



CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

Miércoles 25 de Octubre de 1882.

NUM. 501.

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.

Pago adelantado.

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico, calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados a precios convencionales.

NUM. 501.

por medio de cambios mútuos, tengan cepas de todas las castas que se vayan a propagar.

Los sarmientos y barbados de estos viveros se destinarán a las comarcas infestadas ó a las indemnes, según acuerdo de la comision central.

6.º El establecimiento de los grandes viveros oficiales de sarmientos en las comarcas infestadas, en nada se opone a que los particulares ó las corporaciones traigan sarmientos dentro de las condiciones que supone la conclusion 5.ª del Congreso de Zaragoza de 1880 y que el actual Congreso ha puntualizado.

Lo indicado respecto a los viveros oficiales de semilla, tampoco se opone a que los particulares ó corporaciones que se crean en condiciones de formar otros, puedan verificarlo.

La comision central cuidará sin embargo con gran interés, de que se sepa por los viticultores las ventajas de los sarmientos que por conducto oficial pueden adquirir, y los peligros de los que tengan diferente origen.

7.º Los viveros serán centros ampelográficos de diversos órdenes, donde a la vez pueden hacerse observaciones sobre las vides del país y sobre otras exóticas, bajo el punto de vista filoxérico y bajo otros diferentes, y desde los cuales se divulguen las prácticas y procedimientos para el injerto, cultivo y defensa contra las plagas, etc. de la vid.

8.º El reglamento de la ley filoxérica regulará las relaciones entre estos centros vitícolas y la comision central de quien dependen directamente, y detallará lo relativo al personal, diferentes categorías, etc., de los viveros: habiendo todos de ser sostenidos con los recursos que la ley filoxérica arbitra, y cuyo destino es precisamente éste y el de pagar los gastos de extirpacion, zonas y demás relacionados con el ataque de la plaga.

Aprobado por el Congreso el anterior dictamen, se dió lectura a la exposicion que se elevará al gobierno con objeto de poner remedio al actual estado de cosas en materia de filoxera, interin se hace una nueva ley, memorial que tambien fué aprobado.

El Sr. Salvador hizo indicaciones muy oportunas sobre el aprovechamiento de las aguas invernales para la sumersion de las viñas, y el Congreso acordó que dicho delegado redactase una memoria sobre el particular, en vista de la importancia del asunto.

Con lo cual la Asamblea dió por terminados sus trabajos, dejando encomendada a la Junta Directiva de Zaragoza la tarea de formar los escritos necesarios y consiguientes, de elevarlos a la superioridad, y de procurar la impresion de un libro del 2.º Congreso anti-filoxérico de Zaragoza.

LOS VINOS TINTOS Y CLARETES

Conocida ya sobre poco más ó menos la calidad y cantidad de los vinos que han de elaborarse en nuestras zonas vitícolas, se puede desde luego suponer con algun fundamento el porvenir de los vinos tintos y claretes.

Es sabido que el éxito de los primeros está sujeto a la mayor ó menor fortuna que tengan las cosechas de Francia, por ser allí únicamente donde se consumen.

Los claretes, en cambio, no tienen más

ANO V.

ACUERDOS DEL CONGRESO

FILOXÉRICO DE ZARAGOZA.

(Conclusion)

8.ª Respondiendo a un principio de notoria justicia, la Delegacion entiende que la ley ha de eximir de los impuestos a que se refiere el número precedente, las vides invadidas por la filoxera.

9.ª La delegacion considera indispensable que la ley prescriba de una manera muy terminante que los recursos obtenidos por el sistema propuesto, formen un fondo independiente de los del Estado, provincia ó municipio, depositándose en el Banco de España, y sus sucursales en las provincias en donde hayan de invertirse, según lo determine el Consejo anti-filoxérico que se propondrá más adelante, único facultado para la inversion de dichos fondos y responsable de los mismos.

10. Los recursos a que se refieren las conclusiones precedentes serán generales ó comunes a todo el reino, aplicándose a juicio del Consejo donde fuere necesario y a los gastos que crea convenientes, mientras tengan por mira la conservación ó repoblacion de los viñedos. En todo caso, la provincia invadida por la filoxera, y sus limitrofes, recibirán como fondo especial destinado a las mismas, cuando menos una peseta por hectárea, que habrán de satisfacer según lo propuesto en la conclusion tercera, ó su equivalente en recargos de la contribucion directa de los viñedos, si se adopta este sistema.

11. La Delegacion cree conveniente un servicio general ó nacional público para la defensa de la riqueza vitícola contra la filoxera, aparte del de vigilancia y mútuo auxilio que puedan formar los municipios y diputaciones provinciales, proponiéndose que se constituya sobre las bases siguientes: La base de un consejo central establecido en Madrid, que determine todos los asuntos generales y esenciales de cuanto se refiera a filoxera, administre y distribuya los fondos recaudados, según los preceptos de la ley que se dicte, goce de las atribuciones que debieran señalarse en la misma, y una Delegacion ó comision central, compuesta a lo más de tres personas, encargada de ejecutar los acuerdos del consejo, disponer sus trabajos y acordar las disposiciones que por su pertenencia no puedan aguardar la reunion del Consejo. La ley debiera determinar las atribuciones de dicha Delegacion ó comision y otorgarle el carácter de las direcciones del ministerio de Fomento para entenderse y despachar directamente con el ministro. Bajo la dependencia de los centros indicados, cuidarán los ingenieros agrónomos nombrados por el Gobierno, de todo el servicio referente a filoxera, poniéndose en relacion con las comisiones provinciales de defensa, las cuales ejercerán las funciones de perito tercero en los justiprecios de las expropiaciones y daños causados a la propiedad vitícola, y tendrán las demás atribuciones inherentes a la representación de la misma que la ley determinará al organizarlas, en términos que no pueda constituir estorbo para la acción de los encargados del servicio público nacional. Así el Consejo central como todo el servicio público que se propone, deberá dividirse en dos secciones, ocupándose la primera con especialidad, de la defensa contra la invasion filoxérica y todo lo que le ataña; y la segunda de cuanto pueda contribuir a la resistencia, producción de

frutos y repoblacion de nuestros viñedos, en relacion con la filoxera y demás enfermedades de la vid. Ambas secciones debieran funcionar con independencia en todos los asuntos en que fuese posible.

12. Quedando aceptadas en la base tercera las disposiciones que limitan en términos convenientes la importacion y comercio de plantas vivas, sarmientos, barbados, residuos de la vid, y demás materias que se consideren contumaces; se declaran que dichas disposiciones debieran ser absolutas para las comarcas no invadidas, y relativas en las que lo estuvieren. En las últimas podrá permitirse la importacion de los objetos de que se trata, dándose cumplimiento a los siguientes requisitos: 1.º Que las comarcas se hallasen en el último grado de infeccion, considerándose que esta pueda ser de tres clases, incipiente, media y total. 2.º Verificarse por la aduana que se designará a cada comarca, la cual habrá de hallarse en relacion con la misma, de tal manera, que pudieran llegar los objetos, considerados contumaces, sin pasar por país vitícola no filoxérico. 3.º En las comarcas cuya situacion topográfica impidiese el cumplimiento de las consideraciones expresadas en el número anterior, el gobierno, a propuesta del Consejo antifiloxérico y oídas las juntas provinciales de defensa de las provincias por donde hubieran de pasar dichos objetos, debiera dictar las disposiciones convenientes para que pudiese verificarse la importacion sin peligro para las mismas. 4.º Que en cuanto a las vides, prohibiéndose en todo caso la introduccion de barbados; y 5.º Que dichos sarmientos sufrirían en la frontera la oportuna desinfeccion.

No crea el Congreso indispensable que se organicen nuevos servicios aduaneros, bastando el cumplimiento por los empleados públicos, de sus deberes y las sanciones penales que se propondrán más adelante.

13. El Congreso no considera necesario que la ley determine la creacion de cuerpos de expertos para las operaciones que hayan de practicarse. Las corporaciones públicas y privadas de carácter provincial y municipal, para ejercer la más esquisita vigilancia sobre todos los viñedos, y los encargados del servicio público antifiloxérico creado por la ley que se pide, en su caso, podrán utilizar los elementos de cada localidad y buscarlos en otras, según aconsejen las circunstancias, sin necesitar disposiciones especiales para ello.

14. El Congreso entendiendo que la ley de defensa a que se ha referido, ha de contener una sancion penal rígida, de las omisiones, faltas y delitos que puedan cometerse por infraccion de la misma, ó con hechos que puedan producir ó acelerar la invasion filoxérica; para lo cual, no solo habrá de prescribirse el mayor rigor en la aplicacion de las leyes y reglamentos, vigentes por lo que hace a las personas que ejercen algun cargo público, y establecer multas y castigos aplicables administrativamente, sino tambien declarar que vienen comprendidos en los artículos del Código penal vigente que tratan de la imprudencia temeraria, daños, incendios, y otros parecidos, los delitos y faltas, que puedan cometerse con la filoxera, y presentán con aquellos notoria analogia, pero no la identidad necesaria para que los

tribunales puedan entender que son hechos penados por la ley. Tal sucede, por ejemplo, con el hecho de poner intencionalmente la filoxera en un viñedo con propósito de que se destruya, comparándolo con el de incendiar las mieses de un campo.

Aprobadas las anteriores conclusiones presentadas a nombre de las comisiones, en Congreso pleno, el Sr. Muñoz del Castillo dió cuenta de su trabajo sobre el tema sexto del interrogatorio, como ponente de la comision respectiva, dictámen comprensivo de los extremos siguientes:

1.º Cuanto se refiere a la propagacion oficial de las vides resistentes, debe ser antes que nada objeto de una organizacion especial, cuya direccion residirá en la seccion ampelográfica de la Comision Central, y cuya parte práctica estará, como el resto del servicio de defensa de nuestra riqueza vitícola, a cargo del cuerpo de ingenieros agrónomos, y de los peritos y capataces auxiliares del mismo.

2.º Deberá crearse un gran vivero nacional en la costa de África u otro paraje adecuado, que se formará con sarmientos del año y sin madera vieja, cortados en Europa ó América, de pies cuya resistencia individual, este perfectamente comprobada, y previamente desinfectados. La viña que definitivamente se abraja no tendrá menos de cien mil cepas, pero el número de castas que la constituyan debe ser riquísimo; dando al igual importancia a las variedades que solo sirven para patrones, y a las que además pueden dedicarse a la produccion directa.

En las comarcas completamente filoxeradas, como Málaga y Gerona, deberán establecerse grandes viveros de sarmientos resistentes, traídos con las precauciones necesarias.

La extension de cada uno de estos viveros estará en relacion con la importancia vitícola de la comarca en que se instale.

3.º En las comarcas libres de la plaga, y de preferencia en las menos inmediatas a las filoxeradas, se crearán numerosos viveros de semillas de cepas resistentes recogidas en los bosques de América, en cada uno de ellos se hará una sola siembra, de una sola casta, y con una cantidad pequeña de semilla; pero el total de las que deben irse estableciendo en el menor plazo posible, no deberá bajar de cincuenta.

4.º El gran vivero nacional de sarmientos se destinará a propagar pies resistentes en las comarcas no infestadas. Si la filoxera se presentase en el mismo, será arrancado y sus plantas destinadas a los grandes viveros de las comarcas infestadas; mas no por ello se desistirá de volverlo a establecer con nuevos sarmientos.

Los grandes viveros de las comarcas infestadas, tienen por objeto la produccion abundante y barata, y hasta gratuita cuando así se considere conveniente, de barbados y de sarmientos resistentes.

5.º Los viveros formados de semilla someterán los pies que obtengan de la siembra a la prueba de su resistencia individual en los grandes viveros de las comarcas infestadas; y una vez vistas y destruidas las plantas no resistentes, procederán con las restantes a constituir viñas para tener sarmientos. Estos experimentos de comprobacion deberán practicarse con todo esmero, y minuciosidad, y una vez realizados se procurará que todos ellos,

destino que el del consumo interior, dependiendo sus precios y fácil venta de la cantidad que elaboran en aquellas zonas, donde por la calidad o especie de viñedos, clima, etc., etc., han de hacer claretos la mayor parte de sus vinos.

Ya conocen nuestros lectores el fracaso de la cosecha en Francia, y por lo tanto, á tipos más ó menos altos, la exportación de los vinos tintos está asegurada.

Respecto á los claretos, es preciso tener en cuenta algunas circunstancias que han de afectar á la próxima campaña de una manera decisiva.

Importa consignar que estos vinos tienen gran importancia sobre todo para Navarra, Rioja, Castilla y la Mancha; las dos primeras porque abastecen las provincias del Cantábrico y una buena parte de Castilla, para ésta, porque además de consumir una gran parte de su cosecha vendida á Galicia y Asturias y para la Mancha por ser las bodegas que surtían la parte meridional de España, incluso Madrid.

En las demás provincias se consume del que se elabora, ya sea claro ó tinto, por más que en muy pocas bodegas faltará del primero.

Resulta que la elaboración de los vinos claretos en grande escala está reducida á las provincias antes citadas. Veamos ahora si este año tendrán fácil venta y caso de poderlo evitar, si deben prescindir de hacer vinos claros.

Desde luego, podemos exponer nuestra opinión favorable á elaborarlos, fundándonos en las siguientes razones:

Ni en Navarra ni en la Rioja, la cosecha de uva ha sido buena, antes al contrario, en la primera no ha pasado de ser mediana y en esta mala.

Con tan escasos rendimientos, el fruto que se destine á este caldo no será en tanta cantidad como en los años anteriores. Agreguese á esto que ya muchas bodegas están agotadas, y no podrá haber duda de que la escasez hará aumentar los precios.

Con relación á Castilla sucede otro tanto; recordarán nuestros lectores que al comenzar la vendimia quedaban el año pasado grandes cantidades de vino procedente del año anterior. Ciertamente que la cosecha anterior fue muy corta, pero las existencias salvaban el déficit; ahora las existencias son muy cortas y la cosecha que se está recogiendo no supera á la anterior, resultando también que esta escasez debe favorecer los precios.

Identicas razones tenemos para creer en la conveniencia de hacer vinos claros en la Mancha reducidas las existencias más aun este año que en el anterior, siéndole la cosecha inferior por regla general, resulta un déficit de mercancía que ha de favorecer su valor.

NOTICIAS

En algunos pueblos de la provincia de Burgos han sufrido los viticultores una gran desgracia.

A mediados de la semana anterior, cuando ya estaba todo dispuesto para dar comienzo á la vendimia, una prematura escarcha ha hecho innecesaria aquella operación.

Al mercado del día 22 del corriente entraron en Medina del Campo nada menos que 7.000 cabezas de ganado, casi todo lanar, que se vendió la mayor parte á buenos precios.

Comienza á sentirse otra vez la falta de lluvias en la parte meridional de España. Los fuertes calores que se están sintiendo, han quitado la sazón á la tierra, impidiendo que continúe la siembra y que fructifique la que ya se había hecho.

En la última semana se han vendido en Santander 6.500 sacos de harina, 2.000 marca Aurora, 2.000 Mave y Villacantiz, y los 2.500 restantes de diferentes.

Las condiciones han sido reserbyadas, pero se cree hayan sido con baja fluctuando entre 20 y 20 2/3 rs. la arroba.

Las entradas de trigos extranjeros en Barcelona durante la última semana, han sido de 2.017 toneladas procedentes de California á bordo del «Strathairley»,

1.100 libras por «Sir Brevis», 2.000 Nueva York y otros cargos menos importantes consignados todos excepto el de Tbralia que vino á la orden.

Se cotizan: Berdianska, de 17 50 á 18 pesetas.—Jeski, de 16 á 16 1/4 pesetas.—Danubio de 16 50 á 17 pesetas.—Omar á 20 50 pesetas.—California, de 20 25 á 20 75 pesetas.—Australia, de 21 á 21 25 pesetas los 50 kilos.

Hace unos dias se vendió en Bordeaux la cosecha de vinos del año 1880 del celebre Chateau Lafitte, al precio de 3.600 francos el tonel.

También se ha vendido la del Chateau Vigneau, propiedad del vizconde de Pontac, de Saunternes, al alto precio de 3.500 francos.

La comisión nombrada por Suiza para que informara sobre si el enyesado de los vinos era ó no nocivo á la salud, ha cumplido su misión con el siguiente informe:

1.^a Que no se ha demostrado todavía que los vinos enyesados, aunque sea con más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, son nocivos á la salud; por otra parte, se ha probado que estos vinos enyesados con exceso han causado ligeros accidentes, resultando por fin, según el juicio de estos señores, que el uso continuado de tales bebidas es seguramente perjudicial.

2.^a Que no juzgan conveniente dejar al comercio enyesar los vinos sin restricción alguna, y reconociendo la dificultad de fijar un límite absoluto para el enyesado, creen que deben aprobar como suficiente el fijado en la ordenanza citada; pues, por una parte, garantiza al público contra las enfermedades que pudieran producir los vinos demasiado enyesados, y por otra parte, no grava mucho al productor, puesto que en Francia hay prescripciones semejantes, siendo allí mayor el interés en el enyesado de los vinos.

Los compradores que hacen pedidos de vinos naturales deben tener el derecho de rechazar cualquier vino que contenga más de seis décimos de gramo de sulfato de potasa neutral por litro.

Los miembros de la comisión no pueden resolver la cuestión respecto de la influencia que puedan ejercer en la economía los vinos blancos enyesados en comparación con los de color.

Fabricación científica del queso

Mr. E. Duclaux, un químico francés, ha hecho algunos experimentos interesantes sobre la fabricación del queso, con el objeto principal de descubrir las causas determinantes del sabor en los quesos. Muchas veces nos hemos preguntado por qué los quesos fabricados en diferentes distritos, con materias iguales y bajo análogo procedimiento, varían extraordinariamente en sabor, mientras que en un mismo distrito los quesos fabricados de distintos modos tienen un gusto casi igual. Las investigaciones hechas por Mr. Duclaux tienden á probar que ni el clima, terreno, alimentos, manipulación, ni las diferentes maneras de criar las vacas afectan gran cosa la calidad de los quesos. Parece más bien que cierto moho fungoso, adherido unas veces á la levadura y otras á los moldes, se comunica en germen por la atmósfera al queso, siendo esto lo que le da su sabor especial. Algunas gentes demasiado listas piensan ya en el día en que puedan inocularse los quesos con una variedad de fermentos y producir á voluntad de Cheddar, Sulto, Parmesan ó Gruyere.

En la Exposición de Bordeaux han sido objeto del más detenido estudio y de las justas alabanzas los aparatos de filtración de los Sres. Mirepoix y Comp.^a

Todos los periódicos franceses recomiendan que se emplee, no sólo para los aceites sino para los vinos.

Hasta la Reine Universelle de la Brasserie et de la Distillerie, uno de los periódicos franceses más importantes, y órgano del comercio de alcoholes, recomienda que se emplee en la fabricación de estos líquidos.

En opinión de todos, estos filtros «unen las mejores cualidades, ya por la sencillez con que pueden funcionar, ya por la lim-

pieza con que despiden los líquidos. En España ya se han instalado muchos, y los resultados permiten esperar que se han de propagar en gran importancia.

El gobierno de Austria ha comisionado al Conde Klegvitch para que estudie en Montevideo los resultados que ofrecen las vides americanas.

Por disposición del gobierno francés saldrá muy en breve para el Japon una comisión especial que llevará por único objeto estudiar el cultivo de la viña en aquel país.

De las noticias recibidas en el ministerio de Agricultura de Francia, resulta que las viñas se cultivan en el Japon á una altura inmediata á las nieves.

La comisión lleva el encargo de ver si es posible aclimatar estos viñedos en Francia.

Los arribos á Bilbao de trigo y cebada han sido en la última semana de gran importancia, estando llenos los muelles, donde reina una animación que según los periódicos de aquella plaza se ha conocido pocas veces. También se ha descargado un cargamento de 13.000 fanegas de habas extranjeras.

La propagación de la filoxera es cada día más imponente, y hay que reconocer á que los gobiernos muestran un abandono incalificable, ó que todas las medidas adoptadas hasta ahora para evitar el desarrollo del insecto son ineficaces.

De todas las naciones vitícolas de Europa, Austria era la única que se veía libre de tan calamitosa plaga, pero ya esta excepción ha desaparecido, pues se ha confirmado la aparición del parásito en un viñedo inmediato á Oberhollabrunn (Baja Austria).

Tan molesto huésped ha producido gran alarma entre los propietarios de Restz y Znaun, centros vitícolas de más importancia de Austria, y que se hallan inmediatos á donde se ha descubierto el primer foco.

También en algunos departamentos franceses que se hallaban libres, han sido invadidos recientemente.

Varios ganaderos y labradores de Extremadura, han acordado pedir á las cortes que modifique el artículo 1.^o del proyecto de ley sobre introducción de primicias marítimas, en esta forma: lana sucia, 30 pesetas los 100 kilogramos; lavada, 60; cardada y desperdieos, 150. Se fundan en que este producto no es primera materia, sino resultado del trabajo y del capital que se emplean en la industria pecuaria.

El valor de la lana que producen Extremadura, Aragon, Andalucía y ambas Castillas, pasa de 500 millones de reales, significando 15 ó 20 millones la tierra y el ganado que para su producción se emplea. Tales son los intereses que los exportantes juzgan amenazados, si no se accede á su pretensión, con la circunstancia de que casi todos los terrenos que se desprecian al desaparecer la industria que fué en otro tiempo admiración de las demás naciones, no sirven más que para el pastaje.

Ha comenzado la recolección del azufre en casi todos los pueblos de la provincia de Albufera. Los resultados no responden á las esperanzas que se tenían, pues las abundantes lluvias de los meses anteriores y el buen tiempo que viene dominando en aquella comarca, hacen augurar una cosecha abundante y no pasa de ser mediocre, si bien la calidad es superior. Los precios son bastante altos, pues en Albufera se pide con gran insistencia á 440 reales el kilogramo.

MERCADOS DE VINOS

La fisonomía de los mercados extranjeros, no ha ofrecido ninguna variación en el curso de la semana anterior. En los de Francia, y sobre todo en los de París, el comercio al detalle sigue haciendo buenos acopios de vinos viejos, contribuyendo no sólo á sostener las altas cotizaciones que alcanzan estos caldos, si-

no á que se pretendan idénticas condiciones por los nuevos.

El comercio en grueso cree demasiado excesivas las pretensiones de los cosecheros, y en vinos indígenas no se atreve á operar. Los extranjeros, y sobre todo los de España, como se ofrecen con módicas aspiraciones, son muy solicitados; y las pocas partidas que hasta ahora se han presentado en aquellos mercados, han conseguido las cotizaciones reseñadas en nuestras últimas revistas. La única variación digna de notarse, es que los vinos superiores de Alicante lleguen á pagarse en el mercado de Cete á 46 francos el hectólitro.

Las condiciones en que se van colocando los mercados del interior, no pueden ser más favorables á nuestros viticultores, sobre todo los de Castilla la Vieja, donde se está pagando el vino viejo el mosto y las uvas, á unos precios que pocas veces han conocido, y que nos obligan á no ocultar nuestra opinión decididamente favorable á que sean aceptados.

En Nava del Rey se está pagando la uva á 7 y 8 rs. la arroba, y los mostos de 15 á 16 el cántaro.

De viejo se han vendido 3.500 cántaras de blanco, desde 18 á 42 rs., y 500 de tinto á 20.

Peñafiel, que ha sido la bodega mejor librada este año, está vendiendo los añejos á 15 y 16 rs., á cuyos tipos se han despachado 500 cántaras.

En Alajeos se pagan los tintos á 18 rs., y los blancos á 16.

También en Medina del Campo se pagan los mostos á 12, 13 y 14 rs. el cántaro, y la uva de 3,50 á 6.

En Palencia no han conocido nunca que se pagaran los mostos á 14 rs., como está sucediendo ahora.

En Cayico de la Torre ya comienzan á solicitar los mostos, creyendo que el precio no bajará de 12 rs.

De añejos quedan muy pocos, pues en la última semana se han vendido 4.000 cántaras, algunos de ellos hasta 16 rs.

En Toro se ha pagado la uva á 9 y 10 reales la arroba, respecto á los mostos todavía no hay precios fijos.

Las bodegas de Burgos también son muy favorecidas, y las pocas existencias de vinos añejos son buscadas con alán.

En Aranda de Duero despacharon la semana anterior unas 700 cántaras de 18 á 19,50 rs.

Roa también despacha el de la cosecha última á 13 y 14 rs.

Del mismo han vendido en Lerma seis cubas á 18.

En la Rioja los negocios sobre frutos de esta cosecha han sido importantes y á precios muy altos.

Ya en nuestro último número anunciábamos la importante compra de uva realizada en Cuzcurrita por la sociedad El Norte Vitícola.

Ya comisionado antes ha ajustado en Haro las importantes cosechas de D. José Paterna (de Labastida), D. Francisco Tros y dona Concepcion Torres de Miranda, todas al precio de 18 rs. la cántara de mosto.

En Cuzcurrita se han vendido algunas cubas de clarito desde 16 á 18 rs., y 3.000 cántaras de tinto de 14 á 16.

En San Asenjo se ha pagado la uva á 6 rs., y en Briones y Cenicero á 7 y 8 respectivamente.

De San Vicente han salido unas 2.000 cántaras á los precios de 15 á 21 rs.

En Huercanos y Urzula se cotizan los caldos nuevos á 17 rs.

En las demás bodegas reinan idénticas condiciones.

La escasez de fruto en Navarra no permite que se hagan operaciones tan importantes como en los años anteriores. Los precios son tan altos, que aun hay muchos vinos por vender.

En la primera quincena de este mes se han despachado en Viana unos 20.000 cántaras á 11,50 y 12 rs.

De Saguesa se exporta poco á pesar de las buenas existencias pero los precios no descienden de 14 rs. por el cántaro de 11,75 litros.

En Puente la Reina también se vende poco, y el precio corriente es de 12,50 rs. En Corella y en casi todos los demás

eblos del partido de Tudela, confían, á juzgar por los precios que se han ofrecido por las uvas, que venderán los vinos á precios bastante más elevados que en este año.

Respecto á las demás comarcas, la campaña sigue iniciándose en las mismas condiciones descritas en anteriores revistas, por lo que creemos inútil reseñarlas ahora.—A.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ARGANDA (Madrid) 20 de Octubre de 1882. Con el beneficio de un hermoso temporal y en las condiciones más favorables, se acaba de hacer la vendimia en este pueblo, resultando el mosto blanco con 13° y el tinto con 15° (mediante ligeras variaciones) en el peso mostos del ilustrado profesor Sr. Taboada.

Aunque la cosecha solo puede decirse que ha sido regular en cantidad, se confía por la buena formación de los mostos, que la calidad ha de ser excelente para resultar un vino tan superior y solicitado como el año anterior, del cual quedan pocas existencias, vendiéndose á 19 rs. arroba con la mayor estimación, creyéndose que lo nuevo se venderá siempre también á buen precio.

Los alumnos de la escuela de Agricultura, acompañados de su querido y dignísimo catedrático Sr. Casavina, han estado en esta localidad revisando los principales cocederos, lagares y enevas, así como los procedimientos diferentes de hacer la recolección y vendimia, llevándolos después á reconocer este grandioso viñedo y plantío de olivo, observando las señales de oidium y otras enfermedades de la cepa, haciéndoles notar igualmente el esmerado cultivo del campo, en que tanto se afanan y distinguen estos labradores, (á expensas de los mayores sacrificios) á pesar de lo escabroso del terreno y los pocos rendimientos ó utilidades que obtienen para apenas cubrir sus necesidades de la vida y pagar las cuantiosas contribuciones, gravámenes e impuestos á que están obligados.

Juzgamos muy oportuno y conveniente que los referidos jóvenes, después del estudio teórico en sus laboratorios, examinen sobre el terreno y vean prácticamente las operaciones del labrador, así como el pro y el contra de la resolución de ciertos problemas referentes á la agricultura, sin despreciar algunas máximas y observaciones de nuestros antiguos ó predecesores, mereciendo además todo elogio su activo maestro que así se interesa en fomentar los mejores y más sólidos conocimientos en sus discípulos, los cuales también han sabido captar las simpatías de este vecindario por la delicadeza y firmeza con que se han conducido, después de haber podido apreciar la importancia de este centro vitícola, la laboriosidad de sus habitantes, el esmero que emplean en fabricar sus vinos y la buena disposición de sus bodegas para conservar siempre su bien merecido crédito y la fama tan antigua, de que pocos pueblos como *Arganda para buen vino y mejor gente.*—J. G.

SANGUESA

(Navarra) 21 de Octubre. Ya que hasta ahora casi todos los correspondientes parecía ser que mutuamente nos copiábamos las cartas, pintando con los mismos tristes colores la situación angustiosa que afligía á cada una de las respectivas provincias y pueblos, así hoy también, aunque afortunadamente en muy distinto sentido, parece nos hemos puesto de común acuerdo, con el objeto de participar á los lectores de ese periódico, que gracias á las tan deseadas lluvias caídas de un mes á esta parte sobre nuestros campos y cuyos beneficiosos resultados se tocan ya, vuelven á reanimar en cuanto cabe y con fundados motivos, el abatido espíritu de los labradores. No pueden mejorarse las condiciones con que se está llevando á cabo la siembra de cereales, debiendo advertir á V. que un gran número de hectáreas de las que se sembraron el año anterior y que no habían podido segarse, se han sembrado, notándose en dichos campos, merced á la buena temperatura de que disfrutamos, gran precocidad. El trigo, consecuencia de la escasez, es muy buscado, pagándose estos últimos días desde 30 hasta 36 rs. robo. Con la avena y la cebada sucede lo propio, cotizándose á los precios de 16 y 21 respectivamente.

La vendimia casi sin haber dado principio, toca ya á su término; tal es el exiguo número de cargas que se recolectaron, y éstas de fruto

muy malo por no hallarse en condiciones de completar su madurez. Existencias de vino bastantes, pues ha mucho tiempo escasea y no poro la demanda; siendo el precio más corriente el de 14 rs. cántaro.—F. D.

PORRERA (Tarragona) 13 de Octubre. Ha terminado ya la vendimia en todo el Priorato y pueblos limítrofes, habiéndose verificado la recolección con un tiempo inmejorable; la cosecha no igualará en cantidad á la del año 1881, pero adelantará á aquella en calidad. La uva se ha pagado á 6 y 7 rs. la arroba, comprándose ya algunas partidas de vino á 30 y 32.50 pesetas la carga de 121.60 litros en bodegas; no hay aun precios establecidos.

Como indiqué en mi anterior, el vino de la última campaña, á pesar de la flojedad de los precios y pedidos que durante los nueve primeros meses se notó en todos los puntos vitícolas, éste no obstante, siempre conservó la animación que le caracteriza, llegando á tal extremo en los tres meses restantes, que no tan solo se acaparó todo lo existente, si que también produjo un alza de más de 5 pesetas por carga.

Sin explicarse el por qué, todos los propietarios este año auguran un porvenir risueño acerca de su recolectada cosecha, quizá algunos de más conocimientos lo fundan á la mala situación que se encuentra el fruto en algunos viñedos de la vecina república.

La cosecha de avellana ha sido bastante regular, pero ha resultado muy floja, efecto de la escasez de lluvias.

Lo mismo ha sucedido con la almendra. La de higo este año ha sido mala por todos conceptos.—P. S.

PUNTE LA REINA

(Navarra) 20 de Octubre. Escribí á V. en el momento del traslado á Madrid de su bien dirigida publicación, pero sin duda se perdió mi carta.

Decía á V. que el aspecto de nuestros campos había cambiado radicalmente; que las tierras estaban empapadas de humedad; que si no era bastante para esperar que las viñas se repusieran, al menos preparaba una buena sementera; que aquí había pasado desapercibida la crisis jornalera, pues como nuestro regadío es el primero que deriva del río Arga, no faltó riego y las huertas habían dado labor todo el verano, al mismo tiempo que el municipio ocupaba los peones de 2.ª en la recomposición de los caminos.

En cuanto á la vendimia que ya ha terminado, puedo decir á V. ahora, que aquí no ha sido tan mala como en otras partes de esta zona vitícola, pues teníamos algunas mesetas en regular estado. En tres ó cuatro leguas á la redonda ha sido de un quinto ó menos. Sin embargo, la uva estaba muy clara y ha habido decepción en los lagares, pero mucho más desencanto en los lagares. Era todo escobajo y las cubas no se llenaban sin una enorme masa de fruto.

En la zona de que hablo á V. aun hay medio millón de cántaros de 11.77 litros. Las ventas poco animadas á 12.50 reales.—J. M. M.

MANZANARES

(Ciudad-Real) 20 de Octubre. Todavía ofrece poco interés nuestro mercado de vinos. Los añejos, como V. sabe, dan poco juego por lo muy reducidas que están las existencias.

Únicamente quedan algunos tintos de 2.ª que se solicitan de 9 á 12 reales la arroba.

Hace unos días que se ajustó una partida de blanco á 11.75 reales.

Para los vinos nuevos, como aun no han concluido de aclararse, no hay precios.

Los negocios sobre cereales están encalmados, pagándose el candel de 62 á 63 rs. la fanega, y la cebada de 33 á 34.—Un suscriptor.

LERMA

(Búrgos) 21 de Octubre. No puede pedirse mejor tiempo para la sementera que el que estamos disfrutando; lluvias suaves y temperatura hermosa, con vientos calmados. La primera siembra tiene un nacimiento muy robusto, y la que se está terminando dará igual resultado.

La vendimia está terminada en todo este partido, pero los rendimientos son menores que el año pasado, pues el pueblo que más ha cogido se nivelará con la cosecha anterior.

La uva no ha sazonado del todo, así es que los mostos tendrán también menos grados que en el último año.

El mercado sigue muy animado, y no obs-

tante la tendencia á la baja que anuncia su acreditado periódico, los precios continúan cotizándose con firmeza para todos los granos.

Los trigos rojos sin centeno se pagan de 47 á 48 reales la fanega; los mochos á los mismos precios; los trigos que tienen algo de centeno, de 46 á 47; los mochos y rojos blancos para sembrar, de 52 á 57; el centeno, de 31 á 32; la cebada á lo mismo; la avena, de 19 á 20, y los yerros á 40.

El mercado de vinos muy animado, habiéndose despachado algunas cubas á 18 reales la cántara.

Creo que á este precio se despacharán las pocas existencias que hay por vender, pues es de muy buena calidad.—E. R. C.

VILLAMALEA

(Albacete) 20 de Octubre. La vendimia se hizo en buenas condiciones, pero sus rendimientos no han pasado de una mitad de lo que dió la cosecha anterior, pues con aquella, además de llevar todas las vasijas que había disponibles en la población, se elaboraron en trullos unas 16.000 arrobas de vino negro propio para la exportación, y en este año solo se han hecho de estos caldos unas 4.000, que por cierto han salido de calidad muy superior, por lo bien sazonada que estaba la uva y buena fermentación de los mostos.

Ya ha habido compradores para esta partida pero no se ha hecho nada en vista de que quieren aprovecharse de un descenso; creo que no pasará con estos vinos lo que sucedió el año pasado, y más ó menos tarde venderemos á los precios que corresponde á la calidad de nuestros caldos.

Lo que sucedió el año pasado fue que por todo este país se elaboraron muchos vinos para la exportación, y la mayor parte de ellos tuvieron un fin desastroso, pues los que no cogieron las quebras, casi todos los demás se han tenido que quemar por lo mal que se elaboraron, que no podían tener otro fin.

Ya se ha dado principio á la recolección del azafrañ y todos se quejan de que será corta la cosecha, si bien de calidad muy buena. Este resultado ha sorprendido á todos, pues no han faltado lluvias y ha hecho un tiempo magnífico para que la cosecha hubiera podido ser abundante.

También se dió principio á la siembra, pero no puede terminarse por falta de lluvias, y lo que se sembró no nace por la misma causa.—D. M.

SAN ASENSIO

(Rioja) 21 de Octubre. Esperando la recolección de la uva no he escrito á V. tan á menudo como deseo.

Desgraciadamente, aunque la cosecha ha sido buena, teniendo en cuenta las miles de hectáreas que cada año vienen plantándose de viñedos, no puede calificarse más que de corta.

El tiempo con que se ha verificado la vendimia ha sido magnífico, y desde luego puedo asegurarle que tendremos vinos de calidad excelente.

El precio de la uva ha sido el de 6 reales la arroba, y con destino á Ceniceros y Briones á 8 y 7 reales respectivamente.

Para los mostos todavía no hay compradores, pero se confía que no tardarán en presentarse. La sementera se ha hecho como no se hizo nunca, y lo que hay sembrado es una cosa asombrosa.

La ganadería tiene abundantes pastos y todo hace presumir según personas inteligentes, que los viñedos se repondrán de sus padecimientos en este año, y que el ganado se restablezca, experimentándose un año muy bueno.

Las noticias de Sabartida y de algunos pueblos del partido de Nájera, no pueden ser más satisfactorias para aquellos viticultores.

Como en este pueblo no hay aforos, no puedo decirle qué cantidad de vino se habrá recolectado; yo calculo que llegará á 220.000, pero una vez que se acomode el mosto podrá darle detalles más precisos.—E. R.

RIVAFLECHA

(Logroño) 18 de Octubre. Hoy se está midiéndolo última cuba de vino que había en esta bodega.

En la última quincena se han exportado para Bilbao y el extranjero todas las cubas de vino viejo y nuevo: éste á 14 reales la cántara y el orujo y la raspa de 6 á 8.

Estamos terminando la vendimia que ha sido escasa; se ha recolectado una tercera parte más que en el año pasado, pues aquella fue muy corta á causa de un pedrisco el 20 de Julio, que solo nos dejó unas 22.000 cántaras.

Este año, como dejo dicho, no se recolectará un tercio más.

Cuando se encube, tendrá el gusto de darle más detalles.—R. D. A.

VENTA

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extensión es de mil novecientos ochenta metros cuadrados. Local muy á propósito para almacenes, depósitos ó para una industria.

Dirigirse á D. Vicente García Celay en Tudela.

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.

Pipas y bocoyes en buen uso.

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

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 A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazieres, fabricante de cubas y finas 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 vitícolas 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 eticamente.

Ejecuta con la mayor rapidez los trabajos más importantes que se le confían: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinajas de todas cabidas.

F. Mazieres.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Cuberia de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazieres previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser en regadas en seguida tinajas de 600, 500, 400, 210, 250, 180 y 140 hectólitros.

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

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazieres en Burdeos, rue Mandrón.

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.

LA CONCORDIA

FABRICA DE ACIDO TÁRTRICO, CREMOR TÁRTRICO, AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS.

CAMPO Y COMPANIA

Acido tártrico para el color y mejoramiento de los vinos.

En el número 490 de este periódico, se indican los precios en fábrica y manera de emplear el ácido tártrico aplicado á la elaboración de los vinos. Hállase también á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armisen,

Plaza del Pueblo, 5.

Logroño, id. de D. Pablo Fernandez.

Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11.

Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla.

AVISO A LOS COSECHEROS

Y EXPORTADORES DE VINOS

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

Imprenta de E. Alegre, Lagasca, 17.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUOLA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.^a edición corregida y mejorada

POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUNAS

Esta obra, preciosa y gran obra, con 532 páginas, muchas imágenes y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, brandis, anís, cervecas, gaseosas y refrescos helados, puestas al alcohol de uva, uvidada y aforaje de vasijas, toneles, cubas, cisternas de jaba, alambres y alambres para aceite y vino en cuestas ajustadas. La coctura de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, 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 sario a los agricultores, al comercio, muy precisa a los tasadores, emplazados de censuntos, puercas y a los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes, y de otros frutos de bodega, y a los que aspiren a maestro de casa, y necesiten 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 *Librería de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Pi, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Morlán, Príncipe, 36; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 36; Miguel Guzmán Preciado, Francisco Travesía, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad Real, Ferro-carri, 3, en Manzanares, al precio de 12 pías y 50 cts., que es bastante, relativamente a su importancia, porque en esta obra mucho novedad, economía y enseñanzas. También se venden en la *Administración Filoxérica para 1888*, a 30 céntimos.*

NOTA. Si a su autor, en vez de dinero o letra de sello, se le dan sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. de ir certificada, mandar además 2 rs. y se les remitirá a vuelta de correo.

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto francés, 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 venden en todas las farmacias de Madrid y provincias.

farmacia de M. Benedicto.

Dr. Morales - Carretas, 39, pral. - Madrid.

Transporte económico de vinos a Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de las Naciones, y constantes deseos de proporcionar al comercio la mayor facilidad y comodidad en los transportes de mercancías, ha combinado entre los ferrocarriles de España y la Société Rouennaise de Transports à vapeur para la conducción de vinos a París, por un solo precio, en una tarifa sumamente económica.

He aquí los precios:

TARIFA

por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

| ESTACIONES DE ARRIBA | | ESTACIONES DE ABAJO | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Estación de Haró a París | 51,50 | Estación de Tudela a id. | 55,50 |
| de Briones a id. | 51,50 | de Zaragoza a id. | 57,58 |
| de Cenicero a id. | 51,50 | de Huesca a id. | 58,50 |
| de Logroño a id. | 52,50 | de Lérica a id. | 62,50 |
| de Calahorra a id. | 56,50 | de Burgos a id. | 56,50 |
| de Alfaro a id. | 56,50 | de Valladolid a id. | 56,50 |
| de Castiella a id. | 56,50 | de Medina a id. | 56,50 |
| de Pamplona a id. | 51,50 | de Madrid a id. | 57,50 |
| de Campanas a id. | 51,50 | | |

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, Castiella, Alfaro, Calahorra y Haró, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8,50; a Logroño, Huesca y Burgos, 9; a Lérica 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.

ENFERMEDADES DEL ESTOMAGO

Castritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pequeños del Estómago y afecciones generales de las Vías Digestivas.

PAPAÑA TROUETTE

(Pepsina Vegetal)

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

Deposito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad. Gran éxito en París.

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, incluido el Universal de París, 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 SELS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Extranjero: *Librería del Polvo de Orive*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la capsula que recibe el tapón y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco; sus requisitos es justificado 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 perfumierías de buen crédito.

Gran éxito en París

VELOUTINE CH les FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE Y ADHERENTE

DE LAS CURS PRESECCION Y TRANSPARENCIA

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

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE LIQUIDO y NUTRITIVO

HE' MAS BARATO Y EFICAZ

Sin igual para los Niños

Curacion SEGURA de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefoucault, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical ENCAUSSE y CANESIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefoucault, 57 — PARIS

CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAÑA

(GARROTILLO DIPTERIA)

Curacion inmediata y segura

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LERIDA.

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.

Proprietario-director: D. Juan Casenove.

Abundante y variado surtido de frutos, plantas, comarcas de España y del extranjero. Magnífica colección de plantas, Magnolias, Camélias, Azaleas, Rhododendrons, Dracenas, etc. Treinta variedades de Eucliptos, propios para diferentes clases de terrenos inclinados. Cinuenta y seis variedades de rosales, las más superiores conocidas, Idem americanas, resistentes a la filoxera.

PRECIOS ECONOMICOS. Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

Agua Salles

en todas las Perfumerías y Peluquerías.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Guindadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 a 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA

Bombas Noel para frías de todas clases de líquidos, frutas, etc. Primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.

Molinos harineros movidos por caballería o vapor. Casadores y apiladores de pimiento movidos o mano y con caballería o vapor.

Trilladoras movidas a mano y con caballería o vapor.

Basculas, pesas y medidas contrapuestas del sistema decimal.

Máquinas de vapor.

Tijeras de podar de todos tamaños, desde 1 hasta 60 rs. sup. y con mango de macramé.

Alambres para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de precios, se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

ASMA NEURÁLGICAS

Gargarismos, Soluciones, Opciones, Tonos, Papiitos y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se curan con los TUBOS LEVASSIERS.

RECOMENDADOS EN TODAS LAS CLASES PARA

lagunas dolorosas de estómago y todas las dolencias nerviosas, se curan al instante con las PILORAS ANTI-NEURÁLGICAS del Dr. CRONIER.

RECOMENDADO EN TODAS LAS CLASES PARA

las afecciones dolorosas de estómago y todas las dolencias nerviosas, se curan al instante con las PILORAS ANTI-NEURÁLGICAS del Dr. CRONIER.

POMADA GALEOAU

de Gallos, Callosidades Ojos de Gallo, Verrugas en los Pies y en las Manos.

Deposito en MADRID: Farmacia de MORENO MIQUEL, y en LAS BOMBAS FARMACIAS de España.

PARIS. CALLE DE SAINT-ANTOINE, 108.

BURDEOS

45 - CALLE NOTRE-DAME - 45

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