

# 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

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

Anuncios y comunicados á precios  
convencionales.

AÑO V.

Miércoles 8 de Octubre de 1882.

NÚM. 505

## ARBOLES FRUTALES.

Entre las distintas producciones de nuestro fértil suelo, ninguna debiera ser tan notable como la de las frutas.

No parece sino que la diferencia de climas, la variedad de terrenos y la constante esplendidez del sol que disfrutamos, nos han sido otorgados para hacer un vasto jardín; y sin embargo, si exceptuamos algunas provincias, se cruzan leguas y más leguas y no se ve un solo árbol. ¡Y que extraño contraste cuando se ve un cielo alegre y despejado, cubriendo un inmenso erial!

Pero dejando á un lado la parte de belleza, y concretándonos á la utilidad, todavía ofrecen nuestros campos un aspecto más triste.

Por fortuna, hemos entrado en un período de saludables progresos en la agricultura; las rancias preocupaciones se ven reemplazadas por un vivo deseo de ensayos y probaturas; la especulación va desarrollándose en nuestros agricultores, y á aquella inercia en que vivían todos, la ha reemplazado por la actividad característica de este siglo.

Así vemos que apenas iniciado nuestro comercio de frutas, ha adquirido un desarrollo pasmoso.

No solo es la rica naranja la fruta que se exporta; es el espárrago de Aranjuez, el melocoton de Aragon, el albillo de Avila y otras muchas de las mil que se producen en nuestras huertas y secanos.

Asegurado el consumo en el extranjero, las frutas empiezan á tomar un valor que dentro de poco han de constituir una importante riqueza.

La plantación de arbustos frutales será una consecuencia obligada de esta situación, y por tanto creemos oportuno dar á conocer algunas reglas que deben seguirse en su cultivo, indicando las especies, sus cualidades, y todo cuanto pueda contribuir al mejor éxito de tan grata empresa.

Nuestros agricultores no deben olvidar que las frutas es cosa de recreo principalmente, y que se estima en mucho la apariencia, además de la realidad.

Conviene por lo tanto que en las plantaciones de árboles se elijan especies superiores y no comunes; el coste de los árboles que han de plantarse poco se ha de diferenciar unos de otros, y en cambio luego hay que resignarse á tener frutos malos ó retrasarlo por medio de los ingeritos. Afortunadamente hay ya grandes establecimientos de arboricultura, en los que con una economía sin igual, se logran las mejores clases de frutales, y dispuestos de manera para que en la nueva plantación no sufran el menor riesgo.

En la reseña de los árboles frutales indicaremos á nuestros lectores á dónde podrán dirigirse para adquirir los que tengan más renombre.

**Almendro.** Para el cultivo de este árbol es preciso un clima poco variable; brota y florece casi á un mismo tiempo, pero tan prematuramente que la mayor parte de su fruto sucumbe por los hielos. Cuando en los meses de Febrero ó Marzo brilla por algunos días un sol espléndido (lo cual sucede en España con mucha frecuencia), los almendros se cubren de botones y á poco de su alegre flor; la ligación es bastante lenta, tardando muchas semanas en que el fruto sea resistente á las heladas ó escarchas, que son muy frecuentes aun en los meses de Abril y Mayo, época en

la que todavía pueden matar la almendra. También si al tiempo de la florescencia hacen fuertes vientos, las flores se desprenden de los árboles.

En cambio de estas graves dificultades, el almendro ofrece ventajas inapreciables, sobre todo en España, porque prefiere terrenos secos, calientes y pedregosos, rehusando el húmedo y fresco, que son precisamente los que menos abundan. Es uno de los árboles que mejor vegeta en los terrenos áridos y que más resiste á la sequía.

Aunque la hoja del almendro es estrecha y no la arroja en gran cantidad para que su sombra perjudicase á las demás plantas cultivadas á su alrededor, el vigor de sus raíces las debilita sobremanera.

Debe hacerse una poda muy ligera. De las almendras la más preferida es la Mollar ó de la Princesa, especie que recomendamos sobre todas las demás.

**Cerezo.** Exige un terreno como el del almendro, pero el éxito de la cosecha suele ser más seguro, debido á que tarda más en florecer y á que el fruto liga antes y es más pronto resistente á los fríos. Así se explica que pueda darse perfectamente en algunas provincias del Norte, donde no pueden subsistir los almendros.

La poda debe alcanzarse á toda la madera inútil; cuando el árbol es joven, se le puede dar todas las formas, siendo más preferible el dejarlos con tallos largos.

Hay muchas especies de cerezas, notándose entre unas y otras diferencias notabilísimas. Nosotros hemos tenido ocasión de ver las que se cultivan en el Mediodía y en Levante y en la Rioja, Navarra, Huesca y Lérida, y no dudamos que si en las primeras provincias vieran las cerezas de estas últimas, habrían de causarles verdadera sorpresa.

La Garrafal de Lérida, cultivada con singular esmero en el inmenso y acreditado jardín de los Campos Eliseos de Lérida, es digna del más ponderado elogio; su tamaño duplica y aun triplica al de las de Levante; es muy dulce, jugosa y encarnada, y no dudamos en recomendarla como la mejor.

**Membrillero.** Es sin duda de los árboles frutales el que exige menos cuidados y el que mejor se adapta en toda clase de terrenos, sufriendo las sequías y no rehusando los riegos.

En algunas provincias de Levante da fruto en sus primeros años, adquiriendo una elevación mayor que la de los olivos.

Su vida es bastante larga, no obstante el abandono y desdeñan con que se miran. Los de Portugal y cuan redondo son los más apreciados.

**Nogal.** Es de los árboles más hermosos y productivos; en su primera edad necesita algunos cuidados, ya para reservarlo de los vientos fuertes, como de los hielos, pero una vez algo crecido desaparecen estos temores.

En los terrenos de regadío se desarrolla de una manera prodigiosa, adquiriendo proporciones gigantescas, tanto en elevación como en extensión. Su vida puede alargarse á siglos, pero á fin de utilizar sus ricas maderas, se arrancan cuando el tronco es grueso.

Su producto es grande, y si bien es cierto que el valor de la nuez no es mucho, como el árbol es tan colosal, puede dar gran cantidad.

No impide que á su alrededor puedan cultivarse hortalizas, cereales y cepas, pues aun cuando estas últimas se resien-

tan algo, los rendimientos del nogal lo remunera sobradamente. Las hortalizas lo sienten muy poco.

**Avellano.** Para que esta planta prospere necesita un terreno ligero, poco compacto y fresco, con exposición al Norte.

Con estas condiciones se desarrolla muy bien y puede dar buenos rendimientos en las provincias de Levante, y entre ellas en Tarragona es donde tiene más importancia.

Es árbol de pocos cuidados, y para saber cuándo está sazonado el fruto, el medio más seguro es esperar á que comience á caerse.

**Nispero.** Prefiere un terreno poco pedregoso, y aunque resiste las sequías, gusta de algun riego.

No es de los árboles que necesitan más cuidados, pero no puede dejarse tan abandonado como al membrillero, pues precisa que se le pade con alguna frecuencia para que las ramas queden muy ventiladas.

Es muy propenso á criar arañas de grandes tamaños.

Su fruto es poco apreciado y de escaso valor; unos lo comen crudo, otros asado, quien lo prefiere podrido; pero á los más no les gusta de ninguna manera.

También suele emplearse en el arropo. **Frambuesos.** La importancia de este árbol es bien escasa, y solo diremos que su fruto se destina á la fabricación del *chordón*, refresco muy estimado por algunos.

Es preciso colocarlo donde reciba el sol y la sombra, pero no con demasía. El terreno debe ser fresco, y tiene tal cantidad de raíces, que además de exigir labores y abonos en la primavera, es preciso trasladarlo cada cuatro ó cinco años.

**Granado.** Hé aquí un árbol de los más dóciles cuando encuentra un terreno y un clima á propósito, pero rebelde en absoluto cuando se le quiere hacer producir en terrenos extraños á su naturaleza.

Ojos (Murcia) y Alora (Málaga) son sin duda los pueblos destinados por la Providencia á criar tan alegres plantas.

Cuando después de cruzar el desierto páramo de la Mancha ó atravesar las infranqueables sierras de Ronda, aparecen los términos de Ojos y Alora, cubiertos de granados y limoneros, cree uno hallarse en el centro del paraíso.

Aquel verdor y aquel aroma á nada es comparable, y sin embargo ¿cuánto no vale y cuánto no produce!

El granado, desde sus primeros días, es una de las plantas más alegres.

Su hoja tan fina y verde, y su flor de color carmesi tan encendido, son dignas de preceder á la más pomposa de las frutas.

Para que el granado pueda vivir con robustez, es preciso que esté en terrenos muy profundos y ligeros, no exponiéndolo á los vientos fríos, ni escaseándole los riegos en la estación del estío.

En las comarcas citadas tarda algunos años en dar fruto, teniendo una vida regular.

Se poda muy poco, y conviene descargarlo de fruto cuando lo tiene en abundancia, á fin de evitar la destrucción del árbol.

En los últimos años la exportación de granadas ha tomado un desarrollo extraordinario, principalmente para Inglaterra.

Los granados agri-dulces, de fruto pequeño y con propensión á abrirse, son los

únicos que se aclimatan en casi todas las provincias.

## FABRICACION DEL VINAGRE DE ALCOHOL POR EL MÉTODO ALEMÁN.

El consumo siempre creciente del vinagre para los usos domésticos, y para la industria de las conservas alimenticias, como asimismo de todos los productos que de aquél se derivan, ha adquirido un notable desarrollo de poco tiempo á esta parte, incremento que tiende á aumentarse más y más al amparo de los tratados de comercio celebrados mutuamente por las naciones.

El arte de fabricar vinagre se ha elevado en Alemania á la altura de una industria importantísima y próspera, prefiriendo ya los industriales de productos químicos el vinagre de alcohol al ácido piroléico que procede de la destilación de las maderas.

El vinagre de alcohol, ó sea el ácido acético mezclado con agua, en un estado de absoluta pureza conviene más, bajo infinitos puntos de vista, á la fabricación de ciertos productos que el vinagre de distinta clase ensuciado siempre por los hidrocarburos.

Deseosos de comunicar á nuestros lectores los conocimientos que les sean útiles para ver de aumentar los elementos de su riqueza, emprendemos desde hoy la tarea de ocuparnos de esta industria, presentándoles como modelo á la estudiosa Alemania, cimentando nuestro trabajo en los datos que debemos á la sábia pluma de Mr. Pezeyre, el cual ha hecho un profundo estudio de cuestión tan interesante.

Entremos pues, en materia sin amontonar palabras por vía de prólogo, que poco necesita de ellos el asunto que nos ocupa.

El método acelerado de Alemania reúne las ventajas siguientes por su índole: economía de construcciones, de material y de gastos de instalación; economía de mano de obra por medio de la simplificación; economía de tiempo á causa de la rapidez del trabajo; aumento del trabajo útil y de sus rendimientos naturales; disminución del capital muerto absorbido por el vinagre estacionario que constituye las *maderas*; disminución, asimismo, del capital representado por las primeras materias, toda vez que es inútil el almacenaje del alcohol, y por último, disminución de los fondos en circulación, porque la rapidez del trabajo permite que el fabricante se reembolse del dinero que arriesga ó anticipa.

Los descubrimientos científicos más deseados de interés en la apariencia, cuando se verifican rara vez son estériles. El germen depositado en el huevo no perece; la nueva vía, abierta por un dichoso innovador, se ensancha al influjo de nuevos esfuerzos, y la utilidad de la idea, inapreciable al principio, concluye por hacerse paso á través de la luz de la verdad.

De este modo ha sucedido, que de un descubrimiento puramente científico nació la industria hoy tan floreciente de la fabricación del vinagre de alcohol.

La base del método alemán consiste en la doctrina profesada por Liebig y admitida por todos los químicos alemanes, de que la transformación del alcohol en ácido acético es un hecho de oxidación que pertenece al orden puramente químico.

En Francia, por el contrario, según afirma Mr. Pasteur, se cree que la conversión

de alcohol en vinagre constituye una verdadera fermentación, en la que una planta del orden más inferior (*mycoderma aceti*) ejerce con su actividad vital las funciones de intermediaria entre los dos cuerpos que deben formar el ácido acético, condensando el oxígeno del aire y llevándole el alcohol, que se convierte así en vinagre. Esta operación es a la vez un acto químico y biológico.

Tal es la doctrina francesa repudiada del lado allá del Rin.

Creemos oportuno señalar esta divergencia de opiniones para apreciar debidamente los medios de acetificación recomendados en Alemania y los que preconiza el célebre químico francés.

Admitida la idea de Liebig, ó sea, como ya hemos dicho, que la transformación del alcohol en ácido acético no es más que una oxidación simple, los alemanes recomiendan determinar la cantidad de líquido que ha de ser transformado, necesaria para un aparato de cierto tamaño y a una temperatura dada: evitar toda adición que pueda turbar el líquido, manteniendo el alcohol lo puro que sea posible, y regular, en fin, exactamente la cantidad de aire indispensable a la transformación que se apece.

Esta última se realiza por medio de un aparato que en Alemania llaman «generador del vinagre», que no funciona bien sino está colocado en un sitio capaz de resistir a las influencias atmosféricas exteriores donde se puede mantener la temperatura al grado que se quiera y dotado asimismo de buena ventilación para que el aire se renueve.

El local donde funcionan los generadores, situado en la planta baja, está cubierto por un piso donde se hallan los depósitos ó cubas con el líquido que se quiere convertir en vinagre, y debajo de los generadores se encuentra la cueva que recibe el vinagre fabricado, provista de su correspondiente calorífero. Todos los huecos, puertas, ventanas, etc., deben de cerrarse bien, con la facultad de interrumpir la luz solar y la del día para que no se multipliquen las moscas del vinagre.

Las paredes interiores del local están untadas de una mezcla de yeso que resiste a la acción de los vapores acéticos.

El generador ó tonel de acetificación es una cuba cilíndrica más ancha por arriba que por abajo, de madera de encina y con fuertes aros de hierro. Su altura ordinaria es de un metro por 1,15 de diámetro interior, y su capacidad varía entre 18 á 20 hectólitros.

Los envases de este tamaño son preferibles a los de mayores dimensiones porque en verano se caldean mucho estos últimos, y como es difícil bajar allí dentro de la temperatura a un grado conveniente, resulta una pérdida sensible de alcohol que debe y puede evitarse.

## NOTICIAS.

Tiempo probable en Europa durante el mes de Noviembre, según M. Mathieu.

Frios intensos del 1 al 2. Hielos en las regiones septentrionales. Viento Norte en los Alpes centrales. Vientos fuertes al Norte del Adriático y en los Apeninos. Período de tiempo magnífico en las regiones meridionales del 2 al 10. En el mismo período, nieves en la parte septentrional y en las provincias del litoral del Báltico. Grandes frios en las comarcas del litoral del mar del Norte, de la Mancha y del Océano Atlántico. Desapacible al N. E. de Francia. Vientos fuertes en los mares del Norte. Océano Atlántico y el Mediterráneo en los días 7, 9, 13 y 17. Período lluvioso, con vientos y sobre todo con nevadas al aparecer la luna nueva, que durará del 10 al 18. En este mismo período los vientos serán muy variables, especialmente en los días 10, 13, 14 y 17. El Océano estará muy agitado y el Mediterráneo con excesivo oleaje. En el mar Negro borrascas. Período de frios y lluvias con vientos en el primer cuarto de la luna que comenzará el 18 y concluirá el 25. Vientos fuertes sobre el mar del Norte y de la Mancha; violentos en el Mediterráneo, señaladamente en los días 20 y 24. Buen tiempo durante la luna llena, que

comenzará el 26 y concluirá el 2 de Diciembre. Hielos en todas las comarcas septentrionales del Norte. Frios intensos en el N. N. E. y centro de Francia. Fuertes y glaciales vientos del 25 al 27 en la región central de Europa, y también vientos fuertes en los Alpes y Pirineos. Vientos sobre el Océano y el Mediterráneo los días 25, 27 y 28.

Resumen: mes variable del 1 al 18, y del 18 al 30 muy riguroso.

Sobre la cosecha de la pasa leemos lo siguiente en una carta de Gandia:

«Estos días han venido algunos compradores para la pasa, que en grande cantidad queda aun en esta ciudad y pueblos limítrofes. Los precios oscilan entre 21, 22 y hasta 25 pesetas quintal, pero el precio corriente es de 21 á 22. Los vendedores quietos.»

La pasa esportada hasta el 25 del pasado mes del corriente año y del pasado al extranjero es la siguiente:

A Londres, 172.000 quintales y el pasado año 190.000 quintales.

A Liverpool, 48.000 id. y el pasado año 52.000 id.

Diferencia en más el pasado año, 14.000 quintales.

Sus precios en Londres son: la pasa ordinaria de 32 á 33 chelines quintal.

Selected de 37 á 39 chelines quintal.

Superior de 42 á 45 id. id.

Hoz de 48 á 54 id. id.

El precio que sirve de norma al productor es el de la ordinaria, porque las otras clases escasean mucho y no sirven para tipo al comprador.»

Los partidarios de las vides americanas cuentan ya con el poderoso concurso de una distinguida dama.

La duquesa Fitz-James, que posee en Francia inmensos viñedos, la mayor parte atacados ó destruidos por la filoxera, comenzará muy en breve á reconstituirlos por medio de aquellas cepas.

Al efecto, ha pedido 300.000 á San Benezet.

En la última semana han entrado en el Puerto de Barcelona las siguientes partidas de cebada:

1.000 toneladas procedentes de Smirna; 550 de Odesa; 115 de Catania y otras varias de Marsella. Los precios se cotizan con bastante flojedad de 8,25 á 9,25 los 70 kilos.

En el mercado de Barcelona los precios de los aceites han cerrado con alguna baja, á consecuencia de la escasa exportación y del poco consumo.

Los últimos precios que corrieron en la semana anterior fueron los siguientes: aceite de Andalucía, según clase, de 19 á 20 duros; de Tortosa, para fábricas, de 17 á 18'50; idem, clase corriente, de 19'25 á 20, y bueno de 20 á 20'50 la carga de 115 litros.

Los negocios sobre alcoholes en la plaza de Bilbao, se suceden con gran actividad, y aunque han llegado algunos cargamentos, los pedidos son tan abundantes que ya á fines de semana quedaba la plaza poco surtida.

Los alcoholes belgas se cotizaban á 3'40 reales el litro y los alemanes á 3'60.

## MERCADOS DE VINOS.

Desde nuestra última revista, la situación de este artículo en los mercados extranjeros en nada ha variado.

Sus precios acusan una gran firmeza, no obstante los gruesos arribos de vinos de España que van llegando á Paris, Beziere, Certe y otras plazas francesas.

En Paris, la última cotización de los vinos nuevos de España comprendía desde 48 á 53 francos el hectólitro, según la calidad.

En Certe siguen recibiendo gruesas partidas de vinos procedentes de nuestros puertos de Levante; en un solo día y auxiliadas por favorable viento, llegaron hasta 13 embarcaciones cargadas de este caldo.

En la Península no se conoce un año

cuya campaña haya comenzado con los bríos de ésta.

Apenas si hace horas que ha terminado la vendimia, y ya hay bodegas que la han pisado, han elaborado los mostos y los han vendido casi todos.

Los precios, con tan sorprendente demanda, es inútil decir que tienden al alza, si bien hay grandes deseos de vender por parte de los cosecheros.

He aquí las noticias de ventas que podemos ofrecer esta semana á nuestros lectores.

De las Riojas, además de las importantes operaciones registradas por adelantado en nuestro último número, sabemos la venta de 4.000 cántaras en Cihuri al precio de 13'75 rs.; los vinos eran de la cosecha anterior.

En Anguiciana los vinos viejos están completamente agotados, y de los nuevos aun no pueden hacerse ventas; créese que romperán á buenos precios, porque la uva se ha pagado á 6 y 7 rs. la arroba.

En San Asensio, se han vendido algunas cubas de vinos añejos, á los precios de 16, 19 y 22 rs. la cántara.

En Briones se han agotado los vinos viejos. Zarraton ha vendido una partida de vino nuevo al tipo de 1.550 rs.

En Villaseca han despachado dos cubas al precio de 18 rs. la cántara.

En Leza quedan por vender sobre 1.500 cántaras, por algunas de las cuales se ha ofrecido á 20 rs., no queriéndolas ceder á menos de 24.

De Hormillaja sabemos que ha comenzado la saca de vinos nuevos, pero ignoramos á qué precios.

Los negocios en la importante bodega de Haro, vienen sucediéndose con bastante rapidez y en grande escala.

El rico propietario D. Dionisio del Prado, ha vendido toda su importante cosecha al precio de 20'50 rs. la cántara.

También se han realizado otras importantes ventas á precios muy elevados.

En Aldeanueva de Ebro, la cosecha de vino ha sido mediana; por las ventas se ofrece á 20 rs., pero se hacen pocas ventas.

Agotados ya los vinos viejos de la Rioja, los comerciantes de las Vascongadas, Santander, y otras comarcas del Norte, se dirigen á las bodegas de Navarra, donde comienza á reinar de nuevo una inusitada demanda. Los precios, ya bastante altos, han conseguido afianzarse, y no dudamos que con ellos podrán venderse todos los caldos que encierran tan ricas bodegas.

De Allo nos comunica nuestro activo é ilustrado correspondiente, que en la última quincena han despachado sobre 18.000 cántaras de 11'77 litros á los precios de 13 y 14 rs. los superiores, y á 10 y 11 los más bajos.

Por Morentin y Oteiza también hay bastante saca á los precios de 14,50 á 15 reales.

En Fitero los vinos viejos se han despachado todos, y los nuevos aun no están en disposición de ponerse á la venta.

En Mendigorria también salen algunas partidas á los precios de 13 y 14 rs.

Donde los negocios sobre los vinos nuevos van siendo más importantes es en Aragón.

Pueblos hay, como por ejemplo Riela, que ya han vendido casi toda la cosecha al buen precio de 28 pesetas el alquer.

En Cervera de la Cañada, en la anterior semana, han comprado los Sres. Balbere, Rosado, Lasserre y D. Dionisio Cobos, unos 4.000 alqueres, que á tapon de lagar y con el prensado lo han pagado á 30 pesetas.

Si los cosecheros no se hubieran retraído, las ventas tampoco hubieran quedado en esta cifra.

En Cataluña, comienza á iniciarse esos frecuentes períodos de inacción, ocasionados por las excesivas pretensiones de los cosecheros.

He aquí lo que dicen del mercado de Barcelona:

«Los pretenden á precios muy elevados, motivo porque el mercado de exportación no se anima á pesar de sostener firmes los precios. Difícil es operar para Cuba á menos de 34 duros, pues los cosecheros esperan dar salida fácil y rápida á sus

productos, vista la insistencia de los comisionistas en adquirir.

»Por la parte de Lérida los propietarios han iniciado la campaña á un tipo que tal vez no logren sostener. Solicitan de 35 á 40 pesetas por 120 litros de vino de primera calidad, y no se deciden á ceder por menos de 25 pesetas igual medida para las clases medianas é inferiores.

»También en la provincia de Tarragona se han cerrado algunos tratos á pié de lagar sobre 32 pesetas la carga de 120 litros, clases buenas.

»Estos mismos datos justifican plenamente lo que digimos hace ya algunas revistas acerca de la firmeza con que era probable comenzáramos la campaña de invierno.

»Por otra parte, en determinadas comarcas, cual la referida Tarragona, es natural que los propietarios sean exigentes, pues á ser bastante superiores sus vinos, se encuentran con que la cosecha total es algo más reducida de lo que esperaban, y buscan la compensación.

»De todas maneras, no nos cansaremos de repetir que no conviene tirar mucho la cuerda desde un principio.»

En el mercado de Tarragona rigen los siguientes precios: dulce del Priorato, de 7 á 8 1/2 duros la carga de 121,60 litros; id. seco, de 7 1/2 á 8; bajo Priorato, de 6 á 8; Campo de id. de 5 á 7; idem blanco, de 3 á 4 1/2.

En Alicante y Valencia los precios, como no podía menos de suceder, van adquiriendo rápido favor, y las ventas son muy importantes.

Desde el 22 del pasado al 1.º del corriente, se han comprado en Utiel sobre 100.000 arrobas, al precio de 12 rs., tipo que acusa 1 y 2 rs. de mejora.

En Albaida se paga el mosto á 5'50 y 6 rs. el cántara, habiendo bastante facilidad para las ventas.

También en Enguera hay bastante demanda á los precios de 5 y 6 rs. el cántara.

De la Mancha las noticias ofrecen escaso interés, pues como los vinos nuevos aun no han hecho su aparición y los viejos están agotados, los negocios son poco importantes.

En Castilla la Vieja la situación es tan halagüeña como en el resto de la Península.

En Nava del Rey se han despachado 2.700 cántaras de 24 á 40 rs. según clase.

En Peñafiel se cotiza el vino tinto á 15 rs.

De Toro han salido recientemente unos 1.000 cántaras que se han pagado de 18 á 22 rs.

En Moraleja del Vino los caldos del año pasado han quedado reducidos á unos 12.000 cántaras que esperan venderlos de 17 á 19 rs.

Y por último, en Morales del Vino los vinos añejos se han despachado todos; la uva se ha pagado de 50 á 56 rs. la carga, lo que asegura un buen precio para los mostos.—A.

## CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ALLO (Navarra) 2 de Noviembre de 1882.

Nuestro mercado de vinos ofrece una situación tan halagüeña como pudiéramos desearla; en la última quincena se han hecho importantes ventas á los precios de 13 y 14 rs. las clases superiores, y de 10 á 11 las inferiores.

La recolección de la uva ha terminado, ofreciendo un resultado tan insignificante, que no podemos contar más que con unos 30.000 cántaras, cantidad que si no fuese por las existencias del año anterior no sería suficiente para el consumo local.

La sementera no ha podido hacerse en mejores condiciones; hasta el 27 del pasado, las lluvias fueron suaves, pero en la noche de aquel día cayó una tan copiosa que dejó satisfechos los deseos de los labradores.

En cereales casi no se hacen operaciones por lo muy reducidas que están las existencias.

El trigo se paga de 32 á 33 rs. el robo, y la cebada de 19 á 20.—P. G.

**ALDEANUEVA DE EBRO** (Rioja) 2 de Noviembre.

En nada se diferencia la situación agrícola de este pueblo de la que reina en las demás de la Rioja baja.

La cosecha de uvas, cuya recolección ya ha terminado, no puede calificarse más que de mediana y gracias, si se tiene en cuenta la sequía que hemos sufrido todo el año.

Por los mostos se ofrece a duro la cántara de 16'04 litros, pero hay poca extracción.

Inútil es decirle en vista de este alto precio, que los caldos han resultado superiores.

La sementera comenzó en buenas condiciones, pero nos han abandonado las lluvias y ahora ya la llevamos mediana.

La cosecha de aceituna, como en toda esta comarca, completamente nula.

El trigo se paga a 60 rs. la fanega, y la cebada a 34.—T. R.

**OTEIZA** (Navarra) 30 de Noviembre.

Ya parece que ha cesado el período de nuestras aficciones. Los efectos de las anormales estaciones, la falta de cosechas, de pastos, de ocupaciones agrícolas, de vida rural en una palabra, se sentirán por mucho tiempo nublando algún tanto el próspero estado de los propietarios acomodados; pero esa masa del pueblo trabajador que vive al día, esa multitud honrada de braceros que días atrás mendigaban un mísero jornal ó imploraban la caridad por los caminos hallará pronto acomodo en sus propios hogares.

Hemos terminado la vendimia en un plazo brevísimo; en poco más de una semana hemos realizado tan interesante faena.

La elaboración ha tenido un feliz éxito; el mosto pesaba antes de fermentar, según observaciones practicadas en el glucómetro de Gay-Lussac 15°.

Convertido en vino después de una ebullición más ó menos prolongada acusaba 0 grados, lo cual quiere decir que todo el azúcar contenido en el mosto se habrá convertido en alcohol.

Los rendimientos no alcanzarán a una tercera parte de una cosecha ordinaria, no solo aquí sino en toda la Solana.

El olivo, con las recientes lluvias, ha recobrado su clásico verdor, y ya que no fruto, nos ofrecerá este año lozanos vástagos que servirán de base para futuros rendimientos.

La exportación de vinos sigue el curso que V. nos tenía anunciado. Desde hace quince días no solo los vizcainos han solicitado nuestros vinos, si que también las compañías extranjeras, que han hecho importantes ofertas. Resueltamente se ha declarado el alza en los precios, siendo los más generales los de 14'50 y 15 rs. el cántaro (11'77 litros) sin las onerosas franquicias que se concedían antes.

Los propietarios ni á estos precios fabulosos se someten, soñando con alcanzar otros mayores.

La sequía ha causado el trastorno de muchos pagos y la muerte de innumerables cepas. Ni la filoxera hubiera dejado tan triste huella.

Creo que el vino va á alcanzar precios desconocidos.—J. P.

**ESPLUGA DE FRANCOLI** (Tarragona) 31 de Octubre.

Ha terminado la operación de vendimia en esta dilatada comarca, esencialmente vinícola, habiéndose efectuado con un tiempo seco y bonancible.

Ya se empieza á trasegar el vino que ha salido de muy buena calidad, pero en cantidad no ha excedido de la mitad de los años anteriores, á causa principalmente de la sequía que se ha sufrido todo el año, y que dejó los racimos muy pequeños y con cortos rendimientos.

La uva superior se ha pagado hasta 7 rs. la arroba, ó sean los 10 kilos, que resulta á 31'50 pesetas la carga de vino de 121 litros.

También en vinos se han hecho buenas operaciones desde 25 á 32'50 pesetas, siendo muy solicitados, sobre todo los de superior calidad.

Abrigamos la esperanza de que esta campaña será más animada que la anterior, á juzgar por el aspecto en que va presentándose.

La sequía está preocupando á los propietarios de toda esta comarca, pues si en este invierno no caen abundantes lluvias, es seguro que sufriremos una calamidad superior á la de la filoxera, porque las viñas no arrojarán brotes como ya hemos visto este año en buen número de cepas, y quedarían completamente perdidas.

Esperamos que Dios se apiadará de nosotros favoreciéndonos con abundantes lluvias.—R. C.

**CEVICO DE LA TORRE** (Palencia) 4 de Noviembre.

La sementera toca á su término, solo va quedando por sembrar la cebada, y esto es debido á no hallarse aun abonadas las tierras, y muy principalmente á la falta de aguas, pues las tierras se hallan muy secas, aunque el trigo se sembró en buenas condiciones y ha nacido bien.

El negocio de cereales está bastante animado, pues que en ese pueblo entran diariamente los comarcanos de 200 á 300 fanegas, al propio tiempo que la salida de éste para Dueñas es de 300 á 400 fanegas, cuya cotización es de 49 á 50 rs.

También los vinos disfrutan de animación, pues no dejan de verse diariamente comisionados franceses en busca de vinos nuevos, comprando cuanto sale á la venta de 12 á 13 reales cántaro de lo que escogen, siendo las clases este año mejores que se esperaba.

Ya se sabe aproximadamente el resultado de la cosecha, que no bajan de 85.000 cántaros, y existencias añejas de 3 á 4.000 cántaros.

Hé aquí, pues, los precios al detall de los diferentes artículos de consumo:

Trigo blanquillo á 50 rs. fanegas; id. rojo á 49; id. comun morcajo á 46; centeno á 30; cebada á 32; alubias gordas de Leon á 78; garbanzos superiores á 150; id. regulares á 120; idem medianos á 96; habas á 44; muelas á 54; guisantes á 36; harina de primera á 19 rs. arroba; idem de segunda á 18; salvado de primera á 24 rs. fanega; id. segunda á 17; id. tercera á 12.

Patatas á 3 1/2 rs. arroba.

Líquidos.—Aceite para fuera á 42 rs. arroba; vino tinto á 16 rs. cántaro; aguardiente anisado á 30.

Orujo para hacer aguardiente á 1 1/2 rs. carga de 10 rs. arroba en uva.—N. C.

**CERVERA DE LA CAÑADA** (Zaragoza) 4 de Noviembre.

Han pasado bastantes días sin dar á V. noticias de las ventas de vino verificadas en este pueblo, porque hasta la fecha tenían poca importancia, debido á la escasez de vinos viejos.

La vendimia se ha verificado este año en buenas condiciones respecto á la calidad del fruto; pero en cuanto á la cantidad, en este pueblo ha sido bastante escasa, pues solo ascenderá á dos terceras partes de la anterior, ó sea á unos 10 ó 11 mil alqueros de 119 litros cada uno.

La calidad que han sacado los caldos, son inmejorables por su mucho color grana y fuerza alcohólica.

Todos los comisionados se han apresurado á hacer fuertes acopios y esta semana llevan ya comprada una buena parte de la cosecha al precio de 30 pesetas el alquer, á tapon de lagar y con el prensado.

Toavía hubieran comprado más si los cosecheros no se hubieran retraído.

La extracción de estas compras se está efectuando con la mayor rapidez; todos los días salen 8 carros que representan 200 alqueros, y según me aseguran no pararán hasta sacarlo todo, pues ya tienen disponibles las vasijas en Calatayud.—P. A.

**UTIEL** (Valencia) 20 de Noviembre.

Desde el 22 que escribí á V. mi última carta ha habido un cambio grandísimo en las transacciones de vinos, pudiendo asegurarse que desde aquella fecha se han comprado más de 100.000 arrobas por todas las casas que hace años vienen dedicándose á este comercio con mucho crédito. De seguir así, como es de esperar, dado que el precio á que se cotiza nada tiene de exagerado (12 reales), pronto quedaremos limpios, pues la cosecha no ha dado el resultado que se esperaba y que creímos cuando las lluvias.

Están finalizándose los trabajos de explanación del ferro carril que ha de cruzar nuestro término; también hay varias brigadas de braceros dedicados al mismo trabajo, desde Buñol á Valencia, de manera que es posible podamos embarcar nuestros caldos en el año próximo, en la estación de Buñol, que está á mitad del trayecto de la capital ¡algo sería!

El tiempo hermoso, propio de la primavera, pero ya hacen falta las lluvias para sembrar.—F. V.

**DUEÑAS** (Palencia) 5 de Noviembre.

Comienzan las transacciones en los vinos nuevos aunque no con toda la actitud que fue-

ra de desear, notándose bastante resistencia en los cosecheros, en ceder sus vinos al precio de 13'50 rs. cántaro que hasta ahora se han cotizado. Según mis noticias se han vendido de este nuevo caldo 3.000 cántaros al precio indicado, y es seguro que si se elevase á 14 rs. se podrían comprar bastantes miles de los 164.000 que se han aforado en esta bodega. El poco añejo que queda es bastante buscado y se paga á 15 reales cántaro.

En trigos se hacen bastantes operaciones al precio de 51 rs. fanega de 92 libras puesto en fábrica y siendo buenas clases.—C. N.

**MEDINA DEL CAMPO** (Valladolid) 5 de Noviembre.

Puede considerarse terminada la sementera, que se ha hecho en las mejores condiciones; sin embargo, dicen los labradores sería bueno el que lloviese pronto por lo muy seco que está el temporal y días de calor, al sol, como en el mes de Abril.

La concurrencia al mercado de ganado lanar no ha bajado de 10.000 cabezas, y el de trigo se ha calculado en 4.000 fanegas que se han vendido á los precios anotados al final:

Trigo de 52 á 52'50 rs. fanega.  
Centeno de 32 á 32'50.  
Cebada de 32 á 33.  
Algarrobas de 36 á 37 y por sacos de 2 y 4 fanegas hasta 38 rs.—A. C.

**RICLA** (Zaragoza) 3 de Noviembre.

Está hecha la vendimia cuyo fruto, aunque bueno, ha sido escaso por la sequía tan grande que ha reinado en todo el año. La calidad, como digo, es muy buena, porque los vinos disfrutan de mucha fuerza alcohólica y color, por lo que está vendida casi toda la cosecha al precio de 28 pesetas el alquer de 119 litros.

El precio del trigo fluctúa entre 190 y 192 reales el cahiz; la poca cebada que hay de venta no se consigne á menos de 160.

La siembra de cereales hasta la fecha es muy escasa por la falta de lluvias; si no vienen pronto, los montes rendirán tan poco grano como el año pasado.—J. G.

**ANGUNCIANA** (Rioja) 3 de Noviembre.

Con esta fecha concluimos de hacer la vendimia y hemos entrado en la elaboración de los mostos, que los estamos colocando á toda prisa.

Los resultados de la cosecha nos han dejado satisfechos, tanto por la cantidad como por la calidad.

Lo mismo digo á V. de Haro, donde hay cosecheros que han cogido doble que el año pasado, y sobre todo, de mejor calidad.

Respecto á negocios sobre vinos, nada puedo decir á ustedes, pues los viejos se han agotado por completo, y de los nuevos aun no se ha hecho ninguna operación.

La arroba de uva se ha pagado á 6 y 7 rs.

En el momento que se haga el aforo, participaré á V. el número de cántaros que se han recolectado; hoy puedo decirle que calculo en 30.000 las cántaras que hemos recolectado más en este año que en el anterior.—C. M.

**CIUDAD-REAL** 5 de Noviembre.

Estamos en completa calma mercantil en esta provincia; la cosecha de cereales en general, ha sido tan escasa, que arroja un déficit bastante considerable de la cantidad que se necesita para el consumo.

La de uva ha sido mediana, se ha elaborado una tercera parte menos de vino que la del año pasado, sus clases prometen ser buenas y de buen color, debido á que se ha verificado la vendimia sin caer ni una sola gota de agua.

Los labradores están alarmados por no poder hacer la sementera por falta de lluvias, algunos se atreven á arrojar la simiente en seco, sufriendo las consecuencias que en sí trae la operación verificada en malas condiciones.

La de aceite por el aspecto que hoy presentan los olivos no será más que mediana; si tuviésemos la desgracia que les sobreviniese algún percance sería casi nula.

Hoy los precios son nominales, tanto en cereales como en caldos.

El candel se vende á 65 rs. fanega, debido á que algunos especuladores hemos traído de Castilla, por cuya circunstancia se ha sujetado el precio, pues de otro modo se pagaría de 70 á 75 rs. que eran las pretensiones que algunos tenían.

Trigo fuerte á 66 rs. fanega; gejar á 64; centeno á 44; cebada á 36; panizo á 44; anís á 90.

Vinos.—Se están vendiendo los restos de la última cosecha á 13 rs. blanco y tinto; los nuevos empiezan á aclararse, pero todavía no tienen precio, á pesar de haberse presentado varios compradores, cuya circunstancia hace que el cosechero se anime y aumente sus pretensiones, cuya circunstancia hará que sea algo dificultoso el poder hacer los primeros ajustes.

## IMPORTANTE.

La Sociedad de Importación Vinícola establecida en París, calle Lafayette, núm. 1, tiene el gusto de informar á todos los comerciantes de vinos de España, que recibe en comisión y en las condiciones más moderadas, todos los envíos de vino que se hagan á su nombre.

La Sociedad tiene en Bercy, calle Leopoldo 12, grandes almacenes preparados con cuidado y autoriza giros por cuenta de las consignaciones, cuyos giros se pagan, ya en su domicilio social calle de Lafayette, núm. 1, en París, ya en la agencia del Banco Transatlántico en Madrid, calle de Alcalá, 33 y 35 y por último en la Dirección de este mismo centro, 5 calle de Halevy, en París.

La sociedad tiene á disposición de todos los que los pidan, informes detallados y modelos de cuenta de venta simulada.

## 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.

## 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 Golcochea.—Zaragoza.

## AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

F. Mazières.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Cuberia 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 disposición de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinas de todas cabidas.

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

## 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.

## LA CONCORDIA

FÁBRICA DE ÁCIDO TÁTRICO, CREMOR TÁTRICO, AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS

## CAMPO Y COMPAÑÍA

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 Armiseu, 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

## Pipas y bocoyes en buen uso.

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

Imprenta de E. Alegre, Lagasca, 17.

## DIAMANTE DEL VINICULTOR

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

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 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 coehura 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, Carrera de San Jerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonide 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 Filocérico 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, continúa en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías; acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

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

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris 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 0,25 pesetas por cada una.

**ELIXIR** ENFERMEDEDES del ESTOMAGO

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

e á la **PAPAÍNA TROUETTE** CURACION CIERTA

(Pepsina Vegetal) tomando después 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*, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentífricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instrucción. Con un 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 falsificando este dentífrico. 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 CHES FAY**

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE y ADHERENTE

DA AL CUTIS FRESQUERA Y TRANSPARENCIA.

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

Descartado 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 Rochechouart, 57 — PARIS

### FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical

ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO y EFICAZ

Depositarlos: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer Compañía y Farmacia.

(GARROTILLO) DIPTERIA

## CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÍNA

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 Añibarro 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 alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid. En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Burgos ó Conde-Duque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

NOTICIA

Enfermedades del Estómago de los Niños, Debilidad Lanquitas, Convulsiones, etc.

Cura infalible

CHOCOLATE YARBE, SOLUCION POLVO

NEURÁLGICAS

Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURÁLGICAS del D.<sup>r</sup> CRONIER.

ASMA

Catarrros, Sofocaciones, Opciones, 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.

Depositarlos en España: S.<sup>ra</sup> CASANOVAS y C.<sup>a</sup> Barcelona.

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

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas. Bombas para trasegar vinos.—Fuelles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC BURDEOS (Francia). 45—CALLE NOTRE DAME—45

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

### 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 coleccion 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 TURBIGO, 73, PARIS

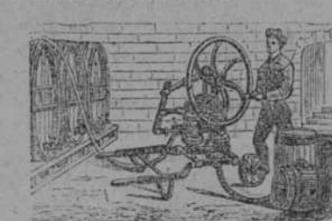
### DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

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.

Malaentes. Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Stras y desgranadoras. Aventadoras y acribadoras 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 alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que seria 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 MIGUEL. Y EN LAS BUENAS FARMACIAS



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

Moratona, Genis, Bacous y comp.<sup>a</sup> CALLE DE LA PRINCESA, 55.

Barcelona Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almbares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Bombas para molinos harineros.