

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 1.º de Febrero de 1882.

NÚM. 426.

LA FERMENTACION DE LOS VINOS.

Nadie ignora que la fermentacion que se desenvuelve en la cuba en que se ha hecho el vino, no es más que la primera fase de trasformaciones análogas, diferentes en cuanto á los resultados y á las causas, pero que todas pertenecen á un simil de reacciones parecidas, las cuales no son sino fermentaciones para destruir el vino, modificando profundamente las cualidades de que se componen; de ahí la necesidad de vigilarle con mucho cuidado para evitarlas.

Debe procurarse como resultado principalmente el impedir que se produzca la fermentacion secundaria, que se halla próxima á suceder á la primera, tan luego como sus efectos se hayan completado.

El primer cuidado del vinicultor, cuando quiere hacer vino, es asegurarse de que la uva ha llegado al punto de madurez completa para recogerla.

La presion de la uva, de manera que se consiga un hervor líquido, es una condicion esencial de buena fermentacion y de buena colocacion. El jugo que se encuentra acumulado no tarda mucho en principiar á hervir, mientras que si una cantidad de racimos ó uvas intactas se dispersan en la cuba, la fermentacion no se hace con regularidad. Las uvas enteras que no están pisadas no producen su accion útil más que á medida que se disgrega de la raspa ú ollejo, lo que hace suponer que la fermentacion de la masa total no se ha terminado, y por el contrario, se encuentra en vias de oxidacion, por último, hay peligro de una fermentacion glutinosa y pútrida, que está muy lejos de ser favorable al vino.

Es de primera necesidad y de gran importancia, cuando se ha recogido la vendimia en las cubas, asegurarse de la densidad del mosto, que varia de 1,006 á 1,125.

El mosto se pesa por medio de un densímetro graduado de 1,000 á 1,200. Debe hacerse el peso á una temperatura de 15 grados; es de necesidad imperiosa para los viticultores que quieren azucarar la vendimia, con objeto de aumentar la riqueza alcohólica, á fin de determinar exactamente la cantidad de azúcar que deben agregar.

Para asegurarse de la densidad del mosto, se toma cierta cantidad de la cuba en el momento en que ha sido pisado, se filtra rápidamente con un trapo de muselina, para alejar toda porqueria, y en seguida se mete el densímetro.

Para el azucarado de vinos, lo experiencia aconseja que por un grado que falte de densidad, conviene agregar 2 kilogramos de azúcar.

MERCADOS DE VINOS.

Más de un mes hace ya que no hemos podido publicar revista del curso de los negocios en las plazas del extranjero, lo cual, dada la índole y el carácter de la CRÓNICA, es muy fácil haya extrañado á algunos de nuestros suscritores.

La causa de esta omision, que por

cierto no se habrá ocultado á la mayoría de nuestros abonados, no ha sido otra sino la profunda calma, la general paralización que durante casi todo el mes de Diciembre y la primera quincena de Enero ha dominado en los mercados de Italia, Portugal y Hungría y sobre todo en los franceses, que son los que en primer término nos importa conocer, pues de la tendencia que en ellos se advierta depende la fisonomía y marcha de los de España, debido al gran comercio de exportacion que sostenemos con la vecina república.

Por fortuna la situacion mejora visiblemente y el correo extranjero vuelve á suministrarnos materiales bastantes para poder confeccionar una revista de los mercados de vinos de las primeras naciones vitícolas de Europa; y sino fuera por los horribles é inesperados desastres financieros de Paris, Lyon, Burdeos y otras plazas, que tantas y ruinosas quiebras han provocado, de seguro que la animacion en los negocios nada dejaría que desear á esta fecha.

Las labores agrícolas propias de la estacion van muy adelantadas, favorecidas por el tiempo primaveral de que se disfruta en todos los departamentos de Francia.

De muchas comarcas escriben que toca á su término la poda, cuya operacion se hace este año con inusitada esplendidez, es decir, dejando más vástagos y yemas que de ordinario, lo cual es sin duda alguna debido á los buenos precios que vienen alcanzando los vinos. Los viticultores franceses, como más comerciantes y especuladores que los de España, cargan sus viñedos cuando es grande la estimacion del fruto, pero en cambio tienen muy buen cuidado de reponerlos por medio de podas cortas y muy claras cuando se esperan bajas cotizaciones. El sistema no puede negarse es altamente económico, por cuyo motivo es de creer que andando el tiempo sea tambien admitido y puesto en práctica por nuestros cosecheros.

En Beziers trabajan con actividad varias casas de diferentes pueblos de la vecina nacion, especialmente una muy conocida de Montpellier, que en dos dias ha contratado más de 20.000 hectólitros. Los vinos ricos de color comienzan á escasear, habiendo mejorado los precios de un modo extraordinario; así es que la animacion del mercado está sostenida principalmente por las clases inferiores. El comercio, para satisfacer las necesidades del consumo, ha echado mano de los regulares, medianos y bajos vinos de uva y de los de orujo, pasas y demás caldos científicos, siendo de llamar la atencion que desde hace algunas semanas se compra y consume todo cuanto se ofrece, natural ó artificial, con tal de que los precios sean arreglados. Las clases no enyesadas consiguen siempre dos ó tres francos más en hectólitro que las que contienen sulfato de potasa.

Los vinos de 9 grados y regular color se cotizan de 28 á 32 francos hectólitro.

Las procedencias de España no abundan tanto como anteriormente y tienen mejor colocacion, si bien toda-

via no se han repuesto por completo los precios.

En Narbona se ha reanimado bastante la demanda, cerrándose buen número de partidas; una de 800 hectólitros, 12 grados, se ha pagado á 37 francos; otra de 3.600, clase inferior, se ha cedido á 26, y otra de 4.000, vino bueno, ha conseguido el tipo de 40 francos.

En vinos de España se han hecho algunos ajustes, uno de ellos á 35 francos hectólitro por un caldo de 13 grados.

A la importante plaza de Cete llegan estos dias muchos comerciantes del interior, habiendo ya emprendido una buena campaña, que es de esperar sea de larga duracion, pues las existencias de la plaza son considerables y los precios nada tienen de exagerados.

Las entradas de vinos de España son reducidas, lo cual se explica conociendo los formidables cargamentos que arribaron durante Octubre y Noviembre, y que segun tenemos ya dicho produjeron la baja que vienen lamentando nuestras procedencias. Si los pedidos continúan y la importacion sigue siendo corta, pronto volverá á ofrecer la plaza de Cete la halagüeña fisonomía que antes de hacerse las fabulosas é impremeditadas expediciones de los dos primeros meses de la campaña. Hoy por hoy es casi imposible fijar con la exactitud que corresponde los precios corrientes para las distintas clases de España; baste saber que hay vinos que se ofrecen á 36 francos hectólitro y otros que no se ceden á 48, cuya gran variedad es hija, más que de la clase, de la situacion económica en que se hallan los tenedores, pues tambien las quiebras han originado pérdidas muy cuantiosas á algunos negociantes de Cete.

Una correspondencia de Ager, publicada recientemente en *El Journal Commercial et Maritime*, anuncia que nuestros vinos juegan un importante papel en aquel mercado hasta el punto de ser preferidos á los del país.

En el Havre han regido los siguientes precios para las procedencias que se expresan: vinos de España, de 56 á 59 francos hectólitro; de Portugal, de 54 á 58, y de Italia, de 50 á 55.

En la mayoría de las bodegas del departamento de Lot-et-Garonne, se hallan muy adelantadas las ventas, contándose varios pueblos en los que las existencias se han agotado por completo. Con tan favorables circunstancias se explica que el movimiento de alza se inicié con fuerza y que muchos cosecheros exijan hasta 530 francos por pipa.

De Burdeos nos escriben que los desastres financieros han alarmado profundamente al comercio, hasta el punto de haberse suspendido los negocios. Algunas partidas de aquella comarca se ofrecen con baja de 2 á 3 francos en hectólitro sobre los tipos más altos de la campaña, lo cual acusa una ligera reposicion de precios. En vinos de Cataluña se han hecho ajustes á 40 francos hectólitro; las procedencias de Aragon, Navarra y las Riojas se detallan de 38 á 42.

Los arribos son de poca importancia desde hace tres semanas.

Le *Moniteur Viticole* del 28 de Enero

último, hablando sobre la situacion de Bercy y Entrepot, los dos grandes centros de contratacion de Paris, afirma que en la anterior semana se ha notado alguna reaccion que es de presumir se acentúe en la primera decena de Febrero. Los vinos bien conservados mantienen con firmeza los precios y la cotizacion de las clases defectuosas revela cierta flojedad, que de seguro desaparecerá el dia en que el comercio al por menor active un poco sus pedidos. Los vinos de España cuya fuerza alcohólica llega á 15 grados, se pagan de 55 á 59 francos hectólitro y los de Italia y Portugal, igual clase, de 54 á 58.

Tambien en los mercados italianos se han sentido los efectos de la actitud reservada y expectante en que durante los dos últimos meses hemos visto colocado al comercio de Francia, pero ahora que por fortuna se muestran más razonables los propietarios y aquel se presenta propicio á los negocios, principian á notarse ciertos síntomas que indican que las transacciones van á entrar en un periodo de actividad. Vemos, pues, que todos los grandes fenómenos que observamos en Francia se advierten fatalmente con más ó menos presteza en las comarcas de España é Italia, lo cual no es de extrañar si nos fijamos en que las tres naciones, las primeras vitícolas del mundo, merced á la similitud de sus productos, facilidad de comunicaciones y estrechas relaciones que mantienen en lo que al comercio de vinos se refiere, han llegado á constituir en la época actual un solo mercado.

Debido á esa comunidad de intereses, la paralización de los negocios en Francia no solo coincidió sino que ha ofrecido idénticos caracteres con la perniciosa calma que hasta hace poco ha dominado en España é Italia, así como la vuelta del comercio francés á la vida activa comienza á traducirse en las comarcas de ambas penínsulas por una significativa y consoladora reanimacion en las ventas, que es de esperar se acentúe y llegue con más ó menos fuerza á todas las bodegas del Mediodia de Europa.

Los cosecheros de los pueblos de la region de Nápoles acaban de sufrir una lamentable defleccion al ver que las clases que han elaborado el año último resultan de medianas condiciones, lo cual solo puede atribuirse á haberse hecho la vendimia con un temporal lluvioso. Una buena parte de la cosecha es tan mala que se desespera de poderla entregar al consumo, por cuya razon no habrá otro remedio que dedicarla á la destilacion. Algunas casas que pensaron hacer de la region napolitana el campo de sus más gruesas operaciones, se han visto en la necesidad de abandonar dicho propósito. Ante semejante contratiempo el favor de aquellos caldos decrece con ruinoso rapidez, consiguiéndose los más selectos de 29 á 33 francos hectólitro.

En Génova se halla igualmente muy retraido el comercio, pero por bien distinta causa que en Nápoles, por las exageradas pretensiones de los propietarios. He aquí los precios corrientes en aquella plaza: Procedencias de *Scoglietti* de 40 á 41 francos hectólitro; de

Riposo, de 35 á 36; de Castellamare, de 38 á 39; de la Calabria, á estos últimos precios; de Nápoles, primera clase, de 34 á 38.

En Verona no se consigue el hectólitro de vino del país á menos de 55 francos con derechos.

En Liburnia se opera con regular animación, lo cual por de pronto quita toda esperanza de baja á los comisionados que juzgaban inevitable este movimiento. Los vinos de las llanuras de Pisa se detallan de 22 á 25 francos los 94 litros; los de la comarca de Florencia, de 36 hasta 43; los renombrados de Carmignano, de 52 á 55, y los de Empoli, de 35 á 40.

En Turin las ventas siguen siendo de escasa monta, efecto de la falta de armonía que existe entre compradores y tenedores; las primeras clases se negocian de 52 á 62 francos hectólitro y las segundas de 46 á 50, pero incluyendo en estos tipos los 9 francos de derechos de consumo ó de puertos.

A la importante plaza de Bolonia han llegado últimamente representantes de varias casas del extranjero con objeto de hacer fuertes acopios. En la última semana se han cerrado partidas de 40 á 50 francos hectólitro por las primeras clases y de 25 á 35 por las segundas.

El *Journal Vinicole Italien* indica que el consumo es regular en Roma, donde son más generales los siguientes precios: vino de las cercanías de Roma, de 30 á 32 francos hectólitro; de Sicilia, de 25 á 35; de *Barletta*, de 92 á 37, y de *Floria*, de 23 á 30; todos sin incluir los derechos de consumo.

En Avelino la mucha oferta hace que los precios declinen, quedando de 31 á 33 francos hectólitro.

En todas las comarcas de Abruzas la situación es altamente satisfactoria para los propietarios. Los pedidos no se interrumpen y las existencias quedan á la hora presente más reducidas que otros años por esta época; los vinos tintos se detallan de 33 á 36 francos hectólitro y los blancos á 30.

Los tenedores de Messina se han mantenido tan confiados y decididos en el periodo de calma porque han atravesado las operaciones, que la falta de demanda no ha logrado debilitar en lo más mínimo las cotizaciones. Rigen las mismas que antes de iniciarse la paralización, á saber: procedencias de la Calabria, de 34 á 35 francos hectólitro las primeras clases y á 32 las segundas; de Riposto, de 31 á 32 y de 26 á 27 respectivamente; de Pachino, de 33 á 34 y de 31 á 32; de Jaro, de 43 á 44 y 41, y de *Milazzo*, de 44 á 45 y 42.

En los pueblos de Carato sucede lo propio á consecuencia de lo pobre que fué la última cosecha; los precios más corrientes en bodega son los de 24 á 32 francos hectólitro.

Los mercados de Portugal son sin género alguno de duda los más favorecidos y donde actualmente se trabaja con mayor animación. En Oporto, Beira y otras comarcas se reciben numerosas órdenes de compras de Francia y América, que son cumplidas sin pérdida de tiempo á precios cada vez más altos.

En Oporto los vinos que hace quince días se ofrecían de 27 á 28.000 reis la pipa, se encuentran ahora difícilmente á 30.000. Con este motivo los propietarios portugueses se muestran orgullosos con su codiciada mercancía, afirmando en todos los tonos y formas que sus vinos son los mejores del mundo.

En Torres, Vedral y demás bodegas inmediatas al puerto de Lisboa y á las vías férreas cambian de mano considerables cantidades, fluctuando los precios entre 30 y 31.000 reis la pipa.

En cambio en los pueblos que como Beira, Mangualde, Fragosella, Fondeila y otros, se hallan apartados de las buenas vías de comunicación, se consiguen los caldos con un 6, 8 y hasta un 10 por 100 de baja, por los grandes

desembolsos que traen consigo los trasportes.

En la region del Norte tambien mendea las transacciones, tendiendo los precios al alza.

En los distritos de Villareal, Braga y Viana se cotiza la pipa de 26 á 28.000 reis.

El movimiento puede decirse es general en el reino lusitano, viéndose atestados de envases los muelles de los puertos y estaciones.

En las comarcas de Hungría se hacen las expediciones con más lentitud que en Noviembre y Diciembre, resintiéndose los precios de la poca demanda. La producción de 1881 es excelente, por cuyo motivo los propietarios no pierden tan fácilmente las esperanzas que abrigaron sobre su buena realización.

Con destino á Francia y Alemania se han cerrado en *Werschetz* algunas partidas de cosecheros que necesitaban vender por falta de envases ó metálico para atender á los gastos de cultivo.

Las clases muy negras se detallan de 35 á 45 francos hectólitro, las de débil color de 22 á 28, y las blancas de 16 á 19.

En vinos de la vendimia de 1880 han operado en grande escala algunas casas de Francia; las existencias de dichos vinos están para agotarse.

La situación de los mercados nacionales es muy parecida á la que á grandes rasgos describimos el sábado último.

En las bodegas de Levante se acentúa el movimiento, reponiéndose algún tanto los precios.

En Navarra realiza el comercio fuertes acopios.

El aspecto que presenta La Mancha es muy diverso, pero apreciado en conjunto, no es para estar descontentos.

En Málaga, Jerez y otras importantes plazas de Andalucía, siguen los negocios en grueso.

En Castilla la Vieja es regular la animación.

En las Riojas y Aragón la calma es cada día más profunda.

En Cataluña parece que las transacciones tienden á reanimarse, lo cual no nos sorprendería.

En la próxima revista detallaremos con la minuciosidad que acostumbramos todos los miércoles, las ventas á que dan lugar nuestros vinos, no haciéndolo hoy por publicar la reseña que antecede de los mercados del extranjero.—Z.

NOTICIAS.

Algunos capitalistas y comerciantes de Reus, van á constituir una sociedad para levantar grandes depósitos ó *docks*, á fin de almacenar en ellos los productos del país y facilitar dinero sobre ellos, con lo que los comerciantes y cosecheros de la comarca no tendrán que recurrir á la usura ó á ventas ruinosas para cubrir sus atenciones más apremiantes.

Datos estadísticos muy recientes acusan que la ganadería en España se halla representada por las siguientes cifras, clases de ganados y número de cabezas:

Caballar, 700.000.—Mular, 1.100.000.—Asnal, 1.500.000.—Vacuno 3.000.000.—Lanar, 22.000.000.—Cabrio 5 millones.—Suino ó de cerda, 5.000.000.

El domingo anterior descargó sobre Valencia una tormenta tan fuerte que, según dicen los periódicos de la localidad, no se ha conocido otra análoga. Comenzó á primera hora de la noche y continuó durante toda ella, cayendo una lluvia torrencial mezclada con granizo y piedra, lo cual fué causa de que las plantaciones sufrieran daños de consideración.

Afortunadamente no alcanzó la tormenta extenso radio.

El presente invierno de 1881 á 1882 será colocado en la lista de los inviernos templados que forman la historia de meteorología. Por todas partes se señalan fenómenos de temperatura benigna ó muy templada.

Esta templanza en la temperatura no es un fenómeno, pues en el invierno de 1172 subió tanto la columna termométrica, que los árboles se cubrieron de hojas, los pájaros encubaron, y salieron los polluelos en Febrero.

En 1659 no cayó ni un copo de nieve. En Alemania, en el invierno de 1692, no hubo necesidad de encender chimeneas ni estufas. En fin, los años de 1781, 1807 y 1822 son citados como temperatura benigna, y fueron anotados como fenómenos meteorológicos; lo mismo aconteció en 1876 cuando la grande inundación del Sena.

En 1289 no hubo invierno; en 1421, los árboles florecieron en el mes de Marzo y las viñas en Abril; las cerezas maduraron en este último mes, y las uvas en Mayo; en 1538, los jardines se esmaltaron en Enero; en 1572, sucedió lo mismo que en 1172; los años de 1607, 1609, 1613 y 1617 han sido marcados como inviernos calurosos.

Esciben de Málaga que la situación de los campos ha variado radicalmente, según dicen los labradores, gracias á las lluvias que tan á tiempo están cayendo sobre aquellos.

La parte de sementera que se hizo en secano fructificará pronto con el agua que ha recibido la tierra; y en cuanto se serene el tiempo se emprenderá con grande actividad la siembra, aún no hecha en la mayor parte de la provincia, y que ya se creía imposible de verificar si hubiese continuado un par de semanas más la sequía.

No es decible el júbilo con que han acogido las lluvias los infelices obreros agrícolas que estaban viviendo hace ya meses en la miseria, teniendo á la vista además un terrible porvenir.

En Tuy (Pontevedra), es donde se vende más caro el trigo, pues alcanza el precio de 33 pesetas el hectólitro y en Granollers (Barcelona) donde se vende más barato, pues un hectólitro cuesta 10 pesetas. El precio máximo de la cebada es en Sevilla, 28 pesetas el hectólitro y el mínimo 6 1/2 pesetas en la Serena (Badajoz).

Según nuestras noticias particulares, que coinciden con las que leemos en *El País* de Lérida, se trata de ensanchar la zona de riego de dicho canal por su parte superior, trazando el nuevo cauce por el pié de Segarra y cruzando los términos de Tarrega, Verdú y otras poblaciones. Con este objeto, los autores del proyecto se proponen aprovechar el desnivel de las aguas que circulan por el canal ya existente, é indemnizar á los regantes del centro de Urgel, construyendo otro canal que tomara del Pallaresa las aguas necesarias.

Mucho se ganaría con la realización de estos proyectos, y excusamos por tanto el decir cuánto deseamos que se estudie y lleve á cabo con la mayor actividad posible.

Casi todos los periódicos de Madrid y algunos de provincias, dan cuenta de que los comisionados españoles y franceses se han puesto de acuerdo fijando dos francos y medio por hectólitro de vino hasta 15°, y 30 céntimos de recargo por cada grado que pase de dicho límite.

El resultado es altamente favorable para nuestra producción, pues el derecho que se determina es un franco más bajo que el hoy corriente.

Durante la anterior semana se despacharon en el puerto de Santander 16.700 barriles y sacos de harina para

América y 9.220 sacos de igual polvo para la Península.

En el mismo periodo de tiempo se importaron por vía marítima 400 sacos, 220 cajas, 104 bocoyes, 44 barriles y 24 barricas azúcar, 1.343 sacos cacao, 228 bocoyes aguardiente, 5 fardos cueros, 167 tambores aceite, 55 sacos arroz 30 cajas jabón.

Continúa en alza el precio de la naranja, que sigue exportándose en gran cantidad de los pueblos de la Plana. Los últimos catálogos acusan un aumento en los precios, siendo el término medio de 10 á 12 chelines caja.

Como prueba de que nunca llueve á gusto de todos, vean los pueblos que se lamentan de la sequía, lo que dice un apreciable colega de Valencia:

«No se ha despejado por completo el tiempo. Ayer continuaron las nubes amenazando todo el día con una lluvia, que molestaría mucho á los labradores. Mala es la sequía, pero inviernos tan húmedos como el que atravesamos, no favorecen á la agricultura de esta region.»

Siguen llegando buenas noticias sobre la marcha de los negocios de vinos en Levante.

Un periódico de Alcoy dice que una casa de comision de Ibi ha recorrido las bodegas de aquella comarca, ofreciendo pagar á 12 reales el cántaro de 11 litros.

CUALIDADES HIGIÉNICAS

DEL VINO.

Es indudable que todas las bebidas fermentadas ejercen en la salud del individuo. De estas, las mejores son los vinos *mizos ó completos*. Conviene, sin embargo, establecer una diferencia entre los tintos y los blancos, pues si bien ambos pueden contener igual cantidad de alcohol, los primeros son, más abundantes en tanino, y sabido es que el tanino es un elemento fortificante que comunica esta preciosa cualidad al vino. No así los blancos, que son debilitantes por consecuencia del exceso de sales alcalinas que poseen, circunstancia por la que solo es conveniente su uso á personas demasiado robustas ó pleuríticas. Adolecen, además, estos de otro grave inconveniente, y es el de producir una excitación nerviosa en el organismo que se manifiesta por dolores de cabeza y temblores de manos.

Los vinos agrillos ó ácidos pueden compararse con la sidra bajo el punto de vista de la salud.

Contienen una dosis exigua de alcohol, y una cantidad excesiva de crema tártrica, que los hace agradables al paladar, refrescantes y hasta purgantes. Pero bebidos con demasia, irritan el estómago y el intestino.

El análisis químico hecho de los vinos demuestra que algunos, entre ellos los de Burdeos, tienen una buena cantidad de hierro, lo cual aumenta sus condiciones tónicas y estimulantes, y como el vino conserva mucho tiempo intacta dicha sustancia mineral, cosa que no es segura en el agua, ni mucho menos, resulta que la mejor botella de agua ferruginosa es una botella de buen vino tinto.

El uso de éste, aunque sea excesivo, no tiene el inconveniente de los alcoholes, propiamente dichos, y cuando es de buena calidad, es decir, que no está enfermo ni falsificado, y se debe á dosis moderadas, es una sustancia de las más útiles al hombre y hasta á los animales, empleándose con grande éxito para los convalecientes y los ancianos.

En los países pantanosos, el vino es un recurso precioso contra los ataques de las calenturas intermitentes, dándose además con gran éxito á los diabéticos, á los tísicos y á los escrofulosos.

El vino tinto con azúcar suministrado después de un gran cansancio, es lo que con más rapidez contribuye a restaurar las fuerzas; mezclado con agua y con azúcar, tiene también la propiedad de la mejor tisana para corregir las debilidades físicas del organismo.

Véase, pues, cuán útil y hasta necesario es hacer una aplicación moderada y prudente de tan precioso líquido, si hemos de experimentar los efectos de sus salutaris y hasta medicinales propiedades.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VALENCIA 28 de Enero de 1882.

Muy señor mío: Los labradores de esta comarca están de enhorabuena, puesto que no pasa una semana sin que nos favorezca una benéfica lluvia que hace prometer un año más completo que el anterior.

El negocio de la naranja ha mejorado notablemente después de Navidad, pues de 3 á 3'50 reales que se pagaban, han alcanzado ya el tipo de 4'50.

La situación vinícola ha mejorado también notablemente; se han realizado algunas importantes compras, y entre ellas una en la parte de Murviedro al precio de 12 rs. el cántaro de 10'77 litros.

En el distrito de Requena se han hecho compras al precio de 16 reales la arroba, de manera que los cosecheros cuyos vinos sean buenos, tienen la fundada esperanza de realizarlos á buen precio.

Noches pasadas se inauguraron las conferencias agrícolas en los salones de la Sociedad de Agricultura; la primera estuvo á cargo del distinguido catedrático de química del Instituto provincial.

El tema de la conferencia fué «la electricidad aplicada á la agricultura», resultando una oración muy amena é instructiva que el escogido auditorio premió á su autor con nutridos aplausos y entusiastas felicitaciones.—J. P. D.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 29 de Enero.

La exportación de vinos desde que comenzó la campaña viene siendo bastante activa, merced á la abundante cosecha que obtuvimos y á la clase tan superior que han sacado estos caldos. Los que más han comprado han sido los comisionados de fuera. Los precios corrientes son: para el tinto de 8'50 á 9 reales la arroba y para el blanco de 7'50 á 8'50.

Una sociedad establecida recientemente en esta, ha comprado ya un buen pedazo de terreno, y ha dado principio á construir un gran depósito para llenarlo en la próxima cosecha. Esto demostrará las excelentes condiciones de nuestros vinos.

Los trigos también son muy solicitados, vendiéndose algunos wagones muy á menudo, al precio de 57 á 58 reales la fanega, pero como hace cerca de tres meses que no ha llovido, los labradores se van retrayendo. De centeno sí se podrían comprar grandes partidas á 28 reales y cosa extraña, la cebada no se consigue á menos de este precio.

El aguardiente de vino lo vendemos á 40 reales la arroba y el de orujo de 26 grados á 35.

Las patatas á 3'50 reales la arroba.

M. O.

VILLARROYA DE LA SIERRA (Zaragoza) 27 de Enero.

En esta villa hay en la actualidad unos 30.000 hectólitros de vinos de la mejor clase y unos 5.000 algo más inferiores, pero no se presenta nadie á solicitarlos, pues los pocos comisionados que han venido, no han comprado nada, sin duda por la poca relación que guardan con los mercados más importantes las pretensiones de estos cosecheros, que no quieren vender por hoy los vinos rojos ó sean los de primera calidad, y si los de segunda al elevado precio, por lo menos, de 24 pesetas el alquez.

Hasta la fecha no se han vendido más que unos 1.700 hectólitros que ha extraído el almacenista establecido en esta D. Francisco Aranda, quien recientemente ha comprado sobre 1.000 hectólitros de clase muy superior y de un color rojo muy hermoso, disponiéndose á remitirlos á Barcelona donde ya lo tiene vendido.

Dicho comisionado para poder hacerse

con esta partida ha tenido que ajustarla de un modo muy especial, cual es, sin fijar precios y si bajo estas condiciones: Los dueños han cedido el vino para cobrarlo al precio corriente en la época que á ellos más les acomode dentro del presente año.

Esta compra tan rara, solo se explica por el empeño que tiene dicho almacenista de que los vinos de esta Cañada vayan al mercado de Barcelona, donde espera que se abrirán paso por tener más grados y tanto color como los de Barbastro, que son hasta ahora los que operan allí.—N. F.

BRIONES (Rioja) 28 de Enero.

Hace tiempo que no he escrito á V., no por falta de gusto sino por la escasez de noticias que poder comunicarle.

Aprovechando esta oportunidad de remitirle unos datos para su estadística, le participo por más que ya lo sepa, que el negocio de vinos actualmente en esta bodega, no tiene nada de satisfactorio por la ausencia que se observa de compradores, razón por la cual no puedo tampoco indicarle ningún precio corriente.

En todo el tiempo trascurrido desde que comenzó la actual campaña, se habrán despachado de 20 á 24.000 cántaras, es decir, menos de una décima parte de nuestra cosecha. Los precios si que fueron bastante aceptables.

De vino de la cosecha anterior quedan aun por vender sobre 3.000 cántaras.

En estos últimos días parece que hay algún movimiento de barricas de vino, pero no me atrevo á decir lo que sucederá.—C. B.

NAVA DEL REY (Valladolid) 28 de Enero.

Este mercado vinícola que en los primeros días de Enero estuvo encalmado, volvió pronto á recobrar la actividad ordinaria, y si bien esta animación no pasa de la normal, sin embargo, no deja de ser notable, teniendo en cuenta la paralización que han sufrido los negocios en casi todos los mercados de España durante todo el invierno, lo cual se explica, porque el de esta población tiene vida propia, y no sufre los vaivenes á que naturalmente están sujetas las comarcas que deben su exportación á los negociantes extranjeros.

El tiempo hermosísimo, hasta el extremo de no haberse interrumpido un solo día en todo el invierno las faenas agrícolas, por lo cual las labores van tan adelantadas como no se ha conocido jamás, habiéndose hecho en las mejores condiciones, así las del viñedo como la preparación de los barbechos y las tierras que han de sembrarse de legumbres.

Los sembrados nacen con vigor y perfecta igualdad, y si bien en algunas semanas no necesitarán las lluvias, que con tanta ansiedad esperan en otras provincias, y cuya falta tantas pérdidas lamentan ya, dentro de poco empezaremos también á sentir las, puesto que con lo que queda, que aunque poco va siendo muy continuado, y con el hermoso sol que hace todos los días, se va marchando la humedad que ahora tiene la tierra, y con ella la sazón que afortunadamente tiene ahora.

El mercado de cereales ha empezado á animarse desde hace unos días, habiéndose hecho en la pasada semana una partida de 700 fanegas de trigo añejo á 51 rs. las 94 libras y 1.200 al detal al mismo precio.

Hoy los precios están en alza, cotizándose á 51 1/2 y 52.

En algarrobas también se han hecho sobre 1.600 fanegas á 21 reales, habiendo sobrevenido la calma.

En cebada pequeñas partidas para el consumo á 29 rs., y empiezan los negocios de garbanzos para la siembra, de 7 á 8 duros fanega, los superiores.

El vino de la última cosecha se paga á 16 reales la cántara, y el de las anteriores de 14 á 15.—J. A.

BERBINZANA (Navarra) 25 de Enero.

El éxito de la actual campaña vinícola va dejando satisfechos todos nuestros deseos, pues las ventas se realizan con bastante facilidad al precio de 11'50 reales el cántaro de 11'77 litros.

A estas fechas ya se habrá vendido más de la mitad de la última cosecha; todo ó al menos casi todo, con destino á las provincias vascongadas.

La cosecha de cereales, en cambio, no puede ofrecer peor aspecto; todavía hay grandes pedazos de terreno sin sembrar, y los que se sembraron, como si no, pues no ha nacido ninguna semilla, por la falta de aguas que ve-

nimos sufriendo desde hace más de seis meses.

Algunos propietarios ya han comenzado la cava de las viñas, aunque con poca labor, con el fin de que luego no se reúnan todos los trabajos á un tiempo.—C. E.

TORRENEVA (Ciudad-Real) 27 de Enero.

Todavía no ha terminado la recolección de la aceituna, y aunque se creía que la cosecha sería una de las mejores, el resultado obtenido nos ha dejado bastante que desear.

El aceite se cotiza de 34 á 36 reales arroba. Los negocios de vinos vienen realizándose con alguna parsimonia, pues hasta la fecha solo se habian vendido de 6 á 7.000 arrobas de las 60 ó 70.000 que se recolectan en esta. Hoy se paga el vino tinto á 10 reales la arroba y el blanco de 8 á 8'50.

El aguardiente de 28 grados lo vendemos á 31 reales la arroba.

El trigo se detalla de 52 á 54 reales la fanega; la cebada de 28 á 30, y el centeno de 36 á 38.—T. G.

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 29 de Enero.

Mucho le habrá extrañado á V. mi prolongado silencio; pero el no tener nada de particular que comunicarle y mis muchas ocupaciones, me han impedido por unas semanas el escribirle, y si hoy lo hago es solamente para decirle que sin embargo de los excelentes vinos que encierran estas bodegas, no acude á ellas ni un solo comprador, por lo que aun cuando las existencias son cortas, por lo muy excasa que fué la cosecha, hay muchos deseos de vender.

Las ventas de granos son también escasas; pero esto es debido á que los pocos labradores que los conservan no quieren vender por el temor que les infunde la sequía que durante este invierno vamos experimentando; sequía que hace augurar un año fatal para la agricultura.

Los precios que rigen en esta villa, tanto en granos como en vinos, son: trigo de 51 á 53 reales fanega; centeno á 34; cebada á 28 y avena á 18.

El vino nuevo corre de 12 á 13 reales la cántara y el viejo de 6 á 9.—J. C.

LA GUARDIA (Rioja Alavesa) 20 de Enero.

Nada nuevo puedo participarle además de lo que le manifesté en mi anterior.

Los negocios de vinos no consiguen reanudarse dominando una calma casi completa. El movimiento de alza en los cereales es cada día más pronunciado, no obstante los altos tipos á que se cotizan.

El tiempo continúa tan seco como antes, y los sembrados van de mal en peor.

Si no nos favorece pronto una abundante lluvia, esta cosecha se perderá irremisiblemente.—J. S. M.

CUZCURRITA (Rioja) 30 de Enero.

Continúa en toda esta comarca el temporal seco, por cuyo motivo mañana comenzarán las rogativas á la Virgen de Sorejana, implorando las lluvias que ya son una apremiante necesidad para la salud pública y para que no se malogren las siembras.

Los mercados de vinos no dan señales de vida por estos pueblos, siendo muy raras y contadas las operaciones que se realizan. En esta bodega se pagó el otro día una cuba á 16'50 reales cántara y en otros pueblos de la Cuenca del Tiron se consiguen de 13 á 15.

El Sr. Corcuera ha recorrido estos pueblos, pero no tengo noticia de que haya hecho ningún ajuste.

En Casalareina, bodega muy acreditada por los vinos negros que suele encerrar, se han hecho dos partidas de 16 á 17 reales cántara. M. S. de Z.

TORRIJO DE LA CAÑADA (Zaragoza) 28 de Enero.

Estando en el deber como corresponsal de su acreditado periódico de ponerle al corriente de cuanto ocurra de particular en cuestiones agrícolas en esta población, tengo el gusto de participarle que hay de venta entre muy pocos cosecheros sobre 3.000 arrobas de lana de clase muy superior y que la cederían á precios muy arreglados, dados los tipos que corren actualmente.

El negocio de vinos está completamente encalmado, habiendo ya deseos de hacer

para reunir los medios necesarios para poder las labores precisas ya en los viñedos.

Como en casi todo Aragon, estamos sufriendo una pertinaz sequía como pocas veces la hemos conocido, por cuyo motivo los cereales se cotizan con tendencia al alza.

J. M. L.

PORRERA (Tarragona) 26 de Enero.

Mi deber como corresponsal es darle noticia de vez en cuando del estado en que se halla el mercado de vinos en esta villa y comarca del Priorato, si bien no lo puedo hacer hoy con noticias que valgan la pena de ser insertadas en su ilustrado periódico.

Desde la recolección de la uva hasta hoy, el precio del vino viene sufriendo un descenso tan marcado, que, de continuar así, no tan solo acabará de hacer perder las esperanzas que con razón venían alimentando los propietarios, si que además, será gravoso y hasta pernicioso por la agricultura, que se verá obligada á dejar de emplear parte del costoso trabajo que requieren los cultivos ordinarios de estos campos.

Los precios que cerraron la última campaña fueron de 45 á 50 pesetas carga de 121 litros; y los que actualmente corren son de 30 pesetas. Ya ve V. si la diferencia importa una buena suma en toda esta comarca casi puramente vinícola. Además de lo dicho, hay que advertir que durante todo este tiempo han sido tan pequeñas y reducidas las transacciones, ya por la diferencia de precios, ya por las escasas demandas, que pocos son los que han podido cubrir sus más precisas necesidades. No obstante, hace algunos días que se nota alguna animación, extrayéndose diariamente de esta población, sobre 100 hectólitros de tan precioso caldo.

Estos últimos días el cielo nos ha regalado una suave lluvia, que si bien no era puramente necesaria, no obstante será de mucho provecho para los terrenos y plantaciones de vides efectuadas y que están para efectuar.—P. S.

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).

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.

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 excusa toda recomendación de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

ARADOS PARA VIÑAS.

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

AGENDA DE BUFETE PARA 1882.

Un tomo elegantemente encuadrado en tela á la inglesa, precio 2 pesetas 25 céntimos.
— Agenda de Bufete para 1882. Edición económica encartonada, precio una peseta 25 céntimos.

Indispensable para toda la sociedad, banqueros, industriales, abogados, etc.
Se halla de venta en las librerías de D. Cecilio Gasca, (sucesor de Heredia), plaza de La Seo núm. 2, Sr. Maynou, Nicolás Navarro, D. José María Ballesteros, D. Tomás Manzano y D. Julian Sanz, Zaragoza.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE Y ADHERENTE
DA 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.

DOLORES DE MUELAS

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

ASMA

Catarros, Sofocaciones, Opciones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR.

Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.

Depositarios en España: S^{ra} CASANOVAS y C^a, Barcelona.

NEURALGIAS

Jaquecas dolores de estomago y todas las Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del D^r CRONIER.

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.

VINO de PEPTONA CATILLON

Carne asimilable y grata al paladar para los enfermos que no pueden digerir y necesitan reconstituyentes: Enfermedades del Estómago y de los Intestinos, Anemia, Consunción, Debilidad de los Niños, Nodricas, Ancianos, Convalecientes, etc.

Los experimentos de M. CATILLON, primer preparador de la PEPTONA han merecido los honores de la publicación 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.

Depósito en Barcelona, A. Casanovas y compañía.

Agua Salés

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

Emilio SALÉS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUK DE TURIGO, 73, PARIS

Depósitos en Zaragoza,
Casa de los señores José
Gascon, Coso, 58; Serapio
Viana, Bazar de los Tiro-
leses.

ENFERMEDADES
CONTACTOSAS
Victimas de la Sangre,
Enfermedades cutáneas
se curan con los
BISCUITOS DEPURATIVOS
del D^r OLLIVIER,
los únicos que han conse-
guido la Aprobación de la
Academia de Medicina
de Paris, y que siguen au-
torizados para el Gobierno
después de cuatro años de
experiencias públicas. Son
los únicos que se han admitido en los Hospi-
tales de Paris. Curación asegurada con este poderoso
DEPURATIVO de los EMPEINES de las ULCERAS, AFECCIONES
REBELDES, FLUJOS, ACCIDENTES SECUNDARIOS, etc.

24.000 F^{os} DE PREMIO
Ningun otro Método puede ofrecer estas pruebas de
superioridad. — CURA AGRAVABLE, RAPIDA, INOFENSIVA,
SECRETA, ECONOMICA Y SIN RECALDA.

Por mayor: S^{res}. Alcaraz y Garcia, Madrid.

PILDORAS DE LOURDES.
PURGANTES
ANTI-BILIOSAS, DEPU-
RATIVAS.
De acción fácil y segura,
toleradas por los estóma-
gos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las prin-
cipales farmacias y se remiten por co-
rreo á cambio de sellos.

Depósitos: DR. MORALES, Carretas,
39, Madrid.

MÁS DE UN MILLON DE PURGAS EN UN AÑO

CON LA ACREDITADA

Agua de Leches LA MARGARITA

Prueba la general aceptación de un específico sin rival para las escrófulas, herpes, sífilis in-
veterada, úlceras, desarreglos del sexo, infartos de la matriz, flujo blanco, debilidad y dolor de
estómago, erisipela, ictericia, estreñimiento pertinaz, etc., etc. Venta del Agua solo en botellas
en todas las principales farmacias y droguerías.

IMPORTANTE.

Ha sido premiada esta Agua con Medalla de oro, premio superior concedido en la Exposición
Especial Internacional Balneológica de Francfort (Alemania), cuyo Jurado se componía casi
todo de los dueños de manantiales de aquel país.

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
varias 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 líneas férreas de España.

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

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

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical

ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA,

SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS.

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 522 páginas, láminas y grabados, comprende la
plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artifi-
ciales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta
al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabon, tinajeros 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 com-
petente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrí-
mensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á
los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y prove-
cho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas ú otras in-
dustrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la Administración
de este periódico, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Monjas, núm. 7, en MAN-
ZANARES, al precio de 12 pesetas y 50 céntimos, que es baratísima relativamente á su impor-
tancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.

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 sellos de un real, y si la obra ha de ir certificada, mandarán ade-
más dos reales.

TAMBIEN OFRECEREMOS un importante y moderno tratado de viticultura con 178 páginas,
titulado *Norte-enológico*, que es una especie de suplemento ó apéndice al *Diamante*, indispensa-
ble á los que se dediquen á la elaboración, tráfico, compostura y mejora de vinos, aguardien-
tes, licores, etc., porque encierra prácticas de operaciones y noticias de ingredientes que se
necesitan, modo de emplearlos y puntos á donde se venden, como igualmente los graduadores
é instrumentos que por olvido no se pusieron en el *Diamante*.

El precio de esta obra es de 20 rs. en toda España, pero á los que pidan el *Diamante del
vinicultor* y el *Norte-enológico* á la vez, le mandaremos éste por solo tres pesetas.

Está en prensa, y muy pronto verá la luz pública el calendario vinícola perpétuo para 1882,
obra del mismo autor.

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 estamp-

pada al traves

esta firma en

ENCARNADO

Se vende

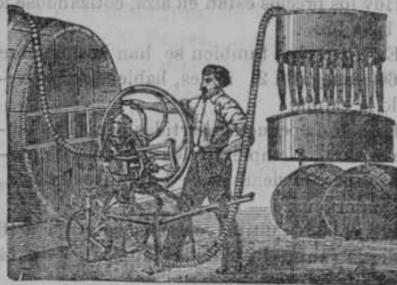
en todas las

Farmacias.

DEPOSITO GENERAL

24, Avenue Victoria

PARIS



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55

BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mire-
poix para la venta de sus mangas de tejido espe-
cial 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.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseo este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios,
ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, préstamos en cédulas al 5 por 100 de interés. El
Banco comprará las cédulas.

Al mismo tiempo continúa haciendo préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Las condiciones comunes á unos y otros son las siguientes:

Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años, con primera hipoteca sobre
finca rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares,
viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades ó las que se hayan pactado, queda la finca libre
para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte al-
guna del capital.

La cantidad destinada á la amortización varía según la duración del préstamo.