

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por un semestre
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
los de correo de España de 15, 10 y 5
céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico,
calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

HEMEROTECA
MUNICIPAL
MADRID

ANO V.

Miércoles 22 de Noviembre de 1882.

NÚM. 509

ENFERMEDADES DE LOS VINOS

Hemos visto el fermento alcohólico atacar la materia azucarada del zumo de la uva, destruirla y transformar el líquido en vino; este vino á su vez, puede sufrir la acción de otros fermentos capaces de alterar su esencia y contraer lo que se llama una *enfermedad*. Según M. Pasteur, que tanto ha hecho progresar esta importante cuestión *enológica*, las enfermedades de los vinos pueden reducirse á cuatro principales: La *acidez*, el *empuje*, la *grasa* y el *amargor*.

Echemos una rápida ojeada sobre los magníficos trabajos del ilustre sabio francés.

Afirma que cada una de las cuatro enfermedades es producida por un fermento especial, fácil de observar con ayuda del microscopio, que permite descubrir el mal en su principio é impedir su desarrollo hasta cierto punto, aplicando remedios apropiados al caso. Se ha dicho con mucha razón y no sin cierta gracia, que por medio del microscopio, se puede tomar el pulso á los vinos.

Los gérmenes de los diversos fermentos se encuentran esparcidos en el aire y pueden determinarse:

1.º *La acidez*.—Cuando se dejan un tonel ó una botella á medio llenar, no es raro ver que, al cabo de algún tiempo, la superficie del líquido se cubre de una capa blanquecina, á la que se da vulgarmente el nombre de *moho*. Si se prueba este vino, dos casos pueden presentarse: que el gusto se ha acidulado, ó que no ha sufrido modificación aparente, apreciable al paladar. Veamos el primer caso y examinemos al microscopio la película blanquecina que se extiende sobre el líquido. Observaremos entonces esta capa, compuesta de series de pequeñas células, formando una especie de rosario; su diámetro llega apenas á una ó dos milésimas de milímetro. Estas células que son algo estrechas en el centro, se reproducen por separación en dos partes, constituyendo el diminuto vegetal que ha recibido el nombre de *micoderma aceti*.

Este fermento, cuando se encuentra en las condiciones que convienen á su desarrollo, goza de la propiedad de descomponer el alcohol del vino en presencia del aire, y de dejar como residuo, vinagre ó ácido acético.

Otras veces la película está formada por el *micoderma vini*, teniendo las células un diámetro tres ó cuatro veces mayor y reproduciéndose por gemación, ó por yemas que se desprenden de la pared de las celdillas. El *micoderma vini* ataca también el alcohol del vino, pero dejando el agua como residuo; es este, pues, mucho menos temible que el anterior, limitándose sus efectos á rebajar el tipo alcohólico del vino.

Según las circunstancias, uno ú otro de estos *micodermas*, se desarrolla en la superficie del vino; algunas veces los dos viven simultáneamente, pero entonces, uno de los dos no tarda en dominar al otro, destruyéndole. Por fortuna, el *micoderma aceti*, encuentra las condiciones que convienen á su existencia, más difícilmente que el *micoderma vini*.

El vino ordinario, sobre todo el tinto, y aun mejor el tinto nuevo, no dan más que de tarde en tarde el *micoderma aceti* espontáneo. El *micoderma vini* se produ-

ce más fácilmente, sobre todo si se añade al vino gran cantidad de agua.

¿Qué remedio puede proponerse contra la *acidez*? El mejor es, evidentemente, prevenir el mal alejando la causa; y puesto que el contacto del aire provoca la alteración, evítase su presencia, teniendo el tonel perfectamente lleno.

Durante la primera semana que sigue al trasiego del vino nuevo, conviene llenar el tonel diariamente, porque inmediatamente del trasiego, el enfriamiento del líquido y la absorción de la madera tienden á hacer el vacío en la pipa. La segunda semana no conviene llenar el tonel más que dos veces, y una sola en la semana siguiente. No debe cerrarse el tonel herméticamente hasta el cabo del mes ó mes y medio del trasiego; es decir, cuando la fermentación alcohólica ha terminado. Después basta que se haga el relleno una vez por mes. Hay, empero, que tener gran cuidado de no hacer esta operación con vino que no sea de buena calidad.

Cuando una cuba se ha empezado, conviene vaciarla lo más pronto posible, y si debe quedar medio llena durante algún tiempo, es prudente quemar en la parte vacía de tonel una mecha azufrada. El azufre, produciendo ácido sulfuroso, se apodera del oxígeno que se encontraba en contacto con la superficie del vino, lo que imposibilita el desarrollo del *micoderma aceti* ó *vini*.

Siempre que en las bodegas y cuevas se quiera tener vino embotellado, hay que tender las botellas en vez de dejarlas de pie, entre otras razones para que el tapon se moje continuamente, impidiendo así que se seque el corcho y que contrayéndose deje entrar el aire.

Se han propuesto varios procedimientos para remediar ó hacer desaparecer el gusto ácido que haya adquirido el vino. La química prescribe que se sature el ácido con una base. Recomiéndanse el tártaro neutro de potasa, el carbonato de sal, etc.

M. Macnard ha imaginado el siguiente procedimiento, que le ha dado buenos resultados, y que nosotros hemos podido repetir con el mismo éxito. Se parten varias remolachas en rodajas del diámetro y espesor de medio duro. Se ensartan y se sumergen en el vino atacado, y á las cinco ó seis semanas de inmersión, el vino ha perdido la acidez. En contacto con la remolacha, el vino ha adquirido un perfume especial, que dista mucho de ser desagradable; pero destruyendo la acidez del vino, la remolacha es incapaz de restituirle el alcohol perdido, por lo que nunca se recomendará bastante que las cubas estén bien llenas.

2.º *El empuje*.—Con esta enfermedad, que se declara de ordinario durante los calores de Julio y Agosto, el vino se enturbia más ó menos, perdiendo de brillo su color y alterándose su sabor hasta volverse soso. No es raro también verle rezumar entre las resquebrajaduras de las duelas del tonel, consecuencia del ácido carbónico que se desarrolla durante esta enfermedad; de manera que si se le coloca una espita en el exterior, el líquido saldrá con fuerza, comparable á la de un sifón de agua carbónica.

M. Pasteur ha descubierto que la causa de esta enfermedad se debe á la presencia de un fermento formado por filamentos tenuísimos, que tienen muchas veces menos de un milésimo de milímetro de diámetro, y de longitud muy variable.

Dice que añadiendo ácido tartárico á un vino que empieza á *empujarse*, se paran muchas veces los progresos de la enfermedad, y no es raro ver que el líquido recobra su natural limpidez en pocos días.

Los trasiegos ejecutados en tiempo oportuno y precedidos de una encolada, pueden considerarse como los preservativos más eficaces de todas las alteraciones de los vinos, y especialmente del *empuje*. Lo propio puede decirse del azufrado de los cascos durante los trasiegos, puesto que el ácido sulfuroso, que tiene la propiedad antipútrida, paraliza la acción de los fermentos.

Los vinos tintos deben ser encolados con clara de huevo, sangre ó gelatina, etc. El encolado de clara de huevo es el más recomendable, porque es también el menos susceptible de comunicar mal gusto al vino.

Para los vinos blancos, la cola de pescado es lo mejor.

Un vino alterado, mejora casi siempre con una encolada y un trasiego, y, sobre todo, si se le hace pasar por una capa de heces frescas, y en perfecto estado de conservación.

3.º *Grasa*.—Esta enfermedad se experimenta raras veces en los vinos tintos, pero con frecuencia en los blancos, que toman un aspecto aceitoso y en los que se observan numerosos rosarios de pequeñísimos glóbulos esféricos.

Nada mejor para impedir ó detener los progresos de la grasa, que mezclar el vino con una parte de tanino.

Téngase muy presente que el tanino debe ser de uva, pues casi todos los demás podrían ofrecer graves peligros á la salud.

Las pepitas de uvas machacadas equivalen al tanino.

4.º *Amargor*.—Este ataca con preferencia los vinos viejos, y es debido, como las demás enfermedades, á un parásito formado por ramaje compuesto de secciones. Para precaver este mal, puede aconsejarse también el *encolado*, el trasiego en vasijas, cubas ó toneles fuertemente azufrados, y el hacer pasar el vino á través de heces frescas y recientes.

J. S.

ORIGEN

DE LOS POZOS ARTESIANOS

Todo el mundo sabe que se da el nombre de pozos artesianos á los que suministran ó elevan el agua espontáneamente, ó sea sin necesidad de consumo de fuerza elevadora.

Cuando se abrieron los primeros pozos artesianos de este siglo, creyeron muchos que era una cosa completamente nueva.

Con esta novedad sucede como con otras muchas: para conocer su origen es preciso remontarse, sino á los tiempos del diluvio, cuando menos una respetable antigüedad.

El valle que se extiende al otro lado del Líbano era en tiempos remotos una de las comarcas más fértiles del Viejo Mundo; en la actualidad es infecunda y está completamente deshabitada.

Este valle, en el que se hallaban las grandes ciudades de Balbeek y Palmira, debió su prosperidad á los manantiales, artificialmente procurados por el hombre, en tan gran cantidad, que podían considerarse como verdaderos ríos que llevaban la fertilidad y frescura á los eriales terrenos que hoy se conocen.

Los viajeros ingleses Wood y Darwin, á quienes se debe una curiosa descripción de las ruinas de Palmira, han encontrado bajo los escombros señales evidentes de este sistema de distribución de aguas.

¿A qué causa puede atribuirse el actual estado de cosas? Probablemente á terremotos, que desviando las corrientes de aguas subterráneas, han agotado los pozos, convirtiendo en áridos arenales los fertilísimos campos de otros tiempos.

La existencia de los pozos artesianos parece ser tan antigua como los más antiguos templos de Palmira; y si se recuerda que Salomón pasa por el fundador de esta ciudad, no sería aventurado afirmar que en tiempo de dicho monarca era conocida ya la existencia de dichos pozos.

Aun podría concederse mayor antigüedad á este modo de proporcionarse agua.

Todo el mundo sabe que, según las Sagradas Escrituras, Moisés hizo brotar agua de una roca con su vara, para proporcionar agua á los israelitas en su viaje por el desierto. Este acto de hacer brotar el agua (*prorumpere jussit rivus de rupibus*, como dice el libro de Job), ¿no podría significar en el lenguaje bíblico, que Moisés hizo brotar el agua de la tierra por medio de una vara metálica?

La interpretación no nos parece absurda, cuando menos.

Por otra parte es evidente que los egipcios conocían los pozos artesianos desde la más remota antigüedad; descifrando M. Senarman una inscripción que se encontraba en un monumento, ha podido encontrar el procedimiento empleado para abrir uno de estos pozos en tiempo de Ramses II, 1536 años antes de la Era cristiana: cosa curiosa; este procedimiento difiere muy poco del empleado recientemente para abrir uno de los pozos artesianos con que cuenta París.

El mismo procedimiento usaban también los chinos, hacía aquel mismo tiempo, según resulta de las investigaciones practicadas por el P. Hue.

El historiador bizantino Olympodoro, dice que en su tiempo los africanos abrían en los oasis del Sahara pozos de gran profundidad, de donde brotaba el agua.

Un viajero inglés, Mr. Shaw, dice en una relación de un viaje que hizo á Berberia en 1727:

«Los árabes abren pozos á ciento y á veces á doscientas brazas de profundidad, y nunca dejan de encontrar agua en abundancia.»

Sin que por eso pretendamos aminorar el mérito de los hombres que han resucitado en nuestros tiempos esa costumbre, diremos también que los abiertos en este siglo en París, no son los primeros que se han abierto en Francia.

Hacia el siglo XII, los departamentos de Artois y Picardía se llenaron materialmente de pozos de ese género. Especialmente en los alrededores de Bethune se produjeron tanto, que era raro que cada casa no tuviese el suyo.

Alemania y Austria no se quedaron atrás; y la misma Italia, aunque más tarde, tuvo también sus pozos artesianos en Módena y Bologne. Cassini hizo abrir en el fuerte de Urbin un pozo que elevaba el agua á quince pies sobre el suelo.

Hacia 1580, en el reinado de Enrique III, Nicolás Waser-Hun, Juan Sponde y Pablo La Treille, obtuvieron del rey un privilegio de invención para elevar

las aguas de un sitio bajo y profundo, y hacer de cada pozo una fuente continua sin ayuda de fuerza de ninguna especie. Hay que advertir que la operación no llegó á verificarse, sin duda por falta de medios materiales.

Examinando las Memorias de Bernardo de Palissi se ve claramente que este hombre importante conocía la teoría de los pozos artesianos.

Los países habitados por los turcos ó por los árabes, han conservado siempre la tradición de la construcción de pozos artesianos, y esta tendencia ha sido utilizada grandemente por la administración francesa en Argel, como lo demuestra de una manera palpable las órdenes dadas por el general Desvaux durante el tiempo que mandó la provincia de Constantina, encaminadas á proteger la apertura de dichos pozos, y procurando abrirlos por administración cuando veía que en determinadas localidades no bastaba la iniciativa popular.

No sabemos si se ha pensado seriamente en los beneficios que podría reportar á la obra de la civilización un plan bien estudiado de pozos artesianos en el desierto de Sahara, cosa mucho más factible, á nuestro juicio, que la conversión en mar de una parte del desierto, y que había de resolver todas, ó casi todas las dificultades con que hoy se toca para la conquista ó la ocupación.

Circunscribiéndonos ahora á nuestro país, es posible que un estudio detenido y una protección bien ordenada produjeran magníficos resultados para la fertilización de los campos; sobre todo en comarcas sumamente apartadas de ríos caudalosos, y cuya situación orográfica no permite esperar puedan llevarse aguas que fertilicen las grandes extensiones de terreno que apenas producen la cuarta parte de lo que pueden y deben producir.

También España cuenta con pozos artesianos, de los que hemos visto uno en Vitoria, que no llegó á dar agua, y por eso se desistió en la empresa, á pesar de haber profundizado 1.200 metros, y sabemos de otro que está en construcción en Ablitas (Navarra); pero á nuestro juicio, eso no basta á satisfacer las necesidades del país, y quisiéramos ver elevada esta construcción á la categoría de las grandes empresas.

NOTICIAS.

En la comarca de Castellón de la Plana continúa muy animada la exportación de la naranja, pagándose actualmente de 40 á 50 reales el millar.

El comercio en grueso de la vecina República, persuadido de los malos vinos que ha producido la última vendimia en casi todas las regiones de aquella nación, expide diariamente importantes órdenes de compra á las comarcas de España é Italia.

Los propietarios de esta última Península se muestran más exigentes que los de la nuestra, pretendiendo 5, 6 y hasta 7 francos por hectólitro, más que en igual mes de la anterior campaña.

STOCKS VISIBLES DE TRIGO Y MAIZ EN LOS ESTADOS-UNIDOS.

Fechas.	Trigo.	Maiz.
1882 Nov. 11 hect.	6.720.000	1.435.000
— 4 —	6.195.000	1.400.000
— Oct. 28 —	5.635.000	1.295.000
— 21 —	5.180.000	1.365.000
— 14 —	5.075.000	1.610.000
1881 Nov. 12 —	7.350.000	8.575.000
1880 — 13 —	7.630.000	6.081.250
1879 — 15 —	10.368.750	3.981.250
1878 — 16 —	6.518.750	3.850.000
1877 — 17 —	3.430.000	3.587.500

Segun los últimos datos publicados se calcula en 1.650.000.000 de bushels la cosecha de todos los granos en los Estados- Unidos.

La feria de Huesca ha comenzado con grande animación, debido á los muchos propietarios y negociantes que han acudi-

do á dicho pueblo para surtir de ganado mular, caballar y vacuno.

Dicen de Grecia:

Es grandísima la extracción que este año se hace de pasa para los demás países de Europa. La cantidad exportada hasta principios de Octubre era ya de 41.161.000 kilogramos, distribuidos en esta forma:

	Kilogramos.
Para Inglaterra.	29.279.000
— América.	3.610.000
— Canadá.	1.024.000
— Francia.	2.639.000
— Alemania y Holanda.	3.324.000
— Austria-Hungría.	556.000
— Austria.	399.000
— otros países.	831.000
Total.	41.162.000

El total de la producción griega se calcula en 100 á 110 millones de kilogramos, de modo que no puede darse mayor rapidez en la exportación. Esto demuestra también lo que se extiende la fabricación de vinos de pasas.

El mercado de pasa de Oliva sigue bastante animado, cotizándose dicha fruta de 20 hasta 26 pesetas el quintal, según la clase, y haciéndose frecuentes embarques para los mercados extranjeros, en los que se obtienen por lo general precios ventajosos.

También se hacen ya algunas expediciones de naranjas y cebollas.

Dicen de Pamplona, que los campos con la abundancia de aguas y con los días de sol que alternativamente se vienen disfrutando, presentan magnífico aspecto.

También en las Riojas, provincias Vascongadas y una gran parte de Aragón y Castilla la Vieja, han causado grandes beneficios las últimas lluvias, ofreciendo los sembrados muy buen aspecto.

En cambio en Valencia comienza á inspirar temores la sequía, y en Andalucía sigue originando verdaderos desastres.

Un agricultor de Jaén ha ensayado para combatir la filoxera, arrollar en las vides un alambre conductor, levantando en algun punto la corteza de la planta para que el metal quede en contacto con la región interna, y hacer pasar por este alambre fuertes corrientes eléctricas, las cuales producen la muerte de la filoxera, sin que ocasionen daño al vegetal, que por el contrario, adquiere más vigor y lozanía.

El Ministerio de Agricultura de Francia ha encargado se efectúen ensayos de este procedimiento.

Escriben de Valencia que los muelles de aquel puerto, destinados á la carga y descarga, presentan un agradable aspecto, debido á la gran cantidad de mercancías que están esperando el momento de su embarque con destino á puntos lejanos. Hasta el martillo del contramuelle ha habido necesidad de utilizar para colocar dichas mercancías, consistentes en naranjas, cebollas, vinos y granos. Es altamente consolador este movimiento para nuestros agricultores, á quienes se facilita de este modo la extracción de sus productos.

Enlazado con esto mismo es el gran número de carros que hay empleados en el transporte, hasta el punto de que es muy difícil transitar por el camino que conduce al Grao, por el no interrumpido movimiento que en él se observa.

El Ayuntamiento de Vitoria, siguiendo la loable costumbre de estimular el celo de los que se dedican al cebo de ganado de cerda, premiando la inteligencia y aplicación de las personas que se ocupan de esta granjería, que por días va desarrollándose en dicho país, y constituye en Vitoria uno de los mercados más importantes de la península, ha determinado se celebre un concurso de cerdos cebados, el jueves 11 de Enero próximo y hora de las nueve de la mañana, en la Plaza del Mercado de Ganado, distribuyéndose en el acto cinco premios.

M. Guignon ha obtenido en Francia patente para fabricar capachos de pita, con destino á la presión de las aceitunas. Como en Andalucía existe esta planta casi sin valor y en gran cantidad, damos la noticia por si algun industrial tiene ocasión de estudiar esta nueva industria, de la que hasta ahora ignoramos más datos.

Los periódicos Norte-Americanos anuncian que por consecuencia de haberse agotado algunos de los pozos de petróleo que se explotan en algunos estados, se ha producido un alza de consideración en este importante artículo.

MERCADOS DE VINOS.

Conforme van aclarándose los mostos que ha producido en Francia la última vendimia, se ponen más de manifiesto los gravísimos defectos de que adolecen los nuevos caldos en la mayoría de las bodegas de aquella nación; y sino fuera porque el mal, según queda indicado, es casi general, y porque los rendimientos han sido también muy cortos en cantidad, seguramente que muy contadas serían las cosechas que aceptasen el comercio y consumo.

Sin embargo de las malas clases que se han elaborado en las comarcas de que hablamos, es lo cierto que en las primeras semanas de la campaña han sido solicitadas con afán, y pagadas á precios tan altos como ruinosos; pero hoy que los negociantes pueden apreciar mejor que en la vendimia la debilidad de color y pobreza de alcohol, se apresuran á suspender las compras de unos caldos que están llamados á acarrearles serios disgustos, por lo muy aventurada y difícil que necesariamente habrá de ser su conservación.

Esta actitud en que acaba de colocarse el comercio, ha provocado por de pronto en dichos vinos una depreciación que en muchos mercados llega á 5 francos por hectólitro, y que en ninguno baja de 2.

Sabidas las causas que han originado tan lamentable movimiento, ocioso es añadir que en manera alguna ha de alcanzarse á los verdaderos vinos, á las clases que pudiéramos llamar susceptibles de consumo, entre las que por fortuna se encuentran este año todos los caldos que existen en España, siempre ricos en alcohol y de fuertes y hermosos colores.

Mientras las malas clases son rechazadas en las plazas de Francia, aun ofrecidas de 2 á 5 francos por hectólitro menos que antes, las regulares y buenas para el año disfrutan de activa demanda en todas partes y se cotizan con firmeza á mayores precios que en igual fecha de la anterior campaña.

En *Perpiñan* se han cerrado recientemente varias partidas de vino de 12 grados, regular color, á los tipos de 40 á 42 francos hectólitro, habiendo conseguido algunas cubas de mas graduación el de 50 y hasta los de 55 y 56 francos la carga de 120 litros.

En *Béziers* los caldos cuyo peso llega á 9º no se ceden á menos de 31 y 32 francos hectólitro, sucediendo lo propio en *Pézenas* y otros mercados del Rosellon y Mediodía.

A *Cette*, *Burdeos*, *Montpellier* y otras plazas arriban importantes cargamentos de España é Italia que al punto obtienen colocación, siendo unánime la opinión de que dadas la corta recolección y mala calidad, el comercio francés se ve más obligado que el año pasado á proveerse de vinos exóticos y fundar en ellos sus más importantes negocios.

Muchas casas han enviado comisionados á las comarcas de Italia, pero en aquella Península se presentan los acopios más difíciles que en la nuestra; pues los propietarios, en vista de tantos pedidos pretenden alzas de precios de 5 y 6 francos por hectólitro.

En los mercados nacionales sigue abriéndose la nueva campaña en las envidiables condiciones que anunciamos en nuestras últimas revistas, abundando por regla general los comisionados y casas exportadoras, dispuestos á hacerse dueños de una parte de la cosecha. Los vinos viejos son muy codiciados en las muy contadas bodegas que aun existen.

Hé aquí las ventas de que nos dan

cuenta nuestros diligentes correspondientes.

En Sajazarra (Rioja) ha operado con animación el conocido comerciante monsieur Blondeau, ascendiendo á muchos miles las cántaras (16'4 litros) que ha comprado á los precios de 14 á 14'50 rs.

En Villaseca, el indicado Mr. Blondeau y Mr. Vigier han contratado cerca de 2.000 cántaras á 14'50 y 14'75, obligándose los vendedores á trasportar el caldo á la plaza de Haro.

En Anguineana se han hecho varios ajustes á 15'50 y 16 rs. la cántara.

En Casalareina han subido un poco los precios, quedando de 16,50 á 18 y ofreciéndose en mejores condiciones por algunas selectas cosechas.

En Labastida se ha advertido mucha animación con motivo de haber concurrido á dicho mercado los Sres. Blondeau, Velasco, Armando y otros comisionados y comerciantes, habiendo comprado el primero unas 8.000 cántaras y el segundo otras 5.000 al límite de 18 rs. que actualmente es el más corriente para los vinos nuevos; las clases de 1881 se detallan de 19 á 21'50, á cuyos precios se han cedido varias cubas.

En Villalba se han hecho 1.000 cántaras de esta vendimia á 14'75.

En Castañares se cotizan de 13 á 14. De Ollauri sabemos que Mr. Blondeau, que según van viendo nuestros lectores es el que trabaja con más calor, ha adquirido 5.000 cántaras á 16 rs. También en esta bodega ha negociado el rico propietario Sr. Cañedo 170 medias pipas de vino fino de mesa á 25 y 27 rs. la cántara.

En Briones siguen concertándose algunas partidas sobre la base de 17 rs.

En Cuzcurrita ha estado animada la extracción de las fuertes cantidades vendidas anteriormente, habiéndose hecho nuevos ajustes de vinos viejos de 14 á 17'50 rs.; las cubas disponibles no pasan ya de 30.

En Abalos ha cedido D. Domingo Hornillos dos cubas de viejo á 22 rs. la cántara, no quedando de dicha clase más que otras seis.

En cambio en Fuenmayor se elevan todavía las existencias á unas 17.000 cántaras de las que sus dueños se desprenderían con agrado á los precios corrientes.

En San Vicente se han hecho partidas del viejo de 20 á 24 reales la cántara y algunos pequeños ajustes del nuevo á 15 y 15'50.

De San Asensio han salido varias cubas de 17 á 19 reales la cántara, clase añeja por supuesto.

En Rincon de Soto se ha abierto la campaña, enajenándose 2.300 cántaras á 18, precio que se mantiene firme.

De Laguardia véase la interesante correspondencia que publicamos en el lugar acostumbrado.

En la estación de Haro sigue reinando mucho movimiento; en la anterior semana se expidieron nada menos que 954 pipas y 462 barriles, la mayor parte con destino al extranjero.

En las bodegas de Navarra, que como saben nuestros lectores eran las en que más retrasadas se hallaban las ventas, está animada la extracción desde hace algunas semanas y á muy buenos precios por de contado. Este favor compensará en parte los exiguos rendimientos de la actual vendimia.

En Mendigorria se han contratado 5.000 cántaras (11'77 litros) á 14 reales.

En Estella se hacen partidas de 13 á 14.

En Puente la Reina es activa la demanda, saliendo todos los días respetables cantidades á los mismos precios que en Estella.

En Morantin y Oteiza se detalla de 14'50 á 15.

En Cascañe se han hecho ventas del nuevo á 14 y 15 reales y en algunas bodegas de los pueblos inmediatos, que no citamos por omitir este dato el correspondiente, han logrado varias partidas de 1881 el límite de 17 reales cántara.

De Aragón continuamos recibiendo muy buenas noticias para la producción vinícola de aquella importante región; las clases resultan magníficas tanto por el color como por la alta graduación que acusan y los negocios se van iniciando con brios y á precios muy aceptables.

En Cervera de la Cañada se han hecho operaciones por unos 6.000 alqueres (119 litros), al tipo de 30 pesetas á favor de lagar.

En Tarazona ofrece el comercio á 12 reales el cántaro de 9'91 litros, cuyo límite parece no llenar por completo las aspiraciones de todos los propietarios.

En la comarca de Barbastro quedan como corrientes los límites de 190 á 200 reales el nietro de 160 litros.

En Cataluña sigue resistiéndose una parte del comercio á aceptar los precios que fijan los cosecheros y como consecuencia las transacciones distan mucho de revestir la importancia que en otras épocas. En general rige el tipo de 7 duros carga, acercándose á los 8 para las clases más superiores.

A Falset y pueblos limítrofes llegaron unos comerciantes de Barcelona, que en breves días han cerrado numerosas y gruesas partidas.

En Rozas se compra para Francia de 36 á 38 pesetas la carga de 120 litros, pretendiendo más algunos propietarios.

En muchos mercados de la región de Levante, están á la orden del día los grandes negocios, lo cual se comprende teniendo en cuenta las buenas condiciones que para la exportación reúnen aquellos caldos y los precios relativamente bajos á que vienen cotizándose.

En Requena todas las semanas se ajustan muchos miles de arrobas (16 litros) á 12 reales.

De Utiel sabemos que solo en el mes de Octubre se concertaron más de 100.000 arrobas y que después no han faltado pedidos.

De Benicarló, Castalla, Yecla, Pinoso y tres bodegas, ya detallamos en la última revista las importantes operaciones que se habían realizado; la animación no ha decrecido y los precios se mantienen firmes.

De la plaza de Málaga nos dicen que se observa gran movimiento, siendo las cotizaciones tan variadas como las clases; el blanco seco se paga de 32 á 36 rs. la arroba, el dulce de igual color de 34 á 38; el tinto de 36 á 46, y las clases superiores de 50 á 500.

De la Mancha tenemos las siguientes noticias:

En el Campo de Criptana considerable exportación para diferentes puntos, detallándose el vino blanco de 8 á 9 y el tinto á 11 y 12 rs. la arroba.

En Manzanares se pagan de 11'50 á 12 y de 14 á 14'50 respectivamente.

En La Solana de 8 á 10.

La bodega de Almagro es frecuentemente visitada por los comerciantes, pero hasta la fecha no se ha abierto la campaña; se espera comiencen las ventas al precio de 12 rs.

En Socuellamos y Santa Cruz de Mudela, los vinos resultan irreprochables, por lo que se confía se inauguren los ajustes á tipos altos.

En Castellar de la Mata se han hecho partidas á 9'75 rs. arroba por el blanco y á 11 por el tinto.

En Ciudad-Real rigen para el vino nuevo los límites de 10 á 11.

En Quintanar de la Orden no se han aclarado todavía los vinos, y por eso no han comenzado las ventas.

En Castilla la Vieja se ha abierto la campaña en numerosas bodegas y á precios altamente satisfactorios para los propietarios.

En Toro (Zamora) se han cerrado 4.000 cántaros de 18 á 22 rs.

En Zamora se paga desde 14 hasta 19, según la calidad.

En Valoria la Buena (Valladolid) se han hecho 4.500 cántaros á 13 y una cuba á 14.

De Valderafé y San Martín sale bastante para la Montaña y provincia de Segovia á 12 y 13.

En Peñafiel ha principiado la venta para el consumo del pueblo á cuatro cuartos cuartillo.

En Pozaldez se han cedido 2.000 cántaros de blanco de 1881 de 20 á 25 rs. y otros 200 de igual año á 19 y 20; los nuevos se espera comiencen á 20 rs.

En Alaejos se detalla el blanco á 16 y el tinto á 18.

La Nava del Rey ha vendido 1.400

cántaros de aquel color, de 24 á 38, y 200 de tinto á 20.

En Tariago (Palencia) se ha inaugurado la campaña adquiriendo el comerciante D. Francisco Heyron 4.000 cántaros á 14 reales, y 1.000 á 16. También para Torrelavega se han enagenado otros 800 cántaros á 14,75 y 15.

De Villamuriel nos dicen que el citado Sr. Heyron ha hecho 2.000 cántaros á 15,50.

Por último: En la provincia de Burgos se inician muy bien las ventas, pues á las noticias que dimos el otro día de las bodegas de los partidos de Roa y Aranda de Duero, tenemos que agregar hoy que en Castrogeriz se detalla á 13, en Pamplona de 14 á 16, á este último tipo en Melgar de Fernamental, y que en Lerma solo quedan unas 6 cubas de vino viejo, pagándose esta clase á 22 rs. el cántaro.—Z.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CASTELLAR DE LA MATA (Ciudad-Real) 15 de Noviembre de 1882.

La campaña vinícola de 1881 terminó en esta villa bajo buenos auspicios, vendiéndose las últimas existencias á 12 rs. la arroba de 16 litros, y la de 1882 se ha inaugurado felizmente por las primeras partidas de mosto; se han cerrado á los precios de 11 rs. el tinto y á 10 menos cuartillo el blanco.

La vendimia se hizo en buenas condiciones, ó sea sin que haya llovido y con buen tiempo, por lo cual se espera que los vinos tengan mucho color y bastante fuerza alcohólica.

La sementera se ha hecho en seco, y como apenas ha llovido, se teme que el grano muera y se pudra por no tener fuerza la planta para poder nacer; además de esto lamentamos el daño que causan los pájaros, de que hay mucha abundancia. A pesar de todo los precios de los granos continúan estacionados y no se venden más que los necesarios para el consumo de la localidad. El trigo bueno de simiente se cotiza á 64 rs. la fanega y el candeal á 61 y 62; el centeno á 50 y la cebada á 40.

Se calcula de 20 á 24.000 arrobas el vino recolectado en este año, pues la cosecha ha sido un tercio menos que el anterior, y además como el tiempo durante la vendimia ha sido tan seco y el precio de la uva en la inmediata villa de Valdepeñas fué de 4 rs. la arroba de blanca y de 6 y 6 1/2 la negra, se ha llevado á vender una gran parte.—G. M. M.

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 16 de Noviembre.

La saca de vino nuevo está bastante animada, pues en la semana anterior salieron unos 3.000 cántaros, y 1.500 en la presente, á los precios de 13 rs. cántaro, alcanzando una cuba el de 14.

Resultan unas clases tanto en claretos como en tintos, muy buenas; por lo que se espera continúen las compras con animación por bastante tiempo; pues á los precios indicados no faltan cosecheros que desean vender.

Los labradores se ocupan ahora en la sementera de cebada, con un tiempo muy bueno, aunque menos húmedo de lo que quisieran; pero si continúa por todo este mes el mismo temporal, lograrán un nacimiento tan bueno como el que llevan los trigos.

Los precios de los granos son: trigo de 51 á 53 rs. fanega; morcajo de 45 á 47; centeno de 32 á 34; cebada á 32 y avena á 22.

El aguardiente de orujo se vende desde 20 á 40 rs. cántaro.—J. C. P.

LAGUARDIA (Rioja Alavesa) 19 de Noviembre.

Por aquí disfrutamos de un tiempo inmejorable, pues nublado el horizonte de toda esta zona, caen frecuentes lluvias que contribuyen poderosamente al mejor arraigo de las plantas y permiten practicar en el viñedo las labores llamadas de invierno.

A la extraordinaria actividad que reinó el año pasado en las compras de mostos, ha sucedido en el presente la más completa calma, no habiéndose hecho negocios de entidad. Únicamente en la vendimia un representante del señor marqués de Riscal y el Sr. Miguelva adquirieron algunas nuevas partidas de uvas al precio de 7 rs. la arroba.

Terminadas las faenas de la recolección y saca, se aprecia el vino elaborado en unas

140.000 cántaros ó sean 10.000 menos que el año pasado. De la calidad nada puede decirse todavía con seguridad por no ser tiempo.

Las existencias de vino viejo no bajarán de 15.000 cántaros y en la última semana solo se han extraído 1.200 para las Provincias Vascongadas, fluctuando los precios entre 17 y 23 reales.—I. S. M.

LERMA (Búrgos) 18 de Noviembre.

La antigua y acreditada féria de los Santos se ha visto este año sumamente concurrida, presentándose á la venta 560 caballerías mayores, 671 menores, 491 cerdos lecheros y 425 medianos y cebados.

Algunas muletas han alcanzado el precio de 1.800, siendo muy solicitadas, hasta el punto de disputárselas los compradores.

Los cerdos cebados se han detallado á razón de 54 rs. la arroba.

El mercado de granos no ha estado menos animado, excediendo de 5.000 las fanegas que han entrado, cotizándose con firmeza á estos tipos: Trigo á 52 rs.; cebada y centeno á 31 y avena de 18 á 20. La demanda ha sido tan activa que no ha quedado un grano sin vender.

Los campos se presentan muy lozanos, debido á las excelentes condiciones en que se ha hecho la sementera.

Del aforo practicado resulta que en esta vendimia hemos recolectado 43.000 cántaros de vino ó sean 2.000 menos que el anterior. Dicho caldo se cotiza á 22 reales el de 1881, quedando únicamente de 6 á 8 cubas.—E. R. C.

ROSAS (Gerona) 14 de Noviembre.

Los vinos elaborados en esta vendimia van resultando muy buenos en cuanto á color, pero en cambio no acusan la fuerza alcohólica que los de la anterior recolección.

Los comerciantes han hecho ya algunas compras con destino á Francia, pagando la carga de 120 litros á los precios de 36 á 38 pesetas; sin embargo de tan buenos tipos se nota retraimiento en algunos cosecheros, quienes abrigan la esperanza de poder más adelante ceder sus cosechas en condiciones todavía más ventajosas, lo cual es difícil suceda como no se animen más los negocios en las plazas del extranjero.

El tiempo sigue magnífico, favoreciendo en gran manera la simienza del trigo y demás cereales.—M. B.

TARIEGO (Palencia) 19 de Noviembre.

Las operaciones de la vendimia han terminado por completo, habiéndose hecho con un tiempo hermoso, por cuyo motivo si bien los mostos salen con un grado menos que el año pasado, son de mejor clase que la que se esperaba. La vendimia respecto á cantidad ha sido corta, pues no excederán de 30.000 los cántaros que han podido elaborarse. La campaña se ha abierto de un modo muy favorable para los propietarios, ajustando D. Francisco Heyron regulares cantidades en esta bodega á 14 y 16 reales cántaro. También dicho señor ha cerrado en Villamuriel varias partidas para Francia á 15'50. Además de estos negocios se han ultimado otros con destino á Torrelavega á 14'75 y 15 reales cántaro.

La sementera se hizo en regulares condiciones, pero hace mucha falta que Dios nos conceda benéficas lluvias para que acaben de nacer los terrenos que faltan, que por desgracia son la mayor parte.

Las ventas de trigo están animadas, detallándose la fanega á 50 rs. y la cebada á 32.—E. S.

ALMAGRO (Ciudad-Real) 19 de Noviembre.

Muy tristes son por desgracia las noticias agrícolas que puedo comunicarle, pues la pertinaz sequía que por toda esta comarca se siente junto con la mala cosecha anterior, nos hacen vislumbrar un horizonte muy oscuro, que solo Dios puede remediar.

La siembra está hecha en general exceptuando en las tierras de algunos labradores que no la han hecho por falta de recursos ó por no querer tirar el trigo para los pájaros é insectos; y realmente estos animales van causando grandes destrozos, los cuales se pondrán bien de manifiesto cuando llueva y nazcan las semillas.

Los negocios de trigo se han reanimado, cotizándose la fanega de 67 á 68 rs.; la cebada escasa mucho y la poca que se encuentra consigue los precios de 36 á 40 rs.; centeno también hay muy poco, vendiéndose á 46 rs.; panizo se recolectó bastante el último verano en las huertas y se paga á 48; paja no hay la suficiente para las necesidades del labrador; la recolec-

ción de patatas es este año muy buena y todos los días se embarcan cinco ó seis wagonés para la parte de Andalucía, al precio de 3 1/2 reales la arroba. Este fruto será el que compense en parte la falta de cereales.

En cuanto á vinos puedo asegurarle que se han elaborado en mayor cantidad que el año pasado, debido al estímulo que ha entrado entre los propietarios de plantíos para fabricar el caldo ellos mismos; las clases tanto las blancas como las negras, resultan limpias y de buen color; todavía no se conocen precios por más que han visitado y siguen visitando diariamente nuestras bodegas varios comisionados y negociantes en dicho artículo, pero según mi cálculo creo empezará vendiéndose la arroba de 12 rs. en adelante.

La cosecha de aceituna es mediana por regla general, detallándose de 34 á 35 reales.—Un suscriptor.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 17 de Noviembre.

Cesaron las lluvias tan beneficiosas que se iniciaron días pasados y hace falta mucha más agua si los sembrados han de hacer su desarrollo, aunque ya ha nacido bastante de lo sembrado en Octubre.

Está muy animado el comercio de cereales y diariamente salen de esta para Dueñas unas 400 fanegas y también para Palencia; también siguen siendo buenas las entradas en éste de los pueblos comarcanos, pagándose el trigo á 50 rs. las 92 libras.

Los vinos dan también mucho juego y se opera tanto en mostos como en vinos hechos no bajando de 2.000 los cántaros vendidos á los precios de 5 á 12 rs. uno.

Los demás artículos mantienen con marcada firmeza los siguientes:

Trigo blanquillo á 51 rs. fanega; id. rojo á 50; idem comun morcajo á 46; centeno á 29; cebada á 32; alubias gordas de Leon á 78; avena á 22; garbanzos superiores á 156; id. regulares á 120; habas á 44; muelas á 52; guisantes á 36; harina de primera á 19 rs. arroba; id. de segunda á 18 salvado de primera á 24 rs. fanega; id. segunda á 16'50; id. de tercera á 11'50.

Patatas á 3 rs. arroba.—Un suscriptor.

PARIS (Francia) 18 de Noviembre.

Lluvia, nieve, frío; en tres palabras se condensa el estado atmosférico de la semana.

Los trigos recién sembrados sufren con la excesiva humedad; raros son los que están en buenas condiciones porque las lluvias disuelven y arrastran las partes solubles de los abonos con detrimento de las plantas.

Los mercados están poco provistos de granos, el mal tiempo no permite trasportarlos. Los agricultores por otra parte no se apresuran á vender.

Los malos trigos, que con la humedad se hacen peores, se venden difícilmente y tienden á la baja las clases ordinarias y las buenas mantienen bien sus precios, no obstante la reserva de la molinería. Las harinas están muy firmes y la tendencia es sostenida para los centenos, cebadas y avenas.

He aquí para los trigos el resumen de nuestros avisos:

	En esta semana.	En la anterior.
Avisos en alza.	18	21
Firmeza.	19	23
Sin variación.	65	61
Calma.	13	9
Avisos en baja.	25	25

130 139

Las importaciones han sido pocas e importantes y los vendedores han hecho mejor negocio.

Los negocios de vinos al detall están muy animados en *Bercy* y *Entrepot*, sosteniéndose firmes los precios ó los arribos por agua y ferrocarril de escasa importancia.—El Correspondiente.

AVISO Á LOS COSECHEROS

Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

AVISO

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

Madrid.—Imp. de E. Alegre, Lagasca, 17.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.^a edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LÓPEZ Y CAMUNAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario a los agricultores, al comercio; muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fè, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonide San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guíjarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vitícola Filoxérico para 1883*, á 30 céntimos.

NOTA. Si á su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá á vuelta de correo.

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 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.

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

Transporte económico de vinos á Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continúa 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 *Societe Rouennaise de Transports á vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

RIOJA		PESETAS	
Estacion de Haro á Paris....	51,50	Estacion de Tafalla á Paris...	53,50
» de Briones á id.	51,50	» de Tudela á id.	56,50
» de Cenico á id.	51,50	» de Zaragoza á id.	57,58
» de Logroño á id.	52,50	» de Huesca á id.	61
» de Calahorra á id.	56	» de Lérida á id.	62
» de Alfaro á id.	56	» de Burgos á id.	56,50
» de Castejon á id.	56	» de Valladolid á id.	56,50
» de Pamplona á id.	51,50	» de Medina á id.	56,50
» de Campanas á id.	51,50	» de Madrid á id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenico y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10, á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadones del Estómago y Afecciones generales de las Vías Digestivas.

» á la

PAPAINA

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor : TROUETTE-PERRET
163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

CURACION CIERTA
tomando despues
de cada comida el

TROUETTE

PERRET

Deposito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS

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

Gran éxito en París

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DÁ AL CÚTIS PRECURA 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.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO
EL MAS BARATO y EFICAZ
Sin igual para los Niños
CURACION SEGURA
de la Anemia, Clorosis, etc.
PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR

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

Depositorios: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINA

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid. En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Birgos ó Conde-Duque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.
 Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dráccenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

Treinta variedades de Eucaliptus, propios para diferentes clases de terrenos y climas.

Cincuenta y seis variedades de Fresas, las más superiores conocidas.

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes á la filoxera

PRECIOS ECONÓMICOS.

Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

PEPTONA CATHILON

García Aspillaga

Enfermedades del Estómago de los Niños, Convulsiones, Languidez, Debilidad, etc.

VINO

PARIS, 1, rue de Valenciennes, 1878

Agua Salles

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 SALLES prescribida ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándole una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.

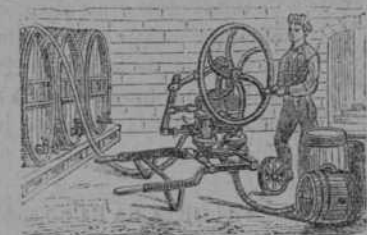
Emilio SALLES Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 á 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.



LA REINA

célebre aventadora y veldadora, primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor. Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.

Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia. Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

- Malacates.
- Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.
- Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.
- Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.
- Rastras y desgranadoras.
- Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.
- Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.
- Máquinas de vapor.
- Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.
- Calderas de vapor nuevas y de ocasion.
- Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.
- Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar.
- Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

Callos, Callosidades
Ojos de Gallo
Verrugas en los Pies
y en las Manos
CURACION CIERTA POR LA

POMADA GALOPEAU

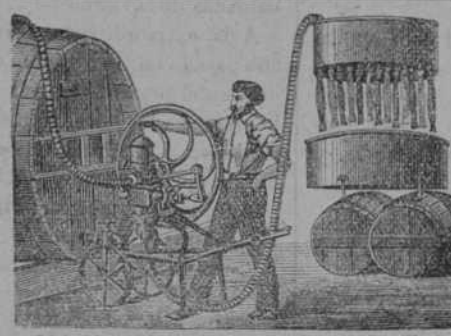
FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS
Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL.
Y EN LAS BUENAS FARMACIAS

ARTICULOS 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. KEHRIC
BURDEOS (Francia).
45—CALLE NOTRE-DAME—45

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



Moradona, Genis, Bacons y comp.^a
 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.