

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.

AÑO V.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Miércoles 12 de Abril de 1882.

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

NÚM. 446.

LAS VIDES DE COCHINCHINA DE RAICES TUBERCULOSAS.

Segun lo ofrecimos hace algunos dias, publicamos á continuacion las interesantes cartas que Mr. Martin, jardinero en jefe del gobierno francés en Sagon, ha dirigido á Mr. Vilmorin Andrieux y compañía, dando cuenta de aquellas prodigiosas vides.

Carta de 5 de Enero de 1882, recibida el 7 de Febrero:

He tomado las medidas convenientes para expediros los tubérculos y las semillas que me quedan de vides de la Cochinchina. El vino que producen estas especies no es muy fuerte, pues apenas si contiene el cinco por ciento de alcohol, pero es muy posible que por medio del cultivo mejoren sus condiciones. Aun en el estado en que hoy se hallan creo podria sacarse buen partido de dichas especies cultivándolas en Europa.

El cultivo será fácil, pues la vid tuberosa se adapta y produce bien en todos los terrenos; poco mas, poco menos, todos le son buenos. Su desarrollo es extraordinario por lo que será preciso no podarla corta sin apelar á las púrtigas para hacerla trepar. En Francia no es de presumir alcance el desarrollo que en Cochinchina; aquí es realmente fabuloso, viéndose parra de cincuenta metros de altura y que mantienen racimos desde los brotes más bajos hasta la cúspide ó los mas altos. El vino que rinden es de un hermoso color, si bien peca de verde, lo cual es efecto de que los terrenos de la Cochinchina carecen de cal; y que esta es la causa del color verdoso que ostentan los vinos no me cabe la menor duda, despues del experimento que hice poniendo un poco de cal en los piés de algunas vides, con lo que conseguí que los racimos fueran mucho más dulces y buenos, que el vino fuera menos verdoso y que acusara un grado más de alcohol.

Esta observacion puede á mi juicio ser de mucha utilidad.

Para hacer la plantacion es necesario primeramente trabajar, remover bien el terreno y abrir una zanja para colocar en ella las plantas á una profundidad de ocho ó diez centímetros, con el objeto de que cuando las yemas salgan fuera de tierra á la superficie, puedan rehacer en la estrechidad de los piés viejos. Si éstos estuvieren al nivel del suelo, no podrian desarrollar las raíces, lo que perjudicaria notablemente su vegetacion.

Aparte de los terrenos muy húmedos, casi todos los demás son buenos para el cultivo de dichas vides; no teme á los terrenos arcillosos ni á los pedregosos y no causa perjuicio á las plantas que se encuentran á su lado, es decir en terrenos colindantes. Se dá admirablemente en los parages que están sombreados por los bosques, siendo donde mejor se produce.

Si la plantacion se hace en líneas, estas deben trazarse á 1.50 metros, colocándose las vides á un metro de distancia unas de otras en cada línea.

Carta del 3 de Febrero de 1882, recibida el 4 de Marzo.

Ha llegado á mi mano su carta relativa á la vid de Cochinchina. Por el

último correo remiti á V. un nuevo paquete de semente del año, así como cierta cantidad de tubérculos. Cuando yo vaya á Francia en el mes próximo, llevaré semente y tubérculos. Mientras tanto vea lo que puedo decir á usted sobre la viña de Cochinchina.

Encontré la vid tuberosa por primera vez en el mes de Setiembre de 1872, en los bosques de *Mois*; vi esa planta, cuya existencia yo ignoraba, cubierta de enormes racimos y al punto se me ocurrió la idea de elaborar vino con esas uvas, pero debo confesarle que su resultado estuvo muy lejos de satisfacerme. Di á probar la nueva bebida á varias personas y no la encontraron demasiado mala, pero me dijeron no podria conservarse, por lo que lo dejé estar y no pase adelante en mis propósitos y ensayos. Al siguiente año me contenté con hacer buen vinagre.

En 1879, despues de todo lo que habia leído en los periódicos respecto á las parras del Sudan, me animé á hacer nuevos experimentos y me propuse hacer vino con los racimos de las vides tuberosas de Cochinchina; pero desgraciadamente la estacion estaba muy adelantada, por lo cual me fué imposible recolectar la cantidad suficiente de uvas para mi objeto y tuve que aplazar mis ensayos hasta el año siguiente. Mientras tanto me dediqué á estudiar la vid tuberosa de que hablo á V., de la cual vengo cultivando algunos piés desde hace diez años. La planta abunda y vegeta lozana en todos los bosques del Este, así como tambien en los terrenos secos de *Havint*, *Halien*, *Kachagia*, en el cabo de *S. Jacques*, en todas las islas que rodean la Cochinchina, en los *Mois* y en todo el *Cambodge*. Existen varias especies de uva blanca, así como tambien las hay de varias clases de encarnadas ó tintas.

Estudiando la descripcion que monsieur Lecard ha hecho de la vid tuberosa *annuel* del Sudan y los caracteres de la de Cochinchina, observo que éstos concuerdan, por lo que supongo que su vid es la misma que vive en estas colonias.

He hecho lo posible para expedir tubérculos al Jardin de aclimatacion de París y tambien, segun le dejo indicado, he llevado á cabo mi proyecto de elaborar vino en gran cantidad.

El 1.º de Setiembre último trabajé cosa de cien kilogramos de uvas en mediano estado de madurez, que me dieron un vino de buen color, pero de un aroma un poco ingrato; dicho caldo tuvo siempre tendencia á perderse, más adelante diré el por qué; mas he logrado evitar esa desreglada fermentacion y un barril de este vino presentado al gobernador, fué bastante para que esta autoridad apreciara el éxito satisfactorio alcanzado, que yo me atrevo á calificar de maravilloso. Se ha hecho el análisis y aseguro á usted que el caldo sería bastante bueno si contuviese algo más de alcohol.

El 28 del mes ya citado principié mis tentativas, pero desgraciadamente los deberes que me impone mi cargo me impidieron practicarlas con el cuidado y asiduidad necesarios.

Uno de los lagos que contenia racimos no muy maduros, y sin escoger,

se agrió y obtuve un vinagre muy bueno que di á probar á varios amigos míos.

Otro lago lleno exclusivamente de racimos y bien maduros, los hice estrujar y la fermentacion se efectuó con envidiable uniformidad y rapidez; al cabo de 48 horas la parte superior de la masa se agriaba; la fermentacion disminuía y el liquido estaba limpio, muy colorado y de un gusto franco, si bien un poco azucarado todavía; habia pues, conseguido un mosto de excelente calidad.

No habia que pensar en volver á mezclar la raspa con el caldo y menos en dejar continuar la fermentacion en el lago; esto hubiera sido tanto como ayndar la acidificacion, que ya se habia iniciado segun he dicho en el párrafo anterior. Me decidí por trasegar el liquido, dejando la fermentacion lenta al abrigo del aire. Todo marchaba bien durante los dos primeros dias; el azúcar disminuía y como consecuencia el alcohol aumentaba, pero al tercero dia la fermentacion habia tomado una marcha desordenada y el aroma tendia á ser ingrato; me encontraba por tanto en presencia del fenómeno que se habia manifestado la primera vez y que entonces pude evitar gracias al procedimiento de Mr. Pasteur, elevando la temperatura á 55 grados. No era dudoso el camino que debía seguir y recurrí nuevamente al mismo procedimiento, consiguiendo curar el caldo. En el dia esté es muy bueno y está perfectamente conservado; contiene muy poco alcohol, unos cinco grados, lo cual lo atribuyo á los accidentes ocurridos en la fermentacion. Por el correo mando á V. una muestra de este vino.

Usted no ignora que los agentes de la fermentacion están distribuidos en la atmósfera en el estado de germen, los que caen sobre las partes exteriores de las plantas, cuyos azúcares han de transformarse si sobrevienen circunstancias favorables. En cuanto á los racimos, tienen que luchar con varios vegetales microscópicos; tenemos por de pronto los *micoderma vini et aceti* y dos ó tres criptógamos infinitamente pequeños que determinan más tarde las enfermedades de los vinos.

En Francia lo general es que cuando suele hacerse la vendimia no exceda la temperatura de 20 grados durante el dia, bajando á 8 y aun á 7 por la noche; las bodegas están de ordinario muy frescas. Estas condiciones son muy favorables para la germinacion y reproduccion del *micoderma aceti* en la parte superior de las cubas si hay corrientes de aire y por consiguiente afluencia de oxígeno en contacto con los jugos en fermentacion.

La transformacion del azúcar en alcohol se efectúa lentamente y con regularidad; despues, al encubar el mosto y con los trasegos sucesivos se consigue desaparecer la mayor parte de los gérmenes perjudiciales, que de lo contrario esperarían en el seno del liquido circunstancias favorables para su desarrollo. La fermentacion lenta dura bastante y el vinicultor dispone de medios suficientes para poner coto y evitar los accidentes ulteriores.

En Cochinchina, durante el tiempo en que yo practicaba mis ensayos, la

temperatura ha sido sobre 28 ó 30 grados; la fermentacion lenta ha superado desde el principio en rapidez á la tumultuosa, que yo llamaré hidrocárbónica, y el vino se ha hecho, á pesar de todo, en condiciones casi normales.

Como he dicho más arriba, en 1872 planté algunos piés de vides tuberosas de Cochinchina y posteriormente he podido observar que la poda y el cultivo modifican de un modo notabilísimo dicha planta; los racimos son mayores, más dulces y más jugosos. Basta con reparar en que las mejores clases de vides de Francia vuelven al estado primitivo, salvaje, con solo abandonarlas durante dos ó tres años para comprender desde luego la reciprocidad del fenómeno inverso.

Los granos de la planta, tal como en Cochinchina se produce, sin la menor intervencion del hombre, contienen un peso de materias sólidas muy considerable relativamente á las partes fluidas ó susceptibles de serlo, pero esto nada dice en su contra, pues las parras silvestres que se ven en las comarcas vinícolas de Europa solo rinden un fruto más pequeño y mucho menos jugoso que las vides tuberosas de Cochinchina que se hallan en estado silvestre.

Tambien he notado que los racimos escalonados á lo largo de la parra tuberosa, muchas veces en mayor número de 30, no guardan la debida regularidad ni en tamaño ni en madurez; escogiendo por tanto los más selectos para simiente, se lograria sin el menor esfuerzo mejorar mucho la casta.

Admitiendo lo que yo considero seguro, esto es, que el éxito corone los esfuerzos de los que quieran dedicarse á mejorar las condiciones de la vid de Cochinchina de que vengo ocupándome, puede presagiarse un brillante porvenir á los departamentos de nuestra nacion que hoy se hallan destrozados por la filoxera.

De esperar es que los viticultores no perderán ocasion tan propicia, que se asociarán á mis ideas y favorecerán los ensayos y trabajos que ha ya necesidad de hacer para sacar todo el partido posible de tan hermosa vid.

En 1872 planté bastantes piés con el solo objeto de ver si por medio del cultivo obtenia alguna mejora, y el buen resultado sobrepusó á mis esperanzas, pues el segundo año ya recolecté racimos mucho más grandes y maduros que los de las vides salvajes; al siguiente año descargué de fruto á las plantas, no dejando en cada una mas que unos quince racimos, con lo que logré que cada uno de estos pesara más de dos kilogramos.

Dichas vides mueven por primera vez en Cochinchina en Marzo, apareciendo las primeras flores á fines de este mes ó principios de Abril; los primeros frutos maduran en los primeros dias de Setiembre, continuando sazando los restantes hasta fin de Noviembre.

Tan extrañas vides, especies de enredaderas, dan brotes que crecen unos 20 metros, hallándose cuajados de enormes racimos.

Los terrenos más á propósito para su cultivo son sin disputa los ligeros y frescos, si bien de que tambien he visto parras en terrenos muy secos cargadas

de racimos aun cuando los vástagos eran más pequeños. Los terrenos pantanosos son los peores. En Cochinchina se da en todas las tierras, exceptuando en aquellas que se hallan dedicadas al cultivo de arroz, las cuales están inundadas durante medio año.

Los tubérculos son muy grandes y por medio de ellos pudiera cultivarse, empleando el método que se sigue en algunas comarcas de Francia con las vides blancas.

Cada planta arroja generalmente dos ó tres tallos, apareciendo el fruto al mover los brotes, siendo de llamar la atención que los racimos se ven escalonados desde el nacimiento hasta la parte más extrema del vástago.

No puedo dar á V. todos los detalles que hubiera deseado, pues ni la pronta salida del correo ni las muchas ocupaciones de mi servicio me lo permiten.

Le ruego me dispense por este desaliñado trabajo.

J. B. MARTIN.

NOTICIAS.

De La Lealtad de Valencia:

— «Estamos ya en plena recolección de fresa. En nuestros mercados se espere á tres y dos reales libra, según clase.

Para Madrid y otros puntos es de consideración el embarque que tiene lugar diariamente.

— La recaudación que la Aduana de nuestro puerto ha obtenido en el mes de Marzo último, comparada con la de igual período del año anterior, es como sigue: Recaudación en 1882. 1.002.483.71 pesetas. Id. en 1881. 601.601.16 id. id.

Diferencia de. 400.882.55 id. id. más en 1882.

— Para acabar de una vez con los abusos que se vienen cometiendo por las empresas de los ferro-carriles del Norte, consintiendo que los trenes no lleguen la generalidad de la veces á las horas reglamentarias, dícese que dentro de breves días recibirán los gobernadores una circular del ministerio de la Gobernación con instrucciones muy severas acerca de dicho asunto.

Durante el pasado mes de Marzo se han embarcado en el puerto del Grao, con destino al extranjero, 102.410 cajas de naranja.

En el propio mes del año anterior la exportación fué de 106.413 cajas, siendo de poca importancia la diferencia de ambas cifras.

La diputación de Alicante ha acordado subvencionar á las empresas constructoras de todos los ferro-carriles que se construyen en aquella provincia, con mil pesetas por kilómetro de vía; cantidad que aun cuando exigua, debido al estado de las arcas provinciales, será un poderoso estímulo para fomentar la construcción de tan utilísimas obras.

El siguiente método de preparar una tinta de copiar sin presión no tiene patente de invención, y puede practicarse por cualquiera, pues según vemos en *El Porvenir de la industria*, su inventor lo entrega al uso público después de trece años de haberlo aplicado.

Se toma tinta común y se reduce por la evaporación á seis décimas de su volumen, y los cuatro volúmenes evaporados se reemplazan por glicerina. También puede hacerse fabricando desde luego tinta de doble fuerza ó doblando el volumen con glicerina.

Para copiar se usa el papel delgado usual y se pasa la mano como si solo se tratase de sacar con papel secante.

Dice *El Lau-Buru*, de Pamplona:

«La Asociación Vinícola de Navarra ha recibido en los últimos días, las botellas, fundas y corchos que ha

pedido á San Sebastian y Valencia para la exposición universal de Burdeos. De un día á otro comenzará á remitirlos con las instrucciones necesarias, á los pueblos que tratan de concurrir al gran certamen, en el que esperamos ha de alcanzar Navarra el lugar que le corresponde.»

De casi todas las provincias está recibiendo el Gobierno telegramas y exposiciones pidiendo la aprobación del tratado de comercio con Francia, por considerarle de gran conveniencia para los intereses generales de la nación.

Los vinicultores y comerciantes en vinos deben apresurarse en estos solemnes momentos á manifestar sus deseos al Gobierno ó á las Cortes, á fin de que su silencio no sea interpretado torcidamente por los que tan decidido empeño muestran en que no se apruebe tan utilísimo tratado.

Por fortuna las justas pretensiones de los agricultores, que forman la inmensa mayoría de la nación, serán bien pronto estimadas en las dos ámaras, quedando aprobado el tratado en los mismos términos en que aparece concertado con el gobierno francés.

El Correo y otros autorizados periódicos de Madrid así lo esperan, añadiendo aquel colega que los votos en contra en el Congreso no excederán de 70.

La situación y marcha de los mercados vinícolas de España son las mismas que describimos en la revista del miércoles último.

Hasta la fecha no han ocasionado los hielos daños de monta en los viñedos franceses, pero el tiempo frío sigue inspirando grandes temores.

Entre los telegramas recibidos en el ministerio de la Gobernación se cuenta uno de Lérida en el que se pide por la diputación provincial, concejales, industriales, banqueros y propietarios de dicha población, que se apruebe el tratado de comercio con Francia por considerarlo altamente beneficioso para aquella provincia.

Leemos en un periódico de Tarragona del 8:

«Durante toda la noche de anteayer y el día de ayer ha caído sobre esta ciudad y su campo una lluvia tan abundante, que los labradores no ocultaban su contento, asegurando que aunque en mucho tiempo no vuelva á llover ya tienen salvadas sus cosechas á menos que sobrevenga algun pedrisco.»

Segun nos dicen, la lluvia ha sido bastante general en toda la provincia y en especial en la Selva y Reus, donde anteayer tarde diluviaba con acompañamiento de algunos truenos.

En Navarra, las Riojas, Castilla, Aragon y otras comarcas, tambien se muestran muy satisfechos los labradores y propietarios por el reciente temporal de lluvias, que tantísimos beneficios está causando á la agricultura.

El día 23 del actual se verificará la inauguración de la estación vitícola y enológica de Tarragona. El ministro de Fomento y director de agricultura están invitados al acto.

En las islas Baleares se está efectuando la brotación de la vid en excelentes condiciones, siendo favorecida por continuos y copiosos aguaceros; la muestra hace concebir á aquellos vinicultores grandes esperanzas, pues los brotes aparecen con abundantes y robustos racimos.

En varios pueblos de la provincia de Leon ha descargado una fuerte nevada hasta tal punto que los ancianos de aquella comarca manifiestan no haber conocido otra igual en toda su vida.

Dicen de Navarra que las viñas que otros años ostentaban por este tiempo sus brillantadas banderlas, están á pesar de la benignidad de Marzo, sin dar señales de vida por falta de humedad, lo que, aparte de otros males, retrasará la maduración de las uvas.

Las últimas lluvias que han caído en las comarcas de aquella provincia harán que la brotación no se retrase por más tiempo.

La filoxera sigue extendiéndose por los viñedos franceses no conociéndose hasta la fecha ningun remedio eficaz que contenga la asoladora y triunfante marcha del microscópico parásito.

Acaba de constituirse en Rusia una sociedad para explotar de una manera industrial los procedimientos de un químico que ha llegado á conseguir la solidificación del aceite de petróleo.

No se conoce aun el procedimiento empleado para obtener la solución de un problema importante hace tanto tiempo buscado.

Todo el mundo comprenderá la importancia de este descubrimiento, gracias al cual podrá mandarse el petróleo en grandes masas compactas, como se reciben en los países meridionales las masas de nieve procedentes del Norte; en estas condiciones el transporte del aceite de petróleo será menos costoso, y sobre todo menos peligroso, puesto que se piensa emplear como medio de embalaje grandes cajas de papel comprimido.

Hace ya tiempo que los americanos han empezado poco á poco á abandonar el antiguo sistema de los barriles de madera para las expediciones de petróleo, habiéndolas reemplazado por barriles de papel comprimido, cuyas ventajas de elasticidad y la ausencia de soldaduras, hace imposible pueda verse el líquido, siendo de gran ligereza y de mayor baratura en su fabricación que los antiguos barriles de madera y las nuevas cajas de latón, empleadas tambien para este servicio.

MERCANCIAS POR EL CORREO.

Mr. Fawcett, el hábil Director de Correos, á quien Inglaterra debe tantas mejoras en ese importante ramo, anunció á la Cámara de los Comunes, en la sesión del 27 de Marzo, que ha entrado por fin en vías de arreglo y se realizará en breve el servicio que en el epígrafe se indica; reforma de mayores consecuencias que ninguna otra, si se exceptúa sólo la del franqueo uniforme iniciada en 1842.

Dentro de poco circularán en Inglaterra paquetes, cuyo peso puede llegar á 7 libras, y de un extremo á otro del país serán entregados á domicilio por el precio increíblemente barato de un chelín (5 reales).

Una vez que funcione este servicio en Inglaterra, se establecerá con el continente, y el coste de un paquete de tres kilogramos —un poco más de seis libras— desde Escocia ó Irlanda al Mediodía de Francia, no excederá de 9 reales.

Cuando se compara la lentitud, inseguridad y complicación de los medios actuales de transporte de paquetes con la celeridad, certeza y sencillez del transporte por el correo, se comprende que nos hallamos próximos á una revolución tan grande para el comercio, como lo ha sido para la correspondencia el establecimiento del franqueo uniforme.

Nadie prevía entonces el desarrollo que el cambio de cartas podía tomar; nadie prevía hoy las proporciones que alcanzará el envío de paquetes. Todo el mundo está conforme, sin embargo, en presentir que han de ser prodigiosos.

Paréceme extraño que Inglaterra se haya quedado á la zaga de otros países en esta cuestión. Es de advertir que en todas las naciones del Continente, las ferro-carriles están más ó

ménos bajo la influencia del Gobierno, el cual los ha obligado á aceptar esa reforma. En Inglaterra las compañías no han recibido auxilio alguno del Estado, y gozan de entera independencia; de ahí que se hayan resistido hasta que han tropezado con una energía tan poderosa como la de Mr. Fawcett.

FILTRACION DEL ACEITE DE OLIVAS.

El Sr. Denis, de Monfort, ha compuesto un aparato que consiste en una cuba de madera quemada del interior, donde se dispone el filtro compuesto de carbon animal ó vegetal y de arena. Si se emplea carbon vegetal se escoje bien cocido, liso y del grueso de un dedo, será bueno lavarle si es carbon animal que obra eficazmente, la arena debe ser silicea y no calcárea, cuidando no mezclar la gruesa con la fina.

El filtro se dispone dividiendo la cuba en dos partes por medio de un diafragma con orificios; en la superior se hace un suelo de arena bastante gruesa de dos dedos de espesor; después se pone encima el carbon en un espesor á lo ménos de 60 centímetros y se cubre otra capa de dos dedos de arena fina, y finalmente se le pone arena gruesa. Dispuesto así el aparato viértese el aceite, que atravesando por estas capas, pasa gradualmente el filtro y llega depurado á la parte inferior de la cuba que tiene cañillas á varias alturas.

Para lavar el filtro, se desmonta ó se le echa dentro agua caliente hasta que pase clara.

El sistema *Baresne* consiste en una caja de madera de un metro de largo próximamente, la mitad de ancho, y de profundidad de dos tercios de metro con cuatro piés para sosten, forrada de la lata tanto en el interior como en el exterior; bajo el fondo de la misma, provistos de agujeros penden seis ú ocho vasijas, tambien forradas de lata, donde se pone algodón cardado de tres dedos de espesor, sobreponiendo en su diámetro un disco forrado de lata, agujereado. Después se llena la caja de aceite, que se filtra por los agujeros de los vasos y pasa limpio y claro. Un recipiente de lata puesto debajo sirve para recogerlo y conducirlo á las correspondientes vasijas.

Si el líquido emplea mucho tiempo en filtrar, se cambia el filtro con otro de algodón, si después pasa demasiado ligero, se coloca uno doble.

DETERMINACION DE LA RIQUEZA DE LOS VINAGRES.

Mr. Rivel ha inventado un sencillo método para determinar, con bastante exactitud, la riqueza acética de los vinagres.

Los útiles que emplea son los siguientes:

1.º Un tubo cilíndrico llamado apérimetro, cerrado por una de sus extremidades y abierto por la opuesta; este tubo está graduado, y su graduación empieza cerca de la parte inferior, con una señal ó trazo que lleva marcado el cero, y junto á la cual está escrita la palabra *vinagre*; á continuación se divide el tubo en 25 partes ó grados, que sirven para determinar la proporción de ácido acético contenido en el vinagre que se ensaya.

2.º Una pipeta de vidrio, que lleva una marca para poder tomar con ella justamente 4 centímetros cúbicos del líquido acidimétrico; sirve para graduar el vinagre.

3.º Un frasco con el líquido acidimétrico. Este se prepara disolviendo en agua pura 45 gramos de bórax y un poco de sosa cáustica, de modo que la disolución ocupe un litro, y que cada 20 centímetros cúbicos de ella saturen por completo 4 centímetros cúbicos de ácido sulfúrico al décimo. Este líquido acidimétrico se vende al mismo tiempo

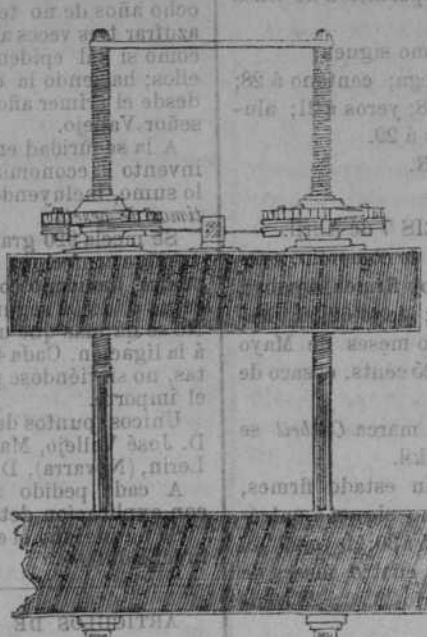
EL AGUA DE SUEZ DOLORES DE MUELAS

Vacuna de la boca, suprime instantáneamente y para siempre los dolores de muelas.

Y por consiguiente, la Atrificación y la Estracción.— El análisis ha probado que esta agua no contiene ácido alguno, ni ninguna substancia tóxica, metálica o narcótica. El Agua de Suez, hilo verde, empleada como dentífico diario, es la única y sola que ha resuelto el doble problema de la supresión de la odontalgia y de la conservación de la dentadura.— La Opia a anaranjada de Suez, asegura su blancura sin ningún peligro.— El Vinagrillo lácteo de Suez, para el tocador, destruye la causa principal del Cáncer en la mujer; pero, es preciso tener mucho cuidado en no usarlo como dentífico, — porque todo ácido corrompe el aliento, y pone amarillos los dientes que acaban por desesmalarse y caerse.— Dirigirse a M. SUEZ, 10, rue Ampère, París.

En Barcelona, A. Casanovas y compañía.

TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION de toda clase de máquinas de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)



Construcción 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.

Artículos agrícolas.

Construcción 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.

Artículos agrícolas.

PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

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

Trabaja de 30 a 200 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a los rudos gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulación, prever y prevenir los frecuentes accidentes que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizándose las operaciones de la recolección, 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. He aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*, colocada desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguiano, Abalos, Casadereña, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tirgo, Haro, Huércanos, Herrilla, Alcañiz, Corcovin, Zaramon, Tudela, Intxistida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas comarcas informaran, si se les pide, los viticultores D. Miguel Covantes, D. José y D. Eusebio Quiñoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguiano; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivanco, en Haro; D. Valentín Zerrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otáñez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casadereña; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Esteban, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Cocquera Real de Asúa y compañía y D. Epifanio La Peña, en Alfaro; D. Matías Florentino, en Atea, Zaragoza; y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasión 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 rompa 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.

ANTI-ODIDIUM A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el día contra el odidium 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 céntos.
por correo. 2 50

1 kilogramo. 6 50

DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.

Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.
Burgos.—D. Federico Carranza, id.
Tarragona.—Pedro Besses, id.
Lérida.—Domingo Sala, drogueria.
Valladolid.—Viuda de Ponce, platería.
Lafalla.—D. Mamicio Torrecilla, farmacia.
Córdoba.—D. Rafael Montion, id.
San Clemente (Cuenca).—D. A. Villora Torrecilla, agente.
Se remiten prospectos gratis a los que los pidan.
Plasencia.—D. Francisco Ruiz de la Hermosa.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna— Torre de fundición 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^o, Sucesores, Ingenieros-Mecánicos
PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonnière, 144, PARIS

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO
EL MAS BARATO y EFICAZ
Sin igual para los Niños
CURACION SEGURA
de la Anemia, Clorosis, etc.
PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS
Depositarios: Madrid: Alcañiz y Garcia. — Barcelona: A. Casanovas y compañía.

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

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

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, vinibares 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.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE 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 a 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.

VENTA.

Se hace en Tudela (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 espaciosas y dos para sirvientes, pajares, cochera cuevas con cubaje, etc., etc.

Dara más pormenores en Tudela, D. Luis Sánchez Beato.

Enfermedades del Estómago de los Intestinos, del Pecho Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecientes.

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carne asimilable

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

PARIS, 1, r. Postales-St-Denis y en todas las Farmacias

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

Depósito: Barcelona A. Casanova y C^o

PAPEL RIGOLLOT

Mostrar en los botiquines para SINAPISMOS

Solo deben admitirse como VERDADERO

PAPEL RIGOLLOT las hojas que llevan estampada al traves esta firma en ENCARNADO

Se vende en todas las Farmacias.

DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS

Se calman los más feridos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, e 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 honorosos premios conseguidos en todas las Exposiciones, donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el único 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 instrucción. Con un frasco que vale 50 céntimos, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exige el Licor del Polo de Orive, A. Saco, 7, Bilbao, gubada de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la capsula que recubre el tapón, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificando 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.