

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por un semestre  
10 en el extranjero y Ultramar.  
No se admiten más clases de sellos que  
los de correo de España de 15, 10 y 5  
céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios  
convencionales.

AÑO V.

Sábado 22 de Noviembre de 1882.

NÚM. 510

## ACIDO SALICILICO.

El ácido salicílico puede prestar y presta importantes servicios á la higiene pública y privada, á la economía doméstica, á la medicina, á la veterinaria y á las industrias de productos alimenticios, en virtud principalmente de la propiedad antiséptica tan notable que posee, anulando con los gérmenes de las fermentaciones las causas de alteración de las sustancias orgánicas.

Una sucinta recopilación de lo más importante que conocemos publicado sobre las aplicaciones de este ácido, hará ver que no exageramos nada al hacer tales afirmaciones, y podrá servir de guía ó instrucción á los que quieran experimentar por sí las ventajas que puede reportar su juicio uso.

En Enero de 1875 presentó el Sr. Benger á la Sociedad Farmacéutica Británica una numerosa serie de preparados farmacéuticos muy alterables en las condiciones ordinarias, y á las cuales se les había añadido ácido salicílico, de seis á ocho onzas antes, en proporciones que variaba de un octavo á un medio de gramo por onza, y en general los resultados eran en aquella fecha muy satisfactorios. El mismo farmacéutico, hizo notar había conservado perfectamente por más de año y medio algunas preparaciones alterables, á las que sólo había puesto la mitad del alcohol prescrito por la farmacopea, y además un gramo de ácido salicílico por onza de zumo vegetal á conservar.

Posteriormente ha hecho Mr. Lajouk algunas experiencias para determinar la proporción del ácido salicílico que debe emplearse para impedir en el verano la fermentación ó alteración de algunos jarabes, tales como los de grosellas, cerezas, moras, etc., y halló que bastaba una parte de ácido por cada 1.000 partes del azúcar contenido en los jarabes, aunque no se guardase ninguna otra precaución. También preparó para conservar por el método Appert un jugo de grosellas, con solo la adición de ácido en la proporción de 1 por 10.000, y al cabo de dos meses, si bien estaba algo turbio, no había sufrido fermentación alguna, ni había perdido nada del olor y sabor primitivo.

Bastan estos antecedentes para comprender que, no sólo los jarabes, sino otras conservas alimenticias, pueden permanecer inalterables por un tiempo relativamente indefinido, con solo la adición de una parte de ácido salicílico por 1.000 ó más, de la sustancia á conservar. Cantidad insignificante para el organismo humano, puesto que á lo sumo se introduciría en la economía por cada kilogramo de materia alimenticia, solo un gramo de ácido salicílico, cuerpo inofensivo, como hemos dicho, en tan pequeñas dosis y que con tanta facilidad y prontitud se elimina por la orina, sin haber causado, ni causar, la más pequeña perturbación.

Pero nada de una idea tan completa de las aplicaciones del ácido en cuestión y de las proporciones en que conviene emplearlo, como la nota de Mr. Schlumberger presentada el 2 de Mayo del año actual á la Academia francesa de Ciencias.

De esta importante comunicación tomamos la mayoría de los conceptos que siguen.

El ácido salicílico es empleado en higiene como agente de desinfección y salubridad. Basta lavar el suelo y las paredes

de las caballerizas, establos y apriscos, etcétera, con agua salicilada, á razón de dos gramos por litro, para matar instantáneamente todos los gérmenes morbosos que haya y hacer desaparecer el olor y los peligros del contagio.

Hace ya algun tiempo que las compañías de los caminos de hierro lo emplean para la desinfección de los wagones en que se haya transportado ganado, haciendo sólo un lavado sencillo. Este procedimiento tiene la ventaja de no dejar ningun olor y de no ofrecer peligro alguno de intoxicación.

El ácido salicílico es empleado en veterinaria como medio curativo de ciertas enfermedades de los animales, tales como el mal de bazo, las aftas ó úlceras en la boca, el piojo de las gallinas y polilla de las columnas.

Además de su uso en afecciones declaradas, se emplea también como profiláctico ó preservativo de enfermedades contagiosas. Mr. Otto Ludloff, ganadero de los alrededores de Gotha, dice que desde hace cuatro años lo ha hecho absorber todos los días á los animales de su explotación, y que gracias á esta precaución, ha podido preservarlos de una manera completa de toda invasión contagiosa, mientras que alrededor de su propiedad se hicieron sentir las epidemias. El gasto en ácido salicílico, aunque notable, fué menor que el que hubiese tenido pagando la correspondiente prima de seguros contra la mortandad del ganado.

Los servicios prestados por el ácido salicílico á la alimentación pública son de mucha más importancia. Se puede contar por centenares de millones de francos el valor de los comestibles y bebidas preservadas cada año contra la acción de los fermentos, con dosis muy exiguas de ácido.

Es evidente que para asegurar la conservación de un líquido, hace falta que la dosis antiséptica esté en proporción con el fermento á destruir; pero esta dosis es siempre infinitamente pequeña, pues no excede apenas de 1 por 10.000, ó sea un decigramo por litro de líquido (vino, cerveza ó sidra).

Los jugos de frutos, los jarabes y las conservas se preservan de toda fermentación, empleando una dosis menor de 1 por 1.000, ó sea un gramo de ácido por un kilogramo del producto á conservar. Durante los fuertes calores del verano, la carne, las aves y el pescado, pueden con este agente conservarse frescos por muchos días.

Como el ácido salicílico parece que actúa sobre los fermentos lácticos y acéticos, con preferencia á los alcohólicos, puede emplearse con ventaja para la conservación de las bebidas alcohólicas, á las que preserva de las fermentaciones secundarias.

La observación de estos hechos ha permitido regular de una manera prudente el empleo del ácido salicílico para la conservación de las cervezas.—El ácido antiséptico se introduce en dos veces. La primera dosis es bastante débil para no actuar más que sobre los fermentos lácticos, sin oponerse á la acción de la levadura, que transforma la materia sacarina en el alcohol. La segunda porción ó dosis del ácido salicílico se añade después que ha terminado la fermentación alcohólica, para que ésta no degenera en acética. Las dos dosis reunidas no representan más de 1 por 20.000, ó sea próximamente cinco centí-

gramos por litro. Un exceso de antiséptico quitaría á la cerveza la propiedad de ser espumosa y la volvería desabrida y sin aroma.

Las cervezas fuertes, de lujo, no tienen necesidad de ácido salicílico, y además su precio permite preservarlas de la descomposición, conservándolas á baja temperatura con el hielo.

Estas indicaciones de Mr. Schlumberger acerca del salicilado de las cervezas son muy importantes, y creemos que se puede aconsejar á los cosecheros de vinos flojos ó de difícil conservación, el empleo de un método análogo.

Porque hay que tener en cuenta que los vinos procedentes de cepas cultivadas en buen suelo y en la región que es propia de este cultivo, con las labores adecuadas y oportunas, son lo bastante ricos en alcohol y tanino y están bastante desprovistos de materias protéicas para conservarse naturalmente en buen estado por mucho tiempo. Estos vinos solo en los años excepcionales en que el racimo no madura bien á causa de los frios tempranos ó de las lluvias, es cuando necesitarán el salicilado. Pero los vinos que proceden de localidades en que la uva no madura bien ó madura con irregularidad, ó de donde no se dan á la planta el cultivo y las labores inteligentes que la naturaleza del producto exige, serán siempre pobres en tanino y alcohol, y contendrán á la vez una proporción notable de elementos protéicos, que harán difícil, sino imposible, su conservación natural.

Volviendo, pues, al salicilado de los vinos en que se hace necesario por sus condiciones, conviene experimentar si este procedimiento debe emplearse como se ha dicho para la cerveza, ó como también indica Schlumberger, adicionando después de la fermentación alcohólica un decigramo de ácido salicílico por litro de vino.

En Francia, según el autor citado, se ha extendido tanto el empleo del ácido salicílico, que no se calcula en menos de cinco millones de hectolitros el vino salicilado durante el año 1880; y hace notar también que todavía no se ha denunciado ni un solo caso en que el uso del ácido en cuestión haya causado acción nociva á la salud, á pesar de estarse consumiendo en proporción notable alimentos salicilados desde hace más de seis años.

Nada creemos que se pueda añadir á lo consignado por Mr. Schlumberger, como no sea llamar la atención de los ganaderos y criadores de lujo sobre las propiedades higiénicas, curativas y preservativas que parece tener el ácido salicílico.

En cuanto á lo que se refiere á la conservación de las bebidas alcohólicas, es bastante lo dicho para que los viticultores de la República, y especialmente los de la región de Cuyo, no sólo no tengan escrupulo, sino que comprendan la necesidad, dada la naturaleza hoy de sus mostos, de verificar por sí mismos la eficacia de este agente conservador, que podría beneficiar altamente sus intereses. Algo mejor sería que las mistificaciones y drogas cuyo uso van por desgracia aceptando y extendiendo tantos propietarios que no quieren ó no pueden conocer las causas que impiden la conservación de sus vinos naturales, y que si las conocen encuentran más económico y fácil hacer composturas empíricas, que modificar racionalmente el

cultivo de la vid y la elaboración de su jugo.

El gasto ó dispendio que ocasionaría á los cosecheros hoy en la República el salicilado de los vinos que sin este medio se tuercen ó se avinagran, es bien exiguo y no recarga apenas el valor del artículo.

En efecto, empleando el ácido salicílico en la proporción de un decigramo por litro, y costando el ácido puro cristalizado 240 pesos, moneda corriente de Buenos Aires (pesos fuertes 9'60) el kilogramo, ó sea los mil gramos, se tiene: En una arroba de vino, que en Mendoza equivale á 35 litros 76 centilitros, se emplearían (en cantidad redonda) tres y medio gramos de ácido salicílico, y en diez arrobas treinta y cinco gramos; cuyos treinta y cinco gramos sólo cuestan unos cuatro reales de la moneda de esa provincia, ó sean 33 1/2 centavos fuertes.

En Buenos Aires, el barril de 32 francos equivale á 760 litros, y para salicilar esta cantidad de vino sólo se precisan 76 gramos de ácido, cuyo coste es 73 centavos fuertes.

Concluiríamos esta parte insistiendo en que para el empleo del ácido salicílico conviene estar seguros de su pureza, lo cual puede averiguarse por el sencillo procedimiento que se ha dicho al final del capítulo IV; y en cuanto al mejor modo de emplearlo ó hacer las soluciones, queda consignado en el mismo capítulo lo bastante para proceder con acierto según los casos, debiendo tener presente para las soluciones puramente acuosas, lo que también se dice acerca de la adición del borato de sosa.

Manuel Vazquez de la Morena.

## LA FABRICACION DEL QUESO EN SUIZA Y EN ESPAÑA.

De una Memoria del cónsul inglés en Ginebra, M. Adam, extractamos, ampliándolos, algunos datos referentes á la industria del queso, que cada vez adquiere en aquel país mayores proporciones. Desde el siglo XIV y XV la fabricación se supona que tenia ya cierta importancia, al punto que se había legislado sobre la industria en el estilo de la época, señalando la forma y peso que debían tener los quesos, prohibiendo la fabricación de ciertas clases, así como la exportación de todos á los países extranjeros. La fabricación moderna en grande, data de los últimos años del siglo pasado y los primeros del presente, habiéndola determinado el cultivo de los forrajes y la estabulación del ganado, que hoy es ya general en los valles y llanuras. Las diferentes clases de quesos se reducen á tres grandes clasificaciones: los grasos, los medianos y los secos; entendiéndose por los primeros aquellos fabricados con leche sin descremar, los otros, los que se hacen con leche parcialmente descremada, y por último los secos, que son aquellos fabricados con leche, de la que se ha separado toda la crema, utilizada en general para hacer manteca. Por razon de consistencia se clasifican tambien los quesos en duros, firmes y blandos. El queso suizo de mejor calidad, y tambien aquel que en mayor cantidad se fabrica, es el «Emmenthal», un queso redondo de 0,80 á 1" de diámetro, y de 0,10 á 0,15 de alto, cuyo peso es de 50 á 100 kilogramos. Este queso, aun cuando el cónsul Adam no lo expresa, se hace según entendemos, exclusivamente de leche de vacas,

y es muy nutritivo. La exportación de esta clase se dirige principalmente para Alemania, Rusia, Italia y los Estados Unidos. En España se encuentra muy rara vez a la venta. A esta clase sigue en importancia de Gruyere, y tampoco dice de esta el cónsul Adam que su peculiaridad consiste en estar hecho con mezcla, en ciertas proporciones, de leche de vacas y cabras; aquella en parte decremada.

Desde hace algunos años se ha formado una sociedad muy rica en Friburgo para la fabricación de este queso, que ha mejorado mucho cuando es legítimo. Generalmente se le dan las dimensiones de 0<sup>m</sup> 70 de diámetro, que pesa 45 kilogramos. La exportación de esta clase es a Francia e Italia, y últimamente a la América del Sur.

Después del Gruyere tan conocido en España, aunque más en las clases falsificadas que en las legítimas, viene el Spalen, que se considera muy inferior al Gruyere, y hecho de un modo mucho más tosco; pero en realidad nosotros hemos visto Spalen legítimo muy superior al Gruyere que generalmente se encuentra en venta en España, y que suele ser el peor que se hace en las provincias francesas del Sena y del Doubs, cuando no es una imitación muy mala hecha aquí mismo. El de Friburgo rara vez se ve en España. El Spalen es un queso de 0<sup>m</sup> 50 de diámetro, y que, en general, no pesa más de 20 kilogramos. El mejor es el de Untstralen, Uri y Lucerna, y su principal mercado Italia, porque es un queso que se usa mucho para rayar. Otra variedad de queso que se hace en Suiza, especialmente para Italia, es el Urseren, que procede de la leche obtenida de los pastos más altos. Ya este es queso que se hace en piezas que no exceden de 8 kilogramos de peso.

Otro de los quesos notables es el Schnabziger, ó queso muy graso y fresco, que más parece manteca que queso; la especialidad de este queso es el gusto que se le da por las hojas del «*melilotus caerulea*», planta que se cultiva únicamente para esta aplicación.

El Gessenay es otra clase de queso, que no sólo se hace dejándole toda su crema a la leche, sino agregándole aun alguna más. El queso de Guessenay tiene la peculiaridad de haber mejorado mucho desde 1872, y que hoy se consigue una uniformidad y firmeza de calidad que no se sabía darle antes. Este queso es también notable por lo que se conserva en buen estado a pesar de sus componentes. Por fin, quedan aun otras muchas variedades de queso suizo, siendo las de más fama el «*Bellalay*», que se encuentra en Inglaterra legítimo ó muy bien imitado; el «*Prostigau*», «*Tomme*» y «*Blocher*».

Después de hacer esta enumeración de los quesos suizos, séanos permitido expresar nuestro deseo de que esta industria tenga en España el desarrollo que le corresponde. No negaremos que haya algunas dos ó tres clases de verdadero mérito y capaces de competir en absoluto con las suizas, pero en cambio no habrá de negársenos que con la misma leche que como es regla general en la inmensa mayoría de los casos se obtienen quesos malísimos, asquerosos é incomedibles, podrían obtenerse los más exquisitos si la fabricación se hallara mejor entendida y á cargo de gente más competente. Por medio del estudio, de la enseñanza, del aprendizaje y de los mejores elementos mecánicos, puede conseguirse resolver la mayor parte de los problemas de la calidad, pero es en nuestro país tan importante como este el resolver el problema de la cantidad; porque en medio de nuestras grandes extensiones de terrenos dedicados á pastos, cuando se viene á comparar la cantidad de queso obtenido por unidad de terreno destinado á esa producción, enconérase aquella tan exigua, que es preciso entregarse á esos arranques de infundada vanidad á que tan dados somos los españoles, para considerar la industria nacional del queso en otro estado que en una infancia tardía.

Lo mismo en Suiza que en España, las especialidades en quesos dependen de atender á los más precisos detalles en su fabricación y conservación, tanto como de las razas del ganado y los pastos de que

se alimentan; tiempo era ya que una industria tan rica y tan útil para la alimentación, se hallara en un estado de adelanto muy superior al que tiene. Los quesos grasos, sobre todo, son un alimento tan completo y tan perfecto, que solo á la carne buena pueden compararse; por tanto, bajo el punto de vista de mejorar la alimentación española, su importancia es mucha; pero quizás más tenga si se le mira bajo el aspecto de hacer de este artículo uno de exportación de primer orden. Son muchos los millones de pesetas que en quesos puede enviar España á aquellos países; en los cuales, en oposición á lo que en el nuestro sucede, la elasticidad del crecimiento de población con productos propios, se halla agotada.

Una de las razones por que el aumento de producción de los renglones eminentemente alimenticios conviene, es por ser medio seguro de aumento de población, ya determinando la inmigración, ya oponiéndose á la emigración; y aquí donde, no sin razón, nos preocupa el vuelo de la última, hay más motivos para hacer todo aquello que no la haga forzosa. No somos de los que juzgamos de la importancia de los países solo por el número de habitantes, sabemos la influencia de la calidad de éstos; pero no vemos justificadas las nobles aspiraciones de España á figurar en Europa entre las potencias de primer orden, sino cuando por su buen gobierno, en el orden de economías, haya sabido poner en crecimiento debido su población; y en esto, el progreso de la industria del queso, es un factor de suma importancia.

J. G. H.

## NOTICIAS.

Las segadoras atadoras han llegado casi á la perfección. El atado con alambre puede ya considerarse definitivamente abandonado, y se ata exclusivamente con bramante ó cuerda.

En unas pruebas en el cortijo de Gladstun Bishopton, Paisley, Escocia, se pusieron en competencia tres máquinas; la de Hornsby, Howard y Wood; las tres demostraron ser excelentes; pero la de Hornsby estuvo mucho más afortunada que las demás en estas pruebas, pues ni siquiera una sola gavilla resultó sin atar, sino que todas las despidió la máquina perfectamente atadas, sin parada ni contratiempo alguno.

Las otras dos trabajaron muy bien; pero, sin embargo, de cuando en cuando escapaban alguna que otra gavilla, que escapaba á la acción del aparato. Además, la de Hornsby trabajaba solo con el hombre que iba subido en ella, mientras que los otros, fuera por precaución ó por necesidad, además del que la conducía, llevaban un hombre á pié al lado. El corte fué muy bajo y muy igual, y el propietario de la finca aseguró que á brazo no hubiera ni cortado tan bien, ni atado con tanta perfección como las máquinas lo habían hecho.

Las grandes bodegas de Burdeos continúan dando lugar á importantísimos negocios, pues á los que reseñamos en números anteriores tenemos hoy que añadir la venta de la cosecha de 1881 de *Château-Lafite*, adquirida por una casa de la capital de la Gironda. Sobre el precio de esta operación se guarda suma reserva, pero se cree ha excedido bastante de los 5.000 francos pipa á que se cotizaron los no menos famosos caldos de *Château-Margaux*.

De nuestro colega de Alceira *El Eco del Fúcar*:

«Los enormes perjuicios que durante los dos últimos años sufrieron los productores de naranja á consecuencia de la inmensa cantidad de fruta que se desprendió de los árboles por efecto de las lluvias y vientos, les hace ser en el actual más precavidos, y todos abundan en deseos de realizar pronto el dorado fruto; pero tal exceso en la oferta produce la baja de precios consiguiente, hasta el punto de que sólo quieran pagar los compradores 3 1/2 á 4 reales arroba por el de huerta y 5 si procede de huerto.

Los confccionadores se aprovechan de

tan favorables circunstancias para comprar á precios muy arreglados, lo cual, y las buenas condiciones en que por ahora se coje y exporta el artículo, debe redundar en beneficio de aquellos.

Esto no obsta para que, si las ventas en los mercados extranjeros lograsen un éxito lisonjero, contribuyesen al aumento de la demanda y mejora del curso.

Sabemos de algunos propietarios que van exportando por su cuenta la cosecha, y de otros muchos que se proponen imitarlos.

Las últimas ventas de cajas que tuvieron lugar en Liverpool el 13 del corriente, realizáronse desde 10 á 14 schelines.

En Huesca, Navarra, provincias Vascongadas, las Riojas y otras comarcas han caído lluvias abundantes que aseguran una buena sementera.

En Gandía toca á su término la venta de pasas, pues las últimas existencias de dicha fruta se están recogiendo por un sin número de factores procedentes de Dénia. Los precios á que se han vendido varían entre 20, 22 y 27 pesetas, según la calidad.

La existencia de cebada en la plaza de Barcelona es en el día muy grande, lo cual no obsta que los arribos continúen siendo considerables. En la anterior semana se han recibido 98.300 kilogramos por vapor *Carfite*, de Marsella; 58.000 por balandra *San Salvador*, de Argel; 110.000 por goleta *Fóven Pepita*, de Orán; 98.644 por pailebot *Cataluña*, de Philippeville, y 125.050 por vapor *N. Valencia*, de Marsella. Total 489.994 kilogramos unas 11.400 fanegas.

En la plaza de Sevilla rigen para las aceitunas los siguientes tipos:

Padron en reina 160 rs. barril de fanega; 85 rs. de 1/2; 45 rs. de 1/4, y 6 reales cuñete. Reina 140 rs. barril de fanega; 75 reales de 1/2; 40 rs. de 1/4, y 5 1/2 cuñete. Manzanilla 80 rs. barril de fanega; 40 reales de 1/2; 22 rs. de 1/4, y cuñete 4 y medio.

A pesar de las grandes existencias la demanda constante mantiene los precios con tendencia al alza.

Los precios de los granos se sostienen bien en Andalucía y la Mancha; en Castilla la Vieja por más que no se advierten sensibles alteraciones, acusan alguna flojedad en Medina del Campo y otros pueblos.

Otro día publicaremos la cotización de los principales mercados de las diversas regiones.

En los pueblos de la costa de Valencia, en los que cosecha en gran escala el arroz, produce fundados lamentos la paralización casi completa de las ventas de dicho grano, la cual se atribuye á las grandes partidas de arroz extranjero que se introducen en las provincias del Norte de la Península y en Andalucía. Aquellas dos regiones eran de las comarcas más consumidoras del arroz valenciano, que tenía en ellas mucha estima.

Los últimos mercados de ganado lanar celebrados en Medina del Campo, se han visto concurridos como pocas veces; las transacciones han sido numerosas aun entre los mismos ganaderos, con objeto de hacer el cupo y llevarlo á las dehesas; los precios muy altos, en particular para el ganado nuevo y de punta.

Disolviendo al baño maria una libra de raspaduras de cuero y una libra de ácido oxálico, en dos libras de agua, y diluyendo esta disolución en tres libras de agua caliente, se obtiene un líquido con el cual se pueden hacer impermeables los barriles que hayan de llenarse de alcohol. Para esto basta aplicar el líquido por medio de una brocha sobre la superficie interior del barril, dejándolo secar hasta que haya tomado una coloración parduzca.

Una vez seca, esta composición es per-

fectamente insoluble en el alcohol, y cierra muy bien los poros de la madera.

En nuestro estimado colega *El Correo*, de Tortosa, leemos:

«El viento huracanado, que ayer volvió á arrecriar en esta de un modo extraordinario, ha hecho desaparecer la esperanza de una pronta y benéfica lluvia que pudiese remedio al deplorable estado de nuestros campos, los cuales presentan un aspecto por demás triste. Todas las esperanzas de esta comarca, que se habían fundado ante la perspectiva de una buena cosecha de aceite, han desaparecido: el fruto cae arrugado y seco, y el poco que se sostenía en los árboles ha venido al suelo, en algunos puntos con su ramas, efecto del temporal de estos días, perdiéndose la confianza que se abrigaba en el poco que quedaba pendiente. La recolección de la aceituna sale en extremo cara, y propietario hay que prefiere dejarla perder.»

También en las Riojas, Aragón y Navarra, según tenemos ya dicho, se presenta mala la cosecha de aceituna.

La miel es tan agradable al paladar del hombre, que hasta los bárbaros se ingenian para obtenerla. Se dice que los cafres y los hotentotes están dotados por la naturaleza de un pájaro singular llamado *indicador*, que les sirve de explorador y guía para buscar la miel. Lanzando á este volátil en los bosques le siguen corriendo, y cuando encuentra en la cavidad de un árbol alguna familia de abejas, revolotea y piola alrededor, mostrando así á sus dueños en dónde se oculta la dulce sustancia. En la América del Norte, los que van en busca de la miel, cogen algunas abejas de las que llegan á las flores, las aprisionan en una cajita, y luego sueltan alguna, observando la dirección que toma para volver á su habitación y así saben donde está. Lo mismo hacen en Australia.

Recientemente se han animado mucho en casi todas nuestras regiones los negocios de los nuevos vinos.

De Andalucía sabemos que en el condado de Aljafarate han realizado los comisionados franceses gruesos acopios, pagando en el primer punto á 15 reales la arroba, y en Aljafarate, de 24 á 25 duros la bota.

En Málaga también reina extraordinario movimiento.

De Casas Ibañez (Albacete) van exportadas muchos miles de arrobas á 10 rs.

En Castilla la Vieja aumenta la demanda, dando en bastantes bodegas mucho juego los vinos de este año; los precios, que han comenzado muy altos, se mantienen muy bien.

En las Riojas se han cerrado numerosas cosechas en Sagarra, Zarraton, Casalareina, San Asensio y otras bodegas. Los Sres. Blondeau, Ruiz de Velasco, Prado y Lacort y Manu, son los que han inaugurado la campaña con más animación.

En la revista del miércoles próximo detallaremos las ventas de que nos dan cuenta nuestros diligentes corresponsales.

Los precios, con marcada tendencia á subir.

La exportación de nuestros vinos á Francia sigue cada vez acusando cifras más satisfactorias para la producción nacional.

Durante los diez primeros meses del corriente año hemos exportado á aquella nación 482.548.000 litros, y en igual período del anterior 465.130.300, lo cual da un aumento á favor de los diez últimos meses de 21.418.300 litros.

Como durante el presente mes las expediciones van siendo muy considerables, y en el próximo Diciembre es de esperar no sean menores, es muy posible que la importación de vinos españoles se eleve en 1882 á la cifra de seis millones de hectolitros.

La prensa vinícola de Francia sigue lamentándose de las malas condiciones que ponen la mayoría de los vinos elaborados en la última vendimia en aquella nación.

La *Girona* dice que en la última semana examinó los caldos de Burdeos el comercio de esta importante plaza, el cual queda muy disgustado por la mala calidad, asegurando que solo cediéndose á muy bajos precios pueden adquirirse unos vinos cuya conservación será casi imposible por su pobreza de alcohol y falta de color.

Tan fatal resultado contribuye más y más á que los caldos de 1881 sean buscados activamente y pagados á tipos mayores que antes.

También dicha circunstancia asegura con doble motivo la buena venta de los vinos de España, que según tenemos dicho han resultado este año de mejor calidad todavía que el anterior.

## CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

**NAVARETE** (Rioja) 21 de Noviembre.

Entre hoy y mañana salen las últimas existencias de vinos de la anterior vendimia, habiendo sido ajustadas al precio de 20 rs.

Los caldos que se han elaborado en esta vendimia, resultan aquí en general con menos color que otros años y tampoco tienen tanta graduación; los superiores con dificultad llegan á 32 grados.

La campaña se inauguró en esta, cotizándose en los lagos los nuevos caldos á 14'50, 14'75 y 15 rs. la cántara de 16'4 litros.

En ciertos puntos de esta Rioja me consta se pagan á 18 y 19 en las bodegas, y según la opinión general, se observa tendencia al alza.

Las lluvias que vienen descargando estos días, favorecen mucho la sementera, cuya importante operación se va haciendo en condiciones inmejorables.

Todavía no se ha practicado el aforo de la cosecha de vino; así que se haga se lo participará su afectísimo.—M. F.

**LA SECA** (Valladolid) 21 de Noviembre.

Este mercado de vinos vuelve á recobrar su animación; la afluencia de compradores es grande á pesar de que estos caldos mantienen con firmeza los precios de 16 á 28 rs. el cántaro, según la clase, siendo de llamar la atención que los vinos que dan lugar á más importantes operaciones, son los de precio más alto. Hasta la fecha se ha hecho poco en vinos nuevos, pues solo se han concertado pequeñas partidas de tintos al tipo de 17 rs. cántaro; las clases superiores no será extraño comiencen á venderse á 20.—V. R. G.

**BIVAFLECHA** (Rioja) 21 de Noviembre.

Ha terminado la saca de los vinos de los lagos, quedando la cosecha bien acondicionada; la clase satisface por completo á estos propietarios, siendo los nuevos caldos de fuerte color grana y buen gusto.

Los rendimientos han dejado bastante que desear, pues del aforo resulta que se han recolectado 40.000 cántaras, ó sea la mitad de lo que debe cosecharse en un año regular.

Todavía no puedo decirle nada de precios, si bien todos esperamos principien altos.—Un suscriptor.

**CUZCURRITA** (Rioja) 20 de Noviembre.

En esta bodega ha reinado mucho movimiento con motivo de la exportación de las fuertes partidas ajustadas anteriormente, todas las cuales registró la *Crónica de Vinos y Cereales*, y de las nuevas que se han hecho, así es que la existencia de vinos viejos no escudará ya seguramente de treinta cubas. Los precios más corrientes son los de 16 á 17'50 rs. la cántara, habiéndose pagado también algunas cubas á 18, 18'50, 19 y 19'25.

De ventas de vinos nuevos solo puedo anunciarle dos partidas adquiridas por los Sres. Ruiz de Velasco, una á 15'50 rs. y la otra á 15'50.

Los pueblos inmediatos son visitados todos los días por muchos comisionados que, según se dice, van realizando considerables acopios, especialmente en Sajasarra, Zarraton, Casalareina y otras bodegas.—M. S. de Z.

**ALBACETE** 19 de Noviembre.

No quiere llover y precisamente estamos en el tiempo más crítico, de modo que si en lo que resta de este mes no llueve (pobre provincia! pobre pueblo! supuesto que en esta provincia no se depende nada más que de la agricultura, y si falta esta ¿qué será de nosotros?) en fin la situación es muy crítica y grave.

Nadie quiere vender un grano en vista del tiempo, si bien es verdad que tampoco hay pedidos para ninguna parte, pero los panaderos se ven ya apurados para poder comprar grano para el consumo local y cada día con más precio.

Se han hecho bastantes operaciones en azafra, pues las entradas han sido bastante regulares, pero á última hora se ha notado alguna calma precursora de la baja, no sabemos si ha sido á consecuencia de lo mucho que se ha presentado á la venta.

Candeal de 60 á 65 rs. fanega de 55 litros en esta estación; gaja, 60 á 62; centeno, á 42; cebada, de 34 á 35; avena, de 23 á 24; azafra, á 400 rs. el kilogramo; patatas, á 1'2 á 5 rs. la arroba.—M. A.

**CASAS IBAÑEZ** (Albacete) 22 de Noviembre.

Mis ocupaciones me han impedido dar á usted cuenta con la oportunidad que acostumbro de los negocios de vinos y cereales y de la situación agrícola. Las ventas de granos están encalmadas, no haciéndose más que las puramente precisas para el consumo local, por el retraimiento de los cosecheros, efecto de la pertinaz sequía. Se ha sembrado poco y en malas condiciones; lo que ha nacido tiene poca planta como decimos por aquí, y lo que está por nacer se perderá indudablemente por falta de agua; los terrenos no sembrados se quedarán así, pues ya es demasiado tarde para sembrar, y esto aun lloviendo muy pronto.

Los negocios de vinos animados: de la uva que se compró y de las ventas hechas por los propietarios se van exportando buen número de miles de arrobas al precio de 10 rs. el cedido por los cosecheros, á cuyo precio espero se negocien más partidas.

Los precios de los cereales son los siguientes: la mayor parte normales: trigo, de 60 á 62 rs. la fanega; gaja, id., id.; cebada á 34, escaseando mucho.—A. J.

**SAN ASENSIO** (Rioja) 23 de Noviembre.

El mercado de vinos se ha animado mucho en la última semana, habiendo hecho importantes negocios los Sres. Prado y Lacort de 15'50 á 16, tipos que puedo darle como corrientes para los vinos nuevos.

También para Burgos y Bilbao se han hecho buenos ajustes á los tipos que quedan apuntados.

Los caldos de este año, si bien no tienen aquí tanto alcohol como el anterior, en cambio son más ricos en color, cuya condición tanto agrada á los exportadores.

La sementera está para acabar, haciéndose como nunca; el tiempo inmejorable para los trabajos agrícolas, debido á las benéficas lluvias.

En los precios de los granos se advierte una ligera tendencia á la baja; el trigo se paga de 50 á 52 rs. la fanega y la cebada de 33 á 34 y hasta á 38 para sembrar.—E. R.

**RELLEN** (Alicante) 23 de Noviembre.

Son ya transcurridos ocho meses sin que estos campos hayan recibido el gran beneficio de las lluvias, y esto, unido á los vientos frescos y fuertes del N. que de continuo soplan, crean una situación bastante crítica á la agricultura de este país, y sobre todo á la clase jornalera, que como bandadas de pájaros emigran para la Argelia en busca del jornal que les niega la tierra que les vio nacer.

La cosecha última, bastante regular en cereales, hace que se sostengan estos á precios bastante acomodados; la de almendra, que fué muy buena, se cotiza en cáscara á 17. D. B. La de aceite, que no deja mucho que desear, se vende de 38 á 40 arroba, y los frescos sin precio que detallén, y la de vinos, que ha satisfecho el deseo de los cosecheros, no tiene aun demanda, porque todavía se encuentran sin clarificar, y en todas ellas en general hay poco pedido.—I. S.

**BILBAO** 20 de Noviembre.

Cebada.—Regular demanda para la extranjera al precio de 28 rs. las 70 libras. También de la de Castilla se embarcan regulares partidas á 37 rs. la fanega, viéndose algun tanto entorpecida la salida por los temporales que venimos atravesando.

Centeno.—Algunas partidas de consideración que llegan á la plaza se colocan al precio de 41 rs. las 90 libras.

Harinas.—Limitada la acción de la oferta á satisfacer las pocas necesidades de la panadería, las transacciones son casi nulas, por lo cual

nos concretaremos á anotar los precios corrientes para harinas superiores.

Primeras de trigo americano, elaboración superior, 22 rs. arroba 1.<sup>a</sup> y segundas á 21.

Harinas superiores de trigo castellano, á 21 1/4 rs. 1.<sup>a</sup> y 20 1/4 2.<sup>a</sup>

Otras clases más superiores á 21 rs. 1.<sup>a</sup> y 20 2.<sup>a</sup>

Trigos.—El Mediodía de España es hoy el más importante comprador de los trigos castellanos; siendo grande la demanda, por ser muy grandes las necesidades de aquella region.

Las existencias en Castilla se van agotando muy sensiblemente, y todo hace preveer que la situación de este negocio será muy crítica á mediados de campaña; pues si bien la importación ha de contrabalancear, los efectos de las necesidades del Mediodía de España, á poco que suba en América, los fabricantes de la costa se dirigirán á Castilla, motivando un aumento de precio en la mercancía.

Trigos del país.—Escasa es la entrada de este grano, siguiendo el precio de 54 á 55 reales fanega.

Vinos.—A continuación cotizamos las clases siguientes:

Aragón á 26 rs. alquer, en depósito. Navarra, á 22 id. cántaro. Rioja á 22 id. cántara, y Manchego á 20.

De los puntos productores dicen que en la Rioja la venta de vinos añejos puede darse por concluida; la bodega que cuenta con mayores existencias no pasa de 4 á 5 cubas.—E. B.

**NAVA DEL REY** (Valladolid) 23 de Noviembre.

En la última quincena se ha notado gran movimiento en este mercado vinícola, tanto en operaciones de extracción como en compras verificadas por los especuladores de aquí para vender luego al detall, versando todas ellas sobre vinos añejos y reafijos; mereciendo especial mención una compra de 2.800 cántaros de la penúltima cosecha, y de una sola bodega, al precio de 30 rs. En los últimos días otro especulador tenía en trato 1.200 cántaros de un cosechero de fuera, habiéndoles pagado á 34 reales, á cuyo precio supongo que cambiarán de mano, por más que el tenedor se resista á bajar de 36.

El movimiento de extracción ha dado por resultado la salida de 11.000 cántaros, en su mayor parte para Asturias y Santander, habiendo fluctuado los precios entre 20 y 60 reales, según las clases y cosechas de que procedían. Tinto añejo, á 24.

En vinos de la última recolección, no se ha realizado aun ninguna venta, por no haber terminado la fermentación. Pocos días trascurrirán sin principiarse, pudiendo asegurar que no bajará de 20 rs. el precio de cada cántaro, toda vez que en los últimos días de vendimia se pagó el mosto á 17 rs.

La sementera de trigo, algarrobas, centeno y cebada, puede darse por terminada, habiéndose hecho, por fin, en regulares condiciones, gracias á las lluvias que coincidieron con la entrada de este mes.

Los precios corrientes son: trigo á 52 reales; cebada á 32; algarrobas de 33 á 37, y garbanzos de 120 á 180 rs. fanega.

Se ha principiado la poda y labores de arado y azndon en el viñedo.—J. A. B.

**LA ORRA** (Burgos) 22 de Noviembre.

La vendimia la hemos hecho con un tiempo hermoso, primaveral, habiendo conseguido el fruto una buena sazón. Del aforo practicado resulta que hemos recolectado 60.000 cántaros.

De la cosecha anterior no quedó ni una sola gota de vino antes de la vendimia, por haberse vendido los últimos 7.000 cántaros al alto precio de 20 rs. Los nuevos tienen bastante fuerza alcohólica y de excelente color grana; pesan de 11 1/2 á 12 grados y se venden á 13 rs., á cuyo tipo han tomado los comisionados algunos miles de cántaras; pero hoy se retraen los propietarios, no queriendo ceder sus caldos á menos de 14 rs.

La sementera se hizo temprana y en buenas condiciones, hasta el punto de que actualmente están los campos como otros años en el mes de Marzo.

El trigo se cotiza de 46 á 47 rs. la fanega; el centeno á 33; la cebada de 29 á 30; los garbanzos duros á 60 y los blandos á 100; las alubias á 50 y los titos buenos á 40; las patatas á 2 reales la arroba.

El ganado lanar se encuentra en mediano estado; la lana se cede á 50 rs. la arroba, habiendo algunas partidas de venta.—Un suscriptor.

## BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, préstamos al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas.

Las condiciones son las siguientes:

Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas 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 ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital. La cantidad destinada á la amortización varía según la duración del préstamo.

## AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

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

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

Igualmente tiene siempre á disposición de los señores negociantes y propietarios, maderas de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinajas de todas cabidas.

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

## VENTA

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extensión es de mil novecientos ochenta metros cuadrados. Local muy á propósito para almacenes, depósitos ó para una industria. Dirigirse á D. Vicente Garcia Celay en Tudela.

## Pipas y bocoyes en buen uso.

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

## LA CONCORDIA

FABRICA DE ÁCIDO TÁTRICO, CREAMOR TÁTRICO 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 elaboración de los vinos. Hállase también á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armiseu, Plaza del Pueblo, 5.

Logroño, id. de D. Pablo Fernandez.

Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11.

Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla

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

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

Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

## NEGOCIANTES EN VINOS.

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

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 JOSÉ LÓPEZ 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, gasosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La 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 ó otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guisjarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vinícola Filológico para 1883*, á 30 céntimos.

NOTA. Si á su autor, en vez de dinero ó letra de fácil cobro, le remiten sellos de correos, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se les remitirá á vuelta de correo.

**CAFE NERVINO MEDICINAL**  
 Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales  
 Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.  
 Dr. Morales.—Carretas, 39, pral.—Madrid.

**Transporte económico de vinos á Francia.**  
 La Sociedad de Fomento del Puerto de Passages, continua en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías; acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.  
 Hé aquí los precios:

TARIFA 1.<sup>a</sup>  
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS  
 por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

RIOJA	PESETAS	Estacion de Tafalla á Paris...	PESETAS
Estacion de Haro á Paris....	51,50	de Tudela á id.....	56,50
de Briones á id.....	51,50	ARAGON	
de Cenicero á id.....	51,50	de Zaragoza á id....	57,58
de Logroño á id.....	52,50	de Huesca á id.....	61
de Calahorra á id....	56	de Lérida á id.....	62
de Alfaro á id.....	56	CASTILLA	
de Castejon á id.....	58	de Burgos á id.....	56,50
NAVARRA		de Valladolid á id..	56,50
de Pamplona á id....	51,50	de Medina á id.....	56,50
de Campanas á id....	51,50	de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10, á Medina 11 y á Madrid 13.  
 La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Passages 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 ENFERMEADES del ESTOMAGO**  
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Fegadoes del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.  
 á la **PAPAÍNA TROUETTE** CURACION CIERTA  
 (Pepsina Vegetal) tomando despues de cada comida el **PERRET**  
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET  
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE  
 Deposito en todas las Farmacias

**DOLORES DE MUELAS**  
 Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, 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 instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase *Licor del Polo de Orive*, Ascao, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Deposito en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris  
**VELOUTINE CH<sup>les</sup> FAY**  
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
 INVISIBLE y ADHERENTE  
 DA AL CÚTIS PRECURA Y TRANSPARENCIA.  
 Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS  
 Desconfiar de las Falsificaciones.

**HIERRO ENCAUSSE**  
 LIQUIDO y NUTRITIVO  
 EL MAS BARATO y EFICAZ  
 Sin igual para los Niños  
 CURACION SEGURA  
 de la Anemia, Clorosis, etc.  
 PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

**FUMIGADOR ANTI-ASMATICO**  
 de la Casa medical  
 ENCAUSSE y CANÉSIE  
 Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.  
 EL MAS BARATO y EFICAZ  
 PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

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

(GARROTILLO) DIPTERIA **CRUP**  
 Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA **PAPAÍNA**  
 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

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

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

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.  
 Magnífica coleccion de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas.  
 Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.  
 Treinta variedades de Eucaliptus, propios para diferentes clases de terrenos y climas.  
 Cincuenta y seis variedades de 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.

**PEPTONA CATTILON**  
 Farmacia de Orive, BILBAO  
 Farmacología, Opresiones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los **TUBOS LEVASSEUR**.  
 Farmacia LEVASSEUR, 45, rue de la Monnaie, París.  
 D. CASANOVA y C.<sup>a</sup> BARCELONA.

**Agua Sallés**  
 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 SALLÉS** progresiva ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándoles una fuerza y brillo incomparables sin preparación ni lavado.  
 Emilio SALLÉS Hijo, Sucesor Químico-Perfumista  
 Casa fundada en 1850  
 RUE DE TROUET, 73, PARIS

**DEPÓSITO 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 2.000 y 2.800 las segundas.



**LA REINA** celebre acenadora, 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.  
 Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.  
 Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.  
 Filtros veloces 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.  
 Malmates.  
 Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.  
 Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.  
 Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.  
 Rastras y desgranadoras.  
 Aventadoras y acerbadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.  
 Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.  
 Máquinas de vapor.  
 Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.  
 Calderas de vapor nuevas y de ocasion.  
 Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.  
 Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviere en este depósito.

**POMADA GALOPEAU**  
 Callos, Callosidades Ojos de Gallo Verrugas en los Pies y en las Manos CURACION CIERTA POR LA  
 FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS  
 Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL.  
 Y EN LAS BUENAS FARMACIAS



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

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

Máquinas para embotillar, limpiar y capsular botellas.  
 Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.  
 CASA H. KERRIC  
 BURDEOS (Francia).  
 45—CALLE NOTRE-DAME—45  
 NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.