

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.

Miércoles 13 de Diciembre de 1882.

NÚM. 515

VENTA DE VINOS Á LA COMISION.

Con el objeto de que nuestros lectores puedan conocer las condiciones en que se efectúan las ventas de vinos á la Comision en los mercados franceses, á continuacion publicamos una Cuenta de venta simulada de 100 bocoyes vino, con arreglo á lo que tiene estipulado la *Société d'Importation Vinicole de Paris*.

Paris, el 17 de Agosto de 1881.

100 bocoyes, vino, conteniendo:		
	600 hectólitros á 50 fr. el hectólitro.....	30.000 >
	Descuento 2 por 100.....	600 >
	Valor 31 de Octubre.	29.400 >
GASTOS		
Agosto 8	Transporte hasta Paris, cerca.....	2.400 >
	Seguro marítimo.....	450 >
	Derechos de aduana á 3'50 por hectólitro.....	2.100 >
	Intereses á 5 por 100 sobre 4.950, desde el 8 de Agosto al 31 de Octubre.....	4.950 >
	Garantía 2 por 100 sobre 29.400.....	57 75
	Recepcion, transporte al depósito público, entrada, salida, almacenaje, seguro contra el fuego, reparaciones, relleno, entrega, corretaje y gastos menores.....	5.007 75
	Comision 1 franco por hectólitro sobre 600 hectólitros.....	600 >
		1.500 >
		600 >
		7.695 75
	Valor 31 de Octubre 1881	21.704 25
ADELANTOS		
Julio 18	Letra á 90 dias fecha, valor 18 de Octubre de 1881.....	18.000 >
	Intereses á 5 por 100 sobre 18.000, desde el 18 al 31 de Octubre.....	32 50
		18.032 50
	SALDO Á SU FAVOR	3.671 75
	Valor 31 de Octubre 1881.	

de mucho para evitar el mal que es necesario corregir. Nuestros labradores saben muy bien que cuanto más profundiza el arado, arrancando del subsuelo gérmenes que vigorizan la tierra cansada, es más fijo y seguro el resultado de la siembra; saben tambien que los terrenos húmedos á causa de las aguas que corren ó permanecen estacionadas sobre la primera capa impermeable, pueden utilizarse, bien abriendo zanjias de desagüe en los costados de la tierra que se encuentran en tal caso, bien practicando una pequeña mina que recogiendo los vapores subterráneos les de salida lejos de aquel sitio; saben además que los terrenos salitrosos pueden hacerse laborables mediante la meteorización y mezcla de otras tierras; pero todas estas prácticas, no son más que rudimentarias, y es preciso admitir otras que vengán á dar mayor consistencia y vigor de los terrenos enervados.

Comprendemos muy bien que no podemos aconsejar á nuestros agricultores que estudien todo un tratado de química á fin de hacer análisis científicos acerca de las condiciones de las tierras. Esto solo se puede conseguir al cabo de largo tiempo, y cuando dichos agricultores conozcan la imperiosa necesidad de asesorarse de los ingenieros agrónomos, cuerpo que es llamado á remediar los males de que nos quejamos y que es preciso evitar. ¿Pues qué, no lo practican, por ventura, en otros ramos de su industria? Cuando á un labrador se le pone enferma una de sus bestias de labranza ¿qué es lo primero que hace? Obvio es que lo digamos, pero creemos oportuno consignarlo. Lo primero que hace es acudir al veterinario de la localidad á fin de que éste aplique los oportunos medicamentos. ¿Qué practica ese mismo labrador cuando un árbol, verbi gracia, llega á enfermar, porque las plantas tienen sus enfermedades como los individuos? Corta las ramas malas, poda los muñones que están viciados y estirpa lo del que puede acarrear en definitiva la muerte del arbusto.

Pues eso mismo precisamente, eso mismo, es lo que el labrador debiera hacer en las tierras que cultiva. Llame al ingeniero agrónomo, y éste como *médico*, en tal caso le dirá sobre poco más ó menos:

—Esta tierra está esquilada, por esta ó por aquella causa; esta tierra necesita tal ó cual cosa, para reconstruir sus elementos nutritivos; esta tierra requiere esta ó aquella planta, y de seguro que el labrador, siguiendo el consejo del ingeniero, encontrará al cabo la resolución de un problema que es importante, si ha de seguir en el ejercicio de su profesion.

Pero en tanto que llegue ese dia, en tanto que desaparezcan esas preocupaciones que suelen traer no pocos perjuicios á la gente agricultora, nos valdremos de un solo consejo. Renovad vuestra tierra. ¿Cómo? Tomando de terrenos colindantes, que no estén en cultivo, aquella cantidad que se necesite. ¿No acarrea estiércol el labrador al pródigo que explota? Pues que acarree de esta tierra, derrámela, mézclela con varias vueltas de arado y espárzala por toda la superficie laborable, y es fácil que de este modo sencillo y poco costoso, logre la solución de un problema que es merecedor, bajo el aspecto que se quiera, de mucha importancia.

LAS VIÑAS AMERICANAS

El *Republicain de Vaucluse* ha publicado recientemente un artículo acerca del epigrafe con que encabezamos estas líneas, que nos parece de actualidad para nuestros lectores.

Dice así:

«La reconstitucion de los viñedos destruidos por la filoxera, con las vides americanas, se aprecia de diversos modos, y cada uno emite, con más ó menos detalles, opiniones muy distintas sobre el particular, observándose frecuentemente que aquellos que la desacreditan con tanto calor son los mismos que debían popularizar su propagacion dando el ejemplo y haciendo uso de la influencia que les dan su posicion social, su fortuna y su ciencia.

Es verdad que los primeros ensayos de plantaciones de cepas americanas han producido muchas decepciones; para formarse una idea de lo que ha debido costar la seleccion de estas plantas, basta hacer una visita al campo de experiencias de la Escuela de Agricultura de Montpellier ó al Mas de las Sorres, y se verá que de todas las variedades de cepas americanas, una gran parte han muerto casi, otras sufren mucho á causa de los ataques de la clorosis, y por último, que las Riparias y las Jacquez se distinguen de todas por su crecimiento y vigorosa vegetacion. Se han practicado ensayos de los tratamientos insecticidas sobre estas últimas cepas, y se ha visto que resisten perfectamente: esto demuestra que será más fácil y más económico practicar los tratamientos insecticidas sobre estas cepas que sobre las nuestras, si tuvieran necesidad de ello en el porvenir.

En el número de los que se han distinguido en la investigacion de las variedades de vides americanas resistentes á la filoxera que se adaptan fácilmente á nuestro clima y á nuestro suelo, citaré los siguientes: Mr. Michel, del Mas de Portaly en Montpellier; Mr. Bastide, del castillo de Agnac, cerca de Fábregues (Herault), y Mr. de Troverac, de Montes. Estos dignos propietarios, tan inteligentes como hábiles viticultores, no han retrocedido ante los cuidados y sacrificios que exige una seleccion de este género: sus esfuerzos se han visto coronados por el éxito, y no hay más que ver sus inmensas plantaciones para convencerse. Los resultados obtenidos son tan ciertos, que se puede sin inconveniente alguno considerar al Riparia de anchas hojas como porta-ingerto, y á los Jacquez como fructíferos ó productores directos.

Muchos propietarios de nuestra region se obstinan todavía en no cultivar las plantas exóticas hasta la completa ruina de sus viñas, despues de haber empleado todos los medios preservativos de los insecticidas, la sumersion y tantos otros remedios antifiloxéricos que pudieran descubrirse; pero estas determinaciones no tardarán mucho en perjudicar á sus autores.

Para darme cuenta del valor de los insecticidas con relacion á nuestras vides, he practicado observaciones hasta en la propiedad de Maré, cerca de Fábregues (Herault). He visto con gran satisfaccion que Mr. Maré ha preservado una parte de sus viñas por los tratamientos con el sulfuro de carbono y con el sulfocarbonato de potasio, ayudados con buenas estercoladuras al pié de las cepas, con los riegos

ESTERILIDAD DE LOS TERRENOS.

Nos vamos á permitir una pregunta: ¿Tienen nuestros labradores un conocimiento exacto sobre la naturaleza de las tierras que cultivan y lo tienen tambien los propietarios que dan en arrendamiento sus tierras?

Parecerá insignificante á primera vista esta pregunta, ó tal vez la tendrán muchos por ofensiva é impertinente; pero si el hombre que cultiva la tierra y el hombre que la posee, quieren conocer la calidad, el valor, las propiedades, en una palabra, la naturaleza de los predios que están bajo su cultivo y cuidado, deben principiar ante todo por el perfecto estudio de los mismos.

Muchas veces nos quejamos de que la produccion no esté en armonia con lo que debiera esperarse. A veces tambien, cuando se espera una buena cosecha, esta sale, por causas que no están al alcance del agricultor, mediana ó casi nula; otras nos prometemos un gran resultado, y luego sin motivo aparente que lo justifique, quedan fallidas nuestras esperanzas.... ¿Se puede derivar de aquí la razon que se suele emplear en estos casos, suponiendo que un riego mal dado, ó una niebla pertinaz, ó una invasion de insectos ha malogrado el éxito de la recoleccion? No.

El error que acerca de esto existe, es el que vamos á desvanecer en este artículo.

No puede ser buena una cosecha interin el labrador no conozca perfectamente la calidad geológica de la tierra que labra. No basta la práctica, ni la observacion, ni el abono, ni el barbecho; todo esto son causas accidentales en relacion con la causa principal, que es preciso buscar.

Hay tierras ligeras y fuertes; las hay rojas y blancas, y arcillosas ó areniscas, las hay salitrosas y calcáreas, y, si fuéramos á exponer aquí la nomenclatura de todas ellas, bien podríamos llenar algunas columnas con las diversas varie-

dades que suele presentar el terreno agrario.

Pero sobre esta clasificacion que la práctica, ya que no la ciencia, ha venido señalando, falta lo esencial, que es el estudio que debe hacerse acerca de la calidad particular del terreno para que, segun lo que resulte del mismo, pueda aplicarse á éste aquellas semillas que más espontáneamente han de criarse en él.

Por consiguiente, si el labrador ha de saber la utilidad, el producto líquido que puede reportarle la explotacion de sus fincas por medio del cultivo de diversas especies de plantas, está en el deber de hacer una buena clasificacion de sus tierras, conociéndolas en sus componentes y cualidades, y de este modo podrá contar con una seguridad que muy pocos tienen hoy, por no haberse consagrado á semejante observacion.

«Las leyes de la agricultura tan admirablemente expuestas por el inmortal baron de Liebig, hacen conocer los elementos que el suelo debe contener y el estado en que debe contenerlos para la nutricion de cada especie de plantas, y con el auxilio de estas leyes puedan ser con seguridad conocidas las condiciones de fertilidad de los terrenos agrícolas.»

Estos principios que no son nuestros, sino que están condensados de un estudio que trata sobre la misma materia de que nos estamos ocupando revelan por sí solos al labrador la marcha que debe seguir en su noble profesion. Sabido es que el cultivo continuado de una planta, va progresivamente quitando al suelo sus elementos productores, y aunque estos elementos se subsanen por medios artificiales como es el estercolado, es indudable que el producto tiene que venir á ménos, á no ser que desde luego se inicie una esterilidad prematura, que eche por tierra el trabajo y el capital de aquel que lo empleó con el mejor deseo.

La práctica, ya que no la ciencia, como dejamos indicado más arriba, ha servido

de estío, etc.; esto me ha conducido á afirmar que los insecticidas no poseen más efecto real de preservación que en donde puede regarse durante el estío, para facilitar el desarrollo de las raíces destruidas por la filoxera. Todos estos elementos, unidos á un cultivo inteligente, hacen que obtenga todos los años buenos rendimientos, pero ¿á costa de qué sacrificios? Deben ser enormes; pero ¿puede decirse que Mr. Marés no cultiva las vides americanas? Sería un error creerlo. Hombres de tanta inteligencia no se contentan con una preservación que pudiera ser efímera; dos seguridades valen más que una, dice La Fontaine. Cultiva las vides americanas por dos razones capitales: 1.ª, por la dificultad, y aun por la misma imposibilidad que existe, para preservar una gran superficie de viñedos recurriendo á los insecticidas; 2.ª, por las ventajas que resultan comparando los rendimientos de las plantas exóticas cultivadas sin tratamientos con los que producen nuestras vides conservadas mediante crecidos gastos, por los insecticidas, la sumersión y demás medios.

Aunque soy partidario de la conservación de las vides actuales por todos los medios que la ciencia y la práctica aconsejen, empleando todos los recursos necesarios para salvar un ramo de riqueza tan abundante, no dudo hoy que será más económico el cultivo de las vides americanas, porque su resistencia á la filoxera es un hecho demostrado por diez años de experiencias, y ya no hay pruebas que lleguen más allá.

Como conclusión diré que haciendo todo lo que sea posible hacer para conservar las vides actuales, se puede, como lo practica Mr. Marés, plantar desde luego las vides americanas para recolectar sin interrupción, porque creo que se podrá recolectar Jacquez antes de que nuestras vides estén completamente destruidas, y así se podrán obtener también buenas plantas, para reconstituir aquellos viñedos que no hubieran podido salvarse con los tratamientos.

NOTICIAS.

Un congreso de mecánica agrícola tendrá lugar en París del 22 al 31 de Enero de 1883, mientras dure el concurso general agrícola, que verificará la Sociedad nacional de fomento á la agricultura.

Se tratarán las cuestiones siguientes:

1.ª Influencia de las industrias mecánicas sobre las costumbres rurales.

2.ª Necesidad del empleo de los procedimientos mecánicos para recompensar la disminución de los trabajos rurales.

3.ª Importancia del trabajo mecánico en el precio de venta de los productos agrícolas.—Economías realizadas por el empleo de las máquinas perfeccionadas, abares, rastrillos y transportes, semillas, sembrajes, segaduras, trillaje.

4.ª Medios de desarrollar el empleo de las máquinas.—Compras y préstamos por los comicios.—Asociaciones locales.—Empresas.—Formación de grandes talleres de construcción.

5.ª Creación de estaciones especiales para ensayos propios á determinar el valor exacto de las máquinas é instrumentos.

6.ª Fabricación nacional y fabricación extranjera.

7.ª Transportes agrícolas.—Pequeños caminos de hierro.

8.ª Influencia del desarrollo de los riegos sobre el precio de venta de los forrajes, del ganado y de los abonos.

9.ª Estudio de la ordenación del agua como motor, agente de transporte y de fertilización.

10.ª Máquinas elevatorias para la sumersión de las vides filoxeradas.—Aparatos empleados en el tratamiento de los viñedos por los productos químicos.—Examen de los procedimientos de injertar y de los instrumentos propios á volverla económicamente fácil.

11.ª De la transmisión eléctrica de la fuerza á distancia en las explotaciones rurales.

Las sesiones tendrán lugar en el *Hôtel Continental*.

Un alemán, que vive hoy en Nápoles, se ocupa en la cría del nuevo gusano de seda, importado de las Indias orientales y de la isla de Ceylan, el *Attacus Atlas*; se alimenta de las hojas del limonero y del naranjo. Es de color verdoso, con motitas blancas en el dorso. La mariposa es grande y el capullo del *Attacus* contiene mucha seda y de buena calidad, prometiéndole su cría magníficos resultados en los puntos donde abundan los naranjos y limoneros.

La riqueza sacarina del mosto de uvas es uno de los elementos que influye más directamente sobre el valor que tendrá el vino después de su fermentación; cierto que la *calidad* del vino, es decir, su fragancia, su delicadeza, su color, etc., se debe tanto, si no más, al calor igual y prolongado sufrido por la uva, como á la proporción de azúcar contenida en el mosto; pero esta última determina la riqueza alcohólica del vino, puesto que es el azúcar, que por la fermentación, se transforma en alcohol y en ácido carbónico. Así, pues, para los vinos de mayor consumo, que dan lugar á transacciones comerciales tan considerables, el alcohol es el elemento de más importancia; ello explica por qué el análisis sacarino del jugo de la uva da indicio de gran valor sobre el futuro del vino. El análisis sacarimétrico permite además recurrir, con todo conocimiento de causa, al azucaramiento de la vendimia, operación recomendada por vez primera, y con muy justa razón, por M. Chaptal, en su *Arte de hacer el vino*. (Art de faire el vin)

El temporal que desde hace unos días se siente en la península, es muy favorable á la agricultura pues las lluvias pueden decirse son generales en Andalucía, Levante y Extremadura, y una copiosa y benéfica nevada cubre en estos momentos casi por completo los campos de las dos Castillas, las Rioja, Aragón, Navarra, Provincias Vascongadas y otras regiones.

Le telegrafian de Londres á la *Revista Financiera* que es probable que la cuestión de la rebaja de la escala alcohólica sea tomada en consideración por el gobierno inglés antes de lo que la generalidad cree.

La recolección de la aceituna está dando resultados muy fatales en las comarcas aragonesas, habiendo pueblos, como Frasco por ejemplo, que cosecharon el año anterior 20.000 arrobas, y en el presente sólo obtienen 400.

En Navarra y las Rioja son muchos los pueblos en que subían más los gastos de la recolección que el importe del fruto, razón por la cual no se han tomado el trabajo de recoger la aceituna.

En casi todas las plazas son actualmente muy solicitados los espíritus de vino é industria. De la de Bilbao sabemos que todo cuanto se diga del gran favor de que goza en el día dicho artículo, es poco en comparación con la realidad. Llueven los pedidos en todas las casas, viéndose éstas muy apuradas para poder contentar á todos, porque la existencia en la plaza es casi nula, y la que viene en camino ya está en su mayor parte comprometida.

Los precios suben en el extranjero: así es que los que tienen contratos anteriores están de enhorabuena.

En Bilbao se cotiza el litro de 3,50 á 3,60 reales, con marcada tendencia de alza.

Una nueva materia colorante se extrae de los mostos. El profesor Carpené, director del establecimiento Etnológico Trevigiano en Conegliano, ha conseguido aislar sin alteración la materia colorante de los mostos después de su fermentación, los cuales contienen *enoniana* para doble volumen de vino del mismo color. El proceso seguido para obtener tal resultado es objeto de un privilegio de industria privada; pero es lo cierto que la materia colorante extraída de la uva resuelve la cuestión de higiene pública, y hará desapare-

cer los malos sistemas hasta aquí adoptados para dar al vino el color rebuscado por el comercio y los consumidores, que suele, sin embargo, alterarse.

Según la última estadística oficial, el terreno inculco existente en la Península italiana, se eleva á la cifra de 2.500.000 hectáreas, de las cuales 1.277.100 corresponden á Nápoles; 120.000 á la Lombardia; 250.000 á Cerdeña; 151.000 á las antiguas provincias; 251.000 á la de Emilia y Marche; 135.000 al Véneto, 86.000 á la Toscana; 68.000 á Sicilia y 35.000 á la antigua Lacio. A estos dos millones y medio de hectáreas se añade otro millón más de terreno palúdico, que se descompone de la siguiente manera: 600.000 pertenecen á Nápoles; 10.100 á la Lombardia; 10.000 á Cerdeña; 12.000 á las antiguas provincias; 128.000 á la Emilia y Marche; 120.000 á Venecia; 120.000 á Toscana y 30.000 á Lacio y á la campiña romana.

Hé aquí las últimas noticias que encontramos en los periódicos de la noche sobre los proyectos de libre introducción de cereales.

A las dos de la tarde se ha celebrado en el gabinete de ministros de la Alta Cámara la reunión de diputados castellanos que anunciamos ayer, y en la cual dichos señores han hecho presente al Sr. Sagasta la conveniencia de demorar la medida relativa á la libre introducción de cereales, por no creerla necesaria, dada la existencia de trigo que hay aun en las provincias castellanas, y que se considera más que suficiente para atender á las necesidades del país.

El Sr. Sagasta no se ha comprometido á prescindir de la medida objeto del debate, pero en vista de las lluvias que han caído estos días en Andalucía, considera conveniente demorarla, hasta tanto que se conozcan con exactitud las comarcas beneficiadas por aquellas, y en vista de las noticias que se reciben, se resolverá lo que se juzgue más conveniente.

Hoy (martes) se reúnen en el Congreso los diputados y senadores andaluces, para ocuparse de la ley de libre introducción de cereales y oponerse á las pretensiones de las comarcas que combaten aquel proyecto.

Durante Octubre último entraron en la plaza de París 440.096 hectólitros de vino, contra 417.000 en igual mes del año anterior, cuyas cifras acusan un aumento de 23.096 hectólitros á favor de 1882.

En igual período han entrado en la plaza de Burdeos 5.311 hectólitros de vino; en la de Nantes 14.970; en la de Marsella 39.234 y en la de Burdeos 434.751.

MERCADOS DE VINOS.

El comercio de Francia continúa resistiéndose á operar con los caldos de su nación, tanto por encontrarlos cada día más verdes, de peor color y de menos fuerza alcohólica, como por las exageradas pretensiones que muestran los propietarios de tan defectuosos vinos. Esta situación, según era de esperar, favorece grandemente la venta de las procedencias de España, pudiendo decirse que nuestros caldos y los de Italia, son los que sostienen todo el movimiento que reina en las principales plazas de la vecina República.

La prensa agrícola y mercantil de dicho país está vivamente preocupada al ver la extraordinaria preferencia que el comercio concede á los caldos exóticos, y al tratar de estudiar tan sencillo y natural fenómeno, llega hasta el punto de afirmar que al inundar aquellas clases sus mercados, pervirtieron el delicado gusto del consumo francés.

Le *Journal Vinicole*, de París, no es ciertamente el periódico que menos se lamenta y suspira; y al ponderar el cambio operado, recuerda que antes solo se oía hablar en los centros de contratación de los vinos de Borgoña, Cher, Narbona y Rosellon, pero que en el día tan simpáticos nombres son reemplazados con los de Huesca, Taragona, Alicante, Valencia y Castilla.

Para nosotros, lo mismo que para todo el que estudie sin pasión el suceso, no será difícil la explicación de tan significativo cambio, pues indudablemente, aparte de

la escasez de la cosecha, ha sido producido por las malas clases que se han elaborado en Francia en el presente año. ¿Qué quieren nuestros distinguidos colegas que haga el comercio, si se le ofrece al mismo precio caldos secos, de buen gusto, fuerte y hermoso color y gran riqueza alcohólica, y vinos verdes, de color indefinido y de un peso tan pobre que rara vez excede de 7 ú 8 grados?

En París han agradado los caldos nuevos de España, dando ya lugar á buen número de operaciones; las ricas clases de Benicarló consiguen fácilmente los tipos de 55 á 56 francos hectólitro; las procedencias de las demás comarcas de nuestra península, de fuerte color y 15 grados, se cotizan de 51 á 53, y las clases llamadas corrientes, de 43 á 45.

En Pezenas hacen nuestros vinos ruina competencia á los del país y de la Italia, siendo pagados lo mismo los elaborados con yeso que los que carecen de esta sustancia al tipo general de 40 á 45 francos hectólitro.

De la plaza de Certe sabemos que menudean los arribos, teniendo todos muy buena acogida. Hé aquí los precios corrientes durante la última semana: vinos de Barbastro, 15 á 16 grados, á 45 francos; de otros puntos de Aragón, 14 1/2 á 15°, de 38 á 40; de Valencia, de 36 á 43, según clase; de Alicante, 14 1/2 á 15°, de 38 á 40; de Cataluña, de 30 á 33, excepto los del Priorato y otras clases muy selectas que no valen menos de 38 á 40; de Mallorca de 26 á 28.

En Beziers se han cerrado recientemente gruesas partidas al límite de 40 francos hectólitro.

En la plaza del *Havre* es satisfactoria la demanda, fluctuando los precios entre 42 y 53 francos.

En Burdeos se han hecho contratos á los siguientes límites: vinos viejos de la provincia de Zaragoza, de 400 á 415 francos la tonelada; nuevos de igual procedencia, de 405 á 430; de Huesca, de 470 á 480 y 440 respectivamente; de Tudela (Navarra) vino viejo de 15 grados, á 470; de las Rioja, de 370 á 380; de Barcelona, nuevo á 390 y viejo á 470; blanco de igual comarca, 315; de Valdepeñas, tinto de 12 grados á 425.

De los mercados nacionales podemos registrar las operaciones que á continuación anotamos:

En las Rioja han decrecido las ventas en la semana que reseñamos, pero los precios se mantienen muy firmes en todas las bodegas.

De Rodezno nos participan que los señores Serrano-Marcelino han hecho un importante negocio, adquiriendo unas 12.000 cántaras de la cosecha del rico propietario y comerciante Sr. D. Isidro Corcuera. Sobre el precio de esta operación nada podemos decir por guardarse gran reserva tanto por parte de los compradores como por la del vendedor.

En Sajazarra se han ajustado 1.000 cántaras á 14,50 y 15 rs.

En Castrilseco se han hecho otras 1.000 á 14.

En San Asensio es regular la demanda, detallándose para Francia á 16 rs. y á 18 para las provincias Vascongadas.

En Abalos se ha abierto la campaña de un modo favorable para los propietarios; se han vendido 800 cántaras á 15,50 y 16 reales, y unos franceses han tomado al tipo de 17 toda la cosecha de doña María Hurtado, consistente en 6.000 cántaras. También para el país vasco se han contratado dos cubas, una á 15,50 y otra á 19.

El comerciante Mr. Armando Heff ha adquirido en Labastida 2.000 cántaras á 18 rs., cuyo tipo es actualmente el más general.

En La Puebla de la Barca se han negociado cerca de otras 2.000 cántaras para Bilbao, al alto precio de 20,25 rs.

Los Sres. Vigier y Lacort han hecho en Zarratón 4.000 cántaras á 15,75 y 16.

En Haro se ha vendido una cuba de viejo á 21,75 rs. la cántara. De dicha estación han salido en el período que reseñamos 1.353 pipas, la mayor parte con destino al extranjero.

En Navarra, que según saben nuestros lectores era la comarca de España que más retrasada llevaba la venta de los vinos de 1881, están ya agotadas casi todas las bodegas, efecto de la extraordinaria demanda de que se ha disfrutado en el mes anterior.

En Mañeru se paga el cántaro de 11,77 litros de 14 á 14,50 rs.

En Coruña son muy solicitados los nuevos caldos, disfrutando de un favor pocas veces visto; se han cerrado 9.000 cántaras á 15 rs. y otros 700 á 16; además sabemos se han hecho ofertas á 15,25 rs. por otras partidas, sin que sus dueños las hayan aceptado hasta la fecha.

En Aoz se cotiza el caldo nuevo a 10,50 reales y el de la cosecha de 1881 a 14.

En Aragón no ha variado la situación que describimos en la anterior revista; sigue, pues, el movimiento en unas comarcas y la más completa calma en otras.

En Muebrega abundan los negocios; solo el Sr. Lasserre ha hecho 1.500 alqueces (119 litros) al precio de 30 pesetas, cuyo tipo puede darse como general en aquella bodega.

La casa Lafortade, de Riela, continúa operando con bastante calor en algunos pueblos de Ateca.

En Aniñon han trabajado también con animación los Sres. Giraud, Belgres, Loubet y Verdier, de Zaragoza, y Lasserre y Belbere, de Calatayud, ascendiendo a unos 9.000 los alqueces de que se han hecho dueños, al precio de 30 pesetas; y aun hubieran tomado muchos más sin las nuevas exigencias de los cosecheros, que no se contentaban ya con el citado límite.

En Morata de Jalon se cotizan los vinos de 31 a 35 pesetas alquece, si bien a última hora se nos asegura haberse contratado 1.500 alqueces de 14 a 15 grados, clase muy seca pero de poco color, al límite de 34,50 pesetas.

En Almonacid de la Sierra están encalmadas las ventas; al precio de 35 pesetas podrían hacerse en dicha bodega buenos negocios.

En Alpartir se han ajustado partidas a 33, 34 y 35 pesetas.

En Cariñena rigen los tipos de 35 a 37,50.

En La Almunia solo se realizan pequeñas ventas de 32 a 33 pesetas alquece, por el retraimiento de los grandes cosecheros; a los precios de 29 a 32 se cederían los vinos abocados.

Las comarcas de la Isla de Mallorca han disfrutado de una activísima demanda, como lo demuestra los muchos vapores que vienen saliendo de aquellos puertos con destino a Francia.

En Cataluña es grande también la exportación, sobre todo en Tarragona. Entre las muchas expediciones que en los últimos días se han hecho de dicho puerto, podemos enumerar las siguientes: para Celta han salido los vapores *Rápido* con 420 bocoyes, *Navidad* con otros 723 bocoyes y 17 bordalesas y *Numidie* con 429 bocoyes, 7 pipas y 12 bordalesas; para el Río de la Plata, vapor *Clavis* con 1.244 pipas; para Niza, bergantín italiano *Galileo* con 256 bocoyes; para Santander 117 pipas, y para Tolon, tartana italiana *Noemia*, con 210 bocoyes.

En ciertos mercados de Levante sigue haciendo el comercio de exportación considerable acopiis, sin que los precios hayan sufrido alteración.

En Bocariente se detalla el cántaro de 10 a 11 reales.

En Onil, Novelda y Sax se cotiza a 12.

En el Condado de Concentaina se han hecho numerosos ajustes.

En Muro también se opera bastante al límite de 11 rs. el cántaro.

Los nuevos vinos de la Mancha son por regla general de mejor clase que otros años y están dando mucho juego.

En Noblejas se han hecho 1.284 arrobas para Bilbao y otras 146 para la provincia de Segovia, todas al precio de 13 rs.

El movimiento que se observa en la acreditada bodega de Valdepeñas no puede ser más satisfactorio; durante la última quincena de Noviembre se han exportado 40.000 arrobas, no siendo menor la animación en la primera semana del mes actual; las ventas se hacen tanto sobre vinos añejos como sobre nuevos y muchas operaciones conciertan para Francia. Hé aquí los precios que rigen: caldos tintos y blancos de la cosecha de 1881, de 16 a 18 y 14 a 15 reales la arroba respectivamente; tintos del año de 15 a 16, y blancos de 13 a 14.

De Castilla la Vieja nos dan cuenta de las siguientes ventas:

De Toro salen todos los días de 600 a 700 cántaros para León, Asturias y Galicia, cotizándose de 20 a 22 rs. con marcada tendencia de alza.

En Pozaldez se han enagenado 1.500 cántaros de blanco añejo de 22 a 25 rs. y otros 100 de tinto nuevo de 19 a 20.

En la Seca se pagan las clases añejas de 24 a 26 rs., tipos que revelan alza.

De Rueda nos participan que después de haberse cedido algunas cubas de vino semonte a 17 reales cántaro, han comenzado las transacciones en caldos limpios para León y Astorga a los precios de 18 a 18'25 pretendiendo mayor favor los propietarios.

En la Nava del Rey se han ajustado 3.500 cántaros de vino blanco a 14, 16, 19 y 40 rs. según la calidad, y 300 de tinto a 18.

En Baltanas se detalla el vino nuevo a 15.

Por último: En Arico de la Torre siguen animadas las ventas a los mismos precios que registramos en la anterior revista.—Z.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 9 de Diciembre de 1882.

Por fin, después de mil peripecias, hoy anoche, aunque solo lo preciso para que el grano sembrado en terrenos ligeros y arenosos germine, y la sementera pueda terminarse en regulares condiciones. Para lo sembrado en tierras arcillosas y compactas la lluvia de anoche es insuficiente, así como para hacer las labores de repostura y cava en los viñedos, propias de la estación que atravesamos. Como las lluvias han alcanzado a varios pueblos de esta provincia, es de suponer que la situación, un tanto oscura, se despeje, y los precios de los cereales desciendan hasta nivelarse con los de los demás mercados. En este, se cotizan, siquiera sea nominalmente, a los siguientes precios: Candeal de 1.ª, de 66 a 68 rs. la fanega, y de 38 a 40 rs. la cebada.

En vinos de la pasada y presente cosecha se hacen todos los días numerosos negocios, habiéndose exportado en la última quincena de Noviembre muchos miles de arrobas. Posteriormente se han hecho numerosos ajustes con destino a Francia, para cuyo punto se han mandado ya grandes remesas. Los precios corrientes que rigen en este mercado son: tintos de 1.ª de 15 a 16 rs. arroba de 16 litros; blancos de 13 a 14; tintos, cosecha de 1881, de 16 a 18 rs.; blancos de id., de 14 a 15 id.—E. R. y F.

VALLADOLID 9 de Diciembre.

Pocas noticias son las que puedo comunicar a V. de la localidad mediante a que las de los pueblos limítrofes ya conoce por otros correspondientes y por aquí las transacciones de vinos, así como en cereales, son bastante reducidas; y fuerza es desengañarse puesto que la experiencia nos lo demuestra bien evidentemente. Hasta que las provincias de Rioja y Navarra no aminoren sus existencias ó se eleven algún tanto sus precios, por aquí se trabaja poco en vinos porque las tarifas y aun sus calidades no pueden competir con aquellas. Las pocas transacciones que se efectúan se hacen a los varios precios de 14 a 16 rs. cántaro según clase.

Los trigos han sufrido una baja de alguna consideración. Hace seis días se cotizaban de 52 a 53 rs. las 94 libras y después la entrada diaria de 500 a 1.000 fanegas se consigue de 49 a 50. Los centenos conservan su antiguo precio de 30 a 31 rs. las 90 libras y la cebada los de 32 a 33 rs. fanega.

La lluvia que tanto anhelan estos labradores, el viernes les estuvo favoreciendo, más fué corta por cuanto ayer el cielo apareció despejado helando fuertemente por la noche. Los sembrados no presentan el mejor aspecto.—G.

ANIÑON (Aragón) 10 de Diciembre.

No le he escrito antes esperando a poder darle noticias de la inauguración de la nueva campaña vinícola en esta bodega.

La cosecha si bien no ha sido tan grande como la del año anterior, debido a las causas que le indiqué en otra correspondencia, debe calificarse de regular por cuanto hemos conseguido recolectar unos 15.000 alqueces, cuya cifra, con relación a la de la vendimia de 1881 acusa una baja de 5.000 alqueces. Esta falta se compensará en parte por los buenos precios que comienzan a regir en la actual campaña. Las clases satisfacen a los compradores y por cierto que con razón, pues son excelentes.

La venta se abrió en los lagares, cotizándose el alquece (119 litros) a 30 pesetas y en breves días cambiaron de mano grandes cantidades, que hubieran sido mayores todavía si los propietarios se hubieran contentado con el citado límite de 30 pesetas. Diferentes comerciantes de Zaragoza y Calatayud han sido los que se han hecho dueños de las fuertes partidas cedidas.

Todavía queda alguna existencia de vino viejo, pero esta clase es poco solicitada, no porque sea mediana sino por el solo hecho de haber desamarecido algo el color.

La prolongada sequía continúa inspirando muy fundados temores sobre la suerte de la futura cosecha y además impide hacer los trabajos de campo propios de la estación.—R. M.

POZALDEZ (Valladolid) 9 de Diciembre.

En la semana que hoy fina se ha notado regular animación en las ventas de los vinos que encierra esta bodega, manteniéndose muy firme los precios, tanto los de los blancos como los del tinto.

De este color y de la nueva cosecha se han cerrado una partidita de 19 a 20 rs. cántaro, cuyo tipo llenará de seguro las aspiraciones de estos propietarios.

Tenemos un temporal de hielos, el cual viene bien para los cereales pero no para el viñedo, pues para éste lo que hace falta es que llueva mucho.

Hé aquí los precios de los granos: trigo, de 51 a 52 rs. fanega; centeno de 33 a 34; cebada, de 31 a 32.

Las patatas se pagan de 3 a 4 reales arroba.—C. L. y L.

CORELLA (Navarra) 10 de Diciembre.

Sigue el tiempo por aquí demasiado seco, lo cual no es obstáculo para que muchos propietarios hagan plantaciones de viñedos con más afán y entusiasmo que otros años. Si continúan las plantaciones en la extraordinaria escala que en esta época, va a llegar día en que nos ahogue tanto vino.

Las transacciones están muy animadas en esta bodega, habiéndose ajustado en la última semana muchos miles de cántaros de la última vendimia; los precios son muy aceptables para los propietarios, pues oscilan entre 15 y 16 reales el cántaro de 11'77 litros.—P. S.

SAN ASENSIO (Rioja) 9 de Diciembre.

El temporal se muestra muy propicio para el rápido arraigo y desarrollo de los sembrados, los cuales se ven por todas partes tan hermosos como pocos años por esta época.

Sigue la lluvia haciendo más fundadas las esperanzas que se abriga sobre la futura cosecha.

El negocio de vinos no ha experimentado en esta bodega alteraciones dignas de mención; sigue, pues, su curso ordinario, detallándose los vinos nuevos para el extranjero a 16 rs. la cántara de 16,4 litros, y a 18 para las Provincias Vascongadas.

Es cuanto por hoy puede participarle su correspondiente.—E. R.

ALMONACID DE LA SIERRA (Aragón) 10 de Diciembre.

La última vendimia ha dado en este pueblo muy ricas clases, que obtendrán gran éxito en los mercados extranjeros; las clases son secas, de fuerte color y de mucha riqueza alcohólica, condiciones todas que aseguran una buena venta; ya están la mayor parte limpias y en disposición de ser consumidas.

Hasta el presente puede decirse no se ha abierto la campaña; reina, pues, una completa calma, que es de esperar desaparezca pronto.

Sin embargo de la superior calidad con que cuenta esta acreditada bodega, creo firmemente que al tipo de 35 pesetas alquece (119 litros) podría conseguir el comercio partidas de consideración.—J. M.

NOBLEJAS (Toledo) 9 de Diciembre.

Únicamente tomo hoy la pluma para tener la satisfacción de comunicarle que los nuevos vinos siguen dando lugar a buenas operaciones, las cuales se hacen sobre la base de 13 rs. la arroba, y que la calidad es excelente como nunca se ha visto por aquí; el color y la riqueza alcohólica de nuestros caldos sorprenden a los compradores, sobre todo el color, que es permanente, como se ha demostrado sometiendo a estos caldos a la dura y decisiva prueba de dejar los vasos abiertos al sereno por espacio de algunos días, y encontrar después el líquido tan vivo y limpio como antes de la prueba.

Pasados unos días le escribiré dándole cuenta detallada del estado de nuestros campos y de la venta de los frutos que produce este término.—J. G. de la R.

LA ALMUNIA (Aragón) 10 de Diciembre.

Terminadas ó poco menos las operaciones de la elaboración de los vinos en este campo de Cariñena, puedo ya anunciarle que casi todos los caldos pueden lanzarse al mercado. Antes de hacerse el prensado la mayor parte de los vinos daban señales de dulces, pero ahora, por fortuna, puede asegurarse que la gran masa de la cosecha, las tres cuartas partes cuando ménos, resultan ser secos y de calidad superior.

Los rendimientos han sido cortos, cosa que, según veo por su periódico, ha ocurrido en casi todas las comarcas de España.

Hasta la fecha no se han hecho muchas partidas, pero esto es debido no a la falta de demanda, sino a las altas pretensiones y retraimiento de los propietarios.

En el Campo de Cariñena se exige por alquece de 25 a 37'50 pesetas.

En la Almunia se pagan las clases regulares a 32, 32'50 y 33 pesetas; solo se hacen pequeñas partidas, pues según queda indicado, los buenos cosecheros se resisten a vender.

En vinos abocados podrían hacerse ajustes a los tipos de 29 a 32 pesetas alquece, según la calidad.

Por aquí es opinión ya general de que los comerciantes que deseen adquirir buenas partidas de vino no tienen más remedio que pasar la barra de las 35 pesetas alquece; ello dirá.—F. A.

EXPORTACION DE VINOS COMISION Y REPRESENTACION B. García.—Valladolid.

Esta casa se encarga de toda clase de comisiones y representaciones, y con preferencia a la venta de cuantos artículos se la consignen por los fabricantes de aguardientes, cervezas, bujías y otras industrias, siempre que sus marcas estén acreditadas, ya en España, ya en el extranjero.

La economía, la actividad y una modesta comisión, harán que mis favorecidos queden satisfechos en cualquier ensayo que pretendan hacer.

La combinación con agentes de puertos marítimos y correspondientes en todas partes, es de esperar contribuya al buen éxito que se propone, B. García.—Valladolid.

AVISO A LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, a precios arreglados.

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 a ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento a ellos.

La fama que ha adquirido en las regiones vinícolas de España, a pesar del poco tiempo que las sirve, la perfección a 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 a ser en tregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 210, 250, 180 y 140 hectólitos.

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

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

VIDES AMERICANAS.

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

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 a 4000 arrobas navarras de paja buena de trigo puede dirigirse a D. Manuel Vissiers, en Peralta.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
2.^a edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LOPEZ 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, tonetes, 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 u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y *Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fè, Carrera de San Jerónimo, 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 Filoxérico 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, pral.—Madrid.

Transporte económico de vinos á Francia.

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

Hé aquí los precios:

RIOJA		PESETAS	
TARIFA 1. ^a ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS por 1,000 kilogramos de vino hasta Paris.			
Estacion de Haro á Paris....	51,50	Estacion de Tafalla á Paris...	53,50
» de Briones á id.....	51,50	» de Tudela á id.....	56,50
» de Cenicero á id.....	51,50	ARAGON	
» de Logroño á id.....	52,50	» de Zaragoza á id.....	57,58
» de Calahorra á id....	56	» de Huesca á id.....	61
» de Alfaro á id.....	56	» de Lérida á id.....	62
» de Castejon á id.....	56	CASTILLA	
NAVARRA			
» de Pamplona á id....	51,50	» de Burgos á id.....	56,50
» de Campanas á id....	51,50	» de Valladolid á id..	56,50
		» de Medina á id.....	56,50
		» de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, 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.

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

á la PAPAÏNA TROUETTE

(Pepsine Vegetal)

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

Deposito en todas las Farmacias

CONSERVACION Y MEJORA DE LOS VINOS.

La experiencia demuestra todos los años la necesidad de anadir 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 fermentacion puede emplearse en todo tiempo.

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

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

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH. FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE Y ADHERENTE
DE AL COTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA.

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

Descontar 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 & GANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical
ENCAUSSE y GANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO y EFICAZ

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

(BARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÏNA

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-Daque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

Enfermedades del Estómago de los Niños, Debilidad, Languidez, etc.

PILORICATILION

Gastritis, acidez, náuseas, etc.

CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVOS

PARIS, 1, rue de Valenciennes, y en todas las Farmacias

Jaquecas dolores de estómago, y todas las Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del Dr. CRONIER.

Farmacia LEVASSEUR, 48, rue de la Moscaté, Paris.

Depositarlos en España: Sres. CASANOVAS y C.^a, Barcelona.

Catarrros, Sofocaciones, Oprestones, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se curan instantáneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR

Farmacia LEVASSEUR, 48, rue de la Moscaté, Paris.

Depositarlos en España: Sres. CASANOVAS y C.^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.

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 raseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.

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

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

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

PRECIOS ECONOMICOS.

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

Agua Sallès

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

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

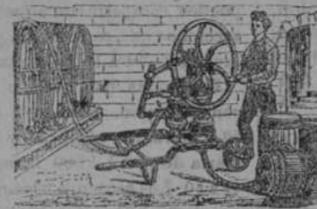
Emilio SALLÈS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



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 Habbille, 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, 450 medallas.

Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.

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

Malacales.
Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

Casadores y aplastadores de plenso movidos ó mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgranadoras.

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

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

Máquinas de vapor.

Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasion.

Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviere en este depósito.



Máquinas vinícolas é industriales

Horatona, Genis, Bacons y comp.^a

Director M. Bureau.

CALLE DE LA PRINCESA, 56.

Barcelona

Bombas Fabeur, sin rival para el trasego de vinos por su solidez y resultados.

Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado sistema Mirepoix.

Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebullimetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de La Ferre y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.