

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre. . . 10 reales.

Fuera de la capital, id. . . 12 »

Ultramar y extranjero, id. . . 20 »

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 8 de Febrero de 1882.

NÚM. 428.

IMPORTANCIA DE LAS ESTACIONES VITIVINÍCOLAS

Conocidas y apreciadas son las utilidades que reportan á la viticultura y oenología las estaciones especiales donde se estudian los mas ventajosos cultivos de la vid, y los productos que de tan precioso arbusto se derivan. Estos establecimientos, que son donde se realizan los grandes progresos, y que ya han comenzado á establecerse en las principales regiones, sirven para aplicar, despues de verdaderos y sólidos estudios, asi como de experimentos científicos, la clase de cultivo que cada variedad de vid requiere, apropiada á las condiciones del clima y del suelo, y al más conveniente y esencial procedimiento de vinificación, para que los resultados no sean dudosos y eventuales.

Es innegable que cada variedad de vid produce un mosto propio, así como también lo es que la composición química de ellos varia, según sean las circunstancias de clima y suelo; y cuando se desconocen ó no se les concede la importancia que ellas se merecen, los resultados son siempre de fatales consecuencias. Estas tienen por causa no apreciar debidamente el mejor grado de madurez de la uva, los medios de disponer su jugo para la fermentación, las causas que influyen en ella la necesidad de quitar ó dejar el escobajo, las ventajas de las cubas abiertas sobre las cerradas, los trasiegos, etc. Verdad es que los ensayos empíricos han logrado fijar en algunas regiones las reglas que deben observarse para obtener una buena fermentación; pero muchos son los vinos que se pierden ó no adquieren las cualidades de que son susceptibles, aun en los países más adelantados en oenología, porque no se ha encontrado todavía el mejor método de elaboración que les conviene.

Los más distinguidos vinicultores, ó han desconocido esta circunstancia, ó no han querido concederla la mucha importancia que merece; y algunos, y no pocos, de los que dan consejos en esta materia y recomiendan un método ó unas prácticas cuya descripción han encontrado en algun libro extranjero, no han estudiado antes los vidueños de la region ó comarca que aspiran á regerir, ni conocen la condición esencial de una vinificación, que es saber la composición de las uvas que se harán fermentar, composición que depende, en primer término, de la variedad ó de las variedades de la vid que las ha producido.

Como cada variedad de vid produce un mosto propio y especial, y la composición química de ellos naturalmente difiere, en más ó en menos, de la composición que producen ó producirían otras variedades en las mismas circunstancias de clima y terreno, esta es la razón por lo que son de absoluta necesidad las estaciones especiales de viticultura y oenología.

Ellas disponen de laboratorios químicos montados con todos los adelantos de la ciencia moderna, para analizar los mostos é ilustrar á los viticultores sobre muchos puntos oscuros, y centralizando los datos y resultados,

poder resolver con toda seguridad el problema de la buena vinificación en cada region ó comarca. Ellas ensayan el cultivo más apropiado de las variedades de vides en sus respectivas zonas, y averiguan si se desarrollan en ellas sus cualidades para producir los mejores vinos. Por último, ellas difunden las prácticas más seguras para mejorar los vinos, por la acertada elección de las variedades de la vid, el terreno más favorable, el cultivo más ventajoso y la elaboración más esmerada, absteniéndose de toda innovación cuando no tienen la seguridad de obrar sin riesgo alguno.

MERCADOS DE VINOS.

Más de dos meses hacia que no presentaban la animación é interés que han ofrecido durante la semana que hoy nos toca reseñar, y si no fuera por la paralización que se advierte en las dos Riojas y en algunos puntos de Aragón y Cataluña, no muchos ya por fortuna, motivos habria para afirmar desde luego que las transacciones habian entrado en un periodo no menos activo y halagüeño que el que dominó á raíz de la vendimia.

Esta benéfica reacción, que asegura el favor de nuestro más rico producto, no ha sorprendido en verdad á la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, todo al contrario, le presentia y así lo anunció con franqueza á sus lectores, precisamente en aquellos tristes días en que circulaban noticias nada gratas para la producción nacional, el comercio retiraba sus órdenes de compra y la más profunda calma era el único y exclusivo tono de los mercados de la Península.

La decoración puede decirse ha cambiado por completo: En Andalucía, Levante, La Mancha, Castilla la Vieja, Navarra y una buena parte de Aragón y Cataluña los comisionados del país y del extranjero se mueven mucho y operan con rara decisión, y los hectólitros que diariamente se expiden á Francia y América alcanzan otra vez cifras muy respetables y satisfactorias para nuestro comercio vinícola de exportación.

Los precios, como es natural, ante una demanda casi general y que no lleva traza de interrumpirse, se mantienen muy firmes ó tienden al alza.

Por el detalle de las ventas que llegan á nuestro conocimiento podrá apreciarse mejor la situación que en estos momentos ofrecen los negocios en las diferentes regiones de España.

En Cuzcurrita (Rioja) acaba de ajustar la Sociedad Corcuera Real de Asua una partida de algunos miles de cántaras á precio reservado. También se ha hecho una cuba á 16'50 reales. Los propietarios se hallan dispuestos á desprenderse de una parte de sus cosechas.

En Ochanduri, Treviana y pueblos limítrofes, los precios más corrientes son los de 13 á 15 reales cántara (16'4 litros).

El comisionado Sr. Arizaga se dedica á extraer las partidas que tiene contratadas en Sajazarra, Fonzaleche y otras bodegas.

En Casareina se han hecho dos ó tres ventas de 16 á 17.

En Angunciana se trabaja muy poco. Solo conocemos dos operaciones de escasa importancia, vino viejo, llevadas á cabo por el Sr. Garcia á los tipos de 12 á 15 reales cántara.

De igual clase se han cerrado en Cihuri unas cubas á 13'50.

En San Vicente se han hecho ventas por 6.000 cántaras de 15 á 22 reales, la mayor parte para las provincias vascas.

Canillas cede los caldos inferiores á 13, pidiendo por los buenos á 14, 15 y aun 16 reales cántara.

La bodega de Briones continúa dando pocas señales de vida, á pesar de que encierra magníficos vinos de exportación.

En Ollauri, Rodezno y Zarraton tampoco ofrecen interés los negocios.

En cambio en San Asensio rara es la semana en que dejan de hacerse transacciones por algunos miles de cántaras; así es que dicho pueblo lleva ya enagenada más de la tercera parte de su última cosecha. Recientemente ha comprado 4.000 cántaras la sociedad Serrano-Marcelino, 1.500 el señor don Doroteo Aguiriano á precio reservado y las otras 2.500 á varios propietarios al tipo de 16 rs. Además una cuba muy selecta ha conseguido el límite de 19 reales cántara.

En Laguardia y Navarrete siguen paralizadas las ventas.

En Labastida se nota bastante movimiento. En la última quincena de Enero hizo Mr. Armando seis cubas á 16 reales y un tino á precio reservado; Mr. Boisoc cerca de 3.000 cántaras de 16 á 17'75; Mr. Clovis tres cubas á 17'50 y un almacenista de Nanclares otra cuba á 17'50. Posteriormente don Patricio Gil ha cedido á una casa de París una partida de vino viejo á precio reservado y el conocido propietario y comisionado Sr. D. Ignacio Corcuera ha realizado los siguientes ajustes: una cuba de D. Andrés Gil á 17'25; otra de D. Félix Gonzalez á 16'50 y otra de D. Remigio Amurrio á 16'25.

También el citado comisionado señor Corcuera ha contratado en el pueblo de San Vicente un tino á 14'25 reales cántara, perteneciente á D. Vicente Marrón.

En Aldeanueva de Ebro se han cedido unas 4.000 cántaras á 19 reales, tipo que acusa una pequeña baja.

En las comarcas de Navarra hace el comercio acopios de consideración.

De Berbinzana se han exportado recientemente unos 10.000 cántaras (11'77 litros) á 11'50 reales, habiendo ya vendido dicha bodega la mitad de la cosecha.

En Viana se hacen partidas de 10 á 11 reales cántara.

En Mendigorria han cambiado de mano en el periodo que reseñamos sobre 4.400 cántaras, cotizados á 11'50 y 12.

También en Tafalla es regular la animación, calculándose en cerca de 5.700 los cántaras enagenados, de los cuales 2.000 han sido ajustados por una casa de Burdeos á 12'50 reales.

En pequeñas partidas ha dado salida Mañeru á unos 3.000 cántaras; el precio más general es el de 12 reales, si bien las clases selectas no se logran á menos de 13.

En Puente la Reina cargan algunos porteadores á 12.

En Estella se vende de 11 á 12.

La bodega de Olite es frecuentemente visitada por numerosos comerciantes que operan con suma actividad; los tipos de 12 á 12'50 reales cántara se mantienen muy firmes.

En Morentin y Sangüesa se negocia algo á 11.

El mercado de Cintruénigo vuelve á presentar excelente aspecto: la casa Miura y compañía acaba de comprar 6.000 cántaras al Sr. Baron de la Torre y 2.000 á la señora viuda de Navascues; las dos partidas se han hecho sobre la base de 13 reales. También los Sres. San Juan y compañía de Tudela han contratado otros 5.000 cántaras al citado precio de 13 reales. Las ventas siguen animadas.

En Alloz, Barasoain y Dicastillo rigen los tipos de 10 á 11.

En Corella ha decrecido algun tanto la demanda, lo cual no es de extrañar despues de los considerables acopios que en dicha bodega ha hecho el comercio en grueso. Durante la última semana solo podemos registrar 3.000 cántaras ajustados por un comisionado al tipo de 13 reales.

En Cascante se han cerrado partidas de 12 á 13'50.

De Lumbier salen para la montaña algunas cubas fluctuando los precios entre 9 y 10 rs. cántara.

De Peralta no hemos recibido noticias, pero suponemos no habrá aflojado la actividad que desde hace más de un mes viene reinando en las transacciones.

En las comarcas aragonesas va mejorando la situación, si bien todavía no es todo lo halagüeño que fuera de desear.

De Tarazona sabemos que Mr. Gustavo Pirtes, alemán, y Mr. Augusto Belvere, francés, han hecho últimamente fuertes compras al precio de 10'50 rs. decálitro. También los señores Palias, Casas y otros comerciantes operan con bastante animación.

Los vinos que se han elaborado en Almonacid de la Sierra resultan de inmejorables condiciones, como lo comprueba una vez más el hecho de que dicha bodega lleve ya vendidos cerca de 18.000 alqueces. Las últimas partidas han sido ajustadas con destino á las plazas de París y Burdeos.

En Cariñena tampoco han escaseado los negocios, pues solo el acreditado comisionado Sr. Maris, contrató en el mes anterior unos 4.000 alqueces (119 litros) á 140 rs.

De Villarroya nos dicen que á pesar de elevarse las existencias á 30.000 hectólitros de primera clase y 5.000 de segunda es muy corta la extracción á causa de que los propietarios se resisten á vender los vinos superiores y los ordinarios no los ceden á menos de 24 pesetas alquec. Hasta la fecha únicamente se han extraído 1.700 hectólitros, ajustados por D. Francisco Aranda, y hará ocho ó diez días se cedieron otras 1.000 de color rojo inmejorable, cerrándose la partida bajo la condición de poder elegir el vendedor durante la actual campaña, la época que más le plazca para fijar el precio, con lo cual dicho se está que tan estraña

operacion se ha hecho al tipo más alto que consiguen los vinos de 1881.

A Cervera de la Cañada han llegado nuevos comerciantes, pero como las primeras clases únicamente ofrecen á 26 pesetas alquex no han hecho nada.

La casa Morisson, de Calatayud, ha comprado en Aníon algunas cubas á los tipos de 24 á 25 pesetas alquex.

En Torrijo de la Cañada continúan paralizados los negocios.

En muchos pueblos de la provincia de Huesca, especialmente en los del partido de Barbastro, se han reanudado con calor las operaciones, lo cual ha hecho que los precios se repongan y aun excedan en ciertos mercados á los más elevados de la presente campaña. Este nuevo rumbo que siguen los negocios, hace exclamar á un corresponsal de *Le Moniteur Vinicole* de París, en una carta que publica este periódico, que todo el terreno que gracias á la calma de mes y medio y á la táctica empleada por los negociantes habian estos ganado, se ha perdido por completo en una sola semana de activa demanda.

Los vinos del Somontano, que pesan de 13 y 1/2 á 14 1/2 grados, se cotizan de 32'50 á 35 pesetas hectólitro, y los de Terreta, cuya fuerza alcohólica es de 10 y 1/2 á 11 1/2 grados, de 26 á 28.

La situación de Cataluña es muy parecida á la de Aragón, pues tambien en aquel país se han reanimado los negocios, si bien hasta la fecha no ha adquirido el movimiento, el carácter general que todos deseamos.

De la importante plaza de Cervera ya anunciamos el otro día que la reacción en las compras había provocado una mejora de precios de dos á cuatro pesetas en carga, cuya alza se juzga asegurada por algun tiempo. Las expediciones son nuevamente muy respetables, calculándose en unas mil las cargas que todos los días salen de aquella estacion.

En Tarragona se han hecho más contratos que anteriormente á los siguientes precios: Vinos tintos del Priorato, de 8 1/2 á 9 1/2 duros la carga de 120 litros; bajos de igual procedencia, de 8 á 8 1/2; del Campo, de 4 1/2 á 5 1/2; blancos, de 3 1/2 á 4.

En Porrera la falta de demanda produjo una baja muy sensible, quedando la carga á 30 pesetas; posteriormente se ha notado alguna animacion que da por resultado el que un día con otro se vendan 100 hectólitros.

En Vendrell se opera algo á 30 pesetas carga.

En Cabaces se hacen pequeñas partidas de 25 á 27 pesetas, tendiendo á aumentar los pedidos.

En Cambrils sigue imperando la calma, pero como las existencias son cortas, efecto de que muchos propietarios cedieron sus cosechas en uva, de ahí que los precios no experimenten oscilaciones dignas de ser tenidas en cuenta.

La bodega de Calaf es acaso entre todas las de Cataluña la que encierra este año vinos de más fuerte y codiciado color, por cuya razon acuden á dicho pueblo numerosos comisionados; las ventas están animadísimas.

En Manresa se detalla la carga de 120 litros, caldo de 13 grados, de 24 á 25 pesetas.

En Martorell se han cerrado ajustes á 20 é igual tipo rige en Villafranca del Panadés.

Las comarcas de Levante presentan cada vez mas lisongera fisonomia, pudiendo ya afirmarse que la demanda alcanza con mas ó menos fuerza á casi todas las bodegas de aquella dilatada y feracísima region.

De Castilla sabemos que en breves días se han enagenado mas de 50.000 cántaros (11 litros) de 11'50 á 12 reales.

En Requena se han cumplimentado órdenes de compra de bastante importancia al tipo de 16 reales arroba de 16 litros.

En la comarca de Murviedro han

acaparado varios comerciantes unos 20.000 cántaros (11'77 litros) á 12 reales.

En Liria solo se paga de 10 á 11 á consecuencia de las medianas clases que se han elaborado, lo cual se atribuye á los vientos abrasadores que reinaron en la última decena de Agosto.

En Yecla se han hecho 6.000 arrobas á 18 reales, tipo que aceptan ya muy pocos propietarios.

En Sax no se logran los vinos de primera á menos de 23 á 25 reales arroba.

En Villena es regular la exportacion, siendo los precios más corrientes los de 18 á 22 y aun 23 reales arroba de 18 litros.

En Andalucía las operaciones se suceden sin interrupcion, ascendiendo á muchos miles los hectólitros de vinos finos y ordinarios que se mandan á Francia, América y otros países del extranjero, donde tan merecida reputacion gozan aquellos ricos y variados caldos.

En el puerto de Málaga no decrecen los embarques, cotizándose la arroba á estos precios: blanco dulce, de 34 á 36 rs.; id. seco, de 32 á 36; de color, de 36 á 40; añejos, de 50 hasta 500, segun la calidad. Los cosecheros de vinos dulces se muestran entusiasmados con las excelentes clases que han conseguido en la última vendimia, asegurando personas de indiscutible competencia en la materia, que hace muchos años no se habian visto caldos tan ricos como los que ha rendido la produccion de 1881.

En Jerez continúan á la órden del día los negocios en grueso. Solo una casa ha acaparado la cosecha de la parte de Poniente de aquel famoso término y además 1.500 botas de mosto.

Estas clases se pagan dentro de Jerez de 28 á 32 pesos bota. Nuestro celoso corresponsal de dicha poderosa plaza añade que están para ultimarse varios contratos sobre añadas y so-leras.

La llegada á Moguer (Huelva) del señor D. Benito Ferraro ha hecho que renazca la vida en aquel mercado, pues en pocos días ajustó el inteligente comisionado Sr. Ferraro de 300 á 400 botas (28 arrobas) con destino á la casa de los Sres. Misa, de Jerez, al precio de 16 reales, tipo que revela una mejora de cerca de dos reales. Con posterioridad se han cerrado al mismo limite otras 500 botas.

Tambien las existencias de 1880 han dado bastante juego, cotizándose en bodega á 20 reales arroba.

En La Mancha las ventas alcanzan todas las semanas cifras altamente satisfactorias para nuestro comercio de exportacion.

En Quintanar de la Orden se presentan retraidos los cosecheros, no llenando ya sus deseos los precios de 8 á 9 reales.

En Noblejas se ha operado en grande escala, sin que podamos señalar los tipos corrientes por no aparecer claros en el parte que se nos ha remitido.

En Illescas se realizan partidas á 14 reales la arroba.

En Tomelloso se ven desde hace algun tiempo bastantes comisionados franceses que compran cuanto se les ofrece de 7 á 8 reales por los vinos blancos y de 8'50 á 9 por los tintos.

En Moral de Calatrava no es menor el movimiento desde que se han fijado en dicho centro varios comerciantes extranjeros que acaparan cosechas enteras de vino tinto á 11'25 reales arroba.

En Daimiel se detallan estas clases á 10 y las blancas á 9.

Ciudad-Real vende de 10 á 11.

Los caldos de Manzanares son actualmente muy solicitados para Madrid, Cadiz y el extranjero, cambiando de mano todos los días cantidades de consideracion; el tinto se paga de 12 á 13 y el blanco de 10 á 11.

En Miguelturra se trabaja al tipo corriente de 9'50 reales arroba.

En Santa Cruz de Mudela lueven

los pedidos que hacen diferentes plazas de Andalucía; los precios de 12 á 13 reales para los tintos y de 10 para los blancos tienden al alza.

La bodega del Campo de Criptana lleva á esta fecha vendida la mitad de su cosecha á los tipos de 6 á 11'50, segun clase y color.

En Torrenueva no abundan las transacciones, como lo comprueba el que de las 60.000 arrobas que se elaboraron, únicamente se han extraido 7.000; el tinto se detalla á 10 reales y el blanco á 8 y 8'50.

De Valdepeñas no hemos recibido noticias, pero suponemos que tan renombrada bodega no descompondrá, ni mucho menos, el brillante aspecto que ofrecen los negocios en La Mancha.

De Castilla la Vieja ya indicamos al principio de esta revista que las corrientes son favorables á los propietarios, que ven con la alegría que es de presumir compensadas sus cortas cosechas con la estimacion de que disfrutan los vinos.

En los pueblos de la provincia de Zamora es regular la exportacion para la vecina república, cotizándose en la capital de 12 á 14 reales cántaro.

De Fuentesauco han salido media docena de cubas, cotizadas de 9 á 10 reales.

Del mercado de Toro vean nuestros lectores la correspondencia que publicamos en el lugar acostumbrado.

En Tordesillas (Valladolid) se han hecho ventas por 3.000 cántaros, cediéndose los vinos blancos á 12 reales y á 14 los tintos.

Los caldos de Peñafiel son cada vez más demandados. El representante de la casa del Sr. Arroyo, de Palencia, acaba de extraer los 6.000 cántaros que ajustó anteriormente; el vino tinto se detalla de 8 á 12 reales.

En La Seca es grande el movimiento que venimos observando desde hace dos decenas, fluctuando los precios entre 11 y 13 reales.

En La Nava del Rey tambien se opera con actividad á los mismos tipos que registramos hace quince días; las ventas de la semana se calculan en cerca de 6.000 cántaros.

En Valoria la Buena ocurre poco de particular y eso que los propietarios se desprenderian con agrado de una buena parte de las cosechas; el tinto del año se cotiza de 12 á 13 reales y las existencias que quedaron de la anterior campaña, se ofrecen de 6 á 9.

En Tudela de Duero se han enagenado 1.800 cántaros de blanco á 10 y 10'50 reales y más de 2.600 de tinto de 14 á 15.

En Baltanas (Palencia) se cotiza el vino de este último color á 11.

En Palencia siguen haciéndose contratos de 14 á 15.

Finalmente: De los partidos de Roa y Aranda de Duero nada nuevo podemos participar á nuestros suscritores.

Z.

NOTICIAS.

El ministerio de Fomento prepara un decreto concediendo premios en metálico á los mejores cultivadores de una labor, ya de viñas, ya de cereales.

La creacion de estaciones agronómicas y las exposiciones y prácticas agrícolas que se anuncian, son excelentes medios para que la agricultura de España adquiere el desarrollo é importancia que corresponde á nuestro variado y fértil suelo.

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES felicita al Sr. Albarada por los dos útiles y trascendentales decretos que firmará el rey de un día á otro.

El aparato cochinchino con que ahuyentan los pájaros en los sembrados, es el siguiente:

Hincan en tierra un bambú (que aquí puede ser una pértiga flexible), cuya parte superior se encorva fácilmente con el pequeño peso que hace

una botella sin fondo colgada de un hilo fuerte en su extremo superior.

Del interior de esta botella cuelga otro hilo con un pequeño hierro ú otro objeto duro que al chocar con el vidrio produzca un sonido como una campanilla. Para que este badajo se mueva, cuelga de él un pedazo de corteza de árbol ú otro objeto que pese poco y presente una gran superficie al viento para que este pueda moverle fácilmente y haga sonar la botella.

Este medio ahuyenta hasta los animales feroces, como el tigre y otros, y presenta indudables ventajas sobre los espantajos que en España se usan, los cuales, si bien al principio inspiran recelos á los pájaros, no dura esto mucho tiempo, pues su inmovilidad los tranquiliza á poco rato.

Los gobiernos de Francia y Alemania han determinado casi simultáneamente establecer en los departamentos ministeriales una oficina que centralizando cuantos datos sean útiles para el caso, reuna una serie de noticias comerciales acerca de la oferta y de la demanda de productos en todos los mercados del mundo, que periódicamente sean publicadas, y á cuyas oficinas el comercio pueda dirigirse para obtener gratuita é inmediatamente cuantos informes desee.

Segun vemos en *El Ampurdan*, continúan con actividad los estudios y trabajos preparatorios para el establecimiento de la zona de defensa de la provincia de Barcelona, con objeto de contener la invasion filoxérica.

Los investigadores han descubierto un foco en Regencós, cerca de Palafrugell, de alguna importancia, pues cuenta ya gran número de cepas muertas y muchas infestadas.

Parece que el citado director de las operaciones se propone atacar y extinguir desde luego si es posible dicho foco, á cuyo efecto ha mandado á buscar del depósito de Figueras buen número de kilogramos de sulfuro de carbono y palos *Gastine* para su aplicacion.

Las Exposiciones agrícolas proyectadas por el ministro de Fomento serán seis, que tendrán lugar en Madrid, Sevilla, Barcelona, Zaragoza, Valencia y Santander ó una de las ciudades de Galicia. La de Madrid se verificará en Mayo próximo, segun digimos el sábado último.

Afortunadamente, aunque se confirma la noticia de otra nueva prohibicion de importar en Inglaterra ganado vacuno procedente de España y Portugal, esta medida perjudicialísima para Galicia no durará más que un mes, segun comunicacion recibida por el cónsul británico en la Coruña, el cual no dá pormenores de ninguna especie, limitándose á atribuir la órden á los lores del Consejo privado.

En el mes de Junio próximo y por iniciativa de la Junta de Agricultura de Cáceres, se celebrará en Trujillo una exposicion regional de agricultura y ganaderia á la que podrán concurrir los productores de dicha provincia y los de la de Badajoz.

Al efecto se ha concedido la oportuna autorizacion por el ministerio de Fomento.

Terminada en Tortosa y la comarca casi todas las molindas de aceitunas, son generales las quejas de los propietarios producidas por los escasos rendimientos que les ha beneficiado este año el fruto, mermando el producto que habian confiado al principio de la recoleccion. La sequia que se esperó en el periodo que debía sazonarse la aceituna, y su desprendimiento de los árboles, antes de tiempo, redujeron muchísimo la cosecha, defraudando las esperanzas del país agrícola.

El Sr. Baron di Prato, digno representante de Austria-Hungria en el Congreso filoxérico de Zaragoza, comunica las siguientes noticias sobre la plaga conocida con el nombre de *mildew*:

«El hongo que había aparecido en el mes de Junio, en diversas provincias de Italia, á saber: Venecia, Lombardia, Piemonte y Toscana, ha sido observado en los últimos dias de Agosto, en las inmediaciones de Gorizia, en muchos viñedos. Favoreciéndole un temporal lluvioso, ha podido desarrollarse y ocasionar considerables daños. En los primeros dias de Octubre lo he encontrado en el Tirol en los alrededores de Trento y también se me indicó su presencia en Rovereto. Felizmente aquí no ha sido tan peligroso, meced la sequia del último verano. También se le ha encontrado en Octubre en Etruria y en Carnida. En Dalmacia no se ha podido observar su presencia.»

¿Qué es el Licor del Polo de Orive?—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como a medio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de a dentadura han sentado un hecho indiscutible; cual es el de la proclamación universal del Licor del Polo como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícilísimo problema de la adontalgia. La higiene de la boca tan descuidada en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo es hoy practicada escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales: suceso honroso de que puede vanagloriarse el autor del Licor del Polo. La composición de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideración es de escaso interés á la sociedad; no obstante el curioso puede saber que el pelitre africano, la badiana del Japon, la coclearia andaluza, el batán americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo mandados recolectar exprésamente para el Licor del Polo, de virtudes dentíficas desconocidas aún por la generalidad, hábilmente extraídos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna forman la base esencial del Licor del Polo, hallándose absolutamente exento de toda partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CINTRUÉNIGO (Navarra) 6 de Febrero.

Muy señor mio: En mi última decía a usted que estaban algun tanto paralizadas las operaciones de nuestros ricos vinos, pero que sin embargo, varios comisionados se habían llevado algunas muestras con objeto de emprender luego una campaña activa, y en efecto, en la semana última se han vendido fuertes partidas al precio de 13 reales el cántaro de 11-77 litros.

El rico hacendado señor baron de La Torre y la señora viuda de D. Rafael Navascués han vendido al señor Mirra y compañía, de las Campanas, y los demás cosecheros á los señores San Juan y compañía, conocidos exportadores establecidos en Tudela.

Los negocios de aceites bastante encalmados, sin embargo de estar en alza, pues se han hecho algunas pequeñas partidas á 45:50 reales la arroba.

Los precios corrientes en este mercado son los que siguen:

Vino á 13 reales cántaro; aceite á 45:50 reales la arroba; trigo á 28 reales el robo y cebada á 14.—P. I. C.

AVILA 3 de Febrero.

Sigue imperando la sequia, y heladas por las noches.

El mercado de hoy mas animado que el anterior, habiéndose hecho algunas operaciones en trigos, del que ha habido regulares entradas, rigiendo los siguientes precios:

Trigo en paneras á 52 rs. fanega; centeno á 30; cebada á 20; algarrobas á 25; garbanzos superiores á 130; idem regulares á 120; idem medianos á 100.

Patatas de 28 á 32 cuartos arroba.

SANTA CRUZ DE MUDELA. (Ciudad-Real) 4 de Febrero.

Ya manifesté en mi última carta lo abundante que había sido la cosecha de uvas, y hoy tengo el gusto de participarle que á pe-

sar de aquella abundancia, los precios de los vinos comenzaron bastante bien, habiéndose sostenido hasta la fecha con escasas variaciones á causa de la mucha exportación que tienen para los principales mercados de Andalucía, desde donde nos favorecen con sus demandas por gustarles nuestros ricos vinos.

La recolección de la aceituna se hizo en condiciones sumamente favorables, puesto que no se perdió ningun dia desde su principio, dando por resultado, que el fruto se haya colocado en los trojes muy limpio; circunstancia muy propicia para que el aceite sea de clase muy superior.

La cosecha tanto en calidad como en cantidad ha sido bastante regular, quedando los cosecheros muy satisfechos del aceite que produce la aceituna.

Los sembrados están en muy mal estado, efecto de la pertinaz sequia que estamos sufriendo, con mas, la falta de plantas que se nota en unidos de ellos, por lo mal que nacieron. Como es de suponer los labradores esperan las lluvias con gran ansiedad.

Los precios de los cereales son: trigo de 53 á 55 reales la fanega segun clase; y la cebada de 29 á 30.

Los vinos tintos se pagan de 12 á 13 reales la arroba de 18 litros, y los blancos á 10.

De aceites solo se venden los puramente necesarios para el consumo local, al precio de 34 reales la arroba de 25 libras.

En partidas no hay quien compre.—M. R. G.

CAMBRILOS (Tarragona) 4 de Febrero.

Por más que he solicitado de la Secretaría de este ayuntamiento algunos datos referentes á las cosechas de vinos en este término municipal, durante los tres últimos años, no he conseguido obtenerlos, sin duda porque no existen ninguno, pero no exagero al decirle que no bajan un año con otro de 20 á 25.000 cargas de 120 litros las que se recolectan en esta villa.

Tenemos las tierras con una sazon completísima, de cuyo beneficio creo disfruta todo el resto de la provincia, pues desde hace unos ocho dias no ha cesado de llover, á todas horas, continuando el tiempo encapotado y con tendencias á mayores lluvias.

Continúa aquí la paralización en las ventas del vino de la última cosecha, cuyas existencias no son muy importantes por haber vendido estos propietarios la mayor parte de la uva que recolectaron.

La cosecha de la aceituna en esta comarca no ha podido ser más pobre; el resultado es enteramente nulo.—Un suscriptor.

TORO (Zamora) 3 de Febrero.

El negocio de vinos en este mercado continúa paralizado, no por falta de compradores, que en los tres meses trascurridos desde la vendimia se han presentado varios comisionados franceses con ánimo de comprar fuertes partidas, pero ha sido imposible conseguir avenencia entre ellos y los cosecheros, pues los primeros solo ofrecían á 15 y á 16 reales, y los segundos pretendían de 18 á 19, por cuyo motivo las ventas han estado limitadas al consumo ordinario de las provincias de Leon, Asturias y Galicia, habiéndose exportado en el mes de Diciembre 17.000 cántaros y en Enero último 24.000, pagados á 16, 17 y 18 reales los mejores.

En la última semana de Enero llegó un francés con muchas pipas que está pintando, azufrando y limpiándolas, pero hasta la fecha no ha comprado nada, no obstante el cederle algunas cosechas de clase bastante buena á 16 y 17 rs. el cántaro.

También otras dos casas francesas han remitido á dos propietarios de esta gran número de bocoyes y carta franca para comprar buenas cantidades de vino superior, pagándolo á 15 reales, pero los cosecheros no admiten estos precios, pues dicen y con razon, que en los pueblos del Duero se vende á 14 y á 15 reales, no siendo tan bueno como el de aquí, pues no tiene la uva verdeja que tanto abunda en Toro y que es la mejor de Castilla, además de los terrenos arenosos y de cascajo, del clima más cálido, y de la elaboración tan esmerada que aquí se hace; pero se comprende que los franceses no buscan vinos superiores, pues solo un comisionado compró hace pcos dias una cosecha á 19 reales, pero era para mezclarlo con doble cantidad de otro mucho más inferior.

Los cereales casi no han sufrido variación. El trigo se vende de 50 á 52 reales la fanega, el centeno de 30 á 32 y la cebada de 28 á 29.

Los garbanzos muy poco solicitados, habiendo sufrido una baja de 30 rs. La fanega de los de clase buena se consigue hoy á 5 duros.

El tiempo muy seco y con escarchas; los labradores deseando que llueva pronto.

C. A.

Moguer (Huelva) 2 de Febrero.

El movimiento de vinos en esta plaza, hasta hace poco tiempo se hallaba paralizado por completo á excepción de algunas partidas insignificantes que se habían comprado por 14:25, 14:50 y 15 rs. la arroba de 18 litros próximam, por algunos de los mismos expendedores de la localidad. Mas habiéndose presentado hace unos dias el Sr. D. Benito Ferrero á hacer compras por número de 300 ó 400 botas de 28 para la casa de los Sres. Missa de Jerez de la Frontera, se rehiciéron los tenedores de mostos y elevaron sus aspiraciones á 16 reales, á cuyo precio se vendieron sobre 500 botas próximamente, siendo este el que actualmente rige como tipo de venta, sin que por ello dejen de aspirar á más estos cosecheros que aun tienen encerradas sus cosechas.

También se han hecho ajustes sobre vinos de la cosecha de 1880 á precio de 20 reales la arroba de 18 litros en bodega.

La cosecha de mosto últimamente recolectada en esta población ha podido considerarse en la mitad de un año corriente, pues como la del anterior fué abundantísima no quiero tomarla por tipo. En los pueblos del condado fué en su mayor parte mucho más pequeña que en este, dando por resultado una tercera parte de una cosecha ordinaria ó corriente en años anteriores y de ahí la razon de que en años comunes sea factible ó más probable tomar los vinos con ventaja en dichos puntos, mientras que en el presente piden relativamente un tipo más alto del que rige hoy aquí como llevo dicho.

La sementera, en lo que se refiere á esta localidad, se encuentra bien, pues no parece sino que viene el agua medida cuando hace falta, si bien siempre es un poquito escasa; las labores en su consecuencia muy adelantadas por no haber tenido vendabales que son los que entorpecen estas operaciones.

Se están plantando bastantes vides, si bien se hace esta operacion con algun disgusto por consecuencia de no haber llovido para ello tanto cuanto era de desear.—P. M. A.

MALAGA 2 de Febrero.

Aceite. El aumento de demanda para el exterior ha determinado una pequeña subida en los precios de esta grasa. La entrada en la plaza es regular y las existencias calculamos pasan de 150.000 arrobas. En la anterior semana se han embarcado unas 5.000 arrobas.

Se cotiza:

En puertas 34 á 36 rs. arroba.

En bodega 36 1/2 á 37.

Aguardientes. Los importantes arribos que de este espíritu han tenido lugar en la última semana, han reformado tan considerablemente la existencia que ha determinado una baja en los precios por más que la demanda sea bastante sostenida.

Cotizamos:

Extranjero de 40 grados, 62 á 63 rs. arroba con vasija.

Caña del país, 59 sin vasija.

Cebada. Los constantes arribos por mar de esta semilla, cubren fácilmente el hueco que deja un buen consumo, por lo cual no decrecen como debieran las crecidas existencias que desde algunas semanas hay en la plaza.

Los precios se sostienen como sigue:

Del interior, 32 á 33 rs. fanega.

Navegada, 27 á 28 id. id.

Pasas. De 25 á 30.000 cajas han cambiado de manos en la semana última, habiéndose pagado á los siguientes precios:

Lecho corriente, á 31 rs. caja; mejor que corriente, para Europa, 37, y para América, 35; grano corriente, 33.

Trigos. Aun cuando ha llovido algo, como no ha sido bastante para las necesidades que se experimentan, y como de otra parte la entrada ha decrecido mucho, los precios se sostienen firmes por más que la demanda esté limitada á las exigencias del consumo y á algunos insignificantes embarques para otros puntos de la provincia.

Los recios de primera se pagan de 60 á 62 rs. fanega; los de segunda de 58 á 59, y los de tercera de 56 á 57.—M. L.

TARRAGONA 1.º de Febrero.

En nuestro mercado de ayer han regido los precios que señalamos á continuación:

Jerezanas espíritu de vino de 35º, á 84 duros los 68 cortés, sin casco.

Id. id. de industria de 35º de 84 y 86 duros id.

Id. id. de orujo de 35 á 65 dr. id.

Refinado de vino de 24º 1/2 á 58 dr. la pipa de 64 cortés, sin casco.

Holanda de id. de 19º 1/2 á 12 dr. la carga.

Refinado de orujo de 24º 1/2 á 11 dr. la id.

Holanda de id. de 19º 1/2 á 8 dr. la id.

Aceite.—Se cotiza, segun clase, de 14 reales cuartan de 4'13 litros, fuera puertas.

Cebada.—Pretenen por la nueva á 32 reales, cuartera de 70'80 litros.

Trigos.—El del país de 16 á 19 pesetas cuartera de 70'80 litros, segun clase. Del extranjero no hay existencias.—C.

TORDESILLAS (Valladolid) 1.º de Febrero.

El tiempo sigue siendo seco y frio, nada conveniente para los sembrados que les hace falta el agua.

En el mercado de ayer han entrado unas 2.000 fanegas de todo grano; partidas de trigo se han hecho de 200 y 300 fanegas de 51 1/2 rs. las 94 libras. El ganado vacuno va subiendo los precios, á pesar de presentarse mucho en el mercado.

Los precios en general son los siguientes:

Trigo de 51 á 52 rs.; centeno á 27; cebada á 27; algarrobas á 23; guisantes á 33.

Bueyes de labor á 1.300 rs. uno; novillos de tres años á 1.650.

Vino blanco á 12 rs. cántaro; idem tinto á 14; vinagre á 13.—Un suscriptor.

À 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 de 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 Garcia, 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 espaciosa 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 estacion para cereales:

Oso-guano concentrado de composicion química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 46 kilos

Oso-guano ordinario, de composicion 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 composicion química garantizada á 64 rs. quintal.

Los precios son libres de embalaje en la estacion de Calahorra.

El éxito asombroso obtenido con los abonos que anunciamos escusa toda recomendacion de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

ARADOS PARA VIÑAS.

Para una ó dos caballerías. Modelo traído del Mediodia de Francia.

Arados Jaen de vertedera giratoria para dos ó cuatro caballerías.

Dirigirse á los Sres. Rodon, hermanos, Zaragoza.

Una casa de primer órden que se ocupa en la colocacion de los artículos que se indican; naranjas, limones, higos, frutas secas, y demás productos del país, desea depósito ó representación con referencias de banca. Dirigirse á C. C. 5 Bureau restaut, Paris.

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.

MEDALLA Exposición Universal de 1878
MEDALLA de ORO Paris 1879



Chocolate de Peptona Catillon

Alimento completo (Carne asimilable y Fosfato de cal para los Niños, Personas debiles, Convalecientes, etc. En PASTILLAS para la merienda.—En TABILLAS para el desayuno. GUSTO EXQUISITO.

PARIS - 1, rue Fontaine, et rue Chaptal, 2 - PARIS
Depósito: en Barcelona, A. Casanovas y compañía.

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. Exit. 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.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE Y ADHERENTE
DA AL CUTIS PRESCURA Y TRASPARENCIA.

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

Descartar de las Falsificaciones.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS.

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 552 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 aloraje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabon, 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 á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, 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 provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas ú otras industrias 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 MANZANARES, al precio de 12 pesetas y 50 céntimos, que es baratísima relativamente á su importancia, 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 además dos reales.

TAMBIEN OFRECEMOS un importante y moderno tratado de *vinicultura* con 178 páginas, titulado *Norte-enológico*, que es una especie de suplemento ó apéndice al *Diamante*, indispensable á los que se dediquen á la elaboración, tráfico, compostura y mejora de vinos, aguardientes, 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 pusieran en el *Diamante*.

El precio de esta obra es de 20 rs. en toda España, pero á los que pidan el *Diamante del viticultor* 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.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO

EL MAS BARATO y EPICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

Depositarios: Madrid; Alcaráz y García.—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 EPICAZ

MÁS DE UN MILLON DE PURGAS EN UN AÑO

CON LA ACREDITADA

Agua de Loeches LA MARGARITA

Prueba la general aceptación de una *especifico sin rival* para las escrófulas, herpes, sífilis inveterada, 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.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso 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 fincas 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 ningun gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

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

ASMA

Catarros, Sofocaciones, Opciones, Tos, adas ins-
Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vias respiratorias, se calman tantamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR.

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

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

NEURALGIAS

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

Medalla Exposición Universal de 1878. Medalla de Oro Paris 1879

CAPÉ 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.

Medalla Exposición Universal de 1878. Medalla de Oro Paris 1879

VINO de PEPTONA CATILLON

Carne asimilable y grata al paladar para los enfermos que no pueden digerir y necesitan reconstituyentes: *Enfermedades del Estomago y de los Intestinos, Anemia, Consunción, Debilidad de los Niños, Nostrizas, 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 Sallés

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÉS progresiva ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándole una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.

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

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

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 estam-

pada al traves

esta firma en

ENCARNADO

Se vende

en todas las

Farmacias.

DEPOSITO GENERAL

24, Avenue Victoria

PARIS

Rue de Rivoli
Nº 62



BISCUITS DEPURATIFS DU DOCTEUR OLLIVIER DE PARIS.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS
Vicios de la Sangre, Enfermedades cutáneas se curan con los BIZCOCHOS DEPURATIVOS del D^r OLLIVIER, los únicos que han conseguido la Aprobacion de la Academia de Medicina de Paris, y que siguen autorizados para el Gobierno despues de cuatro años de experiencias publicas. Son los únicos que se han admitido en los Hospitales de Paris. Curacion asegurada con este poderoso DEPURATIVO de las EMPEINES de las ULCERAS, AFECTOS REBELDES, FLUJOS, ACIDENTES SECUNDARIOS, etc.

24.000 F^{os} DE PREMIO

Ningun otro Metodo puede ofrecer estas pruebas de superioridad. — CURA AGRAVABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SEGURA, ECONOMICA Y SIN RECALDA.

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

PILDORAS DE LOURDES

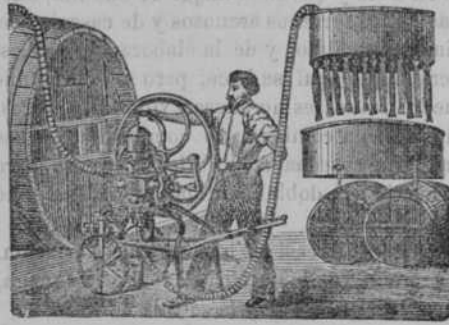


PURGANTES
ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.

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

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.

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



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55

BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.