

# 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 21 de Febrero de 1882.

NÚM. 432.

## EL SULFURO DE CARBONO.

I.

Rápidamente, pero con la mayor claridad posible, vamos á ocuparnos de este insecticida sin rival, de sus buenas cualidades, de sus defectos y de las precauciones que exige su uso práctico.

Ya se emplee el sulfuro de carbono puro, ó combinado con otros agentes, es de un efecto mortal para todos los insectos sometidos á sus vapores ó á su contacto.

Cada cual puede asegurarse plenamente de ello.

Basta hacer alrededor de una cepa filoxerada cuatro agujeros cuadrados á 40 centímetros del pié y á 50 de profundidad, en cada uno de los cuales se verterá un centilitro de sulfuro de carbono, tapándolos en seguida para que, transcurridos ocho días, se vean filoxeras muertas, habiendo adquirido un tinte negro ó parduzco, según sea más ó menos reciente el envenenamiento, mientras que los insectos que se hallan en las cepas inmediatas presentan un color amarillo, brillante y lleno de vida.

Este experimento demuestra que el sulfuro de carbono es un arma poderosa, enérgica y terrible para desembarazarnos del enemigo de la vid.

El insecticida de que nos ocupamos es muy volátil, mucho más que el éter, y su evaporación es tan rápida que produce un frío intensísimo. Sus vapores, al escaparse por las hendiduras, sean de barriles ó de instrumentos, producen á la luz del sol, congelaciones que se parecen á la escarcha.

Tienen una gran tensión, y son, sensiblemente, más pesados que el aire; de manera que cuando una cantidad de sulfuro de carbono se introduce en el suelo y se tapa herméticamente el agujero que la ha recibido, les cuesta gran trabajo subir á la superficie, y se esparcen con gran fuerza horizontal y verticalmente atacando á la filoxera hasta en sus más recónditos escondites.

Se han visto los efectos del insecticida hasta un metro y 20 centímetros de profundidad.

El sulfuro tiene la cualidad de ser inflamable al contacto del fuego, y por lo tanto, se han de tomar las debidas precauciones.

No debe, sin embargo, exagerarse el peligro, puesto que se corre el mismo manejando el petróleo, el esquisto, la bencina, el alcohol, etc. Se debe, no obstante, usar la precaución de no fumar ni de encender fuego en la inmediación de los barriles.

Como los vapores del sulfuro son más pesados que el aire, según ya hemos indicado, se esparcen sobre el suelo, y puestos en contacto con la punta de un cigarro pueden causar y han causado lamentables accidentes.

En los barriles conviene echar un poco de agua, porque siendo ésta mucho más ligera, sobrenada é impide la evaporación.

También es oportuno dar color á dicha agua con un poco de fuschina ú otra materia colorante cualquiera porque de este modo, cuando el barril toca á su fin y se vierte un líquido rojo,

se tiene la certeza que lo que sale es el agua y no el sulfuro.

Durante la estación de los calores se cubren los barriles con una tela mojada, ó bien con ramaje húmedo.

En el curso de la faena, principalmente en los terrenos pedregosos, la punta de la pala al chocar contra una piedra hace saltar chispas, que bastan para inflamar los vapores que se forman instantáneamente, produciendo una pequeña explosión. No hay que alarmarse por ello, sino introducir la pala que se incendia en la tierra, y la falta de aire apaga este fuego incipiente y de pocas proporciones.

II.

La primera condición, la más esencial sobre todas, es la de atacar el mal antes de que adquiera gran desarrollo.

El viticultor no se da nunca cuenta exacta de la verdadera gravedad de la invasión: descubre en el vidueño una mancha que comprende varias cepas; se le figura que aquello no tiene importancia, y está invadida toda la viña.

La experiencia ha demostrado que cuando una cepa comienza á debilitarse en la apariencia, hace lo menos tres años que la filoxera reside en las raíces.

El viento transporta algunas filoxeras á una viña: al verano del año siguiente pasan al estado alado, se encaraman en las hojas y se esparcen sobre las plantas inmediatas, fundando nuevas colonias, cuyos efectos desastrosos no se manifiestan sino un año después de los producidos por la colonia primitiva.

Luego se produce una tercera emisión de alados, y así sucesivamente se van manifestando nuevos focos y adquiriendo la plaga proporciones tan espantosas, cuanto que el enjambrado dura cuatro ó cinco meses.

Una sola filoxera puede producir dos millares por año.

Todo el mundo sabe que se encuentran pocos insectos en las cepas extenuadas que ocupan el centro de las manchas, mientras que las que la rodean, por bella que sea su apariencia, tienen las raíces cubiertas del pulgon.

El mal ha llegado á su apogeo. Se suprime el insecto, pero no los estragos que ha causado, porque aquellas cepas caerán al año siguiente.

El tiempo y los cuidados son los únicos que pueden prevenir dichos destrozos.

Al notar la primera mancha, la viña se ha de curar en toda su extensión: se necesita, no sólo apagar el incendio visible, sino también las chispas diseminadas que arden bajo las cenizas y que están destinadas á propagarlo.

La viña se ha de rodear de una línea de defensa, ya sea foso, empalizada ó talud, multiplicando los agujeros de inyección, y taponarlos con la mayor escrupulosidad, á fin de que no se escapen los vapores que ejercen su mortal influjo sobre los insectos.

La naturaleza del suelo no parece ejercer una influencia preponderante sobre la eficacia del sulfuro de carbono, pues los mismos resultados se han obtenido en parajes de opuestas condiciones climatológicas.

Las tierras arcillosas y muy com-

pactas son, á lo que parece, algo refractarias al sulfuro, puesto que oponen un gran obstáculo á la difusión de los vapores, dejándose penetrar difícilmente por ellos.

Los terrenos arcillosos son por lo común menos propensos ó favorables á la raigambre que los calcáreos ó areniscos. Esta particularidad explica el poco éxito del sulfuro en determinadas localidades. Así es que no es raro encontrar viñas de igual fertilidad unas en un suelo arcilloso, y otras en uno silíceo poco penetrable, tratadas al mismo tiempo, y sin embargo no reconstituidas en igual período.

La época más favorable para verificar el tratamiento de que nos ocupamos, es el otoño y el invierno, cuando la sa la está quieta, es decir, desde mediados de Noviembre hasta el 15 ó 20 de Marzo. Las filoxeras no se reproducen entonces; pero á pesar del letargo en que viven, respiran no obstante lo suficiente para aspirar los vapores tóxicos que las envenenan. Pasada dicha época, comienzan á poner los huevos, por efecto de su conformación, no son accesibles á los vapores del sulfuro, y dentro de ellos existe el germen de nuevas é infinitas generaciones.

Guárdese mucho el viticultor de aplicar el sulfuro cuando la tierra está helada, porque además de lo dispendioso del trabajo, se hace un daño inmenso á la cepa añadiéndose al frío de la atmósfera el muy intenso que resulta de la evaporación del sulfuro de carbono.

El exceso de humedad es también desfavorable al tratamiento y nulos sus efectos insecticidas.

## LIMPIEZA DE LOS VASOS VINARIOS.

La mayor parte de las alteraciones que padece el vino proceden del estado de suciedad ó de infección en que se hallan los envases y el material que se usa en la manipulación.

Antes de la vendimia todo viticultor prevenido y celoso de la buena fabricación de sus caldos prepara y revisa los útiles y enseres necesarios á la faena, de modo que estén bien limpios y exentos de los fermentos perniciosos que en ellos pueden fijarse.

El primer cuidado consiste en rasparlos y acepillarlos bien, á fin de que desaparezcan los cuerpos extraños que se adhieren por todas partes al menor descuido ó negligencia.

A dicha tarea, que se ejecuta en seco, debe suceder el lavado con agua hirviendo y los fregados con agua clara, hasta que los vasos queden en un estado de absoluta limpieza, porque así se precaven muchos males y se evita la presencia de materias nocivas, origen único de una porción de enfermedades.

El mal olor de las aguas con que se hace la limpieza indica desde luego una alteración, á veces profunda, en la madera de las cubas, pipas y toneles.

Si el agua del lavado echára un olor á mohó ó á cualquiera sustancia animal en putrefacción, como sucede con frecuencia á causa de la putrefacción misma de las heces, el agua hir-

viendo no basta para sanear el vaso infecto, y es preciso entónces recurrir á agentes desinfectantes más enérgicos.

En este caso se emplea con muy buen éxito una disolución de sulfato de zinc, ó sea un kilogramo de este último mezclado con 20 litros de agua hirviendo. Las superficies infestadas, previamente raspadas, se enjablan con la disolución del sulfato de zinc, y al cabo de una hora, ó sea cuando éste ha ejercido bien su influencia, se refriega el sitio con un cepillo y agua caliente, fregándole después repetidas veces con agua fría.

Si es imposible raspar y acepillar las paredes interiores de los vasos vinarios, se bañarán mucho para que se desprendan las materias adheridas á la madera.

Después de uno ó dos días de estar en contacto con el agua, debe ésta vaciarse, y entónces se introduce en el envase sal ordinaria de la que se usa en las cocinas, peróxido de manganeso, ácido sulfúrico y agua hirviendo en las proporciones siguientes:

Para cada metro cúbico de capacidad del vaso vinario, se emplean 100 gramos de sal común, otros 100 del peróxido de manganeso en polvo, 250 de ácido sulfúrico y 5 litros de agua hirviendo.

Una vez reunidas estas materias, se cierra herméticamente el tonel para que el gas que de ellas se desprende no pueda esparcirse por fuera.

Después de algunas horas de baño, se evacua el agua por la espita y se friega con otra bien fría hasta que salga limpia y sin olor de ninguna especie.

Con el mismo objeto se pueden emplear por metro cúbico de capacidad 100 gramos de cloruro de cal disueltos en 20 litros de agua. Luego se ha de procurar con esmero despojar á las cubas ó toneles del olor del cloruro por repetidos lavados con agua fresca.

La madera contiene, además de la celulosa, materias incrustantes, azoos, alterables, sustancias grasientas mucilaginosas, sales, tanino, principios colorantes y varias especies de resinas olorosas.

La mayor parte de estas materias son solubles en el alcohol concentrado y en el de pocos grados, como los aguardientes y el vino.

Según los terrenos y el clima donde vegeta la madera de roble, está más ó menos impregnada de sustancias diversas, cuyo olor y sabor son agradables por lo común, y repugnantes algunas veces.

Antes de usar vasos nuevos se han de llenar de agua caliente, en la cual se disuelven 500 gramos de sal común por cada hectolitro de líquido. Esta agua salada ha de permanecer allí por espacio de veinticuatro horas; al cabo de cuyo tiempo concluye por arrastrar tras ella las materias solubles de la madera. Después se friega el tonel con agua fresca.

Bajo la influencia de este tratamiento, sencillo, fácil, práctico y poco dispendioso, los envases nuevos se despojan del gusto á madera, de un principio acre, más alterable al contacto del aire, y se quedan dispuestos á contener, sin ningún peligro, al-

hol, aguardientes finos y vino de primera calidad.

A falta de cuidado y a su permanencia en sitios húmedos, debe la pipería la mayor parte de sus alteraciones espontáneas.

Para desinfectar un tonel enmohecido se le lava primero con agua fría, después se extraen las heces corrompidas y todo cuanto se halle adherido a las paredes interiores, frotándolo luego con un cepillo de grama antes de someterlo a la acción desinfectante del cloro.

Para esto último se ponen por cada hectólito de capacidad 30 gramos de cloruro de cal desleído en un litro de agua fría, y dos litros de agua que contengan 30 gramos de ácido sulfúrico, tapando perfectamente el tonel. Bajo la influencia del ácido sulfúrico, que descompone el cloruro de cal, se desprende el cloro, que destruye los malos olores y las causas que los producen.

El agrío de un tonel se combate fregándolo con diez litros de agua caliente, en la que antes se hayan disuelto 100 gramos de sal de sosa, dando al envase varias vueltas y haciéndole rodar por el suelo, a fin de que la sosa se ponga en contacto con todos los sitios interiores. Pasadas dos horas se friega con agua fresca, y queda el tonel en disposición de usarlo sin temor ninguno.

#### MERCADOS DE VINOS.

La situación y tendencia que en estos momentos ofrecen difieren bien poco de la que describimos en las dos últimas revistas; así es que en la de hoy nos limitaremos a registrar las operaciones de que nos dan cuenta nuestros celosos corresponsales.

En las Riojas sigue siendo floja la exportación; pero esto no es obstáculo para que la mayoría de los cosecheros hagan valer las buenas clases que poseen, confiando en una próxima reacción.

En Labastida se han cerrado partidas al precio de 17 rs.

En San Asensio opera con regular actividad Serrano-Marcelino y otras sociedades exportadoras.

D. Celestino Navas, de Fuenmayor, ha comprado en el pueblo de Huércanos 3.000 cántaras (16'4 litros) a 14, 1.300 pertenecientes a la señora doña Isabel de Latorre. Todas estas ventas han sido hechas para los depósitos de Pasages, y según nuestras noticias el citado Sr. Navas se dispone a hacer nuevos ajustes con igual destino.

De San Vicente sabemos que se hacen contratos para las provincias vascas, pero que la extracción para el extranjero está completamente paralizada; los precios más corrientes son los de 16 a 20 rs. cántara.

Por error material apareció en la última revista como vendida una partida en el pueblo de Navarrete al tipo de 13 reales, siendo así que se pagó a 17. Dicha venta puede decirse ha sido la única que se ha hecho desde Navidad.

El representante en Cenicero de la acreditada casa de M. Lardhy, trabaja con bastante animación en aquella bodega; en la semana que reseñamos ha tomado sobre 4.500 cántaras de 15 a 16 rs. También se han negociado en Cenicero otras 500 cántaras para Santander.

En Laguardia continúan encalmadas las transacciones, sucediendo lo propio en Fuenmayor, Cárdenas, Somalo y otros muchos mercados de ambas Riojas.

De Baños de Ebro nos participan que el comisionado Sr. Suso, de Haro, se dedica a extraer las 5.000 cántaras que recientemente adquirió en dicha bodega al precio de 13 reales.

Los vinos claros de Quel principian a conseguir el favor que era de esperar atendidas las especiales condiciones que reúnen como buenos caldos de mesa.

En Aldeanueva de Ebro han cambiado de mano algunas cubas al límite de 15 rs. cántara.

Los vinos de Navarra dan lugar a muchos negocios efectuados por compradores del país y comisionados del extranjero; los precios tienden al alza en algunas bodegas, sosteniéndose en las demás. La fisonomía que ofrecen las comarcas productoras de aquella provincia es pues muy halagüeña para los propietarios.

En Falces se han cerrado en pocos días más de 5.000 cántaras (11'77 litros) cotizados de 10 a 11 reales, según la clase.

En Mendavia se han hecho ventas a 10, cuyo tipo también se nos da como corriente en los pueblos de Viana y Bargota.

En Olite se han cedido 5.000 cántaras a 12, continuando activa la demanda.

De Morentin se extraen partidas en pequeña escala al tipo de 11.

De Corella podemos registrar algunas cubas selectas ajustadas por monsieur Julio, de Tudela, a 13 rs. cántara y una regular partida de barriles contratada por D. Juan Lopez con destino a Filipinas. Además siguen expidiéndose con animación las fuertes cantidades que tienen hechas otros comerciantes.

En Mendigorria se han enagenado unos 1.500 cántaras a 12 reales, mostrando los cosecheros deseos de vender.

Los propietarios de Mañeru cederían igualmente una gran parte del vino que encierran sus bodegas, al mismo precio de 12 rs.

Los almacenistas y porteadores de las provincias vascas hacen compras en Allo a 11, pero en cambio los comisionados franceses hace tiempo que nada hacen en ese pueblo.

En Los Arcos se han vendido varias cubas a 10 rs. cántara.

En Peralta no decrece la exportación, sin que por esto hayan sufrido alteración los precios. Los propietarios no ocultan la viva y legítima satisfacción que les produce tan feliz campaña.

En Tafalla tampoco faltan partidas, fluctuando los precios entre 12 y 13'50 reales el cántara, con tendencia al alza.

Estella vende para el consumo local a 12.

En Artajona se hace alguna que otra partida de 11 a 12.

Berbinzana ha dado salida en el período que reseñamos a 2.000 cántaras, pagados a 11'50 reales, todos con destino a las provincias vascas.

En Aibar rije el tipo de 11 rs. cántara y en Alloz y Barasoain los de 10 a 11.

En Lumbier se paga para el consumo interior de 9 a 10.

En Fitero sigue dominando la calma por las causas que apuntamos el miércoles último.

En Puente la Reina se lamentan de lo muy corta que desde hace bastante tiempo viene siendo la demanda; lo poco que se contrata se hace sobre la base de 12 rs. cántara.

De Cintruénigo no hemos sabido nada, pero suponemos que las casas exportadoras de Tudela no habrán dejado de hacer negocios al precio de 13 reales.

En San Martín de Unt han cargado algunos carros de 10'50 a 11.

En Cascante se cotiza de 12'50 a 13 reales cántara, y a 11 en Miranda de Arga.

De las bodegas de Aragón recibimos informes muy parecidos a los de las dos semanas pasadas, es decir mucho movimiento en las comarcas de la provincia de Huesca y corta extracción en las de Zaragoza y Teruel.

En San Martín del Río se calculan las existencias en cerca de 150.000 decalitros, hallándose los tenedores dispuestos a ceder por de pronto la mitad a los precios de 28 a 30 pesetas alquél (119 litros).

El pequeño movimiento que se observa en Longares es únicamente debido a los carros que salen conduciendo vinos negociados hace largo tiempo.

En Ateca se han cerrado 1.000 alqueces a 25 pesetas para una casa de Nantes. El Sr. Oron también ha comprado buenas cantidades para Valencia.

En Almonacid de la Sierra, han hecho nuevos ajustes los comisionados franceses, pero en menor escala que anteriormente. En el día se hallan de venta de 4.500 a 5.000 alqueces de superior calidad tanto por el color como por la fuerza alcohólica y buen gusto.

En Barbastro es cada vez más considerable la exportación, efecto de los muchos compradores que acuden a proveerse de tan soberbios vinos de *coupage*. De las demás comarcas de Huesca puede decirse lo mismo.

Los caldos de la parte de Benabarre se pagan a 30 pesetas el nietro (200 litros); los de Terreta ó sea los de la parte de Puebla de Castro, de 43 a 45 pesetas el nietro de aquella cabida; los Somontanos superiores a 50 pesetas el nietro de 160 litros y los medianos de 46 a 48 pesetas.

En Castilla la Vieja va generalizándose la animación, habiéndose reanudado las operaciones en la provincia de Burgos, y si no fuera por la calma que todavía se advierte en la de Palencia, sobrados motivos tendríamos para afirmar que en todas las muchas comarcas que forman aquella dilatada región, reinaba un movimiento extraordinario y no visto desde la campaña de 1879-80.

En los mercados de la provincia de Zamora sigue el comercio en grueso acaparando grandes partidas a los mismos precios consignados en la última revista, excepto en el de Toro en el que se trabaja poco por las pretensiones de los cosecheros.

En la Seca se han realizado ventas por unos 4.000 cántaras de vino blanco a los precios de 11 a 14 reales. Tipos que acusan una pequeña mejora.

En la Nava del Rey se nota igual consoladora tendencia, haciéndose todas las semanas bastantes transacciones; las clases de la última vendimia no se logran a menos de 16'25 reales cántara, y las de la de 1878 se cotizan a 35.

De Peñafiel se han exportado algunos miles de cántaras a 12 reales.

En Tordesillas también ofrecen interés las ventas, cotizándose los caldos tintos a 14 reales cántara y los blancos a 12.

En Tudela de Duero compran los comisionados franceses y del país; rigen estos precios: tintos del año, a 15 y 15'50; blancos de idem, de 11 a 12; añejos, de 8 a 10 y de 7 a 8 respectivamente.

En Dueñas escasean los negocios, y eso que hay deseos de vender a pesar de que la última recolección fué muy pobre, pues solo rindió 88.000 cántaras, siendo así que en la anterior se elevaron a 300.000 los cántaras elaborados. Hace unos días visitó dicha bodega el comisionado riojano señor García, y si bien probó muchas cubas solo ha ajustado 500 cántaras a 12 y 13 reales. Las existencias que quedan de la cosecha de 1880 se ceden a 10, 9, 6 y aun a 4 reales cántara, debido a la mala clase; algunos propietarios pierden la esperanza de realizarlos y piensan ya en dedicar una parte a la destilación.

En Baltanas se paga el cántara a 13 reales.

En los partidos de Roa y Aranda de Duero ha mejorado bastante la situación a consecuencia de haberse presentado en aquellas bodegas los comerciantes que tan respetables cantidades acapararon a raíz de la vendimia.

De Sotillo de la Ribera sabemos que el día 14 del corriente mes llegaron tres comisionados que sin perder tiempo contrataron ocho cubas a 12 reales

cántara y tres a 13. Si los compradores aceptaran con franqueza este último tipo los tenedores cederían una gran parte de sus existencias, que por cierto llaman la atención por su gran riqueza colorante.

Un comisionado francés ha hecho en Roa durante la última quincena sobre 6.000 cántaras a 11.

En La Orza y Gumiel del Mercado también se opera en regular escala, fluctuando los precios entre 12 y 13 reales.

En Vadocondes no es hasta la fecha importante el movimiento; se paga el cántara a 12, cuyo tipo es el más corriente en las bodegas de la ribera del Duero.

De Cataluña, la Mancha y Levante nos ocuparemos el miércoles próximo, después de dar a conocer la situación de los mercados del extranjero.—Z.

#### NOTICIAS.

Se ha dirigido una circular a los directores de Sanidad de los lazaretos, prohibiendo las operaciones de carga y descarga de los buques sometidos a cuarentena u observación, después de la puesta del sol.

Solamente en circunstancias extraordinarias y cuando las necesidades imperiosas del servicio ó razones de fuerza mayor lo aconsejen, podrán los directores autorizar la excepción, de acuerdo con los administradores de Aduanas.

Leemos en *La Verdad*, periódico de Tortosa.

«Ha suspendido los pagos en el pueblo de Santa Bárbara, por una respetable suma, un especulador en frutos del país. El banco de Tortosa es el principal acreedor, y si bien parece que algo podrá cobrarse, lamentamos el nuevo contratiempo que acaba de sufrir aquel establecimiento, tanto más sensible, cuanto son insignificantes sus operaciones en esta plaza con relación a su capital, que parece sigue la mayor parte en Barcelona.»

De una carta de Tafalla que insertó el otro día *El Eco de Navarra*, tomamos los siguientes párrafos:

«La feria en esta ciudad ha terminado; ha estado sumamente concurrida, no careciendo de nada; la cuatropéa numerosísima en toda clase de ganado: una raza más en el mular hemos tenido ocasión de ver este año, y es las excelentes mulas del Piamonte (Italia), de muy buena estampa y vigorosa constitución, traídas por unos tratantes de Canfranc. Las ventas han sido mucho más reducidas que el año anterior, pues había más vendedores que compradores. El ganado mular de recría es el que ha tenido buena salida, llevándose los marañoneros.»

Hé aquí lo que con respecto a filoxera encontramos en algunos periódicos:

«Las noticias que se reciben de los puntos invadidos por la filoxera, son las mismas de siempre. La plaga continúa extendiéndose con más ó menos rapidez, según las condiciones del clima, del suelo ó de las plantaciones.

En Málaga especialmente, el estado de la riqueza vinícola es cada vez más deplorable. El insecto no ha pasado del período invernante a consecuencia de la escasez de agua, y ha proseguido su marcha de destrucción; siendo casi seguro, al parecer de personas peritas, que el próximo estío aparezca en la Vega, libre aún del azote, y se complete entonces la pérdida de los ricos viñedos de aquella provincia. Por otra parte, las impresiones que el director de los trabajos antifiloxéricos de aquella región ha recibido en su viaje de inspección a los viñedos de Levante, han sido bastante desagradables, al ver como se extiende hacia el Oriente la zona invadida por el perjudicial insecto.

En Gerona ocurre una cosa análoga: de modo que en el día menos pensado se recibirá la noticia de encontrarse invadidos los campos de Barcelona y Tarragona. No se comprende como en asunto de tan vital importancia no se toman medidas y se emprenden de una vez trabajos útiles, constantes y en grande escala.»

Nos escriben de Málaga que el mercado de aceite ha vuelto á encalmarse á consecuencia de la falta de órdenes del extranjero. Las existencias en la plaza siguen siendo considerables y la entrada nada más que mediana.

Se cotiza: En puercas, 35 á 36 1/2 reales arroba.—En bodega, 37 á 37 y 1/4.

En estos momentos hay en el puerto de Bilbao sobre ciento setenta vapores, la mayor parte extranjeros y de gran porte.

Las noticias recibidas por el último correo de la costa de Africa, y por el telégrafo, son poco consoladoras para el comercio de exportación á aquellos parages.

Parece que los boers han roto el último convenio, habiendo tenido ya lugar un combate en la frontera con los ingleses.

D. José Martínez, director de la granja serícola de Yaniz (Navarra) ha recolectado gran cantidad de capullos de seda en las dos cosechas últimas.

En el cuadro de la producción vinícola que publicamos el miércoles último, aparece la cosecha de 1879 de Navarrete, con 2.800 cántaras, siendo así que en dicho año se elaboraron en aquella bodega 34.000.

Dicen de los pueblos de la Plana de Castellón, que está bastante paralizada la extracción de la naranja, de la que se hacen pocos embarques, pagándose á ochenta reales millar de la clase superior.

Se confía en que habiéndose mejorado el tiempo, cobre más animación este negocio.

Leemos en algunos periódicos, que se ha dispuesto que se admita en la circulación por todo su valor la moneda de plata agujereada. Si la orden es cierta, se evitarán muchas cuestioncillas.

#### AFORO DE LOS TONELES.

Los negociantes en vinos, aguardientes, alcoholes, etc., suelen emplear el siguiente medio para medir la capacidad de los toneles.

Se introduce el metro por la boca central del tonel y se toma exactamente el diámetro de la parte media. Se duplica el resultado obtenido, y á este duplo se añade el diámetro de los fondos (tomando el término medio de los dos diámetros si se notase alguna diferencia entre ellos).

La suma obtenida de tal modo, se divide por seis; el resultado se multiplica por sí mismo, y el producto resultante se multiplica por el número 3,1416 (que es lo que llaman los matemáticos la razón de la circunferencia al diámetro). El resultado que se obtenga de las operaciones anteriores, se multiplica finalmente por la longitud del tonel, y este último producto da la capacidad buscada. Haciendo todas las medidas en metro y sus fracciones, las operaciones son sencillas y el resultado sale expresado en litros, lo cual es muy cómodo.

Un ejemplo ayudará mucho á comprender la marcha de las operaciones indicadas.

Supóngase un tonel que tenga por diámetro medio, medido por la boca, 6,0 decímetros; de diámetro interior

de los fondos, 5,2 decímetros, y de longitud, 9,0 decímetros. La operación se practica de este modo.  
 $6,0 \times 2 = 12,0; 12,0 + 5,2 = 17,2.$   
 $17,2 \times 6 = 2,866; 2,866 \times 2,866 = 8,2130.$   
 $8,2130 \times 3,1416 = 25,81453; 25,81453 \times 9,0 = 232,330,$  ó sean 232 litros y 330 milésimas de litro.

#### CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CASTELLÓN DE LA PLANA 17 de Febrero de 1882.

Accediendo gustoso á sus ruegos, tengo la satisfacción de participarle la situación de este mercado, tanto en lo referente á vinos como en aceites y cereales.

La cosecha de los primeros fué bastante buena, vendiéndose la uva en los campos á 8'50 y á 8'75 reales la arroba. Como este fruto fué entonces muy solicitado, muchos cosecheros no quisieron venderlo, para elaborar ellos el vino, confiando en que de este modo tendrían mayores productos, pero les ha sucedido todo lo contrario, pues han pasado dos meses que á ningun precio podían vender sus caldos por falta de compradores. Por fortuna, ahora parece que empieza á comprar alguno, aunque todavía es muy poco, pagándolo de 8'50 á 9'50 reales el cántaro. El negocio, como se ve, está en situación poco satisfactoria.

La cosecha de aceites ha sido muy corta; en Nules, Vall de Uxó y Villavieja, poblaciones cercanas á ésta, han tenido una cosecha como nunca la han conocido, tanto por lo abundante como por la buena calidad. Los precios corrientes de este caldo son desde 42 hasta 46 reales la arroba, haciéndose algunas ventas.

Lo mismo que en casi toda España, la última cosecha de cereales fué bastante escasa; este año la sementera está inmejorable, y con las lluvias tan copiosas que hemos tenido confiamos (salvo algun contratiempo) tener muy buenos rendimientos. Los negocios en este artículo muy paralizados y lo mismo las harinas.

Las habichuelas del Pinet se pagan á 18 y á 18'25 reales la barchilla sin operaciones; y el maíz de 11 á 12 igual medida.—Un suscriptor.

CASAS DE IBÁÑEZ (Albacete) 14 Febrero.

Los negocios de vinos y cereales siguen en el mismo estado que le participé en mi última carta de fecha 11 del pasado Enero.

De los primeros se han vendido este período algunas partidas, pero insignificantes, á los precios de 10 reales la arroba los de clase regular, y á 12 los mejores.

En cereales no se hacen más ventas que las necesarias para el consumo del país, á los precios siguientes: jeja de 56 á 58 la fanega, y la cebada por estar muy escasa no hay quien venda á 26; creo que muy pronto la pagarán á 30.

La sementera, tanto en este término como en los comarcas, se encuentra en un estado muy satisfactorio, pues aunque las lluvias han sido escasas, no han dejado de ser suficientes para que la tierra adquiriera sazón y permitiera hacer el cultivo necesario, pues estos terrenos no necesitan abundantes lluvias para que produzcan, antes al contrario, si son excesivas, perjudican.—A. J.

SAN VICENTE (Rioja) 16 de Febrero.

Lo mismo que todo el resto de la Rioja, domina en esta bodega una calma muy intensa en los negocios de vinos.

Sólo se hacen algunas ventas para las provincias Vascongadas, pero son, como es de presumir, en cantidades muy insignificantes, dada la importancia de esta bodega. El precio corriente para estos negocios es el de 16 reales la cántara.

El tiempo continúa siendo muy seco, y tanto es así, que los sembrados se encuentran en el mismo estado que hace dos meses.—S. G.

NOBLEJAS (Toledo) 16 de Febrero.

En la semana pasada se hicieron algunas ventas de vino en cantidades algo importantes al precio de 11'50 reales la arroba.

Estos precios denuncian una baja muy sensible, pero nos daríamos por muy satisfechos si con ella pudiéramos dar salida inmediatamente á todos los vinos que tenemos almacenados.

Los cereales, en cambio, adquieren cada día favor, pues el trigo se paga desde 58 á 60 reales la fanega y la cebada de 30 á 32.

También los aguardientes han bajado de

precios, cotizándose el de 27 grados á 35 reales la arroba.

El aceite se detalla de 31 á 35 rs. la arroba. I. G. R.

CÁRDENAS (Rioja) 18 de Febrero.

Escasas son las noticias que puedo participarles referentes á los negocios de vinos por esta comarca, pues en toda ella domina una calma que sólo se ve interrumpida por alguna que otra venta suelta.

La última que se realizó en ésta, la vendió el que suscribe á D. Pedro Lardy, pero ya la he visto publicada en su acreditado periódico. Únicamente el Sr. Suso, de Haro, es el que hace unos días ha ajustado una partida bastante regular en Baños del Río Tobía al precio de 13 reales la cántara.

Dicho señor se ocupa actualmente en la extracción de este caldo.

Si algo de particular ocurre, tendré mucho gusto en participárselo.—Un suscriptor.

BERBINZANA (Navarra) 18 de Febrero.

La exportación de vinos en esta bodega, aunque no adquiere un movimiento extraordinario, continúa siendo bastante regular, vendiéndose casi todo con destino á las provincias Vascongadas, al precio de 11'50 reales el cántaro.

La cosecha de cereales cada día ofrece peor aspecto, pues aun no ha nacido una planta, debido á que hace más de seis meses que nos abandonaron las lluvias y no ha caído una gota de agua.

Respecto á las labores del viñedo, puedo decirle que ya se ha cavado más de la mitad, si bien esta operación sólo se ha podido realizar en las tierras ligeras; las de cascajo y fuertes se quedan sin esta labor hasta que Dios quiera. Los cereales se sostienen casi á los mismos precios, pues el trigo se paga á 30 reales el robo, la cebada á 17 y la avena á 15.

El aceite se cotiza á 48 reales la arroba.

NAVA DEL REY (Valladolid) 14 Febrero.

Afortunadamente este mercado empieza á disfrutar de una animación que hace muchas semanas no conocíamos.

En todos los días de la última, no han cesado de hacerse buenas ventas de vino, á precios bastante aceptables, pues el nuevo se ha pagado á 16'25 reales la cántara, y el de la cosecha del 78 á 35.

Como se ve, estos precios acusan una pequeña alza, que presumimos adquirirá más importancia.

También los cereales van adquiriendo tipos más altos, pues hoy no se compra una fanega de trigo á menos de 54 reales, viéndose algunas á 54'50; la cebada se cotiza de 29 á 30 y la avena de 24 á 25.

Los garbanzos para sembrar se venden desde 130 á 135 reales la fanega.—J. A.

VADOCONDES (Burgos) 17 de Febrero.

Poco interés pueden tener las noticias que actualmente le comuniqué de estos pueblos de los partidos de Aranda y Roa.

Los precios más generales del vino, son á 12 rs. la cántara del nuevo y 8 y 9 los viejos.

La extracción está algo encalmada desde hace ya tiempo; en las bodegas de La Herra, Sotillo y Gumiel del Mercado, hay un comisionado francés que hace tiempo viene comprando vinos nuevos á los precios de 12 y 12'50, y algunos hasta 13 rs. la cántara de 16'04 litros.

Llevamos un tiempo muy seco, y como es consiguiente la sementera de trigo está retrasada.

Ahora se está sembrando cebada, avena y yeros, pero en tan malas condiciones, que si no llueve pronto, es casi seguro que no podrán nacer por lo muy seca que está la tierra.

El trigo se vende en el mercado de Aranda hace bastante tiempo, á los precios de 52 y 53 reales la fanega; la cebada á 30 y el centeno á 28; todos estos granos disfrutaban de una tendencia al alza.—M. G.

LA SECA (Valladolid) 18 de Febrero.

Durante toda la semana que termina hoy, no ha faltado animación en los negocios de vinos, pues se han cerrado bastantes en número, y en cantidad algo importantes. Las ventas se han hecho principalmente á muchos montañeses, y también se han enviado algunas partidas á la estación de Pozaldez.

Los precios continúan fluctuando entre 11 y 14 reales la cántara.

El tiempo continúa siendo muy seco, perjudicando notablemente á los sembrados, que ya han desmerecido bastante.

Los precios corrientes en este mercado, son los siguientes: trigo, clase buena, de 53 á 54 reales la fanega; cebada, á 28; garbanzos, desde 100 á 160; muelas á 36, y guisantes, de 34 á 36.—V. R.

OLITE (Navarra) 16 de Febrero.

El negocio de vinos en esta bodega sigue disfrutando de una situación altamente favorable para los cosecheros, á consecuencia de la continua demanda que vienen mereciendo de los muchos negociantes que operan por esta comarca.

En la última semana se han ajustado bastantes partidas, que se han pagado al precio de 12 reales el cántaro de 11'77 litros.

Los cereales continúan pagándose á precios muy elevados; el trigo no se consigue á menos de 29 ó 29'50 reales el robo, y la cebada de 15 á 16.—G. I.

#### 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 espaciosas y dos para sirvientes, pajares, cochera, cuevas con cubaje, etc., etc. Dará más pormenores en Tudelilla, D. Luis Sanchez Beato.

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

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fuelles 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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.

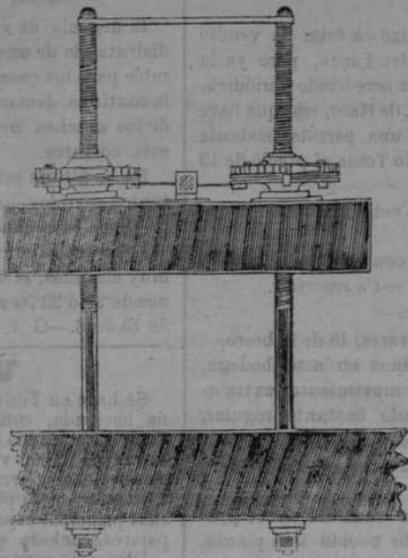
Para una ó dos caballerías. Modelo traído del Mediodía de Francia. Arados Jaen de vertedera giratoria para dos ó cuatro caballerías. Diríjase á los Sres. Rodon, hermanos, Zaragoza.

IMPRENTA: 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. Fundiccion de útiles para la agricultura é industria y ruedas hidráulicas.



Construccion de coquinas 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. Ferreteria 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 á 300 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco. Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo á 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 á 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 Barea, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informaran, si se les pide, los viti-cultores D. Miguel Govantes, D. José y D. Eusebio Quincoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Angunciana; el Excmo. Sr. D. Benito Maria 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. Corcuera 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 é indiscutibles ventajas, que se comprenden á 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 á su fuerza de presión y á la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día.—Se garantiza por dos años.

## 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 Orice*, 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 á 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. Exi. e *Licor del Polo de Orice*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orice, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orice 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 caustica, 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.

Medalla Exposicion Universal de 1878. Medalla de Oro Paris 1879

### VINO de PEPTONA CATILLON

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

PARIS, rue Fontaine, 1, et rue Chaptal, 2.  
Deposito en Barce...

## 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 á la filoxera.

Precios económicos.  
Trasportes en tarifa especial por todas las lineas férreas de España.

## 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 á 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.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS  
VICIOS de la Sangre, Enfermedades cutáneas se curan con los BIZCOCHOS DEPURATIVOS del D. 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 publicas. Son los únicos que se han admitido en los Hospitales de Paris. Curacion asegurada con este poderoso DEPURATIVO de las EMPEINES, de las ULCERAS, AFECTOS REBELDES, FLUJOS, ACCIDENTES SECUNDARIOS, etc.

24.000 F<sup>ms</sup> DE PREMIO  
Ningun otro Metodo puede ofrecer estas pruebas de superioridad.—CURA AGUARDABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SECRETA, ECONOMICA Y SIN RECAIDA.

Por mayor: Sres. Alcaraz y Garcia, Madrid.

### PILDORAS DE LOURDES

PURGANTES ANTI-BILIÓAS, DEPURATIVAS.

De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.  
Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.  
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.

Gran éxito en Paris

## VELOUTINE CH<sup>les</sup> FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
INVISIBLE Y ADHERENTE  
DÁ AL CÚTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA.

Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS  
Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.  
Desconfiar de las Falsificaciones.

## Agua Sallés

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

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

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

## 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

## FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

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

Depositarios: Madrid; Alcaraz y Garcia.—Barcelona; A. Casanovas y compañía.

MEDALLA Exposicion Universal de 1878  
MEDALLA de ORO Paris 1879

## Chocolate de Peptona Catillon

Alimento completo (Carne asimilable y Fosfato de cal) para los Niños, Personas debiles, Convalecientes, etc.  
En PASTILLAS para la merienda.—En TABLILLAS para el desayuno.  
GUSTO EXQUISITO.  
PARIS — 1, rue Fontaine, et rue Chaptal, 2 — PARIS  
Deposito: en Barcelona, A. Casanovas y compañía.

## 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