

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SABADOS.

Miércoles 14 de Junio de 1882.

NÚM. 464.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.
En Zaragoza, trimestre, 10 reales.
Fuera de la capital, id. 12
Ultramar y extranjero, id. 20
Pago adelantado.
AÑO V.

LA CAMPAÑA VINÍCOLA.

Fiel es la línea de conducta que desde el primer momento nos propusimos seguir; vamos a dar algunas explicaciones sobre las causas que dieron motivo a la marcha que ha llevado y lleva la presente campaña vinícola. Nuestras opiniones, francas y sinceramente expuestas en todos los momentos, y nuestro decidido propósito de contribuir al desarrollo de los intereses de los agricultores españoles, han encontrado viva resistencia y hasta sistemática oposición en más de cuatro de esos llamados comerciantes, y que no son otra cosa que usureros, ansiosos de realizar una sorpresa que en breves instantes produzca pingües beneficios, lo cual fácilmente se consigue no conociendo la situación de los elementos que forman el regulador que designa las alzas y bajas de los precios del vino.

Si nosotros no persiguiéramos más fines que el del lucro personal, prescindiendo de toda clase de consideraciones y hasta de los deberes de hombres honrados, nos colocaríamos desde luego al lado de estos agiotistas, seguros de obtener un medro más inmediato y más importante, pues si pintando siempre con negros colores el horizonte de nuestros agricultores, resplandeciese alguna vez el sol de la felicidad, no podría lanzarse sobre nosotros la responsabilidad de los momentos tristes, y el comercio, sin excluir el bueno ni el malo, el justo ni el injusto, todo en masa nos prestaría su concurso por lo mismo que favoreceríamos sus constantes propósitos. Pero si tal hiciéramos cometeríamos no sólo un crimen para nuestra conciencia, sino para los intereses generales de España, que al fin y al cabo, como españoles que somos, son también los nuestros.

Nosotros, y lo repetimos una vez más, nos proponemos contribuir con toda nuestra constancia, pero escaso saber, al desarrollo de los intereses agrícolas, y elando a un mismo tiempo por la prosperidad de los productores y negociantes para que ambos a la vez crezcan y se desarrollen, no valiéndose de una desmedida avaticia, sino de mútuas concesiones, censurando lo mismo las excesivas pretensiones de aquellos, como los inadmisibles ofrecimientos de estos.

Con este propósito y con la mayor imparcialidad, vamos a exponer ligeramente las causas que han motivado la situación de la actual campaña vinícola y el concepto que esta nos merece.

Es innegable que los negocios de vinos desde la última vendimia, han sufrido graves y radicales cambios en la mayoría de nuestras comarcas productoras, pues todas o casi todas han tenido, ya períodos de una demanda extraordinaria, ya de un retraimiento casi absoluto.

La primera situación la disfrutaron casi todas las bodegas en los dos ó tres meses que siguieron a la recolección; después, en muchas, pero no en todas, ha venido reinando un período de calma, interrumpida constantemente por alguna que otra operación.

¿Cuáles han sido las causas de aquella animación y esta calma?

Eso es lo que vamos a decir con la mayor claridad. Levados muchos, así españoles como franceses, de los extraordinarios beneficios que suponían habían realizado en los dos años anteriores todos los negociantes en vinos, entraron resueltos en este comercio, algunos sin el capital necesario, más todavía sin los conocimientos precisos, y la generalidad sin uno ni otro elemento.

A la vista ya la cosecha en Francia del año 1881 reconocíase por todos que excedería a la anterior, y nosotros así lo digimos repetidas veces, anunciando que se recolectaría sobre cinco ó seis millones de hectólitros más, cálculo que después se confirmó por la estadística oficial, y que nosotros publicamos en el mes de Enero.

Este aumento de producción había de traer necesariamente, ó una reducción en la cantidad de nuestras ventas, en cuyo caso podían haberse sostenido los precios, ó una baja en éstos para que se realizase el consumo del aumento de producción, pues conocido y probado es de siempre el principio económico, de que la baratura aumenta el consumo.

Pero llegó el momento de hacer negocios sobre cepas ó compras de uva, y después sobre lagar, y los nuevos comerciantes, irreflexivos como dominados por la ignorancia, se lanzaron á comprar á precios tan elevados, que nosotros, áun defensores de los intereses agrícolas, nos vimos en la precisión de combatir aquellas exageradas condiciones.

Estos cálidos se expidieron en los mercados franceses á mediados de Noviembre y primeros de Diciembre. Las exportaciones aumentaron en aquellos meses, comparados con los mismos del año anterior, en tercio ó en un cuarto.

A todo esto, Francia ya había elaborado sus vinos, y se iniciaba la competencia con los nuestros que ya llegaban allí á un coste extraordinario. Ya al cerrar los primeros negocios conocieron sus falsos cálculos, y la falta de intereses les obligó á vender á toda prisa para realizar, aquí, en España, los pagos á que se habían comprometido. Esto ocasionó ya una baja más importante de lo que esperaba, y fue la segunda caída de aquellos desgraciados comerciantes.

Todavía les faltaba tener otra pero mucho más grave.

Pasados los 50, 60 y 90 días, que suelen ser los plazos á que se satisfacen estas compras, preparábase á cobrar con ánimo de tomar el desquite en nuevas operaciones, pero sobreviene lo que nadie podía esperar, ni presumir; una grave crisis casi europea puso en inminente peligro al mundo comercial; los valores bajaron de precios; los bancos de descuento subieron el interés; las casas de banca se vieron llenas de papel y faltas de metálico; las sociedades de crédito vieron retirar la mayoría de los depósitos, y por fin vieron precisados muchos comerciantes y banqueros á presentarse en quiebra, ó á pedir espera, concluyendo con esto de arruinar á muchos de estos y de los otros comerciantes en vinos.

Las huellas de esta catástrofe todavía no se han extinguido; el crédito de muchas casas aún no se ha repuesto; ya las dudas y temores de todos trajeron la paralización que se ha observado en los meses de Marzo, Abril y parte de Mayo.

Todo esto es tan suficiente para explicar esa calma, que bien podemos prescindir de ninguna otra razón.

Una más hemos de dar que por su importancia no podemos pasar por alto.

Nos referimos al tratado de comercio con Francia, puesto en vigor desde el 15 de Mayo.

La reducción de 150 francos en hectólitro de los derechos de aduanas que con este tratado hemos conseguido, ha hecho esperar á muchos negociantes, para desocupar sus almacenes, y hoy con más desembarazo, reanudan sus operaciones como lo demuestran el movimiento que renace en las bodegas de la Rioja, Navarra y en las de algunas otras comarcas.

Ahora bien, estos hechos tan recientes que nadie puede haberlos olvidado, nos impusieron ciertos deberes á los que no podíamos faltar sin daño para los agricultores.

Queríamos muchos, y algunos se extrañaban, que no diéramos á la crisis financiera el valor que tenía, y más aun, que no expusiéramos la anomalía en que tras de ella habían de quedar los mercados más importantes, y la calma que esto traería consigo.

Nosotros que conocemos el carácter impresionable de nuestro país, no quisimos alarmar uno y otro día á las clases productoras con los tristes relatos que por aquellos días corrían en las columnas de todos los periódicos. Sabíamos las grandes expediciones que en los meses anteriores se habían hecho, y no queríamos ni debíamos dar el grito de alarma anunciando la paralización, porque esto podría haber sido bastante para que muchos se apresurasen á vender, haciendo la excesiva oferta más difícil el resolver el conflicto, y ocasionando bajas más importantes de las que hoy se lamentan.

Por estas razones, nosotros recomendábamos en los últimos meses del invierno mucha calma á los cosecheros, y les alentábamos, para que no ofrecieran á precios tan bajos, como altos fueron los que rechazaron al principio de la campaña.

Esto no valió que algunos nos acusasen de pesimistas y que otros nos calificasen de alcistas. Respecto á lo primero, si procedimos como hemos procedido, débese á las razones anteriormente dichas, y además porque la paralización en las ventas de vino no ha sido tan grande como muchos creen. Mirese sino las estadísticas oficiales. No se verá como á excepción de los meses de Abril y Mayo, en todos los demás se han exportado mayores cantidades que en los mismos del año anterior, pues solo en Enero se elevó esta diferencia á 135.486 hectólitros.

Si el ser alcistas es no consentir una sorpresa ni tolerar falsas alarmas, desde luego que lo hemos sido; lo somos y lo seremos. Pero si significa que solo aspiramos á desarrollar las exigencias desmedidas de algunos comerciantes, no lo somos.

socheros, léanse nuestras revistas de mercados, y no se encontrará una sola donde hayamos anunciado ni grandes ni pequeñas alzas.

Y para concluir, nosotros creemos que si los cosecheros facilitan el consumo no elevando los precios desmesuradamente por la mayor ó menor demanda, sino por la situación que puedan ofrecer las próximas cosechas, nuestro comercio de vinos será tan importante ó más en el año 1882 que el 1881, pero téngase siempre presente el aumento considerable de nuestra producción vinícola y el interés que produce hoy el capital.

LA FLORESCENCIA DE LA VID.

El sábio agricultor francés Mr. Eug. Glady, presidente de una comisión de la Sociedad de horticultura de la Gironda, ha recomendado á los viticultores de su país los siguientes procedimientos para que la florescencia de la vid no solo se efectúe sin los muchos peligros que hoy ofrece, sino para obtener racimos más nutridos y de mejor calidad.

Hé aquí lo más esencial de su trabajo. Desde que comienza la florescencia de los viñedos, se deben cortar con una podadora las extremidades de todos los sarmientos, á dos, tres ó cuatro yemas por encima de la que tenga el último racimo, según la largura del reboto y el alejamiento de los ojos, porque es suficiente cortar por encima de las dos yemas, cuando los ojos están muy separados.

En cuanto á los sarmientos débiles ó delgados, y con poco vigor, podrán cortarse las puntas solo con las uñas. La cortadura detiene inmediatamente la savia que vuelve á su punto de partida; queda después algunos días estacionada en las partes inferiores, donde los sarmientos están cargados de uvas y les da una fuerza excepcional, que ayuda poderosamente á la formación del fruto; y que lo hace mantenerse prendido á la raspa ó racimo, sin ocasionar la caída que casi siempre efectúa en el período conocido por «la cernida».

La savia vuelve á subir con fuerza al cabo de pocos días, retraída por los ojos conservados debajo de los racimos, los que se desenvuelven bien pronto; pero estos nuevos brotes no perjudican á los primeros, la savia ha sido devuelta por las uvas, á las que ha favorecido y engruesado. Los nuevos sarmientos no adquieren más que el desenvolvimiento suficiente para dar sombra á los racimos, y para preservarlos del sol abrasador del estío.

Yo mismo he ensayado este procedimiento muchas veces y me ha dado felices resultados.

El año pasado me encontraba en el mes de Junio en mi posesión de Agnais, donde las viñas son muy vigorosas. Operé en gran parte de ellas y fueron raras las cepas que no se escaparon de la caída de los granos al tiempo de cerner.

Mis paisanos, dominados por la rutina, escogían los hombres al verme hacer esto, y deploraban la pérdida de los sarmientos sacrificados.

Pero cuando llegó el mes de Agosto, su desden se convirtió en admiración. Todas las viñas cortadas daban racimos en abundancia.

Numerosos pies de *Malbec* y de *Muscad* variados se encontraban cargados de uva; cito estas cepas que son las que más sufren al llegar esta época.

En las viñas que no sufrieron este tratamiento que fué milagroso, tuve como mis vecinos, una miserable cosecha.

Con la cernida y el *oidium* habían perdido casi la mayor parte de la producción.

Creo deber citar todavía otro medio menos seguro y menos práctico para obtener el mismo resultado.

Este consiste en pasar ligeramente por todos los racimos cuando están en plena floración, una borlita de lana atada al extremo de un palito. La fecundación se hace enseguida, y el racimo cae raramente, pero no se obtienen. Como por el otro sistema, nuevos sarmientos.

MERCADOS DE VINOS.

Desde la última semana los mercados extranjeros han ofrecido muy escasas variaciones, si se exceptúa la firmeza que van tomando los precios y la actividad que se observa en algunos mercados del Mediodía, que es mayor que anteriormente.

Las grandes existencias que había almacenadas en los depósitos de Cete, se han despachado, pero los grandes arribos que se han efectuado, procedentes de los puertos de Cataluña y Valencia, han dado a aquella plaza un movimiento como hacia ya bastantes meses que no lo habían conocido.

También en París se han hecho en la semana anterior buenos ajustes.

El tono general de los nacionales es el mismo que hemos reseñado en las últimas semanas.

Hé aquí las ventas que hoy podemos registrar:

En la Rioja han continuado haciéndose operaciones, pero siempre sin alterar en los precios.

D. Benito del Campo, de Bodezno ha vendido a los Sres. Arturo, Marcelino y compañía, de Haro, 4.000 cántaras de clase muy superior, elaboradas sin yeso, al precio de 15 reales con 1 por 100.

De Ceniceno todavía no ha salido el que se ajustó en las anteriores semanas, por cuya razón reina bastante calma.

En Cuzcurrita ha hecho el Sr. Heredia con destino a Burdeos 7 cubas de la cosecha de 1880 a precio reservado. Las operaciones en vinos del año siguen muy encalmadas, el otro día visitaron esta bodega los señores Vigier y Ruiz de Velasco, pero no realizaron ninguna compra por no aceptar los cosecheros los bajos precios que ofrecieron.

En Tingo se han ajustado 3.000 cántaras de vino tinto a los precios de 10 y 11 reales.

En Sajazarra ha reinado un movimiento extraordinario, cambiando de mano en pocos días de 12 a 14.000 cántaras, clase negra y exportación a los precios de 9 a 11 reales. Los vinos claros consiguen mayor favor, ofreciéndose por algunas cubas a 14-50 reales la cantara.

En Treviana se venden bastantes partidas de 9 a 10 reales.

Fonzaleche ha vendido unas cubas a 11.

En Herramelluri son muy escasas las existencias de tinto, detallándose a 11 y 12.

De Cihuri sabemos que una casa exportadora de Haro ha cerrado una regular partida a 12 rs. la cantara.

El comercio continúa haciendo en Casalarreina fuertes acopios, habiéndose repuesto un poco los precios; entre las operaciones ultimadas en la semana que reseñamos figura la cosecha de D. Cándido Rueda al tipo de 12 reales.

En Olauri y Gimileocalma completa en las transacciones.

En Foncea ha vendido D. Valentin Zárate 200 cántaras a 10 reales y don Hermenegildo Gomez una cuba a igual precio.

También en Haro se han cedido sobre 4.000 cántaras de 11-75 a 14-50 reales. Las expediciones siguen animadas en dicha estación, elevándose a 1.115 pipas las embarcadas en la última semana.

De Laguardia han salido 500 cántaras que se han pagado de 13 a 15 rs.

Muy poco es lo que podemos decir de las bodegas de Navarra; la actividad adoptada por muchos propietarios en vista del aspecto que presenta la próxima cosecha, dificulta bastante las transacciones. Sin embargo, en la semana que reseñamos han conservado los mismos precios de 10 a 12 reales, que con alguna reserva anunciamos en la pasada semana.

Después de esta operación se presentaron varios comisionistas franceses que por haber quedado satisfechos de aquellos caldos, se espera que hagan nuevas compras.

En Olite despacharon sobre 1.500 a 2.000 cántaras a los precios de 12 y 13 reales, pero los cosecheros se resisten a aceptar estos precios.

La mayor parte de las bodegas de Huesca han despachado ya casi toda la última cosecha, y lo que resta por vender está en ricas manos de que no quieren soltarlo.

En Burienga vendieron a fines de Mayo unos 50 ó 60 nietros (160 litros) a 52-50 pesetas.

Los mismos precios han conseguido algunas ventas que se han hecho en Chibuc y San Julian, lo mismo que en todo el resto de la provincia.

En Cataluña, aunque precios bajos, parece que los negocios empiezan a disfrutar de una reacción favorable. En la sección de correspondencias verán nuestros lectores una interesante carta de Porrera, que es una de las principales de la renombrada comarca del Priorato.

De Castellon es corta la salida, habiendo sufrido los precios notable descenso.

En Catral son muy cortas las existencias, pagándose el vino tinto superior a 8 y 9 rs. el cántaro de 11-77 litros.

En la Mancha sigue la misma extracción que ha dominado casi desde el principio de la campaña.

Valdepeñas no cesa de exportar buenas partidas.

Manzanares vende ya el vino tinto de 12 a 14 rs. y el blanco a 12.

En Damiel han despachado 4.000 arrobas de blanco y 6.000 de tinto al precio medio de 9 rs.

De Orgaz se han entregado 700 arrobas a 8 rs.

En Arganda expenden buenas cantidades para Madrid al precio de 15 reales.

Las bodegas de Castilla y la Vieja tampoco ofrecen notable diferencia.

Solo podemos reseñar la venta en Pozaldez (Valladolid) de 2.500 cántaras de blanco a los precios de 13 a 14 reales y 500 de tinto a 13 y 14-50.

Y 300 cántaras de Lerma (Burgos) a los tipos de 13 reales los viejos y a 6-50 los nuevos.

En casi todas las bodegas de Zamora, a excepción de Toro, fluctúan los precios entre 9 y 10 reales.—A.

NOTICIAS.

Mr. J. Gravel de La Nouvelle (audefrancia) ha publicado en los periódicos franceses un nuevo insecticida que lo cree muy eficaz para combatir la filoxera.

Hé aquí las sustancias y el procedimiento que deben emplearse.

Se mezclan 500 gramos de aceite grasiento con 50 gramos de brea ó alquitran de gas; después de haber hecho la mezcla de una manera muy íntima, se añaden en seco 3 kilogramos de potasa molida, de modo que el

color sea uniforme, y se le añaden en seguida otros 10 kilogramos de aguas y la solución está hecha.

Para aplicarla se emplea una regadera de mano, ó habitación, que tenga cuatro pequeños agujeros, y se derrama sobre 3 decilitros del líquido en cada cepa, teniendo cuidado de mojar bien el pie del tronco.

Es preciso agitar bien la solución antes de ponerla en la regadera, porque la brea se precipita fácilmente, y ésta agitada, la suspensión dura unos 15 minutos, que es tiempo suficiente para emplear todo el líquido. Una sola operación es bastante para cada estación.

Conviene hacer esto sobre el 15 de Junio, empezando por los terrenos cálidos y siguiendo a los más húmedos hasta fin de Junio.

Mr. Gravel ofrece dar más detalles a quien lo solicite.

El dueño del acreditado establecimiento de arboricultura titulado «Campos Eliseos de Lérida» D. Francisco Vidal y Godina, ha tenido la fina atención de mandarnos algunas cerezas conocidas con el nombre de Garrafales.

Nosotros solo hemos de decir de ellas, que jamás hemos probado otras ni tan exquisitas ni tan grandes.

El mismo juicio les han merecido a varios amigos nuestros, tanto riojanos como navarros y aragoneses, pues todos quedaron admirados y decididos a propagar tan preciosa especie en sus respectivas provincias.

Al dar las gracias al Sr. Vidal por tan fina atención, hacemos seguramente un servicio a los agricultores, recomendándoles el cultivo de tan rica fruta.

Acaba de establecerse en Madrid una fábrica de abonos químicos titulados «Guano Gerardo», que ha merecido entusiastas aplausos de todos cuantos la han visitado, augurando a su dueño un brillante porvenir.

El empleo es sumamente sencillo, y el coste muy reducido.

Tenemos entendido que muy en breve se establecerá también un depósito en Zaragoza con sucursales en los principales pueblos de la provincia, poniéndose al frente un ilustrado y activo comerciante muy conocido en Aragón, donde goza de grandes simpatías.

Las últimas noticias recibidas de Francia confirman que los pedriscos que cayeron en varios departamentos durante los últimos días de Mayo y primeros de Junio, han causado daños de bastante consideración.

La primera semana de Junio ha sido muy raro donde ha favorecido la debida operación de la floración. Se han dejado sentir fuertes vientos, y las aguas han caído en algunas partes con demasiada violencia.

Desde el lunes último, hasta anoche a últimas horas, ha reinado en esta capital un fuerte viento, á veces algo frío, que de haber alcanzado á toda la provincia, habrá causado bastante daño en la fruta y los viñedos.

Dicen de Leon que por consecuencia, sin duda, de la pertinaz sequía por que ha atravesado la provincia, se ha presentado la plaga de la langosta en el valle de la Salgada y dehesa de Trasconejo, en el Ayuntamiento de Valderas. Se presuponen por la junta municipal de extinción, 6.800 pesetas que se consideran precisas para la cógica de 18.400 kilogramos, que en estado de mosquito y saltón calculan que habrá, gravando para ello en 2 por 100 la riqueza rústica imponible, y en 10 por 100 las cuotas de la industrial.

El gobernador de Zamora participa también la existencia de igual plaga en el pueblo de Roales.

Otro enemigo de la vid.—Se acaba de encontrar en Piverone un insecto que causa grandes destrozos en las viñas de este país. Es un gusano del tamaño y apariencia del gusano de la seda, acabado de avivar, y tiene un color rojo de ladrillo. Se multiplica con una rapidez prodigiosa, y un solo nido contiene hasta trescientos huevos.

Este insecto ataca a las yemas de la vid, y en una noche destruye varias cepas. No se manifiesta más que en la oscuridad; en llegando la aurora, se deja caer en tierra y se oculta en el suelo, á algunos centímetros de profundidad. Escarbando al rededor de los pies de las cepas, se encuentran hasta centenas de estos insectos.

Desde la aparición de este nuevo azote, todos los habitantes, de ocho á diez de la noche, se dedican á limpiar las cepas de este insecto, pero no pueden conseguir destruirlo. Se les ha aconsejado que extiendan cierta cantidad de *naphalina* alrededor de los pies de las cepas, y se espera, con el auxilio de este insecticida, destruir las larvas y detener el azote que amenaza destruir las viñas de la comarca citada.

Investigación del ácido salicílico en el vino.—Trátase 100 ó 200 centímetros cúbicos de vino con una solución de cola para precipitar todo el tanino. Filtrese y evapórese hasta obtener un residuo siruposo. Trátase éste por éter, y déjese evaporar la solución etérea; el residuo se trata con agua destilada, y se añaden algunas gotas de cloruro férrico, el cual producirá una coloración violada si existe ácido salicílico, aunque se halle en pequeña cantidad.

Producción y comercio de frutas en California.—Si bien es verdad que la famosa producción de oro ha decrecido mucho en California, en cambio se ha desarrollado la de frutas, que convenientemente conservadas dan lugar á un activo comercio, que es otro Pacto para aquella feraz región de los Estados Unidos.

Se calcula hoy en 30 millones de frutas frescas las que anualmente produce aquel Estado, con las que se preparan 12 millones de cajas. La exportación de conservas de estas frutas y de legumbres con destino á Londres, París y Berlín por la vía del istmo de Panamá y Cabo Horn, alquiere de cada día mayores proporciones. En el año último y desde Mayo á Octubre, una sola campaña expidió por la indicada vía 1.200.000 cajas de conservas.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

BARLUENGA (Huesca) 8 de Junio.

Muy señor mío: Escasas son las noticias que puedo comunicarle sobre el mercado de vinos, pues hace ya algunos días que no despachamos nada, no por falta de compradores, sino porque el género está en manos de pocos y estos no tienen ganas de vender.

Las últimas ventas que se hicieron en la segunda quincena de Mayo, alcanzaron los precios de 52-50 pesetas el nietro de 160 litros.

A los mismos precios han vendido también algunas partidas en los demás pueblos de esta comarca.

Las viñas, á pesar de la pertinaz sequía que hace un año venimos sufriendo, no presentan mal aspecto; al comenzar la brotación, muchas no movieron, cuya falta nos hizo temer que estuvieran muertas, y sin poder explicarnos la causa de tamaño mal. Hoy gracias á Dios, ha desaparecido el temor, pues vemos que brotan muchas, y que los tallos traen buenos racimos, por más que algunos, pero son pocas, las damos ya por perdidas.

En resumen: la cosecha de este año no será ni tan abundante ni de tan buena calidad como fué la anterior, á no ser que sobrevengan frecuentes lluvias duras te el próximo verano para que puedan desahogarse y que los racimos maduren bien, pues de otra manera, presiento que no hemos de obtener aquellas dos buenas condiciones.

Los olivos los tenemos bien en apariencia, pero muy mal para cosecha, pues no ha salido

ni un grano para muestra, á escepcion de algunos negrales y grosales que han arrojado algo pero desde luego, la cosecha será nula este año.

De los campos no digo nada, pues la mayor parte de los sembrados no se pueden segar, y en lo poco donde puede entrar la hoz, casi todo está lleno de muergo.

En conjunto: tendremos un año de los más pobres que se han conocido.—R. S.

CINTRUÉNIGO (Navarra) 8 de Junio.

En el núm. 462 de su digno periódico que recibo, he leído la noticia que han participado á V. de esta localidad sobre las importantes ventas de vino que se han realizado en esta bodega á los precios de 10 á 12 reales el cántaro de 11'77 litros, noticia que V. acogió con reservas hasta que yo la confirmase.

Efectivamente; se han enajenado unos 18.000 cántaros de vino á los precios indicados expidiéndose la mayor parte para Francia y Bilbao.

Estas importantes partidas, se han ajustado durante la última decena de Mayo.

También estos días se han dejado ver por estas bodegas varias comisionados franceses que han probado nuestros ricos caldos, elogiando los después mucho por su buen gusto y hermoso color.

Dadas estas excelentes cualidades de nuestros vinos, es de esperar que se emprendan luego nuevas operaciones. Las ventas de aceites están completamente paralizadas.

Los precios que rigen en este mercado son los siguientes:

Vino de 10 á 12 reales el cántaro de 11'77 litros; aceite á 45 reales la arroba; trigo á 32 reales el robo; y cebada á 17.—P. J. C.

CASTELLÓN DE LA PLANA 9 de Junio.

Los negocios de harinas en este mercado, no obstante las gruesas partidas que hay de venta, están bastante encalmados por la baja que han sufrido y están sufriendo los cereales, y por haber empezado en esta la recolección de las jejas, que están dando este año buenos resultados; mucho mejores de los que estos labradores podían esperar.

Los trigos están hermosísimos y muy lozanos; este año, Dios mediante, la cosecha será como hace muchos años que no la hemos conocido, ó sea muy buena.

También los viñedos están inmejorables esperándose una buena cosecha, pues son tantos los racimos que han sacado las cepas, que en algunas fincas, vista su imposibilidad de que pudieran madurar los racimos, no han tenido mas remedio que aclararlos.

El negocio de vinos está paralizado, no haciéndose ninguna operación.

Lo mismo sucede con los aceites que se cotizan hoy desde 36 á 40 reales la arroba en la estación.

Las algarrobas negras se pagan á 5'50 reales la arroba, y las encarnadas á 5 y 5'25

Un suscriptor.

CATRAL (Alicante) 9 de Junio.

Pocas novedades puedo anunciarle referentes al negocio de vinos en este país; solo le diré que los pipilos ó sean los que vendían aguachirle por los meses de Agosto y Setiembre pasados, consiguieran los precios de 15 y 16 reales por cántaro de 11'77 litros, y solo alcanzan los escasos vinos que quedan los tipos de 6 y 7 reales; y los de calidad muy superior los de 8 y 9. Pero, lo repito, queda muy poco que vender.

Los trigos se venden de 18 á 21 reales barchilla, la cebada ha bajado de precio, pues se empezó á comprar por comisionado á 25 pesetas el cahiz, y hoy se ha puesto de 18 á 20.

Un suscriptor.

CENICERO (Rioja) 10 de Junio.

Continúa la calma en los negocios de vinos, sin haber dado tampoco salida á los ajustes que se hicieron anteriormente.

Con las últimas lluvias de la segunda quincena de Mayo, ha mejorado bastante la situación agrícola de este país, sin que por esto sea del todo satisfactoria.

Los viñedos son los que han agradecido más tan benéficos riegos, que seguramente darán mucho vigor á las plantas.

A nuestros sembrados también ha causado grandes beneficios, pues ya podrán dar algunos rendimientos, pero hay bastantes faenas de tierra sembradas donde no se podrá segar.

A. M.

MANZANARES Ciudad-Real 10 de Junio.

El aspecto que presenta el viñedo es muy satisfactorio; tienen muchos racimos que ya han entrado en el período de la florescencia.

El vino tinto se vende de 12 á 14 reales la arroba, y el blanco á 12.

La cosecha de aceite á juzgar por la muestra que ofrecen los olivos promete también ser buena. Este caldo se cotiza de 38 á 40 rs.

Se ha dado comienzo á la siega, que está dando el resultado que le indiqué en mi última carta.

Los precios de los cereales son los que siguen: trigo de 60 á 62 reales la fanega; jeja de 56 á 60; cebada de 30 á 34 y la avena de 20 á 24.

En harinas no se hacen ventas.

El aguardiente anisado de 27 á 28 grados se detalla de 36 á 37 reales la arroba, y el seco ó holandés de 18 á 20 grados, á real por cada grado que tenga.

El anís se paga á 8 reales la fanega.

El azafrañ alcanza 212 reales la libra de 460 gramos.—I. L.

ESCACENA DEL CAMPO (Huelva) 7 de Junio.

Lo mismo en este que en los inmediatos mercados de vinos, continúa la poca animación que le comuniqué en mi última correspondencia, por cuya razón, los precios han descendido considerablemente.

El estado del viñedo es bueno, y á pesar de los grandes estragos causados por el púlgon y la lagarta, sinó sobrevienen contratiempos, esperamos tener buena cosecha.

Hemos dado principio á la recolección de los cereales, cuyos rendimientos en parte ya conocemos: La cosecha de habas, en general es mala; por término medio sale á cuatro por simiente; la de cebada es regular.

En la de trigo esperamos mejores resultados, pues aunque no tiene mucha paja, es tal la granazón que ha tenido, que el grano se desprende limpio de la espiga al hacer la operación de la siega. La calidad será también muy buena, si las aguas que pueden sobrevenir no los privan de su gran peso y excelente color.

Los olivos también prometen bastante fruto; por todo lo cual y teniendo en cuenta los buenos precios que han de alcanzar los cereales, podemos decir que el año presente será para estos labradores bastante mejor de lo que se esperaba.

Hoy se cotizan en este mercado los vinos de la hoja de 340 á 360 reales la pipa de 28 arrobas; los destinados al consumo de 18 á 20 reales la arroba; los trigos nuevos de 68 á 70 reales la fanega; la cebada de 26 á 27 y las habas á 40.—M. A.

POZALDEZ (Valladolid) 8 de Junio.

Como en las anteriores semanas, en esta también se han despachado algunas partidas de vino, lo mismo blanco que tinto.

Los precios han sufrido poca variación, pues el blanco se ha pagado de 13 á 15 reales y el tinto de 13 á 14'50.

La cosecha de cereales, si antes de la siega no viene una desgracia, ya está visto lo que será: la de trigo y legumbres superior; la de cebada buena.

A pesar de esto los precios de los granos se sostienen á buena altura: el trigo se cotiza de 58 á 60 reales la fanega; el centeno de 35 á 36 y la cebada de 38 á 39.

Las patatas se pagan de 6 á 7 reales la arroba; el aceite de 48 á 50; y el aguardiente de 20 grados de 20 á 21 reales la cántara.

C. L. L.

PORRERA (Tarragona) 6 de Junio.

Como todo el año sigue la misma monotonia en el mercado de vinos, por no ser pesado con V. y lectores de su muy ilustrado periódico, me he abstenido de darle noticia, detalle por detalle, de lo que por esta comarca ha venido sucediendo.

Debido lo principal á lo muy conocedores que estos propietarios son del negocio de vinos; casi única y principal producción, se ha venido dando de continuo subida á estos caldos que por cierto pocos quedan para vender, actualmente casi todos los días salen de esta población 100 y 200 hectólitros, no crea usted que hayamos sido favorecidos por los precios con relación á las otras comarcas, antes al contrario, en muchas partes que no son Priorato han vendido tanto y aun mejor sus vinos que nosotros. En un principio nos equivocamos todos, pues las pretensiones de pedirl

al precio que rigió los dos últimos años, esto es, á 50 pesetas la carga de 121 litros, mas pronto estos propietarios desvanecieron esta creencia, cediéndolo al precio que el comercio ha ofrecido; todos creemos se ha ganado mucho con este modo de proceder porque á no ser así muchos de los vinos este año se hubieran vuelto ágricos, efecto de no ser tan sanos y vigorosos como acostumbraban. ¿Y sabe V. á qué es debido esa irregularidad de los vinos del Priorato? al afán de aprovechar los buenos precios que se estaban pagando y por lo mismo cambiando la poda que ordinariamente venia dándose, por otra parte á la falta de lluvias que se observó durante el mes de Setiembre, y principalmente á los deseos de satisfacer el comercio francés que nos reclama vinos ásperos y de mala calidad, despreciando las clases que tanto caracterizaban los vinos de este país; ¡ay del Priorato, sino viene pronto una reforma que no rebaje los enormes derechos de entrada con Inglaterra las casas españolas que sus principales envíos eran hácia la Gran Bretaña y América, de día en día van retrayéndose del negocio por ser combatidas por casas y comisiones francesas que con ventaja de precios acaparan todos los vinos por inferiores que sean.

Se puede dar por terminada la florescencia de las uvas, dejando en general una buena fecundación, y á nosobrevener algun accidente atmosférico que nos trae algun pedrisco, me parece no tendremos que lamentar mas que la sequía que nos amenaza de serio para el próximo verano.

Las viñas ostentan muchos racimos, los avellanos y almendros copioso fruto, y los pocos olivos que tenemos mucha flor. No puedo citar nada sobre cereales ni legumbres porque no se cosecha en ésta y considero prolijo enumerar.

Los precios de los vinos se van sosteniendo sobre 25 y 30 pesetas los 121 litros en bodega, más caros ya se hacen muy difíciles y contadas operaciones.

Se puede dar por terminada la cava; durante ella, ó sea desde Enero hasta ahora, se han pagado los jornales de 10 á 13 reales con vino.

P. S.

CORRALES (Zamora) 7 de Junio.

También aquí como en la mayoría de Castilla y aun de España, hemos sido favorecidos con abundantes lluvias que han mejorado de una manera notable el porvenir de las cosechas de trigo, cebada y garbanzos, esperándose de todas buenos rendimientos, pero principalmente de los garbanzos; pues si no tienen ningún accidente, vamos á recolectar tantos en cantidad y buena calidad como no lo hemos conseguido desde hace muchos años.

La extracción de vinos poco activa en esta bodega; todavía quedan por sacar de 6 á 8.000 cántaras que se ajustaron en el mes de Febrero.

En Casaseca de las Chanas, venden algo para el consumo del interior á 9 y 9'50 reales la cántara. En Santa Clara de Abedillo también venden algo á los taberneros. En el Perdigon, despachan bastantes cántaras á 9 y 9'50 reales.

El viñedo está desigual, pues hay sitios buenos y medianos, pero si el cierre se efectúa bien aun podemos esperar una regular cosecha.

El trigo se vendió el domingo último á 55 y 57 reales la fanega; la cebada á 34 y el centeno á 32.—T. T.

HARO (Rioja) 10 de Junio.

Como en varios números de su ilustrado periódico al aproximarse la vendimia última aconsejó V. el ácido tártrico en la elaboración de los vinos al objeto de obtener sin el yeso el color rojo encendido tan deseado por los negociantes franceses, se cree por algunos cosecheros que por haber empleado tal producto en cantidad insuficiente ó haberle aplicado sin trabajar la uva lo necesario, se haya puesto en duda la eficacia del expresado ácido por no haber correspondido completamente á sus propósitos.

Tengo el gusto de dar á V. noticia de la venta que en esta semana se ha hecho en Rodeno, de una cosecha de vino elaborado con ácido tártrico, al precio de 15 reales cántara con 1 en 100; venta que es la demostración más concluyente de la bondad y aceptación de los vinos obtenidos con el auxilio de tal ácido, cuando se aplica atinadamente y en la cantidad suficiente, pues al par que dicha ne-

gociación ha tenido lugar, se observa que mucho vino podría comprarse de 11 á 12 reales cántara en el mismo pueblo, y que no sería aceptado á mayor precio por haberse obtenido valiéndose del yeso, desoyendo los consejos de las personas que á su tiempo recomendaron con acierto.

Por lo que pudiera á V. convenir, amplió la noticia diciéndole, que el propietario del vino D. Benito del Campo, para la elaboración de dicho vino empleó 16 kilogramos de ácido tártrico para cada tina de 900 cántaras. Toda la uva antes de entrar en las tinas se fué pisando en los tempanos de que se hallan provistas y á medida que iba entrando el fruto en tal estado, se iba regando en la tina con el ácido disuelto de antemano en agua ó mosto.

El color del vino, es rojo muy encendido y hay que advertir que no hizo separación de la uva blanca y garacha que entró en abundancia en la elaboración, con las demás variedades de uvas del país.—Un suscriptor.

AVISO

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

AVISO A 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 confían; encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

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

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus ta leres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 250, 180 y 140 hectólitros.

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

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

ENGERBAUD Y COMPANIA.

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

ULTIMAS NOVEDADES.

- Alcohómetro de Cartier, 10 pesetas. Idem de Beaumé, 14 id. Idem centesimal de Say-Lussac, 12 id. Destilador de Kelez, compuesto de una caldera y dos platos de porcelana, 50 id. Alambique selleron para ensayar toda clase de vinos, 55 id. Reloj portátil de sol, 10 id. Figuras higrométricas que señalan el tiempo que hará, 0 id. Pequeño telégrafo eléctrico con todo lo necesario para funcionar enseguida, 60 id. Timbre eléctrico. Puede funcionar á cualquier distancia, 35 id. Teléfonos. Sirven para hablar dos personas, aunque la una esté á 100 leguas de distancia de la otra. El aparato completo, á punto de funcionar, 38 id. Nuevo microscopio para ver perfectamente toda clase de organismos parásitos, 25 id. Nuevo anteojó de campo, de gran alcance, 48 id. A todo acompaña la oportuna explicación en español. Estos precios son puestos los objetos en la estación de ferro-carril que el comprador del sigue; debiéndose dirigir los pedidos acompañando su importe en sellos, libranza ó letra al Sr. Director de las Oficinas de PUBLICIDAD, calle de Tallers, núm. 2, Barcelona.

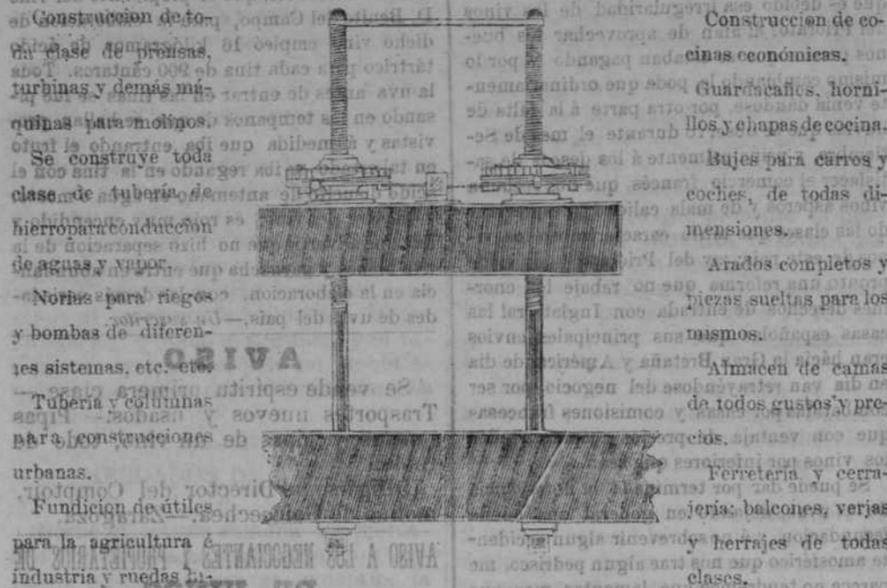
ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA COSECHEROS DE VINOS, TONELEROS Y BODEGAS.

- 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.

TALLER DE FUNDICION. CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas de Felipe Pérez y García, Haro (Rioja.)



Construcción de coquinas económicas. Guardacafes, hornillos y chapas de cocina. Bujes para carros y coches, de todas dimensiones. Arados completos y piezas sueltas para los mismos. Almacén de camisas 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 á 300 cargas en cada prensa, dejando el orujo completamente seco. Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las ruedas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulación, 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 propone conseguir y ha alcanzado Felipe Pérez y García con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguiana, A balos, Casareina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tingo, Haro, Huércanos, Herrilla, Alesanco, Corpiovin, Zarratón, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño, y en pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informarán, si se les pide, los viticultores D. Miguel Govantes, D. José y D. Eusebio Quiñoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguiana; 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. Basilio Sanz, en Casareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Estefan, D. José Deigudo, y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Corcuera Real de Asua y compañía y D. Epifanio Lapena, en Alfaro; 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 ocasión de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito é 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.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna—Torre de fundición llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta. MÁQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envío franco de Prospectos detallados. Casa J. HERMANN-LACHAPPELLE J. BOULET y C., Sucesores, Ingenieros-Mecánicos PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonnière, 144, PARIS.

DOLORES DE MUELAS Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orléans*, 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 instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perennada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Excmo. *Licor del Polo de Orléans*, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orléans, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orléans, en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es insidioso 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.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.
Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los maigs 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; en Barcelona, de M. Benito; en Valencia, de M. Benito; en Sevilla, de M. Benito; en Málaga, de M. Benito; en Cádiz, de M. Benito; en Jerez, de M. Benito; en San Sebastián, de M. Benito; en Pamplona, de M. Benito; en Tudela, de M. Benito; en Logroño, de M. Benito; en Haro, de M. Benito; en Briones, de M. Benito; en Casareina, de M. Benito; en Cuzcurrita, de M. Benito; en Cenicero, de M. Benito; en Alfaro, de M. Benito; en Pamplona, de M. Benito; en Leiva, de M. Benito; en Tingo, de M. Benito; en Haro, de M. Benito; en Huércanos, de M. Benito; en Herrilla, de M. Benito; en Alesanco, de M. Benito; en Corpiovin, de M. Benito; en Zarratón, de M. Benito; en Tudela, de M. Benito; en Labastida, de M. Benito; en Puebla de la Barca, de M. Benito; en Cerezo, de M. Benito; en Atea, de M. Benito; en Logroño, de M. Benito; y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasión de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito é 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.

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO

Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Feroces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
a la **PAPAINA TROUETTE** CURACION CIERTA tomando después de cada comida el **PERRET**
(Pepsina Vegetal)
PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
Deposito en todas las Farmacias

CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO

PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albaniles.
La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalón, 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. 8
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 después 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 Jalón, Aragón.

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 ferrocarriles de España y la Société Rouennaise de Transports de Vin para la conducción de vinos a París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.
He aquí los precios:—

TARIFA I	
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS:	
por 1.000 kilogramos de vino hasta París.	PESETAS
Estacion de Haro a París.	51,50
de Briones a id.	51,50
de Cenicero a id.	51,50
de Logroño a id.	52,50
de Calahorra a id.	56
de Alfaro a id.	56
de Castefión a id.	56
NAVARRA.	
de Pamplona a id.	51,50
de Campanas a id.	51,50

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París á Tudela, Tudela, Campanas, Pamplona, Castefión, Alfaro, Calahorra y a Haro: 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8'50; a Logroño, Huesca y Burgo, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.
La segunda tarifa que corresponde a las expediciones desde la estacion 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.

PAPEL RIGOLLOT

MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS
ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS
Y LA MARINA FRANCESA Y LA MARINA REAL INGLESA
Solo deben admitirse como VERDADERO
PAPEL RIGOLLOT las hojas que llevan estampada al través esta firma en ENCARNADO
Se vende en todas las Farmacias
DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS