# CENTRALE OF THE STATE OF THE ST

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

Pago adelantado.

# PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

Para suscricion y correspondencia dirigirse al Administrador del periodico, calle de Silva, núm. 33.

Anancies y comunicados á precios convencionales.

# ANO V.

# Sábado 11 de Noviembre de 1882.

NUM: 506

### ARBOLES FRUTALES.

Conclusion

Naranjos y limoneros. El cultivo de estos preciosos árboles requiere las mismas condiciones que el granado, y tambien 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 à 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 ágrio, muy propio para ala-medas, 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 àcidas y otras dulces, pero la calidad del terreno y el clima influye poderosamente en las cualidades distintivas de unas y

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

Las hojas son tan tersas como las del nogal, á que tambien tiene en la forma gran parecido; la flor es muy pequeñita, y en el primer instante de la ligacion, 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 confirma la práctica, pero la mayor o menor verdura de los tallitos que sostienen el fruto, es lo que dá la norma más general.

Para nacanjos y limoneros cultivados en macetas, no conocemos mejor coleccion que la de los Campos Elíseos 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 na-

ranjos, 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 manza-

nes 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 série de graduaciones que dependen segun 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 linea y linea de cepas producen bien y causan poco daño.

Las variedades de este fruto se elevan a más de 60, algunas de ellas muy apre-

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

Para el comercio de exportacion tiene muy poes importancia.

Hemos dicho que no hay comarca en | jor dicho, de la provincia de Zaragoza, | locotonero no hemos podido prescindir de spaña donde no se cultive el albarico | pierden su virtud, y se quedan de la cali | Aragon, al tratar ahora de los perales no España donde no se cultive el albaricoquero, y en efecto, generalmente se ingerta sobre ciruelos ó almendros, pero mejor

La vegetacion de este árbol es irregular, siendo la goma uno de sus más terri-

bles enemigos.

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

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

Castaño comun. El cultivo del castano 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 exposicion 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.

Unicamente debe cuidarse de no plantarlas antes de que hayan pasado las hela-

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

deja con tronco alto, su madera es tan quebradiza, que cuando está con mucho fruto y un viento no muy fuerte, se desgajan bastantes ramas y aun brazos, que son causa de la muerte del árbol.

Las especies de ciruelas 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 o Levante, dudarian si eran ciruelas

De la magnifica coleccion que tuvimos el gusto de examinar en el establecimiento del Sr. Vidal, de Lérida, llamaron nuestra atencion principalmente las de Coe's, Reine Claudia y Dame Aubert, por su tamaño; las Damas de España o cascabelito de Drap y Scarmada por su

Melocoton. No se puede hablar de este frute sin recordar à Aragon; en vano se pedirán plantas ó si nientes de sus melocotones, y se cultivarán en terrenos parecidos, ya que no identicos, porque una vez salidas de aquellas provincias, o me-

dad que hay muches. 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 (so-

La produccion, 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 clasificacion, cogerlos con más cuidado para que todos estén sazonados, y además ofrecerlos á la venta mejor colocados, ya en cajas, cestitas y otros mil objetos de esta indole que tanto acrecientan el valor de la fruta.

En Francia, presentan las frutas con tanto esmero, que las ménos 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 dia en el que han de entregarse, el jardinero ú 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 ò 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., etcetera, basta ya, resultando todo el fruto amarillo ménos las marcas que son encar-

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 a opinion.

Respecto al cultivo de los melocotones fuem de Zaragoza, ya hemos dicho que no puede dar tan buen fruto como en esta provincia, aunque procedan de ellas los arboles o 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

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 este adquiera mayor tamaño, ya tambien para evitar una gran debilidad en el árbol, pues despues de su gran cosecha son muchos los que mueren.

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 Elíseos de Lérida, que poco antes de nuestro traslado á Madrid tuvimos el gusto de visitar.

Nuestras alabanzas podrán ser conside-radas como un premio a la hospitalidad del galante dueño de aquella finca D. Francisco Vidal; pero la suspicacia de algunos no nos ha de privar de la satisfaccion que sentimos al afirmar en absoluto, que no hay coleccion de perales tan variada y rica como la del señor Vidal. Hemos visto los árboles y hemos probado las fratas; ni aquellos podian estar más lozanos, ni estas más sabrosas.

Los viveros se encontraban en tal situacion, 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 negaria los grandes conocimientos que en este ra-

Cuilados los árboles en sus primeros tiempos puede contarse con un exito seguro, por lo que no podemos monos de recomendar à nuestros abonados, que antes de plantar un solo àrbol de esta clase, pidan los informes que crean pertinentes á dicho jardin. Nosotros, que aspiramos al mayor crecimiento de los intereses agrícolas, cumplimos con nuestro deber haciendo esta

En cuanto à 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 peruetano, es muy propio para los vergeles y huertas, así como tambien para los terrenos secos é 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 exposicion al N., y los de

invierno al S. P. & L. Para obtener buenas frutas es preciso hacer una inteligente poda. Los climas influyen mucho tambien en

la calidad de los frutos. Para conservar bien las peras, deben

cogerse algo verdes, con un tiempo seco y cuidando no golpearlas.

Tampoeo deben apretarse ni amonto-

Son tantas las variedades, que solo en el jardin del señor Vidal, hay 176, por lo cual renunciamos á dar la preferencia

# ROESLERIA HIPOGEA

Así se llama un pequeño hongo que nace y se desarrolla en las raíces de la viña, de cuyos jugos y a cuyas expensas

Los tilamentos del micelio del Ræsleria, formando verdaderos chupadores, se introducen à través à veces hasta de la parte lefiosa de las raices, en el canal medular y se apoderan así de la savia destinada á la alimentacion de la cepa atacada, que pronto perece exhausta.

Segun las observaciones bechas por Mr. Franc, profesor de agricultura, este Peral. Así como al ocuparnos del me- criptógamo no invade casi nunca las raices

en toda su extension, sino por partes, for- i ticas en Liceo; de Miollis, juez en el trimando grupos de hongos más ó menos compactos. Los espacios comprendidos entre dichos grupos se alteran rapidamente, cambian de color y se descomponen por fin, desapareciendo asi poco á poco las raices, las radicelas y todos los órganos de

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 Rosleria. sino tambien 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, segun la época del

Al pasar del estado de micelio filamentoso al de hongo perfecto, este criptógamo presenta la hechura de una pequeña excrecencia blanca nacarada de 4 á 8 mils. de alto, bastante parecido al gérmen naciente de un grano de trigo. Esta especie de tallito ó pedicula termina en una cabeza ó capítula hemisférica, blanca v de 1 á 2 milímetros de diámetro y muy rara vez 3. El Rœsleria ha alcanzado entonces todo su desarrollo, y sus dimensiones múximas son 10 milimetros de altura por 1 milimetro de diámetro en el pedícula.

La capitula presenta en ciertas épocas, probablemente en las de su completo des-arrollo, un color blanco nacarado; pero éste no se sostiene largo tiempo, sino que pasa al blanco mate y al ceniza despues. La fructificacion tiene entonces lugar, y la semilla compuesta de polvo finisimo se

desprende.

Aun cuando el Ræsleria 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 despues 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 despues del arranque de las cepas, y el hongo vive y se reproduce durante algun tiempo sobre las raices

Ningun procedimiento eficaz se ha descubierto hasta ahora para combatir el

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 tambien en las raíces á expensas de los jugos de la cepa, y que destruye rápidamente, lo mismo que el Ræsleria, hectáreas enteras de

LA DESTRUCCION DE LA FILOXERA POR MEDIO DE LA

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

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

» Segun 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

a redad de Horticultura y antiguo seeretano del congreso antifiloxerico; el conde de Lavergne, propietario miembro de la Sociedad de agricultores de Francia; Laleman padre é hijo, propietarios; de Sépadre é hijo, propietarios; de Séado; Dupuy, profesor de matemá-

bunal civil de Burdeos, etc.

» Algunas cepas francesas y americanas atacadas por la filoxera y préviamente 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 prac-

» Segun el experimentador, la absorcion 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 estacion avanzada, será preciso esperar á que las filoxeras desciendan 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 raices 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 dia; cuando las lágrimas fenoladas de la vid mojan la madera aérea y subterránea, y matan directamente, sin succion prévia, á los insectos y sus productos. Pero tambien, en cambio, la absorcion 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 destruccion 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 elavado en las raices, cogidas en flagrante delito y que podian girar sobre su pico como sobre un eje.

De cualquier modo que sea, la gran competencia y el reconocido celo de la comision 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 razon 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 estarian 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. Zuricalday, este último ajustó el dia 6 otros 5.000 más al precio de 1450 rs. Total de ventas en menos de una semana 19.300.

En Briones, Tirgo y Casalareina, se han ajustado tambien buenas cosechas de vinos nuevos á los precios de 17, 1450, y 14.50 y 15 respectivamente.

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

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

Del puerto de Tarragona salieron el dia 8 los siguientes:

Para Cette, 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 Catsal (Alicante), que comenzó á pagarse desde 7'50 á 8'50 rs. los 11'75

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

En Castalla son aun más grandes los negocies. 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 tambien 36.000 arrobas de uva y tambien 15.000 cántaros de vino. Hay además otros compradores que sacan buenas partidas.

Nuestras apreciaciones van confirmándose 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 sestienen entre cuatro y cinco reales las clases de huerta y cinco y madia 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.

Tambien La Lealtad de Valencia del dia 8 dice lo siguiente:

Anteayer habia 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, viándose con tal motivo los andenes de la estacion ferrea 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 fabricacion 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. Martinez Añibarro, 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 compañias 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 administracion 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

Acordóse en la reunion: que se pondrian cincuenta wagones diarios á la disposicion de los remitentes; que éstos se los distribuirian equitativamente en Carcagente, Aleira 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 vacio sin detencion á las indicadas poblaciones.

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

La inspeccion 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 invasion no es reciente y que se hallarán por consiguiente ya infestados tambien otros términos de la misma pro-

La noticia es grave para Cataluña y la

tomamos de la autorizada Revista del Centro agronómico catalan.

La recoleccion del azafran que va terminando en todos los centros de produccion, ha dado un resultado poco satisfac-

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, fluctuan sobre el trpo de 200 reales

El déficit que arroja la cosecha de vinos última, va siendo más importante de lo que se creia, sobre todo en la region de la

Sólo la bodega de Tomelloso ha perdido unas 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 an-

Acentúase más cada dia la paralizacion 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 increible, dado los bajos precios á que va

He aquí las recompensas obtenidas por los vinicultores navarros que han concurrido á la Exposicion de Burdeos:

DIPLOMAS DE HONOR Exema. Diputacion de Navarra.—Asociacion Vinícola de Pamplona.

MEDALLAS DE ORO Modesta Bustamante, Morentin. — Nicolás Ochoa, Olite. — Andrés Urdin, Olite.

MEDALLAS DE PLATA Feliciano Borbon, Tudela.—Anselmo Iriga-

ray, Peralta.—Roque Pegenaute, Milagro.—Eu-sebio Migueloa, Corella.—Marqués de Aleañices, Cadreita.—Antonio Fernandez, Viana.—Carme-lo Matías Leoz, San Martin de Unx.—Francisco Iturralde, Oteiza.-Manuel Simon Aguado, Murchante.—Leandro Palacios, Larraya.—Cláudio Diaz, Corella.—Quintin Diaz, Berbinzana.

MEDALLAS DE BRONCE Teófano Cortés, Peralta.—Roque García, Los Arcos. — Toribio Fernandez, Fitero. — Miguel Reupurez, Fitero. — Juan Lacalle, Cirauqui. — Francisco Arizaleta, Girauqui.—Simona Lezaun, Cirauqui.—Teresa Elio, Aoiz.—Ducloux, D. Leopoldo, Peralta.—Peña Florida, excelentiisimo 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, Mendigorría.— Melchor Dominguez, Mendigorría.— Estéban Unanua, Mafieru.-Francisco Montoya, Mafieru.—Gumersindo Cia, Echauri.—Dolores Fernandez, Mañeru.—Manuel Egea, Fálces.—Casildo Ciriza, Artazu.—Juan Garbayo, Cintrué-nigo.—Los hijos de Guelbenzu, Cascante.—Isi-

dro Garbayo, Cintruénigo. MENCIONES HONORIFICAS

Pablo Jaurrieta, Obanos.-Miguel Ciriza, Vidaurreta.—Pedro Abadia, Viana.—Luis Dome-zain, Puente la Reina.—Pablo Jaurrieta, Obanos. -Juan Essain, Murillo el Cuende. - Martin Barbarin, Morentin.—Juan Ocariz, Morentin.— José Juanmartinea, Zuasti.—Miguel Arbeloa, Aibar.—Joaquin María Gaston, Los Arcos.— Zenon Garralda, Sanguesa.—Jorge Diaz, Fúnes. -Tomás Goñi, Cirauqui.-Miguel Sanchez, Ciraugui.-Gano y Juan García.-Cipriano Seminario, Cirauqui.-José Javier Colmenares, Artajona.—Manuel Visiers, Peralta.—Felipe Lata-sa, Murillo el Cuende.—Manuel Simon, Lorente.—Baldomero Doncel, Mañeru.—Joaquin Ilzarbe, Aoiz.—Juan Ortigosa, Los Arcos.—Manuel Esparza, Allo. - Roberto Gomez de Segura, Estella.—Manuel Ciraco, Cintruénigo.—Victor Cereceda, Viana.—Alfonso Egúrvide, Aoiz.—Blas Cintora, Estella.—Camilo Castilla, Corella.—Manuel Palacios, Peralta.—Manuel Larraya, Larraga.—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 Andalucia, la Mancha y Castilla, centros los más importantes en produccion, están satisfechos de la situacion de la siembra. Lo más temprano que alcanzó todas las lluvias, ofrece si un aspecto mag-

nifico; pero lo atrasado, ó mejor dicho, lo que no fué adelantado, pasa por una crítica situacion. Envueltas las semillas en tierras húmedas, pronto vegetaron, pero aquella humedad ha desaparecido y la vegetacion va quedando más debil cada dia, siendo preciso para que se salve la cosecha, que lluvias vengan muy pronto, pues de lo contrario, lo nacido en estas condiciones se perderá, y la semilla será ya inútil.

Tan poderosas y verídicas eran las razones en que nos fundábamos para anunciar una baja, que no obstante tan mala situacion, los precios no hacen nada más que

sostenerse. En el extranjero gran paralizacion en estos negocios, observándose gran retraimiento entre compradores y vendedores. Los precios sin variacion.

En la Península, sobre poco más ó mé-

nos lo mismo.

He aqui los precios más corrientes en los mercados cuya situacion conocemos:

Valladolid. La Seca: trigo á 52 reales la fanega; cebada á 32 y centenc á 30. Pañafiel: trigo de 40 á 47; centeno á 27 y cebada á 30. Valladolid: trigo de 51 50 á 52; centeno á 30 50 y cebada á 30. Tordesillas: trigo á 51; cebada á 31 y centeno á lo mismo. Medina: trigo de 52 á 52.50; centeno de 32 á 32 50, y cebada de 32

Palencia. Cevico: trigo de 46 á 50; cebada á 32 y centeno á 30. Dueñas: trigo á 51 reales.

Avila. Arévalo: trigo de 51 á 60; cebada de 32 á 33 y centeno á 32.

Búrgos. Pampliega: trigo de 48 á 50; cebada de 28 á 30; centeno de 30 á 32 y avena de 19 á 20. Bribiesca: trigo de 53 á 54 50; cebada de 31 á 32 y centeno á lo

Salamanca. Cantalapiedra: trigo de 50 á 52; centeno 31 á 32; cebada 30 á 31.

Navarra. Pamplona: trigo à 30 rs. el robo y la avena á 16. Estella: trigo á 33 reales; cebada á 20.50 y avena á 17.50. Allo: trigo de 32 á 33 rs. y cebada de 19 á 20. Berbinzana: trigo á 32; cebada á 18 y avena á 17.

Aragon. Riela: trigo de 190 á 192

reales cahiz; cebada á 160.

Rioja. Aldeanueva: trigo à 60 rs. y cebada á 34.

Ciudad-Real. Alcaraz: trigo candeal de 64 á 66; jeja de 56 á 60; cebada de 36 à 40 y centeno de 44 à 45. En Herencia y Criptana los mismos precios.

Sevilla. Trigo: mayor aun que la de la anterior semana ha sido la entrada de trigos extranjeros en la que describimos, habiendo ascendido á 1,119.993 k. en la forma siguiente: 965 sacos con 97.075 k. por vapor Vargas Machuca, de Marsella; 2.471 con 255.297 por bergantin Louis, de Burdeos; 800 con 82.170 por bergantin Pablo, de Gibraltar; 1.228 con 127,009 por goleta A Emilie, de Burdeos; 383 con 37,481 por vapor *Tela*, de Marsella; 4.332 con 477.361 por id: de id.; y 438 con 43.600 por vapor Andalucia, de Marsella; próximamente 27.000 y pico de fanegas.

Los precios, no obstante, se mantienen de 64 à 72 rs. fanega, segun clase: y el fuerte del país, lo mismo que el estremeño, de 74 á 80.

Valencia. Candeal extra manchego, de 113 á 115 rs. hectólitro.

Idem segunda y tercera manchego 108 á 113.

Candeal extra Oran, de 113 á 115. Idem de segunda y tercera, de 108 á

Trigos de esta huerta, de 117 à 118. Idem extranjeros, Bombay y fuerte, de 112 á 115.

Extranjero Rodosto, de 112 á 113. Jeja blanca manchega, de 110 á 112. Idem roja id., de 105 á 108. Precios encalmados.

# CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la Crónica de Vinos y

BENICARLO (Castellon) 7 de Noviembre de 1882.

Terminada la vendimia y elaborados los mostos, operaciones realizadas con la mayor delicadeza, ha principiado la animacion en el merca-

do de vinos, activando la subida de precios la presencia en esta localidad de muchos comisionados franceses que aceptan muy gustosos los buenos vinos tintos que produce esta rica y renombrada comarca.

Los negocios principiaron á iniciarse al ínfimo precio de 10 reales el decálitro, más los cosecheros no aceptaron este precio porque no corresponde á los subidos gastos de cultivo de las viñas, por estar muy caros no sólo los jornales, sí que tambien los abonos.

Pero el precio no tardó en subir, llegando en la actualidad á 12 rs. el decálitro, tipo al que se han realizado algunas cubas, á pesar de que, atendidas las excelentes enalidades de color, sabor y fuerza alcohólica que tienen todos los años los ricos vinos tintos de Benicarló, es de suponer, y así se espera que alcanzarán el precio de 16 rs. decálitro, cual sucedió el año pasado, y más si se tiene en cuenta que las circunstancias porque atraviesa Francia, son idénticas ó peores que las del año último.

Sin embargo, yo creo que los cosechoros no deben ser muy exigentes, porque tal conducta podria dar lugar á una retraccion en el mercado, y deben tener en cuenta que la vecina República, no sólo cuenta con España para proveerse de sus necesidades vinícolas, sino que para ello tiene tambien el mercado de Italia y Hungría, cuyos vinos, son tambien en algunas de sus comarcas tan buenos como los del Maestrazgo de España; algunos de aquellos, repito, alcanzan al que produce este pueblo de Benicarió, aun cuando sus excelentes cualidades para la fabricacion son especiales, y como tal reputadas en todos los mercados extranjeros.

Los embarques han sido hasta ahora muy activos sobre todo por la línea de Cette á donde se han trasportado gran número de bocoyes. Tambien para el Havre se han hecho algunas importantes expediciones, una de ellas, de vinos de la cosecha anterior.

Las algarrobas principiaron tambien á muy bajo precio, pero van subiendo y no dudamos alcanzarán un tipo, á medida que las existen cias vayan disminuyendo y se vea la falta de cosecha de cereales en Aragon y Castilla. En la actualidad se pagan á 5 rs. la arroba.

El maiz ha obtenido muy buen precio, pues concluido de recoger, se ha pagado á 12 rs. el doble decálitro.-X.

CASTALLA (Alicante) 8 de Noviembre.

Dispénseme V. si engolfado en la vendimia y esperando al mismo tiempo que terminase para poder precisar su resultado, he demorado

Hoy ya puedo decir á V. que la cosecha ha sido una tercera parte mayor, que la del año pasado, en la que ya fué buena.

La vendimia se ha efectuado con una temperatura más propia de estío que de otoño, y sin que durante ella, haya caido ni una sola gota de agua, ni ningun rocio, por cuyo motivo los mostos pesaban 15 grados, y los vinos han salido muy superiores en color, finura y fuerza alcohólica. Con estas tres condiciones y con la fama que tienen ya adquirida en el extranjero, no dudamos que hemos de vender á los más altos precios que rijan en la provincia-

La uva principió pagándose á 7 rs. la arroba, pero siendo de buenos terrenos, y concluyó al mismo precio para las de viñas de re-

Los negocios sobre este fruto han sido muy importatnes, sobre todo por las compras tan colosales que nicieron los representantes de una casa de París y otra de Alicante, además de los que se realizaron por compradores de

El vino principió á pagarse á 10 reales el cántaro de 11 litros y ha ido subiendo hasta 12 que se paga hoy. Los dos antes aludidos representantes, llevan tambien ajustados muchos miles de cántaros. Además hay otros tres compradores, uno de Elda, otro de Monóvar y otro de Novelda, debiendo á esto la subida de los precios.

En Pinoso se paga ya á 14 rs. el cántaro de 11'77 litros.

La cosecha de almendras muy buena se paga á 13 rs. la clase comun y á 16 la pestañeta. Estos precios es para la barchilla.

La cosecha de aceituna sigue siendo magnifica, pues hasta la fecha no se ha caido una.

En las tierras de secano no hemos echado ni un grano de semilla; las pocas que tenemos de regadio, se están sembrando.-J. B. R.

BERBINZANA (Navarra) 6 de Noviembre.

Ha terminado la recoleccion de la uva, y despues de la gran sequia que hemos sufrido en

todo este año, inútil es decirle que ha sido muy

Todavia puede decirse que no ha comenzado la venta de vinos nuevos, pues solo se ha vendido una pequeña partida; el precio ha sido el de 12 rs. el cántaro de 11'77 litros.

La siembra se ha hecho en buenas condiciones; lo temprano ha nacido muy bien, y la siembra que se hace ahora, no puede hacerse en mejores condiciones, por el buen tempero de la tierra y el tiempo tan á propósito que estamos disfrutando, lo cual nos hace presumir que tambien nacerá bien.

Los braceros, despues de las lluvias van encontrando ocupacion, pero el jornal no pasa de seis reales y vino.

Los cereales todavia muy caros; veremos si con el buen aspecto de los campos, bajan algo.

#### ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 8 de Noviembre.

No por falta de gusto, sino por perentorias ocupaciones, le he tenido hace tiempo sin noticias de esta ciudad y de las demás que acostumbro participarle, por más que á la verdad son poco satisfactorias.

La vendimia se hizo en buenas condiciones tanto por el estado de madurez de las uvas, cuanto por el buen tiempo que hizo. Comenzó á efectuarse á últimos de Setiembre y concluyó á mediados de Octubre.

El resultado no ha sido muy satisfactorio porque solo se ha recolectado la mitad que en el año pasado.

Tampoco los negocios sobre cepas ó sea la compra de uvas ha sido tan beneficioso como en el último año, pues la uva blanca se ha pagado á 2°25 y 2°50 rs. la arroba, la tinta gorda á 3°50 y la fina á 5°25.

Ya se ha principiado en esta localidad la venta de vino tinto de este año, comenzándose á pagar á 12 rs. la arroba, á cuyo precio hay compradores para todo el que vaya estando

En Criptana, igualmente que en esta, ha terminado la vendimia, y tambien han hecho una media cosecha. Los precios como aquí.

En Herencia tambien media cosecha y los precios más bajos.

La siembra se está haciendo en las peores condiciones, pues aunque llovió algo, no fué lo bastante para poner la tierra en buenas condiciones y que naciera lo que se había sembrado. Despues han caido algunas pequeñas nieblas, lo bastante para que mueva el grano pero no para que nazca; mejor sería que no hubiese llovido nada y habria más esperanzas que todo naciese bien cuando Dios quisiera favorecernos con humedades.

Por este motivo los precios de los cereales se han repuesto algo y con dificultad se encuentran para los consumos locales.

La cosecha de azafran tambien ha sido muy corta, y puede calificarse de mala; sin embargo, el precio corriente en Criptana y en ésta es el de 200 rs. la libra.-S. D.

CATRAL (Alicante) 8 de Noviembre.

La campaña vinicola comienza á tomar alguna animacion por todos estos pueblos.

Aqui comenzó á pagarse el vino á 7'50 y 8'50 reales el cántaro de 11'75 litros, pero á consecuencia de la mucha demanda y del buen aprecio que han hecho de sus vinos los cosecheros, hoy ya se cotizan á 10 reales, á cuye tipo acaba de cerrarse una importante partida por una casa de Santa Pola.

La calidad de los vinos es tan buena que ya nos abenariamos todos los años á tenerla igual; hay algunas partidas que han de pasar de 16 grados, y serán muy pocas las que no lleguen á 15.-L.

TOMELLOSO (Ciudal-Real) 8 de Noviembre. Ha dado principio la campaña vinícola y como le anunciaba en anteriores cartas mis pronósticos con respecto á la buena clase de los vinos, no eran infundados, pues resultan con un color grana muy hermoso, y lo que todavia es mejor, por la noche se pone en un vaso y á la mafiana siguiente aparece igual que como el de la tinaja. No se podia ésperar ménos, dadas las buenas condiciones en que se habia cogido

Ya sabe V. por habérselo participado en mis anteriores, que los mostos blancos han tenido 14° y los tintos 16.

Los mismos comisionados franceses que hace dos años vienen á comprar, dicen que los vinos de este año son mejores que los de los años anteriores, y lo pagan á 9 rs. la arroba el

tinto y á 8 el blanco. La arroba tiene 16 litros.

Tambien hay algunos especuladores que se dedican á sacar vinos, y además todos los dias vienen á comprarlo varios comerciantes de Alcázar de San Juan, porque en su pueblo que solo dista de aquí cinco leguas, está á 13 reales y con los carros del yeso que tambien vienen todos los días, aprovechan esta circunstancia para que les resulte más barato.

La pertinaz sequía sigue teniendo á los labradores y demás gentes del país con bastante cuidado; en su consecuencia no hay quien quiera vender candeal ni aun para el consumo, teniendo los panaderos que ir fuera á encontrarlo. - Mercedes Ortis.

#### SAJAZARRA (Rioja) 6 de Noviembre.

Ha comenzado la campaña vinícola y por cierto con brio, que á seguir así, en un mes queda desocupada esta bodega.

En la presente semana se han hecho ventas de gran importancia, pues llegan á 14.000 cántaras que han pagado á 14 y 14'50 reales.

Las compras se han hecho por las acreditadas casas de los Sres. Zuricalday, Armando y Blondeau.

La cosecha ha sido una quinta parte más corta que la anterior.

Los caldos han resultado muy buenos, sobre todo por su hermosa grana.

Los vinos del año 1881 agotados por completo.-G. R.

#### LA PUEBLA DE LA BARCA (Rioja) 8 de Noviembre.

Las noticias que puedo suministrarle respecto á la cosecha y ventas de vino, ofrecen todavia poco interés. No habiendo terminado aun el aforo de los vinos, no puedo precisarle el número de cántaras recolectadas, pero segun el cálculo de la mayoría de los cosecheros, créese que ascenderá á 40.000, resultando un déficit con la anterior de 38.000 ó sea de una mitad próximamente.

Las de cereales y aceites han sido y serán

Respecto á las ventas de vino, están todavia paralizadas, no habiéndose vendido más que una cuba al precio de 15 rs. la cántara.

Recuerdo que en una carta fechada el 8 de Enero, decia á V. que este país estaba sufriendo una pertinaz sequía y que si no éramos favorecidos con lluvias benéficas y abundantes, nos esperaba un porvenir muy triste, y por desgracia se han cumplido mis predicciones, porque ahora se están sufriendo las consecuencias, y gracias á Dios, que aunque muy tarde, ha llovido en abundancia y se ha hecho la sementera de granos en muy buenas condiciones, estando ya los primeros que se sembraron con un follaje nunca visto igual.

Tambien tenemos la esperanza de ver reponerse las viñas y olivares que ya estaban á punto de morir. - Un suscritor.

# TARRASA (Barcelsna) 7 de Noviembre.

Terminada la recolección de la uva, ha concluido ya tambien la elaboracion de los vinos destinados á la exportacion.

La demanda no es tan activa como deseamos, pues á pesar de las buenas clases que han resultado, y de la buena disposicion en que se encuentran los cosecheros, todavia se están almacenadas la mayor parte de las cosechas por falta de compradores. Los precios no exceden de 25 pesetas la carga de 121 litros.

La cosecha de trigo fué una de las más pobres.

En cambio la de accituna se presenta bien, pero creo que si corresponde á su apariencia, tendremos una baja en los precios de los aceites que ya no se pagan á más de 20 ó 22 duros.-F. M.

AINZON (Zaragoza) 8 de Noviembre.

Poco de particular ofrecen las noticias que voy á participarle.

Ha terminado la recoleccion de la uva y el resultado no ha sido muy satisfactorio, pues no ha sido nada más que el de una media cosecha. Respecto á ventas, solo puedo decirle que se

hacen algunas de vinos viejos al tipo de 40 pesetas el alquer de 119 litros.

De los nuevos todavia no ha comenzado la venta porque no están clarificados.-Un sus-

Imprenta de E. Alegre, Lagasca, 17.

# DIAMANTE DEL VINICULTOR ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.ª edicion corregida y mejorada POR JOSE LOPEZ Y CAMUÑAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantacion y cultivo de la vid, fabricacion, mejora y adulteracion de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gascosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabon, 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 curacion práctica, conforme los de los vinos y demas bebidas, si mejora y curación practica, como me los viltimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto lá 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, puertas 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 fábricas y necesitor de estas ú otras industrias para vivir y tengan poco dinero. cesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas ú otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administracion de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carrera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martinez, Principe, 25; Antoniode San Martin, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guijarro, Preciados, 5, Francisco Iravedra, 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 baratisima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—Tambien venden el Calendario Vinicola Elloresico para 1883 é 30 céntimos Filoxerico 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 príncipales 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 Pasages, continua en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancias; acaba de estableçer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la Societe Rouennaise de Transports á vapeur para la conduccion de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS por 1.000 kilógramos de vino hasta Paris.

Estacion de Tafalla à Paris. 53,50	RIOJA DECEMAS
	outbook eschedulad of sales
	ion de Haro á Paris 51,50
de Briones á id 51,50	de Briones á id 51,50
de Cenicero á id 51,50 » de Zaragoza á id 57,58	de Cenicero a id 51,50
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	
de Castejon á id 56,50	
de Valladolid á id 56,50	
de Pamplona à id 51,50 de Medina à id 56,50	
de Campanas áid 51,50 de Madrid á id 67	

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 kilógramos de piras llegados de procedos desde la catalogramos de piras llegados de procedos desde la catalogramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de segunda 1,000 kilógramos de piras llegados de procedos de la catalogramos de la

pas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él. La devolucion de las pipas vacias por esta tarifa fija el precio de 6,25 pese

as por cada una

ENFERMEDADES del ESTOMAGO Castritis, Castralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómego y Afecciones generales de las Vias digestivas. **CURACION CIERTA** (Pepsina Vegetal) PARIS, Vents por Mayor : TROUETTE-PERRET 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINB 5 Deposito en todas las Farmacias

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad DOLORES con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, dentifrico reconocido universal-MUELAS mente 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 mu elas y come preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un come preservador infatible de los mismos. Petalles, 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 dentifrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto

tridos y toda sustancia caustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depoono de ival para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las lar vacias y perfumerías de buen crédito.



LIQUIDO y NUTRITIVO EL MAS BARATO Y EFICAZ Sin igual para los Niños CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

ANTI-ASMATICO ENCAUSSE y CANESIE Curacion immediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ PARIS - ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochechouart, 57 - PARIS

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

# SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAINA

Reglas para obtener los cinos ordi-narios de buenas condiciones. — Esta obrita recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martinez 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 co-lor, 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 centa: Cordoba y Com-pañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid. En las principales librerias de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Burgos o Conde-Duque, 10 Madrid. Precio nna peseta en toda España.

Jaquecas dolores de estomago y todas las Molestias nerviosas, se curan al finstante conjas Pildoras anti-neural gicas del D' CRONIER. 10 O. 27 Opresiones, C ran con los 34 LEV Farma 日の 0 0 Catarro Palpitacio de las Vie Tunt

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros

Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.-Fue

lles a 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 pedir'o

# 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.

Magnifica coleccion de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coniferas-Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dracenas, 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 à la filoxera

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

en todas las Perfumerias

y Peluguerias.

TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y ga-rantir on resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÉS progresiva o instantanea que devnelve à les Cabelles blances y à la Barba su color primitivo, dandeles una finura y brillo incomparables sin pre-Emilio SALLES Hijo, Sucesor

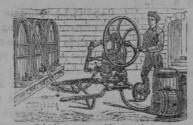
Casa fundada en 1850 RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

# DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

# gustin Eyries Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



LA REINA delebre aventara, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras va-

rias clases desde 320 reales à 1.800. Bombas Noel para trasieges de toda clase de líquidos, riegos, incen-dio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris, y Re-gional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay ademas otras clases superiores y especiales para

Arades Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor. Prensas Mabille, 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.

Molines harineres movidos per caballería ó vapor. Cascadores y aplastadores de piense movidos ó mano y con caballería ó Trilladoras movidas á mano y con caballería é vapor.

Rastras y desgranadoras.

Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante Tijeras de noda

Máquinas de vapor.

Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasion. Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de

los vinos, aguardientes y licores. Hay además un sin fin de otros artículos que 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
GURAGION CIERTA POR LA

OMADA GALOPEAU FABRICA, 19, Bouleyard de Strasbourg, PARIS
Reposito en MADRID : Farmacia de Moreno MIQUELA
Y EN LAS BUENAS FARMACIAS

X版發音引起

Moratona, Genis, Bacons y comp." 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 espiritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

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