

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 16, 10 y 5
céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO V.

Sábado 16 de Diciembre de 1882.

NUM. 516

OBTENCION DEL ACIDO SALICILICO

Puede obtenerse de la cumarina, del indigo, de la esencia de ulmaria y de la wintergrin; de la salicina y del ácido fénico, estando estos cuerpos enumerados por orden de importancia de mayor á menor con relacion al objeto que se indica.

La preparacion del ácido salicilico por medio del indigo y de la cumarina, se consigue tratando á estas materias con la potasa cáustica á una elevada temperatura.

Para obtenerlo con la *esencia de ulmaria*, se calienta ésta con un exceso de potasa hidratada hasta que la masa parda haya perdido su color, lo cual sucede cuando ya no se desprende más hidrógeno; entonces se ha formado salicilato de potasa, que diluido en agua y tratado con ácido clorhídrico en exceso, deja libre y precipita el ácido salicilico; éste se purifica por medio de varias cristalizaciones.

Igual procedimiento ó muy análogo se sigue con la *esencia de Wintergrin*, cuya operacion se desprende también alcohol metílico.

Con la *salicina* pueden obtenerse económicamente mayores cantidades de ácido. Para conseguirlo, se va calentando con cuidado y poco á poco la salicina pulverulenta sobre potasa cáustica en fusión, teniendo cuidado de que la potasa esté siempre en exceso, y de que la temperatura no exceda de 400° centígrados, pues de lo contrario se convertiría la salicina en una materia resinosa y apenas se obtendría ácido salicilico. En esta primera parte de la operacion se produce una gran efervescencia debida al desprendimiento de hidrógeno con formacion de salicilato de potasa; se diluye esta sal en agua y se echa ácido clorhídrico en exceso; el ácido salicilico se precipita. Para purificarlo se le volatiliza calentándole á una temperatura mayor de 156° centígrados.

Por último, el procedimiento más industrial es el ideado y ejecutado por Kolbe, utilizando el *ácido fénico*; por lo que le describiremos con algunos más detalles.

Se disuelve el ácido fénico cristalizado en una disolucion concentrada de sosa cáustica del comercio, teniendo cuidado de no echar más ácido que el necesario para neutralizar la cantidad de sosa que haya en la disolucion. Despues se pone todo al fuego para evaporar los líquidos hasta que quede una pasta seca (fenato de soda) que pueda pulverizarse en un almirez. Esta sustancia pulverulenta, sino se emplea inmediatamente, hay que guardarla en frascos herméticamente cerrados, porque es muy higrométrica. El fenato de soda así preparado se calienta poco á poco en una retorta de vidrio tubulada, colocada en un baño de aceite, y se empieza á hacer pasar por ella una corriente de ácido carbónico antes que la temperatura haya llegado á 100° centígrados. Luego se continúa graduando el fuego de modo que el contenido de la retorta tarde tres ó cuatro horas en llegar á 180°, y pasado este tiempo, se sigue calentando hasta 250°, de cuyos grados no debe pasar.

Al principio sale sólo de la retorta ácido carbónico y despues sale ya éste con vapores de ácido fénico, y cuando éstos dejan de desprenderse, es cuando puede darse por terminada esta parte de la operacion. En la retorta no ha quedado más que salicilato de sosa.

Y en fin, este salicilato de sosa así for-

mado se disuelve en agua, echando luego sobre esta solución ácido clorhídrico puro un poco en exceso. Con ello se precipita el ácido salicilico, el cual se recoge y seca sobre un filtro.

El ácido salicilico recogido no está puro, y para purificarlo se le disuelve en agua y deja cristalizar, por dos ó tres veces.

También se puede purificar por sublimacion, como indicamos al hablar del procedimiento con la salicina; pero este método no es tan bueno como el de cristalizaciones sucesivas.

Los cálculos teóricos indican que de mil partes en peso de ácido fénico se pueden obtener 734 de ácido salicilico. En la práctica, la proporción es un poco menor.

Para tener la seguridad de la eficaz acción del ácido salicilico, es preciso emplearlo bien puro y que sea del purificado por cristalizaciones sucesivas y no por sublimacion.

Kolbe aconseja el siguiente sencillo procedimiento para reconocer la calidad del ácido salicilico del comercio.

Se disuelve medio gramo ó uno de ácido en diez veces su peso de alcohol fuerte y se pone la solución en un receptáculo liso de cristal de mucha superficie y poco fondo, dejándola evaporar á la temperatura ordinaria del aire. Al poco tiempo se forma sobre las paredes internas ó bordes del receptáculo un anillo de cristalizaciones eflorescentes de ácido salicilico; si éstas cristalizaciones son de un blanco puro, indica la pureza del ácido ensayado, y que su purificación se ha obtenido por cristalizaciones sucesivas; si son amarillentas ó amarillas por completo, indican que el ácido es del purificado por sublimacion ó precipitacion; y en fin, si son pardascuras, el ácido es de mala calidad y debe desecharse aunque parezca blanco y bueno en polvo.

El ácido salicilico puro es un cuerpo sólido, que se obtiene cristalizado en finísimas agujas brillantes satinadas ó sedosas, presentándose en el comercio (aun en pequeña cantidad) pulverulento, de un blanco puro, con aspecto brillante, cristalino y sedoso, aun en sus menores partículas; al tacto tiene una suavidad que recuerda la del jabón rayado y produce una pequeña impresion de frescura agradable, adhiriéndose á la piel las muy ténues partículas cristalinas que constituyen su masa. Tomando un poco en la punta de la lengua, parece en el primer momento insípido, ó si acaso muy débilmente ácido y produce un empastecimiento particular como el de la harina; pero pasada la primera impresion, se determina una sensacion de aspereza particular como la que produciría el cocimiento de corteza de granada ó uno de los vinos llamados ásperos ó una disolucion débil de tanino, á la vez que un sabor ligeramente dulzaino; y por último, queda persistente por un poco de tiempo un algo de excitacion ó picor, que si la cantidad gustada ha sido bastante, origina cierta irritacion en la garganta. Es muy poco soluble en el agua.

Para remediar ó evahonar esta casi insolubilidad del ácido en el agua á una temperatura ordinaria, cuando hay que emplear como antiséptica una disolucion precisamente acuosa, se añadia antes al agua una pequeña cantidad de fosfato de sosa, pero ahora se usa con más ventaja el borato de soda ó borax. La adicional agua de un 8 por 100 de su peso de borax

permite disolver en el líquido hasta un 10 por 100 de ácido salicilico, sin que el borax se descomponga. El borato de soda no es en esas proporciones perjudicial á la economía y además aumenta por sí mismo la acción antipútrida y antifermentativa del ácido.

En el alcohol es muy soluble el ácido salicilico.

En alcohol de 33° Cartier—85 Gay-Lussac (alcohol llamado tresseis) una parte de ácido salicilico se disuelve:

A 0° centigr. en 2,97 partes de alcohol.			
> 10°	>	2,52	>
> 20°	>	2,23	>
> 30°	>	1,95	>
> 40°	>	1,75	>
> 50°	>	1,52	>
> 60°	>	1,37	>

Se ve, pues, que siempre que el objeto ó naturaleza del uso se lo permitan deben preferirse las disoluciones alcohólicas, porque pueden hacerse muy concentradas.

En los aceites fijos una parte de ácido se disuelve en 70 partes de aceite á 8° centígrados. 23 id. id. á 100° id.

Y en el éter, una parte del ácido se disuelve en 2,5 de éter á la temperatura de 12°5 centígrados. En las disoluciones alcohólicas concentradas, el ácido salicilico se volatiliza en parte con los vapores del alcohol depositándose inmediatamente en las paredes interiores del vaso en forma de finísimos cristales que se adhieren un poco por encima del nivel del líquido.

Las soluciones de ácido salicilico se coloran en negro ó violado oscuro con las sales de ses-quióxido de hierro; y con el cloruro de hierro se produce una intensa coloracion de rojo violeta. Este último reactivo es el que emplea Mr. Blas, profesor de la Universidad de Nouvain para reconocer la presencia del ácido salicilico en las orinas de los que consumen alimentos ó bebidas saliciladas. Algunas gotas nada más de una disolucion concentrada de cloruro de hierro, bastan para constatar la existencia en un litro de orina de 12 miligramos de ácido salicilico, cantidad que puede existir en esa secrecion con haber bebido un líquido que sólo contenga 25 miligramos de ácido por litro.

El ácido salicilico enrojece los colores azules vegetales. Se funde á 158° centígrados y á una temperatura más elevada se volatiliza sin descomponerse, propiedad que se utiliza para purificarlo por sublimacion.

Destilado en presencia de un exceso de cal, se descompone en ácido carbónico (que se combina con la cal para formar un carbonato insoluble) y en ácido fénico; propiedad que ya hemos dicho guió á Kolbe para hacer la síntesis de él.

Calentado con ácido sulfúrico diluido y peróxido de manganeso, produce ácido fórmico.

Descompone las sales alcalinas para combinarse con las bases (potasa y sosa) formando los llamados salicilatos alcalinos.

A su vez el ácido salicilico es desalojado de sus combinaciones por el ácido cítrico.

Los caracteres químicos que dejamos consignados son suficientes á nuestro juicio para las exigencias de reconocimientos y ensayos prácticos y no nos ocuparemos por lo tanto de las reacciones que se producen tratando el ácido salicilico con

el cloro y el bromo, así como los ácidos sulfúrico, nítrico, clorhídrico y otros cuerpos; son más propios para estudios de laboratorio.

El ácido salicilico es un antiséptico que obra sobre los fermentos con más energía que el ácido fénico, pero su acción es menor sobre los gérmenes de emolamiento.

Para administrarle directamente al organismo ó para conservar sustancias que hayan de servir de alimento, reúne sobre todos los antisépticos las ventajas de ser inodoro, obrar en muy pequeñas dosis, ser insípido en tales proporciones, y completamente inofensivo, pues se ha administrado interiormente hasta un gramo por día sin que las funciones del cuerpo hayan tenido la más ligera perturbacion.

MEJORA

DE LOS AGUARDIENTES COMUNES.

Una de las mejores obras que han visto la luz acerca de la fabricacion de licores y la destilacion de los alcoholes, es el tratado de Mr. Duplais, que consta de dos volúmenes, y está en su cuarta edicion, lo cual da la prueba más evidente de la favorable acogida de que ha sido objeto.

Contiene, bajo los puntos de vista científico y técnico, todas las noticias que es útil conocer, en la grande industria de la fabricacion y de la destilacion de alcoholes. Encuéntrase en ella numerosas fórmulas de todo género, y es un guia seguro para todas las operaciones; constituye, en una palabra, la obra más completa que se pueda imaginar.

Nos proponemos tomar de ella algunos datos, que suministrarán otras tantas indicaciones valiosas á los que aun no posean en su biblioteca esa preciosa obra.

Por hoy reproduciremos un capítulo referente á las mejoras de los aguardientes comunes.

RECETAS PARA ENVEJECER LOS AGUARDIENTES Y DEMÁS ESPÍRITUS, PARA MEJORARLOS Y PARA IMITAR EL AROMA Y EL GUSTO DE LOS DIVERSOS PRODUCTOS.

Todo el mundo sabe que los aguardientes nuevos, mejor destilados, conservan siempre un mordente ó aspereza que inmediatamente los da á conocer, y que son tanto mejores cuanto más viejos sean. Sábese también que los aguardientes conservan igualmente el sabor del terruño, ó el peculiar á los vinos de que proceden; y que para llegar á conseguir esa pureza, se emplean ciertas precauciones. Vamos á dar á conocer las que mejores resultados dan.

COUPAJE DE LOS AGUARDIENTES COMUNES.

En el comercio de aguardientes, se emplean ordinariamente espíritus trois-six de Montpellier, de remolachas, de melaza ó de féculas, para fabricar los aguardientes comunes, que se decoran entonces con el nombre de aguardientes de Montpellier, de Armagnac, etc., segun que los espíritus han sido mezclados con infusiones preparadas al objeto con tal ó cual receta; porque el coupaje con el agua pura produce siempre un aguardiente duro, áspero, sin perfume y sin finura. Hé aquí diversos métodos empleados para preparar los aguardientes comunes.

Primer método.—Consiste en reducir el espíritu al grado que se quiera y añadir en el depósito 3 litros de melaza de azúcar por 100 litros de aguardiente. Dicha melaza debe ser bien desleída previamente

te en una parte del agua destinada á la melaza con una cantidad suficiente de *buen caramelo* (materia colorante), para obtener un color amarillo dorado: cuando se ha terminado la mezcla, se le añade 2 centilitros de *álcali volátil* (amoníaco líquido) y despues se agita todo fuertemente con un palo.

Segundo método.—En éste, se reemplaza la melaza de azúcar con una cantidad igual de *jarabe de uvas*, y se procede en seguida de igual manera que para el precedente.

Tercer método.—Este se ejecuta del mismo modo que el anterior, es decir, con tres litros de *jarabe de uvas*, añadiendo 2 por 100 de *tafia común* (aguardiente de caña) por cada 100 litros de aguardiente.

IMITACION DE LOS AGUARDIENTES.

Modo de imitar el aguardiente de Armagnac.—Por cada hectólitro de *trois-six* mezclado se añaden las siguientes cantidades: Infusion de cáscara verde de nueces, un litro.—Infusion de cáscaras de almendras amargas, dos litros.—Jarabe de uvas, tres litros.

Pueden aumentarse ó disminuirse estas cantidades, según la cualidad del aguardiente que se quiera obtener y según la bondad de las infusiones y del jarabe empleados.

MADERA INCOMBUSTIBLE.

Conocido era hace años el procedimiento para hacer incombustible el papel, la tela y aun la madera, pero faltaba perfeccionar el sistema empleado.

He aquí un nuevo procedimiento debido al profesor Folberg, para hacer incombustible la madera, aun sometiendo a la mayor grado de calor, con el cual se consigue que solo se carbonice la parte exterior de la misma, sin que llegue á incendiarse.

La composicion para impregnar con ella la madera, se forma con

- 55 partes de sulfato de zinc.
- 22 id. de potasa.
- 44 id. de alumbre.
- 22 id. de manganeso.
- 22 id. de ácido sulfúrico á 60°.
- 55 id. de agua.

Cuando todos los demás elementos están disueltos, es cuando poco á poco se le agrega el ácido sulfúrico.

La operacion de hacer penetrar este preservativo en la madera, se practica introduciendo ésta en un receptáculo de las dimensiones necesarias, dejando un espacio libre de las piezas de 5 centímetros. Por medio de una bomba se hace llegar el líquido al depósito, hasta que toda la madera quede cubierta.

En ese baño ha de hervir durante tres horas, despues de lo cual se deja secar al aire libre.

Preparando así la madera, puede aplicarse á todos los usos y casos en que haya riesgos de incendios, como buques, escaleras, wagones, etc.

NOTICIAS.

En las provincias de Cataluña ha nevado con bastante intensidad. *El País*, de Lérida, dice que á las primeras horas de la mañana del domingo empezó á nevar cesando al poco rato. *El Diario de Tortosa* dice: «La nieve, que cubre completamente las montañas vecinas, ha producido un descenso notable.» De Reus dicen que la temperatura ha descendido notablemente á causa del pequeño nevado que cayó por la parte del Priorato y montes vecinos.

Continúa nevando en Monserrat, San Lorenzo del Munt, San Sadurn de Gallifa, Coli de Posas y sierras de San Miguel del Fay. En la provincia de Gerona están nevadas Bocacorba, Finestras y Mare de Deu del Mont. En Igualada están asimismo nevadas las montañas vecinas.

Están nevadas, además, las montañas de San Mateo y San Jerónimo de la Murtra, toda la cordillera de sobre San Andrés, montañas de Horta, etc., etc.

En las demás regiones de España también, según tenemos dicho, han reinado fuertes temporales de lluvias y nieves, los

cuales han sido muy benéficos para la agricultura, desapareciendo por completo la pertinaz sequía que tantísimos daños venía causando en buen número de provincias.

En el puerto de Valencia se advierte gran movimiento de algunas semanas á esta parte; el otro día se hallaban más de 30 vapores cargando mercancías, la mayor parte de productos agrícolas.

La empresa de los ferro-carriles de Valencia á Almansa y Tarragona ha hecho recientemente un pedido de 300 wagones de todos sistemas, con objeto de que no se retrasen las expediciones.

En el Consejo de ministros celebrado en la mañana del jueves último se trató del estado en que se hallan algunas provincias agrícolas, discutiéndose los medios más conducentes á mejorar la situación de gran número de obreros que se hallan sin trabajo en la region andaluza.

Por los acuerdos tomados sobre tan grave problema parece que por ahora no se rebajarán los derechos de entrada de cereales.

En dicho Consejo se acordó que el ministro de Fomento presente á las Cortes un proyecto de ley autorizando una transferencia de crédito de 20 millones sobrantes del presupuesto de reparacion de carreteras, incluyendo aquella suma en el de construccion de dichos caminos.

Asimismo se autorizó al ministro de Fomento para que pueda entenderse directamente con las empresas de ferro-carriles, procurando la mayor rebaja posible en los billetes para obreros.

Dicen de Albaida, que el viernes por la noche una ligera lluvia humedeció los campos de aquella comarca, haciendo concebir la esperanza de que aun podria sembrarse en las tierras de secano. Pero la siguiente noche cayó abundante nieve, despejándose el tiempo, con harto sentimiento de los labradores. El tiempo continuaba con tendencia á la lluvia.

Los precios que alcanzan los vinos en el Valle de Albaida han mejorado bastante, pues se paga á cuatro reales cántaro el de fábrica, y á siete y nueve el de embarque.

Un apreciable colega de Aragon hace estos interesantes cálculos, que no dudamos serán leídos con sumo agrado por nuestros lectores:

«A más de 100 carros se hace ascender el número de aquellos vehículos dedicados al trasporte de vinos de todos los pueblos de esta comarca.

Calculando por término medio que cada carro pueda conducir diariamente 20 alqueces de vino, resulta que han empleado 30 días en el trasporte de los 60.000 alqueces, que hasta la fecha se han comprado próximamente.

Suponiendo, asimismo, que sean cuatro por término medio, las caballerías que arrastran cada vehículo, y atribuyendo á cada una para su alimentacion seis almudes de cebada y una arroba de paja al día, resulta que en el tiempo invertido en el tráfico de vinos, han consumido 750 cahices de cebada y 12.000 arrobas de paja, que al precio que actualmente disfrutan, arrojan un valor total de 114.000 reales.

Todavía resta á los aficionados á trabajos estadísticos calcular el número de hombres empleados en la conduccion de los carros, en la carga y descarga de los mismos, en la medicion de los caldos y en el manejo de las pipas y finos de los almacenes, y averiguar el jornal diario asignado á cada uno de estos operarios, para deducir como resultado total, la inmensa riqueza que por varios conceptos reporta á este país el negocio de los vinos.»

La demanda de harinas es muy corta en la plaza de Bilbao.

Únicamente los pedidos y embarques para Galicia y Andalucía son los que sostienen algun tanto la actividad en dicho artículo.

Por efecto del retraimiento de los pa-

naderos, los precios han descendido, quedando las primeras clases de 20,50 á 21 reales la arroba, las de segunda á 20 y las de tercera á 19.

Además de las recompensas que reseñamos en otros números como otorgadas á los expositores españoles en el certamen de la Sociedad Filomática de Burdeos, han obtenido premio los señores siguientes:

Medalla de plata de progreso: D. Joaquín Gonzalez Estefani, de Cuzcurrita (Rioja); D. Santiago Cañedo Quintana, de Ollauri; D. Galo de Povas, de Casareina y Labastida; D. Agustín de Prads, de Zaragoza; Sres. Mompó hermanos, de Valencia; D. Antonio Ortes, de Huesca; Sociedad Vitícola de la Coronilla de Aragon, de Barcelona.

Medalla de bronce de mérito: Señores Santarelli hermanos, de Jerez; D. Leopoldo de Alba Salcedo, de Madrid.

Medalla de bronce de progreso: Don Leon Fernandez, D. Mauricio Casado, D. Custor Miquelon, D. Leon Escande de Monóvar; Sres. Loubet é hijos, de Zaragoza; D. Eleuterio Rodriguez, de Mogue; D. Deogracias Alearráz, de Laguardia.

Mencion honorífica de mérito: Señores Moreno Marrón é hijos, de Málaga; don J. Sariol y Coll, de Sitges.

Mencion honorífica de progreso: D. Telesforo Rabanera, de la Rioja Alavesa; D. Esteban Perez de Viñas, D. Gabriel Oruc, D. Francisco de Ataza Libano, de Madrid; D. Canuto Balanzategui, de la Rioja Alavesa; D. J. Puig de Galup, de Sitges; D. H. Sancho, del Puerto de Santa Maria; D. Eleuterio Rodriguez, de Mogue; D. Ricardo María Pujol, de Mérida; D. José Mompó, de Valdepeñas; señor conde de Torregrosa, de Lérida; don Francisco Blondeau, de Haro; Sres. Burbano hermanos de Morata de Jalón; don J. A. Lacoste, de Huesca; Sres. Jaime Fort é hijos, de Alcoy; conde de Hervias, de Montalvo; D. Francisco A. Olivier y Coll, de Barcelona.

Dicen de Cenia:

«La cosecha de aceite, que se presentaba en grande, no será en rendimientos tan buena como se esperaba, pues sea por la falta de lluvias, ó por los excesivos calores de octubre, se ha desarrollado en el fruto un gusano que consume su parte carnosa, haciéndolo caer antes de completar su madurez, de modo que hoy toda la oliva está ya en el suelo. El aceite, en cambio, dicen que sale muy bueno.

Las lluvias últimas y nevadas habrán mitigado algun tanto la precaria situacion de aquellos pueblos de la derecha del Ebro.»

De Alcañiz sabemos que hay grandes existencias de aceites de las cosechas anteriores y que las pocas transacciones que se realizan se hacen al precio de 41 reales arroba aragonesa, ó sean 12 kilogramos y 600 gramos.

Continúan sin descanso los trabajos de perforacion en el pozo artesiano de Ablitas (Navarra). La profundidad del mismo es en esta fecha de 264 metros.

En la importante bodega de La Seca (Valladolid) se ha abierto la campaña vinícola, cotizándose los nuevos vinos al tipo de 18 rs. cántaro.

En Aoiz (Navarra) han subido dichas clases real y medio, quedando el cántaro á 11'50.

En Cascante los vinos de la cosecha de 1881 disfrutan de un favor inusitado, habiéndose pagado algunas cubas selectas al limite de 17 rs. el cántaro.

En el renombrado campo de Cariñena (Aragon) están encalmadas las ventas de vino, detallándose el alquez (119 litros) de 33 á 37 pesetas, según la calidad.

En Castilla la Vieja y La Mancha siguen las compras en grande escala.

En Cataluña tampoco falta animacion.

En Levante se mantienen bien los precios, siendo regular la demanda.

En las Riojas se opera con menos actividad que en el mes de Noviembre, pero los precios están muy lejos de declinar.

Las correspondencias de Allo (Navarra) y Arnedo (Rioja), que podrán leer nuestros lectores en la seccion correspondiente, confirman una vez más los lúgubres juicios que hace tiempo hicimos sobre la cosecha de aceites en las Riojas y Navarra.

El término de Allo sólo rinde el *dos por ciento* de una cosecha ordinaria, y el de Arnedo no dará aceite bastante para el consumo local.

La situacion de Aragon no es menos triste respecto á dicho particular, según las noticias que publicamos en los dos últimos números.

Durante el mes de Noviembre último han regido en el mercado de vinos de Oporto los siguientes precios:

Vino viejo de consumo del Duero 860 reis el decálitro.—Idem id. id. de Beira, 860 id. id.—Idem id. id. de Barraída, 860 id. id.—Id. verde, de 2.000 á 2.200 idem id.—Aguardiente de vino 100.000 reis pipa.—Idem de cereales, 110.000 id. idem.—Idem de caña, 7.500 reis decálitro.—Aceite, de 2.600 á 3.000 id. id.—Pasas españolas, 360 reis kilogramo.

Dos comunicaciones importantes para la agricultura se han hecho recientemente á la Academia de Ciencias de Paris. La primera de M. Boiteau, *Observaciones que añaden al estudio de la phylloxera*, sirve de confirmacion á otra hecha anteriormente, en que participaba qualos insectos alados habian sido muy raros despues de la sequedad persistente en los meses de Julio, Agosto y Setiembre (de 1881), concluyendo que las agallas serian poco numerosas á causa de la falta casi absoluta de huevos de invierno.

Confirman este hecho las investigaciones de Taylor y Jacquez, que no han podido encontrar más que una sola agalla inicial. La influencia de la temperatura juega, pues, un lugar muy importante en la aparicion de las ninfas, y según sus observaciones, hechas en 1880 y 81, la proporcion de los alados ha sido muy reducida en las regiones en que la temperatura ha sido muy húmeda ó muy seca. En este momento M. Boiteau ha obtenido la primera puesta del segundo año con generaciones procedentes del huevo de invierno. El número de huevos contados en una hembra ha sido 81 en veintiocho días que ha vivido; la eclosion de los primeros huevos puestos se ha verificado veintidos días despues.

La segunda nota, de M. Lichtenstein, ha sido sobre *El verdadero pulgon de la vina (aphis vitis, Scopoli)*. Este famoso pulgon, descrito por Scopoli en 1763, y citado por Fabricius en 1775, habia permanecido desconocido, aunque producía grandes destrozos, sobre todo en la Carniola.

Por fin, el 30 de Mayo último, M. Lichtenstein le ha encontrado sobre un hermoso brote de Jacquez, reconociéndolo en su color verdoso.

MERCADOS DE CEREALES

El copioso y general temporal de lluvias y nieves que desde hace unos días viene reinando en toda la Peninsula, y la natural alarma producida por las noticias sobre libre introduccion de granos, han influido de un modo poderosísimo en la marcha de los negocios de cereales. En casi todos los mercados se ha notado retraimiento en los compradores, y en muchos de Castilla la Vieja han declinado los trigos de 2 á 5 rs. en fanega, notándose en los de las demás regiones una muy marcada flogedad en la cotizacion.

La segunda causa del movimiento de que damos cuenta, habrá para esta fecha desaparecido casi por completo, pues según decimos en otro lugar, parece al menos por ahora, que el gobierno desiste de apelar á reformas arancelarias para remediar la aflictiva situacion de Andalucía y otras regiones; pero en cambio la primera de aquellas dos causas debemos reputarla permanente, por cuanto el temporal ha sido muy benéfico y en estos momentos la próxima cosecha promete mucho.

He aquí los precios corrientes de los granos en los mercados que se expresan.

ANDALUCÍA

Córdoba.—Cabra: trigo, de 72 á 80 rs. la fanega; cebada de 50 á 54.

Maizaga.—Las existencias de trigos extranjeros son extraordinarias, pero como por otra parte la demanda tambien es considerable, consigue aquel grano los tipos de 62 á 72 rs. la fanega. Las existencias de cebada del país y del extranjero son igualmente grandes, no bajando en el día de unas 100.000 fanegas; este cereal tiende á la baja, detallándose la cebada del país de 30 á 32 rs. la fanega, y la del extranjero de 29,50 á 31.

ARAGON.

Vease la correspondencia de Zaragoza que publicamos en el lugar de costumbre.

CASTILLA LA NUEVA.

Ciudad-Real.—Valdepeñas: trigo de 66 á 68 rs. la fanega; cebada de 38 á 40.

Toledo.—Quintanar de la Orden: trigo de 54 á 64; centeno de 45,50 á 46; cebada de 40 á 41; avena de 38 á 39.

CASTILLA LA VIEJA.

Leon: trigo de 47 á 50 rs. la fanega; centeno de 36 á 39; cebada de 28,50 á 29.

Zamora: trigo de 49 á 50; centeno á 31; cebada á 30.—**Toro:** trigo de 48 á 50; centeno á 34; cebada á 32.—**Benavente:** trigo de 45 á 48; centeno de 35 á 36; cebada de 27 á 28.

Salamanca: trigo de 49 á 50.—**Cantaleja:** trigo de 48 á 49; centeno de 30 á 31; cebada de 29 á 30.—**Ciudad-Rodrigo:** trigo de 43 á 47; centeno de 28 á 27; cebada de 27 á 28.

Valladolid: trigo de 48 á 49; centeno de 30,50 á 31.—**Medina del Campo:** trigo de 49 á 51; centeno á 32; cebada á este último tipo.—**Rioseco:** trigo de 49 á 50.—**Villalon:** trigo á 47; cebada á 31.—**La Nava del Rey:** trigo de 46 á 48,50; centeno á 32; cebada á 31.—**Tordesillas:** trigo á 50; centeno á 34; cebada á 31.—**La Seca:** trigo á 50; centeno á 28; cebada á 28.

Palencia.—**Baltanas:** trigo de 45 á 50; centeno á 38; cebada á 33; avena á 18.—**Orcorno:** trigo 50 á 51; centeno á 31; cebada á 30.

Burgos: trigo de 46 á 50; centeno á 33; cebada á 30; avena á 20.—**Brixvesca:** trigo 49 á 51; centeno 30 á 31; cebada 30 á 31; avena 19 á 20.—**Pampliega:** trigo 45 á 48; centeno á 32; cebada 30 á 31.

CATALUÑA.

Barcelona: Trigos. Siguen siendo de importancia las entradas de este grano, y por consecuencia de las mismas son de bastante consideracion las existencias, y como los compradores en general están muy provistos, la disposicion para nuevas compras no es mucha, aunque se han hecho sin embargo algunas ventas, especialmente en los blancos de los Estados Unidos, que segun clase se han pagado de 18,50 á 19 pesetas, en rojo de dicha procedencia que se han detallado al rededor de 18,25, en Danubios que se han detallado de 16 á 16,50 en blancos de Orán que siguen valiéndose los superiores á 20 pesetas los 55 kilogramos.

Maiz. La demanda es regular y como no hemos tenido nuevos arribos son bastante sostenidos los precios, vendiéndose los buenos del Rio de la Plata amarillos de 12,25 á 12,50 pesetas, pretendiéndose por el de Salónica á 12,75.

Alguna corta partida de los de Tortosa se detalla de 12,75 á 13 pesetas los 70 litros.

Cebadas. Han continuado las entradas y son muy crecidas las existencias; pero son bastante seguidas las ventas, siendo con tal motivo, bien sostenidos los precios que siguen pagándose de 8,25 á 9 pesetas las extranjeras, segun clase, y las del país de 8,75 á 9,50 los 70 litros.

EXTREMADURA.

Cáceres.—**Aldeanueva del Camino:** trigo de Castilla á 56 rs. la fanega; centeno á 34; cebada á 34; alubias de 60 á 70.—**Plasencia:** trigo de 52 á 54; centeno de 36 á 37; cebada de 32 á 34; avena de 28 á 29.

Navarra.—**Aoiz:** trigo á 27,50 reales robo; maiz á 16; avena á 14.—**Allo:** trigo de 31 á 32.—**Lumbier:** trigo á 26.

RIOJA.

Haro: trigo de 52 á 54 rs. la fanega; centeno de 33 á 34; cebada de 34 á 36; avena de 23 á 24; habas duras de 44 á 45; idem blandas de 51 á 52, maiz de 39 á 40; arvejas de 34 á 35.—**Arnedo:** trigo de 60 á 64; cebada de 36 á 38.—**Santo Domingo:** trigo de 51 á 52; centeno á 34; cebada á 32; avena á 23; habas á 43; alubias á 60.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Este BANCO realiza todos sus préstamos hipotecarios á largo plazo en metálico, y al dicho tipo de interés hasta nuevo aviso. Estos préstamos se hacen de 5 á 50 años

con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que sólo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades, ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario sin necesidad de ningun gasto, ni tener entónces que reembolsar parte alguna del capital.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ARNEDO (Rioja) 12 de Diciembre de 1882.

Hecho el aforo de la última cosecha de vino, resulta que se han cogido 120.000 cántaras de 16 1/4 litros. La calidad deja mucho que desear; pues por regla general es el caldo de poco color, excepto alguna que otra cuba, de menos alcohol que otros años y un tanto ágricos, desagradecidos que dicen en este país. Todo ello ha sido debido á la poca madurez de la uva, especialmente de la blanca, llamada *anaves*, cuya variedad abunda en este término municipal.

El vino se detalla á 14 reales la cántara, pero con corta extraccion.

Los comisionados franceses no se ven por aquí, suponiendo sin duda que no tenemos vinos para ellos, y si es así padecen un error; pues en esta bodega que cuenta con vinos de varias clases, encontrarían muy buenas cubas que les darian magnífico resultado y tal vez podrían adquirirlas á más bajo precio que en otros mercados.

La cosecha de aceite muy reducida, no cogiéndose ni para el consumo del pueblo; á pesar de esto los precios de dicho artículo más bajan que suben, puesto que habiendo llegado á cotizarse hasta 66 reales la cántara, ahora sólo pagan á 58.

La sementera se hizo en toda esta comarca en muy buenas condiciones, especialmente en las tierras ligeras, que son la mayor parte de este pueblo; por esta razon los labradores están contentos, abrigando buenas esperanzas. Para las tierras fuertes no ha llovido lo bastante; así es que en dichos terrenos, respecto los de regadío, apenas ha acabado de nacer lo sembrado y ya sienten la falta de humedad. Esta no es mucha tampoco para los trabajos del campo, pero hasta la fecha se van habiendo bien generalmente.

Los precios del trigo fluctuan entre 60 y 66 reales la fanega, y la cebada se detalla á 46.—Un suscriptor.

TORO (Zamora) 11 de Diciembre.

Este mercado de vinos sigue con bastante animacion, todos los días salen de 600 á 700 cántaras con destino á Leon, Asturias y Galicia. Los precios de 20 á 22 reales cántara, muy firmes y con tendencia á subir.

Los cereales han descendido algo, especialmente el trigo, grano que en el día se cotiza de 48 á 50 reales la fanega; el centeno se paga á 34; la cebada se paga á 32, y las algarrobas de 38 á 39. En garbanzos no conozco operaciones.

Los sembrados están buenos, tanto los tempranos como los tardios, siendo de advertir que estos últimos han nacido mejor que aquellos.

Anteayer tuvimos una nevada de poca importancia y sobre ella ha caído una fuerte helada, la cual ha hecho mucho efecto en las bodegas por más que son bastante profundas; en 24 horas ha mermado las cubas en unos dos cántaras de vino. Los trabajos agrícolas paralizados por el temporal.

CARIÑENA (Aragon) 13 de Diciembre.

Hace tres días cayó por este campo una nevada de unos dos centigramos de espesor y hoy el tiempo se presenta muy nuboso y con tendencia á llover. Dios quiera sobrevenga un temporal lluvioso, pues hace suma falta á pesar de haberse hecho la sementera en buenas condiciones y de haber nacido las semillas.

En el mercado de vinos se nota gran paralización, detallándose el alquez (119 litros), de 33 á 37 pesetas. Las clases son regulares, pero los rendimientos han sido una tercera parte menos que el año pasado.—J. C.

ALLO (Navarra) 11 de Diciembre.

La venta de vinos se halla encalmada, lo cual no es de extrañar, pues quedarán ya muy pocas existencias del viejo, y la presente vendimia ha dado, como Vd. sabe, escasos rendimientos.

Por algunas cubas selectas de la cosecha de 1881, se ofrece al alto precio de 16 ra. cántara, y sin embargo, todavia no es aceptada por los propietarios tan ventajosa proposicion. Los nuevos caddos han comenzado á cederse á 14 reales, pero se hacen pocas transacciones.

Del negocio de granos sólo puedo decir que en los almacenes se cotiza el trigo de 31 á 32 reales el robo, viéndonos obligados á importarlo casi todo de fuera por la mala cosecha que tuvimos. En cambio, los labradores alimentan muy risueñas y fundadas esperanzas sobre la próxima recolección al contemplar el magnífico aspecto que presentan los sembrados: si la primavera nos favorece, contaremos con un buen año.

La cosecha de aceite fatalísima; basta con consignar que los olivares sólo rinden el dos por ciento de una producción regular. El estado del arbolado ha mejorado mucho con las humedades de Noviembre y lo que vá de Diciembre, habiendo recuperado el verdor que le es peculiar, así es que esperamos que la cosecha vehidra sea abundante. Como Vd. vá viendo, vivimos de esperanza.

La situación del propietario es comprometida, pero sin embargo hace sacrificios, preparando terrenos para nuevas plantaciones y dar de este modo un pedazo de pan para el pobre jornalero.—P. G.

CABRA (Córdoba) 11 de Diciembre.

Llueve copiosamente hace tres días, y los labradores que aun no habían podido arrojar las semillas á causa de la sequía de tantos meses, se han apresurado á sembrar.

La recolección del aceite bastante regular; la clase superior.

Las operaciones en aceites durante la última semana han sido escasas. Recordamos una de 500 arrobas añejo regular á 34 rs. y algunas pequeñas partidas de fresco á 30 rs.

Á última hora se hacen ofertas de aceites frescos á 29 rs. arroba y se han concertado 1.500 arrobas. Créese que ese precio continúe algunos días, pues hay bastantes pedidos á dicho precio.

En cereales tendencia á la baja. Los precios corrientes son: trigo de 76 á 82 rs. la fanega; cebada de 50 á 54; habas de 36 á 40.—J. M.

CORELLA (Navarra) 14 de Diciembre.

Tengo el gusto de participarle que ayer estuvo lloviendo once horas, con cuyas benéficas aguas ha quedado la tierra tan bienazonada como no la habíamos visto en estos dos años. El bien que este temporal ha producido es incalculable, y á no ser por él se hubieran perdido muchos viñedos, los cuales consideramos ya salvados.

La cosecha de aceite es tan pobre que sólo se recolectarán 40.000 robos de aceituna, siendo así que el año pasado rindieron estos olivares unos 50.000.

Los comerciantes de vinos se dedican en primer término á exportar las fuertes partidas que tienen ajustadas sin hacer nuevas compras por ahora, pero se reanudarán pronto por cuanto siguen pidiendo muestras y precios.—P. S.

SALAMANCA 10 de Diciembre.

Esta mañana amanecieron los tejados de las casas y calles de esta ciudad completamente cubiertos de nieve. Todo el día ha seguido nevando y por la tarde continúa, aunque con menos fuerza. Esta nevada seguramente favorecerá los campos que ya estaban antes en buen estado. Hace el consiguiente frío, aunque no tanto como los días anteriores que helaba muchísimo.

Hé aquí los precios que rigen en esta plaza: Trigo caudal de 48 á 49 reales fanega, en panera sin peso; centeno de 29 á 30; cebada á 30; algarroba de 34 á 35; alubias buenas de 90 á 94; garbanzos superiores de 135 á 145; idem regulares de 115 á 125; idem medianos de 75 á 80; guisantes á 26; harina de primera á 20 reales arroba en fábrica, sin saco; idem segunda á 19; idem tercera á 17,50.

Líquidos.—Aceite á 59 reales arroba; vino blanco á 28 reales cántara; idem tinto á 24; vinagre á 14; petróleo á 44 reales lata.

Ganados.—Bueyes de labor á 800 reales cabeza; novillos de tres años á 860; añejos y añejas á 900; vacas cotrales á 750; cerdos al destete á 90; idem de 6 meses á 130; idem de un año á 270; idem de año y medio á 350; ovejas á 24; idem emparejadas á 46; carneros á 35; corderos á 22; lana blanca fina de 90 á 94 reales arroba; idem basta de 60 á 64; pieles de cabrito á 48 reales docena; id. de cordero á 42.—M. L.

ZARAGOZA 9 de Diciembre.

Revista de los precios corrientes de la semana que fina hoy:

Trigo catalán de 29'03 á 29'61 pesetas hectólitro; hembrilla de 26'18 á 27'88; huerta de 23'39 á 24'78; centeno de 18'39 á 18'65.

Granos: cebada de 14'44 á 15 pesetas; maiz hembrilla de 14'98 á 15; id. comun á 14'42; habas de 16'20 á 16'50.

Harinas: primera de 43 á 47 pesetas los 100 kilos; segunda de 41 á 44; tercera de 33 á 35; idem remolido de 25 á 28.

Despojos, cabezuela de 7'39 á 7'71 pesetas hectólitro; menudillo de 5'14 á 5'40; salvado de 3'85 á 3'98; tástara de 3'85 á 3'98.

LA ORRA (Burgos) 12 de Diciembre.

Los sembrados están buenos por regla general; el temporal algo seco y sobre todo muy frío, pues desde hace unos días todas las noches hiela.

Los negocios de vino muy animados, cotizándose el nuevo á 13'50 rs. el cántara de 16'13 litros y pretendiendo á 14 muchos propietarios. Al citado tipo de 13'50 se realizan para Francia todas cuantas partidas salen á la venta.

Es cuanto tiene el gusto de participarle.—Un suscriptor.

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

Esta casa se encarga de toda clase de comisiones y representaciones, y con preferencia á 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 comision, harán que mis favorecedores queden satisfechos en cualquier ensayo que pretendan hacer.

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

AVISO Á LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

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

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazieres, 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 Exposicion Universal de París de 1878, lo recomienda eficazmente.

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

F. Mazieres.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Ciberia de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazieres 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 disposicion de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinas de todas cabidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazieres 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 robustas y de gran vigor. Remiten sus catálogos gratis á quien lo pida.

NEGOCIANTES EN VINOS.

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

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

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

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 522 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, tinajas 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 Pá, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guisjarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vinícola Filoxérico* part. 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 *Societe Rouennaise de Transports à vapeur* para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1. ^a	
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS	
ESTACIONES DE ESPAÑA	PESETAS
Estación de Haro á París.....	51,50
» de Briones á id.....	51,50
» de Cenicero á id.....	51,50
» de Logroño á id.....	52,50
» de Calahorra á id.....	56
» de Alfaro á id.....	56
» de Castejon á id.....	56
NAVARRA	
» de Pamplona á id.....	51,50
» de Campanas á id.....	51,50
ARAGON	
Estacion de Tudela á París.....	56,50
» de Zaragoza á id.....	57,58
» de Huesca á id.....	61
» de Lérida á id.....	62
CASTILLA	
» de Burgos á id.....	56,50
» de Valladolid á id.....	58,50
» de Medina á id.....	58,50
» de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde París á Tudela, Tatalia, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y 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 estación de Pasajes á París, 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.

a la **PAPAINA TROUETTE**

(Pepsina Vegetal)

PARÍS, 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 añadir á los vinos unos 25 gramos por hectolitro del ENOSOTERO, para evitar la acidez y demás alteraciones que experimentan espontáneamente ó á consecuencia de las mezclas.—El ENOSOTERO, 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.

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

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

Gran éxito en París

VELOUTINE CHES FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE Y ADHERENTE

DA EL COCINERO PRESENTE Y TRANSPARENCIA

CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS

Depositar en las Farmacias.

HIERRO ENCAUSSE

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

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefoucault, 57 — PARIS

FUMIGADOR

ANTI-ASMATICO
de la Casa Medical
ENCAUSSE y CANESIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Depositarlos Madrid
Melchor Garcia—Barcelona, Virante Ferrer y Compañia y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(GAROTILLO)
DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á 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 Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de persona, 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 Compañia, Puerta del Sol, 14.—Madrid.

En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Bisago ó Conde-Daque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LERIDA.

Proprietario: Don Francisco Vidal y Codina.
Proprietario-director: D. Juan Cazenave.

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

Magnífica colección de Cedros, Pines, Abetos, Arcaucanias y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácanas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

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

Cimentas y seis variedades de Kresas, las más superiores conocidas. Vides de enses 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.

PILDORAS ANTI-NEURALGICAS

de la **ONIA**

Curan asistiblemente
la Neuralgia, Dolores de Cabeza, Migrañas, etc.

Elaboradas por el Dr. GRONIER.

TUBOS LEVASSEUR

Farmacia LEVASSEUR, 11, rue de la Monnaie, París.

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

ASMA

Gatacos, Sofocaciones, Opciones, Tos, Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del Dr. GRONIER.

Agua Salles

SE VENDE en todas las Perfumerias y Peluqueras.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALLES** progresiva ó 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 TURNGO, 73, PARIS

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

DE **Agustin Eyries**
Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Guadafadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 2.000 á 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA

olebre aventadora y veidadora, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor. Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París 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 y cazo de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos portátiles que sean, así que las heces del vino, conservando á este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vaeija.

Malacates.
Molinos harineros movidos por caballeria ó vapor.
Casadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballeria ó vapor.
Trilladoras movidas á mano y con caballeria ó vapor.
Rastras y desgranadoras.
Aventadoras y cribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.
Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.
Máquinas de vapor.
Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.
Calderas de vapor nuevas y de ocasion.
Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores.
Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar.
Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviere en este depósito.

Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS

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

GASA 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.

Máquinas vinícolas é industriales

Moratona, Genis, Bacons y comp.^a
Director M. Bureau.
CALLE DE LA PRINCESA, 55.
Barcelona

Bombas Fabeur, sin rival para el trasiego 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 ruedas de La Ferre y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.