







Se ruega al público visita nuestras SUGURSAL para examinar los bordados de todos entos: encajes, realces, matices, punto vainica, etc., ejecutados con la Máquina doméstica Bobina Central

MAQUINAS SINGER PARA COSER

Todos los modelos á pesetas 2'50 semanales

PIDASE EL CATÁLOGO ILUSTRADO QUE SE DA GRATIS

LA COMPANIA FABRIL SINGER. Concesionarios en España: Adcock y Cia.

UNICA SUGURSAL EN LOGROÑO

12, SAGASTA, 12

CIA COLONIAL. CAFES, CHOCOLATES. MAYOR 18, MADRID. Illustration of a person with a tray.

ZARZAPARRILLA Y PILDORAS DE BRISTOL. Después de casi tres Cuartos de Siglo de un éxito jamás alcanzado por otra preparación, los maravillosos remedios de LANMAN & KEMP, New York.

SERVICIOS de la Compañía Trasatlántica de Barcelona. Líneas de Cuba y México, Línea de New York, Cuba y México, Línea de Venezuela Colombia, Línea de Filipinas.

DIGESTIVO CLIN. El más poderoso remedio contra las ENFERMEDADES DEL ESTÓMAGO. DELIN Y COMAR - PARIS.

LA INDUSTRIAL. Almacén de camas, muebles y otros artículos de Julia Ruiz Martín. Máquinas para coser.

Baños nuevos de Fitero (Navarra). Aguas cloruradas sódicas termales. Temperatura 48°. Médico Director en propiedad, D. M. G. CAMALEÑO.

CONFITES ANTIVENÉREOS. ROOB ANTISIFILÍTICO. INYECCION VEGETAL. Costanzi. Las celebridades médicas nacionales y extranjeras, después de una larga experiencia, se han convenido y certificado, que para curar radicalmente la purgación reciente y crónica, es necesario...

VALLADOLID. ANTIGUA ACADEMIA PREPARATORIA. Director, D. Eugenio Moínso, Comandante de Artillería. El curso dará principio el 1.º de octubre.

ENTRERIOS DE LA Compañía Hamburguesa SUB-AMERICANA. El magnífico vapor. Se irá del puerto de Bilbao, directamente para Montevideo, Buenos Aires y Rosario de Santa Fe, el 25 de agosto.

Mensajerías Marítimas EN BURDEOS. Agencia de vapores fundada el año 1867. Facilita pasajes para Montevideo, Buenos Aires y otros puertos de América.

Baños de Sobrón. HOTEL BLANCO. situado en el punto más higiénico y libre de las humedades del Rio Ebro. Habitaciones bien amuebladas y precios económicos.

SANATORIO QUIRURGICO DEL D. MADRAZO. SANTANDE. Por satisfacer todas las exigencias que la moderna cirugía reclama, hallase este centro colocado á la cabeza de los demás de su índole.

SOLUCION BENEDICTO DE CAL GON CREOSOTAL. Para curar la tuberculosis, bronquitis, catarros crónicos, enfermedades constitutivas, inapetencia, debilidad general, postura nerviosa, neurastenia, impotencia, esclerosis, raquitismo, escoliosis, etc. Frasco 2'50 pesetas.

La casa de los Sres. Jorge Martín e hijos de Alaejos, que no perdona medio ni sacrificio alguno para perfeccionar todos sus productos, ofrece á los agricultores sus excelentes Aventadoras, á cuyos buenos resultados prácticos no ha podido llegar ninguna de las conocidas hasta ahora, como pueden demostrar dichos señores con cientos de certificados que obran en su poder.

Maquina rectilínea «DUBIED» para hacer medias y calcetines sin costura. Industria sencilla y de fácil aprender, hasta una niña puede dirigirla.

Maquina PARA LA Fabricación de cigarrillos A MANO. Sencillez de funcionamiento, solidez en su conjunto, siendo un verdadero objeto de lujo para salón de fumar, escritorio, etc. etc. Muy útil para estancos, cafés y casinos. Precio, 100 pesetas.

Gran Balneario VICHY CATALAN. Establecimiento de primer orden. Temporada hasta 30 octubre. Situado al pie del PUIG DE LAS ANIMAS.

EL JABON HIEL DE VACA MARCA LA GIRALDA SE COMUNICA AL CUTIS LA SUAVIDAD DEL TERCIOPELO Y LA MAS PERFECTA BLANCURA ES EL MEJOR Y EL MAS HIGIENICO DE VENTA EN LAS PRINCIPALES DROGUERIAS Y PERFUMERIAS.

Gran Balneario VICHY CATALAN. Establecimiento de primer orden. Temporada hasta 30 octubre. Situado al pie del PUIG DE LAS ANIMAS. Entre la estación y el pueblo de Caldas de Malavella (Provincia de Gerona).

Gran Balneario VICHY CATALAN. Establecimiento de primer orden. Temporada hasta 30 octubre. Situado al pie del PUIG DE LAS ANIMAS. Entre la estación y el pueblo de Caldas de Malavella (Provincia de Gerona).

EXTRACTO de la conferencia leída por D. Víctor Cruz Manso de Zúñiga. Director de la Estación enológica de Haro el día 20 de agosto de 1903, con motivo del Concurso agrícola celebrado en Tafalla en este mes y año.

peño al servicio de los vinicultores navarros, á los que especialmente interesa la conferencia. Si la fortuna no me acompaña en el desarrollo del tema, no dudó de contar con vuestra benevolencia, siempre propia á olvidar los muchos defectos que seguramente hallaréis en mi deficiente labor.

Con respecto á la temperatura puede soportar en determinadas condiciones de medio, desde 0° á 100°, pero en los vinos, estos límites se aproximan, y muere el fermento entre los 50° y 60°, desarrollándose en las condiciones más favorables de 25° á 30° centígrados.

mi juicio debéis seguir, para obtener los caldos bien fermentados y sin aquellos elementos de fatura descomposición que llevan en sí todos los vinos, en los cuales la fermentación no se desarrolló normalmente por deficiencias de las condiciones del medio en que vivió la levadura.

TEMA. Cuidados y marcha á que deben someterse las operaciones de vinificación para obtener los diversos tipos de vino demandados por el mercado en condiciones que aseguren su buena conservación y venta, elección de las cepas del país más conveniente en cada caso para lograr estos fines.

SEÑORES: Impulsado por la satisfacción del cumplimiento de un deber profesional impuesto por la honrosa distinción de que he sido objeto al conferirme el desarrollo del tema que encabeza este trabajo; no se me oculta la complejidad del tema máximo en el deber de encerrarlo en los estrechos límites que forzadamente he de dar á la conferencia. Por cuyo motivo la satisfacción de cumplir con un deber se halla entera y completa en el temor de no haber acertado, cuáles es mi más vehemente deseo, en el mejor camino para dar á este trabajo el carácter práctico que todos esperamos, sin prescindir por ello del rigor científico que debe informar á toda operación de vinificación.

La naturaleza del vidaje ó vidueño, así como la clase del ácido, tienen también su influencia propia y particular, dentro de lo que podríamos llamar acción de la clase del mosto, y acidez total, de la marcha total de la fermentación.

Recordaréis, señores, lo que dije no hace mucho, respecto á la influencia que ejerce la temperatura en la fermentación ó cocción de los mostos. Se cumple en las mejores condiciones entre 25° y 30° centígrados. En caldos muy semejantes á los mostos navarros la temperatura se eleva con frecuencia á 42° y hasta 45°. No debe sorprenderos, después de lo que dije anteriormente, que á tales temperaturas la levadura trabaje mal, no cumple por completo su labor y hasta origina una levadura enfermiza que hacen desmerecer las cualidades del producto obtenido.