CRIMADE TWO CERTA

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.

PERIODICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

ANO V.

Sábado 18 de Noviembre de 1882.

NUM. 508

EL AZUCARADO DE LA VENDIMIA

El Mediodia de Francia, más dichoso que el Centro y el Oeste, ha podido terminar la vendimia en excelentes condiciones; la recoleccion era mediana y la calidad buena.

¡Pero cuánto cambia la situacion si volveis conmigo la vista hácia nuestros amigos los viticultores del Bordelés y de la Saintonges, y cuán grande será nuestra desolacion cuando lleguemos á la vista de la Turena, del Anjou y de las laderas del Cher y de la Vienne!

En estas regiones tan bien dotadas y tan favorecidas ordinariamente por el sol, los pámpanos en otros tiempos verdes y muy exuberantes, al presente se encuentran amarillentos, rodando por la tierra, heridos por las heladas precoces de los últimos tiempos, y poniendo al descubierto, demasiado tarde, los racimos con sus granos verdosos, para los cuales desgraciadamente un sol benéfico no ha ayudado á destilar la materia acuosa para activar y terminar la madurez.

Hé aquí, por consecuencia del temporal lluvioso y frio, la situacion de los viñedos del Centro y el Oeste en el año 1882.

Hemos llegado con respecto á las comarcas vitícolas, de las que acabamos de hacer una pintura tan triste, á la época de la recoleccion de los frutos de la vid; y esta época, que puede retardarse algunos dias, y el sol, presa de arrepentimientos tardíos, tiene á bien visitarnos un poco, no pudiera, sin embargo, ser de mucha duracion, sin que perjudique, por causa de las noches frias y de la putrefaccion, que es consecuencia inevitable del tiempo llu-

Es preciso, pues, cuidar de traer las uvas, cualquiera que sea el estado de madurez en que se encuentren.

Cuando pueda hacerse una elecion previa de los racimos casi maduros, con una fermentacion separada, no podrán menos de producir excelentes resultados, sobre todo para los vinos de calidad.

En el caso, más general, de vendimiar completamente, conviene cuidar de provocar fermentacion aparente, no conteniendo el grano, á causa de la ausoncia demasiado prolongada del sol, los principios necesarios para la fermentacion natural, pues son muy pobres en azúcar.

De aqui que el azucarado de las vendimias se imponga como una necesidad absoluta en tales casos.

Creed firmemente que el azucarado de las vendimias, de que os vamos á hablar, es una medida de precaucion, que produce un rendimiento muy lícito.

En una de sus últimas comunicaciones á la Academia de Ciencias, hablando de los vinos de brisas, llamados vinos de segunda cubada, Mr. Aimé Girard referia que el último año, en los meses de setiembre y de octubre, habia pedido á varios viticultores brisas de sus cosechas.

Estas brisas, unas veces sumergidas todavia en su vino, otras veces prensadas, le fueron enviadas del Bordelés, de la Borgoña, del Hérault, del Cher y del Iseres, y todas las recibió perfectamente

sanas. Hé aquí el resultado de sus investigaciones: los vinos obtenidos por la fermentacion del azucar en presencia de las heces de la vendimia, á los que debe darse el nombre de vinos de heces ó vinos de azúcar, tienen una composicion bastante regular, para que se les pueda considerar

dándoles dicha composicion cualidades alimenticias é higiénicas, equivalentes, en todos los casos, á los dos tercios de las cualidades de los vinos comunes.

El azucaramiento es, por lo tanto, una operacion regular, necesaria cuando se trata de provocar una fermentacion artifi cial y una produccion normal, por consecuencia de los accidentes de la madurez que ocasionan los temporales lluviosos y frios; y esta es por desgracia nuestra situacion en 1882.

Dos casos pueden presentarse por el azucaramiento: el primero, cuando se trata el mosto directamente; el segundo, cuando habiendo trasvasado el vino obtenido por la fermentacion natural, aun ayudada por la adicion del azúcar ó el presentado para los vinos blancos, se vuelve á operar sobre las heces por medio de una adicion proporcional de agua azucarada.

En el primer caso debe tomarse una precaucion, que consiste en sumergir bien las heces en la masa de mosto, si se quiere evitar la formacion del acido acético, que haria agriarse todo el contenido de la

La fermentacion comienza entonces con más ó ménos lentitud; urge observar su estado. Es fácil darse cuenta de la disminucion de la riqueza alcohólica de ese mosto en actividad, con relacion á la media de los años precedentes.

Si, pues, por ejemplo, el mosto de la cosecha de 1882, que pesa ordinariamente en los años medios 10, 11 ó 12 grados, no marca más que 7 ú 8, habrá una diferencia de 4 grados en todos los casos; entonces conviene añadir, tantas veces un kilo 700 gramos de azúcar disuelto en el agua, como grados de ménos contenga aquél.

El segundo caso es todavía más intere-

Importa mucho sacar partido de las heces, sobre todo despues de una fermentacion incompleta.

Esta operacion produce los vinos de heces ó de segunda cubada; se ejecuta para los vinos tintos, inmediatamente, despues del trasvaso de la primera ó directamente sobre las brisas prensadas, para los vinos blancos, cuando todavia están fres-

Por lo tanto, haceis encubar las brisas, añadiendo un volúmen de agua azucarada, igual volumen del vino producido por la uva cuyo resíduo son esas brisas.

Como importa mucho la exactitud en las proporciones, vamos á citaros la opinion de Mr. Aimé Girard, á ese respecto.

Es útil el añadir un hectólitro de agua, que tenga en disolucion 18 ó 20 kilógramos de azúcar blanca cristalizada, por cada cantidad de 25 kilógramos de heces echadas á la cuba; ó de otro modo, para 100 kilógramos de heces, se necesitan cuatro hectolitros de agua azucarada con 80 kilógramos de azúcar.

Por supuesto que deberán tomarse las mismas precauciones para que las heces se sumerjan completamente en la masa líquida.

Dejareis fermentar de nuevo y llegar hasta una riqueza alcohólica de 7, 8, 9 ó 10 grados de alcohol, separareis los vinos de las heces, que así constituirán un verdadero vino, poseyendo todas las cualidades higiénicas y alimenticias del vino natural, y presentando, bajo el punto de vista económico, las mayores ventajas,

Esas ventajas son tan considerables,

ellas toda nuestra atencion.

La filoxera destruye nuestros viñedos, la temperatura es inclemente y poco propicia para la madurez de nuestras cepas; nuestras uvas están verdes y falta la fermentacion; azucaremos para tener vinos potables, azucaremos; porque el obrero de Francia, industrial o labrador, tiene necesidad del vino para reparar sus fuerzas y

estimular su valor. (La Paix.)

TRASPIRACION DE PLANTAS Y ANIMALES.

Propiedades del vapor.-El agua contenida en el interior de las plantas, especialmente en sus partes verdes, se evapora constantemente en la atmósfera, y á este fenómeno se llama traspiracion, que es indispensable á la existencia de las plantas, pues que la ascension de la savia al interior de ellas, depende de aquella di-rectamente. Esta evaporación del agua en las plantas se regula como en la ordinaria, por la cantidad de vapor que existe en el aire, siendo muy activa cuando el aire es seco y menos sensible si es húmedo. El aire húmedo favorece el desenvolvimiento de las ramas y de las hojas, y para que los granos y frutas maduren, es preciso por el contrario una traspiracion grande, y por consecuencia aire seco y calor, siendo interesante para el agricultor conocer el grado de humedad del aire.

La traspiracion hace perder al hombre de mediana estatura, 57 gramos de peso en cada hora, ó sea más de un kilógramo por dia. Los animales domésticos traspiran igualmente, y la pérdida que sufren en su peso es relativa y proporcional á la superficie de su cuerpo, si endo una funcion in-

dispensable á la salud y á la existencia. El vapor distribuido en la atmósfera ejerce en la vejetacion una influencia directa de que va hemos tratado en anterioresarticulos, y otra indirecta, porque de el provienen el rocio, la escarcha, las nie-blas, las heladas, las nubes que dan la lluvia, la nieve y el granizo. Todos estos fenómenos importantes, dependen de las propiedades generales del vapor que los origina; éste es un gas como el aire; su densidad es 518 de la del aire, siendo pues más ligero que éste.

En la atmósfera el vapor se halla mezclado intimamente á otros elementos del aire, siendo éste más ó ménos húmedo segun las proporciones del vapor que contiene, no pudiendo éstas pasar de un límite llamado cantidad de saturacion que tambien depende de la temperatura del aire. Un hectólitro de aire puede contener á lo sumo:

40 grados. 4 gramos 92. 30 id. 2°94 20 id. 1°71 A 40 grados. 10 id. 0.97 0 id. 0.54 10 id. bajo cero . . 20 id. . . .

Cuando se pasa el límite de saturacion, el vapor se condensa, es decir, vuelve al estado de liquido. La condensacion del vapor puede obtenerse de dos maneras: por desprendimiento de un exceso de vapor ó por enfriamiento.

Para hacer la prueba en el primer caso, se hará hervir una pequeña cantidad de agua en una vasija hasta que desaparezca enteramente; se tapa la vasija, y dejándo-

como un producto comercial definido; | amigos viticultores, que deseamos fijar en | la enfriar, se observará que sus paredes s cubren interiormente de rocio que no es otra cosa que el mismo vapor condensado por enfriamiento. En el segundo caso, se coloca una garrafa llena de agua muy fria y se verá bien pronto depositarse en ella el vapor frio ó condensado formando rocío. Si se levanta la tapadera de una olla ó marmita llena de agua en ebullicion, se verá tambien en dicha tapadera el agua en forma de rocio, que es el mismo vapor condensado por exceso.

> El vapor penetra en el interior de los tubérculos, y condensándose, les comunica el calor latente por todas partes y de una manera completa, poseyendo otras varias propiedades importantes, de las que no podemos tratar sin separarnos de nuestro objeto. Todos sabemos, sin embargo, que el vapor encerrado en calderas, adquiere una fuerza elástica, enorme y comparable á la de la pólvora. Las máquinas de vapor fundadas er. estas propiedades, reinan hoy como soberanas de la industria, construyéndose locomóviles de vapor para el uso de la agricultura.

EBULLICION Y EVAPORACION DEL AGUA.

Medio. - Si hacemos hervir el agua en una vasija al fuego, y aplicamos el termómetro de mercurio, observaremos la elevacion gradual de la temperatura y á los 95 grados veremos aparecer infinidad de pequeñas ampollas de aire en su superficie, que producen un movimiento que se llama chullicion. A los 100 grados se escapa el vapor del fondo de la vasija.

El agua se trasforma en vapor por evaporacion á la temperatura de 100 grados, ó por evaporacion tambien en la atmósfera á toda temperatura. Durante la ebullicion, conserva el agua la misma temperatura de 100 grados, pues aunque el fuego la preste constantemente calor, este no aumenta ni el agua en el vapor que de ella proviene, asi vemos que en pesos iguales de vapor y de agua que tienen el mismo grado de calor sensible, no contienen sin embargo la misma cantidad de calor real.

El vapor contiene el mismo calor sensible que el agua, pero tiene además otra cantidad insensible que se esconde por decirlo asi, llamado calor latente siguiendo la espresion de los sábiose

El agua posee la propiedad de convertirse en vapor al contacto del aire, llamandose à esta propiedad evaporacion. Si dejamos cierta cantidad de agua en un vaso la veremos desaparecer poco á poco, bajando su nivel algunos milimetros en cada dia. El hecho comun de secarse ú orearse el lienzo o ropa mojada al aire es una prueba de la evaporación del agua, que no es en realidad debida á la exclusiva accion de aquel, pues el agua se evapora con más rapidez en el vacio que entre los gases, siendo por el contrario el aire más bien un obstáculo para la evaporación citada.

La mayor parte de los líquidos se evaporan al contacto del aire, sometiéndose esta evaporacion à las siguientes leyes: 1.ª La evaporación no tiene lugar indefinidamente en un espacio limitado, pues cesa tan luego como este espacio contiene una cantidad determinada de vapor. Así en un volumen de un hectólitro, por ejemplo, puede haber á lo sumo 1 gramo 71 de vapor á la temperatura de 20 grados. Si ponemos algunos gramos de agua en un espacio de un hectólitro herméticamente

cerrado y lleno de aire seco, la evaporacion empezará bien pronto, pero se detendrá al cabo de algunos minutos, ó sea cuando el espacio haya recibido 1 gr. 71 de vapor; entonces se dice que el aire se llama saturado de vapor, y este peso máximo (1 gr. 71 por hectólitro), se llama cantidad de saturacion. 2.ª Esta cantidad de saturacion aumenta con la temperatura del aire, resultando que cuanto mayor sea esta, mayor será tambien la evaporacion del agua en la atmósfera, y por esta causa se secan los cuerpos mojados más pronto en verano que en invierno. El agua necesita calor latente para evaporarse y her-

NOTICIAS.

La cantidad total de vinos recibidos en Inglaterra durante los nueve primeros meses del año actual, asciende á 11,640.835 gallones, de los cuales 6,762.379 fueron de tinto y 4,878.456 de blanco. Todas estas cifras son menores que sus correspondientes al mismo período de los dos últimos años. En esta importacion han correspondido á España 1,005.849 gallones de tinto y 2.655.742 de blanco, debiendo notarse que la cifra del tinto ha aumentado sobre la correspondiente al mismo período de los dos años anteriores; lo que prueba que la importacion del tinto espanol va en aumento, aunque la importacion general disminuve. La cifra correspondiente al blanco español, si bien es menor que su correlativa de los años de 1881 y 1880, no lo es en la proporcion de la disminucion de la importacion general.

La cantidad total de vinos recibidos en el puerto de Londres durante el mes de Setiembre, ha sido de 388.975 gallones, de los cuales 241.801 han sido de tinto y 147.076 de blanco. Estas cifras son poco más de la mitad que las correspondientes á igual mes de los tres últimos años, marcándose perfectamente como ha disminuido la importacion. Las cantidades que corresponden a España en dicho mes de Se-tiembre son 17.627 gallones de tinto y 93.703 de blanco que hacen un total de 111.330 gallones, ó sea cerca de la tercera parte del total.

Los precios de los principales vinos españoles en el puerto de Lóndres, son:

Jerez afiejo superior, por pipa, de 85 á 200 libras; amontillado, 60 á 150; oloroso. 70 á 120; pajarete, 100 á 105; Pedro Ximenez, 65 á 68; manzanilla, 32 á 75; Málaga, por pipa, 17 á 35; Alicante, fino y añejo, 15 á 45; idem comun, 14 á 17; tinto comun español 14 á 21.

Segun nos participa nuestro diligente corresponsal en Sajazarra, el acreditado comerciante establecido en Haro, Mr. Blondeau, ha continuado haciendo fuertes acopios de vinos de aquellas bodegas, al precio de 14.50 rs.

Nueva aplicacion industrial del corcho. El corcho macho, que es la primera corteza del alcornoque, generalmente no tiene aplicacion por las muchas rugosidades de que está cubierta su superficie. Puede utilizarse sin embargo, y con mu-cho provecho, revistiendo con el las paredes húmedas, teniendo cuidado de que el embés, ó sea la cara más ruda, quede hácia arriba; sobre este lado de la corteza se aplica despues una capa de yeso. De este modo, las paredes se pueden pintar, tapizar, etc., sin que la humedad brote al exterior ú estropee los adornos.

El rico è inteligente vinicultor riojano D. Santiago Cañedo, ha vendido hace unos dias en su bodega de Allauri 160 medias pipas de vino, imitacion del Medoc, procedente de las cosechas de 1880 y 1881, á los precios de 25 y 27 duros cada una, sin casco.

Los azafranes acusan cada dia mayor firmeza, visto lo escasa que ha sido la cosecha.

En Novelda, uno de sus mas importantes mercados, se cotiza el de la Mancha puro desde 45 á 47 50 pesetas la libra de 460 gramos.

Tales destrozos va causando la filoxera | en el Ampurdan, que en muchas comarcas no se cultivarán las viñas segun dicen los periódicos de aquella.

Con este motivo, créese que muchos braceres se verán obligados á emigrar.

Por el puerto de Tarragona no cesan de hacerse fuertes envios de vino á la vecina República.

El dia 13 salieron para Cette; el vapor Pratiscon, 448 bocoyes y 20 pipas y el vapor Rápido, con 450 bocoyes.

El dia 15 el bergantin Madawaska para Nueva-York, con 12 medias, 359 cuartas, 423 octavas, 400 décimas y 20 dozavas, y el vapor Ozvis para Marsella, con 754 bocoves.

La importacion de granos y harinas en la Península é Islas Baleares en el mes de Setiembre último, alcanzó la siguiente

Cebada, centeno y maiz, 11.910,137 kilógramos, por valor de 2.382,027 pesetas. Trigo 29.549,290, por el de 7.878,308, y harina de trigo, 2.001,493, por el de 810,493.

Los derechos ascendieron por las anteriores importaciones á la cantidad de 370,665 pesetas por cebada, centeno y maiz; 1.248,872 por trigo, y 121,448 por

Comparando las anteriores cantidades con las correspondientes al mes de setiembre de 1881, se observan las siguientes diferencias:

En cebada, centeno y maiz, el aumento en 1882 fué de 11.417,157 kilógramos, por valor de 2.283,431 pesetas, y en derechos 354,889.

En trigo, el aumento fué de 26.990,163 kilógramos, por valor de 7.261,753 pesetas, y en derechos 1.138,318.

En harinas hubo tambien un exceso en 1882 de 1.862,875 kilógramos, por valor de 752.389 pesetas, y en derechos 112,483.

Resulta un total aumento en valores de 10.297,573, en derechos 1.605,690 pe-

Más premios á los expositores navarros en

DE LICORES. MEDALLA DE BRONCE. D. Ildefonso Sanchez, Pamplona.

MENCION HONORIFICA. D. Pablo Arguiñano, Estella.

MENCIONES HONORIFICAS. D. Francisco Berberena, Elvetea.—D. Guillermo Goyeneche, Elvetea. DE ACEITES.

D. Juan Arsin, Milagro.—D. José Alloquin, Tudela.—Señor marqués de San Adriau, Monteagudo.—D. Leopoldo Ducloux, Persit L.—Don Tomás Garraldas, Tudela.—D, Ignacio Ibañez, Sada. - D. Valentin Jauregui, Marcilla. - D. Severo Martinez, Arguedas.

D. Gabino Leizaur, Peralta.—Señor marqués de Alcañices, Cadreita.—D. Baldomero Villafranca, Ablitas, -D. Santiago Beperet, Leache. —D. Pedro Medrano, Fitero. —D. Joaquin Gaston, Los Arcos.—D. Manuel Ciraco, Cintruénigo.—D. Lorenzo Iribas, Estella.—D. Bernabé Mezquiri, Mandavia.—D. Clemente Ruiz de Galarreta, Estella.—D. Norberto Goizueta, Pedro de Calarreta, Pedro de Calarre ralta. -- D. Eugenio Armendariz.

MENCIONES HONORIFICAS. D. Manuel Esparza, Gallipienzo.—D. Estéban Benito, Tudela.—D. Eugenio Montoya, Morentin -D. Estanislao Aranzadi, Bargota.-D. Babil Gimenez, Tafalla.—D. Baldomero Don cel, Mañeru.-D. Francisco Montoya, Mañeru. DE VINAGRES.

MEDALLAS DE PLATA Exema. Diputacion provincial de Navarra y

exposicion colectiva de los señores: Señor marqués de Alcañices, Cadreita.—Don Miguel Arbeloa, Mañeru.—D. Eulogio Berrue-zo, Tafalla.—D. Gumersindo Cia, Mañeru.— D. Leopoldo Ducloux, Peralta.-D. Pablo Jaurrieta, Qbanos.—D. Gabino Lizaur, Peralta.— D. Joaquin Ochoa de Olza, Olza.—D. Clemente Ruiz de Galarreta, Estella.—La Asociacion vinícola de Pamplona.

BANCO HIPOTECARIO

DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 172 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios. ba acordado hacer, á quienes lo soliciten, prés-

5 por 100 de interés. El Banco comprará M cédulas.

Las condiciones son las siguientes:

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

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

MERCADOS DE CEREALES

Las noticias que hemos recibido de Castilla y de todas las provincias de la parte septentrional de España, nos hablan de un abundante temporal de lluvias que desde hace tres dias viene regando aquellos

La sementera, cuya parte más importante ya se habia efectuado, adquirirá con estas humedades un gran vigor, y lo que no se sembró por falta de tempero podrá hacerse ahora bajo los mejores auspi-

En la parte meridional, y sobre todo en los importantes centros productores de la Mancha, Extremadura y Andalucía, la situacion es diametralmente opuesta. La falta de lluvias está reduciendo á todos los sembrados al más crítico estado.

Aparte de esta situacion en el interior, que si es desigual, es sin embargo satisfactoria, porque la buena situacion comprende más terreno que la mala, los arribos de granos extranjeros comienzan de nuevo á ser muy importantes.

La firmeza que en muchos mercados habian adquirido los precios, será muy probable, casi seguro, que volverán á perderla; pues aun cuando las existencias de granos del país es muy reducida para el tiempo que nos separa de la próxima recoleccion, todos los puertos de la Península están bien provistos, con los del extranjero que ya se están consumiendo en muchos pueblos del interior.

Nuestra opinion sobre este particular, continúa siendo la misma que hemos expuesto en anteriores revistas; si el tiempo en la Península, y sobre todo en Castilla sigue favoreciendo la sementera, aunque las existencias sean cortas y aunque no se decrete ninguna reduccion en los derechos de aduanas, la baja de los cereales será

Los mercados no han ofrecido desde la última semana ninguna variacion. En Castilla con motivo de las lluvias han estado bastante desanimados, y el resto de la Peninsula no ha ofrecido variaciones sensi-

Hé aquí los precios: Valladolid. Tordesillas: trigo á 52 reales; centeno á 34; cebada á 33. Medina del Campo; trigo de 52.50 á 53 reales; centeno á 32.50, y cebada de 32 á 33. Valladolid; trigo de 52.50, y centeno á 30:50. Pozaldez; trigo de 52 á 53; centeno de 34 á 35, y cebada de 33 á 34. Rioseco; trigo de 51'25 á 51,50.

Palencia. Saldaña: trigo de 46 á 52 reales; centeno de 28 á 29; cebada de 27 á 29, y avena de 16 á 17. Osorno; trigo á 51'75; centeno á 30, y cebada á 31.

Búrgos. Castrojeriz: trigo de 48 á 50, v cebada á 28. Briviesca; trigo de 54 á 62: centeno de 38 á 39; cebada de 31 á 32, y avena de 21 á 22. Aranda; trigo de 44 á 45 reales; cebada á 31; centeno á 29, y avena à 20.

Salamanca. Alba de Tormes: trigo á 48 reales fanega; centeno á 29, y cebada á 31. Salamanca; trigo á 50; cebada de 30 á 31, y centeno á 30.

Zamora. Zamora: trigo de 54 á 56; centeno de 35 á 36, y la cebada de 33

Avila. Arévalo: trigo de 51 á 56; centeno á 32, y cebada de 31 á 32.

Navarra. Estella: trigo de 32 á 34 reales robo y la cebada de 20 á 21. Lumbier: trigo de 28 á 28'50; cebada á 18 y avena á 15.

Toledo. Quintanar: trigo de 50 á 61;

centeno de 44 á 45; cebada de 38 á 40 y la avena de 36 á 36 1₁2.

Cáceres. Plasencia: trigo de 56 á 58; centeno de 35 á 36; cebada de 33 á 34 y avena de 24 á 26.

Ciudad-Real. Castellar: candeal de 61 á 62 rs. la fanega; centeno á 50 rs. y la cebada á 40.

Murcia. Yecla: trigo á 76 rs. la fane-

ga y la cebada á 35.

Barcelona. Trigo: En extranjeros sabemos los arribos de 2.079 toneladas á la órden procedentes de Nueva-York á bordo del *Britana*, 300 id. id. de San Juan de Acre, por Philadelfia, y 350 sacos marselleses por el vapor Valencia. Seguimos cotizando Berdianska de 18 á 18 25 pesetas; Danubio de 15'50 á 16'25 pesetas. Blanco Estados-Unidos de 19'50 á 20'25 pesetas. California de 20 á 20 50 pesetas. Catania de 19 á 19°25. Barleta blanco de 19:50 á 20 pesetas.

Candeales de Castilla, de 20'75 á 21'25 pesetas. Mancha de 20 á 20 50 pesetas.

Cebadas. —Algunos arribos consignados á particulares. Las existencias disponibles en almacen se cotizan:

Esmirna de 9 á 9°25 pesetas; Ibraila de 8.75 á 9 id.; de la comarca de 9.25 á 950 pesetas los 70 litros.

Valencia. Trigos: encalmados por las muchas existencias procedentes de Oran de la Mancha.

El candeal extra manchego se cotiza de 113 á 115 reales hectólitro. Candeal extra de Oran de 113 á 115; id. de 2.ª y 3.ª de 108 á 113.

Trigos de huerta de 117 á 118; id. extranjero, Bombay fuerte de 112 á 115; de Rodosto de 112 á 113.

Jeja blanca manchega de 110 á 112; idem roja de 105 á 108.

Cebada de 27 á 29 rs. la fanega.

Córdoba. Trigos extranjeros de 69 á 72 rs.; id. del país de 70 á 80; cebada del país de 37 á 40 y extranjera á 35.

Sevilla. Trigos: llevamos tres semanas constantes de exportacion extraordinaria; en la que reseñamos asciende próximamente á 43.200 fanegas en la forma siguiente:

20.700 kilos por balandra San Fosé, de Gibraltar; 262,225 por vapor Segovia, de Marsella; 909.000 por id. Agnes Fack, de Calama; 295.000 por Pytheas, de Catrone; 88.800 por Garrawalt, de Marsella; 158.000 por Andaluz, de Gibraltar; 114.378 por *Éspaliu*, de Marsella, y 10.000 por Guannia, de Philipeville. Los precios con ligera tendencia á la baja siguen sosteniéndose de 64 á 72 rs. fanega, segun clase y los del país de 74 à 80.

Cebada. Se han recibido 41.000 kilos por vapor Paquito, de Orán; 51.490 por idem San Bartolome, de Argen; 141.500 por id Garrawalt, de Marsella; 190.700 por goleta Amadeo, de Pilipeville; 539,852 por barca Pensilvania, de Licata; 110.000 por laud Fóven Sebastian, de Orán; 48.000 por vapor Espaliu, de Marsella; 264.000 por bergantin Guannis, de Philipeville; 76.000 por Emperador, de Orán y 66.900 por Mallorca, de Argel. Total, 1,532.442 kilos.

Continúan los precios sostenidos de 28 á 34 rs. fanega.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y

LA SECA (Valladolid) 12 de Noviembre.

Las operaciones en vinos que se vienen realizando desde hace algunas semanas, ofrecen muy escasa importancia.

Los precios, sin embargo, no decrecen, y tampoco faltan arrieros.

Hé aquí los precios de los demás artículos; Trigo de primera clase, á 52 rs. la fanega; cebada á 32, centeno á lo mismo y garbanzos á 200.

El aguardiente anisado se detalla á 24 rs. la cántara, y sin anisar á 20. El vinagre tambien consigue el precio de 16 rs.

Los precios más generales del vino blanco son 16, 20 y 24 rs. la cántara.—I. R.

TARAZONA (Zaragoza) 13 de Noviembre. Ha terminado la vendimia, y tanto en esta como en los pueblos inmediatos, el resultado ha sido el de media cosecha del año anterior, más bien más que menos, pues muchos propietarios sólo han tenido una parte menos, ó sean tres cuartas partes que en aquel año. No ha sucedido lo mismo en la comarca vecina á Navarra, pues alli no ha pasado de media cose cha

La calidad de los vinos en todas estas bodegas es de muy buena clase, tanto por el color como por el gusto, y además por condicion natural gran fuerza alcohólica.

En vista de esto es de esperar que los precios serán tambien buenos, mejorando los que rigen en la actualidad, que no pasan el límite de 12 rs. el cántaro.

Los franceses se agitan bastante solicitando comprar buenas partidas, pero los vinicultores no aceptan aquellos precios, así que es de esperar una inmediata subida.

El tiempo no es lo más á propósito para hacer una buena sementera, por la falta de lluvias; esta operacion viene efectuándose con bastanté lentitud, pues hay que ir aprovechando los chaparrones conforme nos los envía el cielo.

Respecto á los olivares, este año prometen muy poco ó nada, porque están sin fruto; á pesar de esto, el aceite no se paga á más de 52 reales la arroba.

Respecto á cereales, como aqui casi todos son importados, no hay escasez. Los trigos son de Castilla, y se cotizaban á buenos precios. La cebada, que procede de los Estados-Unidos, es tambien muy abundante. La rica judía del Moncayo, se paga á 4 rs. Las patatas, que son muy superiores y que se han cogido muchas, se pagan á 3,50 rs. la arroba. De este artículo se exportau buenas partidas para otras comarcas que no producen tan beneficioso alimento para las clases trabajadoras.

En linos y cáñamos hay muy buenas clases, pues parece que nuestros calaños saben arreglarlos muy bien.

Hay grandes deseos de que principien las obras para construir el ramal de ferro-carril que ha de empalmar con Tudela, pues no sabemos por qué motivo no las han principiado, cuando ya todo está arreglado y dispuesto. Como es de suponer, estas obras vendrian muy bien en este invierno, porque emplearian á muchos braceros que la falta de aceituna ha de quitarles dos meses de jornales. Bien merece esta sola circunstancia que se empezaran las obras, pues las clases obreras y jornaleras por noble honradez, en su penosa vida, lo menos á que pueden aspirar, es á que no les falte trabajo para poder mantenerse, y esto es precisamente lo que pide.—Un suscritor.

GIMILEO (Rioja) 13 de Noviembre.

Han terminado en la mayoría de los pueblos de este partido de Haro, y en los restantes se hallarán para terminar las operaciones de recoleccion y laboreo de la uva.

La cosecha en general ha sido buena, excediendo en un 20 ó 25 por 100 á la del año anterior.

El aumento en algunas localidades, como la de Haro, Rodezno, Zarraton y Cidamon, ha sido notable; pero en cambio hay otras como Cuzcurrita, Casalareina y San Asensio, en que la cosecha apenas alcanza á los límites de la anterior, no dejando de haber alguna como la de Cenicero en que solo se ha obtenido media cosecha del año anterior, por efecto de un terrible pedrisco.

En la parte que denominamos Rioja Alavesa ó Tercio de Laguardia, que abraza la region vinícola de la orilla izquierda del Ebro, desde Labastida hasta Elvillar y Lanciego, ya por haberse dejado sentir con mayor intensidad el funesto influjo de la sequía y tambien por haber alcanzado á algunos pueblos el pedrisco que principalmente descargó en Cenicero, la cosecha de vino de este año ha sido corta no bajando el déficit de un 25 ó 30 por 100, tomando por base la del 1881.

Estas son las noticias que puedo comunicarle respecto á la cosecha de vino.

El vino viejo, ó sea el de la cosecha de 1881, puede darse por agotado. Unicamente en Cuzcurrita quedan algunas existencias que sean dignas de mencion, y esas es muy probable que desaparezcan en este mes.

La bodega del Sr. Marqués de Terau, en el pueblo de Ollauri, encierra tambien como 3.000 cántaras de vino de ese mismo año, que no dudo han de ser muy solicitadas y se han de pagar á precios altos, dada la justa fama que goza esa bodega, y la escasez de vinos viejos.

La campaña comercial de 1882 á 1883, se ha

inaugurado con buenas disposiciones por parte de los comisionados franceses, segun verá usted por la nota de ventas que le incluyo.—A. Z.

ESTELLA (Navarra) 14 de Noviembre.

Ha terminado la recoleccion de la uva, y como puede suponer, los resultados han side muy satisfactorios. La sequía tan prolongada de este puso á las cepas, no solo en disposicion de que no dieran cosecha, sino en inminente peligro de muerte. Resultado, que la cosecha ha side la cuarta parte de un año ordinario.

Por la misma causa, la cosecha de oliva será muy corta, ó nula.

Los sembrados, como ya han alcanzado mejores tiempos, presentan un aspecto magnifico.

Los cereales todavia muy altos; en el último mercado el trigo se pagó desde 32 hasta 34 reales el robo; la cebada de 20 á 21 y la avena á 17.

El vino se está pagando á 13 y 14 rs. el cántaro de 11'77 litros.—J. T.

ARANDA DE DUERO (Búrgos) 11 de Noviembre.

En los últimos mercados, los precios de cereales han decrecido bastante, á causa de las noticias que se reciben de la buena sementera en algunas comarcas, y de las fuertes entradas de trigos extranjeros.

Esto ha hecho que pagándose el trigo al finalizar la recolección á 51 rs. la fanega, hoy no se pague á más de 44 á 45.

La sementera en este país ya se ha dado por terminada, habiéndose efectuado en tan buenas condiciones, que los sembrados ya presentan un aspecto magnífico.

En cuanto á la cosecha de vinos, se quejan los propietarios de los escasos rendimientos que ha dado, debiéndose á esto que el mosto se pagara á 14 y 15 rs. la cántara.

En el pueblo La Orra parece que unos comisionados franceses pagan el vino nuevo á 13 reales, sin que encuentren quien les ceda á este precio, porque se esperan mejores.—T. G.

POZALDEZ (Valladolid) 12 de Noviembre.

La última cosecha de uvas ha arrojado un déficit asombroso, que necesariamente hará que los precios del vino viejo se mantengan firmes, y aun que vayan subiendo, puesto que sobre haber sido corta la cosecha, las existencias de vino viejo han quedado muy reducidas.

El precio corriente en esta bodega es el de 25 rs. la cántara de 15,64 litros, para los vinos blancos de la cosecha del 81; por más que algunas cubas, segun su clase, consiguen precios más altos ó más bajos.

De vinos tintos de dicha cosecha, apenas si quedan existencias, y se venden á 20 reales el cántaro.

La saca de dichos vinos se ha desanimado mucho desde hace unos dias; esto no obstante, para las existencias que quedan no faltarán compradores.

De vinos nuevos, ó sea de la última cosecha, nada se ha hecho, pero la creencia general es que este año comenzarán á venderse sobre 20 reales el cántaro.

La sementera está terminada, habiéndose hecho en las mejores condiciones.—Un suscritor.

ABALOS (Rioja) 13 de Noviembre.

La cosecha de vinos en este término, si se tiene en cuenta la gran sequia que ha sufrido todo el año, ha resultado bastante buena.

Desgraciadamente hemos tenido una baja en la produccion de un 8 á 10 por 100 que nadie esperaba, pues ha sido á causa de la presencia de la *oruja*.

Los vinos han resultado con mucho color grana, que se ha obtenido por lo mucho que se trabajó en las tinas y por haberlos tenido más tiempo que en los años anteriores.

Todavía no se han hecho operaciones en estos vinos porque aun no es tiempo, pero creo que han de ser muy solicitados.

De vinos viejos se han vendido algunas cubas á 20 y 22 reales la cántara; todavía existen seis que no dudo se venderán á tan buenos precios

La situacion de los campos es magnifica; lo que se sembró antes de la vendimia ofrece un risueño porvenir. Lo que se está sembrando

ahora, disfruta de un tempero muy bueno y de un tiempo primaveral.

El dia ha amanecido con fuerte aguacero.

-P. A.

OLLAURI (Rioja) 15 de Noviembre.

Terminadas las operaciones de la vendimia, y colocados los ealdos, me parece justo suministrar á usted algunas noticias sobre dichas operaciones.

La vendimia se hizo con un tiempo regularo así que los vinos han resultado de muy buena calidad, como lo prueban las buenas partidas que lleva ajustadas el popular comprador M. Blondeau al precio de 16 rs. la arroba.

Los vinos viejos han sido despachados con el alza ea los precios que últimamente adquirieron, quedando solamente unas 3.000 cántaras que conserva con mucho esmero la bodega del señor marqués de Terau, y aunque ya las han solicitado á 20 rs. la oferta no ha sido aceptada.

Tambien el rico propietario D. Santiago Cañedo, ha realizado una buena venta de los vinos que elabora por el sistema *Medoc.*—D. Ó-

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 13 de Noviembre.

Ha terminado la recoleccion de la uva, y tambien todas las operaciones necesarias para convertirla en vino.

El verdadero resultado conocido por el aforo, que ya se ha verificado, ha sido muy poco satisfactorio.

La cosecha media de este pueblo se calcula en 140.000 cántaras, y el vino aforado este año, sólo se ha elevado á 81.000, es decir, casi á una mitad.

La cosecha del año pasado, que tambien fué corta, se elevó á 110.000.

Ya se ha inaugurado la campaña, rompiendo á los precios de 10'50 y 11 rs. la cántara.—B' S.

FUENMAYOR (Rioja) 13 de Noviembre.

Ya se ha verificado el aforo en este pueblo, y de él resulta que se han cogido 102.000 cántaros, arrojando por lo tanto un déficit, comparado con lo del año pasado, de 63.000 cántaras. El vino nuevo, contra nuestra opinion, ha salido bastante bueno en color y grados, aun-

que no tan superior como el del año pasado.

Del aforo que tambien fué preciso efectuar
de los vinos viejos, resultó que todavía quedaban por vender sobre 17.000 cántaras, todas
ellas de clase muy superior.

De vinos nuevos todavia no se ha hecho precio, y del viejo, si se vende alguna cuba, es á precio reservado; así es que nada puedo decirle con certeza sobre este particular.

Ahora estamos muy ocupados en la siembra de cereales, que la realizamos en buenas condiciones de tempero, aunque en este terreno son necesarias aguas más abundantes; afortunadamente hoy amanece lloviendo y promete caer lo suficiente para que los sembrados puedan nacer bien.

¡Dios quiera que tengamos mejor cosecha que en el año último! pues fué completamente nula, habiendo tenido que hacer todos estos labradores esfuerzos supremos para comprar todo el grano que necesitaban para la siembra, además del necesario para todo el consumo.

Cuando se hagan precios en el vino, tendré el gusto de participárselo.—M. N.

POZALDEZ (Valladolid) 14 de Noviembre. Tambien en la última semana han continuado sacando buenas partidas de vino de esta acreditada bodega. Los precios cada dia van adquiriendo mayor favor, pues los vinos blancos se han pagado desde 22 hasta 25 rs. el cántaro, y los tintos de 19 á 20.

Hace ya algun tiempo que concluyó la vendimia, pero su resultado no ha podido ser más desastroso. La cantidad que ha producido muy corta: y la calidad muy mala.

Hace cincuenta años que no se ha conocido en esta una cosecha tan mala por todos conceptos.—C. L.

AVISO À LOS COSBCHEBOS Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquin Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacios de Espíritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

AVISO

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

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

AVISO À LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

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

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

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

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

VENTA

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extension es de mil nuevecientos ochenta metros cuadrados. Local muy á propósito para almacenes, depósitos ó para una industria.

depósitos ó para una industria. Dirigirse a D. Vicente Garcia Celay en Tudela.

Pipas y bocoyes en buen uso.

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

LA CONCORDIA

PÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO, CREMOR TÁRTRICO AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS

CAMPO Y COMPAÑIA

Acido tártrico para el color y mejoramiento

de los vinos.

En el número 490 de este periódico, se indican los precios en fábrica y manera de emplear el ácido tártrico aplicado á la elaboracion de los vinos. Hállase tambien á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armiseu, Plaza del Pueblo, 5. Logroño, id. de D. Pablo Fernandez. Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle

Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11. Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla

Bocoyes trasportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportacion á Francia.

Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

NEGOCIANTES EN VINOS.

Hay para vender en Cervera, provincia de Lérida, calle Virgenes núm. 6, un tonel nuevosolo ha sido llenado una vez de 1.100 hectó; litros.

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 Importacion Vinicola establecida en París, calle Lafayette, núm. 1, tiene el gusto de informar á todos los comerciantes de vinos de España, que recibe en comision y en las condiciones más moderadas, todos los envios 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 censignaciones, cuyos giros se pagan, ya en su domicilio social calle de Lafayette, núm. 1, en París, ya en la agencia del Banco Trasatlántico en Madrid, calle de Alcalá, 33 y 35 y por último en la Direccion de este mismo cantro, 5 calle de Halevy, en París.

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

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

DIAMANTE DEL VINICULTUR 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, gaseosas 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 últimos adelantos. Es un verdadero macstro 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, 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 fábrica, y necesiten 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 Librerias de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carreta 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 baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—Tambien venden el Calendario Vinícola Filorerica para 1883 à 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, llos nerviosos y los de la infancia en general.—Se ven-de á 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principa-les 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 establecer 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.

PESETAS			RIOJA		
58,50 56,50	on de Tafalla á Paris de Tudela á id	Estacio	51,50	cion de Haro á Paris	Fata
	ARAGON		51,50	de Briones á id	Lista
57,58 61	de Zaragoza á id de Huesca á id	3		de Cenicero á id de Logroño á id	,
62	de Lérida á id			de Calahorra á id de Alfaro á id	,
	de Búrgos á id	,		de Castejon á id	,
56,50 56,50	de Valladolid á idde Medina á id	,	51.50	de Pamplona á id	HEAL IN
67	de Madrid á id	3	51,50	de Campanas á id	2
á tipos	combinacion, se hace	con esta		transporte de las pipas	El

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 pises llosas de vincio em placemento y de 33 sin 60.

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 Gastritis, Captralgias, Diarreas, Vómitos, Posadeces del Estémago y Afocciones generales de las Vias digestivas. CURACION CIERTA (Pepsina Vegetal) PARIS, Venta por Mayor : TROUETTE-PERRET 163 Y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Deposito en todas las Farmacias DOLORES

con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de MUELAS MUDLAN 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 dentifricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEÍS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase *Licor del Polo de Ori*ve, 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 Orice en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad,

tridos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depó-



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

de la Anemia, Clorosis, etc.

ENCAUSSE y CANÉSIE 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.

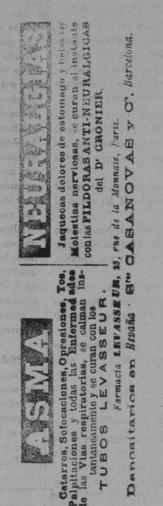
GARROTILLO) DIPTERIA SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAINA

Reglas para obtener los vinos 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 senci-llas 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 librerias de Espa ña y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Burgos o Conde-Duque, 10 Madrid. Precio nna peseta en toda España.



ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros

Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.-Fuelles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia).

45-CALLE NOTRE-DAME-45

Nota.—El prospecto general de la Casa se manda á toda personaque se sirva pedirlo.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

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

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

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

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

Cincuenta y seis variedades de Fresas, las más superiores conocidas. Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes á la filoxera

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

en todas las Perfumerias

y Peluguerias.

TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y garantir un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÉS progresiva o instantanea que devuelve à los Cabellos blancos y à la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin prenaración ni layado. Emilio SALLES Hijo, Sucesor

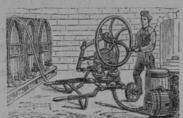
Químico-Fertaminta Casa fundada en 1850 RUE DE TURRIGO, 73, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS 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 celebre aventara, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay etras va-rias clases desde 320 reales á 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de to-da clase de líquidos, riegos, incendio, 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 además otras clases superiores y especiales para

Arados 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.

Malacafos.

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

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 pedar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. Máquinas de vapor.

y medidas contrastadas del sistema decimal. Básculas, pesas

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
CURACION CIERTA POR LA

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



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 acredita-das mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de Bombas y otros aparatos espe-

ciales para vinos.

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