

# 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 SABADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios  
convencionales.

AÑO V.

Miércoles 15 de Noviembre de 1882.

NÚM. 507

## EL PHYTOPUS VITIS.

En el Congreso filoxérico, celebrado últimamente en Sebastopol, uno de sus individuos, Mr. Polidoro Vacquier, llamó la atención de sus colegas á los estragos que causa el *phytopus vitis*.

El *phytopus* es un insecto, cuya clasificación no se ha hecho todavía. Hace tiempo que se le conoce. En un principio el daño por él causado no era notable; pero hoy sus estragos son tales, que han tomado las proporciones de una verdadera calamidad en los viñedos del Don, en los de Besarabia y en algunos lugares de Crimea.

El *phytopus* no ataca más que las hojas de la vid. La invasión empieza ordinariamente por las hojas inferiores de la cepa, extendiéndose progresivamente á las superiores. Mas es de advertir que cuando los sarmientos no están rodrigonados y sus extremidades se hallan en contacto con yerbas inmediatas, son las hojas superiores las primeras que el insecto ataca, verificándose entonces la invasión de arriba abajo. Esto demuestra que el *phytopus* se alimenta exclusivamente de los jugos de la vid, y que las primeras generaciones al menos, hallan alimento conveniente á sus necesidades en las yerbas tiernas.

Viviendo el insecto en las hojas de la vid y depositando en ellas sus huevos, es de presumir que, tocando éstas el suelo, en él, durante la primavera, debe operarse el desenvolvimiento ovular y nacimiento de las larvas: éstas se alimentan de la sustancia de las hojas de las plantas herbáceas, hasta que el crecimiento de estas plantas facilita al insecto el acceso á las hojas de la vid, en las cuales tendrá jugos nutricios más sabrosos para su alimentación.

El *phytopus* se reproduce con tal rapidez y con tal abundancia, que sería punto ménos que imposible pretender asignar número determinado á la progenitura de un solo individuo desde su nacimiento á su muerte.

La presencia del insecto se revela por la aparición de unas pequeñísimas manchas grises, parecidas á las del moño, que se muestran entre las nerviaciones de la parte posterior de las hojas. Estas manchas crecen rápidamente y se manifiestan en la parte anterior con espesamiento de las hojas. A los ocho días la hoja está completamente invadida, se arruga, se marchita, y concluye por secarse y caer. En una temperatura húmeda y caliente, basta una quincena de días para que todas las hojas sufran la misma suerte. Fácilmente se comprende que los racimos, quedándose sin abrigo y expuestos á todas las intemperies, no tardan en perecer.

Con un microscopio, que aumentaba cincuenta veces, las manchas de moño de las hojas se trasforman en un dedalo de valles y altas montañas, cubiertas de una exuberante cristalización, viéndose aquí y allá, en las faldas de esas montañas, profundas cavernas adornadas con caprichosas y brillantes estalactitas. Largo rato, dice Mr. Vacquier, busqué en vano el movimiento y la vida en uno de aquellos extravagantes paisajes. Empezaba á creer que la comarca estaría deshabitada, cuando me dió el capricho de exponer, bajo el mismo microscopio, uno de aquellos fragmentos de hoja á los rayos del sol. Entonces no tardé en ver salir de todas las cavernas una infinidad de pequeños monstruos—*phytopus*—y solo en el campo del

instrumento pude contar hasta 49 individuos de diferentes tamaños. Era una colonia completa, en la cual observé cosas muy interesantes.

Con ayuda del instrumento, muy insuficiente, que yo poseía, el *phytopus* se me presentó como un pulgón de forma algo estirada, de color amarillo verdoso, casi transparente. El insecto es 40 ó 50 veces más pequeño que una joven filoxera radiceola, y está provisto de antenas; es áptero y no articulado; su cabeza es gruesa y se confunde con el tórax; su ojos son grandes, y corre con ligereza con sus ocho patas; de éstas, las dos primeras anteriores se hallan en estado rudimentario y no pueden hacer más que el oficio de sostenes para neutralizar los frotamientos. Con las otras dos patas delanteras no cesa de hilar una especie de seda, lo cual le da la apariencia de araña hilandera, por lo que tal vez taya que clasificarlo en la familia de los arácnidos.

Elijando mi atención en el *phytopus* del medio, que era el más grueso y seguramente adulto, pude seguir sus movimientos durante tres minutos.

El insecto estaba evidentemente muy inquieto. El pequeño animalito corría asustado de un lado á otro, pero con preferencia hacía los dos puntos en que se veían dos montículos. Uno de estos montículos era una pirámide de huevos; la otra era una hembra en completa inmovilidad. Después de vacilar algun tiempo, el *phytopus* se puso á deshacer la montaña de huevos, transportándolos uno por uno á un sitio, que debió parecerle ménos expuesto; pero como el peligro aumentaba, abandonó los huevos y se acercó á la hembra, que empujó en todos sentidos; tan pronto corría á su alrededor, tan pronto se le subía encima, pisoteándola ó estrechándola entre sus brazos, digo, entre sus patas, con frenesí. No sabiendo qué pensar, debí admitir que presintiendo una inevitable catástrofe, daba su última despedida á su bien amada. Puedo afirmar, sin embargo, que el *phytopus* es monógamo, y que es tan tierno esposo como buen padre.

Bajo la influencia del sol, el fragmento de hoja se iba secando: las montañas disminuían y los cristales se empañaban; las cavernas se cerraban, los valles se estrechaban, y aunque el fin del mundo se hallaba próximo, el *phytopus* no perdía la esperanza y el valor.

Después de violentos esfuerzos, consiguió volver á la hembra sobre el lomo. Entonces pude asegurarme del sexo del animal, y explicarme su inmovilidad, lo mismo que el trabajo en que se ocupaba el macho. La hembra estaba desovando y dejaba una pirámide de huevos incompleta; el macho la había envuelto en una verdadera red de seda; á la que dejó dos largos hilos en forma de tirantes, y después de haberse atado á ellos con toda ligereza, desaparecieron ambos, arrastrado el uno por el otro, en las profundas tinieblas de aquel lúgubre paisaje. Aun tuvo tiempo de ver en el campo del microscopio, un segundo *phytopus* que procedía de la misma manera para salvar á su tierna compañera; pasaba al galope y como enganchado á un trineo.

Este drama real, que no sabría reproducir ninguna fantasmagoría, no se me volvió á presentar en otros fragmentos de hojas; sólo ví una araña roja, que cazaba encarnadamente á un *phytopus*, y que

aunque cinco ó seis veces más abultada, circulaba alegremente y sin embarazo por aquellos laberintos.

En mi sentir, el mejor medio para combatir el *phytopus* sería reunir con el rastro las hojas de la vid, después de su caída en otoño, y quemarlas; y en el mes de Mayo empaparar hasta la altura del racimo. Solo esta última operación me ha dado excelentes resultados. Creó, con todo, que las vides bien cultivadas y rodrigonadas están libres y al abrigo del insecto.

En definitiva, consolémonos al pensar que el mundo está poblado de seres que comen y de seres que son comidos; que todos los animaluchos que devoran nuestras cosechas tienen también sus enemigos; que éstos, á su vez, son perseguidos por chupadores y vampiros, y así sucesivamente; que la aparición de toda esa ralea es periódica y limitada á cierto número de años, y que la filoxera misma ha tenido ya, como los romanos y otros pueblos, sus épocas de grandeza y decadencia.

Luchemos, ya que la lucha es hoy más que nunca una condición de existencia; pero no perdamos de vista que, á pesar del diluvio y de tantos combates diarios, no hemos podido librarnos de los parásitos más ó menos ápteros que viven á expensas de nuestro cuerpo desde el principio de los siglos. Luchemos, para tener más pan y vino; pero, sobre todo, planteemos y sembremos, á fin de hacer reventar de indigestión, si es posible, á la *anísoplia*, á la *filoxera* y al *phytopus*; pero no pretendamos destruir hasta el último de los infinitamente pequeños que nos molestan ó desagradan, porque sería tan quimérico como querer sacar de su sitio á la estrella polar para ponerla en el que señala exactamente el punto Norte.

## NOTICIAS.

A consecuencia de lo escasa que ha resultado la cosecha del azafrán, los precios han experimentado una ligera subida en el mercado de Alabaete, donde llegaba á pagarse á 440 reales el kilogramo y con mayor tendencia al alza.

En Criptana y Alcázar el precio corriente es el de 200 rs. la libra.

También en Yecla (Murcia), se paga á 200 reales.

La persistente sequía que viene reinando en la parte meridional de España, adquiere cada día mayor gravedad, pues impide que puedan continuar las operaciones de la siembra, y que la ya efectuada pueda adquirir las condiciones precisas para que sea susceptible de dar algunos rendimientos.

Los cereales por esta causa, no solo han vuelto á recobrar la firmeza en sus precios, sino que han sufrido alzas importantes en muchos mercados, y además nadie quiere desprenderse de ellos.

En Castilla la Vieja, aunque la situación de los campos es bastante mejor, los precios han vuelto á recobrar su antigua firmeza, sin que nadie confie en la baja, á no sobrevenir un cambio completo de tiempo que cambiara la faz de la próxima cosecha.

Llamamos la atención de nuestros lectores sobre el anuncio que insertamos en la 4.<sup>a</sup> columna de la 3.<sup>a</sup> plana, referente á la venta de vinos españoles en París por la Sociedad de Importación Vinícola.

El mucho tiempo que lleva esta Sociedad dedicada á estos negocios, y las sólidas garantías que ofrece, hace que se la considere como una de las casas de comisión más importantes.

Hé aquí las compras que en la última semana ha realizado el acreditado comerciante de vinos M. Blondeau, que está establecido en Haro.

En San Asensio 1.800 cántaras á 3,50 pesetas una, con 1 en 100 de pitanza.

En Castañares con 3 en 100, 1.100 á 3,39 y 3,75.

En Casalareina 20.000 á 3,75 y 4,25.

En Haro 2.800 á 4 y 4,25 y con 1 en 100.

En Labastida 4.000 á 4,50.

En Bañares 1.700 á 3,64 con 1 en 100.

En Sajazarra 4.600 á 3,50 y 4 con 1 en 100.

En Ollauri 3.000 á 4 con 1 en 100.

En Tirgo 3.500 á 3,39 y 4.

En Villalobar 700 á 3,50.

Venta en Burdeos de los vinos españoles, durante la última semana:

20 pipas vino tinto viejo, Huesca, 14<sup>o</sup>, á 470 frs. la tonelada.

15 pipas vino tinto viejo, Huesca, 14<sup>o</sup>, á 475 frs. tonelada.

De estos vinos hay grandes existencias.

70 pipas vino tinto viejo, Cariñena, 15<sup>o</sup>, á 430 frs. la tonelada.

De esta clase llegan varias partidas vino picado.

78 pipas vino tinto, Calatayud, 15<sup>o</sup>, á 395 frs. tonelada, pero con un poco de gusto.

45 pipas vino tinto, Calatayud, 15<sup>o</sup>, á 420 frs. la T.

De estos últimos existen varias partidas en la estación de Brienne.

20 pipas vino tinto, Rioja (San Asensio), 12<sup>o</sup>, á 360 frs. la T.

8 pipas vino tinto, Rioja (La Puebla), 12<sup>o</sup>, á 360 frs. la T.

10 pipas vino tinto, Rioja (La Guardia), 13<sup>o</sup>, á 360 frs. la T.

12 pipas vino tinto, Rioja (Fuenmayor), 13<sup>o</sup>, á 410 frs. la T.

20 pipas vino tinto, Rioja (La Guardia), 13<sup>o</sup>, á 400 frs. la T.

20 pipas vino tinto, Rioja (Navarrete), 12<sup>o</sup> y 12<sup>o</sup> á 380 frs. la T.

30 pipas vino tinto, Navarra, 15<sup>o</sup>, á 415 frs. la T.

De esta última clase llegan grandes partidas.

35 pipas vino tinto, Zamora (Moraleja), 14<sup>o</sup>, á 350 frs. la T.

Se han hecho algunos contratos en vinos nuevos de 13 á 14<sup>o</sup> y de esta última procedencia, al precio de 330 frs. la tonelada y á librar en la estación.

De los vinos llegados últimamente por el vapor *Juan*, no han podido realizarse grandes partidas á causa de las exageradas pretensiones de los tenedores; sin embargo, se ha vendido un lote de 10 pipas, vino blanco viejo de la Mancha, 15<sup>o</sup>, á 360 frs. la tonelada, sin descuento.

Han llegado á la estación de Brienne varias partidas vino tinto nuevo de Aragon, buena clase y de 15<sup>o</sup>, por el que pagan 430 frs. la tonelada.

De Cataluña han llegado también á las partidas de buen vino, y la casa

cola, Corona de Aragon, sabemos ha

ido á librar franco en la estación

Brienne, varias cantidades de conside-



cion, en vinos de 12° á 320 francos la tonelada.

El mercado cierra en calma y los precios sostenidos.

El movimiento de vinos por el puerto ha sido casi nulo esta semana.

El vapor *Victoria* trajo de Pasajes 400 barricas y el *Fomento*, viniendo de dicho puerto, nos lo anuncian como debiendo llegar de un momento á otro, con un cargamento de vino.

### MERCADOS DE VINOS.

Segun prometimos en nuestro último número, vamos á exponer la situación general del comercio de vinos.

Comenzaremos por reseñar el estado de los mercados franceses, que son los que más nos interesan.

Pocas campañas se habrán inaugurado en circunstancias tan excepcionales como la presente. El desacuerdo entre compradores y vendedores es de gran utilidad; los unos ofrecen precios cual si la cosecha hubiera sido regular en aquel país, y los otros pretenden tipos propios de un año cuya escasez de cosecha fuera verdaderamente incomparable.

Esta diferencia en la apreciación de la cosecha, causa del gran desacuerdo entre cosecheros y comerciantes, tenía su explicación á mediados del mes pasado, cuando aun no había terminado su recolección ni la elaboración del fruto, pero hoy, que ha terminado la recolección, y que por lo tanto se conocen casi con exactitud los rendimientos que ha dado, y que la calidad de los vinos puede apreciarse en su justo valor, es hora de que ya se hubiera llegado á un perfecto acuerdo.

Pero no sucede así y las causas que lo motivan no tienen una explicación aceptada por todos.

Los cosecheros, teniendo en cuenta que los rendimientos han sido los de un año inferior, aun dentro de estos últimos tan calamitosos para la viticultura, y que la mayoría de los vinos tendrán por necesidad que parar en los alambiques, pretenden, y no sin falta de razón, precios desmesurados para las clases superiores, que puedan ser destinadas á la venta.

Esta apreciación podrá ser rebatida por el comercio, en cuanto á la mayor ó menor trascendencia que pueda tener, y con las importaciones que cuente del extranjero; pero la razón está decididamente al lado de los cosecheros.

La opinión general es que la cosecha fluctua entre 25 y 30 millones de hectólitros, cuando las necesidades del consumo están calculadas en 45 ó 50.

De aquellos 25 ó 30 millones hay que deducir los muchos vinos que han resultado inútiles por causa del mal estado en que se recogió la uva.

Otra gran parte que comprenden los de la mayoría de los departamentos del N. E., solo tienen de 4 á 7 grados de alcohol.

Únicamente en el Mediodía es donde cuentan con caldos de buena calidad y con suficiente fuerza alcohólica.

Todos estos datos de exactitud irreprochable los conocen los cosecheros, y como ven un déficit considerable entre el consumo y la producción, se afirman más cada día en sostener sus altas proposiciones.

El comercio, más astuto y consecuente que los cosecheros, no perdona medio para combatir aquellas pretensiones, y apela no solo á razones de verdadero valor, sino á subterfugios é invenciones que, descubiertas, producen un efecto contrario al que se proponían.

Esta decisión de no aceptar precios tan elevados como otros años, en que las condiciones eran muy distintas, podría haberla impuesto el recuerdo de las catástrofes del año pasado, recuerdo tanto más vivo cuanto que las recientes manifestaciones socialistas en Francia han estado á punto de crear otra crisis financiera, cuya consecuencia hubiérase dejado sentir inmediatamente en todo el comercio, y con especialidad en el de vinos.

Por estos temores, no del todo infundados, nos explicamos la conducta de retraimiento que viene siguiendo el comercio en grueso, formando contraste con la del comercio al detalle, que trabaja con

una actividad como en pocos años se le ve.

En España mismo se están viendo las consecuencias de esos temores. El comercio de Levante, que fué el que sufrió más rudos golpes, obrando bajo presión de que puedan reproducirse, no ha elevado sus ofertas en la proporción que correspondía, y así vemos, lo que no hemos visto en estos últimos años, que los vinos de Alicante, Valencia y de algunas otras de aquellas provincias, tengan un valor inferior aun á los mismos de Castilla la Vieja, no porque aquellos sean de calidad mucho más selecta, sino por su mayor fuerza alcohólica y por estar más próximo de los mercados franceses.

Si prescindieren de estos temores, si la paz pública estuviera asegurada para que no se retrajeran los capitales, el comercio no hallaría justificación á su conducta actual.

Inútil es que la prensa francesa, dominada por los negociantes, exajere todas las circunstancias que puedan favorecer los intereses de sus patrocinados. Sus vinos de Argel, que tanto les preocupa, y son los que quieren hacer creer que dentro de poco podrán salvar el déficit de sus cosechas, no tienen más alcohol que 10, 10'50 y los que más 11 grados. Esto sin contar que la importancia de la producción es la misma que la que tiene una sola de nuestras bodegas.

La producción de Hungría que no ha pasado de ser mediana en cuanto á la cantidad, ha sido mala en la calidad. Su exportación á Francia, en nada puede alterar la situación de los mercados aunque disfruten de la gran demanda que hoy tienen.

De Italia, cuya producción es mayor, pero mayor también su consumo, el comercio francés no puede esperar más de dos millones de hectólitros para cubrir su déficit, y esto contando con que se acepten aquellos precios, á la sazón tan altos como los de Francia.

De Portugal, por buenos que sean los años, y el último ha sido malo, tampoco puede esperar mucho el comercio francés.

Únicamente en España es donde el comercio francés puede encontrar un ancho campo para sus operaciones, que deben salvar la escasez de producción en su país.

Ahora bien, ¿la cosecha de España ha sido tan abundante, que permita hacer exportaciones tan considerables como otros años?

La prensa francesa haciendo la causa de aquel comercio dice que sí, sin duda por no decir la verdad tratándose de España.

La cosecha en España, y sépanlo de una vez *Le Journal Commercial et Maritime de Cete*, *Le Moniteur Vinicole* y *Le Journal Vinicole* de Paris, ha sido más corta, pero mucho más corta que la del año pasado.

Poco representa que algunas bodegas de Valencia hayan hecho una cosecha superior á la del año 1881, si en cambio Aragón y Navarra han recolectado una mitad y el resto de España un tercio menos.

Aunque nuestro consumo sea inferior en proporción que el de otros países, el comercio ó ha de someterse á todas las pretensiones, ó no ha de poder exportar lo que otros años, ó sean de 5 á 6 millones de hectólitros.

De lo expuesto resulta que los cosecheros de todos los países, en vista de la escasez de caldos, creen que hay motivos para sostener sus altas pretensiones.

El comercio, por su parte, aunque aparente desconocer la verdadera situación de los centros productores, resiste á someterse, temiendo que á la más leve alteración del orden público, ó de cualquiera otra causa que pudiera hacer retraer los capitales, viérase en una situación tan triste como la del año pasado.

Si la tranquilidad pública es tan completa que garantiza el movimiento de los capitales, y los cosecheros se resisten hasta el último extremo, el comercio no tendrá más remedio que someterse, pero si se altera la paz y los capitales se retraen, cosa que en los tiempos actuales, dada la situación política de Europa nada tendría particular, las pretensiones de los co-

secheros tendrían que reducirse y el comercio haría una prueba de su gran previsión.

Tan seguro es que la cuestión está cerrada en el anterior dilema, que donde el comercio no ha sufrido fracasos, y por consiguiente no está dominado por el temor de que se reproduzcan, compra con actividad inusitada, como sucede en Aragón mismo, donde los precios alcanzan límites tan altos como se hayan podido alcanzar en los mejores años.

De cualquiera suerte, esta situación de los mercados franceses no puede prolongarse por mucho tiempo; unos y otros, segun los acontecimientos que sobrevengan, y que nadie puede predecir, habrán de someterse, pues ni los cosecheros pueden pasar sin vender ni el comercio sin comprar.

Si unos ó otros varían de actitud, los negocios podrán ser más importantes y más rápidos que los años anteriores.

Entretanto los vinos españoles van llegando en grandes cantidades á todos aquellos mercados, y aun cuando los precios son bastante altos, no llegan, ni con mucho, á los que pretenden los cosecheros de los departamentos del Mediodía, y sobre todos los del *Herault*, debiéndose á esto la fácil colocación que encuentran en todas aquellas plazas.

Los precios no acusan variaciones importantes, operándose todavía sobre los mismos tipos que hemos reseñado en revistas anteriores.

Las ventas realizadas en Burdeos en la última semana, segun el *Boletín del Comercio* de aquella plaza, la hallarán nuestros lectores en otro lugar.

Hé aquí ahora la situación vinícola de nuestros centros productores, y las ventas que se han realizado, incluyendo las que anticipamos en nuestro último número.

En la Rioja la venta de vinos añejos puede darse por concluida; la bodega que cuenta con mayores existencias no pasan de 4 ó 5 cubas.

Los vinos nuevos están dando lugar á operaciones importantes, como podrá verse por el siguiente detalle:

En Haro se han ajustado algunas cosechas á 18 reales la cántara de 16'04 litros.

De Briones sabemos que además de algunas otras partidas, se ha ajustado una de 2.000 cántaras de la cosecha del señor marqués de San Nicolás al precio de 17 reales.

El activo comisionado Sr. Blondeau, establecido en Haro, ha comprado en Cidamón la cosecha de D. Miguel Alonso de Zúñiga, que se elevaba á 4.000 cántaras, al precio de 14'50 reales. También ha comprado algunos miles de cántaras del señor conde de Hervias al precio de 15 reales.

El mismo Sr. Blondeau ha comprado en Allauri de 2 á 3.000 cántaras á 16 reales.

En Casalaréina se han ajustado fuertes partidas que se elevan á 20.000 cántaras. Los precios han fluctuado desde 15'75 á 17 reales, y segun nos participa nuestro diligente corresponsal de Gimileo, á última hora se había llegado á pagar hasta 18 reales.

Entre las ventas realizadas se encuentra una de 1.500 cántaras del propietario D. Cándido Rueda al precio de 16 reales.

En Tirgo se han despachado 3.000 cántaras á 15 reales.

En Cuzcurrita las ventas de vino claro han estado muy animadas á los precios de 15 hasta 18 reales. Las existencias de estos vinos, que hace tres semanas se elevaban cerca á de 200 cubas no excederán ya de 50.

En Sajazarra se ajustaron en la última semana, por M. Blondeau, 5.000 cántaras á 14 y 14'50 reales; por los Sres. Zuricalday 12.000 á 14'50 y por el Sr. Armando 2.300 á 14 y 14'50.

En Bañares también ha comprado M. Blondeau 1.700 cántaras al tipo de 14'50 rs. con 1 por 100.

En la mayoría de las bodegas de la Rioja alavesa aun no ha comenzado la extracción de los vinos nuevos.

De La Puebla de la Barca solo ha salido una cuba, al precio de 15 reales.

En Elvillar aún no se ha presentado ningun comprador. Los vinos de la cosecha última están agotados.

En Villabuena sucede poco más ó menos lo mismo; solo hay por vender cinco cubas del añejo, que son clase superior; estos vinos han alcanzado los precios de 22 á 27 rs. la cántara. Para los nuevos aun no hay compradores.

En Nájera se vende en los trujales á 14 y 15 rs. y el entinjado á 18.

De Navarra sabemos que los vinos añejos siguen dando lugar á grandes transacciones.

En Olite el acreditado comerciante establecido en Zaragoza, M. J. L. Maries, compró en los días 1.º, 2 y 3 del corriente unos 20.000 cántaras (de 11'77 litros) de clase superior, á los precios de 13, 13'50 y 14 reales.

Entre estos vinos están los cosechados por D. Nicolás Ochoa y D. A. Urdin, que han merecido honrosas distinciones en la Exposición de Burdeos.

Con estas ventas, la bodega de Olite ha quedado limpia de vinos añejos, pues sólo quedan por vender unas cuantas cubas.

En la última semana, también se han sacado de Peralta 4.000 cántaras á los precios de 13'50 y 14 rs.; también han quedado agotados con esta venta todos los vinos añejos. Los nuevos resultan muy superiores.

De Lerin han salido 450 cántaras á 14 reales.

De Berbinzana 100 á 12.

Estas son las únicas noticias de Navarra que podemos ofrecer á nuestros lectores.

En Aragón, los negocios siguen revisitando la misma importancia que en la semana última.

En el partido de Borja, los vinos de la cosecha del 1881 y de clase superior, no se consiguen á menos de 40 pesetas el alquer.

En los partidos de Ateca y Calatayud las ventas son muy importantes, y aun lo serian mayores, si los cosecheros no hubieran puesto sus miradas en el tipo de 35 pesetas y aceptaran las 30 que generalmente se ofrecen por el alquer de 119 litros.

M. Lafourcade, establecido en Riela, ha comprado sobre 2.000 alqueres en Ateca y en algun otro pueblo inmediato, á 30 pesetas.

M. Marisson, establecido en Calatayud, también ha comprado en los mismos pueblos algunas fuertes partidas á idénticos precios.

En Calatorao ya no quieren vender á menos de 35 pesetas.

En cambio, en los pueblos de la Sierra ni hay tanta demanda, ni los precios son tan altos; las últimas partidas que se han ajustado han sido al precio de 25 pesetas.

En Cataluña comienza á iniciarse la gran paralización de otros años. Principalmente las bodegas de Barcelona están casi intactas, porque los cosecheros no aceptan los precios del comercio.

En Tarrasa, por ejemplo, nadie ofrece á más de 25 pesetas por la carga de 121 litros, tipo que por su parte tampoco aceptan los cosecheros, prefiriendo guardar los caldos.

En Villanueva y Geltrú los precios alcanzan de 32'50 á 34'50 la carga, y la tendencia es á subir.

En Tarragona la situación es mejor y precios más elevados.

De Reus nos participan que los vinos de Montblanch se cotizan en aquella plaza de 27 á 30 pesetas; los del Priorato de 35 á 37; los de Montbrío de 34 á 35, y los del país de 34 á 35.

En Tarragona además de la multitud de vapores que siempre hay en el puerto cargando vino para Francia, el día 7 del corriente abandonó aquellas aguas el magnífico vapor *Fivaller*, llevándose 1.500 pipas de vino para Buenos Aires, quedando en el puerto el día 9 el vapor *Catanau*, que también cargaba vinos con el mismo destino. Además se esperaban otros dos grandes vapores trasatlánticos que debían trasportar buenas partidas para las Repúblicas de Uruguay y Argentina.

Los precios más corrientes en el mercado de Tarragona son: para los vinos superiores del Priorato 38 pesetas la carga; Bajos Prioratos de 34 á 37; Campo de Tarragona de 29 á 33; Vendrell á 30, y

Couca de 25 á 28; todos por la carga de 121 litros.

En Levante, como los precios no son exagerados, las ventas adquieren gran importancia.

De Benicarló, ya participábamos en nuestro último número que habían salido en el mes de Octubre 3.500 bocoyes, 2.000 de vino nuevo con destino á la plaza de Cete; 400 de viejo y otros 600 de nuevos, para el Havre. Los precios, que comenzaron sobre 10 rs., alcanzaban el tipo de 12 reales el día 7 del corriente, fecha á que alcanzan nuestras noticias.

De Alcalá de Chisvert en otro lugar publicamos una interesante correspondencia.

En Uldecona, que han hecho una cosecha abundante, también disfrutaron de buena demanda; en la última quincena exportaron sobre 600 pipas á los precios de 5 á 7 rs. los 750 litros.

En Catral D. José Lucas vendió en la última semana á un comerciante de Santa Pola, 14.000 cántaros al precio de 10 reales.

De Castalla, ya recordarán nuestros lectores las importantes compras realizadas por los representantes de las casas Mauller de París y Lach de Alicante.

En el Pinoso se venden también buenas partidas al alto precio de 14 rs. los 1170 litros.

En Yecla, el comerciante Sr. Ramos ha ajustado muchas bodegas á 16 y 1650 reales la arroba.

También ha contratado la del acaudado propietario alemán Sr. D. Pascual Puigmoltó, al precio de 17 rs.

De la provincia de Huelva, sabemos que los mostos van resultando muy buenos.

La uva tinta se ha pagado á muy buenos precios; el conocido propietario de Niebla Sr. Vega la vendió en las cepas á 750 reales.

En Moguer se ha pagado á 450 y 5 rs. En Lucena del Puerto á 4 rs. y en Rociana y Bonares á 350.

En las bodegas de la Mancha preparase una de las más brillantes campañas.

Los renombrados vinos de Valdepeñas, según nos participa nuestro activo é ilustrado corresponsal en tan acreditada bodega, han salido este año tan buenos, como no los habían tenido desde hace más de 20 años.

Así se explica que hayan comenzado á venderse á los altos precios de 14 á 16 rs. la arroba. En la saca de añejos también hay bastante animación, haciéndose todos los días buen número de importantes operaciones al precio de 20 reales.

En Tomelloso, los comerciantes franceses están ajustando buenas partidas de vinos tintos y blancos á los precios de 8 y 9 rs. la arroba respectivamente.

En Alcázar de San Juan hay compradores para todos los vinos que se van clarificando, á los precios de 10 rs. el blanco y 12 el tinto. Ya se han ajustado fuertes partidas.

De Ciudad-Real también se extraen algunas partidas de vinos nuevos, á los precios de 10 á 11 reales.

En La Solana se cotiza á 10 reales la arroba.

De Manzanares sabemos que se han ajustado algunas partidas á 14 y 15 reales.

En Castilla la Vieja los precios no acusan ninguna flojedad, á pesar de lo altos que se inician.

En Tudela de Duero se han vendido ya de 1.300 á 1.400 cántaros, á los precios de 16 el tinto y 14 el blanco.

De Valoria la buena han salido en la última semana, con destino á la montaña de Santander y Palencia, unos 3.000 cántaros, también de vino nuevo, á los precios de 13 y 13,25 rs. el cántaro.

En La Seca se cotizan los vinos blancos á 16, 20 y 24 rs. según la calidad. En la última semana despacharon unos 1.000 cántaros.

En Alaejos se pagan los vinos blancos añejos á 18 rs. y los tintos á 20.

En Peñafiel, el tinto superior á 17 rs.

Los ricos vinos blancos de Nava del Rey, fluctúan, según la calidad, de 20 á 24 reales.

En Becerril de Campos los precios más corrientes son los de 10,50 reales la cántara.

De Dueñas, el primer vino nuevo que se ha ajustado ha sido al precio de 14 rs. Van sacadas unas 3.000 cántaras. Los añejos se pagan á 15 rs.

También en Palencia se pagan los añejos de 14 á 15 rs.; los nuevos aun no están clarificados.

En la provincia de Burgos los precios han comenzado sobre la base de 14 y 15 reales.

A estos precios se han hecho algunos ajustes en Aranda.

En esta bodega los caldos añejos son tan pocos, que solo podrán cubrir las necesidades del consumo local de todo este mes; el último precio que han alcanzado es el de 19 rs. la arroba.

En La Orza parece que unos comisionados franceses solicitan aquellos mostos al precio de 13 rs., tipo que rechazan los cosecheros.

También en Roa, á pesar de cotizarse á 14 rs., los cosecheros quieren precios más altos, por cuya causa nada se opera en escala.

Y por último, en Sotillo de la Rivera han vendido todo el vino viejo, alcanzando las últimas partidas el precio de 17 rs. De los nuevos no sabemos que se haya hecho ninguna venta.

#### CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**SOTILLO DE LA RIVERA** (Burgos) 9 de Noviembre de 1882.

La venta de vinos del año pasado puede darse por terminada en esta localidad, pues es ya muy poco el que queda por vender, habiendo alcanzado últimamente el alto precio de 17 reales la cántara.

Los vinos nuevos ya los tenemos encubados, y hasta tanto que no se haga el aforo no puedo decirle el número exacto de cántaras que se han recolectado. Si puedo decirle que la cosecha ha sido más corta que la del año pasado, efecto del pedrisco que sufrimos á mediados de Julio.

La clase de los caldos nuevos ha de ser bastante buena, toda vez que la recolección se hizo con un tiempo magnífico, y los cosecheros han puesto un esmero inusitado en la elaboración.—D. G.

**NIEBLA** (Huelva) 9 de Noviembre.

Hace ya bastantes días que concluyó en toda esta provincia la recolección de la uva.

Los rendimientos, después del año tan seco que hemos sufrido, no hay que decir que han sido cortos.

Los precios de la uva han compensado algo la escasez, pues sobre todo, la tinta se ha pagado á buenos precios.

Lo mismo aquí que en los pueblos inmediatos la situación es bastante crítica. El tiempo no quiere entrar en lluvias, y los agricultores vamos perdiendo las esperanzas de poder sembrar.

El ganado por falta de pastos está pereciendo, y lo peor es que se morirá todo si Dios no lo remedia con abundantes lluvias.

Los cereales muy caros; trigo de 70 á 74 reales la fanega; la cebada de 30 á 36; el centeno de 40 á 50; la avena de 22 á 25 y el maíz de 50 á 52.

En cambio el aceite no pasa de 34 á 40 reales.

Los aguardientes de 30 1/2 fluctúan desde 40 á 44 reales.—N. V.

**VILLABUENA** (Rioja) 9 de Noviembre.

Ha terminado la vendimia y la elaboración de los vinos, y aun cuando no se ha verificado el aforo, desde luego puedo asegurarle que la cosecha ha sido una sexta parte más corta que la anterior.

Hasta la fecha no se ha presentado ningún comprador para los vinos nuevos, pero cremos que no se harán de esperar.

En cambio para los vinos viejos no han faltado compradores, habiendo quedado reducidas las existencias á 5 cubas de clase superior.

Los precios de estos vinos han sido los más altos de la Rioja, pues se han vendido muchas cubas desde 22 á 27 reales la cántara.—A. R.

**ROA** (Burgos) 9 de Noviembre.

Ha terminado la recolección de la uva, y aun cuando ya esperábamos que sería corta, el resultado definitivo nos ha hecho ver que era más corta de lo que creímos. Cálculase que serán unas 65.000 cántaras.

La calidad de los vinos es bastante buena.

Los precios de los cereales sostenidos, cotizándose; el trigo á 46 rs. la fanega; la cebada á 30; el centeno á 33; los garbanzos á 60, y las alubias á 50.—I. C.

**NÁGERA** (Rioja) 9 de Noviembre.

Ha terminado la recolección de la uva, y por las operaciones del aforo que se están realizando, se ve que da un resultado de una mitad menos que el año pasado.

Los precios á que se han iniciado las ventas de los vinos nuevos son bastante altos, sobre todo para los que ya están escudados.

El tiempo no puede ser más favorable para la sementera.

Los cereales se cotizan á los siguientes precios: el trigo á 64 reales la fanega, y la cebada á 40.—A. N.

**TARRAGONA** 9 de Noviembre.

Los negocios sobre vinos siguen con actividad en esta provincia, sobre todo para las clases superiores que son las más solicitadas, pero en este año casi todos los vinos adolecen del defecto de tener escasa fuerza alcohólica.

Es tanta la aglomeración de barricas en el muelle, así llenas como vacías, que conducen diariamente los vapores, que por las mañanas sobre todo, hacen imposible el tránsito, viéndose los carros obligados á pasar largos ratos parados para poder cargar en los andenes, y no sería extraño que se tuviera que lamentar alguna desgracia si continua permitiéndose que queden sobre el puerto multitud de bocoyes pertenecientes casi todos á casas francesas que convierten los muelles en almacenes.

Además de la multitud de vapores que tenemos siempre en nuestro puerto cargando vinos con destino á Francia, los vapores trasatlánticos nos visitan también con mucha frecuencia transportando grandes cantidades de vino para las Repúblicas del Uruguay y Argentina.

Los precios corrientes en esta plaza son los que siguen:

Priorato superior á 38 pesetas la carga de 121 litros; bajos Prioratos de 34 á 37; Campo de Tarragona, de 29 á 33; Vendrell á 30, y Couca, de 25 á 28. Las mistelas muy encalmadas, y sus precios solo nominales.—A. F.

**YECLA** (Murcia) 11 de Noviembre.

La situación agrícola de esta comarca comienza á ser bastante crítica. La pertinaz sequía que se deja sentir en estos momentos ha colocado los cereales en tales condiciones, que si no fuera por las muchas entradas procedentes de Alicante, á estas horas se pagaría el trigo á 100 reales la fanega, pues habiendo hecho el año pasado una cosecha muy corta, y ofreciéndose ser aun más la de éste, el que tiene algun grano no quiere venderlo á ningún precio.

Los precios más generales para el trigo y la cebada son los de 76 y 35 reales la fanega, respectivamente.

Todo lo contrario sucede con los aceites; hay mucho almacenado que se quiere vender, pero se compra muy poco y al precio de 35 reales la arroba, con tendencia á la baja.

El azafran se paga de 200 reales en adelante. El negocio de vinos bastante animado, siendo ya muchas y muy importantes las cosechas que se han vendido.

Entre varios propietarios de ésta han establecido en Cete un depósito para la venta en comisión; ya se les han expedido algunas partidas, pero ignoro el resultado que habrán dado esta clase de operaciones.—J. A.

**FUENTE DEL MAESTRE** (Badajoz) 6 de Noviembre.

Esta localidad es una de las más castigadas por la sequía del año último, no habiendo podido recoger ninguna cosecha.

Los labradores siguen atemorizados pues este año se va presentando malo, también por la falta de aguas. Lo poco que se ha sembrado, ha sido en seco.

La cosecha de uvas ha dejado satisfechos á todos los viticultores; se ha pagado sobre la cepa á 3,50 rs. arroba.

Los mostos van saliendo muy buenos, y como no hay vinos y se solicitan mucho, buen número de propietarios en pequeña escala, van vendiendo sus cosechas después de terminar la primera fermentación, al precio de 11 reales la arroba. No obstante, este no es precio todavía si se tiene en cuenta la situación de la rica ciudad de Almendralejo, donde este año se han elaborado más vinos.

De cereales, sin haber quien venda á causa

de este tiempo, los precios son los que siguen: trigo de 66 á 70, y cebada á 40.

La aceituna, base principal de la riqueza de este pueblo, es muy escasa, y la poca que hay se está arrugando y cayéndose al suelo.

Los aceites no se pagan á más de 38 rs.—Un suscriptor.

**VALDEPEÑAS** (Ciudad-Real) 8 de Noviembre.

Ya puede apreciarse con alguna exactitud el resultado de la vendimia que ya ha terminado.

Se ha elaborado una tercera parte menos de vino que en el año pasado, pero en cambio la calidad de los de este año es tan superior, que hace ya más de veinte que no se han conocido tan selectas ni con colores tan rojos como van sacando estos caldos.

En la semana pasada se han vendido ya algunas partidas á los precios de 14 á 16 rs. la arroba, según la clase.

Para los vinos del año pasado rigen los precios sobre la base de 20 reales, haciéndose todos los días muchos é importantes negocios.

Los cereales en alza, efecto de la mala sementera que tenemos; cotizado el candeal superior de 60 á 64 rs. la fanega y la cebada de 32 á 34.—E. R.

**EL VILLAR** (Rioja alavesa) 7 de Noviembre.

Han quedado terminadas en esta todas las operaciones de vendimia y desmonte; la cosecha ha sido algo más de la mitad de lo que se recolectó en el año anterior, y la calidad del mosto no llega á la altura que alcanzó el del citado año.

Desde hace ya bastante tiempo estamos sin vinos viejos.

Aun no se ha verificado ninguna operación en vinos nuevos, ni se han presentado comisionados por estos pueblos.

Procuraré tenerle al corriente de cuantas operaciones se realicen cuando lleguen los compradores.

La siembra vá tocando á su fin, y se viene efectuando en condiciones inmejorables; el tiempo sigue bonancible.—P. A. G.

**ALCALÁ DE CHISVERT** (Castellon) 8 de Noviembre.

«Con un tiempo de primavera se han hecho las vendimias, que han dado un resultado brillante, tanto en cantidad como en calidad, pues aquella ha sido cual hace muchos años no se había visto, de modo que muchos propietarios han tenido que vender la uva, por no saber en dónde colocar el vino, y eso que se han aprovechado todas las botas de desecho, y que los cuberos han estado, por espacio de más de un mes, haciendo remiendos y construyendo de nuevas, que se calculan en más de 300. Respecto á la calidad, puedo asegurar que los compradores quedarán satisfechos respecto á su fuerza alcohólica y brillante color, de modo que servirá perfectamente para lo que los franceses llaman de coupage.»

No hemos sido tan afortunados en la cosecha de aceite, que hasta mitad de Agosto se presentaba tan abundante como el año anterior, pero que con los calores de Setiembre y Octubre se han agusanado las aceitunas, de tal manera, que solo queda la piel y el hueso, de modo que esta cosecha será insignificante.—L. L.

**NEGOCIANTES EN VINOS.**

Hay para vender en Cervera, provincia de Lérida, calle Virgenes núm. 6, un tonel nuevo solo ha sido llenado una vez de 1.100 hectólitros.

**VENTA DE PAJA.**

El que desee comprar de 3 á 4.000 arrobas navarras de paja buena de trigo, puede dirigirse á D. Manuel Vissiers, en Peralta.

**IMPORTANTE.**

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

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

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

Madrid.—Imp. de E. Alegre, Lagasca, 17.

**DIAMANTE DEL VINICULTOR**  
**ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS**  
 2.<sup>a</sup> edición corregida y mejorada  
**POR JOSE LOPEZ Y CAMUÑAS**

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, baldes de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonide San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guisjarro, 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 baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vinícola Filoxérico para 1888*, 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, continúa en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías; acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.  
 Hé aquí los precios:

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

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pámpona, Castejón, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.  
 La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.  
 La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

**ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO**  
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Aficciones generales de las Vías digestivas.  
**LA PAPAÑA TROUETTE**  
 (Pepsina Vegetal)  
 PARIS: Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET  
 168 y 169, CALLE DE SAINT-ANTOINE  
 Depósito en todas las Farmacias

**DOLORES DE MUELAS**  
 Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, 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 instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase *Licor del Polo de Orive*, Asaña, 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 caustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris  
**VELOUTINE CHES FAY**  
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
 INVISIBLE y ADHERENTE  
 Inventa CHARLES FAY, D. medala 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 Rochechouart, 57 — PARIS

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

**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 obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.  
 Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid.  
 En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Búrgos ó Conde-Duque, 10 Madrid.  
 Precio una peseta en toda España.

**PEPTONA CATTILON**  
 Goma aszimilable  
 CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVOS  
 PARIS: Exposition Universelle 1878

**ASMA**  
 Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las **PILDORAS ANTI-NEURALGICAS** del D. CRONIER  
 TUBOS LEVASSEUR.  
 Farmacia LEVASSEUR, 35, rúa de la Monnaie, París.  
 Depositarios en España: S.<sup>rs</sup> CASANOVAS y C.<sup>ta</sup>, Barcelona.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA  
**Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS**  
 Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.  
 Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.  
 CASA H. KEHRIC  
**BURDEOS** (Francia).  
 45—CALLE NOTRE-DAME—45  
 Nota.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

**GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LERIDA.**  
 Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.  
 Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.  
 Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.  
 Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas—Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.  
 Treinta variedades de Eucaliptus, propios para diferentes clases de terrenos y climas.  
 Cincuenta y seis variedades de Kresas, las más superiores conocidas.  
 Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades.  
 Idem americanas, resistentes á la filoxera  
**PRECIOS ECONOMICOS.**  
 Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

**Agua Salles**  
 SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.  
 TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALLES** progresiva instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.  
 Emilio SALLES Hijo, Sucesor Químico-Perfumista  
 Casa fundada en 1850  
 RUE DE TURENE, 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.

**LA REINA** célebre aventadora y celdadora, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.  
**Bombas Noel** para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.  
**Arados Howard** los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.  
**Preñas Mabile**, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.  
**Franjas 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 este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.  
**Malacates.**  
**Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor.  
**Casadores y aplastadores** de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.  
**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.  
**Rastras y desgranadoras.**  
**Aventadoras y acribadoras** de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.  
**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.  
**Máquinas de vapor.**  
**Básculas, pesas y medidas** contrastadas del sistema decimal.  
**Calderas de vapor** nuevas y de ocasion.  
**Alambique Salleron** para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.  
 Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

**POMADA GALOPEAU**  
 FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS  
 Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL.  
 Y EN LAS BUENAS FARMACIAS

**Moratona, Genis, Bacous y comp.<sup>ta</sup>**  
 CALLE DE LA PRINCESA, 55.  
**Barcelona**  
 Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de goma para aguardientes y espíritus de vino.  
 Bombas y otros aparatos especiales para vinos.  
 Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.