

# GRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



## PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre: 10 reales.  
Fuera de la capital, id.: 12  
Ultramar y extranjero, id.: 20

## PERIODICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIERCOLES Y SABADOS.

Para suscripcion y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, num. 27 duplicado, piso segundo.  
Anuncios y comunicados a precios convencionales.

Pago adelantado.  
AÑO V.

Miércoles 22 de Marzo de 1882.

BIENOTEGIA MUNICIPAL MADRID

NUM. 440.

## FABRICACION DE AGUARDIENTE.

(CONCLUSION.)

5.º Este pilón ó depósito se bifurca en dos canales, que van á parar á dos depósitos; uno de los cuales se está llenando de fécula, entre tanto que el otro se está vaciando. Las aguas que salen por estos canales contienen las materias solubles.

6.º La fécula obtenida se pasa á una caldera donde se sacrifica por medio del ácido sulfúrico extendido de agua, ó por medio de la cebada germinal, ó bien por medio de ambas, ó de alguna otra materia: al mismo tiempo un agitador impide á la fécula depositarse y por medio del calor necesario se facilita la sacarificación.

7.º Terminada la sacarificación, se refresca la glucosa casi pura, á la temperatura conveniente, y se introduce en las cubas de fermentación, agregándole levadura de cerveza ó cualquiera otro fermento. Puede saturarse el ácido por un alcali.

8.º El producto fermentado se pasa al alambique, y aun destilando á fuego descubierto, se obtiene directamente aguardiente de buen gusto.

9.º Los residuos en ambos tamices, así como los de las últimas aguas en un depósito en que se las tenga en reposo, darán directamente un alcohol amilico de muy mal gusto, ó pueden servir, cocidos, para el alimento del ganado.

Para todas estas operaciones pueden usarse los aparatos que sirven para la fabricación de la fécula; es decir, para la extracción propiamente dicha de la misma, las calderas para la fabricación de glucosa, las cubas de fermentación, así como los alambiques ordinarios pueden emplearse tambien. De modo que una fábrica del tipo antiguo puede transformarse en el tipo moderno sin grandes gastos.

Segun Mr. Neujean, ha resuelto un gran problema industrial. Su alcohol de patatas es excelente, pesa 96 grados, y puede compararse al mejor que se hace en Alemania.

Si la experiencia confirma esas bellas promesas, seguramente en algunas comarcas de España, donde el maíz no se dá bien, podría esperarse algo de alcohol de patatas.

Otro caso vemos tambien, en el cual podrían aplicarse á la fabricación del aguardiente las patatas. Esto es, en ciertos terrenos de Andalucía que se prestan á coger una cosecha de patatas en seco en invierno, sin perjuicio alguno, ó antes favoreciendo la cosecha de maíz en verano.

De aquí á que España produzca en aguardiente el valor de 50 millones de pesetas anuales que importa, quedan aún bastantes combinaciones que hacer, y no deben nuestros industriales rechazar el sistema de Mr. Neujean, sino después de haber hecho un estudio serio del mismo.

Nosotros aun le vemos una ventaja que debe estudiarse, y que la indicamos con tanto más gusto cuanto que, á la verdad, nos duele el que se importe en España almidon por superar la calidad extranjera al que aquí se hace.

Nuestra idea es la siguiente: puesto que en el procedimiento Neujean se ha

de separar el almidon, ¿no sería calcularlo clasificar este producto, y aplicar el más fino y más puro á la venta como almidon, dejando lo demás para aguardiente? A primera vista, parece que se dispondría de este modo de una cantidad importante de almidon muy superior, que diera en tierra con la importación que hoy se lleva á cabo.

J. G. H.

## LOS VINOS TINTOS GASEOSOS.

Con este mismo epigrafe publica el *Moniteur Vinicole* una nota suscrita por el Sr. Mouline, inventor de este nuevo procedimiento vinícola.

Los vinos tintos gaseosos reciben este nombre, para distinguirlos de los espumosos, porque contienen una gran cantidad de gas ácido carbónico.

En los vinos tintos gaseosos sólo se ha hecho disolver, con efecto, su volumen á lo sumo de gas ácido carbónico producido artificialmente.

Todas las bebidas fermentadas contienen gas ácido carbónico, y éste es quien las hace agradables al paladar.

Cuando al calentar cerveza, se la hace perder su gas, se vuelve imponible.

El vino tinto contiene tambien gas ácido carbónico cuando se le separa de las cascas, pero lo pierde al trasegarlo varias veces.

Por este hecho, el vino pierde una de las cualidades de que le ha dotado la naturaleza.

Restituírle estegas en pequeña cantidad para no hacerlo espumar, es hacer el vino ligero con el sabor picante que le es natural; en una palabra, mejorarlo.

Al mismo tiempo se vuelve más digestivo y se conserva mejor.

El sabor picante del ácido carbónico, es aun tan necesario al vino, que esto explica el uso, cada vez más generalizado, de las aguas gaseosas y de las aguas minerales de mesa. Solamente que en tal caso, no se bebe ya el vino puro.

Ocurre, pues, naturalmente pensar el introducir directamente el gas ácido carbónico en el vino tinto, pero en pequeña cantidad para no hacerlo espumoso.

En esto precisamente consiste la aplicación nueva sobre que está basado el privilegio de invención.

En cuanto á lo que concierne al empleo práctico del procedimiento, no hay nada más sencillo. Basta tener en almacén un aparato para producir artificialmente el gas.

Se abre un pequeño agujero en la bodega y se introduce hasta el fondo del tonel un tubo metálico adaptado á otro de caoutchouc que conduce el gas.

Introdúcese un volumen de este gas igual á lo sumo al del vino y se tapa bien, después de haber retirado el tubo.

Cuando se trasega el vino, se pierde un poco de gas, pero queda bastante para hacer el vino agradable, sin ser espumoso y el embotellado se hace como de ordinario.

Esta operación es muy poco costosa y no aumenta casi nada el precio del vino.

## EXTRACCION DE LA MATERIA COLORANTE DE LA CASCA DE UVA.

Este importante problema ha sido resuelto de un modo definitivo é industrial ó práctico, por el distinguido enólogo italiano Sr. Carpené, quien ha montado ya un gran establecimiento donde se extrae, por un procedimiento de su invención, la expresada materia colorante para ser vendida á los que la necesitan.

Para extraer la materia colorante del hollejo de la uva tinta y obtener un líquido formado de la materia colorante de la uva, agua que la tiene en disolución, mezclada solamente con un poco de tanino, de alcohol y de otros componentes del vino y de nada más, el señor Carpené trata dicho hollejo, fermentado ó no y prensado, con alcohol vinico y agua en las siguientes proporciones:

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Hollejo                     | 100 kilogramos.  |
| Agua clara                  | 80 á 100 litros. |
| Alcohol vinico de 90° á 96° | 80 á 100         |

Se deja en maceración en recipiente tapado á la temperatura ordinaria ó á la de 20° á 30°, durante dos ó cuatro días, pasados los cuales se separa el líquido colorado, sometiendo á dos presiones el hollejo, con agua y alcohol. Aclarado este líquido por cualquiera de los medios conocidos, se evapora á fuego desahado, ó mejor aun al baño-maria, ó por otro sistema más oportuno, hasta obtener un líquido cargado de materia colorante, lo suficiente para colorar eficazmente los vinos ó otros líquidos que se deseara. Dos á cuatro litros de este líquido bastan para convertir un hectolitro de vino blanco en vino tinto con el color exigido en el comercio, el cual, agitado, forma tambien una hermosa espuma colorada. Para reforzar de color los vinos tintos ligeros de tinto, en vez de 2 á 4 litros por hectolitro, bastarán uno ó dos próximamente.

El líquido colorante obtenido por el procedimiento que acabamos de describir, después de dejarlo en reposo durante dos días para que se pose, y de separarle el pequeño depósito ó precipitado que se forma, es perfectamente soluble en el agua destilada, en la alcoholizada en cualquier proporción, en el alcohol y en el vino, sin producir enturbiamiento alguno.

Las reacciones químicas y las propiedades físicas de los vinos, tratados con esta sustancia colorante, son exactamente idénticas á las que presentan los vinos de color obtenidos de uva tinta, sin adición alguna.

Además, el caldo obtenido con la adición de aquella sustancia, mantiene su tipo propio, sin cambiar su fragancia y sabor, y á lo sumo aumenta ligerísimamente la acidez total—el medio por mil apenas—y se enriquece de indicios de tanino natural de la uva.

Esta materia ha recibido el nombre comercial de *enocianina*, y se fabrica ya en grande escala en Conegliano por la sociedad Dott. Carpené, Comboni y compañía.

## NOTICIAS.

*El Liberal* que recibimos ayer, dá la siguiente noticia, que de confirmarse, entrañaría grave importancia aun para la viticultura de España:

«Telegrafian de Oporto una noticia que interesa mucho á los productores de vinos españoles que se asemejan á los de aquella importante zona portuguesa: la aparición de la filoxera en los viñedos portugueses.»

La Cámara municipal acordó el jueves que dos peritos examinarán las viñas, que algunos trabajadores pasarán á Regoa para adiestrarse en el conocimiento de la enfermedad, y medios de combatirla y que se adquiriese desde luego cierto número de inyectores de sulfuro de carbono.

La diputación de Barcelona y comisión provincial de defensa contra la filoxera, continúan con empeño el establecimiento de la zona de incomunicación, que ha de contener por lo menos algún tiempo, la invasión por la parte de Gerona.

A este fin, afirma *El Globo*, que se ha elevado una exposición al gobierno reclamando auxilios del Estado.

Hemos recibido una carta circular de Mr. Hanlon, alcalde de la ciudad de Bayona (Francia) en la que nos ruega que insertemos las siguientes noticias acerca de la feria de ganados, que ha de celebrarse en aquella localidad y tenemos mucho gusto en acceder á los deseos de aquel señor.

La feria de ganados se inaugurará los días 3 y 4 de Abril. Se establecerá para el ganado vacuno y lanar, en el sitio del *Mercado de ganado* y en el llamado de *las Carreras*, para la raza caballar y mular.

Se adjudicarán premios por valor de 1.500 francos, para terneras de 1 á 2 años, vacas de 2 á 3 años en adelante, de las mismas condiciones; terneras de 2 á 3 años, bueyes de labor de 3 á 6 para potros y potras de 2 á 3 años, caballos capones y yeguas de tiro en tronco ó aisladas; para caballos capones y yeguas de silla; para la especie mular y de cerda.

La empresa del Mediodía de Francia despachará billetes de ida y vuelta desde la estación de Hendaya.

En el mercado del 15 del corriente, se vendieron en Liverpool las cajas de naranjas procedentes de Valencia, á precios que llaman la atención por su marcado carácter de gravedad.

El «Mauritania» y el «Francoli», por ejemplo, vendieron á un término medio, harto bajo por cierto, que osciló entre 6 y 9 chelines por caja, pero otros el «Tajo» entre ellos, consiguieron precios muchísimo mejores en la misma subasta, oscilando entre 14 y 16 chelines.

La diferencia es notable, y mucho influye sin duda en ello la condición en que llega la fruta, pues al paso que unas partidas se desembarcan en sana condición, otras en cambio llegan casi podridas.

Hé aquí la situación y precios de

los alcoholes en algunos mercados de España.

Barcelona. Permanecen estacionados los de caña por falta de existencias en plaza, que paulatinamente decrecen, no siendo repuestas por nuevos arribos. Nominal es por lo mismo su precio de 62 á 65 duros pipa para las clases fuertes y sobre 42 para los flojos. En los aguardientes de vino el consumo local es corto por la abundancia de los de industria, y como tambien hay calma en la demanda para embarque, á pesar de haber pocas existencias por trabajar poco las fábricas, son ofrecidas y flojas las clases buenas de pfs. 83 á 85 por jerezana 35°, con casco á bordo; el de orujo á pfs. 60 y muy encalmado. Y el de industria esta semana no sabemos más arriba importante que uno de 219 cascos de Hamburgo, traídos por Barcelona. El consumo, único que opera, está regularmente provisto, y por eso se adquiere sin actividad ninguna, no resistiendo los receptores á sus ofertas á causa de la abundancia en almacén. Se realizaron algunas clases bajas á 70 duros, si bien para las regulares se pretenden á 73.

Tarragona. —Jerezanas espíritu de vino de 35° á 84 ds; los 68° cortés, sin casco; id. de industria de 35° á 80 duros idem; id. de orujo de 35° á 63 ds, con casco id.; Refinado de vino de 24° 1/2 á 56 duros la pipa de 64 cortés, sin casco; Holanda de id. de 19° 1/2 á 11 duros la carga.

Refinado de orujo de 24° 1/2 á 9 duros la id.; Holanda de id. de 19° 1/2 á 7 duros la id.

Málaga. —Extranjero 57 rs. arroba con vasija; Caña del país 54 id. sin vasija.

Dice El Ampurdanés; «Las últimas noticias que tenemos de la brigada exploradora alcanzan al día 16 y son bastante satisfactorias. Después de extinguidas las salpicaduras próximas á Palafrugell, salió dicha brigada con el ingeniero Sr. Rubio al frente, Calonge, inspeccionando los viñedos que encontraba al paso, sin descubrir filoxera alguna.

Después de Calonge viene una extensa zona de bosque y otros cultivos, constituyendo una barrera de defensa para los viñedos de las demás provincias. Por esto el Sr. Rubio consiguientemente, mientras los exploradores examinan con alguna detención las viñas levanta los planos de aquella región para determinar en ellos la línea de la indicada zona. El día 14 salió la brigada para San Felix de Guixols en donde seguía el 16 sin haber encontrado huellas del insecto, pero, temiendo hallarlo, en Llagostera según noticias comunicadas, quiera Dios resulten inexactas.

MERCADOS DE VINOS. La incierta situación que ofrecen los mercados más importantes del extranjero, y las diferencias que existen entre muchas de las distintas regiones vinícolas en que se divide España, forman un contraste tan anómalo, que es imposible resumir en breves líneas la marcha general de estos negocios.

Por fortuna, las últimas noticias que hemos recibido de los más importantes mercados de la vecina república, empiezan á definir de una manera bastante terminante, la nueva fase en que generalmente se cree ha de entrar la actual campaña vinícola, cuyo actual estado tan distintamente se apreciaba por todos los que siguen su marcha con interés. Todas las correspondencias que en la última quincena hemos recibido de los mercados de París, Beziers, Burdeos, Certe, etc. etc., acusan una tir-

meza en los precios de los vinos de calidad superior, que no pueden menos de llamar la atención, teniendo en cuenta la calma ó retraimiento que guardan los negociantes en grueso de dichas plazas.

En cambio, á medida que la estación avanza, los caldos de calidad inferior, ó sea aquellos que tienen gran exposición para sufrir los rigores del próximo estío, van pronunciándose cada día más en una baja tan importante, que no ha podido menos de paralizar las transacciones sobre aquellos, y de crear una perturbación en los mercados, cuyas tristes circunstancias bien pronto han dejado sentirse en algunas importantes regiones de España.

El comercio francés, único que puede influir de una manera decisiva en estos negocios, aprovisionado con los fabulosos acopios que hizo al principio de la campaña, que nunca han sido tan importantes, hace esfuerzos gigantes para sostener por algún tiempo más esta situación, de la cual espera obtener todavía más ventaja, fundado en el exceso de producción que se obtuvo en Francia el año último.

No es posible desconocer el fundamento que tiene esta apreciación del comercio francés, pues según verían nuestros lectores por la estadística de la producción vinícola en aquel país, que publicamos el 11 del mes de Enero último, la cosecha del 81 había excedido á la del 80 en 4.461.263 hectólitros, ó sea en una mitad de lo que tuvo necesidad de importar de otros países. Pero por la misma estadística véase que el departamento del *Herault*, que como es sabido, es el que produce los vinos para los *coupages*, acusaba una disminución la última cosecha sobre la del 80, de más de 1.200.000 hectólitros, no obstante lo muy escasa que ésta había sido.

Mientras los débiles calores de las estaciones que proceden á la vendimia, han permitido el consumo de los vinos más endebles, el comercio para cumplir los más perentorios compromisos, solo ha recurrido á ellos; hoy que la estación avanza, y con ella crece el peligro para estos caldos, los cosecheros venen en la necesidad de hacer cuantiosas reducciones en las pretensiones que antes tenían de lo que el comercio cauteloso trata de aprovecharse para precaver las variaciones que pudieran sobrevenir si la delicada función de la florescencia de la vid, se operase en buenas condiciones.

Los cosecheros franceses de los departamentos del Mediodía, comprendiendo lo necesario que han de ser sus vinos, para dar al consumo los demás, sostienen los precios con gran firmeza, confiados en que el comercio no tendrá más recurso que aceptarlos.

Nuestros cosecheros, pues, son los que han de contrarrestar la influencia que pretenden ejercer los del Mediodía de Francia, y para conseguirlo no deben á nuestro entender fijar tipos invariables haciendo abstracción de todas las consideraciones, sino atendiendo al aspecto que vaya ofreciendo la próxima campaña, y á las condiciones que ofrezcan los más importantes centros productores.

En la sección de correspondencia publicamos una de nuestro activo correspondiente de París, y por ella podrán ver nuestros lectores los precios corrientes en el importante mercado de Burdeos.

De los de España podemos ofrecer las siguientes noticias.

En las Ríojas sigue dominando la misma calma que en las anteriores semanas; solo se realiza alguno que otro pequeño negocio, sin que tengan carácter general. La *Crónica Riojana*, apreciable colega que se publica en Logroño, ha dado la grata noticia que se habían presentado en aquella capital algunos comisionados franceses, decididos á tratar para realizar compras de vino en la provincia, pero nin-

guno de nuestros activos correspondientes nos ha participado que dichos señores hayan dado comienzo á sus tareas.

En Cuzcurrita solo se han vendido en la última quincena unas 1.500 cántaras al precio de 15 rs.

De San Asensio el comisionado señor Orbea, ha exportado para las Vascongadas 1.400 cántaras que compró á D. Loy Rios y á D. Anastasio y Manuel Abalos, á los precios de 17, 18 y 19,50 rs.

Tambien el mismo Sr. Orbea ha ajustado recientemente en los pueblos de Torrecilla y Badarriá sobre 3 ó 4.000 cántaras á los precios de 12 y 13 reales, respectivamente.

En Cenicero se ha observado en esta última quincena algun movimiento más, pues entre los comisionados señores Azcárraga, establecidos en dicho pueblo; Fernandez de Euzmayor, D. Lierto Garcia, Natalio y compañía y algun otro, han ajustado más de 10.000 cántaras á los precios de 15 y 16 reales. Tambien el conocido comerciante señor D. Pedro Lardy sigue haciendo compras en esta bodega.

En San Vicente se han vendido sobre 4.000 cántaras con destino á las Provincias Vascongadas, á precios muy distintos, pues han fluctuado entre 12 y 21 rs., según clase.

El comisionado Sr. Blondeau ajustó en Tingo una partida de 900 cántaras, cuyo precio nos es desconocido; tambien en esta bodega se han despachado algunas otras pequeñas partidas.

De Harceano únicamente tenemos noticias de una compra hecha por el Sr. Ullargui de 2.000 cántaras al precio de 14 rs.

En Urzuola no ha habido más movimiento que la extracción para Burdeos de unas 2.000 cántaras que desde el principio de la campaña tenían ajustadas los señores Garcia hermanos. Las demás ventas son muy insignificantes y no alcanzan precios más altos que los de 14 y 15 rs.

En Arnedo, no obstante cotizarse el vino á 12 reales, reina calma completa.

Tampoco en Nijera se hacen operaciones. El ya citado señor Lardy tiene compradas en Hornilla unas 1.500 cántaras á 13-75 reales.

De Labastida conocemos las siguientes operaciones: 700 cántaras compradas por Mr. Armando á 17 reales; 800 por Mr. Blondeau á 17; y 1.200 de vino viejo del cosechero D. Pedro Pinedo por Mr. Bisot á 13-50 reales.

En esta última semana han reinado en la renombrada bodega de El Ciego alguna más animación, pues se han cerrado negocios por unas 6.500 cántaras que se han pagado desde 11 hasta 15 reales.

En las bodegas de Navarra, el negocio ha decrecido algun tanto, si bien se exporta bastante con destino á las provincias Vascongadas.

De Lerin salieron en la semana anterior sobre 17 cántaras que se pagaron á 11 reales.

En Viana y Barga las ventas son más escasas, rigiendo los precios de 9-50 y 10 reales por cántaro de 11-77 litros.

En Los Arcos se defalla de 9 á 10. Mañera tambien ha vendido 500 cántaras á 13 reales.

En Morenín, Diecastillo y Barasoain se cotiza á 11 reales y en Puente la Reina y Estella á 12.

De Berbizana sacan los compradores de las vascongadas algunas partidas que las pagan á 11 y á 12 reales; en la última semana se vendieron sobre 3.000 cántaras.

De Ciranqui salen escasas partidas y de pequeña importancia, á pesar de cotizarse á 11 y á 12 reales.

En Tafalla rigen los precios de 12 y 13 reales.

En Mendigorria han despachado desde primeros de mes 5.000 cántaras á los precios de 11-25 y 12 rs.

A Fitero llegaron unos comisionados

que tenían encargo de comprar en el partido de Haro sobre 30.000 cántaras; pidieron muestras, y aunque estas fueron de su agrado, hasta ahora ignoramos si han realizado el negocio. Corren los precios de 12 y 13 reales.

En Corella se extrae el ajustado anteriormente, aunque con alguna lentitud; tambien se ofrecen ahora algunas partidas de buenos vinos á 12 rs.

En Cascante domina la calma en las operaciones.

Las noticias que podemos ofrecer á nuestros lectores de las importantes comarcas aragonesas, se hallan condensadas en las dos cartas que publicamos en el presente número, sobre cuyo contenido llamamos la atención, por la importancia que encierran.

En Cataluña se hacen buen número de negocios, y aunque no sean en cantidades muy importantes, todo hace presumir que aquellos mercados lograrán por fin obtener una situación bastante expedita.

En toda la provincia de Lérida, y principalmente en Cervera, se hacen desde algun tiempo algunas operaciones en vinos de calidad superior, que alcanzan los precios de 30 á 35 pesetas.

En Villafranca de Panadés se ha comprado una partida de vino blanco á 22 pesetas la carga, siendo la creencia general de que á esta negociación se garían otras de más importancia.

En el mercado de Barcelona la situación de los vinos no es tan despejada.

Hé aquí lo que á propósito de este particular dice *El Correo Catalán*:

«No hay gran demanda de la América del Sud, y aun de nuestras mismas Antillas avisan calma y tendencia á la baja por haber allí bastante almacen. Al mismo tiempo nuestros cosecheros se niegan á aceptar los precios que se ofrecen para las clases destinadas á Ultramar, dificultándose con esto muchísimo las transacciones. Los precios siguen los mismos, á 35 1/2 pesos para Oña, de 38 á 39 para Rio de la Plata, de 49 á 50 para el Brasil, debiendo ser las marcas buenas y los vinos tintos, porque las clases blancas ofrecen algun movimiento de exportación á 12 duros los vinos secos para el Plata, y á 17 los dulces en cuarterola de 120 litros.»

En la provincia de Gerona se hacen algunas operaciones, alcanzando en Figueras los precios de 34 á 40 pesetas la carga de 120 litros. En Rabos, Garriguella, Villajuga, Cadaqués y Rosas, se cotiza de 39 á 42. En la Escala las últimas partidas que se han vendido, alcanzaron los precios de 30 y 32 pesetas.

En Tarragona, va renaciendo en los comerciantes algun deseo de volver á las operaciones, rigiendo los siguientes precios: vinos tintos del Priorato de 30 á 32-50 pesetas la carga de 121 litros; bajas Priorato de 30 á 35; del Campo de 18-50 á 20; blancos de 14 á 16; mistelas, negra á 55 y blanca de 37-50 á 38.

De la provincia de Alicante se quejan casi todos los cosecheros de la falta de competencia que hacen á sus vinos los muchas partidas que procedentes de la Mancha, están importando los comisionados en aquellas bodegas.

En Villena los comerciantes exportan poco y solo ofrecen los precios de 14 á 20 reales arroba. Muchos cosecheros prefieren remitir el vino por su cuenta á la plaza de Certe.

De idéntica situación se encuentran las bodegas de Saxi, Elda, Moñovar y otras de Alicante.

En Jumilla y Yecla (Murcia) las ventas tampoco son importantes.

En Almansa se vendieron en la última semana 15.000 arrobas para Alicante al precio de 16 rs. y 6.000 para Valencia á 15 y á 16 reales tambien.

En esta bodega quedan aun buenas partidas de vinos muy superiores. La Mancha continúa siendo la comarca más afortunada en la presente campaña, pues la extracción de vinos

o decrece en lo más insignificante. En la semana última se han despachado en Valdepeñas solo con destino á Madrid y Andalucía unas 20.000 arrobas á los precios de 15 y 13 reales para los vinos tintos de primera y segunda clase respectivamente, y de 11 para los blancos.

De Tomelloso salen diariamente para las estaciones de Socuellanos y Argamasilla 2.000 arrobas que ajustan entre cuatro comisionados, á los precios de 8 y 8'50 reales la arroba de tinto y 7 de blanco.

En Ciudad-Real la extracción está bastante animada, cotizándose el tinto á 10 rs. y á 9 el blanco.

De Torrenueva también salen seis wagones todos los meses con destino á Santander, además de otras partidas que se exportan para Andalucía y Madrid.

En Castellar de Santiago las ventas no son tan activas.

Finalmente, en las provincias de Castilla la Vieja la situación es idéntica á las que hemos reseñado en nuestra anterior revista, rigiendo los mismos precios en todas las bodegas. — A.

**CORRESPONDENCIA MERCANTIL.**

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CAIATAYUD (Zaragoza) 17 de Marzo.

Muy señor mío: Poens y nada satisfactorias pueden ser las noticias que comunique á usted desde esta comarca, referentes al negocio de vinos, pues nos hallamos en una situación verdaderamente angustiosa.

Desde hace ya un largo periodo de tiempo, reina en todas estas bodegas una calma tan completa como pocas veces la hemos conocido.

Debido á esto, los cosecheros, deseando dar todo lo antes posible salida á sus vinos, no han tenido más remedio que reducir sus pretensiones pero de una manera radical, pues han llegado á vender los de Terrer hasta el tipo de 14 y 15 pesetas el alquez de 119 litros.

En la Cañada, Alhama, Caremas y Nuévalos, podrían hacerse todavía buenas compras á 19 y 20 pesetas.

Siento tener que manifestarle, que á consecuencia sin duda, de los anticipados calores que estamos sufriendo, y de las malas condiciones con que se elaboraron al final de la campaña algunos vinos, estos se encuentran ya algun tanto picados, por lo cual, los cosecheros no tendrán otro remedio que destinarlos á las fábricas de aguardientes.

Un suscriptor.

URUÑUELA (Rioja) 17 de Marzo.

Con el más noble sentimiento, voy á dar á V. algunas tristes noticias referentes á la situación porque atraviesa esta bodega, á consecuencia de la calma tan profunda que domina en los negocios. Solo la sociedad exportadora, García hermanos, es la que por ahora visita nuestras bodegas, pero hasta la fecha no ha sacado más que una partida que tenía ajustada desde el principio de la campaña.

Los vinos que tenemos en esta rica bodega son de un hermoso color grana, los más solicitados para el extranjero; disfrutando además de una riqueza alcohólica que fluctúa entre 13 y 14 grados.

Los precios corrientes de hoy, son los de 13 y 14 reales. Creo que si se presentaran compradores, los vinos que tenemos todavía en bodega, podrían compararlos hasta á 12 reales, pues los cosecheros desean vender para no tener expuestas las cubas por mucho tiempo, á las variaciones atmosféricas.

Un suscriptor.

PARIS 18 de Marzo.

El mercado de vinos de Bercey no ha ofrecido en la última semana ninguna notable diferencia. Se han efectuado algunas compras á los precios cotizados en mi última carta. Los pedidos son algo más numerosos, y á pesar de ser en cantidades poco importantes, hacen esperar más animación en los negocios dentro de breves días.

Las llegadas de vinos extranjeros de todas las procedencias, parece que han cesado en estos últimos días; si esta circunstancia

dura por espacio de algun tiempo, podrá mejorarse el estado de nuestro mercado, que continúa siendo el mejor de Francia. Los vinos procedentes de Alicante de 1.ª clase, se cotizan desde 52 á 53 pesetas el hectólitro, los de Requena (Valencia) de 46 á 48; los de Benicarló de 51 á 54; los de Cataluña, de 46 á 50; y los de la Mancha, de 39 á 43 — S. V.

ATECA (Zaragoza) 17 de Marzo.

Poco ó nada de notable ocurre por esta comarca referente á la cuestión de vinos, si exceptuamos la importante baja que han sufrido de una manera tan imprevista y sensible, pues llegan á pagarse á 20 pesetas el alquez.

Debido sin duda á la facilidad de la exportación que aquí tenemos, todos los días salen para la estación algunos carros cargados con pipas. Las ventas se hacen principalmente con destino á Valencia y á Bilbao.

El trigo no se consigne á menos de 24 reales la fanega, y la cebada á 13. — J. M. H.

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 19 de Marzo.

El mercado de vinos en esta importante bodega continúa disfrutando de una gran animación, pues las ventas se suceden con bastante actividad, y son de muy regular importancia.

La extracción de vinos se hace principalmente para las provincias de Andalucía y para Madrid. También se han hecho algunas expediciones á Paris, Cete y Bardeos, pero en cantidades poco importantes.

Los precios no han sufrido ninguna variación desde mi última carta, siguiendo para los vinos tintos de primera clase el tipo de 15 reales la arroba, y para los de segunda los de 13 y 14 rs.

Los vinos blancos se despachan á 11 rs.

Los cereales se detallan á los siguientes precios: el cañal de primera desde 57 hasta 59 reales la fanega, y la cebada de 30 á 32.

E. R.

TORRENUEVA (Ciudad-Real) 18 de Marzo.

La extracción de vinos de esta bodega sigue disfrutando de una situación bastante satisfactoria, pues solamente para la plaza de Santander se han despachado ya bastantes partidas, además de otras muchas que se remiten para el interior de la provincia, y principalmente para Andalucía.

El precio corriente del vino tinto es el de 19 reales la arroba de 16 litros.

Los cereales á consecuencia de las últimas lluvias han descendido algo en sus precios, detallándose el trigo á 52 rs. la fanega, la cebada á 32 y el centeno á 35.

El aceite, el poco que se vende, no alcanza mas precio que el de 32 reales la arroba.

T. P.

CASTELLAR DE SANTIAGO (Ciudad-Real) 18 de Marzo.

Habría V. extrañado mi largo silencio, pero lo ha motivado el no tener ninguna noticia que comunicarle; hoy puedo ya decirle que en la semana anterior nos favoreció el cielo con una benéfica lluvia seguida de una nevada, que ha hecho renacer las esperanzas de estos labradores, pues los sembrados, especialmente los de cañal y trigo, han mejorado mucho, y como consecuencia inmediata el descenso en los precios de dicho grano, pues cuando antes de llover se cotizaban de 56 á 60 reales la fanega castellana, hoy están de 52 á 56 y con tendencia á bajar más. La cebada que llegó á venderse á 40 reales hoy está á 30 y en los pueblos inmediatos á 24 y 25.

El movimiento de los vinos es de poca importancia, pues solo se extraen las pocas cargas que compran los arrieros de esta vil para llevarlo á los pueblos más inmediatos de la provincia de Jaen, y de aquí que sus precios no hayan variado, cotizándose el tinto á 9 reales arroba de 16 litros y el blanco á 8, siendo muchos los cosecheros que quieren vender á estos precios. El aceite se paga á 32 reales arroba de 11,50 kilogramos y no se hacen más ventas que para el consumo de la localidad. — G. M. M.

QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) 16 de Marzo.

Muchá animación en el mercado, en donde se han presentado abundancia de vendedores, siendo esta causa de la baja iniciada en todos los artículos.

En trigos una partida de 3.000 fanegas se ofrece á 58; sin tomadores, se paga á 55; otra de 200 fanegas se ha hecho á 56.

Los vinos, aunque tienen alguna salida, es relativamente corta, dadas las existencias que hay en esta bodega.

Acete.—Bien surtido el mercado, habiéndose vendido 700 arrobas de 30 á 40 reales el viejo y á 37 el nuevo, teniendo una existencia en espera de compradores de 8.000 arrobas.

Al detall hemos cotizado.

Trigo fuerte de 56 á 58 reales fanega; idem cañal de 53 á 54; idem comun de 35 á 40; centeno de 30 á 36; cebada de 28 á 29; avena de 23 á 24; garbanzos superiores á 60 reales arroba; idem regulares á 50; idem medianos á 35; habas de 35 á 36; muelas de 35 á 36; guisantes de 34 á 35; harina de primera á 20 1/2 reales arroba; idem de segunda á 19 1/2; idem de tercera á 18; salvado de primera á 20 rs. fanega; id. de segunda á 18; idem de tercera á 16; idem de cascarilla á 13.

Ganados.—Cerdos al destete á 75 rs. uno; id. de seis meses á 160; id. de un año á 240; id. de año y medio á 300; ovejas emparejadas á 115; carneros de 80 á 100; corderos de 50 á 70; lana blanca basta á 70 reales arroba; idem negra fina á 70; id. idem basta á 68. — N. C.

CIRAUQUI (Navarra) 17 de Marzo.

Por las muchas y detalladas correspondencias que de esta comarca publicó la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, tiene V. noticias de cómo se perdió la mayor parte de las cosechas de vino en Puente la Reina, Artazu, Obanos y demás pueblos del valle, sucediendo generalmente que después de quedar á causa de la piedra muy poco fruto, este resultó de una calidad, como no podía menos de suceder, algo mediana.

En este término ocurrió todo lo contrario por fortuna, pues disfrutamos de un tiempo muy á propósito para que la uva adquiriera gran desarrollo y una buena madurez, resultando de esto que se elaboraran vinos de muy buena clase.

No obstante esta favorable circunstancia, las ventas de vino están completamente paralizadas, y los precios no se elevan á más de 11 y 12 reales el cántaro de 11,77 litros, estando reducida la exportación á las Provincias Vascongadas.

Los cereales alcanzan unos precios tan altos que no le igualan los de ninguna otra provincia de España, pues el robo de trigo, que es sobre media fanega castellana, no se consigne á menos de 30 á 32 rs.

Si continúa la gran sequía que estamos sufriendo, por 15 días más, perderemos la inmensa mayoría de los sembrados que hay en esta provincia.

Hoy ya no se puede dirigir la vista á los sembrados sin moverse á compasión. Triste y desconsolador porvenir nos espera! El pan, artículo de primera necesidad, faltará, no habiéndose conocido cosa semejante en esta tierra.

Los braceros se encuentran sin poder trabajar y los propietarios sin poderlos tampoco emplear en nada, pues es de todo punto imposible trabajar en la tierra antes de que llueva, á causa de lo muy endurecida que se encuentra. — Un suscriptor.

HERRERA DE PISUERGA (Palencia) 17 de Marzo.

Escaso en partidas el mercado de cereales, si bien al detall no dejan de presentarse algunos vendedores; hoy se ofrecía una partida de 1.000 fanegas, peso de 92 libras á 56 tomado á 55 reales.

El campo bueno al límite de la montaña; tiempo de calor y precios sostenidos segun se verá por la nota siguiente:

Trigo á 54 reales fanega; centeno á 26; cebada á 27; algarrobas á 26; yeros á 29; lentejas á 42; habas á 120; avena á 15; garbanzos superiores á 180; id. regulares á 150; idem medianos á 120; muelas á 48; harina de primera á 19 reales arroba; id. de segunda á 18; id. de tercera á 17; salvado de primera á 14 reales fanega; idem de segunda á 12; idem de tercera á 9; idem cascarilla á 7; echnaduras á 14.

Patatas á 2'50 rs. arroba.

Ganados.—Bueyes de labor á 900 rs. uno; novillos de tres años á 1.200; añejos y añejas á 640; vacas cebrales á 520; cerdos al destete á 70; id. de seis meses á 110; ovejas á 36; idem

emparejadas á 70; carneros á 65; corderos á 30; lanas á 64 reales arroba; pieles de cabrito á 96 reales docena; idem de corderos á 48. C. N.

**ENGERBAUD Y COMPAÑIA.**

Comision.—Consignación.—Agencia para la venta de los vinos. Adelantos sobre mercancías. Realización inmediata y al contado, 9, rue des Pyramides, París.

**EXPOSICION DE BURDEOS DE 1882.**

Informes.—Representación, F. Guidouin, 12, Passage Sarget, BORDEAUX.

**Fábrica de abonos artificiales**

de los Sres. Ferrando y Compañía, establecida en Calahorra (Rioja), bajo la dirección de J. Muñoz del Castillo, catedrático de la facultad de ciencias de Zaragoza.

Abonos para la presente estación para cereales:

Oso-guano concentrado de composición química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 46 kilos. Oso-guano ordinario, de composición adecuada al cultivo más general, á 40 rs. quintal. Oso-guano incompleto destinado á mejorar los estiércoles, á 25 rs. quintal.

Para viñas, olivos y árboles en general, abono especial de riqueza extraordinaria y composición química garantizada á 64 rs. quintal. Los precios son libres de embalaje en la estación de Calahorra.

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

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

**Á LOS VITICULTORES**

El que necesite barbados de dos años, de moscatel, bitenos, 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).

**ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.**

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fuelles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIG.

**BURDEOS, FRANCIA.**

45—CALLE NOTRE-DAME—45.

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

**Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecencias. VINO DE PEPTONA CATILLON**

Carné asimilable SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVOS. París, T. F. Fontaine-St-Georges y en todas las Farmacias. MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

Depósito: Barcelona A. Casanova y C.ª

**REPRESENTANTE.**

Una de las casas más antiguas de lúpulo en Baviera, desea tener representantes entendidos en España. Buena comision. Dirijanse las ofertas con referencias á las señas: R 2100 á Mr. Rudolf Masse office de publicite, Nuremberg.

**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.

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98

# TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION de toda clase de máquinas

de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja).

Construccion de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos.

Se construye toda clase de tubería de hierro para conduccion de aguas y vapor.

Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc.

Tubería y columnas para construcciones urbanas.

Fundicion de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.

Construccion de cocinas económicas.

Guardacaños, hornillos y chapas de cocina.

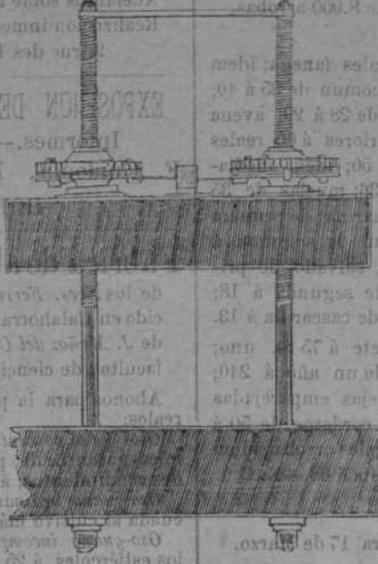
Bujes para carros y coches, de todas dimensiones.

Arados completos y piezas sueltas para los mismos.

Almacén de camas de todos gustos y precios.

Ferretería y cerrajería; balcones, verjas y herrajes de todas clases.

Artefactos agrícolas.



## PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con real privilegio de invencion por 20 años. Premiada en la Exposicion provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse.

Trabaja de 30 a 300 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulacion, preaver y prevenir los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizandolas operaciones de la recoleccion, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor a los agricultores, hé aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*.

Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguciana, Abalos, Casalaraina, Cuzcurrita, Ceniero, Briones, Alaro, Pamplona, Leiva, Tingo, Haro, Huercanos, Hermilla, Alesanco, Cortovin, Zerraton, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informaran, si se les pide, los viticultores D. Miguel Goyantes, D. José y D. Eusebio Quincoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Magaregui, en Anguciana; el Excmo. Sr. D. Benito Maria Bivanco, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otañez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalaraina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquin Estefani; D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Corcuera Real de Asúa y compañía y D. Eufanio Lapeña, en Alaro; D. Matias Lorente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasion de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito e indiscutibles ventajas, que se comprenden a la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio.

Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque se rompan la mitad de las piezas de que consta, y esta circunstancia, unida a su fuerza de presión y a la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día.—Se garantiza por dos años.



**ENFERMEDADES CONTAGIOSAS**  
VICIOS de la Sangre, Enfermedades cutáneas, etc.

**BIENICIOSOS DEPURATIVOS**  
de J. OLLIVIER, los únicos que han conseguido la Aprobacion de la Academia de Medicina de París, y que siguen autorizados para el Gobierno después de cuatro años de experiencias públicas. Son los únicos que se han admitido en los Hospitales de París. Curación segura de los úlceras, afectos de purgativo de los EMPLEOS de la ULCERAS, AFECTOS RESOLUCIONES, ADENOPATIAS SECUNDARIAS, etc.

24,000 de PREMIO  
Ninguna otra medicina puede ofrecer estas pruebas de superioridad. — CUA ABRABAR, RAJIMA, INOPRESTA, SECRETA, NOONICA Y SIX BECAIDA.

Por mayor: Sres. Alcaraz y Garcia, Madrid.



**PILDORAS DE LOURDES**  
PURGANTES  
ANTI-BILIOSAS; DEPURATIVAS.

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

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

Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39; Madrid.

## GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA DE LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA, propietario DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de pasto y de adorno. Especialidades a 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 a la flojera.

Precios económicos.

Transportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.  
CALLE DE LA PRINCESA, 55 BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, alibares 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 molinos de la Ferté para molinos harineros.

## MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna—Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envío franco de Prospectos detallados.  
Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**  
J. BOULET y C<sup>o</sup>, Sucesores, Ingenieros-Mecánicos.  
PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonniere, 144, PARIS

### DOLORES DE MUELAS

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

## ANTI-IDIUM A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el día contra el idium de la vid.

Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.

El paquete de 250 gramos. 1 peseta 75 cént.

1 kilogramo. 2 50

por correo. 2 50

- ### DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.
- Zaragoza.—D. Francisco Juderías, relojería.
  - Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.
  - Burgos.—D. Federico Carranza, id.
  - Tarragona.—Pedro Besses, id.
  - Lérida.—Domingo Sala, droguería.
  - Valladolid.—Viuda de Ponce, platería.
  - Tafalla.—D. Manrico Torrecilla, farmacia.
  - Granada.—D. Eduardo Garrigues, relojería.
  - Córdoba.—D. Rafael Montion, id.
  - San Clemente (Cuenca).—D. A. Villora Torrecilla, agente.
- Se remiten prospectos gratis a los que los pidan.

### CAFÉ NERVINO-MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ÁRABE, EXCLUSIVO DEL DR. MORALES

Curación 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 a 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Beuedicto.

Dr. Morales.—Carretas, 39; principal.—Madrid.

Alimento completo muy agradable para los Niños, Convalecientes, Personas débiles e inapetentes, etc.

### CHOCOLATE

### PEPTONA CATILLON

Carna asimilable y Fosfato de Cal

Es PASTILLAS para la merienda, el paseo, etc.

Es TABLILLAS para el desayuno con agua tibia

SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE VINO, JARABE, SOLUCION Y POLVOS

PARIS, 4, r. Fontaine-St-Servas, y en todas las farmacias

MEALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

Deposito: Barcelona, A. Casanova y C<sup>o</sup>

### 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 a 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.

### HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO  
EL MAS BARATO y EFICAZ  
Sin igual para los Niños  
CURACION SEGURA  
de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS

Depositarlos: Madrid; Alcaraz y Garcia.—Barcelona; A. Casanova y compañía.

### FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical  
ENCAUSSE y CANESIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOGACION, etc.

EL MAS BARATO y EFICAZ

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS