

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



## PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por semestre y 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España de 15, 10 y 5 céntimos.

Pago adelantado.

## PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SABADOS

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico. Anuncios y comunicados á precios convencionales.

BIENOTECIA MUNICIPAL MADRID

AÑO V.

Sábado 16 de Setiembre de 1882.

NÚM. 490.

### DESTILACION DE LAS VINAZAS EN VASOS CERRADOS (1)

El residuo más abundante de la fabricación del azúcar de remolacha, la *melaza*, es hoy día una de las principales fuentes de producción del alcohol; sujeta á la fermentación y destilada, deja como nuevo residuo un líquido moreno, muy acuoso, la *vinaza*, que contiene la mayor parte de las materias orgánicas y minerales del zumo de la remolacha. En el año 1837, un industrial eminente, cuya pérdida reciente deplora la ciencia, Dubrunfaut, había demostrado todo el partido que se puede sacar de esta vinaza para la extracción de las sales de potasa y de sosa que contiene. Creó la industria de las *salinas de remolacha*, que desembaraza las corrientes de agua de una causa incesante de insalubridad, y la cual suministra anualmente en Francia solamente cerca de 2.000 toneladas de sales alcalinas.

Hoy día en las destilerías de melaza, se calcina en horno de reverbero especial, la vinaza previamente evaporada á consistencia de jarabe; el producto de la calcinación es la materia salina, que contiene como principales materias solubles en el agua, el carbonato y el sulfato de potasa, el cloruro de potasa y el carbonato de sosa.

Los productos gaseosos, procedentes de la descomposición de las materias orgánicas, quemadas en parte y arrastradas las demás con los gases de la combustión, van á la atmósfera, con gran perjuicio de los habitantes del vecindario.

Las pérdidas ocasionadas por este trabajo y los inconvenientes que presenta con relación á la salubridad, desde largo tiempo han llamado la atención de los destiladores de remolacha.

En una gran fábrica situada en Courrières (*Pas de Calais*), MM. Trilloy-Delaune y Camilo Vincent, ingeniero, profesor de química industrial en la Escuela Central, han llegado á sacar de estas vinazas un partido de los más ventajosos: destilando dichos productos en *vasos cerrados*, obtienen sustancias muy complejas, especialmente amoníaco, alcohol metílico, una serie de bases pirídicas, nitrilos y ácidos de la serie grasa y cantidades considerables de trimetilamina. Camilo Vincent ha llegado á separar estos diversos productos; durante estos cinco últimos años, ha presentado á la Academia trabajos de gran valor sobre las materias procedentes de la destilación de las vinazas de remolacha.

El interés, que bajo el punto de vista de la higiene pública presenta el trabajo de la fábrica de Courrières, es extraordinario; pero este interés no es ménos, económicamente hablando, puesto que permite recoger y devolver al suelo, bajo forma de sales amoniacales, la mayor parte del azoe que contiene la remolacha. Además, la producción misma de estas sales, conviértese en manantial de derivados metílicos que se emplean para fabricar un gran número de materias colorantes.

Algunas cifras harán apreciar la importancia de esta nueva industria: se destilan

diariamente, en Courrières, 90 toneladas de melaza, retirándose 250 hectólitos de alcohol casi puro, que dejan cerca de 400 toneladas de *vinaza*. Esta, despues de evaporada y destilada en vasos cerrados produce 40 toneladas de salino bruto; de los productos condensados durante la fabricación del salino se separan 1.500 kilogramos de sulfato de amoníaco, y 1.800 kilogramos de sales de trimetilamina al estado de disolución concentrada. Los gases inflamables no condensados se les dirige debajo las regillas de los hogares y sirven de combustible.

Para sacar partido de la trimetilamina, M. Camilo Vincent la transforma en amoníaco y en derivados del alcohol metílico. Se sabe que, por la acción del ácido clorhídrico seco sobre un amoníaco metílico calentado á una temperatura conveniente, se obtiene clorhidrato de amoníaco cloruro de metilo; pero esta reacción presenta en la práctica grandes dificultades. El procedimiento que emplea M. Vincent es mucho más sencillo; consiste en someter á la acción del calor solo la disolución concentrada de clorhidrato de trimetilamina entre 230° y 350°, y este último cuerpo se transforma parcialmente en amoníaco, en trimetilamina y en cloruro de metilo. A esta mezcla se la despoja fácilmente de los ácidos que encierra por medio del ácido clorhídrico, el cual se les pone en contacto; el cloruro de metilo gaseoso se lava con agua, se le recoge en un gasómetro y luego se le seca y liquida por compresión. En cuanto á la sal amoníaco, se la separa por cristalización y se deja escurrir el clorhidrato de trimetilamina que la acompaña, vuelve á entrar en la fabricación corriente. Hoy día, la totalidad de trimetilamina producida en Courrières se utiliza para la producción del cloruro metilo y la sal amoníaco.

El cloruro de metilo que hierve á 23° bajo la presión atmosférica normal, es almacenado y transportado en depósitos de plancha de acero, cuya cubida es de 200 kilogramos y suministra uno de los procedimientos más elegantes para la producción del frío; pero su empleo más importante es para la fabricación de los productos metílicos, especialmente el verde, y de la dimetilamina; esta última base es hoy la materia primera de una importante serie de compuestos colorantes.

Se vé por los detalles que preceden, que sometiendo las vinazas á la destilación en vasos cerrados, los Sres. Tilloy-Delaune han resuelto una cuestión que interesa en alto grado á la higiene pública y la agricultura; utilizando las metilaminas que produce la destilación de las melazas, para la fabricación de las sales amoniacales y del cloruro de metilo. Además, M. Camilo Vincent ha introducido en la industria química productos que, hasta entonces, permanecían encerrados dentro de nuestros laboratorios.

En consecuencia, por voto unánime, la comisión de artes insalubres concedió á los Sres. Camilo Vincent y Trilloy-Delaune, el premio de artes insalubres fundado por Montyon.

### MODO SENCILLO DE RECONOCER EXACTAMENTE LA MADURACION DE LA UVA.

En las uvas blancas que aun no han madurado, existen dos principios coloran-

tes, uno verde y otro amarillo; en las tintas se encuentra además otra materia colorante roja.

A medida que la maduración avanza, el color verde va disminuyendo, hasta el momento en que ni la vista ni los reactivos encuentran señal alguna de matriz verdosa; este es el momento de la maduración completa.

Los prácticos lo conocen bien por la coloración especial que cada especie de uva tiene al llegar la época oportuna, ó bien por el gusto del jugo; pero como muy bien pudiera haber algun error de apreciación por estos medios, el profesor Pollaci ha propuesto un medio muy sencillo y que determina con toda precisión el momento en que el principio colorante verde desaparece de la uva, ó sea en que esta se halla completamente madura.

Se toman para ello los hollejos de las uvas que se trata de examinar, y se les apila lo mejor posible, prensándolos despues entre dos hojas de papel sin cola ó de un lienzo tupido y bien limpio. La pasta obtenida de este modo se desagrega con una varilla de vidrio ó de madera, y se pone en un frasco estrecho y alto, añadiéndole cuatro veces su volumen de éter. Se tapa el frasco, se agita por algun tiempo la mezcla y se deja despues en reposo.

Al poco tiempo la parte sólida se deposita en el fondo y el éter sobrenada. Si aparece teñido de color verde, puede afirmarse que la maduración no ha llegado todavía; si tiene un color amarillo verdoso, la maduración está iniciada, pero no ha terminado por completo. En el caso de presentar una coloración amarilla bien marcada, es cuando puede decirse que la uva está completamente madura. Las coloraciones son tanto más intensas cuanto más tiempo esté el éter en contacto con los hollejos.

El procedimiento, segun se ve, no puede ser más sencillo, empleando en toda la operación ménos de un cuarto de hora, y como no se necesita más ingrediente que el de éter, ni hay que usar aparatos de peso ni medida, es indudable que puede ser utilizado este medio por todos los viticultores.

### DEL CONOCIMIENTO DE LOS VINOS.

El vino no estaba en otros tiempos en uso más que como medicamento; hoy ha llegado á ser la bebida la más ordinaria del hombre, como que es la más variada para él.

Los vinos viejos son en general tónicos y muy sanos; conviene á los estómagos débiles, á los ancianos, y siempre que se trate de dar fuerza; nutren poco, porque están despojados de sus principios verdaderamente nutritivos; y no contienen más principios que alcohol.

Los vinos espesos son los más nutritivos; los acuosos y nada azucarados son poco nutritivos.

Los vinos espumosos contienen mucho ácido carbónico, el cual en razon de su elasticidad natural, solevanta las moléculas del vino, y tiende sin cesar á escapar. Estas clases de vinos son muy apetitivos, y antes bien son vinos de fantasía que vinos alimenticios y medicamentos. Los vinos nuevos, como los vinos musgosos, tienen la propiedad de determinar algo más pronto la embriaguez, á causa de la

cantidad de ácido carbónico de que están impregnados.

Los vinos difieren aún esencialmente por el concepto del color: el rojo es, por lo general, más espirituoso, más ligero y más digestivo. El blanco suministra menos alcohol, es más diurético y más débil; como ha permanecido ménos tiempo en cuba es casi siempre ménos nutritivo, más gaseoso que el rojo.

Los vinos difieren, por último, de cualidades y virtudes, por el concepto del clima, del cultivo de la vid y la variedad en los procedimientos de vinificación.

Los vinos se distinguen por sus cualidades; los nombres que toman por el concepto de su estado son aquellos de:

*Vino seco*, es decir que no deja nada de húmedo en la boca.

*Vino graso*, que moja la boca y la empasta.

*Vino neutro*, que es franco, sin mezcla.

*Vino de lágrima*, aquel que proviene del mosto que no ha sido exprimido despues de la fermentación.

*Vino de repiso*, aquel que participa del mosto de uva fermentada y exprimida.

*Vino embocado*, el vino de primera clase ó aquel que no pide á los demás vinos ningun recurso para ser agradable y vinoso.

*Vino alomoso*, aquel que abunda en ácido carbónico.

*Vino podroso*, aquel que suele estar caliente en el estómago, ó demasiado espirituoso para ser bebido en su estado natural.

*Vino rompe-cabezas*, aquel que suele ser pesado para el estómago, duro ó áspero al gusto, más tartaroso que alcohólico.

*Vino chato*, aquel que tiene poca fuerza.

*Vino verde*, aquel que no se encuentra todavía en su casilla, es decir, bueno para beber.

*Vino nuevo*, aquel que no tiene todavía un año.

*Vino torcido*, aquel que ha fermentado y que ha pasado al estado de acidez ó vinagre.

*Vino pasado*, aquel que ha perdido su cualidad, que es revuelto y cuyos principios están desunidos.

*Vino graso ó ahilado*, aquel que representa una gelatina más ó menos glutinosa, ó que, saliendo de la taza, no se desprende sino difícilmente.

*Vino de liga*, aquel que se obtiene por ligas que se dejan en reposo á obtenido por su presión.

*Vino recio*, vino subido en color, cargado de mucho tartaro y de partes extractivas, de que suelen servirse los vinateros para dar tono ó intensidad á vinos débiles en color ó al mismo vino blanco.

*Vino de tinte*, vino que tiene cinco ó seis colores, y que sirve, como los precedentes, á dar color á otros vinos.

Se designa aun la calidad de los vinos por la edad; por ejemplo dícese vino de una, dos, tres hojas etc., por vino de uno, dos, tres años, etc.

Se distinguen por último por los nombres de *vino musgoso*, *vino hecho* ó *vino de licorero* ó *azucarado*, aquello que se llama *vino dulce* no es vino, sino el mosto ó jugo de uva recién exprimido.

### NOTICIAS.

El doctor Tscharmen, de Cratz, ha descubierto que en la corteza de las naranjas

(1) Informe presentado á la Academia de ciencias de Paris, en nombre de una comisión compuesta de MM. Boussingault, Chevreul, Dumas, Pasteur y Peligot.

y las manzanas se desarrolla un hongo microscópico semejante al que se atribuye a la infección de los gérmenes del garrotillo.

Cuando dichas frutas se conservan durante algún tiempo en sitios cerrados y húmedos, se advierte sobre su epicarpio unas pequeñas manchas de color moreno, oscuro, ó negras, que, raspándolas, se asemejan á un polvo húmedo; reconocido este polvillo en el porta-objetos del microscopio, se advierte que lo constituye un gran número de esporos de una especie de hongo.

Habiendo el citado doctor separado la materia que formaban dos de estas pequeñas manchas de una naranja, la introdujo en sus pulmones por medio de una fuerte aspiración; y como consecuencia de esta experiencia, sintió al siguiente día un fuerte escozor en la garganta, y á los pocos días se desarrolló la enfermedad del *crup* (membrana).

Tal observación merece ser conocida, impidiéndose que los niños coman la fruta en tales condiciones, para evitar el desarrollo de tan terrible enfermedad de la infancia.

La enfermedad conocida por la *blanca*, que venia atacando los plantíos de algarrobo en los términos de Tivenys y Cherta (Tarragona), ha cedido mucho con las últimas aguas, esperándose que no merme ya demasiado el rendimiento del expresado producto agrícola.

En unas experiencias hechas por el señor Levy Alberto de Villanova, en Jara, (Italia), para apreciar la influencia de la luz en la madurez de la uva, ha obtenido resultados muy notables.

Disponiendo cepas bajo la influencia directa de la luz solar, y otras de la misma clase á la luz difusa, pero á la misma temperatura, á fin de descartar la influencia del calor, observó que las uvas de las primeras cepas, despues de la completa madurez, tenían un color rojo vivo, y las de las segundas más pálido.

La composición del jugo presentaba diferencias aun más notables. Las que habían madurado á la luz, contenían 19,72 por 100 de azúcar y 5,67 por 1,000 de ácidos vegetales, mientras que en las otras el azúcar ascendía sólo á 16,73 por 100, elevándose en cambio la cantidad de ácidos vegetales á 6,90 por 1,000.

El temporal de lluvias ha sido general en todas las comarcas de España, produciendo inmensos beneficios á la agricultura, excepto en algunos términos de la Mancha, Levante y Aragón, en que las aguas han venido acompañadas de fuertes pedriscos.

La próxima cosecha de vino que por efecto de la prolongada sequía se veía seriamente comprometida, no será ya por fortuna tan corta como se esperaba, pues para la mayoría de las comarcas las lluvias han llegado todavía á tiempo, habiendo fundadas esperanzas de que el fruto que aparecía en extremo raquítico por aquella causa, consiga un desarrollo capaz de dar regulares rendimientos.

M. Birt, de Birmingham, indica el siguiente procedimiento, que resuelve por completo la cuestión vital de hacer potables las aguas, desembarazándolas de las materias orgánicas que les dan mal gusto, y á veces hacen su uso peligroso.

Dice que para obtener agua excelente, con todas las condiciones deseables de la salubridad, basta preparar una disolución neutra del trisulfato de alumina, y añadir esta disolución al agua que se ha de purificar, en la proporción de una parte por siete mil, ó sea una cucharada común en un cubo de proporciones ordinarias.

Apenas hecho esto, se nota una especie de nube en el líquido y copos que descienden rápidamente al fondo, arrastrando todas las materias orgánicas, y despojando al agua de toda coloración, de todo sabor desagradable y de toda olor.

Con seis ú ocho horas de reposo, se halla terminada la operación, lo mismo para mil litros que para uno solo.

Las tempestades de agua y piedra que se sintieron en Pucumayor en los días 9 y 10 del corriente mes, no solo han dejado estropeadas las uvas, sino que además han hecho grandes destrozos en las tierras, desarraigando las vides en ciertos puntos.

Nuestro activo corresponsal de dicho pueblo, en la misma carta que nos comunicó tan doloroso contratiempo, nos dice que la extracción de vinos ha estado animada, subiendo los precios dos y tres reales en cántara.

A consecuencia de las benéficas lluvias de los últimos días, muchos trabajadores de la Ribera de Navarra que se ocupaban en la montaña, regresará sus hogares para dedicarse á las operaciones de la siembra.

Dice *El Urumea* de San Sebastián que los labradores de Guipúzcoa temen, se les pierda la cosecha de maíz y castaña, si el temporal de aguas no cesa, y que por la Mancha, en Navarra, las Rionas y Aragón han conseguido recientemente algún favor los precios de los aceites, mostrándose á pesar de esto retraídos muchos propietarios á causa del mal aspecto de los olivares.

En cambio en Andalucía y Valencia se nota flojedad, lo cual es debido principalmente á lo mucho que promete el arbolado.

El *Pertex Lloyd* evalúa la cosecha de trigo de este año en Hungría, en 37 millones 145.000 quintales métricos, y como la producción media es en dicho país de 16.400.000, resulta una cosecha extraordinaria la de 1882, excediendo nada menos que en 20.745.000 quintales métricos á la normal.

Los precios más generales para el trigo y la cebada fueron ayer en esta capital los de 31,50 y 10,50 pesetas hectólitro, respectivamente.

El director de la estación vitícola de Zaragoza ha pedido al distinguido ingeniero D. José María Rodríguez Loconumbe, una prensa de las que inventó este señor y que se conocen con el nombre de *prensas Marins*.

Esta es la primera máquina que inventada y construida en España, entra en tan importantes establecimientos, por lo cual felicitamos con entusiasmo tanto al señor Solano, director de aquel establecimiento, como al Sr. Rodríguez, al primero por su deseo de proteger las industrias nacionales, y al segundo porque ya comienza á recibir el premio que merece su invención.

Las noticias que tenemos de Francia sobre la situación de la mayoría de los viñedos, continúan siendo muy desfavorables para la próxima cosecha; el temporal lluvioso puede decirse viene dominando desde antes del período de la florescencia, en todos los departamentos del Centro, Este y Sud Oeste, por cuya causa la ligación fué ya muy imperfecta segun anüchiamos oportunamente. Si á esto se agrega que la temperatura ha bajado de un modo brusco, hasta el extremo de merar anteayer en el *Pic-du-Midi*, y marcar el termómetro 6º sobre cero en París y 1 en *Puy-de-Dome*, nada más natural que el temor, cada vez más general, de que el fruto de la vid no llegue á madurar en ciertas comarcas, y sea en otras escaso y de malísima clase.

Los que fundados en las predicciones de M. Camilo Flammarion esperaban un fin de verano y principio de otoño notablemente caluroso, sufren en estos momentos una grande decepción.

Las bodegas que cuentan con existencias de vinos, son visitadas por los comerciantes del país y del extranjero, quienes, á pesar de las mayores exigencias de los propietarios, realizan buenos acopios. El movimiento de alza ha hecho notables progresos en muchas comarcas, cotizándose á 35 pesetas el alquer (119 litros) los caldos secos de todas las bodegas del renom-

brado Campo de Cariñena, en cuyo país quedan muy reducidas todas las clases.

En Torquemada (Palencia) rige el tipo de 16 reales cántara, y de Fermoselle (Zamora), que antes de la vendimia quedarán completamente agotados los vinos de la última cosecha, cosa rara vez vista en aquel pueblo.

El miércoles próximo registraremos las ventas de que nos van dando cuenta nuestros numerosos corresponsales.

Como prueba de la excelente cosecha que ofrecen los viñedos de ciertos términos de Levante, dícese que existen cepas en que se han cortado hasta sesenta racimos de uva.

La región de Levante, segun tenemos ya dicho, es tal vez la única de España en que la vendimia promete ser superior en cantidad.

La existencia de pasas en la plaza de Málaga se calculaba el día 7 del actual en 95.000 cajas, siguiendo este tipo: lecho corriente, á 28 reales caja; mejor que corriente, á 32 para América y 29 para Europa; de gano á 29; 5ª clase, á 40; breña, á 28, y larga, á 22.

Despues de verificados los primeros embarques, se han encañado bastante los negocios.

Segun uno de los proyectos del canal derivado de Fluvia, que trata de construirse en el Ampurdan, las aguas recorrerían unos 25 kilómetros, fertilizando los términos de Crespia, Esponella, Vilert, Espinavesa, Vilanant, Tarabaus y Aviñonet, y cruzando el Marolo por medio de un puente más arriba del citado pueblo de Vilanant, continuaría el canal hasta la Garriga de Aviñonet, y de ésta descendería á la sierra de Vilant, á las puertas ya de Figueras, desde la cual se extendería á los llanos de Vilaberfran y Vila-tenim.

En todos los pueblos citados hay gran entusiasmo por la construcción de tan utilísima obra.

En Oliva, entre diez y doce de la mañana del martes, descargó un chubasco tan fuerte que en pocos momentos inundó las calles bajas de la población y los caminos y los campos, haciendo salir de madre los barrancos y los rios, cuya impetuosa corriente rompía las márgenes y los cajeros, entrando el agua en todas partes y arrastrando cuanto á su paso encontraba, sin escluir los criuz-rans, donde existirían unos 8 ó 10.000 quintales de pasa, resguardada por fortuna la mayor parte en bien acondicionadas pilas de cañizos, pero tendida mucha de ella sobre el suelo, la cual fué arrastrada casi toda por las corrientes, causando la ruina de sus dueños.

*Corrección de los vinos picados.*—Entre los métodos recomendados para corregir un principio de avinagramiento, uno de los más eficaces es el siguiente: se comienza por clarificar el vino con clara de huevo ó ietócola; una vez claro, se trasiéga, siendo preferible filtrarlo, á fin de no esperar á que se pose, y acto continuo se añade de 3 á 5 por 100 de buen alcohol vínico, calentándole al baño-maria y á temperatura que no pase de 65º del centígrado. Bajo la influencia del calor, el ácido acético y el alcohol actúan formando éter acético, con lo cual no tan solo desaparece la acidez producida por el mencionado ácido, si que también de paso el vino se mejora, aumentando su aroma y riqueza. De todas maneras, siempre convendrá mezclar el vino así corregido con un poco de vino joven á fin de impedir se desarrolle de nuevo el *mycoderma aceti*, causa del avinagramiento.

A última hora recibimos noticias de Toro (Zamora), participándonos que los vinos de aquella bodega son activamente solicitados, y que los precios han conseguido nuevas mejoras; recientemente se han contratado más de 8.000 cántaras á los tipos de 23 y 24 reales, límites no re-

gistrados hace largo tiempo. De Fuente-sauco se han extraído otros 12.000 de 16 á 20 reales.

#### LOS NEGOCIOS SOBRE CEPAS.

Durante los días 5, 6 y 7 del mes actual, se abrió la nueva campaña en casi todos los mercados del Rosellon y Mediodía de Francia, sometíendose el comercio á las exigencias de los propietarios, que por cierto no son menores que en la anterior campaña.

La mayor parte de los periódicos profesionales de aquellas dos importantes regiones vinícolas, han hecho cruda guerra á los negocios sobre cepas, presentándolos como muy aventurados y recordando á los compradores los desastres que muchos tuvieron que lamentar el año pasado por su falta de prudencia, pero semejantes declaraciones no han debido producir el menor efecto, por cuanto en *Beziers*, *Perpignan*, *Carcasone*, *Berssan*, *Narbona*, *Pezenas* y otros muchos mercados se presentan animadas como pocas veces las operaciones sobre cepas, siendo á esta fecha numerosas las cosechas que han pasado á manos del comercio.

En Narbona es mayor la demanda que la oferta, por cuyo motivo los primeros precios tienden á mejorar; la nueva campaña se inauguró concertándose 8.000 hectólitros de M. Bonis al tipo de 34 francos; 3.000 de medianos viñedos, á 27, y otros 4.000 de superior al alto precio de 40 francos.

En *Beziers* se pagan las procedencias de los llanos á 25 francos hectólitro y las demás á 30 y 32,50.

La producción del Rosellon y Mediodía es menor de lo que prometieron los viñedos á raíz de la florescencia y son muy contados los términos que rinden más que el año anterior; habiendo algunos que dan menos. Razon teníamos, pues, cuando decíamos en una de nuestras revistas vitícolas que no debía esperarse que aquellas dos regiones pudieran compensar, ni en mucho, ni en poco, el enorme déficit que arrojaría la cosecha este año en el centro, Este y Sud-Oeste de Francia.

De nuestras comarcas no hemos recibido más noticias de ventas y precios de uvas que las que pueden ver nuestros lectores en la sección *Correspondencia Mercantil*, pero creemos que sin tardar mucho ofrecerán interés en todas las regiones, por más que en nuestro país, por causas bien conocidas, nunca revisten los negocios sobre cepas la importancia que en la vecina república.

#### CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

MOZENTIN (Navarra) 10 de Setiembre de 1882.

Muy señor mío: En doce horas ha cambiado el aspecto del campo, y por consiguiente el porvenir lúgubre de los habitantes de este país. Hacía más de veinte meses que veníamos sufriendo una sequía sin ejemplo en el presente siglo, y sentíamos ya los efectos de la falta absoluta de cosechas y la pérdida de nuestros extensos plantíos, erizados á costa de largos años y cuantiosos dispendios, cuando por gracia especial, el cielo nos favoreció con una copiosa lluvia que ha llegado providencialmente á resolver en Navarra el más grave de los problemas sociales: el problema de las subsistencias.

El viernes apareció el cielo encapotado y produjo alguna ligera llovizna. El sábado por la mañana recio chaparrón de nublado, pero sin piedra ni granizo, reanimó la vegetación de las vides, y fué lo suficiente para que los racimos realicen la madurez en condiciones adecuadas.

Hoy domingo, con un tiempo primaveral, ha seguido la atmósfera destilando agua bienhechora á cortos intervalos seguidos de radiante sol y ha puesto las tierras en disposición de siembra y en condiciones de cultivo.

Momentos de legítimo gozo son los que experimentamos con el espectáculo de la lluvia, y no quiero privar á usted del que sentirá con la relación que le remito.

Los efectos inmediatos casi se adivinan. Alguna baja en todos los artículos de primera ne-

esidal y en el cultivo de la uva y puerros en los huertos del campo.

Con tan buenos auspicios nos disponemos a recolectar alguna cosecha de uva.

La agricultura va á entrar nuevamente en su periodo de prosperidad si nuestros gobernantes suprimen las trabas que la aprisionan.—F. P. A.

**SANLUCAR DE BARRAMEDA** (Cádiz) 7 de Setiembre.

La cosecha de uvas se presenta pobrísima en general, suponiéndose no recolectaremos más que una tercera parte de la anterior, que ya fué corta. La causa no es otra sino la asoladora sequía; las viñas más castigadas resultan ser las de los terrenos *albarizos*, que son los verdaderos productores de nuestra rica *manzanilla*; las viñas de tierras de barro y arena ofrecen mejor aspecto.

Las uvas de *albariza* alcanzan ya hoy el alto precio de 33 duros la carretada ó sean las 30 arrobas de mosto, y las procedentes de barro y arena los de 22 á 25; todos estos precios tienden á subir por la pequeña cantidad de fruto que tienen los viñedos y por la imprescindible necesidad de vinos nuevos, por haber sido de mala calidad los elaborados en las anteriores vendimias, sin que esto quiera decir que la clase de este año sea buena, pues son muy pocos los pagos que tienen buen fruto.

La cosecha de cereales ha sido mala y agostada completamente los pastos, los labradores hacen esfuerzos sobrehumanos para evitar la mortandad y ruina de sus ganados.—Un suscriptor.

**CENICERO** (Rioja) 10 de Setiembre.

Una vez más se ha confirmado el conocido adagio «á gran seca gran mojada». Después de haber tenido por espacio de tres días una lluvia menuda muy beneficiosa para los viñedos, ayer de tres á cuatro de la tarde se formó una nube y en el poco tiempo que estuvo descargando arrojó tan extraordinaria cantidad de agua como nunca habíamos visto.

El desagüe próximo á la estación, no pudiendo contener tanta agua, se desbordó, inundando parte de la estación, llevándose parte de la valla y dejando los raíles en el aire; el que entra en el Ebro junto al molino también se desbordó, y era tal la avenida, que las aguas cerraban los dos grandes ojos del puente viejo y el del terraplen de la vía férrea.

No tenemos que lamentar ninguna desgracia personal, pero en ciertos pagos los daños son grandes, habiendo quedado destruidos buenos viñedos. También se dice que en varios terrenos ha caído piedra, dejando en mal estado el viñedo.

En este momento se presenta otra nube que nos anuncia otra lluvia torrencial.

El negocio de vinos, encallando.—A. M.

**ORIHUELA** (Alicante) 8 de Setiembre.

Si bien hemos tenido un verano caluroso no se han resentido las cosechas pendientes, efecto de las repetidas y abundantes lluvias de la primavera; y ahora que es el tiempo crítico de la sementera nos ha concedido el cielo nuevas y benéficas lluvias que han puesto nuestras tierras en magníficas condiciones para que el labrador deposite en ellas las semillas con grande esperanza.

Este país está de enhorabuena, pues ha hecho una superior cosecha de cereales; los olivares prometen mucho, y los frutos alcanzan precios muy remuneradores.

Los fabricantes de linamas de Murcia, han hecho en este mercado fuertes acopios de trigo, lo cual ha provocado un alza en los tipos de este grano; hoy se cotiza de 19 á 20 reales barchilón la cebada de 9 á 10; el panizo de 17 á 18, y las habas de 14 á 15. Estos precios, especialmente los del trigo, dudo yo se sostengan mucho tiempo, pues los fabricantes y almacenes han realizado fuertes acopios, y en los puertos de Alicante, Santa Pola y Torrevieja, hay también grandes existencias.

El aceite se paga á 40 reales, con poca salida; y el pimientón molido de 30 á 33, según la clase.—A. R.

**LA SECA** (Valladolid) 11 de Setiembre.

El movimiento de alza que viene observándose en los precios de los vinos de esta bodega no impide que acendan á proveerse á este mercado muchos compradores, que todos los días hacen respetables acopios. Durante la última semana han conseguido ya los vinos superiores el alto tipo de 20 reales cántara y los más inferiores el de 13'50.

Todos suponemos que tan activa demanda no ha de decrecer tan pronto, lo cual como es natural es muy beneficioso para este pueblo, por ser la vinícola la más importante de sus riquezas.

Los fundados temores sobre la próxima cosecha han desaparecido, gracias al último temporal de lluvias que ha regado abundantemente nuestros viñedos; hoy disfrutamos de una temperatura otoñal.

Los cereales se cotizan aquí á los mismos precios que en el inmediato mercado de Medina del Campo.—V. R. G.

**MENTRIDA** (Toledo) 12 de Setiembre.

La venta de vinos se halla adelantada en esta bodega, no excediendo las existencias de unas cuarentamil arrobas; los precios en alza muy pronunciada, siendo el más general el de 16 reales y habiéndose pagado algunas partidas muy superiores á 18.

Su próxima vendimia no dará los rendimientos que la de 1881 á causa de los grandes daños que ocasionó en este término una nube de piedra, cuya tormenta dejó también en malísima situación los viñedos de Villamanta, Navalearnero y de otros pueblos de esta comarca.

Todavía no se conocen precios para las uvas, si bien los cosecheros pretenden el de 5 reales la arroba.

Los olivares no tienen fruto este año, así es que la cosecha de aceite será mala; la de cereales ha sido tan pobre que no se ha recolectado ni aun para el consumo del pueblo, viéndonos obligados á importar el trigo de 58 á 70 reales la fanega, y la cebada de 36 á 40.

Las algarrobas se detallan de 54 á 60.—V. L.

**RINCON DE SOTO** (Rioja) 10 de Setiembre.

Las abundantes lluvias con que hemos sido favorecidos en estos días, han mejorado mucho nuestros viñedos, los cuales se van reponiendo de un modo tan visible como sorprendente.

Las operaciones en viñas han estado muy animadas, no encerrando esta bodega más que de 5 á 7.000 cántaras disponibles, las cuales conseguirán excelente colocación.

El trigo se vende á 68 reales la fanega, y las habas á 40.—A. P.

**TORQUEMADA** (Palencia) 8 de Setiembre.

En mi última registraba como corriente para el vino el precio de 10'50 reales cántara, cuyo tipo había venido rigiendo todo el año.

En la última quincena de Agosto se exportaron 2.500 cántaras de vino nuevo, pagándose las últimas partidas á 14 reales, y actualmente se cotiza á 15, siendo grande el retraimiento de los cosecheros por causa de las malas noticias que de todas partes llegan sobre la situación del viñedo.

Aquí, que como V. sabe se anunciaba una cosecha abundantísima, se va mermando tanto por la sequía, que si pronto no llueve, será la más corta que hemos conocido.

En viñas añejas, clases medianamente conservadas, se han ajustado 600 cántaras á 5'50 y 6 reales.

La recolección de cereales terminó con toda felicidad.—C. M.

**CENTRUENIGO** (Navarra) 14 de Setiembre.

Tengo el gusto de comunicar á V. la grata noticia de que por fin la Divina Providencia nos ha saludado con una copiosa lluvia, que ha favorecido notablemente á nuestros campos; gracias al Señor, este beneficio poderoso hará que nuestras viñas recobren algún tanto las fuerzas perdidas, y con esto conseguiremos poderlas podar bien y que el poco fruto que sostienen llegue á perfección.

En esta bodega se nota algún movimiento con destino á Francia á los precios de 10 á 13 reales el cántara de 11'77 litros.

Las transacciones en aceite son de poca importancia porque los cosecheros están retraídos y no quieren vender, porque temen suban de precios; se cotizan á 39 rvn. la arroba.

Los precios que rijen en los cereales son los siguientes: Trigo, de 31 á 32 rvn. el robo, cebada, 18 rvn.; y avena á 17 rvn. el robo.—El Corresponsal.

**SAN ASENSIO** (Rioja) 9 de Setiembre.

El mercado de vinos continúa animadísimo, no contando á esta fecha nuestra importante bodega con más de 12.000 cántaras; por esta razón, casi puede darse por terminada la presente campaña; los precios fluctúan entre 16 y 22 reales la cántara, según la calidad, abundando los compradores franceses y de las provin-

cias vascas. Benéficas y copiosas lluvias riegan nuestros campos desde hace 24 horas, cuyo temporal asegura una buena cosecha de vino, siempre que nos libremos de pedriscos.—E. R.

**FERMOSELLE** (Zamora) 8 de Setiembre.

Terminada la recolección de granos y legumbres en esta localidad y en los pueblos de Vermillo (Zamora) y Vitigudino (Salamanca), voy á dar á V. las noticias que he podido adquirir personalmente y por conducto de labradores que me merecen entero crédito.

Las cosechas de trigo y centeno han sido buenas; la de cebada, regular, y de superior clase, y las de garbanzos y patatas, abundantes, como se desprende de los precios de estos artículos, que anotaré al final.

Si los rendimientos de los cereales no han sido tan grandes como yo esperaba é indiqué á V. hace tiempo, ha sido por efecto de los fuertes calores que se sintieron al entrar el verano, cuyas altas temperaturas precipitaron de un modo pernicioso la madurez de los granos.

La próxima cosecha de vino corre grave riesgo á consecuencia de la sequía y no ereo llegue á la mitad de la anterior, aun suponiendo que sobrevengan lluvias antes de 15 días; si sigue el tiempo seco no sé lo que sucederá.

Los olivares presentan tan mal aspecto que los propietarios no cogerán más que para el consumo de sus casas.

La demanda de vino viene siendo tan activa que es muy probable se agoten todas las existencias antes de la vendimia, cosa que rara vez se ha visto en esta bodega; los precios han subido en pocos días una peseta en cántara, quedando hoy á 12 reales, con tendencia á elevarse más, pues siguen concurriendo á este pueblo muchos compradores. Desde hace tiempo se extraen diariamente 500 cántaras, exceptuando el de ayer en que salieron 1.200 para la provincia de Salamanca y otros puntos.

Hé aquí los precios corrientes: trigo á 50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 28; garbanzos de 50 á 60; patatas, á 2 reales arroba; vino, á 12 reales cántara; aguardiente anísado, á 30; idem ordinario, á 15; aceite, á 24.—G. B.

**CALZADA DE CALATRAVA** (Ciudad Real) 9 de Setiembre.

El conocido comisionista Pablo Muñoz compró ayer 500 arrobas de aceite á 46 reales, subiendo conseguida á 40, tipo que queda firme.

En vinos se han ajustado 1.000 arrobas á 8'50 reales sobre wagon, con destino á Tolosa (Guipúzcoa), cesando las existencias.

Los aguardientes también han dado algún juego quedando concertadas 300 arrobas para Extremadura al huite de 34 rs. sobre wagon.

En cereales no hay operaciones por haber sido tan corta la cosecha que ni aun para el consumo del pueblo hemos recolectado.

A las 11 de la mañana del día 7 sufrió este pueblo y otros limitrosos una tremenda catástrofe á causa de una espantosa tempestad que estuvo largo rato arrojando piedras como nueces sin una gota de agua.

Las cosechas pendientes han quedado destruidas en una extensión de siete leguas de largo y dos de ancho.

Los peritos calculan que aquí ha quitado 150.000 arrobas de vino y 10.000 fanegas de aceituna, dejando estropeadas otras 2.000 fanegas de panizo y 6.000 arrobas de patatas.

Los términos de Granatula y Moral de Calatrava también han sufrido mucho.

El pedrisco de que le doy cuenta y la langosta han dejado en la mayor miseria á más de las dos terceras partes de los 8.000 habitantes que tiene este pueblo, por cuya razón, si Dios no lo remedia, el próximo invierno se anuncia de un modo espantoso.—P. M.

**BARLUENGA** (Huesca) 13 de Setiembre.

El negocio de vinos no puede presentarse ya más favorable para los cosecheros; la demanda viene siendo tan activa que los precios han subido á un límite que nadie por aquí esperaba; basta saber que desde los primeros días de Agosto hasta la fecha, el alza consiste en dos y medio duros por nietro (160 litros). En la primera semana de aquel mes se vendieron en esta bodega en varias partidas unos 160 nietros á 12 duros, y en la última semana ningún cosechero aceptaba el tipo de 14 que fijaban los compradores. Actualmente se ofrece á catorce duros y medio, pero tampoco se cede, y los propietarios parece se hallan decididos á no desprenderse de sus existencias como no sea á quince duros.

En los mercados de Los Molinos, de Lipan y Torres de Montes, me dicen se han cerrado partidas al mencionado precio de 16 duros nietro.

Este extraordinario movimiento de alza está justificado, en mi concepto, por lo muy escasa que en casi todas partes se presenta la próxima cosecha. Hasta en este término, que hasta hace poco era uno de los menos castigados, dejan los viñedos bastante que desear, efecto del desarrollo que ha tomado el oídium, del daño que produjo un ligero pedrisco y de lo raquítico que brotaron las vides de las tierras compactas.

En muchas comarcas de esta provincia la cosecha será muy pobre por diversas causas. A los pueblos que cité en otras correspondencias como fuertemente castigados por el pedrisco, tengo hoy que agregar los de Argües, Arbanies, Belillas, Ibieca, Carbas y otros muchos del partido de Barbastro, que han quedado casi sin vendimia.

Los olivares apenas tienen fruto, y el propietario que salga mejor librado difícilmente elaborará el aceite preciso para el consumo de su casa.

La cosecha de cereales ha dado tan mal resultado que ni aun la sementera se ha cogido.

Desde el 4 del corriente mes se suceden las tormentas y lluvias torrenciales de un modo alarmante, habiendo descendido mucho la temperatura, y más parece que estamos en invierno que en fin de verano.—R. S.

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 Zurcalday Echevarria y compañía, de Bilbao.

*¿Que es el licor del Polo de Orive?*—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como remedio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de la dentadura han sentado un hecho indiscutible, cual es el de la proclamación universal del *Licor del Polo* como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícilísimo problema de la odontalgia. La higiene de la boca tan desatendida en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo, es hoy practicada escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales: suceso honroso de que puede vanagloriarse el autor del *Licor del Polo*. La composición de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideración es de escaso interés á la sociedad; no obstante, el curioso puede saber que el pelitre africano, la badina del Japon, la coquearia andaluza, el báton americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo mandados recolectar exprésamente para el *Licor del Polo*, de virtudes dentíficas desconocidas aun por la generalidad, hábilmente extraídos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna, forman la base esencial del *Licor del Polo*, hallándose absolutamente exento de toda partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

**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 COSECHEROS**

**Y EXPORTADORES DE VINOS**

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

**Pipas y bocoyes en buen uso.**

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

**BURDEOS.**

La casa Michel Cazaux, 101, paseo de Aquitania (Cours d'Aquitaine 101), recibe en consignación, haciendo adelantos en caso necesario, y realiza sin detención y con ventaja, los vinos que se le remitan por casas acreditadas de España.

Dirigirse á dicha casa al efecto.

**AYUNTAMIENTO DE CASALAREINA (Rioja)**

Hallándose vacante la plaza de Veterinario, dotada con 2 pesetas por las caballerías menores, y 4 por las mayores, los aspirantes pueden dirigir sus solicitudes á la Secretaría de este Ayuntamiento hasta el día 20 del corriente mes.

**CAFE NERVINO MEDICINAL**  
 Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales.  
 Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general.—Se vende a 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.  
 Dr. Morales.—Carretas, 39, pral.—Madrid.

**Transporte económico de vinos a Francia.**  
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continua 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 *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos a París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.  
 He aquí los precios:

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

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

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

**ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO**  
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadillas del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.  
 a la **PAPAINA TROUETTE** CURACION CIERTA  
 (Pepsina Vegetal)  
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET  
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE  
 Depósitos en todas las Farmacias

**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*, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, incluso la Universal de París, donde alcanzó el único premio concedido a los dentífricos 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 franco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase *Licor del Polo de Orive*, Ascaso, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapón, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífrico. 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.

Gran éxito en Paris  
**VELOUTINE CH<sup>les</sup> FAY**  
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
 INVISIBLE Y ADHERENTE  
 DA AL COTÓN 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.

**DIAMANTE DEL VINICULTOR**  
 ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS  
 2.<sup>a</sup> edición corregida y mejorada  
 POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUNAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 632 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuantos ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación prácticas, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario a los agricultores, al comercio, muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho a los que aspiren a maestro de bodega, director de fábrica, y necesitan de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero, y acaba de ponerse a la venta en la administración de este periódico y Librerías de las señoras Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; Lina, núm. 3; D. Fernando 17, Carrera de San Jerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25 Antonio de San Martín; Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guisasa, Freniador, 6; Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferrerías, en MANZANARES, al precio de 12 pesetas y 50 cént., que es baratísima, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.

NOTA. Si a su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá á vuelta de correo.

**HIERRO ENCAUSSE**  
 LIQUIDO y NUTRITIVO  
 EL MAS BARATO y EFICAZ  
 Sin igual para los Niños  
 CURACION SEGURA  
 de la Anemia, Clorosis, etc.  
 PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefort, 57 — PARIS

**FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO**  
 de la Casa medical  
 ENCAUSSE y CANESIE  
 Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.  
 EL MAS BARATO y EFICAZ  
 PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefort, 57 — PARIS

Depositarlos Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañia y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(GARROTILLO) DIPTERIA  
**CRUP**  
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINA  
 165, rue Saint-Antoine, PARIS.  
 Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA PAPAINA

**TINTA JAPONESA COMUNICATIVA**  
 Esta tinta, se emplea para todos los usos del escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes después de haberse usado.  
**TINTA MODERNA**  
 Negra al escribir permaneciendo siempre líquida.  
**MEDALLA DE PLATA**  
 A LA EXPOSICION DE 1878  
 Depósitos en todas las almacenes de Papelería del mundo entero  
**N. ANTOINE & FILS**  
 PARIS

**PILDORAS DE LOURDES**  
 PURGANTES ANTIBILIOSAS DEPURATIVAS  
 De acción fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.  
 Se venden a 6 rs. caja en las principales farmacias, y se remiten por correo a cambio de sellos.  
 Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA  
**Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS**

Máquinas para embotellar, limpiar y expulsar botellas.  
 Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.  
**CASA H. KEHRIC**  
**BURDEOS, FRANCIA**  
 45—CALLE NOTRE-DAME—45

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

**Agua Saltes**  
 SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.  
 TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA para el tratamiento de las enfermedades de la piel, como el eczema, la psoriasis, etc. Es el único remedio que produce resultados instantáneos y que no daña a los cabellos blancos y a la piel su color primitivo, dándole suavidad y brillo incomparables en comparación con los demás.  
 Emilio SALLE, Hijo, Facetor de Vinos, Parí.  
 Casa fundada en 1820  
 RUE DE TURBIGO, 12, PARIS

**DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS**  
 americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.  
 DE **Agustin Eyries**  
 Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Geadadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 á 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.900 las segundas.

**LA REINA** celebre aventadora y celdadora de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.  
 Bombas Noel para trasegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para vinedo y toda clase de labor.  
 Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.  
 Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.  
 Fillos veloces de Meset y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha estado claro de la vasija.  
 Malacates.  
 Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.  
 Cosecheros y aplastadores de pino movidos ó mano y con caballería ó vapor.  
 Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.  
 Rastras y desgranadoras.  
 Aventadoras y cribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.  
 Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.  
 Máquinas de vapor.  
 Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.  
 Calderas de vapor nuevas y de ocasión.  
 Alambique Sallera para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.  
 Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar.  
 Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

Callos, Callosidades Ojos de Gallo Verrugas en los Pies y en las Manos  
 CURACION CIERTA POR LA **POMADA GALOPEAU**  
 FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS  
 Depósito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL Y EN LAS BUENAS FARMACIAS

**Moratona, Genis, Bacons y comp.<sup>a</sup>**  
 CALLE DE LA PRINCESA, 55.  
 Barcelona  
 Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, alimbares y las acreditadas mangas de piel de gamba para aguardientes y espíritus de vino.  
 Bombas y otros aparatos especiales para vinos.  
 Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

**LA CONCORDIA**  
 Fábrica de ácido tártrico, cremor tártaro y aguardientes de Campo y Compañía.—Haro.—(Logroño).  
**ÁCIDO TÁRTICO**  
 PARA EL COLOR Y MEJORAMIENTO DE LOS VINOS.

En la imposibilidad de satisfacer una por una las consultas que se nos dirigen por los cosecheros de vinos respecto de la cantidad de ácido tártrico que deberá emplearse en la elaboración de estos, manera de aplicar tal materia, y efectos que produce, nos hemos decidido á publicar en hojas impresas y por medio de algunos periódicos las noticias que se nos piden y que hallarán á continuación.  
 El ácido tártrico le extraemos de materias procedentes de vinos. Es uno de los elementos que componen el vino, y para que este sea de buena calidad debe contener ácido tártrico en cierta proporción con las demás sustancias que le constituyen. Los grados de azúcar que manifiesta el mosto pueden servir de regulador para determinar la cantidad de ácido tártrico que corresponde al vino que ha de resultar: cuanto más azucarado sea el mosto más cantidad necesita de ácido tártrico. Sería, pues, necesario averiguar en cada caso si dada la cantidad de azúcar de un mosto, el ácido tártrico se halla en el mismo en la proporción debida, para añadirle lo que le falte. Mas para esta averiguación no podría prescindirse del análisis químico, cuya práctica ofrecería dificultades á la generalidad de los cosecheros. Por consiguiente creemos que lo más acertado es aconsejar á estos lo que por experiencia se ha visto con feliz éxito, y consiste en el empleo de un kilogramo á uno y medio de ácido tártrico para operar las uvas de 100 cántaras de vino (1.600 litros aproximadamente) empleando el maximum en donde los vinos suelen obtenerse dulces.  
 Manera de emplear el ácido tártrico: Se disuelve en agua ó mosto caliente, y con la disolución se riegan las uvas á medida que van colocándose por camadas en la tinaja de fermentación, habiendo sido antes bien pisadas ó machacadas para que de este modo el ácido tártrico, penetrando en el hollejo del fruto, ayude á desprender la materia colorante sobre la cual ejerce su acción, dando por resultado un líquido fuertemente enrojecido.  
 Precios del ácido tártrico en fábrica ó puesto el género en esta Estación del ferro-carril.  
 Ácido tártrico blanco á 18 reales kilogramo.  
 Id. id. rojo á 17 id. id.

NOTAS. Al hacer el pedido, remítase el importe en letras sobre esta plaza ó libranzas del Giro Mútuo. No servimos pedidos menores de 10 kilogramos.