, algunas de las cuales han logrado el límite de 16 reales.

En Fonzaletche no es grande la extracción, detallándose de 11 a 12.

En Cihuri se advierte animación;

entre las diferentes partidas cedidas en el periodo que reseñamos figura una sobre la base de 15'75 reales.

En Angunciana tampoco faltan negocios: una operacion se ha hecho á 14'50 reales la cántara.

En Rodezno han trabajado algunos comerciantes con suma actividad, especialmente el acreditado vinicultor y rico propietario Sr. D. Isidro Corcuera, que en breves dias ha adquirido para la sociedad *El Norte Vinicola de España*, más de 40 cubas; rigen en dicha bodega los tipos de 14 á 15.

En Haro tambien han operado con calor Mr. Clovis, Serrano Marcelino y otros comerciantes á diferentes precios, pero los más generales parecen ser los de 16 á 17. Durante la última semana se han expedido de aquella importante estacion 776 pipas, 35 barriles y dos cisternas, cuyo último envase, invencion de los agentes de aduana en Cerbere y Hendaya, señores Vinyes, Reste y compañía, y que puede contener de 40 á 42 hectolitros de vino, ofrece grandes ventajas sobre los demás que se vienen empleando en los trasportes, por cuya razon desde luego recomendamos su uso á los comisionados y casas exportadoras.

En San Vicente han cambiado de mano en la última quincena unas 12.000 cántaras cotizadas de 13 á 22 reales, según la calidad.

De Briones estamos sin noticias, pero suponemos seguirá siendo activa la demanda.

En San Asensio han dado mucho juego las diferentes clases que se elaboran en aquella bodega, calculándose en 9.000 las cántaras contratadas; los precios muy diversos, oscilando entre 12 y 27 reales, cuyo alto límite sólo le han conseguido dos cubas muy superiores. El Sr. Novajas, de Fuenmayor, es el que ha comprado en mayor escala.

En Cenicero se han cedido de 11 á 13.000 cántaras de 13'50 á 17 reales.

En Fuenmayor rigen los tipos de 13 á 16, sin que podamos reseñar las ventas de la semana, que es de creer habrán sido tambien de alguna consideracion.

En los mercados del partido de Nájera se observa todo el movimiento que son capaces de producir las muy reducidas existencias que quedan en dicha comarca.

De Huércanos sabemos que los señores Ruiz de Velasco han tomado 2.000 cántaras á 14 reales y otras 4.000 el Sr. Ullargui, de Logroño, de 13 á 14; en el dia los propietarios no ceden á menos de 16 reales.

En Torrejilla sobre Alesanco ha hecho un comisionado de Haro 700 cántaras á precio reservado.

En Aleson y Tricio se cotiza con bastante demanda á 15 reales.

En el partido de Logroño no hace el comercio los acopios que se prometia por las alzas que exigen los cosecheros.

De Rivaflecha nos dicen se ajustó hace unos dias al precio de 13 reales una fuerte partida con destino á una casa de la capital de la Rioja.

En Quel ha adquirido el Sr. Azcárraga, de Cenicero, 5.000 cántaras, habiendo pagado 800 á 13 reales y las otras 4.200 á 14; en esta bodega solo quedan disponibles sobre 4.000 cántaras.

En Autol está igualmente muy animada la exportacion, tanto para Francia como para las provincias vascongadas; se nos dan como precios más corrientes los de 16 á 17; el dia 25 se presentó en dicho pueblo un comisionado francés, que sin perder tiempo, compró algunas buenas partidas.

En las bodegas de la Rioja Alavesa se suceden sin interrupcion los grandes negocios, cotizándose las cubas selectas para el país vasco á precios muy altos.

Durante la última quincena se han enajenado en Villabuena 40 cubas de 15 á 20'50 reales la cántara, 12 pertenecientes á los Sres. de Rivas; á estos

propietarios les ofrecen por cuatro cubas á 22 reales y por otra, aun más selecta, á 26, pero no aceptan tan halagüeñas proposiciones. Las existencias no exceden de 60 cubas.

En las dos últimas semanas se han cerrado en El Ciego 11.000 cántaras, de 14 á 23 reales.

En Navaridas se han hecho partidas á 18, pero hoy pretenden los cosecheros á 10.

En Laguardia se contrata de 14 á 22, no faltando compradores.

El conocido comisionado M. Blondeau sigue trabajando en Labastida, en cuyo mercado ha adquirido últimamente otras 4 ó 5.000 cántaras de 15 á 16'25.

En Leza se resisten los comerciantes á pasar de 17 reales, mientras que los propietarios se niegan á desprenderse de sus existencias á menos de 20.

La provincia de Navarra es tal vez la que conserva mayores cantidades de vinos de la anterior vendimia, lo cual es debido al retraimiento en que se han encerrado muchos propietarios al contemplar sus viñedos desprovistos de fruto y bastantes sin haber brotado.

En Artajona, Mendigorria, Mañeru, Puente la Reina y otros muchos pueblos, el mal no tiene cura por este año aun cuando sobrevengan abundantes y benéficas lluvias. El primero de los términos que dejamos citado que suele recolectar unos 400.000 cántaros de vino se asegura no rendirá en la próxima vendimia más de 30 ó 40.000: el desastre como se vé es inmenso.

En Mendigorria se han ajustado 2.000 cántaras (11'77 litros) de 13 á 15 reales.

En Muniain y pueblos limítrofes la extraccion es grande, tendiendo los precios al alza.

En Cintruénigo tambien se realizan buenas transacciones, detallándose desde 6 hasta 12 rs.

En Olite se han concertado partidas por más de 6.000 cántaros de 12'50 hasta 13; quedan disponibles sobre 120.000.

Mañeru ha dado salida á 400 cántaras, pagados á 15 reales.

Artajona vende á 15 y 15'25, elevándose todavia las existencias á unos 180.000 cántaros.

De Milagro se han hecho expediciones para el extranjero, manteniéndose bien las últimas cotizaciones.

En Fitero continúa advirtiéndose un movimiento altamente satisfactorio, rigiendo los tipos de 12, 13 y aun más reales por las clases superiores.

En Tafalla se hacen partidas de 12 á 14.

En las bodegas de Aragon van reduciéndose de un modo notable las grandes existencias que encerraban antes de reanudarse las operaciones, y para esta fecha hubiera podido darse en muchas comarcas por terminada la campaña sin el retraimiento y mejoras de precios que pretenden los propietarios.

En los pueblos de la Cañada ofrecen los viñedos un aspecto muy triste, por cuyo motivo los tenedores se resisten á vender por ahora esperando conseguir mayor favor más adelante.

En los de la ribera de Giloca se contrata con más facilidad, exportándose para Francia gruesas partidas.

En Pina se detallan las clases ordinarias á 8 rs. cántaro y las superiores á 10, tipos que revelan una pequeña mejora.

En el renombrado campo de Cariñena viene siendo activa la demanda, cambiando de mano todas las semanas bastantes cosechas.

En Paniza se cotiza con animacion el vino tinto seco de 30 á 31 pesetas alquec (119 litros), el dulce de 25 á 30 y las clases defectuosas, picadas, á 13.

En la provincia de Teruel menudean las operaciones subiendo los precios.

En Montalban cargan numerosos porteadores, detallándose á 10 reales

cántaro los caldos que no ha mucho se ofrecian á 8; se cree que en el próximo mes de Setiembre se cotizará hasta 12 rs.

En Alloza y otros puntos no es menor la exportacion con destino, principalmente, á los pueblos del interior.

En Cataluña son objeto de activa demanda las clases regulares y hasta las medianas, efecto de hallarse poco menos que agotadas las superiores. En casi todas las comarcas sigue ganando terreno el movimiento de alza.

En Barcelona los vinos de embarque son muy solicitados, cotizándose para la isla de Cuba á 32 1/2 duros la pipa, para el Rio de la Plata á 35 y para el Brasil á 45; los vinos blancos secos se detallan con firmeza para el Plata á 12 duros los 120 litros en cuarterola y á 17 los dulces de igual color.

En Tarragona ofrecen regular interés los negocios, los que cada dia se presentan más favorables para los tenedores.

En Falset se han contratado 1.500 cargas (121 litros) de 0 á 35 pesetas.

En Uldecona son muy contadas las cubas sin realizar.

En Mora de Ebro han subido las primeras clases otras dos pesetas en carga, sosteniéndose las segundas á 23.

En Rosas (Gerona) se opera sobre la base de 36 á 38 pesetas la carga.

En los mercados de Levante, que aun cuentan con existencias, se ven bastantes comerciantes haciendo los mayores acopios que pueden.

En Castilla ha terminado la campaña con la venta de las 6.300 cántaras que quedaban; se han cotizado de 11 á 12 rs.

En Utiel solo hay insignificantes partidas por las que piden los propietarios á 20 rs. la arroba.

La bodega de Requena agotada por completo.

En Sagunto se han cerrado recientemente 6.300 hectolitros de 1.ª y 2.ª clase, á los tipos de 9 á 11; quedan sin vender menos de 300.

En Manises el poco caldo que existe se va vendiendo para el consumo local á 38 duros bota (60 cántaros).

De Buñol nos anuncian haberse enajenado 60 botas de 26 á 28 duros.

De Cocentaina es extraordinaria la exportacion.

En Novelda se han pagado las últimas partidas de 10 á 12 rs. cántaro.

De la plaza de Málaga se han hecho importantes expediciones para varios puntos del extranjero á estos tipos: vino blanco seco, de 32 á 36 reales la arroba; de igual color dulce, de 34 á 38; tinto de 36 á 40; caldos superiores ó añejos, de 50 á 500, según año y clase.

En los pueblos de la Mancha no decrece la demanda, cerrándose de dia en dia nuevas bodegas por falta de existencias.

La casa Leach, Giro y compañía, de Alicante, ha adquirido en Alpera 9.000 cántaros á D. José Joaquin Martí, al tipo de 14'50 reales.

En Casas de Ibañez se duda quede bastante caldo para satisfacer las necesidades del consumo del pueblo; se vende por cargas de 13 á 14 reales la arroba.

En Albacete se detalla de 12 á 14, siendo de escasa monta las ventas.

Los vinos de Valdepeñas son siempre muy buscados, reinando en aquel importante mercado grande animacion; los precios muy firmes.

En Daimiel se detalla la arroba á 11 reales.

En Criptana de 8 á 9, llamando la atencion que estos vinos no logren el favor que los de las bodegas inmediatas, siendo asi que su calidad no es inferior.

En Quintanar de la Orden se han enajenado 2.000 cántaros de blanco á 8 reales y otros 1.600 de tinto á 8'75.

Los muchos comisionados que se proveen en Noblejas hace que los vinos de este mercado adquieran cada vez precio más alto; hoy consiguen el de 15 reales la arroba.

En Castilla la Vieja es grande la demanda y general el movimiento de alza.

Los vinos de Toro (Zamora) dan lugar á respetables ajustes, habiéndose vendido 10.000 cántaros del año de 16 á 22 reales y 4.000 de hace dos vendimias de 11 á 12. Por las clases más selectas se ofrece á 24 reales.

En las demás bodegas de la provincia de Zamora tambien marchan las ventas muy á gusto de los propietarios quedando muy reducidas las existencias.

A Villamañan (Leon) acuden á cargar muchos porteadores, detallándose el cántaro á 12 reales.

En Peñafiel (Valladolid) se han negociado 4.000 cántaros de 12 á 16.

En Valoria la Buena es corta la extraccion, pero queda poco disponible; se paga de 7 á 12 reales.

En cambio en Pozaldez se enajenan todas las semanas bastantes miles de cántaros de tinto y blanco á los tipos de 14'50 y 15 y de 15 á 16 reales, respectivamente.

En Medina del Campo consiguen los del primer color el precio de 17 y los blancos los de 17 á 18, habiendo efectuado compras una casa exportadora de Calatayud.

El mercado de La Seca cada vez más animado, concertándose muchas partidas á 15, 16 y 17 rs.

En la Nava del Rey se han enajenado 2.000 cántaros de 15 á 40 reales, según la clase y vejez del caldo.

En Tordesillas se cotiza á 13.

En Tudela de Duero tambien aumentan los pedidos, rigiendo para los vinos tintos los tipos de 14'50 á 15 y para los blancos los de 13 á 14.

De Dueñas (Palencia) sabemos que se han cedido 1.800 cántaros de 11 á 13'25, pero como en el dia los propietarios tienen mayores exigencias, se han visto obligados á abandonar dicho mercado varios comisionados franceses.

En Cevico de la Torre se han hecho 1.000 cántaros de las dos últimas cosechas, fluctuando los precios entre 5 y 12 reales.

En la provincia de Búrgos reina mucho movimiento, habiendo subido los precios.

De Roa se nos da como corriente el límite de 12'50.

En Aranda de Duero se pagan los tintos á 14 y los vinos claros finos á 16.

En Lerma la exportacion llena los deseos de los propietarios, detallándose el tinto á 14 y los claros á 11'50, 12 y 12'50.

Finalmente; En Melgar de Fernamental no se consigue el cántaro á menos de 15 reales.—Z.

NOTICIAS.

Existe en las selvas del Moyaua, en Colombia, un árbol benéfico que los naturales del país llaman el árbol lluvioso.

Este árbol alcanza hasta diez y ocho metros de altura sobre un metro de diámetro en la base del tronco. Posee la propiedad notable de absorber y condensar la humedad de la atmósfera. Véase constantemente manando el agua de su tronco y caer en lluvia de sus ramas y eso con tal abundancia que la tierra contigua es trasformada en verdadero pantano.

El árbol lluvioso llora generalmente durante la estacion de estio cuando los rios son bajos y el agua es escasa.

Últimamente se han reanimado mucho en la plaza de Burdeos los negocios sobre vinos españoles; todas las procedencias de nuestra nacion están dando mucho juego, habiendo mejorado de precios.

El de Zaragoza se paga por regla general de 350 á 390 francos la tonelada; el de Huesca, de 460 á 485 y aun á 550 la clase más superior; el de Cataluña, de 296 á 350, y el de Rioja, de 285 á 360.

En El Hayre se detallan de 42 á 53 francos hectólitro.

Las cotizaciones de París también alcanzan gran firmeza.

Dicen de Alcoy que el domingo descargó una fuerte tormenta de granizo y agua en la partida rural de Polop y toda la region hacia Ibi y Onil habiendo producido algunos daños.

Otra tormenta de piedra ha arrasado los viñedos de Elda.

De El Noticiero Bilbaíno:

Entre los vinos cosechados en Vizcaya que se hallan expuestos en la instalacion general de este ramo existente en la Exposicion, figuran algunas botellas de uno cosechado en las cercanías de Portugalete por D. Juan Braulio de Butron, que no habiendo obtenido ni siquiera mención honorífica, es de suponer que ni siquiera ha sido mirado al trasluz por el Jurado; porque si de parte de este se hubiera experimentado el más ligero examen, hubiera obtenido recompensa de las más honrosas. El vino del Sr. Butron, en que la «química» no ha tenido intervencion alguna, puede entrar en competencia con los blancos más generosos del mediodía de España, aunque haya quien á esta afirmacion nuestra atribuya algo de meridionalismo.

M. Camilo Flammarion, en su *Revisión mensual de astronomía popular*, anuncia un fin de verano y un otoño de calor extraordinario, deducido del actual estado del sol.

Hé aquí lo que dice el distinguido astrónomo.

El sol se halla ahora en uno de esos periodos de actividad prodigiosa que se manifiesta próximamente de once en once años con visible recrudescencia en el número de sus manchas y en la violencia de sus explosiones.

El último máximo de esa actividad se manifestó en 1871, ó por decir mejor á fines de 1870.

Contáronse en dicha época 304 manchas y 3.400 protuberancias, y á partir de aquella fecha la actividad solar ha ido disminuyendo cada año hasta llegar á su mínimum de 1878, en que no se percibían sino 19 manchas y 500 protuberancias.

Desde entonces el astro colosal ha manifestado progresivamente una nueva actividad exterior, y en el año actual de 1882 asistimos al desarrollo máximo de tan asombrosas manifestaciones.

Puede decirse que no se pasa día sin que se distingan extensos grupos de manchas ó se vean aparecer por el borde del sol misteriosas llamas proyectadas á fantástica altura en la incendiada atmósfera de la deslumbrante hoguera.

Las manchas que se observan, tienen dimensiones y formas muy variables. Algunas miden más de un minuto de diámetro, esto es, la trigésima segunda parte del diámetro del sol, equivalente á una distancia de 43.000 kilómetros.

Semejantes manchas son de tres á cuatro veces más anchas que la tierra y pueden ser observadas á la simple vista, á pesar de los 148 millones de kilómetros que nos separa de ellas.

Durante el mes de Junio han exportado los cosecheros españoles 55 millones 941.292 litros de vino, cuyo valor asciende á 88.000.000 de reales, y 954.292 kilogramos de aceite, cuyo valor es de tres millones y medio de reales.

La cifra correspondiente á los vinos es mayor que la del mes de Junio del año anterior y aun lo serán mayores las de Julio y Agosto, pues en estos meses el movimiento de exportacion ha sido extraordinario en todas nuestras comarcas productoras.

Estos satisfactorios resultados son en gran parte debidos al tratado con

Francia puesto en vigor el 16 de Mayo último, que tantísimo favorece la más rica de nuestras producciones.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VILLABUENA (Rioja) 23 de Agosto 1882.

Muy señor mio: No se puede salir al campo sin sufrir un verdadero tormento. Recordar lo bien que se presentó la cosecha de uva, habiendo salvado sin el menor contratiempo los criticos periodos de los hielos y de la florecencia, y ver ahora como lo que debia haber sido un hermoso racimo ha quedado reducido á la última espresion de la raquitis, todo por falta de humedades, es á no dudarlo un motivo demasiado grande para que hayamos perdido todas nuestras esperanzas, y que en vez de disponernos á disfrutar con la recoleccion de este fruto, tengamos que resignarnos á sufrir las más tristes decepciones.

Afortunadamente, en medio de nuestra desgracia no hemos sufrido los pedriscos que hace unos nueve dias destrozaron los mejores viñedos de Cenicero, El Ciego, Leza, Prejanos y Laguardia.

Mejores son las noticias que puedo darle respecto al mercado de vinos; la demanda es verdaderamente asombrosa, como hace mucho que no se conocía. Los precios tambien han mejorado notablemente, habiendo fluctuado en la última quincena entre 16 y 20 reales la cántara de 16'04 litros.

Algunos cosecheros se retraen de vender esperando nuevas mejoras de precios en vista de lo mal que se presenta la cosecha. Las existencias aun son algo importantes.—A. R.

ARTAJONA (Navarra) 25 de Agosto.

Poco de nuevo puedo participar á V. de esta localidad; las viñas están en un estado tan desfavorable que dan pena el verlas; en la mayor parte de estos campos se ven todavía secas, y las que brotaron, que fueron las menos, están de lo más raquíticas que se pueda imaginar. Con decirle á V. señor Director, que este año apenas se recolectarán de 3 á 4.000 cargas, siendo así que el año pasado se recolectaron 40.000 ó sean 400.000 cántaros. En verdad que nuestro término es uno de los que están peores en Navarra, acompañándonos en nuestra desgracia el de Mendigorria. Los jornaleros de estos dos pueblos se han ausentado casi todos en busca del trabajo que aquí no encontraban, pues los campos están completamente secos.

Las existencias de vino son aun muy importantes, pues no bajarán de 186.000 ó sean 18.000 cargas. El precio corriente varia entre 15 y 15'50 reales el cántaro de 11'77 litros.

M. M.

MONTALVAN (Teruel) 24 de Agosto.

La misma extraordinaria actividad que se observó durante el mes de Julio en la extraccion del vino de esta villa, ha continuado en el actual; por este motivo y por la circunstancia de haber subido el precio en Alloza y otros pueblos, se ha elevado aquí de 8 á 10 reales, siendo de presumir que llegue durante el próximo Setiembre á 11 ó 12, porque casi no quedan existencias.

Tal vez la nueva cosecha que anunciaba en mi última como abundante, no sea tanto como se esperaba, porque las cepas se resienten ya de la tenaz sequía que aflige á la mayor parte de esta provincia y las uvas van quedándose demasiado menudas; sin embargo, si en lo que resta de mes y hasta en los primeros dias de Setiembre cayera una abundante lluvia, la pérdida que amenaza no sería tan notable.

En la huerta escasean los riegos, y por esta razon desconfían los labradores en poder obtener buena cosecha de patatas, panizo y judías; de suerte que bien puede asegurarse un mediano invierno para la clase jornalera.

D. F.

UTIEL (Valencia) 23 de Agosto.

Transacciones en vinos, nulas por haberse agotado casi todas las existencias; si queda alguna tinaja, está en poder de algunos exigentes que piden el precio de 20 reales.

Los fijos ó de fábrica se pagan de 5 á 8 reales la arroba.

La cosecha de uvas que creíamos sería regular por haberse verificado muy bien la florecencia, con la pertinaz sequía, se está reduciendo por momentos, y si muy pronto una benéfica lluvia no viene á favorecerla, será muy mediana.

Los cereales como en todas partes, á precios muy subidos y sin esperanzas de que bajen por lo solicitados que son y lo poco que se ha recolectado. Se cotiza el trigo candeal á 64 reales, la cebada á 34 y la avena á 22.

El aceite sostenido de 40 á 44 rs. la fanega.

Estas de enhorabuena; el 7 del actual con todo el lujo y aparato propio de tan fausto suceso, se inauguraron las obras del ferro-carril de Valencia á Cuenca, habiendo venido de la capital las autoridades superiores, representacion de la Diputacion, Ayuntamiento, consejo del Banco Regional, comision y representacion de toda la prensa y un sin número de convidados, se les recibió como correspondia, obsequiándolos en lo que cabe y dando el Banco una suntuosa comida en honor de todos, que eran más de 100. Se brindó y peroró largamente sobre el gran porvenir de esta fértil region. Los utielanos sumamente satisfechos por haber tenido el privilegio de que fuese designado para tamaña empresa su afortunado pueblo, sin duda por la espontaneidad de ofrecer terrenos, estacion etc., etc. Que pronto tengamos el placer de oír el silbato de ese portentoso invento de la civilizacion!—J. V.

PINA (Zaragoza) 24 de Agosto.

Poco nuevo y menos agradable puedo comunicarle para su apreciable periódico, pero haciendo coro á la miseria general que aflige á gran parte de España, diré á V. que continuamos en el mismo estado que le describia en mi última; la pertinaz sequía no desaparece, y poco más que entonces puede decirse de sus tristísimos efectos.

Completamente nula la cosecha de cereales de monte y muy mermada la de huerta; puede decirse que no hay precios en los granos por falta de vendedores; sin embargo, el cahiz de trigo puede calcularse á razon de 48 á 50 pesetas y el de la cebada de 30 á 32.

El vino parece que en estos últimos dias ha tenido una pequeña alza, desde 8 rs. el cántaro á 10 el más superior.

Quisiera, amigo y director, hacer aquí punto final, pues cuanto digo respecto al país y á los efectos que de continuar la sequía se han de experimentar, todo será sombrío, y es preferible calar á tener que decir lástimas, pero mayores serán luego de continuar por más tiempo negándonos las nubes sus beneficios. Hace unos dias el tiempo parece inclinarse á la lluvia, pero el viento, que es uno de los azotes de la parte de la ribera, destruye nuestras ilusiones.

Quisiera que mi siguiente correspondencia fuese más agradable; no dude que si algo favorable puedo decirle para el país, lo sabrá al momento.—C. F.

ROSAS (Gerona) 22 de Agosto.

El mal aspecto de los campos y viñas ocasionado por la sequía, me ha obligado á guardar silencio hasta hoy, pues me causaba pena el detallar á V. el cuadro lastimoso que esto representaba, pudiéndose contar como perdida la recoleccion de la uva; pero el cielo tuvo á bien regalarnos en los dias 14 y 15 del corriente una lluvia que si no muy abundante, al menos lo necesario para reanimar las cepas y olivos que tanto lo necesitaban.

La vendimia, si no hay ningun cambio brusco de temperatura, podrá resultar abundante en los llanos y más que mediana en la montaña, en los puntos no atacados por la filoxera.

La cosecha de aceituna; de seguir bien el tiempo para ellas, no será mas que mediana; pues si bien hay ciertos olivares que tienen bastante fruto, la mayoría tienen muy poco.

Por ahora aun no hay precios para las uvas y no creo que este año haya tanta animacion en los compradores.

De vinos se hacen algunas pequeñas compras, pagándose desde 30 á 38 pesetas la carga de 120 litros. El aceite se cotiza de 34 á 36 reales el magal, que equivale á 13'05 litros.

La cosecha de los cereales ha sido mediana, y gracias á los buenos precios á que se sostienen no ha sido fatal para los labradores.

M. B.

QUEL (Rioja) 26 de Agosto.

Con objeto de ponerle al corriente de cuanto ocurre por esta, tomo la pluma para manifestarle que ayer ajustó una buena partida de vinos el comisionado Sr. Azcárraga á los precios de 13 y 14 reales; la mayor parte á este último precio, pues á 13 solo pagó una pequeña parte de calidad algo inferior.

Las existencias han quedado reducidas á 14 reales.

Efecto de la pertinaz sequía, las viñas se han resentido excesivamente, y si la Divina Providencia no nos favorece muy en breve con copiosas lluvias, la cosecha próxima será corta.

Se nota por este país bastante movimiento de alza en el aceite; en esta plaza se cotiza ya á 16 pesetas la cántara y faltan cereales.

La cosecha de este caldo será muy pobre, pues los árboles no tienen fruto.

Los cereales no han sufrido ninguna variacion; el trigo sigue pagándose á 16 pesetas la fanega y la cebada á 10.

Ya le habia dicho que esta cosecha resultó buena en la huerta y malísima en el monte.

P. O.

AUTOL (Rioja) 25 de Agosto.

El estado de los campos es cada dia más desconsolador; ayer tuve ocasion de ver las viñas, y se entristeció mi ánimo viendo las uvas negras y los granos como perdigones, efecto de la pertinaz sequía. Lo que le dije en mi última de que la cosecha sería corta, cada vez lo veo más confirmado.

La cosecha de aceites nula. Desde mi anterior carta, ha habido bastante extraccion de vinos con destino á las provincias vascongadas y á Francia.

Hoy ha llegado un comisionado francés, y segun he oido, ha ajustado algunas cubas; siento no poder precisar la cantidad.

Los precios corrientes en este mercado son los que siguen: trigo á 68 reales la fanega; cebada á 36; centeno á 46; alubias de 60 á 70; patatas á 5 y el aceite á 68 reales la arroba; los aceites no han variado desde mi última carta.—J. J.

HUERCANOS (Rioja) 27 de Agosto.

Los viñedos de este término con uva suficiente para una buena cosecha, pero á causa de la gran sequía que estamos sufriendo, el fruto no rendirá lo que se esperaba.

De ventas de vino se han hecho en este mes buenas partidas, pero aun no se han embasado. Los Sres. Ruiz de Velasco han pagado á 14 reales, y el Sr. Ullarqui, de Logroño, de 13 á 14 reales.

Como el éxito de la cosecha pendiente depende todavía de las lluvias, las pocas existencias que hay de vinos en esta bodega, no se ofrecen á manos de 17 reales, y no hay que dudar á mi juicio, que lograrán este tipo.

Nada más de particular ocurre hoy.—V. L.

PANIZA (Zaragoza) 27 de Agosto.

Mi ausencia de esta poblacion por espacio de dos meses, le ha privado en tener noticias para su ilustrado periódico, aunque de particular, no quiero que V. carezca de noticias de esta importante comarca de Cariñena, y por lo tanto, le diré cuanto ocurre.

La escasez de aguas es tan grande, que ha sido preciso abrir pozos á distancia bastante larga de la poblacion, para que los vecinos puedan proveerse de la más necesaria para la vida, y al mismo tiempo para que las caballerías pudieran abreviar.

Las viñas, como es consiguiente, han sufrido mucho con la falta de aguas, y aun cuando no se puede decir todavía que se ha perdido la cosecha, lo cierto es que se ha mermado mucho y que si no llueve pronto no sé á qué situacion podremos llegar.

La cosecha de cereales fué muy escasa; de manera que no hay ningun labrador que haya recogido la cebada necesaria para mantener sus caballerías; la paja se tiene que comprar en gran cantidad.

En las ventas de vino parece que reina alguna animacion desde hace un mes, cotizándose los secos buenos, de 30 á 31 pesetas el alquez de 119 litros; los dulces de 25 á 30 y los que están poco sanos ó picados generalmente se pagan á 13.

Las existencias, segun cuentan, son cortas.—P. I.

Bocoyes transportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportacion á Francia. Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

Aviso á los cosecheros

Y EXPORTADORES DE VINOS. Joaquin Conde Teran, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes vacios de Espiritus de Berlin; id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

IMPRESA: COSO, 96 Y 98.

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.

HIERRO ENCAUSSE
 LIQUIDO y NUTRITIVO
 EL MAS BARATO y EPICAZ
 Sin igual para los Niños
 CURACION SEGURA
 de la Anemia, Clorosis, etc.
 PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS
 Depositarios: Madrid, Alcaraz y Garcia.—Barcelona: A. Casanovas y compañía.

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO
 de la Casa medical
 ENCAUSSE y CANESIE
 Curacion inmediata de el ASMA
 SOFOGACION, etc.
 EL MAS BARATO y EPICAZ

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
 a la **PAPAINA TROUETTE** CURACION CIERTA
 (Pepsina Vegetal) Tomando despues de cada comida el **PERRET**
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
 165 y 166, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Depósito en todas las Farmacias

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 estampada al traves esta firma en ENCARNADO
 Se vende en todas las Farmacias.
 DEPOSITO GENERAL
 24, Avenue Victoria
 PARIS

TINTA JAPONESA COMUNICATIVA
 Esta tinta, se emplea para todos los usos de escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.
TINTA MODERNA
 Negra al escribir permaneciendo siempre líquida
MEDALLA DE PLATA
 A LA EXPOSICION DE 1878
 Depósitos en todas las almacenes de Papelero del mundo entero
N. ANTOINE & FILS
 PARIS

CRUP
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINA
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

TRANSPORTE ECONOMICO DE VINOS A FRANCIA.
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la Société Rouennaise de Transports à vapeur para la conducción de vinos a Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa, sumamente económica.
 Hé aquí los precios:
 TARIFA 1.^a
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS.
 por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

ESTACION	PRESETAS
Estacion de Tafalla a id.	53,50
de Tudela a id.	56,50
ARAGON.	
de Zaragoza a id.	57,58
de Huesca a id.	61
de Lérida a id.	62
CATILLA.	
de Burgos a id.	56,50
de Valladolid a id.	56,50
de Medina a id.	56,50
de Madrid a id.	67
NAVARRA.	
de Pamplona a id.	51,50
de Campanas a id.	51,50

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris a Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y a Haro, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8'50; a Logroño, Huesca y Burgos, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.
 La segunda tarifa que corresponde a las expediciones desde la estacion de Pasajes a Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacena, miento, y de 33 sin él.
 La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

Trasiego de Vinos, Alcoholes, Aceites, cervezas, etc.
RIEGO Y LETRINAS.
 Solidez y Duracion
BOMBAS J. MORET & BROQUET
 FABRICA Y OFICINAS: 121, rue Oberkampf, PARIS
 Las mas apreciadas por la industria vinicola en Francia y en el extranjero.
 Se garantiza su buen funcionamiento
 5 MEDALLAS Exposicion Universal de 1878
 Grande Medalla de Oro, 1879
 Envío franco de Prospektos en Español

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR
 MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera a llama directa de 3 a 50 caballos
 MAQUINA VERTICAL de 4 a 20 caballos
 MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 a 50 caballos
 Todas estas maquinas 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

Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho Languidez, Debilidad de los Niños, Convalescientes.
VINO DE 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
 En Madrid, Melchor Garcia, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES
 ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.
 De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
 Se venden a 4 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo a cambio de sellos.
 Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

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 Oribe*, 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 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. a *Licor del Polo de Oribe*, Asco, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Oribe, BILBAO, en la capsula que recubre el tapón, y la firma de S. de Oribe 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 éxito en Paris
VELOUTINE CH^{es} FAY
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
 INVISIBLE Y ADHERENTE
 DA AL COTIS PRESCURA Y TRASPARENCIA.
 Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
 Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluqueras y tiendas de quincalla.
 Desconfiar de las falsificaciones.

APARATOS CONTINUOS PARA LA FABRICACION DE BEBIDAS GASEOSAS
 DE TODA ESPECIE
 Agua de Selta, Limonadas, Vinos espumosos, Soda Water, y Gasificación de Cervezas y Sidras.
 MEDALLA DE ORO EXPOSICION UNIVERSAL 1878
 4 DIPLOMAS DE HONOR DE 1869 a 1876
 Medalla de oro y gran medalla de oro en las Exposiciones de Lyon y Monaco 1872.
 Medalla de honor, 1875 y 1876, 1877 y 1878.
 Exposiciones de 1870, 1871, 1872, 1873, 1874 y 1875.
SIFONES
 de grande y pequeña palanca ovales y cilindricos, ensayados a una presión de 20 atmosferas. Sencillos, sólidos, fáciles de limpiar.
 Estacion de primera calidad.—Vaso de cristal.
M^{on} HERMANN-LACHAPPELLE
 J. BOULET & C^o Sucesores
 CONSTRUCTORES-MECANICOS
 144, rue du Faubourg-Poissonnière, PARIS.
 Guia del fabricante de bebidas gaseosas, elaborada y estampada por J. HERMANN-LACHAPPELLE.
 Precio: 5 fr.

Agua Salés
 TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar el resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALÉS** progresiva instantánea que devuelve a los Cabellos blancos y a la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.
 Emilio SALÉS Hijo, Sucesor
 Quinico-Perfumista
 Casa fundada en 1850
 RUE DE TURBIGO, 73, PARIS
 Depósitos en Zaragoza, Casa de los señores José Gascón Cosó, 58; Serapio Viañau, Bazar de los Tiroleses.