

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.
Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 15 de Agosto de 1882.

NÚM. 482.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS.

LA BOMBA DE TRASIEGOS.

A la Agricultura cumple la enseñanza de los procedimientos de cultivo, producción y preparación de sus productos; pero sus transformaciones necesitan las más de las veces el auxilio de aparatos, que la mecánica ha ido suministrando á medida que el productor ha tenido que satisfacer las exigencias de la época, ha tenido que sufrir la tirantez de la competencia y ha tenido, en fin, que robar tiempo al mismo tiempo que tan parco se muestra para el labrador en algunas ocasiones.

Pero este tan útil beneficio que la mecánica nos reporta exige en nosotros un cuidado especial en saber utilizarla, diríase que es un delicado apoyo que la Providencia nos ofrece para que robusteciéndolo con nuestro cuidado nos recompense más tarde con su potente concurso.

Nadie duda la inmensa utilidad que una bomba de trasiego produce á un cosechero; y, sin embargo, son tantos los que repugnan adquirirla! Y es que tropieza con varias dificultades, como son, la elección del mejor sistema, el temor de una descomposición, la incertidumbre de la bondad de su adquisición y otras.

Hoy nos proponemos, pues, ensanchar un poco esta espinosa senda.

La construcción de una bomba de trasiego difiere muy poco de las ordinarias, puesto que su objeto es el mismo.—Pero es preciso que sus detalles satisfagan las condiciones de densidad y composición química de los mostos, así como de la forma de los locales y vasijas donde se elabora y almacena.

Dejemos pues á la agricultura el cuidado de estudiar y definir estas condiciones y ocupémonos exclusivamente de las que necesitan estas máquinas.

Una bomba de trasiego no puede ser solo aspirante, pues necesitaría siempre estar emplazada á la altura donde ha de llevarse el mosto. Tampoco puede ser solo impelente puesto que sería necesario trabajar en ella en el mismo sitio donde se extrae el vino. Necesita pues reunir ambas circunstancias.

Por otra parte, es necesario verificar su trabajo, removiendo lo menos posible el líquido que trasiega. Necesita además ser de una construcción tal que permita fácilmente el paso de los mostos, siendo, además, lo suficiente ligera para ser fácilmente transportada.

Finalmente, la forma y disposición casi siempre irregular de los locales en donde se elabora y almacena el vino exigen que los tubos de aspiración é impulsión sean flexibles al propio tiempo que duraderos.

La inmensa vanidad de formas que los constructores dan á estas máquinas, pudiera reducirse á tres.

Bombas simplemente impelentes con un recipiente ó cubillo donde se vierte el líquido para impelerlo desde allí á las cubas.

Bombas aspirante-impelentes alternativas.

Y bombas aspirante-impelentes relativas.

Para no cansar con los inútiles detalles de la descripción de ellas, vamos á apuntar solo que las primeras apenas se usan ya por necesitar su trabajo la exposición perjudicial al aire libre del vino, aparte de que su trabajo es muy tarde.

Entre las segundas debemos hacer notar la mala cualidad de que su trabajo alternativo revuelve bastante el vino, aparte de que su movimiento de palanca es bastante incómodo y en general más pesado que las que se impulsan por volante.

Por esto son hoy las más generalizadas las rotativas. La aplicación del esfuerzo en ellas es directo, su trabajo es continuo y por tanto no revuelven los mostos y su volumen y peso son relativamente tan pequeños que pueden ser fácilmente transportados y mucho más cuando van sujetos á un carretillo.

Entre los infinitos sistemas que de estas existen, no podemos dejar de recomendar las que construyen los señores Moret y Broquet, de París, y las norte-americanas que surten en Castilla los señores David B. Parsons, y en Aragón y Navarra los señores Rodon y hermanos. Las primeras, cuidadosamente fabricadas, llevan su carretillo ligero y sólido y van montadas sobre un tornillo giratorio que permite fijarlas en la dirección que se desee.

Las segundas, más ligeras en su construcción, aunque también más económicas, no llevan generalmente carretillo y van implantadas ó bien en su tripode ó sobre un plato circular que les sirve de asiento.

En unas y otras puede adaptarse la tubería que se quiera, acostumbándose á poner la de cautchuk para aspiración y de lona para impulsión, pero aunque á mayor coste, recomendamos siempre para uno y otro la tubería de cuero claveteado con cobre que es de muchísima mayor duración.

Para terminar estas ligeras indicaciones, réstanos aminorar la repugnancia de los agricultores en utilizar el grande y beneficioso auxilio que le prestan las máquinas por el temor de lo difícil que se les hace repararlas, recordándoles que en ellos está la resolución de este inconveniente puesto que su uso ha de fomentar é instruir á los que se dediquen á este objeto cuando la abundancia de aquellas llegue á sostener á su lado al que las vende y repare.

J. M. R.

NUEVO MÉTODO DE PREPARAR EL VINO.

Mr. Adolfo Reihlen, de Stuttgart, ha inventado y puesto en práctica un nuevo método para la preparación del vino, que vamos á indicar.

Hasta ahora, el antiguo método de hacer vino apenas ha variado sino en algunos detalles, desde hace un millar de años; primeramente las uvas son sometidas al pisado, que se efectúa las más de las veces por hombres que pisan los racimos en la cuba á medida que en ella se van echando. Si se quiere fabricar vino blanco, se somete inmediatamente la pasta á la prensa; si, por el contrario, se quiere elaborar vino tinto, se abandona á sí mismo al

mosto durante muchos días, á fin de que se produzca la fermentación y que el líquido pueda disolver las sustancias colorantes y el tanino de las películas del fruto y de las rasas. Cuando ha cesado la fermentación, se extrae el líquido claro por medio de una canilla y se exprimen las heces por medio de una prensa. Estas heces prensadas se deslien ordinariamente en una pequeña cantidad de agua y se someten á una nueva presión, la cual da un vino flojo, que fácilmente se avinagra, y al que llaman piquette ó agua pié.

Siguiendo ese método, queda en las brisas una cantidad de sustancias útiles que no ha separado de ellas la fermentación. A. Reihlen acaba de obtener patente de un procedimiento ingenioso, que ciertamente será adoptado muy pronto en la práctica, porque permite extraer la totalidad de los principios útiles de la uva. Dicho procedimiento tiene sobre todo la ventaja de que aumenta el producto sin dañar á la calidad del vino, como acontece siguiendo los métodos de Petiot ó del Dr. Gall.

Hé aquí el modo de operar propuesto por Reihlen: se prensan primero suavemente los racimos, se recoge el mosto que destila y se le calienta hasta la ebullición, y cuando está hirviendo, se le mezcla con las brisas durante tres ó cuatro minutos. Así se extraen las materias colorantes, el tártaro, el aroma y las demás sustancias útiles; y al propio tiempo son coaguladas y se hacen insolubles las sustancias albuminóideas perjudiciales. Las brisas no están todavía completamente apuradas, sino que aun pueden ceder el resto de los principios útiles que contienen á los vinos débiles, á los de frutas y hasta á los líquidos azucarados.

El matiz oscuro, rojo azulado del vino, se obtiene siguiendo el método de Reihlen, en algunos minutos, sin fermentación; y la cantidad de materias colorantes extraídas por el mosto hirviente, es de tres á siete veces mayor que por el procedimiento antiguo, después de los tres meses de fermentación.

Reihlen prepara además brisas de uvas rojas que pueden conservarse y emplearse aun después de muchos años, para restablecer el gusto ó el color de los vinos enfermos. Lo que acabamos de decir de los vinos rojos, puede igualmente aplicarse á los vinos blancos, y el aroma propio del Riesling y del Traminer, puede transmitirse al mosto de las otras variedades de uvas, poniéndolo en contacto con las brisas de aquellos vidueños.

Otra particularidad del procedimiento Reihlen, es la de conservar los hollejos de uvas secados al aire, y el servirse de ellos como de fermento. Dichos hollejos producen en el mosto la fermentación del azúcar sin que se forme levadura. La explicación de esta anomalía aparente puede darse por la adherencia extrema del fermento al hollejo, resultando de ello que el líquido fermentado está siempre perfectamente claro.

El instituto enológico de Stuttgart, que ha practicado experimentos acerca del procedimiento Reihlen, lo reco-

mienda con eficacia á la atención de los vinicultores.

LA CERVEZA Y EL LÚPULO.

Herodoto, que como todos saben floreció 450 años antes de Jesucristo, dice que los egipcios obtenían el vino de la cebada, atribuyéndose esta invención á Isis, esposa de Osiris. Los griegos usaban la cerveza bajo el nombre de vino de cebada, cuya preparación aprendieron de los egipcios. Asegura á su vez Tácito, que los germanos bebían cerveza muy fuerte, y Plinio, que todos los pueblos de la Europa occidental preparaban un líquido embriagador obtenido de los cereales y el agua.

Las descripciones de la preparación de la cerveza al uso celta y británico, que se leen en San Isidoro y Orosio, en nada difieren del sistema que hoy se sigue, si bien en aquellos tiempos parece que no se hacía uso del lúpulo, como tampoco lo emplearon los germanos, griegos y romanos, á pesar de que dicha planta se encontraba espontánea en Europa. La primera mención que de dicha planta se hace, se encuentra en los escritos de Pepin, año 752, apareciendo citada también el año 822 por Abelardo, Arzobispo de Larby.

Los chinos, desde tiempo inmemorial, ponen en la cerveza manojos de lúpulo, apretados bajo la forma de ladrillos. Igual costumbre hay ó ha habido en Bohemia. Hacia principios del siglo décimoquinto, se introdujo el lúpulo en Inglaterra por un paisano natural de Artois, pero se condenó su uso por los médicos en razón á considerarle mal sano. Por decreto de los Reyes Enrique VI y Enrique VII se prohibió el cultivo de dicha planta, pero afortunadamente éste sobrevivió á las leyes prohibitivas.

La fabricación de la cerveza ha adquirido su mayor desarrollo entre los anglo-sajones. El ale aparece ya citado en las leyes de Ina, Rey de Wessex. Puede obtenerse la cerveza de todos los cereales, como trigo, avena, alforfón, arroz, maíz, etc.; pero se da la preferencia á la cebada por razón de calidad, economía y otras secundarias.

Se pone la cebada en remojo hasta que se satura bien de agua y se hincha dejándose después germinar en montones, de donde se extiende luego en el suelo para que reciba bien el aire. Cuando se inicia el desarrollo del tallito, esto es, cuando comienzan á grillar los granos, se paraliza la germinación calentando la cebada en el horno, con cuya operación se secan y caen los tallitos que habían comenzado á desarrollarse. Se mezcla después y se amasa bien la cebada, tratándola con agua á la temperatura de 88 á 92° centígrados, lo cual disuelve el azúcar y deja reaccionar la diatasa sobre el almidón. Se añade después más agua á la temperatura de unos 100° centígrados para completar la infusión, y se sacan ya los restos del grano. Las materias solubles que quedan, se sacan por medio de nuevas aplicaciones de agua. Para conocer la fuerza del líquido se usa el sacarómetro. El

indicado líquido se pone á hervir después con el lúpulo, en una caldera de cobre. Luego se concentra y filtra, se la añade el fermento, y así que éste empieza á obrar, se embarrila el líquido, quedando hecha la cerveza.

MERCADOS DE VINOS.

Continúa acentuándose la tendencia á la subida de precios, tanto en los mercados nacionales como extranjeros.

La demanda no ha decrecido en ninguna de nuestras provincias, pero en cambio los cosecheros, en muchas de ellas, empiezan á encerrarse en un firme retraimiento ó solicitan subidas más importantes en vista del mal aspecto que va ofreciendo la próxima cosecha.

El siguiente detalle confirma esta situación.

Operaciones en las Riojas.

En La Guardia se han vendido desde la semana anterior 7.500 cántaras de 16'04 litros, á los precios de 11 á 14 reales. Además tres cubas de clase superior á 19 y 20. Los vinos de calidad inferior que antes se ofrecían desde 7 á 9 reales, hoy son muy solicitados á 11.

Cenicero por no querer vender al tipo de 15'75 solo ha despachado una pequeña partida: algunas cubas superiores se han pagado ya á 16'50. La exportación en la primera decena de este mes ha sido de unas 8.600 cántaras.

De Briones salieron en la primera semana de este mes unas 16.000 cántaras á los precios de 14 á 17 rs.

Labastida ha vendido sobre 4.000 cántaras á los tipos de 14'50, 15 y 16 reales.

Las existencias en Tirgo son aun de unas 50 cubas; en la semana pasada se vendió una cuba de clarete á 16 rs.

En Cuzcurrita tambien se han comprado 2.500 cántaras al precio de 13 reales, con 2 por 100.

Angunciana ha dado salida á 1.500 á los tipos de 13 y 14.

En Sajarrase han pagado 630 cántaras al precio de 10'50 rs.

De Zarraton 1.800 de 12'50 á 14 reales.

Una pequeña partida se ha pagado en Casareina á 13'50 rs.

Ollauri sigue vendiendo al precio de 15 rs.

En San Asensio se hacen fuertes negocios, que si se repiten por espacio de algun tiempo, agotarán las grandes existencias que hay en aquella bodega.

La tendencia al alza es cada vez más firme en Navarrete. Se han despachado algunas cubas á 16 reales, que antes se ofrecieron á 14.

En Villaseca se han cedido sobre 2.000 cántaras, desde 10 hasta 11 rs.

Las compras en Haro han sido por unas 3.000 cántaras á precios que ignoramos.

De Uruñuela se han exportado fuertes partidas y los comisionados franceses no cesan de hacer ofertas, pero los cosecheros tienen pocos deseos de vender.

En Arenzana, Huércanos, Tricio y Hormilleja se opera en fuerte escala, sobre el tipo de 14 reales.

Nájera tambien vende con facilidad, pues la acreditada casa exportadora de los Sres. Ruiz de Velasco y compañía, no cesa de hacer buenos acopios en aquellas bodegas.

Los pueblos del partido de Logroño tambien disfrutan de esta activa demanda.

De Alberite y Rivaflecha han sacado sobre 5.000 cántaras de vino viejo á los precios de 7 y 8 reales.

Un comerciante de San Asensio ha ajustado en Villamediana 3.500, al tipo de 11'50.

El mismo comerciante ha cerrado en Murillo del Rio Leza 2.500, además de 3.000 que habia comprado antes, y ahora las baja á la estación de Logroño.

En Calahorra se han enajenado fuer-

tes cantidades á los precios de 13 y 14 reales.

D. Carlos Boisot opera en Autoly pueblos inmediatos, pagando sobre el precio de 16 reales.

Las noticias que hemos recibido de Navarra ofrecen escaso interés; únicamente en algunas bodegas, donde por efecto del mal año, nadie quería vender no siendo á tipos que acusaban un gran desnivel con las comarcas inmediatas y que ahora comienzan á salir del retraimiento. Los precios, no obstante, se sostienen con gran firmeza.

En Mañeru se han vendido 2.000 cántaras de 11'77 litros á 15 reales.

De Lerin salen bastantes carros á los precios de 12'50 y 13 reales. Las existencias en esta bodega son muy cortas.

En Berbinzana han vendido los 2.000 cántaras que quedaban á 13 reales. La campaña en esta bodega puede darse por terminada.

De Los Arcos se han exportado 1.200 á 11 y 12 reales.

En Tafalla los precios fluctúan entre 12 y 14 reales, y en Estella á 13'50.

De Fitero salen todos los días tres ó cuatro carros para la inmediata estación del ferro-carril. Los precios fluctúan entre 12 y 13 reales, pero algunos propietarios pretenden tipos más altos.

En Aragon siguen haciéndose operaciones, y sino se hacen más es por falta de vendedores á los precios corrientes.

En muchas bodegas las existencias son muy cortas, y como la próxima cosecha será muy pobre generalmente, los cosecheros tienen pocos deseos de vender. Los precios, desde la semana anterior, no han sufrido grandes variaciones.

La situación que ofrecen los mercados de Cataluña en los momentos actuales es tan satisfactoria que nada deja por desear. La demanda es extraordinaria y los precios acusan subidas importantes.

En la semana anterior habia en la estación de Port-Bou de 4 á 5.000 boyos destinados á los comisionistas que operan en estas ricas provincias, lo cual prueba que la demanda no será tan efímera como se creyó en principio. Todo hace esperar que antes de la próxima vendimia se habrán despachado las grandes existencias que hasta hoy no se podían vender.

Hé aquí los precios en las más importantes bodegas:

En Cervera (Lérida) no se consiguen las clases superiores á menos de 35 pesetas la carga de 121 litros.

Los buenos vinos de Figueras (Gerona) se solicitan con mucha insistencia á 50 pesetas.

En Villanueva y Geltrú no cesan de contratarse fuertes partidas sobre 30 y 31.

Los embarques para América en el puerto de Barcelona, si bien no son muy importantes, se efectúan con gran firmeza en los precios.

Tambien en la provincia de Tarragona han conseguido notable mejora de precios.

En Cornudella las clases buenas se pagan hasta 32 pesetas, quedando cortas existencias.

Los mismos precios y cortas existencias en Esplugas de Francolí.

En Porrera vendieron durante la última quincena del mes pasado unos 1.500 hectolitros.

En Cervera tambien se han vendido algunas partidas á 28 pesetas.

En Uldecona los precios fluctúan desde 5'50 hasta 7'50 rs. el decalitro.

En Valencia tampoco quedan grandes existencias. La comarca de Requena ha dado por terminada la campaña, esperándose que dentro de poco sucederá lo mismo en otros distritos de aquella productiva y hermosa provincia.

En Manises se pagan las notas de primera calidad de 36 á 38 pesos y las de segunda de 30 á 34.

Los vinos buenos de Pedralva consiguen los precios de 40 á 45 pesos y los de segunda clase de 30 á 34.

De Torrente tambien se extrae mucho por haberse concluido los de Requena y Utiel, cotizándose los superiores de 44 á 46 pesos; los de segunda de 36 á 38 y los de tercera de 20 á 30.

En Albacete sucede otro tanto que Valencia; las existencias muy cortas.

Chinchilla ha vendido la última partida á 13 reales la arroba de 16 litros.

En Mahora quedan unas 6.000 arrobas, habiéndose hecho las últimas compras á 10 y 11'50 reales la arroba.

En Villamalea queda muy poco, y se solicita con insistencia.

Los vinos tintos fluctúan en la provincia de Cuenca entre 10 y 11 reales, y los blancos á 9.

De la Mancha tampoco pueden ser mejores las noticias.

En Valdepeñas se despacharon la semana anterior con destino á la Península y Francia unas 15.000 arrobas que se cotizaron á los siguientes: precios tintos superiores de 18 á 19 reales; gunda clase de 15 á 17 reales; y los blancos de 13 á 14.

Manzanares vende tambien en grande escala, consiguiendo los tipos de 12 á 15 reales para el tinto, y de 11 á 12 para el blanco.

En Daimiel mucha saca, corriendo el precio de 11 rs.

Con destino á Andalucía exportan de Castellar de Santiago al precio de 9 reales, lo mismo el tinto que el blanco.

En Alcázar de San Juan los vinos tintos son muy escasos.

De Santa Cruz de Mudela, los vinos tintos pueden darse por agotados.

De Criptana nos participan que las últimas ventas han fluctuado entre 8 y 9 reales.

En Noblejas han vendido sobre 786 arrobas á los precios de 15 y 16 reales y con nueva tendencia á subir.

Aunque no en tan grande proporción como antes, tambien Castilla la Vieja despacha sus vinos con facilidad.

De Nava del Rey se han exportado 2.000 cántaras desde 13 á 22 reales.

En Tordesillas hubo mucha saca en el mes pasado, y ya en lo que va de este se han despacha 2.000 cántaras á los precios de 9 hasta 15 rs.

En Tudela de Duero reina poca animación.

En cambio, mucha en La Seca, variando los precios entre 14 y 17 rs.

Peñafiel ha vendido para Segovia 3.550 cántaras al tipo de 13'50 rs.

Las ventas en Toro no pierden la importancia que reseñamos en nuestra última revista.

Finalmente, en las bodegas de Burgos reina buena animación.

En Aranda se despacharon en Julio 7.500 cántaras, y en este mes ya van 3.000, los precios oscilan de 14 á 15 reales, y las existencias poco importantes.

Gumiel del Mercado, La Orra y Sotillo de la Rivera cotizan de 12 á 12'50.

De Gumiel de Izan sacan mucho á 11'50 y 12 rs.—A.

NOTICIAS.

Por fin van á concluir de una vez las grandes alarmas que continuamente se han sufrido por causa de la célebre circular de Mr. Cazot prohibiendo que circularan en Francia los vinos que tuvieran más de dos gramos de sulfato de potasa.

El nuevo gabinete francés ha decidido dejar sin efecto aquella circular, mandando que se abra una información en la que se oirán á las Cámaras de comercio, sindicales, asociaciones agrícolas y consejos de higiene pública.

Una vez que se termine este trabajo, que ha de realizarse bajo la autoridad de los prefectos, el gobierno tomará una medida definitiva, procurando conciliar todos los intereses.

Las negociaciones que segun la prensa de Madrid habian comenzado entre los gobiernos de España é Inglaterra para llegar á un acuerdo, siquiere fuese transitorio, han fracasado.

Verificada la recolección de cereales, las provincias que mejor han librado han sido las de Segovia, Avila y Burgos, principalmente la primera, donde se califica la cosecha de abundantísima.

Otra vez vuelve á plantearse la cuestión de la libre introducción de cereales, si bien este año no sufre la enérgica oposición que en los anteriores.

En muchas provincias que otros años se oponían con gran tenacidad á esta medida, hoy la verían cuando más con indiferencia, pues el cosechero que tiene más cereales no pasan de los que necesita consumir.

El domingo último hubo grandes tormentas en la provincia de Huesca y parte de la de Zaragoza.

Desgraciadamente no han faltado abundantes pedriscos que han causado daños de bastante consideración.

Hé aquí lo que dice *El Diario de Huesca*, que es donde hasta la fecha se sabe que ha apedreado:

«El nublado de la tarde de ayer fué de fatales efectos para gran número de pueblos de la parte alta.

En Loscorrales, Quinzano, Fontellas, en parte de los términos de Ayerbe y de Bolea y en otros próximos cayó un fuerte pedrisco que produjo grandes perjuicios principalmente en los viñedos. El viento huracanado contribuyó á aumentar los daños.»

En el Norte de esta provincia no se sabe que hayan sufrido semejante desgracia, pero en cambio debe haber llovido y mucho, pues tanto el lunes como el martes los rios que pasan por esta ciudad experimentaron crecidas importantes, llegando la del Ebro á unos 120 centímetros.

De Málaga escriben á *La Tribuna* de Madrid participando «que la filoxera ha invadido casi por completo la mayor parte de los viñedos de aquella provincia y en vano son todos los remedios que los agricultores tratan de aplicar.

Pueblos enteros, como Mocleriejo, Ollas y Totalan, que poseían en viñas su mayor riqueza, las contemplan casi destruidas y ven aparecer en lontananza el fantasma terrible de la miseria.

Si el gobierno hubiese tomado en un principio con calor este importante asunto, hubiera sido posible evitar la propagación del destructor insecto; pero una censurable apatía ha sido causa de la ruina que es ya una realidad.»

Sirva esto de aviso á nuestros viticultores.

La empresa de nuestros ferro-carriles parece que ha conseguido una combinación con las líneas de Burdeos con motivo de la Exposición que se está celebrando en aquella ciudad. Desde 1.º de Setiembre próximo hasta 6 de Octubre podrán obtener los viajeros billetes de ida y vuelta todos los jueves con 45 por 100 de rebaja, efectuándose el regreso todos los martes. La concesión abraza las tres clases.

Acido salicílico.—El Dr. F. von Heyden da el siguiente medio práctico de conocer la pureza del ácido salicílico.

Se pone un poco de este ácido en un tubo de ensayo y se disuelve en la menor cantidad posible de alcohol puro; se echa todo en un vidrio de reloj colocado sobre una superficie blanca, y véase reunir las impurezas insolubles en el fondo del vidrio. Se deja evaporar espontáneamente y el ácido cristaliza; segun su mayor ó menor pureza, los cristales son más ó menos

blancos, irradiando del centro del vidrio de reloj á la circunferencia.

Cuando los cristales son morenos y granulados, el ácido contiene materias resinosas en cantidad suficiente para que deba rechazarse el ácido; si son amarillos, contiene una pequeña cantidad de resina asociada á una materia orgánica colorante; si presentan un ligero tinte violeta, el ácido contiene trazas de hierro.

El ácido salicílico puro da cristales absolutamente blancos, sin depósito insoluble en el vidrio de reloj; y quemado sobre platino no deja residuo alguno incombustible.

Se dosa ó docisa fundándose en la propiedad que tiene de colorarse en violeta en presencia de las sales férricas. Siendo la coloración más ó menos intensa, según la cantidad de ácido salicílico, puede dosarse por comparación con un líquido normal cuya coloración se toma como tipo (Método Rémont, revisado y simplificado por los señores Pellet y Grobet). Por medio del análisis colorimétrico se llegan á dosar cinco miligramos de ácido salicílico en un litro de vino.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

LAGUARDIA (Rioja Alavesa) 11 de Agosto.

La animación en los negocios de vinos continúa siendo tan importante ó más que en el mes anterior.

En la semana anterior y en esta se han ajustado ya buenas partidas á los precios de 11 á 14 reales. También se han despachado algunas cubas de clases superiores á los precios de 19, 20 y hasta 22 reales.

Los vinos inferiores que anteriormente se vendían de 7 á 9 reales, hoy son muy solicitados á 11.

El tiempo no puede ser más malo para la próxima cosecha, pues á causa de los excesivos calores que sufrimos, cada día se merma más el fruto.—J. S. M.

FITERO (Navarra) 10 de Agosto.

La extracción de vinos no se interrumpe; todos los días salen tres ó cuatro carros con destino á Francia, pagándose á 12 y 13 reales el cántaro. Hay muchos cosecheros que no están satisfechos, y esto á mi entender pudiera perjudicar sus intereses, por cuanto dadas las buenas condiciones de nuestros vinos, los compradores los prefieren á iguales precios que en los pueblos circunvecinos, aun teniendo la línea más distante, pues desde algunos días pueden los carros hacer dos viajes y de aquí nada más que uno.

Las viñas, que en general brotaron bien, se están quedando muertas por causa de la sequía y de los fuertes calores de la estación que por cierto en estos días, son demasiado excesivos. Si continúa este tiempo nos quedaremos con una quinta parte de la uva que consiguió ligar.

El trigo viejo se paga á 34 reales robo; nuevo no hay quien venda; la cebada se solicita á 16 reales.

Los aguardientes tienen los mismos precios que anoté en mi anterior.

La cosecha que hemos tenido abundantísima este año, ha sido la de fruta; de peras se hacen grandes envíos á las provincias gallegas.—H. J.

BERBINZANA (Navarra) 10 de Agosto.

Poco bueno puedo decir á V. desde mi última carta porque la sequía lo sigue agostando todo.

De cereales ya le decía que no había nada y que costaba más la recolección que todo el valor del grano, pero como nadie tiene paja, por recoger algo, muchos han trillado.

Con respecto al viñedo, la situación ya no se puede empeorar; en el regadío habrá alguna cantidad aunque poca, pero en el seco la mayor parte de las viñas no han brotado aun.

La campaña vinícola ha terminado esta semana, pues solo faltan que vender dos cubas.—C. E.

ARANDA DE DUERO (Burgos) 13 de Agosto.

Reina gran concurrencia en los mercados de esta población, lo cual si bien no tiene nada de particular por la época en que nos encon-

tramos, en cambio hace que los precios de los granos se sostengan algo más.

La cosecha de cereales puede clasificarse con las abundantes en cuanto al trigo y la cebada, pero escasa respecto al centeno. La calidad del trigo no puede ser mejor, pues la fanega, que solo alcanza otros años 88 á 90 libras, este año pasa de 93 por regla general.

La viña venía presentando buen aspecto, pero la pertinaz sequía que estamos sufriendo hace que nuestras esperanzas se vayan frustrando; es indudable que de continuar así, tendremos que sufrir fatales consecuencias.

La exportación de vinos ha aumentado algo en el mes pasado y en este también hay animación. Entonces se pagaba este caldo á 13 reales la cántara, y hoy no se consigue á menos de 14 ó 15.

El trigo nuevo se cotiza de 48 á 50 reales la fanega; la cebada á 27; el centeno á 28; la avena á 14 y las alubias blancas de 47 á 48.—T. G.

VILLAMALEA (Albacete) 10 de Agosto

Ha terminado la recolección de cereales que han dado un pago nada más que mediano, si bien esto se compensará algo con los buenos precios que alcanza.

Todos los granos son muy solicitados, tanto para las necesidades de esta localidad como para otras inmediatas.

La cosecha de vinos también se espera que sea mediana, y esto gracias á la benéfica lluvia que nos favoreció hace cuatro días.

Las pocas existencias de vinos que hay en esta bodega son muy solicitadas.

Un suscriptor.

LERIN Navarra 11 de Agosto.

Hace bastante tiempo que no he comunicado á V. ninguna noticia, pero á decir verdad tampoco ha habido hasta ahora nada de particular.

Estos días se nota algún movimiento en esta bodega, siendo bastantes los carros que llegan de las Provincias Vascongadas que pagan el cántaro á 12 1/2 y 13 rs. Quedan muy pocas existencias.

Las viñas están tan sumamente malas, que no es de esperar en la mayor parte de ellas ni un solo racimo y gracias que algunas puedan podarse el año que viene.

La operación de la trilla tanto en cebadas como en trigos puede darse por terminada, y cuyos rendimientos han sido nada más que regulares. Esto en lo del regadío, que en el monte ó seco, nadie ha cogido ni un solo grano.

Los precios son exagerados, pues la cebada se paga á 20 rs. el robo, las habas á 21 y el trigo á 32, y á pesar de esto, son muchos los forasteros que vienen en busca de toda clase de granos, pues muchos pueblos circunvecinos que no tienen regadío, no han cogido ni paja ni grano de ninguna clase.

Las hortaliças, á pesar de los grandes cuidados, dejan mucho que desear y según los inteligentes no es otra la causa de su mal estado que la pertinaz sequía.

Patatas se cogen muchas y se pagan á 4 y 5 reales la arroba.

Aquí, gracias al regadío, ni ha emigrado la gente jornalera como en otros pueblos, ni ha tenido que distraer fondos el Ayuntamiento para atender á las necesidades apremiantes de la gente menesterosa, proporcionándose trabajos en la recomposición de los caminos vecinales y calles (aunque en este pueblo tienen buena falta).—E. I.

CORNUDELLA (Tarragona) 12 de Agosto.

También en esta comarca se han reanimado las transacciones en vinos, y por consecuencia los precios han conseguido alguna reposición, cotizándose hoy la carga de 121 litros entre 28 y 32 pesetas. Las existencias disminuyen y todo induce á creer que al llegar la próxima vendimia se habrá enagenado ó poco menos toda la cosecha anterior, prometiendo precios buenos para la que ha de venir.

La pertinaz sequía como siempre; amenazándonos con mermar considerablemente los rendimientos de las viñas, pues si hasta presentaban buen aspecto por lo bien que habían brotado y la completa ligación que lograron, en cambio hoy empiezan ya á resentirse de la falta de humedad.

Esta población se prepara para celebrar la inauguración de las nuevas aguas potables que á causa de muchos sacrificios han logrado traerse á la misma.—J. P.

VILLAMEDIANA (Rioja) 11 de Agosto.

Las noticias que puedo participarle respecto á las próximas cosechas, son muy desconsoladoras.

Las viñas, que hace un mes nos prometían una abundante cosecha, hoy ofrecen todo lo contrario, pues están unas llenas de oidium, á otras se les caen las hojas, y en casi todas se están secando los racimos. Si muy pronto no nos favorecen buenas lluvias, tendremos que resignarnos con una cosecha de las más pobres.

De alubias y patatas que aquí tienen tanta importancia como el trigo, tampoco puede ser la cosecha, pues creo que ni dos simientes recolectaremos.

Respecto á las transacciones en vinos, nuestra situación es muy satisfactoria, pues bien hay mayor número de compradores, y como la cosecha se presenta tan mal, estos últimos se van retrayendo.—T. G.

LERMA (Burgos) 14 de Agosto.

Después de haber pasado once días con un viento N. huracanado que ha producido la caída de la fruta en muchas huertas, hace ya dos días que sufrimos un calor canicular.

La siega puede darse por terminada en todos estos pueblos, pues excepto de algunos murrucos y avenas, lo demás está todo en tierra.

En esta villa creo que para el 15 ó 20 del corriente quedará muy poca mies en las eras.

Dicen los labradores que la cebada no ha dado los rendimientos que se esperaban, y que el trigo, si bien en todas partes ha hecho buenísima granazón, en algunas se han visto muchas espigas vanas, debido sin duda á los hielos de la semana del Córpus.

No pueden llamarse mercados los que se celebran este mes, por lo muy poco concurridos que están; pero hé aquí los precios que corrieron en el que se celebró ayer:

Trigo nuevo, de 44 á 46 reales fanega; añejo de 42 á 43; cebada nueva de 26 á 27; vieja no hay; centeno de 26 á 27; avena tampoco se ofrece.

Las viñas están lozanas y el agraz muy adelantado, pues ya en algunos sitios empieza á ponerse negro. Como ni en la primavera ni en el invierno ha llovido, si en los meses de agosto y Setiembre no caen buenos aguaceros, témesese que se reduzca mucho esta cosecha, pues la planta no puede resistir tanta sequía y tan fuertes calores.

Desde 1.º de Julio no hemos cesado de vender vinos claros; hoy corre el precio de 11:50 y 12 reales.—E. R.

CASTELLAR DE SANTIAGO (Ciudad-Real)

14 de Agosto.

Ha terminado la recolección de cereales, y su resultado no ha sido lo satisfactorio que se esperaba, pues los rendimientos de la cebada han sido muy cortos, y los del candeal y trigos, aunque algo mayores, no pasan de medianos.

El precio corriente del candeal es 56 reales la fanega; cebada no hay quien venda.

La cosecha de uvas no se presenta tan abundante como el año anterior, á causa de la mala ligación que hicieron los racimos en la época de la florescencia por efecto de las lluvias.

La de aceites, á juzgar por la muestra que hay en los árboles, será muy corta. El precio de este caldo no pasa de 38 reales la arroba.

La extracción de vinos es regular, haciéndose casi toda con destino á Andalucía; lo mismo el tinto que el blanco se paga á 9 reales la arroba.—G. M. M.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 13 de Agosto.

Terminada la recolección de garbanzos continúan estos labradores la siega de los trigos en las mejores condiciones.

Muchos tienen ya trillado, pero la falta de aire en estos días para poder limpiar debe contribuir á que el mercado de hoy haya sido poco concurrido de trigo y sostenga los precios de 56 á 56 1/2 rs. la fanega; 32 el centeno; 33 y 34 la cebada y 34 y 35 las algarrobas.

De ganado lanar con la misma animación de ventas, y la entrada de 7.500 á 8.000 cabezas, la mayor parte de lo rayano á Portugal.

C. A.

ARÉVALO (Ávila) 14 de Agosto.

Ha terminado la siega, obteniéndose bas-

tante mies, con mucho y muy buen grano.

A consecuencia de esto, las entradas en el mercado de hoy han sido más importantes, pues se calculan en 2.000 fanegas de trigo, 100 de centeno, 100 de cebada y 200 de algarrobas.

El trigo se ha vendido al detall desde 54 á 60 reales, pues no se ha observado tan firme demanda como otras veces.

A última hora se han hecho ofertas de trigo añejo al tipo de 60 reales y de nuevo superior de 58 á 60.

Las clases corrientes pesan este año más de 94 libras.

El centeno se ha pagado de 33 á 34 reales la fanega, y la cebada á los mismos tipos; las algarrobas han fluctuado entre 36:50 y 37 rs.

F. G.

LA SECA (Valladolid) 12 de Agosto.

La cosecha de cereales, si bien no compensa los afanes de los propietarios no les descontenta del todo, en garbanzos escasea bastante pero la clase es superior, razón para que suban según se dice á 200 rs. fanega.

Continúa la afluencia de arribos que cotizan nuestros vinos de 14 á 17, según clase.

El viñedo con buena muestra.

Trigo de 1.º á 57 rs. fanega.

Mueles á 60.

Guisantes á 40.

Vino blanco de 14 á 17.

Aguardiente común á 24.

N. C.

SIEGA MECÁNICA Á DESTAJO.

Con el objeto de acreditar practicamente las ventajas de las segadoras españolas, los señores Elizalde y compañía de Burgos, están dispuestos á contratar la siega de propiedades de cierta extensión, siempre que se hallen cerca de las vías férreas.

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 Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS 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 talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 250, 180 y 140 hectólitos.

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

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

Bocoyes trasportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportación á Francia.

Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

Aviso á los cosecheros

Y EXPORTADORES DE VINOS.

Joaquín Conde Teran, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes vacíos de Espiritus de Berlin; id. de Cuba; pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

PIPAS Y BOCYOS EN BUEN USO

se venden en el depósito de vinos de Gil, contiguo á la estación de Barcelona.

ARTÍCULOS 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 NORTE-DAME—45.

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

IMPRENTA: COSO, 96 Y 98.

TRANSPORTE ECONÓMICO 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 a París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.^a
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.

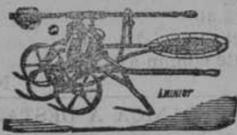
por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

RIOJA.	PESETAS	Estacion de Tafalla á id.	PESETAS
Estacion de Haro á París.	51,50	» de Tudela á id.	53,50
» de Briones á id.	51,50		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 Búrgos á id.	56,50
» de Pamplona á id.	51,50	» de Valladolid á id.	56,50
» de Campanas á id.	51,50	» de Medina á id.	56,50
		» de Madrid á id.	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, 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 Búrgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á 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 almazena, miento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6.25 pesetas por cada una.



Trasiego de Vinos, Alcoholes, Aceites, cervezas, etc.
RIEGO Y LETRINAS.
Solidez y Duracion

BOMBAS J. MORET & BROQUET

FABRICA Y OFICINAS: 121, rue Oberkampf, PARIS
Las mas apreciadas por la industria vinicola en Francia y en el extranjero.

Se garantiza su buen funcionamiento

5 MEDALLAS Exposicion Universal de 1878

Grande Medalla de Oro, 1879

Envio franco de Prospectos en Espanol



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

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carne asimilable
SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION Y POLVOS
PARIS, 1, r. Fontaine-St-Georges y en todas las Farmacias.
MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

En Madrid, Melchor García, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES ANTI-BILIOSAS. DEPURATIVAS.

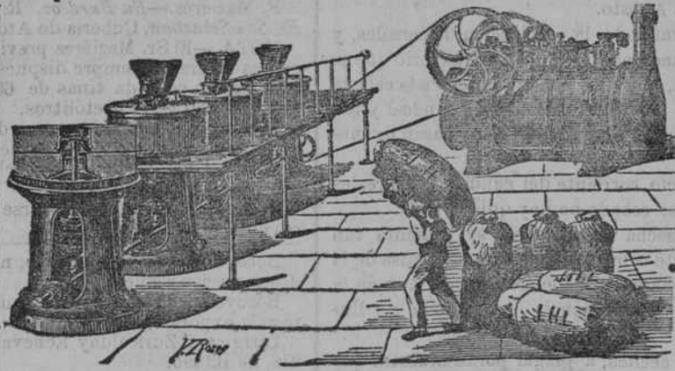
De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.
Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

MOLINOS HARIÑEROS

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

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envio franco de Prospectos detallados.

Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**

J. BOULET y C^o, Sucesores, Ingenieros-Mecanicos

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

Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÍNA

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.

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

HIERRO ENCAUSSE

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

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

Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

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

Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO
Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.

BLIXIR á la PAPAÍNA TROUETTE

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Deposito en todas las Farmacias

CURACION CIERTA tomando despues de cada comida el **PERRET**

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

TINTA JAPONESA COMUNICATIVA

Esta tinta, se emplea para todos los usos de escritorio, y es la unica que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.

TINTA MODERNA
Negra al escribir permaneciendo siempre líquida

MEDALLA DE PLATA
á LA EXPOSICION DE 1878

Depósitos en todas las almacenes de Papelería del mundo entero
N. ANTOINE & FILS
PARIS

GASEOSAS REFRESCANTES AROMÁTICAS DE ARMISEN.

Un real paquete para preparar 12 vasos de gaseosa.

En Zaragoza, farmacia de Armisen, Pueblo 5; Huesca, D. Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia; Munilla. Aguirre del Pueyo, hermanos; Madrid, Clemente Perez, Olivar 19, tienda.

LIMONADA PURGANTE EN POLVO DE ARMISEN.

Caja para seis purgas, 6 reales.

Purgante suave, agradable y seguro.
Zaragoza: Armisen, Pueblo 5; Huesca, don Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia.

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 á los precios siguientes:

Por quintales (de 46 kilos) desde uno á diez á. Reales vellon 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 dias despues de la expedicion 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.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CHES FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DA AL CÚTIS FRESCURA y TRANSPARENCIA.

Inventor **CHARLES FAY**, 9, rue de la Paix, PARIS

Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.

Desconfiar de las Falsificaciones.