

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
dirigirse al Administrador del periódico,
calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO V.

Sábado 2 de Diciembre de 1882.

NÚM. 512

FERMENTACIONES EN LOS VINOS.

Son varias las fermentaciones que se conocen, pero únicamente en este periódico debemos ocuparnos de la fermentación alcohólica, y nunca mejor que en este día en que, terminada la vendimia y recogido ya el fruto, está verificándose en todas ó la mayor parte de las bodegas la fermentación, en virtud de la cual el mosto ha de transformarse en vino, fenómeno que muchos saben sucede, pero que generalmente se ignora qué reacción se verifica para transformarse el mosto en vino.

Se llama fermentación la descomposición que experimentan las sustancias orgánicas llamadas fermentescibles puestas en contacto de las sustancias llamadas fermentos, cuando se hallan en circunstancias á propósito, ó sea carencia de vida, aire, humedad y cierta temperatura, entendiéndose por sustancia fermentescible aquella que permanece inalterable bajo la influencia del aire y humedad, pero que puesta en contacto de un fermento, se transforma en un compuesto de composición más sencilla. Son, por regla general, sustancias neutras no azoadas, como el azúcar y la fécula, y por fermento se conocen aquellas sustancias que puestas en contacto de la humedad, aire y cierta temperatura, entran en descomposición, teniendo además la propiedad de comunicar la descomposición á las sustancias orgánicas puestas en contacto con ellas.

En toda fermentación propiamente dicha debe concurrir: primero, un fermento, esto es, una sustancia susceptible de descomponerse en contacto del aire y capaz de comunicar la descomposición á las sustancias que acompaña; segundo, una sustancia fermentescible, y tercero, los agentes exteriores, agua, aire y temperatura conveniente.

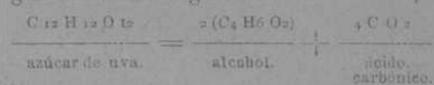
Por la acción del aire, humedad y temperatura, entra la materia putrescible ó sea el fermento en putrefacción, el cual actúa sobre la materia fermentescible, haciendo que éste entre en descomposición, verificándose dos descomposiciones, una la del fermento, que se inicia por medio de aire y agentes exteriores, y otra de la sustancia fermentescible, que se verifica por contacto con el fermento. El aire es el que inicia el movimiento, pero una vez empezado, continúa la descomposición con el concurso del aire ó sin él.

En las sustancias naturales se observa siempre, como regla general, que al lado de la materia fermentescible se encuentra la materia que por la acción de los agentes exteriores se ha de convertir en fermento; así vemos que en el zumo de la uva se encuentra al lado de su azúcar, que es la sustancia fermentescible, el gluten, que es el fermento; en las semillas, al lado de la fécula, el principio sulfuro-azoado que ha de transformarse en diastasa, y en los frutos maduros, al lado de la pectina, se encuentra la pectosa.

Puede obtenerse vino de casi todos los frutos azucarados; pero donde debemos estudiar la fermentación vinosa ó alcohólica es en el zumo procedente de la uva. El zumo obtenido del fruto de la *vitis vinifera*, llamado vulgarmente mosto, está compuesto de gran cantidad de agua, azúcar, gluten, azúcar incristalizable, manita, tanino, varias sales vegetales y otros productos que no es necesario enumerar para poder dar una idea de la reacción que se verifica al transformarse el mosto en vino.

Tenemos en la composición del zumo de la uva todo lo que ya hemos dicho es necesario para que haya una verdadera fermentación, esto es, una sustancia capaz de transformarse por la acción de un fermento en otra de composición más sencilla y ésta es el azúcar, compuesto en cada uno de sus átomos por 12 equivalentes de carbono, 12 de hidrógeno y 12 de oxígeno; tenemos también una sustancia capaz de entrar en descomposición por medio de los agentes exteriores, ó sea en contacto del aire, humedad y cierta temperatura, con la propiedad de comunicar la descomposición al resto de la masa, y que es el gluten.

Pues bien; puesto que el gluten en circunstancias á propósito, ó sea en contacto del aire, humedad y temperatura de 20° á 30°, por medio de estos agentes el gluten entra en descomposición, ó sea, se transforma en fermento, con la propiedad de comunicar la descomposición á las materias orgánicas puestas en contacto con él; y como entre los componentes del mosto se halla el azúcar, sustancia que, si bien no es susceptible de descomponerse por la sola acción de los agentes exteriores, es una sustancia fermentescible, ó sea capaz de descomponerse por la acción de un fermento en otras sustancias de composición más sencilla, por la acción del gluten convertido en fermento, un átomo de azúcar, compuesto de doce equivalentes de carbono, doce de hidrógeno y doce de oxígeno, se desdobra en dos equivalentes de alcohol compuesto cada uno de cuatro de carbono, seis de hidrógeno, dos de oxígeno, mas cuatro de ácido carbónico, según la fórmula siguiente:



Los cuatro equivalentes de ácido carbónico se desprenden del mosto marchando á la atmósfera, y al desprenderse producen ese ruido especial que impropriadamente se llama fermentación, siendo así que sólo es el resultado de la fermentación ya verificada.

En virtud de esta fermentación ha variado completamente la composición del mosto, transformándose en vino, pudiendo decirse que la composición de un vino de regulares condiciones está compuesto de 1.000 gramos, 878 de agua, 100 de alcohol, 20 de azúcar no fermentado, indicios de los alcoholes butírico y amílico, glicerina, tanino, bitartrato de potasa, tartratos y aroma. Esta última sustancia, llamada *bouquet* por los franceses, procede de aceites esenciales especiales, y el olor vinoso debe su existencia á un principio oleoso ó étereo, que Pelouze y Liebig consiguieron obtener aislado y al cual denominaron éter enántico. Este aceite, cuya proporción es casi siempre pequeña, se forma al parecer durante la fermentación y el trabajo que la sigue. Al alcohol, resultado de la conversión del azúcar, deben los vinos su propiedad embriagante, sirviendo su mayor ó menor cantidad para ser más ó menos apreciados, debiendo por tanto procurar que la fermentación sea completa, ó lo que es lo mismo, que todo el azúcar se convierta en alcohol.

Haro, Noviembre de 1882.—*J. Salgado.*

RECTIFICACION DE LOS ALCOHOLES POR LA ELECTRICIDAD

M. Nandin en la fábrica de alcoholes de M. Brules, ha ideado un sistema de rectificación, fundado en el uso de la electricidad.

En este sistema, las flemas obtenidas como resultado de la primera destilación de materias azucaradas fermentadas, se tratan por un elemento zinc-cobre. La acción química que este elemento produce da lugar al desprendimiento de hidrógeno, el cual actúa sobre el líquido neutro.

Terminada esta parte de la operación, se procede á electrizar las flemas, para lo cual se las trata por aceite en una serie de voltímetros. Despues se neutralizan las flemas electrolizadas, y por último, se las rectifica en aparatos de columnas, según los sistemas actualmente seguidos.

Este procedimiento tiene gran aplicación para preparar alcoholes mejores que los obtenidos hasta aquí del zumo de la remolacha, y en general de los frutos carnosos muy difíciles de refinar.

En España, donde el cultivo de la remolacha tiene muy poca importancia, este procedimiento de rectificación eléctrica sólo tiene aplicación en el refinado de las flemas de aguardiente de higos chumbos, pataca ó algun otro fruto semejante.

Como prueba de que el sistema que ligeramente acabamos de reseñar no es una pura especulación científica, diremos que desde el mes de Marzo último en que monsieur Nandin empezó á hacer sus ensayos, hasta la fecha, ha destilado 200.000 litros de alcohol con el auxilio de la electricidad.

PURIFICACION

DE LOS VINOS INFESTADOS DE GUSANOS.

A veces preséntanse en los vinos infinidad de pequeños animalitos, muy parecidos á los que se observan en el vinagre, y que hacen que, aunque el vino se clarifique por cualquier procedimiento, no pueda expendirse porque aunque el líquido quede perfectamente claro y transparente, siempre contiene muchos de aquellos que procrean y se desarrollan con facilidad.

Esta invasión puede proceder de varias causas; ó de falta de limpieza en los envases, ó de insalubridad y falta de ventilación en los lugares donde el vino se conserva, ó bien, por último, de la proximidad de sitios en donde se fabrique vinagre.

Las larvas de los gusanillos que se observan en el vinagre, pueden ser transportadas al vino por el aire atmosférico, infestado de las referidas larvas, en los locales donde se fabrica el vinagre. Por esto es conveniente que estos se hallen siempre lejos de los sitios en que se conserva el vino, á fin de evitar la infección. Es preciso asimismo limpiar perfectamente los envases, y renovar, con las precauciones convenientes, el aire de las bodegas.

De todos modos, para librar al vino infestado de estas legiones de animalillos, que lo hacen impropio para la venta, no hay más que calentar el líquido á la temperatura de 60° centígrados, durante algunos minutos. A tal grado de calor todos los gusanillos perecen, y entonces no hay más que dejar enfriar el vino y proceder en seguida á su clarificación, para separar, bajo la forma de heces, todos los restos de los referidos gusanos, y los corpúsculos de gelatina no combinados con los elementos precipitables del vino. Este resulta enton-

ces perfectamente claro, transparente y propio para el consumo.

EL HILOBO DEL PINO Y SU EXISTENCIA EN LA VID

Un miembro de la Sociedad de Insectología de Francia, observó hace algun tiempo el *hílobo del pino* sobre la vid. Este sabio entomólogo creyó en un principio que las observaciones mencionadas sobre el particular eran erróneas, y á fin de cerciorarse, se dirigió á Brioude, lugar de la infección, en compañía de varios miembros del comité que tan dignamente preside. Allí vió un gran número de yemas separadas del vegetal, y al pié de las cepas encontró escondidos en la tierra algunos insectos. Además hizo constar que en las inmediaciones del viñedo atacado existía un pinar del cual podía proceder muy bien este nuevo enemigo de la vid.

Por una particularidad muy notable, las viñas que se aproximaban más á este pinar, menos habian sufrido, observándose también que en el pinar no existía ninguno de tales insectos. Estas observaciones permiten asegurar que en este caso, como en varios otros ya conocidos, el insecto había abandonado el vegetal de que se cubria para transportarse sobre la vid con ventaja; á causa de serle más agradables sus jugos para la alimentación.

Esta es la primera vez que se ha demostrado la presencia del *hílobo del pino* sobre la vid; ya se sabia que otros muchos insectos atacan á tan precioso vegetal; pero hasta ahora se desconocian los daños que le puede ocasionar este enemigo del pino.

El *hílobo del pino* es un pequeño insecto bastante feo, provisto de un labio en trompa como todos los *Rincóforas*; es de color moreno con pelos amarillos, y de un centímetro próximamente de longitud. Se le ve aparecer por nidadas en los plantíos de árboles resinosos hacia los meses de Mayo, Junio y Julio. En esta época es cuando la hembra hace la postura en los viejos y añudos troncos y al pié de los árboles debilitados. La pequeña larva ataca al liber y penetra algunas veces hasta la albura para transformarse en ninfa ó crisálida.

El insecto perfecto ataca con preferencia á los jóvenes y tiernos pinos; destruye su yema terminal, impidiendo así su desarrollo en altura, la corteza los tallos jóvenes y las ramas. Cuando se apodera del alimento necesario se arrolla y se deja caer al suelo; no vuela apenas, y se retira durante los grandes calores á las hierbas y malezas que nacen en el suelo.

Al *hílobo* le agrada retirarse á los suelos frescos y removidos. Conociendo esta particularidad, es fácil destruirle en gran número. Basta para esto establecer de trecho en trecho pedazos pequeños de tierra sin vegetación que se cubren con la corteza de los árboles ó cualquiera otro objeto que les sirva de abrigo. Allí se reúnen los insectos en gran número durante la noche, y á la mañana siguiente se matan con facilidad.

NOTICIAS.

La venta de naranja se halla bastante paralizada en Alcira, y no lo extrañamos, porque las noticias de los mercados ingleses dejan bastante que desear.

En la subasta del 20 último se vendie-

ron en Liverpool las cajas de primera clase de 420, procedentes del vapor *Rivera*, desde 10 á 12 schelinas, y las de 490 y otras cabidas de ménos dimension de 7 1/2 á 8 3/4.

Estos últimos precios, que representan poco más de los gastos de confecciones, fletes, comisiones y otros, y la pérdida casi completa del coste de la fruta, nos induce nuevamente á recomendar la conveniencia de que solo se compre y exporte la clase de naranja que mayor aceptación tenga en los mercados de consumo, con tanto más motivo cuanto que si la de 490 que ahora solo da pérdidas considerables, se dejase hasta el próximo mes en los árboles, positivamente sería entonces de 420 y gozaría de la solicitud que siempre obtiene su clase.

Modo de agujerear el vidrio sin rajarlo ni romperlo.—Este procedimiento es facilísimo. Echese en el sitio que se quiere agujerear una gota de esencia de trementina y aplíquese en él el taladro con que debe hacerse el agujero y hágase funcionar. A los pocos instantes se observará que el taladro ha penetrado sin que el vidrio estalle.

El mucho ganado mular y caballar que concurre á la renombrada feria de Huelva, sabemos no adquiere la demanda que en otros años ha logrado, lo cual se atribuye á la situación precaria en que se encuentran los labradores de Aragón, obligados á vender sus bestias de labor en vez de adquirir otras para las faenas agrícolas.

Dicen de Valencia que recientemente el tiempo ha sufrido un cambio favorable á la agricultura. Los campos están sedientos de agua, y el otro día, despues de un cálido poniente impropio de la estación, amaneció el cielo encapotado, cayendo por la tarde una ligera lluvia.

Dice un periódico de Lisboa que han empezado á enviarse remesas de cereales á España, las cuales tomarán en breve mucho incremento, porque algunas casas de aquella capital se disponen á remitir grandes partidas á diferentes puntos de nuestro país, aprovechando la tarifa combinada entre los ferro-carriles portugueses y el de Cáceres, que viene á ser unos siete duros por tonelada hasta Madrid; y á proporción hasta otras estaciones intermedias.

Ha comenzado en todos los pueblos de la ribera del Cinca (Aragón) la molienda de la oliva; los rendimientos son cortos pero la calidad del aceite es buena; la demanda no se reanima, á pesar de ofrecerse dicho caldo á precios bajos.

En la plaza de Valencia acaban de hacer su entrada los primeros aceites de la nueva cosecha, procedentes de la sierra de Espadan, pero á pesar de que los propietarios de dicha zona aseguran que la aceituna está completamente sana, es lo cierto que la clase resulta ser inferior á la del año pasado. Las pequeñas remesas que van entrando en Valencia se cotizan fácilmente para el consumo de 36 á 37 rs. los diez kilogramos; los viejos superiores continúan vendiéndose de 40 á 41 reales.

Dícese que adelantan las negociaciones para el tratado de comercio entre España y Alemania.

Aseguran los labradores de Tortosa, que hace muchos años no habian visto tantas bandadas de tordos y tan numerosas como en el actual.

Dichas aves invaden los olivares haciendo extragos difíciles de apreciar, y que los propietarios no pueden evitar en manera alguna.

Y á propósito: parece que se ha descubierto en estos animalitos una enfermedad rara, y que son muchas las personas que se abstienen de comprarlos. En su interior dicen que se observa una granulacion clasificada por algunos de lepra.

Bajo la presidencia del Sr. Maisonave,

se constituyó en la noche del miércoles último la seccion de viticultura de la Asociación de agricultores.

Entre otras cosas, se acordó dirigir excitaciones á todos los centros vinícolas de España, para que comuniquen á la Asociación todas sus decisiones, pudiendo de este modo tener ésta conocimiento de cuanto á tan interesante ramo concierna y merezca preferente atención.

Todos los miércoles se reunirá esta seccion.

Segun refiere *Le Courier de Cérét* han salido al mercado de aquella poblacion cerezas perfectamente coloradas y de buen sabor, que acaban de ser cogidas del árbol, donde han llegado á sazón merced á lo benigno de la temperatura de esos dos últimos meses.

En las bodegas y mercados de Cataluña se han reanimado mucho los negocios durante las dos últimas semanas, especialmente en la que fina hoy.

El comercio acepta de mejor grado que antes las pretensiones de los cosecheros, y si éstos no se entusiasman demasiado es de esperar se hagan considerables acopios, sobre todo con destino á Francia.

En Montblanch y la Conca los comisionados han cerrado numerosas cosechas; los precios son buenos y compensan en parte los cortos rendimientos de la última vendimia.

En Reus se nota bastante movimiento en las expediciones, habiéndose despachado para Burdeos 744 bocoyes, 18 pipas y 380 bordalesas por vapor Juan; para Londres, 244 pipas por vapor Molina, y para Certe, 673 bocoyes, 30 pipas y 8 cajas.

Durante la última semana se ha notado en la plaza de Burdeos más animacion en los negocios de vinos de España que en las anteriores, revelando la cotizacion de las diferentes partidas realizadas una gran firmeza.

Hé aquí las ventas que registra nuestro apreciable colega *El Comercio*:

25 toneladas, vino tinto, nuevo, catalan de 11 á 12° á 320 fr. tonelada.

500 barricas, vino tinto, viejo, catalan de 12° á 370 fr. la tonelada, con envase.

En vinos de esta procedencia, se han hecho varias operaciones á precios y condiciones reservadas.

15 pipas, vino tinto, Huesca 14° (viejo) á 470 fr. la T.

30 pipas, vino tinto, Huesca 14° (viejo) á 480 fr. la T.

50 pipas, vino tinto, Huesca 14° (viejo) á 465 fr. la T.

20 pipas, vino tinto, Huesca 14° (viejo) á 460 fr. la T.

En esta clase de vino se ha efectuado una venta, de alguna importancia, al precio de 610 fr. la tonelada, vino de 14° y de 1880.

Procedente de Samontano, de Barbastro, se han realizado algunas operaciones al precio de 420 fr. la tonelada, vino nuevo.

En vinos de Cariñena, viejo, se han vendido varios lotes de 15° entre 420 y 430 fr. la T.

20 pipas, vino tinto, nuevo, Cariñena 14° á 415 fr. la T.

20 pipas, vino tinto, nuevo, Cariñena 14° á 15° á 425 fr. la T.

En vinos de Rioja se han hecho diversas operaciones á precios bastante sostenidos y que han variado de 360 á 400 francos la tonelada, segun clases. Vinos nuevos de esta procedencia aún no hemos visto en el mercado.

30 pipas, vino tinto, viejo, Zamora 13° á 350 fr. la T.

40 pipas, vino tinto, nuevo, Zamora 13° á 330 fr. la T.

En breve se organizarán las estaciones antifloxéricas en las provincias de Orense, Gerona y Navarra, para lo cual el ministerio de Fomento nombrará los ingenieros agrónomos que han de dirigir dichos establecimientos.

MERCADOS DE CEREALES

El temporal de lluvias que con tanta fuerza y persistencia viene reinando en

Francia, Alemania y otras naciones de Europa, retrasa por todas partes la sementera, hallándose ya muy adelantada la estación para que pueda terminarse aquella importante operacion en buen número de comarcas.

Es evidente que los trigos que se siembran ahora, no tendrán tiempo de adquirir bastante vigor para resistir las intemperies del invierno, y muchos labradores parece que están decididos á dejar para la primavera las siembras que no han podido hacer para la época normal.

Los negocios de trigo han sido poco activos en los mercados de Europa, lo cual es debido en primer término á que con las altas aguas han dejado de trabajar muchos molinos y fábricas.

En Francia los avisos en baja se elevan á 36, los de alza á 21, 14 acusan firmeza, 9 calma y 49 sin variacion.

En París se cotizan los trigos, entrega corriente, á 25 francos hectólitro.

La relacion anual de las oficinas de Agricultura de Washington evalúa la cosecha de maiz de este año en 1.635 millones de bushels, la de trigo en 150 millones y la de avena en 470 millones. Estas cifras difieren un poco de los cálculos anteriores. De todos modos resulta que los Estados-Unidos pueden exportar mucho más que en la anterior campaña.

Nuestras comarcas del Mediodía y la Mancha siguen privadas de las suspiradas lluvias, y como consecuencia la situación agrícola se agrava más cada día, pues en muchos puntos no se ha podido hacer la siembra, y en los que se ha podido practicar tan necesaria operacion no dan hasta la fecha señales de vida las semillas depositadas en la tierra, cada vez más sedienta. Por esta causa los tenedores de granos alimentan mayores pretensiones y los precios revelan gran firmeza, especialmente en los mercados de la Mancha.

En Castilla la Vieja, las Riojas, Navarra y todo el Norte de la península, los sembrados nacen con vigor, lo cual hace que en muchos puntos se note cierta flojedad en las cotizaciones, cuyo sintoma pudiera muy bien acabar por un movimiento de descenso, no muy grande en verdad, si la situación agrícola continua dando tan gratas esperanzas como á raíz de la sementera.

Hé aquí ahora los precios corrientes en los mercados que se expresan:

ANDALUCIA

Málaga. Crecidas existencias de trigos reforzadas con fuertes arribos; demanda muy activa para el consumo y exportacion al interior, detallándose el candeal superior de 69 á 72 rs. la fanega, y el bueno de 66 á 68. La cebada del extranjero se cotiza de 30 á 31, y la del país, de 31 á 32.

Sevilla. Los trigos fuertes del país se detallan de 72 á 76 reales la fanega, y los del extranjero de 60 á 73, segun clase.

Se han recibido de Gibraltar por vapor *Alegria* 149.000 kilogramos; por vapor *Andalus* 141.800; por vapor *San Pablo* 70.800, de Marsella; por vapor *San Fernando* 339.000; por vapor *Luis de Cuadra* 82.200; por vapor *Extremadura* 127.000; por vapor *Guadalete* 200.600; de Glasgow, por vapor *Unitá*, 162.400; de Burdeos, por goleta *Augusto*, 131.881; por goleta *G. C. 12* 155.371; de Liverpool, por vapor *Valencia*, 440.850, y de Londres, por vapor *Zarbarán*, 447.733. Total 2.454.635; unas 57.000 fanegas.

Como en la anterior semana, son grandes las existencias de cebada y de consideracion los arribos, que han consistido en 19.400 kilos por vapor *San Fernando*, de Marsella; 970.000 por vapor *Sverre*, de Smirna; 76.000 por vapor *Extremadura*, de Marsella, y 39.000 por vapor *Guadalete*, de igual procedencia. Total 1.104.400 kilos, ó sean unas 25.700 fanegas. Se cotiza de 28 á 34 rs. fanega.

La existencia de avena es corta y grande de la demanda, pagándose á 32 reales la fanega.

ARAGON.

Zaragoza. Trigo catalan, de 29 á 30 pesetas hectólitro; hembrilla á 26,18; de huerta á 23,39; centeno á 18,39; cebada á 14,44; maiz de 14,44 á 14,48; habas de 14,26 á 16,20. Calatayud: trigo puro

á 22 rs. media; morcacho á 13; centeno á 16. Alcañiz: trigo de 48 á 50 pesetas cahiz; cebada de 28 á 30.

Teruel. Trigo chamorro, de 44 á 46 reales la fanega; blanqueta de 40 á 42; jeja á 40; centeno de 30 á 32; cebada de 27 á 28.

CASTILLA LA NUEVA.

Madrid. Trigo de 31'50 á 32'65 pesetas hectólitro.

Toledo. Illescas: trigo, candeal á 64 reales la fanega; centeno á 42; cebada, á 44. Quintanar de la Orden: candeal á 61; blanquillo á 59; comun á 54; centeno á 45; cebada á 40; avena á 38.

Ciudad-Real. Daimiel: candeal á 66; blanquillo á 62; centeno á 16; cebada á 35; maiz á 50. Tomelloso: candeal de 63 á 64; cebada de 39 á 40. Torrenueva: candeal de 62 á 66; cebada á 40. Almagro: candeal de 67 á 68; centeno á 46; cebada de 36 á 40. Castellar de la Mata: candeal 61 á 62; cebada á 50; cebada á 40.

CASTILLA LA VIEJA.

Avila. Arévalo: candeal de 52 á 59 reales la fanega; trigo comun de 53 á 54; centeno á 32; cebada á 32.

Leon. Sahagun: trigo de 49 á 50; centeno de 31 á 32; cebada á 32; avena de 16 á 17. Villamañan: trigo, de 48 á 51; centeno, de 33 á 36; cebada de 30 á 33.

Zamora. Trigo de 53 á 56; centeno, de 35 á 36; cebada de 33 á 34. Toro: candeal á 50; cebada á 32.

Salamanca. Alba de Tormes: trigo comun á 46; centeno á 32; cebada á 30; Peñaranda de Bracamonte: trigo de 48 á 50; centeno de 30 á 30'50; cebada de 29 á 30. Ledesma: trigo á 48; centeno á 28; cebada á 26. Cantalapiedra: trigo de 49 á 50; centeno de 30 á 31; cebada de 28 á 29.

Valladolid. Trigo de 52'50 á 52'75 reales la fanega; cebada de 32 á 33. Rioseco: trigo 50'25 á 50'75. Medina del Campo: trigo 51 á 52; centeno 32 á 32'50; cebada á 32. Valoria la Buena: trigo de 51 á 53; centeno de 32 á 34; cebada de 31 á 32; avena de 21 á 22. Villalon: trigo á 51; cebada á 31'50.

Burgos. Trigo 50 á 53; centeno á 34; cebada á 33; avena á 20. Pampliega: trigo de 49 á 51; centeno 30 á 32; cebada 28 á 30; avena 18 á 19. La Orea: trigo 46 á 47; centeno á 33; cebada 29 á 30.

Palencia. Trigo 50 á 51; cebada 22 á 30. Villada: trigo de 50 á 50'50; centeno 32 á 33; avena 20 á 21. Otoro: trigo 50 á 51; centeno y cebada á 30.

CATALUÑA.

Barcelona. Trigos nacionales.—Pocas operaciones, vendiéndose el candeal de Castilla de pesetas 20'75 á 21'25 y Mancha de 20'25 á 20'50 por 70 litros.

Trigos extranjeros.—De Braila el *Pandora* trajo 450 toneladas, de Nueva-York, el *Congo* 2.867 y de Braila el *Sir Bevis* 1.200 con pequeñas partidas del Danubio y de Marsella. Aunque se han hecho ajustes algo importantes, como son una buena parte del cargo por *Cristóbal Colon* y por el *Adele Meta* blanco de Nueva-York á pesetas 18'50, el consumo ha comprado con lentitud por estar bien provisto, pero se nota menos abundancia y flojedad en las bajas del mar Negro, continuando los precios sostenidos sin firmeza por pesar en el mercado las excesivas existencias de varias procedencias que hay en todas manos.

Gerona. Figueras: trigo 25'13 á 26'75 pesetas hectólitro; centeno á 20.

GALICIA.

La Coruña. Santiago: trigo á 20 reales ferrado de 16'15 litros; centeno y cebada á 13; maiz de 20 á 22 ferrado de 20'87 litros.

NAVARRA.

Pamplona. Trigo 28 á 29 rs. robo. Aoix: trigo á 28; avena á 14.

RIOJA.

Haro. Trigo 54 á 57; centeno 33 á 34; cebada 36 á 38; avena 26 á 27. Autol: trigo 62, centeno 42; cebada 39; avena 29. Santo Domingo: trigo de 54 á 55; centeno á 35; cebada de 33 á 34.

VALENCIA Y MURCIA.

Valencia. Candeal manchego de 113 á 115 rs. hectólitro; trigos del país de 117 á 118; extranjeros de 112 á 115. Albacete: trigo de 60 á 65 reales la fanega; centeno á 42; cebada de 34 á 35.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

SANTIAGO (Galicia) 26 de Noviembre de 1882
En el mes de Julio último, el alcalde del Ayuntamiento de Villardevos, en el partido de Verin, de la provincia de Orense, dió parte al señor Gobernador de que según los datos y antecedentes que había podido recoger, se presentará la *flóvera* en los viñedos de las parroquias de Berrande y Santa Comba, próximas á la raya de Portugal. Efectivamente, del reconocimiento facultativo resultó ser cierta la noticia, y por desgracia más tarde se vió que tan terrible plaga tenía invadido cerca de 40 ó 50 hectáreas, amenazando los viñedos de Santa María de Rios, en la parte situada en las inmediaciones del arroyo Campelo, afluente del río Mente, que á su vez lo es del Túa.

La consternación fué general en toda la comarca, porque uno de los ramos más importantes de la riqueza agrícola de aquella provincia, es la producción vinícola; y sensible es decirlo, á pesar de las excitaciones de varios particulares y de la prensa local, muy poco ó nada se ha hecho, que yo sepa, para librar á este país de las consecuencias de la propagación de tan funesto *hemiptero*. De desear sería que las autoridades mirasen con preferente interés tan importante asunto.

En toda la parte alta de la montaña se ha perdido el maíz, y en los puntos en donde se recogió alguno, es probable que también se pierda porque el tiempo continúa lluvioso y húmedo, y si no mejora, no es posible que se seque la mazorca antes de que empiece su putrefacción. La patata en algunos puntos fué muy escasa; circunstancia que agrava mucho la situación de nuestro labrador gallego, porque ambas producciones son su principal alimento y difícilmente podrá atender este año á las más perentorias exigencias de su penosa vida.

La recolección del vino fué bastante buena en la mayor parte de las comarcas de Galicia, si se exceptúa en el valle de la Ulla, en donde á consecuencia de las persistentes lluvias mucha parte del fruto se pudrió antes de haber adquirido su completa maduración. En este último punto el precio del moyo (228 litros), es de 140 á 160 rs.

El trigo á 20 rs. ferrado (16'15 litros).
El centeno y cebada á 13, y el maíz á 20 y 22 reales el ferrado, equivalente á 20'87 litros.
—Y. S. S.

AUTOL (Rioja) 29 de Noviembre.
Verificado el aforo en esta bodega, resulta que se han recolectado 95.000 cántaras, cuya cifra, comparada con la del año anterior, arroja un déficit de 6.000 cántaras. Este resultado nos ha dejado satisfechos, pues ciertamente ha excedido en mucho al número de cántaras que esperábamos cosechar.

Las clases son inmejorables y muy á propósito para ser exportadas á Francia, pues los vinos son secos, de bastante capa y hermosa grana; así es que ya empiezan á ser muy solicitados como lo demuestra el hecho de que en pocos días se hayan presentado varios comisionados franceses, ofreciendo pagar la cántara á 17 reales.

El precio como V. ve es aceptable, y espero que sobre esa base se concertarán algunas partidas.

De la cosecha de 1881 solo quedaron 8 cubas, las cuales son pedidas con insistencia, pero sus dueños no quieren cederlas á menos de 20 reales la cántara.

Ha terminado la sementera, habiéndose hecho en buenas condiciones, especialmente en las tierras ligeras que ya están bien nacidas; en las fuertes no sucede por desgracia esto, pues necesitan más humedad.

Como indiqué á V. en una de mis anteriores correspondencias, la cosecha de aceituna es nula en este término.

Hé aquí ahora los precios corrientes en este mercado para los artículos que se expresan; trigo de 60 á 62 rs. la fanega; centeno á 42; cebada á 39; avena á 29; habas á 40; alubias de 70 á 80; aceite á 62 rs. la arroba; patatas á 4 idem; aguardiente anisado sencillo á 48 rs. la cántara; idem doble á 60; idem de orujo á 30.—J. F.

VALENCIA 29 de Noviembre.
Aguardientes. Siendo indispensable que este artículo siga la marcha iniciada por los mercados de Alemania, estos días han aumentado algo los precios de los espíritus de industria, sucediendo lo contrario en el espíritu de orujo,

que por ser la cosecha abundante, lo ofrecen á precios sumamente reducidos.

Harinas. Calma, y por eso han experimentado los precios una baja, aunque insignificante. Primera flor caudal, bala de 92 kil., ó sean 8 arrobas castellanas, á 22,25 rs. arroba.

Segunda á 20,50.
Tercera á 18,50.
Repaso á 9,75.
Entera caudal á 21,25.
Idem trigo fuerte á 19,50.
Barril de harina de primera flor (8 arrobas) á bordo, Grao, á 190 rs. uno.

Azafran. Durante la semana se han vendido sobre 500 libras viejo de 152 á 157 rs., y sobre 8.000 libras de 155 á 168 rs.

Las existencias que hoy hay en plaza son sobre 14.000 libras nuevo y sobre 3.000 viejo.

Cebada. A 27 y 29 rs. fanega, y en varchillas de 9 1/4 á 9 1/2 rs. según clase.

Muchas existencias en plaza.
Encalmadas demandas.

Garbanzos. De Andalucía, clases regulares, á 20, 24 y 30 rs. arroba.

Menudos de 15 á 17.

De Castilla á 45, 50, 65 y 70 rs. superiores de cochura.

Vinos. Se mantienen en el interior los mismos precios de las últimas revistas.

Sin embargo, continúa por ahora cotizándose aquel caldo á los precios siguientes:

De Requena de 10 á 11 rs. arroba.

De la Hoya de Buñol y Valle de Albaida, de 4 á 7 rs. cántaro.

De Sagunto de 5 á 8.

Las clases generalmente muy superiores y abundantísima en todas partes la cosecha, por lo que se cree declinarán algo los precios.

Precios para la exportación:

A Francia de 20 á 25 fra. hectólitro.

A Isla de Cuba de 31 á 32 duros pipa.

Para Río de la Plata de 33 á 35 duros, según marcas.—M. L.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 30 de Noviembre.

Continúa la prolongada sequía inspirando muy fundados temores sobre la suerte de la futura cosecha, é impidiendo hacer los trabajos del campo, pues la tierra está muy dura y no es posible labrarla. Lo único que se puede hacer en los viñedos es la poda, cuya operación da mejor resultado con tiempo seco.

El aspecto de esta bodega no puede ya ser más animado; la extracción de vinos se hace activamente, pues todos los días salen para la estación de Argamasilla de Alba, de tres á cuatro wagones, esto sin contar las fuertes cantidades que portean los carros del yeso que vienen de Alcázar de San Juan. Este notable movimiento débese en gran parte á que siendo nuestros caldos tan buenos como los de Manzanares y Alcázar, se ceden á tipos más bajos, rigiendo hoy para los tintos los de 9,50 á 10 rs. arroba y para los blancos el de 8.

Como prueba de qué las clases que elaboramos no son inferiores á las que producen los términos inmediatos, basta consignar que en la vendimia se exportaron muchos miles de arrobas de fruto á Valdepeñas.

En cereales tendencia al alza, siendo muy contados los tenedores que se deciden á vender, y eso que se paga el caudal de 63 á 64 rs. la fanega, y la cebada de 39 á 40; para el centeno no hay precios. Esta misma situación y tendencia presentan los negocios de granos en La Solana, Manzanares, Argamasilla y otros pueblos.—Mercedes Ortiz y Cañas.

IGUALADA (Barcelona) 29 de Noviembre.

Siento que al comenzar mi tarea de corresponsal de su interesante periódico, no pueda participarle buenas nuevas de esta comarca, pues además de haber sido muy cortas las cosechas de cereales y vinos, reina una pertinaz sequía que si pronto no cesa ocasionará incalculables pérdidas á este país.

Los vinos se cotizan á bajos precios, comparados con los que rigen en otras partes, y á pesar de ello la exportación ofrece poca importancia; la carga de 121 litros se paga de 16 á 20 pesetas la carga, pero yo espero que el día que se abra al público el ferro-carril ya en construcción que ha de unirnos con la vía de Barcelona á Tarragona en la estación de Martorell, se reanimará notablemente la exportación de nuestros ricos productos agrícolas.—J. A.

PERALTA (Navarra) 30 de Noviembre.

Los vinos elaborados en la última vendimia resultan de buenas condiciones, tanto por su

riqueza alcohólica como por su buen olor y grato aroma.

La nueva campaña se abrió hace algunas semanas de un modo muy favorable para los propietarios, pues todos los días se contratan partidas para diferentes puertos.

El precio corriente es el de 14 rs. por cántaro de 11'77 litros.

La demanda es de creer no se interrumpa por ahora.—M. I.

ALMONTE (Huelva) 27 de Noviembre.

En los mercados de vinos de esta comarca ha reinado bastante actividad en los negocios de vinos, pudiéndose calcular que solo en el transcurso de un mes han cambiado de mano de 10 á 12.000 botas de mosto en los pueblos de Moguer, Rociana, Rollandes del Condado, Almonte, Trigueros, Villamala, La Palma y Villalba; los precios han fluctuado entre 13 y 16 rs. la arroba de 18 litros.

También en Ginés, Villanueva y Espartinas, importantes bodegas de la provincia de Sevilla, ha estado muy animada la extracción con destino á diferentes puertos de la Península, extranjero y América.

De Jerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana y Chipiona, tengo igualmente noticias muy gratas; pues en todos esos renombrados centros vinícolas de Cádiz se hacen importantísimas transacciones.

La campaña por tanto se ha inaugurado bajo buenos auspicios en las tres citadas provincias Andaluzas, en las cuales tiene grande importancia la producción vinícola, no bajando de cienmil botas (unos 50 millones de litros), las que se recolectan en un año cualquiera.—A. E.

TORRE-NEVA (Ciudad-Real) 28 de Noviembre.

Los nuevos caldos comienzan á dar lugar á buenas operaciones, habiéndose hecho ya algunos miles de arrobas de blanco y tinto á 11 y 11'50 y de 13 á 14 reales respectivamente.

La cosecha ha sido corta, y como por otro lado se exportó en fruto á Valdepeñas una tercera parte á los tipos de 6 á 6'50 la uva negra, y de 4 á 5 la blanca, resulta que esta bodega encierra mucho menos vino que el año pasado.

La sementera aunque en medianas condiciones, puede decirse está hecha toda, pero sin haber nacido nada; así es que donde se puede regar se hace esta operación con premura.

Los granos muy firmes, cotizándose el trigo de 62 á 66 reales la fanega, el centeno á 50 y la cebada á 40; las patatas á 4 reales la arroba; el aceite de 35 á 36, y el aguardiente á 28.—T. M.

PALENCIA 28 de Noviembre.

Están satisfechos los labradores de la buena sementera que verificaron, y aun cuando hubieran sido convenientes más aguas de las escasas que hemos tenido, los sembrados tienen buen aspecto.

Desde esta noche han empezado las heladas fuertes, y parece que se ha fijado en esto el variado temporal experimentado en este mes.

Continúan los precios de los trigos de 50 á 51 rs. por las 92 libras, y de 28 á 30 los de cebada.

Escasísima demanda de los primeros porque la mayoría de los fabricantes de este país no pueden competir á tan elevados precios con los trigos y harinas extranjeras, que tienen inundadas nuestras costas, en cuyas plazas nadie pregunta ya por las harinas de este país.

La notable baja de precios en los trigos americanos influye considerablemente en la marcha de nuestra industria harinera, toda vez que en Castilla no se ha dejado sentir todavía tan notable descenso para sus trigos, en tal situación se van paralizándose las elaboraciones y ya tenemos bastantes fábricas paradas, rigiendo los precios para el consumo local de 19 á 20 reales arroba de harina de primera; á 18 la de segunda, y á 17 la de tercera.

En salvados escasa existencia y precios muy firmes y elevados.

Algunos cosecheros de vinos han abierto ya sus bodegas, detallando de 14 á 16 rs. cántaro sin derechos.—El corresponsal.

LA BAÑEZA (Leon) 26 de Noviembre.

Con un excelente día tuvo lugar el mercado de ayer.

Estuvo bastante concurrido y no escasearon las ofertas, por más que en granos no fueron tantas como las demandas.

En ganado vacuno se hicieron numerosas transacciones, sin que por esto se alterasen los precios que han venido rigiendo; y en el de cer-

da tuvieron lugar no pocas, especialmente en el de ceba á precios elevados, ó sea desde 70 á 76 rs. en limpio.

El trigo se cotizó de 47 á 48 reales la fanega; el centeno de 36 á 37, y la cebada de 32 á 33 reales.—J. R.

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazières, 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 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 tinas 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 entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 210, 250, 180 y 140 hectólitros.

Igualmente tiene siempre á disposición 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. Mazières en Burdeos, rue Mandrón.

VIDES AMERICANAS.

L. Racaud é Hijo, horticultores, Zaragoza, ofrecen á todos sus clientes y á los viticultores en particular, vides americanas de la clase de Riparias las más resistentes á la filoxera, al precio de 50 reales el ciento y 400 el millar. Tienen un año de semillero y otro de trasplantados; son muy robustos y de gran vigor. Remiten sus catálogos gratis á quien lo pida.

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.

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 Virgenes núm. 6, un tonel nuevo solo ha sido llenado una vez de 1.100 hectólitros.

VENTA DE PAJA.

El que desee comprar de 3 á 4000 arrobas navarras de paja buena de trigo puede dirigirse á D. Manuel Vissiers, en Peralta.

IMPORTANTE.

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

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

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
2.^a edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LÓPEZ Y CAMUNAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La 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 ú 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 F. Carreira de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antón 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 Filocérico 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.

CAFÉ 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, prol.—Madrid.

Transporte económico de vinos á Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continúa en sus laudables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías: acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la *Société Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1. ^a		ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS	
por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.			
RIOJA	PESETAS	PESETAS	ESTACION
		53,50	Estacion de Tafalla á Paris...
		56,50	de Tudela á id.
			ARAGON
		57,58	de Zaragoza á id.
		61	de Huesca á id.
		62	de Lérida á id.
			CASTILLA
		56,50	de Burgos á id.
		56,50	de Valladolid á id.
		56,50	de Medina á id.
		67	de Madrid á id.
			NAVARRA
		51,50	de Pamplona á id.
		51,50	de Campanas á id.

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 Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.

à la **PAPAINA TROUETTE**

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Deposito en todas las Farmacias

PERRET

CURACION CIERTA
tomando despues
de cada comida al

CONSERVACION Y MEJORA DE LOS VINOS.

La experiencia demuestra todos los años la necesidad de añadir á los vinos unos 35 gramos por hectólitro del ENOSÓTERO, para evitar la acidez y demás alteraciones que experimentan espontáneamente ó á consecuencia de las mezclas.—El ENOSÓTERO, además de conservar los vinos, facilita su clarificación y los mejora notablemente, de aquí el gran consumo que se hace en todos los países vinícolas.

Después de la primera fermentación puede emplearse en todo tiempo.

Depositarios en España: Sres. Alomar y Uriach, Moncada, 20, BARCELONA.

Para facilitar su adquisición á los señores viticultores, se vende en las principales poblaciones.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE

DA AL COTÓN PRESCURA Y TRASPARENCIA.

Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO
EL MAS BARATO y EPICAZ
Sin igual para los Niños
CURACION SEGURA
de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO
de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO y EPICAZ

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

(BARROTILLO)
DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAINA

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 Añillero 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 alcohólica, 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 Cazenave.

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

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dráceas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

Treinta variedades de Eucaliptos, propias para diferentes clases de terrenos y climas.

Cincuenta y seis variedades de brezas, las más superiores conocidas.

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades.

Idem americanas, resistentes á la filoxera

PRECIOS ECONÓMICOS.

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

Agua Salles

SE VENDE
en todas las Perfumerías
y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLES progresiva instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dándoles una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.

Emilio SALLES Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

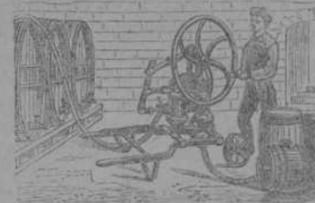
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Belgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Prensas 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 veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

Malacates.

Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

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

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgranadoras.

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

Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.

Máquinas de vapor.

Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasion.

Alambique Salleroa para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar.

Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.



Callos, Callosidades
Ojos de Gallo
Verrugas en los Pies
y en las Manos
CURACION CIERTA POR LA

POMADA GALOPEARU

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

Sistema mejorado de Estomago
de los Infantes, del Pecho
Largueces, Debilidad
de los Niños, Convulsiones,
etc.

PAPAINA CATION

Goma soluble
de Sarsaparilla y de las Raíces de
CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVOS
Para el Tratamiento de todas las Afecciones
de las Vías Digestivas y de la Bile.

Deposito en todas las Farmacias

Jaquecas dolores de estomago y todos los
Molestias nerviosas, se curan al instante
con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS
del D^r GRONIER.

Depositarlos en España: S^{rs} CASANOVAS Y O^a, Barcelona.

Tos,
Catarrros, Sofocaciones, Opciones,
Palpitaciones y todas las Enfermedades
de las Vías respiratorias, se calman
instantáneamente y se curan con los
TUBOS LEVASSEUR.

Farmacia LEVASSEUR S^{rs}, r^{ua} de la Monnaie, Paris.

Depositarlos en España: S^{rs} CASANOVAS Y O^a, Barcelona.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros

Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.
Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia).

45—CALLE NOTRE-DAME—45

NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.



Moratona, Genis, Bacous y comp.^a

CALLE DE LA PRINCESA, 55,
Barcelona

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, alimbares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

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