



CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA 33

Miércoles 18 de Octubre de 1882.

NÚM. 499.

PRECIOS DE SUSCRICION. En España 6 pesetas por un semestre 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.

AÑO V.

TRILLA Y BELDA DE CEREALES. Sr. Director del periódico CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

Villalón del 13 de Octubre de 1882. Muy señor mío: Leo en el núm. 496 de la apreciable publicación de su dignísima dirección: El nuevo procedimiento de trillar y beldar los cereales...

Participaría del entusiasmo de su apreciable corresponsal en Burgo por acontecimiento tan trascendental para la agricultura patria...

Solicitó y obtuve privilegio de invención por el Trillo Castellano de Diez, que sigue perfeccionando, el cual es un compuesto de madera, hierro y sierrrecitas combinadas y ajustadas en la forma que esplica la memoria descriptiva...

Lo que de la memoria indicada no aparece, es el estudio, medios y repetidos ensayos prácticos que hice para alcanzar la mayor velocidad, facilidad y perfección de la trilla...

Almacena de máquinas agrícolas por algunos años, tuve ocasión de estudiar cuantas trilladoras al vapor y por malacate inventó Francia, Bélgica, Estados Unidos, y con especialidad Inglaterra.

Superiores a las necesidades de la subdivisión territorial agrícola en el centro de España, son caras; las que menos lesionan parte de la semilla...

Trituradoras de grano más que trilladoras pueden considerarse las que sin aquel grave inconveniente pudieran aplicarse a la agricultura del centro...

Imperfecta hasta cierto punto, y pesada hasta el extremo la trilla de la paja por solo trillo de pedernal, y no muy satisfactoria hasta el día de hoy del sistema moderno...

Un cortapajas de los diversos que tenía en almacén, dividiendo a ocho centímetros la paja, seca al sol como de costumbre, me facilitó la materia para el primer ensayo...

raz de trilla, que la paja mermaba por los cortes, pero que no resultaba hendida ni macerada; alguno que otro pedazo aparecía ligeramente magullado.

Cortada la paja a cuatro centímetros en el segundo ensayo, resultaron más roídos los cortes y más enterizos los pedazos.

A dos centímetros casi se pulverizaba la paja, pero no se maceraba ni hendía.

En este tercer ensayo, me ocurrió triturar por uno de los aparatos Bental, fofo de todo punto el tornillo de presión, un decilitro de paja según salió del corte...

Por entonces me consideré débil para estudiar y perfeccionar tan casual como notable descubrimiento.

La reforma de una trilladora por rueda motora, también del vehículo, me facilitó la idea de un cortapajas desgarrador por sierrrecitas y cortes a diversas formas...

La afligida situación de la mayoría de los grandes labradores por sobra de tributos y falencia de cosechas, la resistencia de otros a toda novedad que altere el antiguo modo de su industria...

No me fué muy difícil transformar ó reducir aquel cortapajas en trillo; si combinar los poderosos elementos de su acción sobre la mies intacta, enteriza, a trillar...

Primera, el parecido en figura y casi forma al trillo empedrado, idéntico modo de funcionar ó trabajar, solidez a servir por muchos años, peso bastante a dominar la mies al efecto de su destino...

Y segunda, componiéndose por lo general las trillas de cinco, ocho ó doce carros de balago ó mies, dos trillos en el primer caso, tres en el segundo y cuatro en el tercero...

Puedo asegurarle sin que nadie me desmienta, que los vinicultores que usan este tosco y sencillo mecanismo en sus repasadores no se arrepienten, ni necesitan yaso para dar color bastante a sus vinos...

de que es susceptible la acción combinada de su material, en breve tiempo, en una hora, puede amontonarse la trilla con mayor cantidad de paja útil, toda como alimento al ganado, alesa en absoluto la semilla, y por final habiendo empleado por la intervención aislada al principio de los trillos a sierrrecitas...

He ahí, Sr. Director, explicada la importancia y motivo de la aplicación de sierrrecitas a que su intención hostil alude el respetable corresponsal de su ilustrado periódico.

Anticipando a V. las gracias por la inserción del presente remitido, si lo considera digno de figurar en las columnas de su acreditado periódico, se ofrece a sus órdenes atento S. S. Q. B. S. M. el suscriptor Miguel Díez y Díez.

COLORACION DE LOS VINOS

He aquí un procedimiento facilísimo y nada costoso para resolver tan importante cuestión. Lo debemos a la atención de nuestro ilustrado suscriptor el doctor don Eusebio Vallejo...

He visto emplear a mi señor padre el siguiente sencillo método para evitar por parte el empleo del sulfato de cal hidratado yaso como medio de dar color al vino.

Venia usando siempre el repasador, coedera ó como quiera llamarse, para la primera fermentación del mosto con el objeto de que esta se verificase en condiciones tales que la uva cediera la mayor parte posible de su materia colorante...

Así las cosas, en el momento que se forma el ácido carbónico, la masa ó pan de cascá, raspa y mosto, tiende a subir en virtud de la fuerza expansiva de dicho gas...

Desde luego se comprenderá que de este modo la membrana sub-epidérmica donde reside la materia colorante ha de sufrir una verdadera maceración, cediéndola ó casi toda de una manera tan sencilla.

Puedo asegurarle sin que nadie me desmienta, que los vinicultores que usan este tosco y sencillo mecanismo en sus repasadores no se arrepienten, ni necesitan yaso para dar color bastante a sus vinos...

Lo sencillo no está en contra posición con lo útil. Dr. Vallejo. Lerín (Navarra) 14 de Octubre 1882.

LO QUE SUCEDE EN TAFALLA

Sin que sea sorprendente, porque lo mismo se ha visto en otros muchos pueblos que lo han consentido con funesta indiferencia, no por eso deja de ofrecer excepcional importancia la siguiente carta de Tafalla que hallamos en un apreciable periódico de Pamplona:

Tafalla 10 de Octubre de 1882.

Sr. Director de El Eco de Navarra: Muy señor mío y de mi mayor consideración: Entre las personas que en esta localidad se dedican a la compra de vinos para la exportación, se encuentra un señor al parecer de nacionalidad francesa...

Esta, como es natural, ha alarmado grandemente a cuantos cosecheros han tenido conocimiento del hecho, puesto que ven en lontananza, si esto se consiente, el correctivo correspondiente...

Parece que el breve que dicho francés ha preparado en el día de hoy, destina a la capital de la vecina república. Cuantos detalles pueda adquirir acerca de esta expedición así como de otras que trate de llevar a efecto en las condiciones que quedan referidas...

En estos casos, aun respetando la voluntad de hacer cada uno con lo suyo lo que más le plazca, las autoridades tienen el deber de examinar si aquellas bebidas pueden ó no ser nocivas a la salud...

De todas suertes, hacen muy bien los vinicultores de Tafalla, en no consentir sin protesta la funesta industria del francés que les ha caído.

Alberto Garayoa.

NOTICIAS.

Noticias de El Eco de Talavera:

Las operaciones agrícolas de la sembradora, se están efectuando de presente por todo este país con bastante retraso, mucho gasto y con no poca desconfianza por los labradores, efecto de la prolongada sequía porque estamos atravesando. Esto acarrea cierta intranquilidad en todas las clases, pues viene á empeorar la situación nada halagüeña que ahora pesa sobre pobres y ricos por la falta de cosechas y estado de la salud pública, nada buena, en verdad, por la falta de lluvias que purifiquen la atmósfera.

Ya empezada la vendimia en esta población, hemos escuchado á varios cosecheros que la uva está en muy buenas condiciones de madurez y sana, por lo cual se espera obtener este año más cantidad de vino, y que á la vez será de mejor calidad y más resistente á la duración luego ya de corrido.

La cosecha que se obtiene ahora del fruto, sin ser sobresaliente ni extraordinaria, por su abundancia, es sin embargo bastante buena por regla general.

Ayer debieron comenzar los debates de los temas propuestos por la Junta directiva de la delegación permanente del Congreso filoxérico de Zaragoza.

Oportunamente publicaremos extractos de la discusión.

Uno de los mejores medios de preparar las pipas nuevas que se destinan á envasar vinos es el siguiente: se llena el tonel de agua salada, se deja el líquido durante 24 horas, se vierte y se vuelve á repetir la operación con agua nueva; después se deja escurrir el líquido de manera que la madera quede bien embebida de él, lo cual comunica al vino un gusto agradable especial. Terminada esta parte de la operación, se pone dentro del tonel un poco de agua y cal viva, y se tapa, se hace rodar un poco á la pipa por el suelo, y á las 24 horas se vierte la masa y se lava la vasija con agua fresca. Al mezclarse la cal viva con el agua dentro del tonel, se hidrata, produciendo bastante calor, y desprendiéndose vapor de agua en gran cantidad; como las bocas del tonel están cerradas, este vapor no tiene más remedio que quedar encerrado ó escaparse por las grietas y malas juntas de las duelas, si el tonel tiene algún defecto de construcción. Por este medio puede observarse si estos defectos existen, y dónde; corrigiéndolos antes de echar el vino. Después de lavar el tonel con agua fresca, deben quemarse en su interior 2 ó 3 litros de alcohol, según sea su capacidad. Además de todas estas precauciones, siempre conviene encubar uvas en los toneles nuevos antes de destinarlos á contener vino.

La cantidad de cal viva y de agua que debe ponerse en la cuba es de un kilo la primera y un litro de la segunda por hectolitro de capacidad.

De los datos que hasta el día se han recibido en la secretaría de la Junta provincial de extinción de langosta, resultan más de 24.000 hectáreas infectas del germen de dicho insecto en terrenos de diferentes pueblos de la provincia de Ciudad Real.

Todavía no se ha fijado la fecha para la distribución de los premios á los expositores en Burdeos.

MERCADOS DE VINOS

Los del extranjero, y sobre todo los de Francia, siguen ofreciendo la misma situación que en la anterior semana.

Los arribos de vinos todavía tienen poca importancia, al no ser en la plaza de Cete, adonde ya llegan con alguna frecuencia vapores con este cargamento, procedentes de Cataluña y Baleares.

Las cotizaciones tampoco ofrecen ninguna variación desde nuestra última revista, sosteniéndose la gran firmeza que acusaban todos los mercados.

En el interior no se puede apetecer una situación más halagüeña; la demanda es

general y los precios á que se inaugura la campaña en algunas comarcas, verdaderamente extraordinarios.

He aquí de las bodegas que podemos ofrecer noticias á nuestros lectores:

Rioja. Están en plena vendimia, cuyo resultado deja bastante que desear, sobre todo por la cantidad.

Los vinos viejos, que todavía están por vender buenas partidas, son muy solicitados.

Sólo por la estación de Haro se han expedido en la semana anterior 1.043 pipas y 408 barriles, quedando todavía completamente llenos todos los muelles de la estación.

En Laguardia también han vendido en la última quincena unas 7.000 cántaras, desde 14 á 20 reales. Las existencias quedaban reducidas á unas 32.000, esperándose sólo una media cosecha de uva.

En Fuenmayor están ajustando fuertes partidas de las grandes existencias que han tenido suerte de conservar aquellos cosecheros. Los precios fluctúan entre 17 y 20 reales la cántara. Quedan por vender unas 30.000, y la cosecha próxima será muy corta.

En Anguiano también se ajustaron á principios de mes otras 13.000 cántaras, á los precios de 14 á 16,50 reales. El almacenado no excedía de 8.000.

La actividad desplegada por los compradores franceses en la bodega de Alfaro, ha sido ejemplar. En pocos días han ajustado todas ó casi todas las existencias, que consistían en la mayor parte de la cosecha, pagándolas al precio que se habían propuesto venderlas los cosecheros, esto es, á 20 reales la cántara de 16,04 litros. A última hora se nos anuncia la venta de dos partidas, clase superior, á los precios de 21 á 21,50 reales.

La próxima cosecha será muy corta, por lo que la uva es muy solicitada al alto precio de 8 reales la arroba.

Navarra. Como en la Rioja, se está en plena vendimia; siendo inútil decir, después de la sequía que ha sufrido esta siempre rica provincia, que los rendimientos serán muy escasos, y en algunos puntos de mala calidad.

La demanda de los vinos viejos algo desigual, sin duda por los altos precios que rigen.

En Cintruénigo el vino almacenado, aunque no se solicita mucho, no baja de tipo, cotizándose las clases buenas hasta 15 reales los 11,77 litros. La cosecha próxima arrojará un déficit, comparada con la anterior, de 25.000 hectolitros.

De Cascañe queda poco que ajustar, rigiendo los precios de 14 á 15.

Fitero despachó en el mes de Setiembre casi todo el que tenía almacenado, á los precios de 13 á 14,50 reales.

En muy poco tiempo se han ajustado en Viana 20.000 cántaras, á los tipos de 10,50 y 11,25 reales.

En Allo, las existencias ascendían á 40.000 cántaras; pero desde hace algún tiempo, todos los días despachan buen número de carros para las Provincias Vascongadas y para Francia; los precios no descienden de 13 á 14 reales. La cosecha será un cuarto de la anterior.

En Mañeru se lamentan de la falta de extracción, pues ningún año han tenido por esta época tantas existencias; los precios, no obstante, no decrecen, sin duda por la pobre cosecha que se presenta.

La bodega de Lerin es también poco frecuentada por los compradores, aunque es poco el que podrían comprar. Dúdase que se recolecte este año el vino necesario para el consumo.

También en Tafalla tienen buenas existencias, pero con poca demanda. Los precios más generales son 12,50, 13 y 14 rs.

Aragón. Los negocios sobre cepas, principalmente en la provincia de Zaragoza, van haciéndose este año con una importancia inusitada.

Solo la acreditada Sociedad exportadora titulada El Norte Vinicola, lleva comprados 30 wagnones de uva en los pueblos de la ribera del Ebro, pertenecientes á los partidos de Borja y Tarazona.

En el Campo de Cariñena, aun es mayor, si cabe, la demanda. Los precios no pueden ser mejores, pues ya en Longares

pagan á 17 pesetas los 100 kilos, tipo que no han conocido nunca.

Los preparativos que hacen todos los comerciantes de Aragón, revelan que las operaciones en vinos se inauguran con brío.

De cosechas anteriores hay muy poco.

Cataluña.—En los negocios sobre cepas el comercio catalán ha procedido con una cautela que solo puede explicarse por el triste recuerdo que guarda del año pasado. Ha sido preciso que viera como de todo punto imposible el que se salvara la cosecha de Francia, y aun así no se ha escedido en sus ofertas.

En Cervera, por ejemplo, obedeciendo todos á un temor, se presentaron poco propicios á estas operaciones, ofreciendo precios que los cosecheros rechazaron por demasiado bajos, decidiéndose en su mayoría por elaborar vinos. Solo un comerciante que se ha arriesgado á pagar á 18 y 20 rs. el quintal de uva, ha logrado adquirir 40.000; ahora ya ofrecen todos los precios de 22 y 24, pero queda poca uva de venta. Tampoco en el Ampurdán tienen este año gran importancia estas prematuras operaciones, no consiguiendo los precios que en el año anterior.

En Figueras se compran las cargas de uva de 14 á 15 pesetas; en Rodas de 20 á 25; y en Llausa, Puerto la Selva y Cufera, que son los centros de mejor calidad, de 28 á 30.

En los demás pueblos de el Ampurdán los precios no han pasado de 12 ó 14 pesetas.

Lo mismo ha sucedido en casi todas las bodegas de Tarragona; los negocios sobre cepas han estado poco animados, y los precios no han pasado de 6 ó 6,50 pesetas el quintal.

Levante.—En todos los distritos vitícolas que componen esta dilatada región, se ha sentido gran retraimiento en los negocios sobre cepas.

No parece sino que el comercio se ha puesto de acuerdo para crear una situación que nosotros solo podemos considerar como ficticia, y no como consecuente á la ley del mercado regulador, que no puede ser otro que el de París.

Prescindiendo de los tipos á que se ha pagado la uva, que esto lo hallarán después nuestros lectores, solo nos vamos á permitir confrontar las cotizaciones á que pueden vender los comerciantes, y á que precios pretenden comprar.

En París: vino de Benicarló de 50 á 54 francos hectolitro.

En Benicarló no ofrecen á más de 12 rs. el decalitro ó sea á 30 pesetas el hectolitro; diferencia entre los precios de una á otra plaza, de 20 á 24 pesetas por hectolitro.

De esta diferencia solo hay que descontar derechos de aduana y gastos de conducción.

Veamos ahora lo que sucede en las bodegas de Alicante, tomando por tipo Villena, que es á nuestro entender la más importante.

Vinos de Alicante: en París de 50 á 53 francos; en Cete, según la última cotización que conocemos 42 francos el hectolitro.

Precio que ofrece el comercio en Villena; 26 ó 27 pesetas por hectolitro.

Diferencias para derechos de Aduanas, arastres beneficios, 15 y 25 francos por hectolitros.

Si son precisas estas diferencias para realizar operaciones que reporten una justa utilidad, no nos explicamos como en los años 79 y 80 pudieran hacerse negocios con beneficios, pues nunca ha existido desproporción semejante.

Ahora bien: si el comercio pretende desquitarse de los quebrantos que sufrió por causa de su impremeditación en el año último, queriendo ofrecer ahora con excesivas ventajas, si los cosecheros lo consienten harán bien en aprovecharse de tanta generosidad, pero nosotros cumplimos con nuestro deber de velar por sus intereses, señalándoles el peligro que corren.

En las condiciones que dejamos apuntadas, no hay que decir que el comercio acepta cuantas partidas de mostos ó vinos nuevos se le ofrecen, pagándolo en Beni-

carló á 12 reales el decalitro; en Utiel de 11 á 12 reales la cántara; en Almansa, Caudete, Villena y Sax á 18,50 reales la arroba, y finalmente en Yecla, por estar muy alejado del ferrocarril á 15 y 15,50 reales la arroba.

Las compras de uva en este último pueblo han sido muy importantes, pero no se han pagado á más de 5,50 y 6 reales la arroba.

Mancha.—Por las correspondencias que de esta región hemos venido publicando, nuestros lectores habrán podido observar la mucha animación y buenos precios con que se efectúan los negocios sobre cepas. Hasta la fecha la situación se sostiene con gran firmeza, y es de creer que termine en tan buenas condiciones.

En Castilla la Vieja comienza en los actuales momentos á efectuarse la vendimia, sin que todavía se pueda saber á qué precios romperá la campaña.

Los vinos añejos van siendo muy escasos, y los precios altos.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

FIGUERAS (Gerona) 13 de Octubre de 1882.

La vendimia puede darse por terminada en esta comarca, habiendo dado un resultado en general poco satisfactorio, pues ha sido poco más que un tercio de cosecha. En algunos pueblos la consideran de algo mayor que mediana, pero en muchos la filoxera ha dejado sentir sus desastrosos efectos, y en todas partes las lluvias que sobrevinieron antes de que se vendimiara, han perjudicado mucho á las uvas.

Por todo esto, y por no estar el fruto bien sazonado, los vinos que resulten no podrán ser de clase superior, sobre todo, aquellos que se recolectaron en los primeros días.

Los negocios sobre cepas no han estado este año tan animados como en los anteriores, sobre todo por parte de los franceses, habiendo sido esta la causa de que los precios declinaran, pagándose la carga desde 12 hasta 30 pesetas según la calidad de las diferentes uvas que se recolectan en este Ampurdán.

En esta bodega todavía hay grandes existencias de vino de la cosecha anterior, que no se solicitan á ningún precio.—R. A.

BENICARLÓ (Castellón) 13 de Octubre.

Terminadas las operaciones de la vendimia puedo comunicarle su resultado, que ha sido brillantísimo, tanto porque se ha recolectado mucho, como igualmente por el color y fuerza alcohólica que van sacando.

Prueba evidente de ello es la presencia de muchos comisionados de la vecina república que solicitan comprar algunas bodegas.

No obstante de ser tan pronto y de prestar los cosecheros alguna resistencia al precio de 12 reales el decalitro, ya se han ajustado algunos centenares de cántaras. Esperamos, sin embargo, que lograremos conseguir el precio de 16 que alcanzamos el año anterior, por ser mucho mejor la calidad de los vinos nuevos.

Las uvas sobre las cepas se han pagado este año á más bajo precio que en el anterior, pues la falta en un principio de compradores y la mucha cosecha, hizo que no se pagara á más de 8 rs. la arroba.

Los comerciantes de esta localidad, á excepción de un agente de Francia, han sido los únicos que han comprado.

También en el interior del Maestrazgo ha sido muy abundante la cosecha de vino, y de calidad muchísimo mejor que la del año pasado, por más que nunca llega á alcanzar las cualidades del tinto de Benicarló; también creemos que alcanzarán buenos precios.

De algarrobas no ha dejado tampoco de obtenerse una buena cosecha, si bien el precio en la actualidad es muy bajo, pues únicamente se pagan á 4 rs. la arroba. No dudamos que más tarde ó más temprano ha de subir, pues la cosecha de cereales ha sido en todas partes escasa.

El maíz es en la actualidad el más favorecido, ya en abundante cosecha, como en precios, pues alcanza el de 12 rs. por doble decalitro y además es muy solicitado.

Tal es la situación de este país que podría calificarse de muy buena si el Gobierno no exigiera tan subidas contribuciones.—X.

TAFALLA (Navarra) 13 de Octubre.

Quebranto mi largo silencio para tener la satisfacción de decirle que hace un mes principi-

DIAMANTE DEL VINICULTOR ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y conservación de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licor, queso, vinagras, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos, medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajas y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coctura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro-práctico en esta, 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 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 fábricas, 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 los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando P. Carreras de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guixar, Preciados, 5; Francisco Traveda, Arenal, 6; Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísimo, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza. También venden el Diamante Vinícola Filoxérico para 1883, á 30 céntimos.

NOTA. Si á su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correo, 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 a visita de correo.

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 vientro, 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. Benedito. Dr. Morales - Carretas, 39, prol. - Madrid.

Transporte económico de vinos a Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continúa 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.

He aquí los precios: TARIFA I. ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

Table with columns for origin (RIOJA, ARAGON, CASTILLA) and destination (Estación de Haro a Paris, Estación de Tudela a id., etc.), listing prices in pesetas.

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace a tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris a Tudela, Tafalla, Campagna, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y Haro, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8,50; a Logroño, Tudela y Burgo, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 13.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 0,25 pesetas por cada una.

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO. Gastritis, Gastralgia, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías Digestivas. CURACION CIERTA tomando después de cada comida el PAPAÑA TROUETTE PERRET (Pepsine Vegetal).

DOLORES. 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 Paris, donde alcanzó el único premio concedido a los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales; hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase Licor del Polo de Orive, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Fábrica 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 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: Ventadilla detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

MUELAS. Gran éxito en Paris. VELOUTINE CHES FAY. POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO. INVISIBLE Y ADHERENTE. INDELEBLE. CÚTIS PUESCURA Y TRANSPARENCIA. Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS. Descartar de las Falsificaciones.

VELOUTINE CHES FAY. POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO. INVISIBLE Y ADHERENTE. INDELEBLE. CÚTIS PUESCURA Y TRANSPARENCIA. Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS. Descartar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE LIQUIDO y NUTRITIVO. Sin igual para los Niños. CURACION SEGURA de la Anemia, Clorosis, etc. FUMIGADOR ANTI-ASMATICO de la Casa medical ENCAUSSE y CANESIE. Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc. PARIS - ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochechouart, 57 - PARIS.

CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAÑA. (GARROTILLO) DIPTERIA. Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA PAPAÑA. 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones. Esta obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Avilbarro Rivas, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas para llegar a conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos. Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 44; Madrid. En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Buzo de Conde Duque, 10 Madrid. Preciuma peseta en toda España.

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.

PEPTONA CATALON. GORRA asimilable. ENFERMEDADES del ESTOMAGO de los Niños, Convulsiones, etc. Depósito en todas las Farmacias de España.

Agua Salles. TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLES. Depósito en todas las Perfumerías y Peluquerías.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Agustin Eyries. Acera de Recoletos, 6, Valladolid. Segadoras y Guadañadoras 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 2.800 las segundas.

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

ASMA. Gatarros, Sofocaciones, Opresiones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se curan instantáneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR. NEURALGIAS. Jaquecas dolores de estómago y todos los dolores nerviosos, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del D. CRONIER. Depósito en todas las Farmacias de España.

POMADA GALOPEAU. 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. MADRID: Farmacia de Moreno NIQUEL. Y EN LAS BUENAS FARMACIAS.

Morotona, Genis, Bacons y comp. Barcelona. Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamuzá para aguardientes y espíritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.