

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.

Sábado 11 de Noviembre de 1882.

NÚM. 506

ARBOLES FRUTALES.

Conclusion

Naranjos y limoneros. El cultivo de estos preciosos árboles requiere las mismas condiciones que el granado, y también donde las encuentra es muy dócil y se adapta fácilmente.

Necesita terrenos fértiles, nada pedregosos ni compactos, y además que durante el verano pueda regarse con frecuencia.

Es muy sensible á los frios, por cuya causa solo vejeta bien en las provincias de Levante y en algunas otras comarcas donde los frios no arrecian mucho.

Dicho se está que solo nos referimos al cultivo lucrativo, que para el recreativo ó sea por medio de maceta, todos ellos pueden salvarse perfectamente.

El naranjo ágrico, muy propio para alamedas, se adapta más fácilmente. En esta corte, y por cierto en sitio nada abrigado, hay varios ejemplares.

De las naranjas las mejores especies son la *comun de Valencia* y *Mandarin*.

De limones hay muchas especies, unas ácidas y otras dulces, pero la calidad del terreno y el clima influye poderosamente en las cualidades distintivas de unas y otras.

Si el cultivo puede hacerse en grande escala, ningún árbol es tan productivo como estos y ninguna fruta tiene más fácil venta.

Las hojas son tan tersas como las del nogal, á que también tiene en la forma gran parecido; la flor es muy pequeña, y en el primer instante de la ligación, las naranjas ó limones aparecen, del mismo tamaño que la aceituna despues de cuajar.

Para conocer si el fruto está ó no sazonado, se siguen varios sistemas, que confirman la práctica, pero la mayor ó menor verdura de los tallitos que sostienen el fruto, es lo que dá la norma más general.

Para naranjos y limoneros cultivados en macetas, no conocemos mejor colección que la de los Campos Eliseos de Lérida, en la que hay de grandes tamaños, en un estado admirable.

Manzanos. El manzano tampoco es de los árboles frutales que exijan más cuidados, ni suelos tan precisos como los naranjos, granados, etc.

Se adapta con facilidad, prefiriendo terrenos arcillosos calcáreos y bastante frescos. Para el mejor éxito de estos árboles conviene hacer los injertos en manzanos silvestres.

Las formas y dimensiones de estos árboles tampoco pueden ser más variadas. Desde la forma de tallo alto, ó á todo viento, hasta para macetas, hay una serie de graduaciones que dependen según sobre qué estén injertados.

La forma de platabanda, ó sea para las especies enanas que se colocan en cordones horizontales, se han generalizado bastante en muchas provincias, porque cultivándolas entre línea y línea de cepas producen bien y causan poco daño.

Las variedades de este fruto se elevan á más de 60, algunas de ellas muy apreciadas.

Albaricoquero. La circunstancia de ser una de las frutas que más pronto sazonan, y lo mucho que se emplea para elaborar dulces, la han hecho propagarse en toda España, pues será difícil hallar un solo pueblo donde no existan algunos ejemplares.

Para el comercio de exportación tiene muy poca importancia.

Hemos dicho que no hay comarca en España donde no se cultive el albaricoquero, y en efecto, generalmente se ingerta sobre ciruelos ó almendros, pero mejor en aquel.

La vegetación de este árbol es irregular, siendo la goma uno de sus más terribles enemigos.

Para salvarlos de este inconveniente, se debe dirigirlos para que queden en forma de copa, cortando las ramas demasiado salientes, y quitando también la leña muerta.

Injertado en almendro, el albaricoquero da fruto muy pronto, y suele vivir bastantes años.

Castaño comun. El cultivo del castaño comun puede obedecer, ya al comercio de su fruto, ya al de sus maderas; ambos son muy productivos.

Para los castaños son los mejores terrenos los arcillo-arenosos, profundos y con exposición al Norte.

Con estas condiciones el castaño vegeta perfectamente, siendo de los árboles que adquieren más rápido desarrollo.

Si se destinan para que den fruto, deben plantarse á una distancia de 12 á 15 metros; si es para la madera, resulta más económico ponerlos de 4 á 5 metros.

Es árbol de bastante vida, y no solicita muchos cuidados.

Higuera. Este árbol es sin duda el que vive con menos cuidados, y en cualquier clase de terrenos; apenas si existe cuando ya da fruto, y su vida es tan larga como la que más de otros frutales.

En las huertas, en los secanos, en tierras sueltas y en compactas, en países frios y en los cálidos, y hasta entre las paredes de vetustas construcciones, encuentra la higuera fácil acomodo.

Si se poda ó se la abona, lo agradece, y sino, no sucumbe.

Únicamente debe cuidarse de no plantarlas antes de que hayan pasado las heladas.

Las mejores especies son: las de *Cuello de Dama*, fruto gorto, largo y muy rojo; *De dos tiempos*, propio para secar; *Blanca de Fraga*, *Napolitana* y *Verdal de Valencia*.

Ciruelo. Es también de los árboles que demandan pocos cuidados, y que mejor se conforman á toda clase de terrenos y climas.

Es algo tardío en dar fruto, y si se le deja con tronco alto, su madera es tan quebradiza, que cuando está con mucho fruto y un viento no muy fuerte, se desgan bastantes ramas y aun brazos, que son causa de la muerte del árbol.

Las especies de ciruela son muchas y de formas muy distintas.

Las hay de tan gruesos tamaños, sobre todo en la Rioja, Navarra, Zaragoza y Lérida, que si se presentaran en los mercados del Mediodía ó Levante, dudarian si eran ciruelas.

De la magnífica colección que tuvimos el gusto de examinar en el establecimiento del Sr. Vidal, de Lérida, llamaron nuestra atención principalmente las de *Coe's*, *Reine Claudia* y *Dame Aubert*, por su tamaño; las *Damas de España* ó cascabelito de *Drap* y *Scarmada* por su sabor.

Melocoton. No se puede hablar de este fruto sin recordar á Aragon; en vano se pedirán plantas ó siemientes de sus melocotones, y se cultivarán en terrenos parecidos, ya que no idénticos, porque una vez salidas de aquellas provincias, ó me-

yor dicho, de la provincia de Zaragoza, pierden su virtud, y se quedan de la calidad que hay muchos. Es un privilegio de la naturaleza y no se puede destruir. Bien se explota ya, pues el valor de esta fruta ha tomado tal vuelo, que en el año 1881 se hacia pagar hasta 6 duros la arroba (sobre 13 kilos).

La producción, aunque grande, no es bastante para la creciente demanda que hay todos los años.

Para que estos melocotones adquieran una fácil venta á precios subidos, solo hace falta más esmero en la clasificación, cogellos con más cuidado para que todos estén sazonados, y además ofrecerlos á la venta mejor colocados, ya en cajas, cestas y otros mil objetos de esta índole que tanto acrecientan el valor de la fruta.

En Francia, presentan las frutas con tanto esmero, que las menos exquisitas se hacen más desear que las nuestras.

Hé aquí uno de sus mil medios para que el melocoton sea más deseado y al mismo tiempo adorne mejor una mesa.

Conocido el nombre de quien solicita una, dos ó tres docenas de melocotones, y precisado el día en el que han de entregarse, el jardinero ó hortelano, coje unos papeles de tamaño suficiente para envolver un melocoton; inmediato al centro del papel con una maquinilla *ad hoc*, corta las letras ó las iniciales del comprador. El color de los melocotones crece con una facilidad extraordinaria si recibe los rayos del sol, si no, queda amarillento ó con poco color. Con aquel papel se envuelven los melocotones, cuidando que los claros de las letras queden de cara al sol; como el resto queda á la sombra, el color crece mucho más por donde le da el sol, que es precisamente por las iniciales. Con tener estos papeles, uno ó dos dias, segun el sazon del fruto ó el sol que haga, etc., etcétera, basta ya, resultando todo el fruto amarillo ménos las marcas que son encarnadas.

Estas y otras muchas operaciones son las que deben hacer en Aragon para dar más valor á su renombrada fruta.

Créese por muchos que estas minuciosas operaciones no reportan nunca un beneficio remunerador del trabajo que ocasionan. Con señalar lo que sucede en Valencia con las naranjas, basta para contradecir esta opinión.

Respecto al cultivo de los melocotones fuera de Zaragoza, ya hemos dicho que no puede dar tan buen fruto como en esta provincia, aunque procedan de ellas los árboles ó la simiente.

Las condiciones del clima y suelo cambian radicalmente la calidad de los frutos.

Conviene, sin embargo, plantarlas en sitio cuyo clima sea templado y la tierra muy superior y ligera.

Para obtener árboles por medio de simiente, es preciso sembrarla en terrenos secos.

Una vez hecho árbol, necesita pocos cuidados, pero sufre con frecuencia una enfermedad que denominan *roya*, y por la cual mueren casi todos.

Da fruto muy pronto, pero también es sin duda el árbol de vida más corta.

Cuando están muy cargados de fruto, conviene aligerarlos, ya para que éste adquiera mayor tamaño, ya también para evitar una gran debilidad en el árbol, pues despues de su gran cosecha son muchos los que mueren.

Peral. Así como al ocuparnos del me-

locotonero no hemos podido prescindir de Aragon, al tratar ahora de los perales no podemos prescindir de un establecimiento de arboricultura que ya hemos citado en este ligero trabajo.

Nos referimos á los Campos Eliseos de Lérida, que poco antes de nuestro traslado á Madrid tuvimos el gusto de visitar.

Nuestras alabanzas podrán ser consideradas como un premio á la hospitalidad del galante dueño de aquella finca D. Francisco Vidal; pero la suspicacia de algunos no nos ha de privar de la satisfacción que sentimos al afirmar en absoluto, que no hay colección de perales tan variada y rica como la del señor Vidal. Hemos visto los árboles y hemos probado las frutas; ni aquellos podían estar más lozanos, ni estas más sabrosas.

Los viveros se encontraban en tal situación, que si el jardinero director señor Cazeneuve no fuera de los más acreditados en España, al ver aquellos grandes viveros tan cuidadosamente dirigidos y con tanto orden colocados, nadie le negaría los grandes conocimientos que en este ramo posee.

Quitados los árboles en sus primeros tiempos puede contarse con un éxito seguro, por lo que no podemos ménos de recomendar á nuestros abonados, que antes de plantar un solo árbol de esta clase, pidan los informes que crean pertinentes á dicho jardín. Nosotros, que aspiramos al mayor crecimiento de los intereses agrícolas, cumplimos con nuestro deber haciendo esta recomendación.

En cuanto á las condiciones que son precisas para adaptar el peral, ningunas más generales, pues en variedad las hace producir en casi toda clase de terrenos.

El peral injertado en peretano, es muy propio para los vergeles y huertas, así como también para los terrenos secos ó infecundos.

Si se injerta sobre membrillero, no alcanza el desarrollo que el anterior, pero si el terreno es superior, da fruto más pronto y de buen sabor.

Los perales de verano y otoño han de plantarse con exposición al N., y los de invierno al S. P. ó L.

Para obtener buenas frutas es preciso hacer una inteligente poda.

Los climas influyen mucho también en la calidad de los frutos.

Para conservar bien las peras, deben cogerse algo verdes, con un tiempo seco y cuidando no golpearlas.

Tampoco deben apretarse ni amontonarlas.

Son tantas las variedades, que solo en el jardín del señor Vidal, hay 176, por lo cual renunciamos á dar la preferencia á unas ó otras.

ROESLERIA HIPOGEA

Así se llama un pequeño hongo que nace y se desarrolla en las raíces de la viña, de cuyos jugos y á cuyas expansos vive.

Los filamentos del micelio del Roesleria, formando verdaderos chupaderos, se introducen á través á veces hasta de la parte leñosa de las raíces, en el canal medular y se apoderan así de la savia destinada á la alimentación de la cepa atacada, que pronto perece exhausta.

Segun las observaciones hechas por Mr. Franc, profesor de agricultura, este criptógamo no invade casi nunca las raíces

en toda su extensión, sino por partes, formando grupos de hongos más ó menos compactos. Los espacios comprendidos entre dichos grupos se alteran rápidamente, cambian de color y se descomponen por fin, desapareciendo así poco á poco las raíces, las radículas y todos los órganos de nutrición.

Las viñas atacadas por esta enfermedad duran rara vez más de cinco á seis años. Su aspecto tiene muchos puntos de contacto con el de las filoxeradas.

En las cepas enfermas, las hojas se secan y caen prematuramente, formando de este modo grandes manchas amarillentas.

Mr. Franc ha observado no solamente las fructificaciones ú hongo de *Roesleria*, sino también su micelio, que aparece en un principio en forma de pequeñas granulaciones de color gris claro, y más tarde en filamentos blancos muy finos y más ó menos abundantes, según la época del año.

Al pasar del estado de micelio filamentos al de hongo perfecto, este criptógamo presenta la facha de una pequeña excrecencia blanca nacarada de 4 á 8 mils. de alto, bastante parecido al germen naciente de un grano de trigo. Esta especie de tallo ó pedicela termina en una cabeza ó capitula hemisférica, blanca y de 1 á 2 milímetros de diámetro y muy rara vez 3. El *Roesleria* ha alcanzado entonces todo su desarrollo, y sus dimensiones máximas son 10 milímetros de altura por 1 milímetro de diámetro en el pedicela.

La capitula presenta en ciertas épocas, probablemente en las de su completo desarrollo, un color blanco nacarado; pero éste no se sostiene largo tiempo, sino que pasa al blanco mate y al ceniza después. La fructificación tiene entonces lugar, y la semilla compuesta de polvo finísimo se desprende.

Aun cuando el *Roesleria* fructifique dentro de la tierra, sus semillas deben trasportarse de un lado á otro muy fácilmente, á juzgar por los rápidos progresos del mal de que es causa. Aquellas son probablemente sacadas á flor de tierra por medio de las labores, ó por las aguas de lluvia, encargándose después el aire y los vientos de trasladarlas á grandes distancias.

Mr. Franc cree imprudente replantar antes de cinco ó seis años las viñas destruidas por este parásito, pues las raíces que quedan en tierra conservan la enfermedad, aun después del arranque de las cepas, y el hongo vive y se reproduce durante algún tiempo sobre las raíces muertas.

Ningun procedimiento eficaz se ha descubierto hasta ahora para combatir el *Roesleria*.

Otro hongo muy parecido á este, y que fácilmente se confunde con él si no se le examina con gran detenimiento, es el *Vibrisea hypogea*, parásito que vive también en las raíces á expensas de los jugos de la cepa, y que destruye rápidamente, lo mismo que el *Roesleria*, hectáreas enteras de viñedos.

LA DESTRUCCION

DE LA FILOXERA POR MEDIO DE LA SAVIA FENOLADA.

Habiendo publicado un artículo referente á los experimentos hechos por el Dr. Mandon con el agua fenolada, creemos agradecer á nuestros lectores otro que sobre el mismo asunto ha visto la luz en el *Moniteur Commercial*.

En los periódicos de Burdeos encontramos la relación de los experimentos hechos, el lunes último, en la posesión de Mr. de Pineau, por el Sr. Dr. Mandon, para demostrar que la savia fenolada mata la filoxera.

Según parece, la afluencia de espectadores era considerable, y entre los asistentes se notaban al presidente de la Sociedad de Agricultura de la Gironda, y los señores Mortier, propietario; Gayón, profesor de química en la Facultad de Ciencias; José Dauren, secretario general de la Sociedad de Horticultura y antiguo secretario del congreso antifiloxérico; el conde de Lavergne, propietario miembro de la Sociedad de agricultores de Francia; el Sr. de Lamoignon, padre é hijo, propietarios; de Séverin, abogado; Dupuy, profesor de matemáticas en Liceo; de Miollis, juez en el tribunal civil de Burdeos, etc.

Algunas cepas francesas y americanas atacadas por la filoxera y previamente registradas, han recibido los embudos implantados por el inventor del tratamiento insecticida, para el envenenamiento de la savia. La creencia unánime ha sido que dicho tratamiento era eminentemente práctico.

Según el experimentador, la absorción del agua fenolada al céntimo, vertida en los pequeños recipientes, deberá producir forzosamente la muerte de los insectos, así que hayan picado las raíces. Como la vid no llora en esta estación avanzada, será preciso esperar á que las filoxeras descendan á las raicillas para envenenarse. Esa es una emigración fácil de observar en esta época del año, porque muy pronto no se las encontrará ya en las raíces gruesas. Por lo tanto, deberán hacerse repetidas observaciones hasta fin de Agosto, para notar la mortalidad progresiva de las filoxeras, que bajan desde las raíces gruesas á la cabellera.

No nos encontramos efectivamente en los meses privilegiados, Abril y Mayo, cuando la mortalidad de los huevos y de los adultos se produce á veces en un día; cuando las lágrimas fenoladas de la vid mojan la madera aérea y subterránea, y matan directamente, sin succion previa, á los insectos y sus productos. Pero también, en cambio, la absorción se verifica más pronto con el calor de Junio, Julio y Agosto, en las cepas, cuyas apretadas hojas aspiran la savia y vierten su exceso en el manantial descendente. Aun cuando menos pronta y fulminante, no es menos segura la destrucción de las filoxeras; sino que es á veces muy rápida para algunos insectos, puesto que, en Junio último, Mr. Corivean, farmacéutico en Blaye, pudo confirmar la muerte de numerosas filoxeras envenenadas, con el pico aun clavado en las raíces, cogidas en flagrante delito y que podían girar sobre su pico como sobre un eje.

De cualquier modo que sea, la gran competencia y el reconocido celo de la comisión de la Sociedad de Agricultura de la Gironda, permiten afirmar de antemano que los resultados de estos experimentos servirán de fecha memorable para este tratamiento racional.

Las ciencias naturales y físicas, la experiencia vitícola y la razón práctica, en sus representantes más autorizados, concurrirán por tal modo á ilustrar al público, que se apasiona más y más por el sistema, tan racional como práctico, del eminente profesor de Limoges.

NOTICIAS.

Las noticias referentes á la venta de vinos que hemos recibido desde nuestro último número, revelan que la campaña vinícola se ha iniciado con una demanda tan extraordinaria como nunca se ha conocido.

Muchas bodegas estarían ya agotadas sino fuera por las nuevas pretensiones que van teniendo los propietarios.

En Sajazarra (Rioja) además de las 14.300 cántaras compradas por M. Armando, Blondeau y los Sres. Zuricaday, este último ajustó el día 6 otros 5.000 más al precio de 14'50 rs. Total de ventas en menos de una semana 19.300.

En Briones, Tirgo y Casalaraina, se han ajustado también buenas cosechas de vinos nuevos á los precios de 17, 14'50, y 14'50 y 15 respectivamente.

Si de las comarcas del Norte pasamos á las de Levante, los negocios no son más pequeños.

De Benicarló exportaron en el mes de Octubre 2.000 bocoyes para Cetta y 1.000 para Havre.

Del puerto de Tarragona salieron el día 8 los siguientes:

Para Cetta, vapor Navidad, con 744 bocoyes. Isla Cristina, para la misma plaza con 669. Para Buenos Aires y escalas vapor Fivaller con 1.206 pipas, y para Glasgow y escalas vapor inglés Arnadach con 89 pipas.

En Calsat (Alicante), que comenzó á pagarse desde 7'50 á 8'50 rs. los 11'75

litros, hoy se paga ya á 10, á cuyo precio ha vendido D. Lucas Hernandez su gran cosecha, consistente en 14.000 cántaros.

En Castalla son aun más grandes los negocios. El representante de la casa Moule de Paris compró sobre 80.000 arrobas de uva, y de vino ya lleva ajustados 48.000 cántaros.

El de la acreditada casa de Alicante Sres. Leach, compró también 36.000 arrobas de uva y también 15.000 cántaros de vino. Hay además otros compradores que sacan buenas partidas.

Nuestras apreciaciones van confirmando en todas sus partes, como podrán apreciarlo nuestros lectores en la revista que publicaremos en el número próximo, con estas y otras muchas noticias que sobre este particular nos han suministrado nuestros activos corresponsales.

Las ventas de naranja en el mercado de Alcira van en aumento.

Los precios se sostienen entre cuatro y cinco reales las clases de huerta y cinco y media á seis las de huerto; de estas últimas se han contratado algunas partidas de primera y segunda medida á ocho y con algunas de tercera á siete reales.

También *La Lealtad* de Valencia del día 8 dice lo siguiente:

«Anteayer había anclados en nuestra dársena 24 vapores, contándose entre ellos bastantes con bandera inglesa.»

Estos últimos arriban á nuestro puerto á repletar sus bodegas del sabroso fruto de los fértiles huertos de Carcagente, viéndose con tal motivo los andenes de la estación férrea del Grao atestados de pilas de cajas esperando embarque.»

Por la primera vez se ha establecido en Inglaterra, cerca de Gailford, en el condado de Surrey, una casa donde se dedican á la crianza de cabras, venta de leche en grandes cantidades y fabricación de mantecas y quesos, además de preparar cabritos para la matanza y pieles para los guanteros y zapateros.

Los cosecheros ó almacenistas que deseen corregir y mejorar los vinos de la cosecha de 1882, pueden dirigirse en consulta al Dr. Martínez Anibarro, Director del «Gabinete Científico», Conde-Duque, 10, Madrid, enviando todos los datos y pormenores posibles.

Una conducta que debieran imitar los comerciantes en vinos que de ser aceptada, como no dudamos, por las compañías de ferro-carriles, sería á todos beneficiosa.

Los productores y comerciantes de naranja Sres. Ribera, Vernich, Doiz, Sagrista, Devesa y otros muchos, han dado un paso que les honra mucho, y que sin duda ha de dar beneficiosos resultados. En vez de producir indirectamente sus quejas por medio de la prensa, han acudido en masa á la administración central de ferro-carriles de Valencia, á fin de ponerse de acuerdo con la misma y adoptar en comun los medios más adecuados para el mejor servicio de transporte en la campaña que ahora comienza.

Acordóse en la reunión que se pondrían cincuenta wagones diarios á la disposición de los remitentes; que éstos se los distribuirían equitativamente en Carcagente, Alcira y Puebla Larga, procurando no detenerlos más tiempo que el necesario del tráfico lo exijan, se aumentará dicho número, acelerando la descarga en el Grao, y destinando una máquina exclusivamente á este servicio especial, á fin de devolver el material vacío sin detención á las indicadas poblaciones.

La filoxera ha tomado ya posesión de la provincia de Barcelona después de haber cruzado de norte á sud la de Gerona que tiene ya dominada.

La inspección la ha descubierto últimamente en el término de Tordera, y en varios focos, con buen número de cepas atacadas y aun muertas, lo cual prueba que la invasión no es reciente y que se hallarán por consiguiente ya infestados también otros términos de la misma provincia.

La noticia es grave para Cataluña y la

tomamos de la autorizada *Revista del Centro agronómico catalán*.

La recolección del azafran que va terminando en todos los centros de producción, ha dado un resultado poco satisfactorio.

Las lluvias de Setiembre hicieron confiar en una buena cosecha, pero ya se ve que aquello era una de estas esperanzas que se ha desvanecido.

Los precios en los mercados de la Mancha, fluctúan sobre el tipo de 200 reales la libra.

El déficit que arroja la cosecha de vinos última, va siendo más importante de lo que se creía, sobre todo en la región de la Mancha.

Sólo la bodega de Tomelloso ha perdido unos 600.000 arrobas.

Exceptuando las provincias de Levante y Cataluña, y algun otro distrito como el de Haro en la Rioja, la cosecha actual no pasa de ser una mitad de lo que fué la anterior.

Acentúase más cada día la paralización en los negocios sobre aceites.

En los mercados más importantes, y sobre todo en los de Cataluña y Alicante, creese inevitable una baja, aunque parezca increíble, dado los bajos precios á que ya se cotiza.

Hé aquí las recompensas obtenidas por los viticultores navarros que han concurrido á la Exposición de Burdeos:

DIPLÓMAS DE HONOR

Excmo. Diputación de Navarra.—Asociación Vinícola de Pamplona.

MEDALLAS DE ORO

Modesta Bustamante, Morentin.—Nicolás Ochoa, Olite.—Andrés Urdin, Olite.

MEDALLAS DE PLATA

Feliciano Borbon, Tudela.—Anselmo Irigaray, Peralta.—Roque Pegenaute, Milagro.—Eusebio Migueloa, Corella.—Marqués de Alcañices, Cadreita.—Antonio Fernandez, Viana.—Carmelo Matias Leoz, San Martin de Unx.—Francisco Iturralde, Oteiza.—Manuel Simon Aguado, Murchante.—Leandro Palacios, Larraya.—Cláudio Diaz, Corella.—Quintín Diaz, Berbinzana.

MEDALLAS DE BRONCE

Teófano Cortés, Peralta.—Roque García, Los Arcos.—Toribio Fernandez, Fitero.—Miguel Reuperez, Fitero.—Juan Lacalle, Cirauqui.—Francisco Arizaleta, Cirauqui.—Simona Lezaun, Cirauqui.—Teresa Elio, Aoiiz.—Ducoux, D. Leopoldo, Peralta.—Peña Florida, excelentísimo señor Conde de Peralta.—Pedro Pujadas, Los Arcos.—Cándido Senosiain, San Martin de Unx.—Roman Bermejo, Peralta.—Gregorio Azcárate, Sorlada.—Andrés Larreta, Puente la Reina.—Santiago Salanueva, Mendigorria.—Melchor Dominguez, Mendigorria.—Estéban Unanu, Mañeru.—Francisco Montoya, Mañeru.—Gumersindo Cia, Echauri.—Dolores Fernandez, Mañeru.—Manuel Egea, Fálces.—Casildo Ciriza, Artazu.—Juan Garbayo, Cintruénigo.—Los hijos de Guelbenzu, Cascante.—Isidro Garbayo, Cintruénigo.

MENCIONES HONORÍFICAS

Pablo Jaurrieta, Obanos.—Miguel Ciriza, Vi-daurreta.—Pedro Abadía, Viana.—Luis Domezain, Puente la Reina.—Pablo Jaurrieta, Obanos.—Juan Essain, Murillo el Cuende.—Martin Barbarin, Morentin.—Juan Ocariz, Morentin.—José Juanmartinea, Zuasti.—Miguel Arbeloa, Aibar.—Joaquín María Gaston, Los Arcos.—Zenon Garralda, Sanguesa.—Jorge Diaz, Funes.—Tomás Gofri, Cirauqui.—Miguel Sanchez, Cirauqui.—Gano y Juan García.—Cipriano Seminario, Cirauqui.—José Javier Colmenares, Artajona.—Manuel Visiers, Peralta.—Felipe Lataza, Murillo el Cuende.—Manuel Simon, Lorente.—Baldomero Doncel, Mañeru.—Joaquín Ilzarbe, Aoiiz.—Juan Ortigosa, Los Arcos.—Manuel Esparza, Allo.—Roberto Gomez de Segura, Estella.—Manuel Ciraco, Cintruénigo.—Victor Cereceda, Viana.—Alfonso Egúrvide, Aoiiz.—Blas Cintora, Estella.—Camilo Castilla, Corella.—Mannel Palacios, Peralta.—Manuel Larraya, Larraya.—Babil Jimenez, Tafalla.

En el próximo número continuaremos publicando las recompensas obtenidas por los demás expositores españoles.

MERCADOS DE CEREALES

Nuestra opinion de que seria inevitable una baja en los granos no ha confirmado, no por error en nuestros cálculos, sino porque nadie podia presumir un invierno tan seco como el que va presentándose.

Ni en Andalucía, la Mancha y Castilla, centros los más importantes en producción, están satisfechos de la situación de la siembra. Lo más temprano que alcanzó todas las lluvias, ofrece si un aspecto mag-



DIAMANTE DEL VINICULTOR
ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
 2.ª edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LÓPEZ 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 cochura 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 ó 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 Guijarro, 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 Filozerico 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.

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales
 Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general.—Se vende 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 Paris, 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 Tafalla á Paris..	PESETAS
Estacion de Haro á Paris....	51,50	de Tudela á id.....	56,50
de Briones á id.....	51,50	ARAGON	
de Cenico á id.....	51,50	de Zaragoza á id....	57,58
de Logroño á id.....	52,50	de Huesca á id.....	61
de Calahorra á id....	56	de Lérida á id.....	62
de Alfaro á id.....	56	CASTILLA	
de Castejon á id.....	56	de Burgos á id.....	56,50
NAVARRA		de Valladolid á id..	56,50
de Pamplona á id....	51,50	de Medina á id.....	56,50
de Campanas á id....	51,50	de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, 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, Cenico 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, Pesadezas del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.
á la PAPAÑA TROUETTE
 (Pepsina Vegetal)
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
 Deposito en todas las Farmacias

CURACION CIERTA
 tomando despues de cada comida el
PERRET

DOLORES

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestigian 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 dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exijase *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 en 1941 para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

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 atestigian 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 dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exijase *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 en 1941 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

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

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

(GARROTILLO) DIPTERIA
CRUP
 SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÑA
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obrita 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 Compañia, 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.

DIPTERIA EN LA INFANCIA
CHOCOLATE YARABE SOLUCION POLVO
 de la Farmacia de los Niños, Convalencionistas.
OPIONA CATTILON
 Cura admirable de las jaquecas, dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las **FILDORAS ANTI-NEURALGICAS** del D. CRONIER.
NEURALGICAS
 Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las **FILDORAS ANTI-NEURALGICAS** del D. CRONIER.
ASMA
 Catarrros, Sofocaciones, Opciones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los **TUBOS LEVASSEUR**.
 Farmacia LEVASSEUR, 15, rue de la Monnaie, Paris.
 Depositarios en España: S. CASANOVAS y C.ª Barcelona.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.
 Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.
 Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.

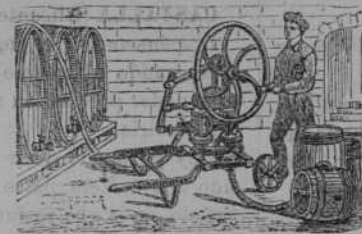
Abundante y variado surtido de arboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.
 Magnífica coleccion de Cedros, Pinos, Abetos, Araucarias y otras coníferas—Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dracenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.
 Treinta variedades de Eucaliptos, 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 Perfumerias y Peluqueras.
 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, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.
 Emilio SALLES Hijo, Sucesor Químico-Parumata
 Casa fundada en 1850
 RUE DE TURIGO, 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 Mabilie, 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 fuerza 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.

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

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgramadoras.

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. Basculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

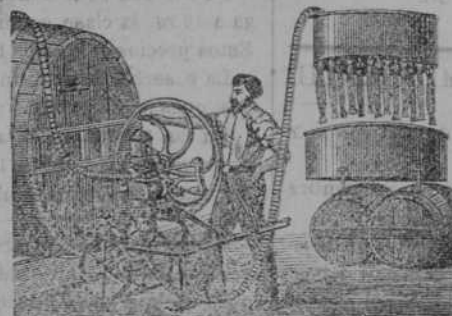
Calderas de vapor nuevas y de ocasion.

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 estuviese en este depósito.

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

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros

Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas. Bombas para trasegar vinos.—Fuellas 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