

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SABADOS.

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre. . . 10 reales.

Fuera de la capital, id. . . 12

Ultramar y extranjero, id. . . 20

Pago adelantado.

AÑO V.

Miércoles 26 de Abril de 1882.

NUM. 450.

## 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 acetímetro, 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 ácido sulfúrico al décimo. Este líquido acidimétrico se vende al mismo tiempo que los demás instrumentos, y fácilmente puede prepararse, bien la misma persona que lo use, bien un químico ó farmacéutico. Después de preparado el líquido acidimétrico, se le añaden unas gotas de tintura de tornasol, á fin de que esté fuertemente teñido de azul.

Para hacer un ensayo, se toma con la pipeta cuatro centímetros cúbicos del vinagre que se trata de ensayar, y se introducen en el acetímetro, debiendo llegar justamente hasta el cero. Después se va vertiendo gota á gota el líquido acidimétrico por la parte superior. Las primeras porciones del líquido azul, al tocar el vinagre, se vuelven rojas; pero á medida que se va añadiendo el líquido acidimétrico, que es alcalino, el vinagre se va neutralizando; cuando llega el momento en que se ha verificado por completo la neutralización, ya no cambiará de color la gota del líquido azul que después se añada; de suerte que todo el líquido contenido en el acetímetro tomará un color azulado.

Entonces hay solo que ver en el tubo cuanto líquido acidimétrico se ha añadido, y el número de divisiones á donde llega es el tanto por ciento en peso del ácido acético contenido en el vinagre. Si, por ejemplo, se han añadido ocho divisiones del líquido acidimétrico, se dirá que la riqueza acética del vinagre es 8 por 100, ó que tiene 8 grados de ácido, por ser esta la cantidad de ácido acético monohidratado que contiene en 100 partes el vinagre ensayado.

El procedimiento es sumamente sencillo; pero puede suceder que el vinagre esté adulterado con algún ácido mineral, á saber, sulfúrico, nítrico ó clorhídrico, que obrarán como el ácido acético sobre el líquido acidimétrico, y la acidez que comunican al vinagre será tomada en cuenta como si fuese ácido acético.

Aun cuando éste es un caso que no

ocurre de ordinario, bueno es saber que tiene fácil remedio.

En vez de un frasco del líquido acidimétrico, preparado según queda expuesto, se emplearán dos, uno teñido con el tornasol, y otro con *azul violeta de mylanilina* (materia colorante derivada de la *anilina*). Cuando se quiera determinar la riqueza acética de un vinagre que se crea adulterado, se practica primero un reconocimiento con el líquido acidimétrico teñido por el tornasol, que dará á conocer la acidez total del vinagre. Después se efectúa el mismo reconocimiento con el líquido teñido con el azul violeta de anilina, cuyo color no se altera por la acción del ácido acético, y se vuelve verde azulado por la de los ácidos minerales. Por lo tanto, si al añadir á los cuatro centímetros cuadrados de vinagre colocados en el acetímetro las primeras gotas del nuevo líquido acidimétrico, éste no cambia de color, es inútil continuar la operación, porque el vinagre no está adulterado; pero si toma un azul verdoso, se continuará añadiendo gota á gota, hasta el momento mismo en que, neutralizados los ácidos minerales, el líquido que se emplea no cambia de color, y todo el líquido del acetímetro se tinte en azul violeta.

Es muy fácil en este caso medir la acidez que corresponde al ácido acético solo. No hay más que tomar la diferencia de graduación hallada en las dos operaciones. Suponiendo, por ejemplo, que en el primer reconocimiento hubiera llegado el líquido á la división 16, este será el grado de la acidez total del vinagre. Si en el segundo no pasase de la división 5, por ejemplo, claro es que la diferencia de 5 á 16 representará el ácido acético, de modo que la acidez propia del vinagre sería 11 por 100.

## CULTIVO DE LAS HORTALIZAS.

Hasta hace poco, y aun todavía en muchas comarcas de España, el cultivo de las hortalizas se ha mirado con algún desden y nunca como una de las fuentes más ricas é inagotables de las producciones agrícolas.

Afortunadamente el error va conociéndose y el cultivo de las hortalizas comienza á disfrutar de un desarrollo extraordinario, principalmente en las huertas de Toledo, Valencia y Logroño.

Cierto que nuestro suelo no está surcado por esa infinidad de canales y acequias que al transformar las tierras de secano en huerta convierten cada grano de arena en oro; cierto también que sobre los terrenos de regadío pesa una contribución enorme, y que el cultivo de hortalizas exige toda la asiduidad y cuidado de un jardinero; pero nada tan cierto como que esta producción es la que ofrece mejores y más seguros resultados.

A secundar este benéfico movimiento, débese que el distinguido horticultor D. Diego Navarro Soler haya publicado una obra que la titula, *Cultivo perfeccionado de las hortalizas*, que es sin disputa de las mejores y la más acabada de todas cuantas sobre este particular se han publicado.

Es el Sr. Navarro Soler tan conocido, y sus escritos gozan siempre de tanta autoridad, que con decir que su obra no solo es digna, sino que honra á su autor, nos creemos excusados de prodigar ningunos otros elogios.

Desde el cultivo del ajo y la cebolla hasta el de la aromática fresa ó delicado espárrago, todo lo encontrarán nuestros lectores en esta obra, tratado con una claridad y sencillez difícil de conseguir en esta clase de trabajos.

Nosotros recomendamos su estudio en la seguridad de que se nos ha de agradecer.

## MERCADOS DE VINOS.

La alarma que reina entre los propietarios de Francia é Italia con motivo de los hielos, es grande en casi todas las bodegas y centros de contratación de aquellas dos naciones, habiéndose iniciado desde los primeros momentos una notable reacción en los precios. El funesto accidente atmosférico reviste todos los caracteres de un verdadero desastre, según podrán ver nuestros lectores por el trabajo que publicamos en otro lugar dando cuenta de los daños que hasta la fecha han causado los hielos de primavera.

Los cosecheros de la Borgoña, que á juzgar por las tristes correspondencias que llegan de esta region son los que peor han librado, pretenden 8, 10 y aun 12 francos por pipa más que antes; y si bien el comercio ha hecho fuerte oposición á los nuevos tipos, se ve á esta hora en la necesidad de ofrecer con alzas de 4 y francos.

En la region del Mediodía se sienten también los efectos de las pérdidas que tantísima impresión han producido en la Francia vinícola, pues nos consta que en Beziers y otras plazas el retraimiento de los tenedores es completo y si alguno se decide á desprenderse de alguna partida exige tres francos más por hectolitro.

En Paris las cotizaciones no han experimentado alteración hasta la fecha, pero la mejora se juzga inevitable y los negociantes de *Bercy* y *Entrepot* se disponen á reanudar sus operaciones con actividad tan pronto como se conozca con más exactitud que hoy la verdadera situación en que quedan los viñedos después de los rudos golpes que van sufriendo en este largo, crítico y alarmante periodo de los hielos tardíos.

En *Celle* es igualmente unánime la opinión de que á la calma que desde hace largo tiempo viene dominando en aquella importante plaza sucederá sin tardar mucho una animadísima campaña bastante á agotar las respetables existencias con que cuentan los depósitos.

Todo, pues, hace esperar que los negocios van á entrar en una nueva fase, bien distinta por cierto de la que con tanto sentimiento hemos venido describiendo en los tres últimos meses.

En nuestros mercados todo puede decirse que continúa lo mismo; y si no fuera por las fundadas esperanzas que deben abrigarse sobre un próximo y ventajosísimo cambio, razón habría para calificar de precaria la situación. Véanse ahora las ventas que nos

participan nuestros celosos correspondientes.

En Cihuri (Rioja) se han contratado durante la última quincena sobre 3.000 cántaras (16.4 litros) á 12, 13 y 13.50 reales.

Casalareina sigue realizando su cosecha con una depreciación muy sensible y por nadie siquiera soñada á raíz de la vendimia. Los precios son tan bajos que algunos cosecheros se han decidido á mandar sus vinos directamente y por su cuenta á Burdeos. En la última semana se han expedido á dicha plaza 3.000 cántaras, habiendo el propósito de hacer más remesas si el éxito es satisfactorio. De ventas solo conocemos una tina ajustada á 11.25 reales cántara por el Sr. Albeizar. El comisionado francés Mr. Blondeau, visitó también aquella bodega el sábado ó domingo último, pero haciendo unas ofertas tan mezquinas, que dudamos pudiera realizar compras, á pesar de los grandes deseos que hay de vender á precios arreglados.

Mr. Alfonso Vigier ha adquirido recientemente en Zarraton 1.100 cántaras de 12 á 13.50 reales. También sabemos que por los propietarios de este pueblo se han exportado á Burdeos otras 2.000 cántaras.

En Tirgo se han ajustado algunas tinias á precios más bajos que en el mes pasado.

El aspecto que ofrece la bodega de Labastida es bueno relativamente, lo cual se atribuye á las ricas clases que se elaboraron en la última recolección. Mr. Blondeau ha comprado en la semana que reseñamos 700 cántaras de 15 á 18 reales y Mr. Boisot 800 de 16.50 á 18; además se han cerrado varias partidas de vinos de la cosecha de 1880, al tipo de 9 reales.

Las ventas de la semana se elevan en San Vicente á 5.400 cántaras, la mayor parte con destino á las Provincias Vascongadas; los precios fluctúan entre 12 y 20 reales, según la calidad.

En San Asensio se han enagenado cinco cubas, una de las cuales, perteneciente á D. Félix Aguiriano, ha sido pagada á 19 reales cántara, pero los precios más generales son los de 14 á 15.

Los señores Bazan y compañía han comprado en Fuenmayor 2.000 cántaras para Pasages; se cotiza de 14 á 15.

Con destino á Burdeos ha contratado en Cenicero D. Castor Canton algunos miles de cántaras á los precios de 14 y 15 reales.

De Angunciana nos dicen que el comisionado francés antes citado monsieur Blondeau, ha tomado una cuba á 11.50 reales cántara.

De Ausejo se extraen semanalmente algunos carros para el consumo interior, detallándose de 11 á 12.

A estos últimos precios se hacen pequeñas partidas en El Redal.

En Alcanadre solo se han ajustado 600 cántaras á 13.50 y 14 reales, siendo importantes las existencias que conserva dicha bodega.

En Rincon del Soto no se ha hecho nada después de los negocios que registramos el miércoles último.

Los claretos de Hormilla son demandados con bastante actividad, consiguiendo mayor favor que los vinos negros de exportación, por cuyas clases

hace tiempo que nadie pregunta; se cotizan los primeros á 15 reales cántara. En Hormilleja es muy parecida la tendencia del mercado, habiéndose pagado algunas cubas muy selectas á 17 reales.

Un comerciante de Fuenmayor ha adquirido en Huércanos 800 cántaras á 13.

De Canillas sabemos que el movimiento ha estado limitado á varias partidas que ha contratado la casa de los Sres. Ruiz de Velasco á los tipos de 9'50 á 11. Actualmente pueden conseguirse en aquella bodega de 8 á 10.000 cántaras de vino de excelente color grana, de 10 á 12 reales.

En Badarán se han cedido 1.000 cántaras de 10 á 11, la mitad con destino á Francia.

De Alesanco nos avisan que los señores Diez del Corral han extraído sobre 10.000 cántaras que ajustaron anteriormente.

También la acreditada sociedad exportadora de los Sres. Corcuera Real de Asua, está conduciendo á sus magníficos depósitos de Haro las respetables cantidades que elaboró en el pueblo de Alfaro.

En Nágera ha vendido la señora doña Andrea del Castillo 800 cántaras de vino superior á precio reservado.

El comerciante D. Teodoro Itarte ha operado con alguna actividad en Tudellilla sobre la base de 11'50 reales cántara. Las existencias en este pueblo se calculan en unas 34.000 cántaras de buen caldo que mejora conforme avanza la estación, por cuyo motivo los cosecheros alimentan risueñas esperanzas acerca de su venta.

En Navarra se trabaja en menor escala que anteriormente, pero esta disminución que se advierte en las ventas no es en todas partes hija de haber decrecido la demanda, sino del retraimiento de los propietarios que no quieren ceder sus existencias hasta saber los rendimientos que podrán dar los viñedos en la próxima vendimia.

En Mendigorria se han enagenado 3.000 cántaras (11'77 litros) de 12 á 12'50 reales.

En Carcar se realizan pequeñas partidas á 11, 11'50 y 12.

En Cintruénigo están desanimados los negocios por falta de compradores, cediéndose de 11 á 12'50.

En Tafalla también acusan cortas cifras las cantidades que cambian de mano, y eso que los comerciantes no escasean y se muestran muy propios á los negocios; se cotiza de 11 á 12.

En Aibar la demanda puede calificarse de regular, siendo el precio corriente el de 10 rs.

En Mendavia se hallan adelantadas las ventas.

En Cortes se han contratado varias cubas á 12.

Dicastillo vende á 11, y Puente la Reina á 12.

En Aragon continúan encalmadas las transacciones.

Un comisionado de Calatayud ajustó hace unos días 1.000 alqueces (119 litros) á 20 pesetas.

En Tosos quedan sin realizar 1.500 alqueces, todos de su clase superior.

De Cataluña, Levante, Mediodía y las dos Castillas nos ocuparemos en la próxima revista.—Z.

## NOTICIAS.

Segun los datos estadísticos publicados en el periódico oficial de la vecina república, resulta, que en los tres primeros meses del año corriente se han importado 2.048.102 hectólitos de vino común, cuyo valor se calcula en 84.467.922 francos.

De esta importación corresponde á España 1.656.550 hectólitos, á Italia 256.408, y los 135.144 restantes á los demás puntos productores.

Como se ve por estas cifras, las tres cuartas partes de la importación de vinos en Francia proceden de España.

El sábado último, como saben nuestros lectores, se aprobó en el Congreso

de Diputados por una gran mayoría, el tratado de comercio con Francia.

Si como es de esperar, el Senado ratifica con el suyo el voto del Congreso, nuestro comercio de vinos con la vecina nación quedará asegurado por espacio de diez años, gracias al patriotismo del Gobierno y de las Cortes, y principalmente de la comisión encargada de negociarlo, á cuyo digno Presidente, el ilustrado economista señor Albacete, enviamos nuestra más sincera felicitación.

La comisión permanente de la Sociedad vinícola de Navarra va á dirigir una circular á todos los asociados, recomendando la concurrencia á la gran exposición filomática de Burdeos.

Las noticias que dan los periódicos de aquella capital referentes á este certamen son extraordinariamente satisfactorias; baste decir que hasta la fecha se tiene noticia de que se presentarán mil clases de vino.

En cambio pasan días y más días, y ni los cosecheros ni ninguna corporación aragonesa se preocupan de tan importante asunto.

Durante la semana anterior se despacharon en el puerto de Santander 2.480 sacos y 150 barriles harina para América y 9.012 sacos de igual polvo para la Península.

En el mismo período de tiempo se importaron por la vía marítima 50 cajas azúcar, 140 sacos cacao, 313 bocoyes y 60 barriles espíritu, 28 sacos café, 400 pieles cuero, 113.390 kilogramos bacalao, 28 tambores aceite, 20 sacos arroz y 12 cajas jabón.

Para formarse una idea de la importancia del comercio de Nueva-York, (Estados-Unidos), basta considerar, que durante los nueve meses del año actual las importaciones han ascendido á la enorme suma de 350.838.950 duros y las exportaciones á la no menos importante de 266.309.543, superando á igual período de 1881 en 34 millones y 48 millones de duros, respectivamente.

Sucede con frecuencia en las casas y en muchos establecimientos industriales, así como en el comercio de frascos y vasijas de vidrios usados, que se desechan muchas por no hallar el medio de limpiarlas, á pesar de haberse empleado todas las recetas que la ciencia y la práctica doméstica enseñan.

El profesor de física D. Rafael Chamorro, aconseja, como probado ya por la experiencia, el siguiente procedimiento, tan barato como sencillo: basta echar en la vasija carbon y agua caliente, y dejarlos algún tiempo.

La explicación del efecto que se produce es demasiado fácil. El carbon se combina con las sustancias colorantes de la costra que ensucia el cristal, y descompone esta costra, debilitando su adherencia con la vasija.

El Ministerio de agricultura de Francia acaba de publicar las actas de la última reunión de la Comisión superior de la filoxera en un tomo de 400 páginas que contiene muchos otros documentos relativos á la cuestión filoxérica.

Segun la información anterior eran 558.605 las hectáreas de viñedo destruido por la filoxera en Francia, y de los datos actuales resulta que en el espacio de solo un año han sucumbido 113.000 hectáreas más.

Sirva este terrible dato oficial de prudente aviso al gran número de propietarios y viticultores que emplean toda su actividad en hacer nuevas plantaciones, sin curarse poco ni mucho de combatir la plaga con medios propios al efecto.

Cuales sean estos, dictados por la ciencia y abonados por la experiencia, nos lo enseña también la publicación á que aludimos, diciéndonos que la sustracción ha progresado poco, puesto

que ocupando ya en 1880, 8.093 hectáreas, no ocupa en 1881 más que 8.195.

En cambio el sulfuro de carbono ha sido aplicado en 1881 á 15.933 hectáreas en vez de las 5.547 en que lo fué en 1880; y el sulfuro-carbonato á 2.809 hectáreas en 1881 contra 1.472 hectáreas en el año anterior.

El número de viñedos reconstituidos por medio de las cepas americanas se ha elevado de 6.441 á 8.904 hectáreas

Tales son los autorizados datos que exponemos á la consideración de nuestros lectores.

Acaba de idearse un excelente procedimiento para la determinación de las materias colorantes con que se falsifican los vinos, y especialmente para la del campeche y la cochinilla.

El principio de este método se funda en el empleo del sub-acetato de plomo que precipita la cochinilla y el campeche, y no lo verifica con la fuchsina. Esta última se aísla agitando el líquido filtrado acidulado previamente con ácido acético, con el alcohol amílico.

A 10 centímetros cúbicos de vino, se añaden cerca de 3 centímetros cúbicos de una solución de sub-acetato al 1 por 20; se calienta, se filtra y se lava el precipitado con agua caliente. El precipitado se trata enseguida en el mismo filtro por una disolución de carbonato potásico al 2 por 100 que se hace pasar varias veces seguidas por el anterior precipitado. Este cede al reactivo la cochinilla y retiene el campeche. Se acidula el líquido filtrado con ácido sulfúrico, y luego se agita con el amílico que disuelve la cochinilla, cuya disolución se presta á un análisis espectral. El espectro de la cochinilla está interrumpido por dos bandas oscuras, colocadas, la una en amarillo verdoso, y la segunda en el verde; una tercera raya, menos manifiesta, se distingue en el azul.

Con un capital de seis millones de francos acaba de constituirse en Burdeos una vasta sociedad, la cual se dedicará única y exclusivamente á la fabricación de alcoholes.

Durante el mes de Febrero han entrado en la capital de Francia 366.530 hectólitos de vino, cuya cifra es inferior en 29.947 hectólitos á la importación de igual mes del año anterior.

El vino de palmera lo suministra la savia del árbol, el cual debe tener á lo menos cuarenta años; esto es, debe hallarse en el máximo de su vigor vital. Cuando la palmera es muy vieja ó está á punto de ser sacrificada, se corta el penacho terminal y se repliegan hacia abajo las palmas; pero si se desea conservar el árbol, se hace una incisión circular debajo del penacho, el cual se respeta cuidadosamente. El líquido que sale se conduce por medio de una caña á una olla fija en la cima de la palmera. Recógense al principio de 7 á 8 litros de vino por día; al cabo de un mes, que es el plazo máximo que se emplea en la operación, para no castigar demasiado la vitalidad de la palmera, apenas se obtienen más que 3 ó 4 litros.

## LOS HIELOS EN FRANCIA.

Después de las noticias que publicamos el miércoles último sobre el contratiempo que acababan de sufrir los viñedos franceses, han llegado á nuestro poder nuevos y detallados informes que nos permiten apreciar con bastante exactitud los daños causados por el funesto meteoro que todos los años por esta época tiene el triste privilegio de absorber la atención de los propietarios y comerciantes de vinos.

El hielo de la madrugada del 12 del mes actual, que en los primeros días se pensó no habría alcanzado más que á unos cuantos departamentos, síbese ya hoy por desgracia que ha revestido un carácter general y por tanto que

sus desastrosos efectos, bien con más bien con menos intensidad, se han sentido en todas las comarcas de la vecina república.

En la mañana de tan luctuoso día la temperatura fué realmente glacial aun en los países más templados, descendiendo el termómetro en algunos pueblos á 6 grados bajo cero; y si las consecuencias de este hielo no pueden equipararse con las que trajo consigo el que se sintió en 1879, en cuyo año Francia registra una de las cosechas más miserables del presente siglo, débese en unos puntos á la felicísima circunstancia de haberse presentado nuboso el horizonte y en otros al retraso de la vegetación.

Sin embargo de estas dos favorables condiciones, es innegable que la próxima cosecha ha experimentado un rudo golpe, quedando mermada en algunos millones de hectólitos.

La honda impresión que el accidente atmosférico ha producido en Francia se revela con suma claridad en las numerosas y sombrías cartas que estos días publican los periódicos profesionales, cuyas nutridas y largas columnas apenas bastan á pregonar las pérdidas y lamentos que salen de los pueblos castigados por el terrible meteoro, que en breves instantes asola regiones enteras.

Las dilatadas y productivas comarcas de la Borgoña son sin duda alguna las que más han sufrido, habiendo pueblos como los de *Bligny, Tilly, Corselles, Montgny, Ganges, Volmay, Meursault, Chorey* y otros muchos que fuera prolijo enumerar, en los que han quedado abrasados la mitad, los dos tercios y hasta las cuatro quintas de los terrenos y nacientes brotes.

De la Alsacia dicen los labradores que los hielos de los días 11 y 12 han herido de muerte los mejores viñedos.

En el departamento de *Cher* han quedado arrasados bastantes pueblos, dándose por perdida toda la cosecha, y los que se han salvado ha sido por aparecer cubierto el cielo y no ciertamente porque el frío no fuera glacial.

En las comarcas del Aube es también el daño de suma consideración.

Del *Lot-et-Garonne* sabemos que las pérdidas son insignificantes, abrigándose para en adelante buenas esperanzas por haber reemplazado los vientos del Sud-Oeste á los del Norte.

Del departamento de *Nievre* anuncian que en la semana del 14 heló con intensidad, pero no se aprecian los daños ni se dan más detalles.

En Tolosa y otros pueblos del Alto Garonna son respetables las pérdidas en los terrenos bajos, y de poca monta, casi insignificantes en las colinas.

En la *Dordogne* el hielo ha sido muy fuerte, pero sin embargo se han salvado una gran parte de los viñedos por no haber brotado todavía; en los que habían arrojado apenas se ve un brote sano.

En la región del *Beaujolais* los daños son gravísimos en todos los llanos, los cuales han quedado destruidos por completo, y de cierta importancia en los altos y laderas. Entre los pueblos más perjudicados se citan á San Julian, *Belleville, Villafranca, Heuri y Romanèche*.

En *Auzerre* y otros términos de *Yonne* se estiman las pérdidas en un tercio.

En el departamento de *Saone-et-Loire* solo se calculan en un cuarto, y eso que el termómetro descendió á 4 grados bajo cero.

Los pueblos vitícolas del de Jura han sido muy castigados.

En los renombrados viñedos del *Bordelais* han caído fuertes heladas, pero los de *Modoc* y de las cercanías de Burdeos no han sido maltratados por estar todas las mañanas cubierto el horizonte. En cambio en todos los términos que comprende el cantón de *Guitres, en Cotte, Lagorce* y el valle de *Lary* se presentó el cielo despejado, por cuya causa han quedado arrasados todos los brotes. Esta desgracia es do-

blemente sensible por cuanto los pueblos más atacados han sido aquellos que se ven menos infestados por la filoxera.

En la región del Mediodía solo se tiene noticia de que los hielos hayan ocasionado daños en los llanos del *Herault*, *Montagnac* y *Bessan*. Una correspondencia fechada en *Pézenas* dice que la mayor parte de los viñedos *Aramons* de los llanos han quedado muy malparados, viéndose quemadas muchas yemas.

El silencio que guardan en estos críticos días los pueblos de *L'Aude* y de *Beterrois* se interpreta favorablemente, suponiéndose que los feraces viñedos de esas comarcas habrán sufrido muy poco ó tal vez nada.

El Rosellon también ha librado bien, pues hasta ahora únicamente ha caído una ligera escarcha que ha causado algunos daños en *Cabieres* y *Montalba*.

Por los informes que dejamos expuestos se observa que los departamentos que más pérdidas lamentan son los del Este; pero el peligro escada vez mayor y no desaparecerá hasta la segunda decena del mes de Mayo.

*Le Mensager du Midi* recibió el otro día un despacho telegráfico del *Borde-lais* participando que en la madrugada del 18 cayó en esta región un hielo intensísimo, pero conviene acoger con reserva esta grave noticia por cuanto los periódicos de Burdeos que recibimos el día 22 nada dicen sobre el nuevo contratiempo que le comunican al diario de Montpellier.

Al terminar la precedente y triste reseña recibimos importantísimas correspondencias de Italia, por las que vemos que también en aquella península han caído hielos muy fuertes que han comprometido seriamente la próxima cosecha, sobre todo en el Piamonte y otras regiones de la Alta Italia. El sábado próximo detallaremos estos desastres, no haciéndolo hoy por haber llegado á nuestras manos con retraso el correo de dicha nación.

*¿Qué es el Licor del Polo de Orice?*—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como remedio 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 resultado 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 venagloriarse 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 expresamente 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.

CANILLAS (Rioja) 17 de Abril de 1882.

Muy señor mío: Interrumpo el prolongado silencio que he guardado por espacio de algún tiempo, por más que poco de particular puedo decirle á V. referente al negocio de vinos, pues tanto en una como en otra Rioja domina la misma calma que V. señala en algunas bodegas de Navarra y en casi todas las de Aragón.

Solo el encargo de la compañía Ruiz de Velasco de Haro, señor don Florentino Orbea, ha venido haciendo algunos negocios en esta bodega, en Badaran y Torrecilla sobre Alesanco, sumando en junto unas 6.000 cántaras todo lo más, habiéndolas pagado á los precios de 9'50, 10 y 10'50 rs., con las pizanas respectivas.

En esta villa, cuyos caldos tienen una fuer-

za alcohólica de 10'50 á 11'50 grados, se podrían comprar todavía de 8 á 12.000 cántaras de buen color grana á los precios de 10 hasta 12 rs., puesta la mercancía en las estaciones de Haro ó San Vicente.

Son muchos los cosecheros que desearían tratar con los compradores directamente y no con sus representantes, pues como estos solo llevan intrucciones precisas si los negocios no están dentro de ellas, nunca se atreven á realizarlo, y andan con éstas y las otras muestras causando incomodidades á los cosecheros, y lo que es peor, defraudando alguna vez sus ilusiones.

Los cereales cada vez se cotizan á precios más altos en atención á las cortas existencias que hay y al mal aspecto que presenta la cosecha.

La cebada se pagó en el último mercado de Nájera desde 34 á 40 rs. la fanega. El trigo de 60 á 62. Es sin duda el mercado más caro de esta provincia.

Los campos, aunque con alguna dificultad siguen sosteniéndose gracias á las ligeras lluvias que cayeron últimamente.

El viñedo está en peor situación, y sinó llueve pronto no esperamos que arroje mucho fruto.

Todas las demás labores muy adelantadas por no haberse perdido un día; los jornales se pagan á 7 y 8 rs.

En Alesanco, Azofra, Hormilla, Cañas y Cordobin disfrutan la misma situación que nosotros.—Un suscriptor.

#### VADOCONDES (Búrgos) 22 de Abril.

Los negocios de vinos en toda esta comarca del Duero, continúan sufriendo una calma casi completa. Los precios no han sufrido ninguna variación desde que comenzó la campaña actual, pues corren los precios de 11'50 reales para el nuevo, y de 8'50 para el viejo.

Durante todo este mes, hemos disfrutado de algunas lluvias que han causado inmensos beneficios á nuestros sembrados, pues sinó sufrimos ningún accidente desgraciado la próxima cosecha de cereales será abundante. A pesar de esta situación los precios de los cereales continúan siendo los mismos, cotizándose el trigo bueno á 54 reales la fanega; la cebada á 30 y el centeno á 28, pero con tendencia á la baja.

Esto es todo lo que puedo participarle por ahora.—Un suscriptor.

#### CARCAR (Navarra) 17 de Abril.

La escasez de noticias ha sido la causa de mi largo silencio, por más que al reanudar ahora mis correspondencias, poco ó nada puedo decirle de particular.

Los negocios de vinos siguen una marcha lenta, pues si bien es cierto que en este mes se han hecho algunas compras, han sido en cantidades tan insignificantes que no merecen la pena de detallarse. Los precios han fluctuado entre 11, 11'50 y 12 reales el cántaro de 11'77 litros.

Los cereales continúan pagándose á precios elevados, cotizándose el trigo á 32 reales el robo, la cebada á 18 y las habas á 20.

También las patatas se pagan á 4 y hasta 6 reales la arroba.

El tiempo persiste en su funesta sequía, y si Dios no lo remedia, las próximas cosechas de los terrenos de secano será nula, y lo que todavía es peor, muchas viñas se secarán, como ya hemos visto algunas.—L. F.

#### TAFALLA (Navarra) 22 de Abril.

Esperando si sobrevenia un cambio atmosférico que transformase la situación de estos campos y mercados, he guardado largo silencio, sin que al quebrantarlo hoy pueda participarle la realización de mi deseo.

Las ventas de vino son muy cortas, pues aun cuando vienen algunos compradores, se ven muy apurados en poder hacer operaciones á causa de hallarse retraídos los cosecheros que antes de vender desean conocer el aspecto que presente la próxima cosecha.

La cosecha de cereales no puede ser más desgraciada, pues en muchos términos no ha nacido lo que se sembró, y en otros sinó llueve muy pronto, lo que ha nacido se perderá.

Esta situación hace temer que vengan muchas necesidades sobre las clases menesterosas, sin embargo de que ya se conocen algunas, pues nuestro Municipio con el fin de poder sostener á los braceros del campo, se ha visto en la necesidad de emprender algunas alzas, donde aquellas pobres gentes ganan un jornal de 6 reales.

En la próxima quincena tendré el gusto de darle más noticias.—A. Y.

#### CINTRUENIGO (Navarra) 24 de Abril de 1882.

Pocas noticias satisfactorias puedo comunicar á V. de esta localidad; pues el aspecto de nuestros campos es cada día más desconsolador. Todavía á pesar de lo avanzado de la estación se encuentran la mayor parte de nuestras viñas sin mover; todo esto debido á la prolongada sequía que venimos experimentando, lo cual nos hace concebir que la prematura cosecha será muy corta.

El negocio de vinos muy desanimado, pues apenas se hacen operaciones que merezcan llamar la atención.

Vino de 11 á 12 y 12'50 reales el cántaro de 11'77 litros; aceite á 45 reales arroba; trigo á 30 reales robo; cebada á 18 y avena á 15.

P. J. C.

#### RUEDA (Valladolid) 21 de Abril.

La situación agrícola y comercial en esta comarca castellana, es bastante satisfactoria si se compara con muchas otras de la Península.

Los sembrados presentan una consoladora lozanía que hace despertar esperanzas de una buena cosecha, si viene á favorecerles la deseada lluvia, pues como la temperatura que ahora disfrutamos mas bien que de primavera, parece de verano, la tierra se encuentra algo seca.

Los vinos de la última cosecha han resultado de una calidad tan superior que pocos años la hemos conocido igual. Debido á esto, aunque la demanda es muy corta, se sostienen firmes á los precios de 13 y 14 reales la cántara.—M. M.

#### BENILLOBA (Alicante) 18 de Abril.

Estamos de enhorabuena todos los labradores de esta comarca; con motivo de las muchas lluvias que cayeron en el mes de Octubre último brotarán de nuevo las fuentes de este término, y ahora que hemos tenido un nuevo temporal, los desagües ordinarios de las fuentes no son capaces para dar salida á todas las aguas. Hacia muchos años que no conocíamos una situación semejante.

Ahora nuestro principal deseo es trabajar en los viñedos, pero no podemos hacerlo por la mucha humedad que tienen las tierras.

Respecto al negocio de vinos puedo participarle que al principio de la campaña se presentaron muchos compradores que ajustaron algunas partidas á los precios de 14 y 14'50 reales el cántaro de 11 litros, pero los cosecheros pretendían el precio de 15 rs.

Posteriormente se presentó un comerciante de Alicante que recorrió todas las bodegas y ajustó sobre 100 botas de 80 cántaras cada una al precio de 11 rs. Este señor lleva sacado las dos terceras partes, quedándole por lo tanto una que sacar, á causa de la desgracia que tuvo de quemarse un almacén que le ha obligado á paralizar la exportación.

Ahora dice dicho señor que el vino que tiene ajustado él lo sacará, pero no se sabe cuando, habiendo con este motivo algunos labradores en situación muy apurada.

Ultimamente se ha presentado un nuevo corredor que también ha ajustado 4 ó 5.000 cántaras á 9 y á 10 reales; quedan aun buenas partidas por vender.

Los cereales se cotizan: el trigo á 20 reales la barchilla, el maíz á 14, la cebada á 12 y los garbanzos á 32.

Las patatas para sembrar no se consiguen á menos de 10 rs.

El aceite se cotiza á 11 pesetas la arroba de 11 kilos.

La cosecha de este caldo, si no se cae la muestra que tienen los árboles, podemos esperar que sea muy abundante.

Los sembrados hasta ahora se encontraban algo paralizados, pero desde que ha llovido se les ve por momentos reanimarse.—S. G.

#### TOSOS (Zaragoza) 21 de Abril.

Los negocios de vino en esta comarca sufren la misma paralización que en todo el resto de la provincia.

Al principio de la campaña hubo una extracción muy importante, pues vendimos dos tercios de nuestra cosecha á los precios de 27 y 27'50 pesetas el alquez de 119 litros. La otra tercera parte que todavía tenemos por vender y que consiste en unos 1.500 alqueces, es de una calidad muy superior y podría comprarse á precios algo más reducidos que de 27 pesetas. Yo creo que si algún comerciante llegase

por esta bodega con ánimos de comprar, podría hacer un buen negocio.—S. S.

#### NÁJERA (Rioja) 19 de Abril.

La situación de nuestros mercados de vinos no varía en nada absolutamente, dominando la misma calma que en el mes anterior. Todos los cosecheros esperan que para el mes de Mayo se reanimarán los negocios, pero lo cierto es que mientras tanto crecen los deseos que todos tienen por vender.

En la última quincena se han despachado lo mismo aquí, que en Huércanos, dos ó tres pequeñas partidas á los precios de 13 y 13'50 reales la cántara de 16'04 litros; con 2 por 100 de pizana.

En Hormilleja que lo elaboraron casi todo clarete, han tenido mucha suerte, pues lo venden á 15 reales, mientras que por el tinto nadie pregunta.

En esta hemos elaborado unos vinos tan superiores, tanto por el color como por la riqueza de alcohol, que pocas veces los hemos conocido iguales, así es que nos extraña más la poca demanda que tienen.

Los cereales tienen precios sumamente elevados, pues no se consigue una fanega de trigo á menos de 62 á 64 reales, ni de cebada de 33 á 36.

Lo peor es, Sr. Director, las dificultades con que viene haciéndose la cava del viñedo, pues á causa de la gran sequía que sufrimos, se trabaja la mitad que otras veces, y la labor no tiene la profundidad que fuera de desear. Los trabajadores también ganan la mitad que el año pasado.

Hace ya unos días que fuimos favorecidos con unas *abriladas*, como por aquí se dice, y aun cuando á los campos no los dejó llenos de sazon, en cambio fué un gran bien para las hortalizas que, como V. sabe, también tienen aquí gran importancia.

La brotación de la vid va verificándose poco á poco, sin que hasta la fecha pueda decirse nada respecto al cariz que presente la próxima cosecha.

Hay también grandes temores de que se desarrolle el *oidium*, pero esta plaga, después de muchos ensayos, hemos encontrado algunos medios de combatirla con bastante éxito.

Como ésta va haciéndose demasiado larga, dejo para otra ocasión darle más detalles sobre este importante asunto.—A. N.

#### 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.

#### AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE DE VINOS.

D. F. Mazières, fabricante de cubas y tinas en Burdeos, ha instalado una sucursal de su fábrica en esta ciudad, obligado á ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

La fama que ha adquirido en las regiones vinícolas de España, á pesar del poco tiempo que las sirve, la perfección á que ha llegado en su fabricación y que le ha valido una medalla de plata en la Exposición universal de París de 1878, lo recomienda eficazmente.

Ejecuta con la mayor rapidez los trabajos más importantes que se le confien; encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas medidas.

F. Mazières.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastián, Cuba de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida cubas de 600, 500, 400, 180, 130 y 120 hectolitros.

Igualmente tiene siempre á disposición de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinas de todas medidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazières en Burdeos, rue Mandron.

#### ENGERBAUD Y COMPAÑIA.

Comision.—Consignación.—Agencia para la venta de los vinos.

Adelantos sobre mercancías.

Realización inmediata y al contado.

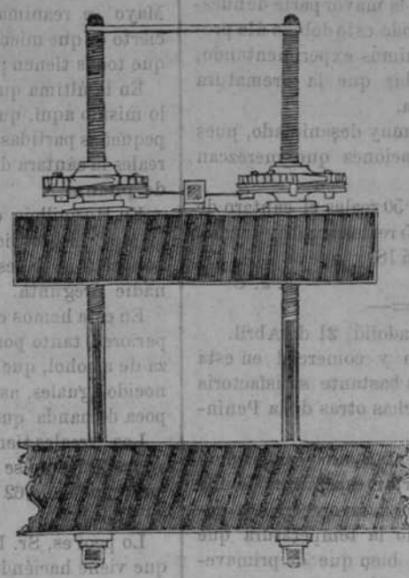
9, rue des Pyramides, Paris..

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98

# TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas  
de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja)

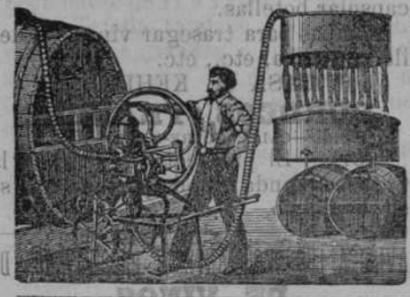
Construcción de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos. Se construye toda clase de tubería de hierro para conducción de aguas y vapor. Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc. Tubería y columnas para construcciones urbanas. Fundición de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.



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. Ferrería y cerrajería; balcones, verjas y herrajes de todas clases. Artefactos 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 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 manipulación, precaver 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 Anguciana, Abalos, Casalareina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tirgo, Haro, Huércanos, Hermilla, Alesanco, Cordovin, Zarratón, 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 informarán, si se les pide, los vitiadores D. Miguel Govantes, D. José y D. Eusebio Quiñoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguciana; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivanco, en Haro; D. Valentín Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otañez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Estefani, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Corcuera Real de Atea y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matías Llorente, 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 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.



MORATONA, GENIS, BAÇONS 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.

## CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albañiles. La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalon, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto a los precios siguientes: Por quintales (de 46 kilos) desde uno a diez á. . . . . Reales vellón 10 Por partidas de 11 quintales á 50 á. . . . . 9 Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á. . . . . 8 Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales. Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica. Los portes por cuenta del destinatario. NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno. Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince días despues de la expedición si no están deteriorados, y se abona su valor. El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado. Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalon, Aragon.

**Agua Salles**  
SE VENDE en todas las Parfumerías y Perfumerías.  
Emilio SALLES Hijo, Sucesor  
Casa fundada en 1850  
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

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

## TRANSPORTE ECONOMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Société Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica. Hé aquí los precios:

TARIFA 1.<sup>a</sup>  
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS, por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

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

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8'50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13. La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estación de Pasajes á París, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él. La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

## HORTALIZAS Y FORRAJES,

POR DON DIEGO NAVARRO Y SOLER. Cuatro tomos con 404 grabados, obra premiada por la Sociedad Central de Horticultura. Se vende á 9 pesetas en la librería de D. Cecilio Gasca, plaza de La Seo, Zaragoza, ó en casa del autor, Desengaño, 22, principal derecha, Madrid, porte franco.

## APARATOS CONTINUOS DE BEBIDAS GASEOSAS

DE TODA ESPECIE. Aguas de Seltz, Lemonadas, Vinos espumosos, Soda-Water, y Gasificación de Cervezas y Sidras. MEDALLA DE ORO EXPOSICION UNIVERSAL 1878. 4 DIPLOMAS DE HONOR DE 1869 á 1876. Medalla de oro y gran medalla de oro en las Exposiciones de Lyon y Moscú 1872. Medalla de honor, medalla de plata sobredorada y plata en las Exposiciones de 1850, 1860, 1862, 1864, 1867 y 1868.



SIFONES de grande y pequeña palanca ovoides y cilindricos, ensayados a una presión de 20 atmosferas. Sencillos, sólidos, fáciles de limpiar. Están de primera calidad. — Vaso de cristal.

HERMANN-LACHAPPELLE J. BOULET & C<sup>os</sup> Sucesores CONSTRUCTORES-MECANICOS. 111, Rue du Faubourg-Poissonniere, PARIS. Guia del fabricante de bebidas gaseosas, publicada y estampada por J. HERMANN-LACHAPPELLE. Precio 5 fr.

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, e infailliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orville*, 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, incluso la Universal de París, donde alcanzó el más alto premio concedido á los dentíficos españoles. Tere dos usos como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales; hay para servir la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. *Exi, e Licor del Polo de Orville, 7, Bilbao*, grabado de relieve en cristal, *Farmacia de Orville, BILBAO*, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de *S. de Orville* en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es imposible 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.

**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 estampada al traves esta firma en ENCARNADO  
Se vende en todas las Farmacias.  
DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS

Gran éxito en Paris  
**VELOUTINE CHOS PAV**  
POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
HIVISIBLE, ADHERENTE  
EX AL COTON, PASTELARIA Y TICA SPARENCIA.  
Inventor CHARLES PAV, 9, rue de la Paix, PARIS.  
descartar de las falsificaciones.