

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



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.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

MINISTERIO MUNICIPAL
MADRID

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico,
calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

ANO V.

Sábado 4 de Octubre de 1882.

NÚM. 504

LA PODA DE LA VID.

La poda de la vid, lo mismo que la poda de los árboles frutales, puede tener dos fines muy distintos, y aun á veces, completamente opuestos: que son: 1.º, atender á la conservación y longevidad de la planta, proponiéndose como objeto muy secundario la fructificación de la misma; 2.º, atender casi exclusivamente á dicha fructificación, sacrificando para ello, si es preciso, la duración natural de la vida del individuo vegetal.

Fácil es comprender que entre estos dos extremos exagerados, existe una multitud de términos medios que, aproximándose más, ora al uno, ora al otro sistema, tienden á asegurar al mismo tiempo la producción del fruto y la vida y la conservación de la planta; términos medios que, practicados desde tiempo inmemorial en algunas comarcas vitícolas y consagrados por la rutina más bien que por una ilustrada experiencia, constituyen los diferentes sistemas de poda que rigen constantemente en cada una de las localidades ó regiones vitícolas aludidas.

Pero entre estos diferentes sistemas de podar la vid, en los que se atiende de una manera más ó menos preferente á cada uno de los extremos arriba indicados, esto es, la producción del fruto y la larga duración de la vida de la planta, existe sin duda alguna un sistema especial que, reuniendo en feliz y acertada combinación los dos fines expuestos, satisface cumplidamente las aspiraciones del viticultor.

No basta, sin embargo, afirmar la existencia de este bondadoso sistema y abogar por la conveniencia de emplearlo, dejando al viticultor la difícil y penosa tarea de averiguar en qué consiste, excitándole para ello á entrar en la ancha pero dispendiosa vía de los ensayos agrícolas. Es preciso darle algunas luces que lo iluminen en tan oscuro terreno y le faciliten la consecución de sus nobles deseos, que es lo que nos proponemos intentar por medio del presente artículo.

Preciso se hace, sin embargo, que concretemos nuestro trabajo á circunstancias conocidas y fijadas de antemano, pues sería punto poco menos que imposible aplicarlo á todas las variadísimas condiciones en que se cultiva la vid, y resultaría de escasísimo valor y provecho si, huyendo de la referida dificultad, nos determináramos á hablar en términos abstractos y generales.

Tomando, pues, por término de comparación el conjunto de condiciones en que se cultiva la vid en la comarca que habitamos (1), tratemos de exponer el sistema de poda aquí seguido y de investigar si presenta ó no los requisitos del ideal que perseguimos, esto es, una ordenada y abundante producción de fruto y una prudente y razonable existencia de la vid.

En la comarca á que nos referimos, las cepas están plantadas á una distancia media de un metro 20, constituyendo el sistema de poda en dejarlas dos pequeños sarmientos ó pulgares, en cada uno de los cuales existen dos yemas ó botones, además de otro inferior llamado vulgarmente *el ciego*, que es el punto de arranque del pulgar del brazo á que está adherido, y colocado por lo tanto en la base del sarmiento.

Llegada la época de brotar las vides, cada cepa da nacimiento á cuatro ó seis brotes, los que llevan por término medio de seis á ocho racimos, que en su completa madurez y desarrollo adquieren regulares dimensiones. En tales circunstancias, la viña produce por regla general unos 25 hectolitros de vino por hectárea; cantidad que, como se vé, no tiene nada de excesiva, tocando por el contrario los límites de una producción exigua.

Hay que hacer constar como un dato muy interesante, que sometidas las cepas al indicado sistema de poda, arrojan por el tronco, y sobre todo por los alrededores de los pulgares, una gran cantidad de vigorosos brotes, los que algunas veces muestran copiosos y bien nutridos racimos; hecho que debiera llamar poderosamente la atención de los viticultores.

Con semejante sistema de poda, que da lugar al rendimiento arriba señalado, la buena conservación de la viña es poco menos que indefinida, máxime si se tiene cuidado de sostenerla de vez en cuando con alguna ligera cantidad de abono, no siendo extraño, por lo tanto, admirar viñas que cuentan más de siglo y medio de existencia.

Ahora bien; entrando en la crítica de este sistema, que nos ha de guiar á la averiguación de la incógnita que perseguimos, esto es, á la determinación de un sistema de poda por medio de una acertada y juiciosa combinación, abrázase en su más justo término los fines tantas veces indicados, produciendo al mismo tiempo al propietario viticultor las más pingües ganancias, observaremos desde luego, que si bien el expresado método de poda que acabamos de exponer ligeramente responde de una manera satisfactoria, y aun diremos si se quiere excesiva, á la necesidad de atender á la buena y prolongada conservación de la viña, realiza este requisito á expensas de la fructificación de la planta, cuya fructificación, como hemos dicho, no deja de ser muy mediana.

Para conseguir, pues, el apetecido equilibrio entre una razonable longevidad de la viña y una prudente, á la par que más abundante y remuneradora fructificación, se hacia preciso, en el caso concreto que analizamos, dejar á cada cepa dos ó tres yemas ó botones más de los que ordinariamente se acostumbra, y cuyo número hemos indicado arriba.

Para conseguir este resultado y llevarlo decididamente al terreno de la práctica, hay que resolver de antemano una dificultad que se nos presenta.

Entre los diferentes medios que tenemos á nuestra mano para dejar en cada cepa las dos ó tres yemas que hemos aconsejado ¿cuál será el que debamos emplear? ¿Aumentaremos, por ejemplo, el número de los pulgares, dejando tres en lugar de los dos que se acostumbra; dejaremos una yema más en cada uno de dichos dos pulgares, ó bien adoptaremos con preferencia el sistema de poda denominado de *daga* y *espada*?

Si hemos de consignar las opiniones del pueblo viticultor en medio del cual vivimos, manifestaremos que, aun cuando los viñadores experimentan una fuerte repugnancia en aumentar, de cualquier manera que sea, el número de yemas que están acostumbrados á dejar en cada cepa, consienten, sin embargo, mucho más dócilmente en dejar tres pulgares con dos yemas cada uno, que en dejar dos pulga-

res con tres yemas, ó sea con una ó más de las ordinarias en cada pulgar.

El sistema conocido en algunas provincias de España con el nombre de *daga* y *espada*, que se asemeja en principio al del doctor Guyot, sería, en nuestro juicio, el que mejor podría reemplazar al sistema de poda corta seguido en este país, acercándose más que otro alguno á la consecución del ideal que perseguimos, esto es, una abundante producción, perfectamente hermanada á una larga y económica existencia de la vid.

Y decimos existencia económica de la vid, porque de nada sirve afanarse en prolongar indefinidamente la vida del precioso arbusto, si se consigue este resultado á expensas de la fructificación del mismo, llevando este sistema hasta el extremo de que no produzca al propietario sino muy pequeñas é insignificantes ganancias. Vale más, en efecto, explotar una viña durante cincuenta ó sesenta años, dejándola agotada al cabo de este tiempo, que empeñarse en prolongar la existencia de la misma á expensas de un cultivo muy dispendioso y poco remunerador.

Esta humilde opinión nuestra presenta mucha mayor fuerza y consistencia cuando se trata de viñas cuyo coste de plantación es muy insignificante, como sucede en muchas regiones vitícolas españolas.

La mayor ó menor abundancia con que pueda disponer el propietario viticultor de toda clase de abonos, es, sin duda alguna, una de las circunstancias que más pueden influir en la producción del fruto, y, por consiguiente, en el sistema de poda á que se sujeta la vid. Allí donde los abonos abundan, el propietario puede, sin temor de ningún género, adoptar un sistema de poda larga; allí donde los abonos escasean, la prudencia aconseja emplear un sistema de poda corta; pero no tan exageradamente corta que impida rendir á la planta el producto natural de su cosecha.

En resumen, la averiguación del sistema de poda que más conviene á sus viñas, es uno de los problemas que más profundamente interesan á todo propietario viticultor, el que debe, ante todo, afanarse por plantear un sistema tal, que armonice una abundante y remuneradora producción con una razonable y económica longevidad de sus viñedos.

Un Viticultor.

EL PAN Y SUS FALSIFICACIONES

Puede fabricarse pan con todos los cereales; pero el pan digno de tal nombre, es solamente el confeccionado con la harina de trigo.

El origen de esta preparación alimenticia, se pierde realmente en la noche del pasado prehistórico.

El buen pan debe ser bien cocido, crivado de agujeros, con una corteza firme y quebradiza; su miga debe ser blanca, bien homogénea y elástica cuando se oprima con los dedos; debe tener un olor y un sabor suave y apetitoso.

Segun los análisis de Payen, el pan de París tiene 116 de corteza y 516 de miga. La corteza contiene 15 por 100 de agua y la miga 45 por 100, y el todo reunido da un medio de 40 por 100.

Al contrario de un error vulgarmente extendido, el pan fresco es mucho más higiénico y más alimenticio que el pan sentado, y además de más fácil digestión.

Cómase, pues, el pan muy fresco, con tanto más motivo por cuanto esta sustancia no se conserva bien, y en ella se desarrolla fácilmente millones de criptógenos que pueden trasformar en peligroso este alimento tan sano.

Se han visto envenenamientos mortales á causa de la ingestión de panes endurecidos.

Las mejores condiciones para hacer el pan son las siguientes.

Amasarlo con la menor cantidad posible de agua.

Salarlo convenientemente.

Cocerlo con lentitud.

No debe conservarse el pan más de doce horas; es preciso consumirlo en este trascurso de tiempo.

No se acumulen los panes unos sobre otros.

Sometido á la prensa hidráulica, de suerte que un pan de 10 centímetros de espesor se reduzca á un espesor de 20 á 12 milímetros, el pan ya no es susceptible de alteración: la humedad, la sequedad, la fermentación, no obran sobre él y puede ser conservado un año y más, y cuando se sirve remojándolo en caldo caliente, en leche ó en otro líquido apropiado, se vé con asombro que no ha perdido ni su sabor, ni sus cualidades nutritivas; se diría que se hace la sopa con pan fresco.

No comprendemos por qué no se hace uso del pan preparado de este modo en la marina, en vez de las singulares galletas que en ella se usa.

FALSIFICACIONES

El pan se falsifica de diferentes maneras, y nunca seríamos demasiado severos contra la codicia de los industriales que no temen de atentar contra la salud pública, adulterando una sustancia tan útil que nadie puede pasarse sin ella.

Cuando la fécula de la patata está muy barata, es el primer agente de la falsificación: su presencia en el pan se prueba con suma facilidad.

No hay más que deshacer un poco de miga del pan sospechoso en agua, se filtra y se añade un poco de agua yodada. Si el pan está puro de toda mezcla, el líquido toma un color rojizo que desaparece al cabo de un cuarto de hora. En el caso contrario, el líquido se colora de azul y la coloración tarda casi una hora en desaparecer.

Se mezcla también la harina de trigo con la de leguminosas, tales como de habas, habichuelas y algarrobas.

Para reconocer este fraude se diluye miga de pan en un poco de potasa cáustica: los granos de almidón de trigo se hacen transparentes bajo la acción de la potasa, en tanto que los leguminosos no sufren alteración alguna.

Algunos panaderos han añadido al pan sulfato de cobre para blanquear las harinas viejas, darles fluidez y hacerles absorber más agua: basta para conocer este fraude peligroso, echar sobre la miga de pan una gota de extracto de cianuro amarillo; si el pan está adulterado por el sulfato de cobre, se tiñe ligeramente de color de rosa.

El alumbre, el sulfato de zinc, los carbonatos de potasa, de amoníaco, de magnesia, han sido también puestos á contribución; pero estas falsificaciones no pueden ser descubiertas más que en los laboratorios por el análisis químico de las sustancias empleadas.

La greda, el yeso, el alabastro, la tierra

(1) Puente la Reina (Navarra).

de pipa han sido también empleadas á veces para dar peso al pan.

Estas detestables falsificaciones se advierten deshaciendo la miga de pan en agua, dejándola reposar durante algunas horas, y se encuentra en el fondo del recipiente un depósito calcáreo que acusa el fraude.

Ciertos panaderos avarientos, han dado también en la costumbre de someter el pan á una cocción muy incompleta, vendiendo así agua en vez de pan, disminuyendo por tanto las cualidades nutritivas de esta sustancia, y engañando acerca de la calidad del género que venden.

A la municipalidad es á quien corresponde el impedir con el justo castigo tales abusos, sobre el preferente artículo de primera necesidad.

ESTERCOLADURA DE LAS VIÑAS

No todas las tierras necesitan estiercol para las viñas, ni las que lo necesitan lo necesitan en igual cantidad.

No necesitan estiercol las tierras fuertes y sustanciosas, si son calientes, ni las que sin ser tan fuertes son calientes y secas; porque en las primeras se vicia la viña y se pudre la uva, y en las segundas se secan mucho con el calor.

Es conveniente el estiercol de las viñas en las tierras frias y en las flojas y demasiado ligeras, como los arenales, necesitando asimismo estiercol las viñas viejas.

El estiercol para las viñas debe ser viejo y que esté por consiguiente bien podrido, siendo poco á propósito el de los animales, cuando no ha pasado por el siguiente año, porque produce mucha hierba y quema las cepas. El de cerdos necesita estar cuatro años en pudridero para ser aplicado con provecho á las viñas, á no ser que se trate de tierras muy frias y que se rieguen.

El estiercol animal que hemos dicho es bueno para las tierras frias y malo para las calientes, puede aplicarse á éstas con fruto echándolo hondo y mezclado con tierra.

Es muy provechoso para las viñas en terrenos calientes el sembrarlas de habas ó altramuces al tiempo de cavarlas, sembrando, si son altramuces, un par de puñados en cada cepa y á la superficie, para que quede la semilla ligeramente cubierta de tierra, enterrando las matas después cuando estén en flor, y si es posible, arando para que queden enterradas.

Cualquiera que sea la clase del estiercol que se aplique á la viña, ha de echarse á la tierra antes del invierno y nunca después del mes de Febrero.

En las tierras ligeras es buen abono para las viñas el cavar y echar en cada cepa un par de espuelas de tierra gruesa, aunque suelta.

La ceniza de los sarmientos es buen abono para las viñas, cavando y echándola al pie de la cepa en Noviembre ó Diciembre, antes de las primeras aguas, para aprovechar la acción disolvente de éstas.

De todos modos, el estiercol ha de echarse á las viñas en corta cantidad y teniendo presente que el de animales dura cuatro ó cinco años y los demás dos ó tres.

Son buenos abonos para las viñas, entre los animales, el pelo, las astas y las pezuñas hechas trozos y aunque sean enteras; entre los vegetales, las hojas, el musgo, y los cogollos de boj y de monte hechos mantillo, así como el alforzón, los altramuces y las habas enterradas verdes antes que florezcan del todo; y de los mixtos, las barreduras de calles y caminos, y el légamo de ríos, lagunas y pantanos después de meteorizado el aire y al sol, siendo también muy bueno para las viñas que están en terreno muy pendiente, los haces de sus propios sarmientos, enterrados junto á las cepas y sirviendo de apoyo á las tierras.

NOTICIAS.

Leemos en nuestro apreciable colega de Alcira *El Eco del Júcar*:

«Tenemos el gusto de anunciar á nuestros lectores, que aprobado por el señor gobernador de la provincia el reglamento de la Asociación para el Fomento y defen-

sa de la naranja y otras producciones agrícolas, se reunirá hoy la junta directiva para constituirse legalmente y proceder á la designación de las personas que deben formar parte de las comisiones permanentes que, según el artículo 29 de aquel, han de representarla en Madrid y Valencia.

La asociación que con el propio fin se trata de fundar en Castellón de la Plana, tiene aprobado el reglamento y acordado la remisión de un ejemplar al gobierno de provincia para su aprobación.

En la primera reunión, que será el 6 del próximo Noviembre, se discutirán las bases para la unificación de las tarifas que se propondrán á las compañías, impetrando de estas su aprobación.

Mucho nos place ver que ambas asociaciones, inspiradas con el propio fin, se agitan por desempeñar cumplidamente la misión á su celo confiada, y ello nos mueve á indicar que nos parece fuera en extremo beneficioso el que, después de formular respectivamente lo que se juzgue más oportuno sobre reformas en las tarifas y el servicio de ferro-carriles, tuvieran una entrevista comisiones de las dos asociaciones, para ponerse de acuerdo y aunar el esfuerzo de todos por lo mejor.»

En el primer semestre del año corriente se han importado en la Península 304.000 hectolitros de aguardiente, cuyo valor se aprecia en unos 25.000.000 de pesetas.

El semestre cuyas cifras superan á todas las anteriores.

Por la bahía de Cádiz se han exportado las siguientes partidas de vino:

Para Puerto-Rico, 10 cajas.
Para Santa Cruz de Tenerife, 7 barriles y 7 cajas.
Para Marsella, 7 medias, 132 cuartas, 67 octavas, 36 barriles y 2 cajas.
Para Londres, 171 botas, 172 medias, 171 cuartas, 4 octavas y 445 cajas.
Para Amberes, 21 botas, 3 cuartas y 4 cajas.
Para el Havre, 65 botas, una cuarta y 6 cajas.
Para Buenos-Aires, una bota y 3 cuartas.

A última hora se nos comunica de la Rioja las siguientes noticias de vinos:

Cuscuriíta.—Las existencias de vinos viejos pueden darse por agotadas en todas las bodegas, á excepción de esta y algunas más.

Debido á esto, se hacen buenas ventas, entre las que se cuentan dos selectas partidas del Excmo. Sr. D. Manuel Angulo Ballesteros, á los precios de 18 y 19 rs. la cántara.

También se vende sin cesar con destino á Burgos y Santander.

En vinos de color, Mr. Mansi ha ajustado 24 cubas desde 13 á 15'75 reales la cántara, habiendo llegado á ofrecer por algunas clases buenas hasta 16'50 rs.

Rodezno.—El rico propietario D. Isidro Coreuera ha tomado de 6 á 7.000 arrobas de uva á 6'50 rs. Las existencias de vinos de la pasada vendimia agotadas por completo.

Ginciles.—M. Manú ha realizado también importantes operaciones en vinos de la cosecha de 1881, contratando unas 4.500 cántaras de D. Nicanor Argudo al precio de 22 rs.; 5 cubas á 16; una á 17 y otra á 18.

Angunciana.—El conocido comisionado M. Bloudeau ha cerrado algunas partidas de mosto á 13'75 rs., pero hoy se pretenden á tipos más altos.

Tirgo.—Según presumíamos, no ha resultado cierta la noticia de que los señores D. Eloy y D. Lucas Rubio hubieran vendido sus cosechas, pero en dicho pueblo ha ajustado M. Bloudeau sobre 8.000 cántaras de mosto á 13'75 rs. y actualmente ofrece dicho señor á 15 reales la cántara.

Casalarcina.—Solo quedan dos cubas disponibles de la recolección de 1881; los vinos de la presente resultan de fuerte y hermoso color.

Ya ha hecho el azafran nuevo su aparición en el mercado de Valencia.

En la última semana se han vendido hasta 3.500 libras, la mayor parte al precio de 160 reales.

También del viejo se han vendido sobre 1.500 de 148 á 153 reales.

Las existencias del primero quedaban reducidas á 1.500 libras, y de este último á 9.000.

La Dieta de la Baja Austria á propuesta de la Comisión de Agricultura, ha acordado destinar 100.000 florines al inventor de un procedimiento eficaz para destruir la filoxera y además nombrar una comisión especial para estudiar todas las cuestiones referentes á la filoxera.

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 icteocola; una vez claro, se trasiega, siendo preferible filtrarlo, á fin de no esperar á que se apose, y acto continuo se añade de 3 á 5 por 100 de buen alcohol vínico, calentándole al baño-maría y á una temperatura que no pase de 65° del centígrado. Bajo la influencia del calor, el ácido acético y el alcohol actúan formando éter acético, con lo cual no tan sólo desaparece la acidez producida por el menciónado ácido, si que también de paso el vino se mejora, aumentando su aroma y rancidez. De todas maneras, siempre convendrá mezclar el vino así corregido con un poco de vino jóven, á fin de impedir se desarrolle de nuevo el *mycoderma aceti*, causa del avinagramiento.

En nuestro último número aparecieron entre las demás correspondencias mercantiles, una de Quel y otra de Artajona, y no de Tuel y Artapina como aparecieron por un error de imprenta.

Los accionistas del Canal del Alto Ampurdan, han hecho que el nombramiento de las comisiones encargadas de realizar tan importante obra, recaiga en las personas más activas y notables de la comarca, confiados en ver así satisfechos más pronto sus deseos.

Los negocios de aceite ofrecen en todas partes muy escaso interés.

Lo inmediata que se halla la próxima recolección tiene retraídos á la mayoría de los compradores, que se limitan á las operaciones necesarias para el consumo diario.

Respecto á la cosecha, es indudable que la provincia más favorecida será la de Alicante, pues aun cuando el tiempo ayude poco, como el fruto ya va estando maduro, puede ser utilizado. Lo mismo sucede en algunas comarcas andaluzas.

Como es consiguiente, dada la paralización de los negocios, los precios no han sufrido notables variaciones.

La distribución de los premios á los expositores en el certamen de Burdeos, que como saben nuestros lectores, se verificará mañana en la capital de la Gironda, promete realizarse con gran pompa.

Deben asistir los ministros de instrucción pública, de Comercio y de Agricultura, además de otros muchos personajes.

El total de los vinos importados en Londres durante el mes de Setiembre, se eleva á 388.975 gallons; 241.801 tintos y 147.076 blancos.

Las procedencias de España consistían en 17.627 tinto y 93.703 blancos; total 111.330.

Hemos recibido un tomo de la Biblioteca Agrícola Ilustrada que publica la casa editorial de D. Victoriano Juárez, de Madrid.

El volumen se titula *Arte de colorear los vinos con el color natural de la uva*, y contiene algunas fórmulas que por su sencillez y economía, podemos recomendar su ensayo.

El libro cuesta 10 rs., hallándose de venta en las principales librerías.

Abonos para la vid.—La casa Edward Packard y Compañía, de Villefranche

(Aveyron), ha presentado en la exposición de Burdeos un abono para la vid, cuya composición es la siguiente:

	En 100 partes.
Humedad.	8,35
Materias orgánicas.	7,28
Materias silíceas.	9,76
Acido fosfórico soluble.	10,91
Acido fosfórico insoluble.	2,17
Sulfato de cal.	24,30
Cal (en otras sales).	6,94
Magnesia.	1,18
Potasa.	13,38
Amoniaco.	0,02
Cloruro de sodio.	1,57
Acido nítrico (en combinación).	15,44

Este abono debe emplearse á razón de 150 gramos por cepa. La distribución se hace con bastante utilidad, á causa de ser una sustancia seca y pulverulenta. La fábrica expide este producto en cajas de 1 á 50 kilos.

Segun manifestación de los expendedores, la eficacia de este abono se reconoce enseguida al primer ensayo.

Para los vinos españoles regian últimamente en el mercado de Londres los siguientes precios:

Jerez añejo superior por pipa de.	85 á 200 libras
Amontillado.	60 á 150 —
Oloroso.	70 á 120 —
Pajarete.	100 á 105 —
Pedro Ximenez.	65 á 68 —
Manzanilla.	32 á 75 —
Málaga, por pipa.	17 á 35 —
Alicante fino y añejo.	15 á 45 —
Idem comun.	14 á 17 —
Tinto comun español.	14 á 21 —

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 30 de Octubre de 1882.

Ha terminado la vendimia y el resultado ha sido el mismo que en el resto de la provincia; es decir una cuarta parte más corta que la cosecha anterior.

La recolección se ha efectuado en muy buenas condiciones, pudiendo confiarse en excelentes tipos de vino, particularmente en riqueza de color, que podrá ser tan hermoso como los logramos pocas veces.

En las compras de uvas ha reinado gran animación, llegándose á pagar las ocho arrobas á 50, 52 y 54 rs., precio que ha dejado satisfecho aun á los más exigentes.

También se ha dado comienzo á la siembra, pero ha sido preciso no terminarla por la falta de lluvias; por la misma causa, lo que se sembró nace con poca fuerza y lozanía.

Los precios de los cereales son los siguientes: Trigo candeal de 50 á 54 reales la fanega, y la cebada de 30 á 32.

Las existencias de vinos añejos, muy reducidas en relación á la importancia de esta bodega; calculo que no pasarán de 12.000 cántaros, que pueden venderse á los precios de 17 á 19 reales.

De los nuevos aun no se ha vendido nada. Ya se han presentado cuatro comisionados franceses que se han llevado pruebas, pero no han puesto precios.

La cantidad de vino que se habrá recolectado, creo que no bajará de 350.000 cántaros.—Un suscriptor.

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 28 de Octubre.

Puede darse por terminada la vendimia, que se ha efectuado con un tiempo tan hermoso cual se hubiera podido apetecer.

La uva se ha cogido bien sazónada y en excelentes condiciones para que los vinos resulten de buena calidad.

Como la cosecha ha sido corta y la uva se ha pagado á buenos precios, casi puede asegurarse que los vinos nuevos comenzarán á venderse de 15 á 16 reales la arroba.

Las pocas existencias de vinos de la cosecha pasada, son muy solicitadas, pagándose las clases superiores de 19 á 20 reales la arroba, y haciéndose muchas operaciones con destino á esa plaza.

Los vinos blancos se detallan de 15 á 16 reales la arroba.

Los cereales se cotizan á los siguientes precios: candeal de 1.ª clase de 59 á 60 reales la fanega, y la cebada á 34.

El azafran nuevo se paga de 200 á 210 reales la libra.—E. R.

FITERO (Navarra) 28 de Octubre.

Ha terminado la vendimia, y de su resultado en cuanto á la cantidad, no podemos estar satisfechos, pues á causa de la sequia las viñas ni aun llegaron á brotar bien. En cuanto á la calidad no sucede lo mismo, pues ha de superarse á la que nosotros esperábamos; he tenido ocasion de ver algunos mostos y me atrevo á pronosticar que los vinos han de salir con mucho color y bastante fuerza alcohólica.

Respecto á los negocios sobre vinos nada puedo decirle, pues la saca de los viejos se ha dado por terminada y los nuevos no están aun clarificados. Cuando lo estén, tendré el gusto de participarle la cantidad. Disfrutamos de un tiempo fresco.—H. F.

BARCELONA 30 de Octubre.

Acite.—En clases de oliva son regulares las existencias y solo moderado el embarque, pero se sostienen los precios. Las cajas lata de pesos fuertes 11 á 12 1/2 una, segun marcas, condiciones y destino á bordo. En plaza ninguna novedad podemos avisar, por conseguir siendo moderadas las entradas y reducidas las transacciones, habiéndose hecho algunas á precio reservado, en clases de Andalucía. Estas las cotizamos de pesos fuertes 19 á 20, y las de Tortosa para fábrica de 18 á 19; corriente 20 á 20 y cuarto, y bueno de 20 1/2 á 20 3/4 por carga de 115 kilos fuera puertas.

Las clases de algodón, coco, palma y linaza, sin variacion á los precios avisados.

Cebadas.—Cuatro cargas procedentes de Larnaca, Braña y Kinluk con 1.593 toneladas y varias partidas de Marsella y 1.000 toneladas de Smirna por Atlantic se han recibido y como ya eran crecidas las existencias del mercado, los precios quedan muy flojos; de pesetas 8 1/2 á 9 1/4 por 70 litros, segun clase.

Harinas.—Operaciones para el consumo, valiendo por quintal de 41,60 kilos, incluso derechos de consumo.

Al detall.

Castilla de primera, pesetas 21,75 á 22.—Aragon de primera, pesetas 20,50 á 21.—Aragon de segunda, pesetas 18,65 á 19,25.—Barcelona de primera, blanca, pesetas 21,75 á 22.—Barcelona de segunda, pesetas 18,75 á 19,25.—Barcelona de primera fuerza, pesetas 20 á 20,50.—Barcelona de primera, pesetas 13,50 á 18,75.—Trigos nacionales.—Cortos arribos y existencias, operaciones casi nulas y nominales los precios: Candeal de Castilla, de pesetas 21 á 21 1/4 y Mancha 20 á 20 1/2 por 70 litros.

Trigos extranjeros.—Las entradas consisten en 312 toneladas Orán por Giuseppe Bori, 340 idem Catania por San Sebastian (vendido), 2.047 idem California directo por Strathairly (parte vendido), 2.000 idem Michigam primera por Pevovic y 2.350 idem igual clase por Royal Crown (vendidos á la vela), 807 idem Braña por Sir. Bevis y varias partidas de Marsella. A pesar de que los mercados extranjeros avisan alza, en el nuestro la presion causada por las continuas entradas y excesivas existencias en todas manos, hace que se opere en muy poca escala, que las ofertas de los compradores disten mucho de los precios á que habria disposicion de vender, á pesar de las facilidades que ofrecen los tenedores. De consiguiente, son nominales los precios siguientes: Taganrok, Yeski, Irka, Odessa y Danubio, pesetas 15 7/8 á 16 1/2 segun clases, Berdianska 17 1/2 á 18, Marianópolis de 18 á 18 1/4, Catania rojo 19 á 19 1/4, California 20 1/2, Australia 20 1/2 y Nueva-York blanco de 19 á 20 por 55 kilos.

VILLAMAÑAN (Leon) 28 de Octubre.

Ha llovido aunque no en grande aguacero y continúan las tendencias á llover de temporal; el estado de los campos sembrados es bueno y aun será mejor con las aguas que hacian falta para terminar la siembra que falta muy poco, los centenos bien nacidos.

Regulares entradas en el último mercado, pero muy flojos los precios, efecto de la poca animacion por parte de los compradores, habiendo retirado bastante grano del mercado.

Los precios fueron:

Trigo de 48 á 50 rs. fanega; alubias de 68 á 70; garbanzos de 90 á 120 segun clases; centeno de 34 á 36; cebada de 27 á 28; titos á 40. Vino á 18 rs. cántaro. Lanas de 55 á 60 rs. arroba.—N. O.

QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) 28 de Octubre.

Nada de particular puedo comunicarle res-

pecto á los negocios mercantiles, tanto en vinos como en cereales, pues hay calma completa, en estos y en aquellos no se opera porque todavia no está hecho y no hay existencias de vinos viejos; 750 arrobas de aceite se han vendido á 42 rs. y la cosecha de este grano se espera sea grande.

Contizamos al detall:

Trigo fuerte de 60 á 61 rs. fanega; id. candeal de 59 á 61; id. blanquillo de 58 á 60; idem rojo de 58 á 59; id. común de 50 á 52; centeno de 44 á 45; cebada de 40 á 42; avena colmada de 36 á 37; garbanzos superiores á 64 rs. arroba; id. regulares á 58; id. medianos á 50; habas de 59 á 64; muelas á 60; guisantes á 60; harina de primera á 24 rs. arroba; id. de segunda á 23; idem de tercera á 21'50; salvado de primera á 24 rs. fanega; id. de segunda á 20; id. de tercera á 18; id. cascarilla á 16.

Ovejas á 115 rs. una; carneros de 80 á 110; corderos de 70 á 75; lana blanca basta á 60 rs. arroba; idem negra basta á 60.—C. A.

BARBASTRO (Huesca) 31 de Octubre.

Despues de tanto tiempo sin escribirle, al hacerlo hoy, pondré á V. al corriente de todo cuanto sucede por esta comarca.

La sementera se hizo al principio en buenas condiciones, pero despues quedó el tiempo seco y los que no quisieron aprovechar aquella sazon porque les parecia pronto para sembrar, hoy están pesarosos viendo los sembrados tempranos tan hermosos y lozanos. Todavía se sigue sembrando, pero en malas condiciones.

La vendimia tambien logró hacerse con las favorables circunstancias de un tiempo seco y caluroso; el resultado no ha sido más que mediano, porque la cantidad ha sido bastante más corta que la del año pasado. Por fortuna la calidad le supera este año, pues tanto en este como en todos los demás pueblos del partido, se han elaborado caldos muy superiores.

La cosecha de aceites nula por completo, como lo fué la de cereales.

En el mercado poca animacion para ninguno de estos artículos; únicamente en el vino es donde se opera algo, pero en pequeña escala.

Los precios corrientes son los que siguen:

Vino de 190 á 200 reales el nietro (160 litros) aceite de 190 á 198 rs. el quintal, trigo á 224 el cahiz y la cebada de 120 á 124.

Confian todos los labradores que una vez que los vinos estén clarificados será mayor la demanda, pues ya ven algunos comisionados tanto del país como extranjeros.—R. N.

RIOSECO (Valladolid) 30 de Octubre.

Las compras están animadas, pero se hacen pocas operaciones por la firmeza que sostienen los precios.

Se ha efectuado la venta de 1600 fanegas de trigo á 51 1/8 las 94 libras y se ofrecen 1600 más á 51 1/2 que no son aceptadas á más de 51.

Tambien al detall han entrado 1300 fanegas á 50 3/4.—A. B.

ALESANCO (Rioja) 31 de Octubre.

Conforme á lo que le indicaba en mi última, puedo participarle que á consecuencia de la nevada y pedrisco del día 9 del último mes de Setiembre, la villa de Azofra perdió la mitad de su cosecha de vino; aquí solo hemos tenido que deplorar la pérdida de una cuarta parte, y esto se ha debido, más que á la piedra, á las lluvias tan torrenciales que se desencadenaron en aquella misma fecha.

La vendimia se verificó en todos estos pueblos desde el 5 al 16, días que fueron muy apacibles y á propósito para tan gratas operaciones.

Más adelante, cuando se verifique el aforo, tendré el gusto de remitirle los datos de la cosecha que han logrado todos estos pueblos. En ésta, las existencias de vino no pasan de 3.000 cántaros, cuyo precio es el de 16 ó 17 reales cada uno.

Respecto á los cereales, puedo decirle que el trigo se paga de 56 á 58 rs. la fanega, y la cebada de 38 á 41.—E. H.

MORALES del Vino (Zamora) 31 de Octubre.

Por este distrito la cosecha de uvas ha sido algo pobre, no pasando de una mitad de lo que fué la anterior.

Los vinos añejos agotados por completo, pues entre los comisionados franceses y los del país, no han dejado una cuba; los últimos precios han sido los de 14, 16, y algunas clases buenas hasta 18 rs. el cántaro.

La uva se ha pagado tambien desde 50 á 56 reales la carga que es ocho arrobas.—J. C.

BUÑOL (Valencia) 29 de Octubre.

Favorecidos por una temperatura inmejorable, han terminado casi del todo los trabajos de la vendimia, recompensando los afanes del cosechero, pues en general ha sido abundante, obteniéndose mostos de excelentes condiciones, tanto en color como en fuerza alcohólica. Van realizándose ya pequeñas partidas de este caldo encubado, desde 300 á 390 reales cuba de 63 cántaros, y en el cercano pueblo de Alborache, donde alcanzan más capa, se pagan á 450 reales, creyéndose, en vista de la demanda, que no tardaran en subir los precios.

El aspecto de la cosecha del aceite se presenta malo, ya porque la del año anterior fué una de las mejores que se han conocido despues de la sequia porque atravesamos, ya tambien porque en los pagos en que los olivos se hallan cargados de fruto, va desprendiéndose éste por el agusanamiento y los fuertes vientos que reinan hace días. Con bastantes existencias y escasa demanda, se hace alguna operación á 35 reales arroba.

Es cuanto por hoy puedo decir á usted.

PEÑAFIEL (Valladolid) 30 de Octubre.

Inmejorable tiempo y sementera que se está terminando con algunas lluvias.

Puede darse por concluida la tira del mosto á las cubas, y segun las condiciones que presenta, al parecer de los inteligentes, hemos de tener este año buen vino.

Unas 2.050 fanegas han entrado en el mercado, y efecto sin duda de hallarse la mayor parte de los cosecheros en la tira del mosto, se han hecho pocas operaciones.

Hé aquí los precios que han regido:

Trigo á 47 reales la fanega; id. moreajo á 40; centeno á 27; cebada á 30; alubias á 58; avena á 13; garbanzos superiores á 120; id. medianos á 90; muelas á 36; harina de primera á 19 reales arroba; id. de segunda á 17; salvado de primera á 12 reales fanega.

Patatas á 3 rs. arroba.

Líquidos.—Acite á 58 rs. cántaro; vino tinto á 15; aguardiente anisado á 32.—N. C.

BÚRGOS 30 de Octubre.

Todo lo sembrado hasta la fecha ha nacido bastante bien y el tiempo que domina es bueno y á propósito para el desarrollo de la planta.

Las compras de cereales están animadas pero los precios muy sostenidos y por lo mismo imposibilitan las transacciones.

Los mercados nada más que regularmente surtidos, y en el último se han cotizado á los siguientes precios:

Trigo, entrada regular, de 50 á 52 rs. fanega segun clases; id. panadero de 51 á 53; id. álaga de 55 á 58 1/2; centeno á 34; cebada de 31 á 32; avena á 20; yeros á 40; alholvas á 37.

Paja á 1 3/4 rs. arroba.

Harina de primera á 20 1/2 rs. arroba; id. de segunda á 20; id. de tercera á 16.—A. C.

ARÉVALO (Avila) 31 de Octubre.

La entrada de granos ha sido de unas 6.000 fanegas de trigo, vendiéndose las clases corrientes de 52 á 53 rs. fanega, y lo superior para Madrid de 55 á 60; centeno de 32 á 32 1/2; cebada de 32 á 33; algarrobas de 36 á 37.—F. G.

QUINTANILLA DE TRIGUEROS (Valladolid) 30 de Octubre.

La sementera se está haciendo en muy buenas condiciones aunque la tierra no está removida lo suficiente para el nacimiento de las semillas.

La cosecha de vino ha sido corta. Los precios de varios artículos en el mercado de hoy son:

Trigo de 50 á 51 rs. fanega; centeno á 32; cebada á 29.

Vino nuevo á 11 rs. cántaro.

Ovejas viejas á 42 rs. una.—C. N.

CANTALAPIEDRA (Salamanca) 30 de Octubre.

Pongo en su conocimiento, segun nota al final, los precios de granos en este mercado.

Trigo de 50 á 51 rs. las 94 libras. Centeno de 31 á 32 rs. las 92 id. Cebada de 30 á 31 rs. fanega.

Algarrobas de 32 á 33 id. id. Tendencia del mercado: sostenido.

Trigo en partidas: pretenden á 52. Lanas negras del país, de 66 á 68 reales arroba.—L. L.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, préstamos al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas.

Las condiciones son las siguientes: Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta 5 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades sin que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningun gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital. La cantidad destinada á la amortizacion varia segun la duracion del préstamo.

AVISO Á 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.

AVISO

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

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

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazières, fabricante de cubas y tinas en Burdeos, ha instalado una sucursal de su fábrica en esta ciudad, obligado á ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

La fama que ha adquirido en las regiones vinícolas de España, á pesar del poco tiempo que las sirve, la perfeccion á que ha llegado en su fabricacion y que le ha valido una medalla de plata en la Exposicion Universal de París de 1878, lo recomienda eficazmente.

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

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

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser en tregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 210, 250, 180 y 140 hectolitros.

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

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

VENTA

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extension 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.

LA CONCORDIA

FÁBRICA DE ÁCIDO TÁTRICO, CREMOR TÁTRICO AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS

DE CAMPO Y COMPAÑIA

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 elaboracion de los vinos. Hállase tambien á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armiseu, Plaza del Pueblo, 6.

Logroño, id. de D. Pablo Fernandez. Calaborra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11.

Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla

Pipas y bocoyes en buen uso.

se venden en el depósito de vinos de D. Francisco Gil, en Zaragoza, contiguo á la estacion de Barcelona.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.^a edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LÓPEZ Y CAMUÑAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 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 cuentas ajustadas. La coadura 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 casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antoniodo San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guíjarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, 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 baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario 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 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.

CAFÉ 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 á 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 á 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 á vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1. ^a		ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS	
por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.			
RIOJA		PESETAS	
Estacion de Haro á Paris...	51,50	Estacion de Tafalla á Paris...	53,50
> de Briones á id.	51,50	> de Tudela á id.	56,50
> de Cenicero á id.	51,50	ARAGON	
> de Logroño á id.	52,50	> de Zaragoza á id.	57,58
> de Calahorra á id.	56	> de Huesca á id.	61
> de Alfaro á id.	56	> de Lérida á id.	62
> de Castejon á id.	56	CASTILLA	
NAVARRA		> de Burgos á id.	56,50
> de Pamplona á id.	51,50	> de Valladolid á id.	56,50
> de Campanas á id.	51,50	> de Medina á id.	56,50
		> de Madrid á id.	67

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

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Paris, 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, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.

a la **PAPAINA TROUETTE** CURACION CIERTA

(Pepsina Vegetal) tomando despues de cada comida el **PERRET**

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, 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, incluso la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su 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, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito especial para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE y ADHERENTE

DA AL CUTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA.

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

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO Y NUTRITIVO

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

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

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical

ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

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

Depositarios: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(BARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINA

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 Aníbarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcohólica, 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, 14.—Madrid.

En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Burgos ó Conde-Daque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.
Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

Treinta variedades de Eucaliptus, propios para diferentes clases de terrenos y climas.

Cincuenta y seis variedades de Fresas, las más superiores conocidas.

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades.

Idem americanas, resistentes á la filoxera

PRECIOS ECONOMICOS.

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

Agua Salles

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALLES** progresiva ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.

Emilio SALLES Hijo, Sucesor Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TOURIGO, 73, PARIS

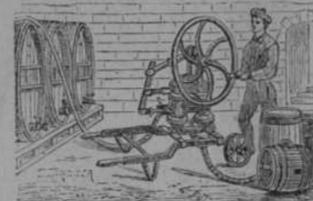
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

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.



otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo 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 Paris 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. Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

Malacates. Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. Casadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. Rastras y desgranadoras. Aventadoras y acerbadoras 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 ocasion.

Alambique Salleron 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 estuviere 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
Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL
Y EN LAS BUENAS FARMACIAS



Moratona, Genis, Bacons y comp.^a

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 gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

PEPTONA CATTILON

Cura infalible de las Jaquecas, Dolores de Estómago, Nauseas, Vómitos, etc.

CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION POLVOS

PARIS, 17, Boulevard-Saint-Denis y en todas las Farmacias

NEURALGIAS

Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las **PILDORAS ANTI-NEURALGICAS** del Dr. GRONIER.

Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.

Depositarios en España: S^{rs} CASANOVAS y C^{ta}, Barcelona.

ASMA

Catarras, Sofocaciones, Opreiones, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los **TUBOS LEVASSEUR**.

Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.

Depositarios en España: S^{rs} CASANOVAS y C^{ta}, Barcelona.

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

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular 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 á toda persona que se sirva pedirlo.