



CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SABADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.



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.

AÑO V.

Miércoles 20 de Diciembre de 1882.

NÚM. 517

ENMIENDAS Y ABONOS Á LA VID.

La vid es una planta muy rica en potasa: este elemento le es indispensable, y si falta, la madera de la cepa pierde su densidad y se ve expuesta á la plaga del parasitismo.

Para demostrar palpablemente que la vid es una planta rica en potasa, bastará mencionar el análisis de sus partes constituyentes; despues nos será fácil deducir la alimentación que necesita y por consecuencia si los abonos y enmiendas marinas pueden satisfacer las necesidades de su vegetación.

Una hectárea de viñedo da, término medio, 3.000 kilogramos de hojas, que contienen 65 por 100 de agua. Estas hojas encierran 1.000 kilogramos de partes leñosas, que despues de incineradas producen 60 kilogramos de cenizas. Estas cenizas se componen de los elementos siguientes:

Acido fosfórico	16,25
Potasa	11,22
Magnesia	2,10
Cal	50,18
Sosa	0,24
Oxido de hierro	3,10
Acido sulfúrico	3,30
Cloro	0,70
Silice	12,91
Total	100,00

Una hectárea de viñedo produce, por término medio, en la poda, 2.000 kilogramos de sarmientos, que contienen un 35 por 100 de agua de vegetación. El peso de estos sarmientos se reduce, despues de secos, á 1.300 kilogramos, que dan por incineración 58,50 kilogramos de cenizas, cuyos componentes son los siguientes:

Acido fosfórico	16,35
Potasa	29,36
Magnesia	6,18
Cal	40,40
Sosa	1,26
Oxido de hierro	0,80
Acido sulfúrico	3,29
Cloro	1,15
Silice	1,21
Total	100,00

En los dos análisis que preceden vemos que predomina la cal tanto en las hojas como en los sarmientos; sigue á ésta la potasa, y en tercer lugar, el ácido fosfórico; los demás elementos se encuentran en pequeñas proporciones. La proporción media de cal es, por lo tanto, 45,25 por 100; la de potasa 20,25, y la de ácido fosfórico, 15,80.

Así, pues, para que una viña veje en buenas condiciones es indispensable que el viticultor la suministre por hectárea un abono que contenga 45,25 kils. de cal, 20,25 de potasa y 15,80 de ácido fosfórico. Además añadiremos que estas cantidades son todavía insuficientes y que es necesario aumentarlas, porque no hemos tenido en cuenta en los cálculos que preceden las proporciones de cal, de potasa y de ácido fosfórico que exige el racimo, ni el bitartrato de potasa del tartrato de cal contenido en la savia del vegetal, savia que en algunas épocas del año no se elabora completamente en beneficio de la planta.

Por otra parte, si la vid, como las demás plantas, exige principios nutritivos de origen mineral, necesita también otros elementos que le suministran la atmósfera

y los detritus vegetales, cediendo á la planta el oxígeno, el hidrógeno, el carbono y el nitrógeno que la atmósfera no puede suministrarle por completo; de aquí resulta que el mejor abono para la vid, debe contener, no solo los principios minerales necesarios á la constitución de su organismo, sino también los elementos orgánicos indispensables á las funciones fisiológicas y vitales de todos los seres que vegetan.

Así como todos los animales, incluso el hombre, necesitan principios minerales para reparar las continuadas pérdidas que experimentan las moléculas de su esqueleto, y principios orgánicos, cuya base es el oxígeno, el hidrógeno, el carbono y el nitrógeno, para reemplazar la desasimilación del sistema muscular, mucoso y adiposo, del mismo modo necesitan las plantas elementos minerales para dar á sus órganos constituyentes la consistencia conveniente y principios orgánicos que faciliten su evolución vegetativa.

Si comparamos los análisis de los abonos y de las enmiendas procedentes del Océano, con los de las partes esenciales de la vid, llegaremos fácilmente á establecer esta conclusión: que poseemos profundamente los principios necesarios á la alimentación racional del precioso arbolito, especialmente los elementos potásicos que le hacen falta, sobre todo en los suelos empobrecidos por un largo y expoliador cultivo. Hoy, á causa de no seguirse racionalmente estos principios, la madera de la cepa pierde su densidad y se ve expuesta al parasitismo vegetal; *oidium*, *anthracosis*, *mildiu*, y al parasitismo animal *filoxera*. Ya es tiempo de suministrar á la planta los elementos necesarios á su reconstitución, para poder obtener de esta manera buen resultado en condiciones económicas.

Foubert.

LA BODEGA.

La bodega debe componerse de los siguientes departamentos:

1.º Departamento de fermentación. —Está parte del edificio debe ser de dos pisos; en el primero (piso superior) se colocan las cubas de fermentación.

Este local debe ser lo suficientemente alto para que puedan manejarse dentro de él con entera facilidad estas grandes vasijas (1).

La extensión de este departamento debe corresponder á la producción de la uva, tomando también en cuenta que en este mismo lugar es donde se coloca la prensa de orujo, la cuba de doble fondo para el lavado de éstos y varios otros pequeños útiles accesorios á estas operaciones.

Las ventajas de reunir estas varias operaciones en un mismo local se traducen literalmente:

1.º Por la economía de gastos en la construcción del edificio.

(1) Lo más conveniente es armar estas vasijas dentro de su respectivo departamento. Las dimensiones más usadas de estas vasijas, porque así lo aconsejan los resultados experimentales, son tres metros de diámetro en la circunferencia de la base, por dos de cincuenta de altura.

Las cubas se colocan sobre machones ó soportes de 80 centímetros próximamente, lo que dará una altura de tres metros treinta centímetros. De manera que podría darse á este piso una altura de cincuenta centímetros, más ó menos.

2.º Por economía de tiempo, por la concentración del trabajo en un espacio relativamente pequeño.

3.º Por la perfecta ejecución de la obra, puesto que los trabajos pueden ser vigilados y mejor dirigidos.

4.º Porque los productos así preparados tienen necesariamente que ser de superior calidad, puesto que su inspección inmediata no permite la omisión de ningún detalle.

2.º Local para vendimiar.—En el segundo piso de este cuerpo de edificio (los altos) se coloca la vendimiadora. Esta puede componerse de un lugar móvil—cajon de madera con ruedas—dentro del cual se coloca en un extremo una zarama y se pisa el orujo en el otro extremo.

En uno ú otro caso, la movilidad del aparato permite colocar su orificio de descarga frente á la boca de cada una de las cubas de fermentación, para cuyo fin se hace en el entablado el respectivo número de válvulas ó compuertas (una para cada cuba).

Tal disposición permite, por decirlo así, vendimiar diariamente en las cubas de fermentación.

El enfriamiento en este caso es imposible y la economía de tiempo y de brazos es muy grande.

Para llevar las uvas de la viña al lagar se construye una rampa ó plano inclinado de madera ó tierra, que vaya desde el suelo hasta la puerta de entrada del piso alto, con una inclinación tal, que permita la fácil subida de los animales ó vehículos en que se transporta la uva.

Victor Rivera.

EL TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA ELECTRICIDAD.

Un periódico francés ha recibido de uno de sus suscritores los detalles siguientes acerca del asunto que sirve de epígrafe á este escrito:

Disponiendo de una máquina Gramme (tipo normal) construí desde luego una especie de voltímetro, perforando el fondo de un vaso de loza de cabida de cerca de tres litros, para depositar en él dos láminas de platino, los electrodos, que uní á los bordes de la máquina por medio de hilos de cobre cubiertos de seda, de un diámetro bastante delgado, pero en relación, sin embargo, con la sección de las láminas de platino.

Aunque el empleo de electrodos y de hilos más gruesos me hubiese producido una acción más enérgica, preferí usar de hilos delgados, porque los gases, desprendiéndose más lentamente y en mejor cantidad, deben penetrar menor la masa del líquido y reducir también más completamente las sales y los ácidos del vino.

Hoy en día, despues de experimentos numerosos, no se ha modificado mi opinión.

Cuando todo estuvo convenientemente dispuesto, eché en el vaso dos litros de un vino procedente de Liano, y por lo tanto muy áspero, y despues puse en marcha el aparato.

Despues de quince minutos de tratamiento, probamos el vino y le encontramos ya menos áspero, más suave y mejor. Continué aún la experiencia durante un cuarto de hora; y despues, habiendo probado de nuevo el vino, pudimos demostrar que estaba completamente transforma-

do; no tenía ya asperidad y había adquirido un tono suave, que halagaba agradablemente al paladar.

También su color era un poco menos oscuro y tiraba hacia el amarillo de paja.

Sin embargo, su olor no había cambiado de un modo sensible. Un tratamiento más prolongado parecióme que no aumentaría mucho los resultados adquiridos en treinta minutos; sin duda para esa cantidad (2 litros), ese espacio de tiempo es bastante para que la reacción sea completa.

En este primer experimento estaba ya convencido que la electricidad suministra el medio de mejorar los vinos; más, sin embargo, hice además otros muchos con diferentes clases de vinos, que siempre me dieron excelentes resultados. Despues para cerciorarme de si con el tiempo perdían las cualidades que la electricidad les había dado, ó si aún eran mejores, conservé muestras de todos los vinos tratados.

Despues de tres meses, acabo de cerciorarme de que no han perdido ninguna y que no se ha formado sedimento alguno.

Esas pruebas tan concluyentes me han decidido á modificar mis aparatos, algo primitivos, en perspectiva de una producción industrial; y espero muy pronto poder tratar grandes cantidades de vino, por medio de un electrolisador, que funcione de un modo continuo y del cual salga el vino suficientemente electrizado á medida que alcance dicho estado.

NOTICIAS.

Siguen muy animados los negocios de espíritus en la plaza de Bilbao; los pedidos han sido tan necesitados que ha quedado el mercado sin existencias del belga, que es el más solicitado.

El vapor *Circar*, de Llanburgo, descargó algunos bocoyes de espíritu alemán los cuales se despacharon en su mayor parte en el mismo muelle.

Actualmente se paga el litro de 3'50 á 3' 60 reales.

Es curioso el procedimiento que siguen algunos agricultores del Canadá para aprovechar el suero combinando el engorde del ganado de cerda con el abono de las tierras. Para esto se recoge el suero en un depósito montado sobre ruedas y se lleva al campo, emplazándolo en las hojas de barbecho. Se llevan también á este lugar las necesarias gamellas donde comen los cerdos, vertiendo en ellas el suero por medio de una manga. De este modo se recorre poco á poco toda la superficie de la hoja de descanso, procurando que el excremento del ganado quede distribuido con la debida igualdad.

Así se pasa todo el tiempo que dura la fabricación del queso, pasando el ganado y con el depósito del alimento á la hoja sembrada, así que tiene lugar la siega, con lo cual resulta que antes de la siembra está siempre la tierra abonada, y por lo tanto, en excelentes condiciones para dar buena cosecha.

Las patentes últimamente concedidas por invenciones relativas á la industria del vino, son las siguientes:

D. Jorge Race, vecino de Norwich (Estados Unidos)—Patente por veinte años por un aparato destilatorio.

D. V. Granié, vecino de Olaurac

(Francia).—Patente por veinte años por un líquido antifloxérico.

D. F. Mestre y Abella, vecino de Vilafranca del Panadés.—Patente por veinte años por un procedimiento para la extracción del alcohol y tártaro de orujo.

D. E. Domergue, vecino de Besjéges.—Patente por diez años por un procedimiento contra la filoxera.

D. D. Sandmann, vecino de Charlottenburg (Alemania).—Patente con veinte años por un procedimiento mecánico para la oxigenación de los alcoholes.

D. E. Millon, vecino de Marsella (Francia).—Patente por veinte años por un procedimiento para hacer vinagre.

D. P. Allibert, vecino de Valencia (Francia).—Patente por veinte años por una escaladora vinícola.

D. G. Toulonse, vecino de Blaye (Francia).—Patente por un procedimiento antifloxérico.

Ahora que tanta demanda consigue en nuestras plazas el espíritu alemán, debemos hacer observar que una gran parte de dicho caldo que se nos importa de Hamburgo, y con marca alemana, es de origen ruso, que se lleva principalmente al puerto alemán con objeto de aprovechar después para su introducción en España, la reducción del 15 por 100 que gozan los productos alemanes al importarse en la península, por disfrutar de los beneficios de la nación más favorecida.

Siguen entrando en el puerto de Barcelona fuertes cargamentos de granos del extranjero; el otro día arribaron dos buques con más de 1.200 toneladas de trigo, cebada y centeno.

Han empezado los preparativos para la Exposición agrícola que se celebrará en Lisboa en Abril de 1883.

En breve deben llegar á Barcelona varios comisionados franceses con orden de adquirir fuertes cantidades de vinos de la última cosecha en la rica comarca del Vallés.

Por error material apareció en la correspondencia de Corella que publicamos el sábado último, que la cosecha de aceituna de este año era en aquel término de cuarenta mil robos, siendo así que sólo consiste en cuatro mil, contra cincuenta mil que se consiguieron en la recolección de 1881.

De todas las provincias recibimos excelentes noticias sobre lo mucho que gana la agricultura nacional con el copiosísimo, benéfico y general temporal de lluvias y nieves.

Un periódico extranjero dedicado á la agricultura, refiere que se ha observado que las plantaciones de cáñamo en los viñedos atacados de filoxera, al florecer alejan de sí tan terrible plaga.

Basta para ello sembrar, según se dice, entre las vides aquella planta, para que surta el efecto apetecido, pues si bien no la extermina, la desaloja de la localidad.

Fácil es la prueba; y con este motivo recordamos que poniendo unos tallos de cáñamo en su florecencia en un granero hace desaparecer el gorgojo del trigo, lo cual indica que dicha planta es antipática á los insectos; pero lo lamentable es que el ensayo de sembrar cáñamo en los viñedos será factible en pocos terrenos, pues la mayor parte radican en pagos secos y cálidos, y sabido es que el cáñamo requiere un terreno fresco ó de regadío.

Aleccionada la Junta oficial de defensa contra la filoxera con lo ocurrido en Barcelona, se ha reunido para resolver sobre la introducción de batatas, pasas y cañas procedentes de la costa de Málaga y Granada, cuando no permitir en manera alguna la introducción de las cañas, y sí las batatas y pasas.

Desde el 1.º de Diciembre de 1881 á la fecha, ha llovido en Francia durante dos

cientos días; cien días ha estado el cielo cubierto y solo se han contado cincuenta días hermosos.

No es, pues, de extrañar que con semejante temporal no consiguiera la uva una buena madurez.

De Vergara escriben que debido á estos últimos temporales, todos los montes de la sierra de Cegama, Arlaban y Aitzgorri están cubiertos de nieve. Es mucha la caña que ha bajado, principalmente hacia Alsásua, Cegama, Idiazabal y el valle de la Barriada; así es que los cazadores de las cuatro provincias tienen reses en abundancia, principalmente jabalíes, zorros y lobos, que, sorprendidos por los últimos tiempos, no han podido retirarse á las sierras de la alta Navarra y alto Aragón, como lo hacen todos los inviernos.

La ganadería de Vizcaya ha disminuido de un modo muy sensible según vemos en el siguiente suelto que publica un apreciable colega.

De los datos suministrados por los pueblos para el recuento de las cabezas de ganado existentes en la actualidad, resulta que hay 146.784 de todas clases, siendo así que en 1865 había 260.586 cabezas según la relación formada por la Junta general de Estadística.

En 15 años ha venido tan á menos la ganadería en Vizcaya como puede verse por el siguiente estado:

ESPECIES DE GANADO	NÚMERO DE CABEZAS EN 1865.	NÚMERO DE CABEZAS EN 1882.
Vacuno	83.208	53.470
Lanar	119.454	70.956
Cabrio	22.439	8.696
Cerda	26.686	10.758
Caballar	8.799	8.303
	260.586	146.784

De modo que en vez de seguir el movimiento de progresión ascendente que se observa generalmente en todas partes, la ganadería de Vizcaya ha disminuido en 113.802 cabezas, de las cuales corresponden 29.738 al ganado vacuno, 48.898 al lanar, 13.743 al cabrio, 15.927 al de cerda y 5.496 al caballar.

El ministro de comercio de Francia ha pedido á la Cámara de diputados un crédito de 225.000 francos para que dicha nación concorra á la exposición que va á celebrarse en Amsterdam.

Las empresas de la mayor parte de los caminos de hierro de Francia han acordado hacer grandes rebajas en las tarifas de transporte de vinos y otras mercancías.

En la plaza de Málaga han estado los negocios de pasas más animados durante la última semana que en las anteriores, acusando las cotizaciones bastante firmeza. He aquí los precios corrientes: lecho corriente, á 21 reales caja; mejor que corriente, á 25 para América y 30 para Europa; grano, á 20; 5.ª clase, á 40.

Las clases superiores no tienen precio fijo; se venden en lotes á tipos convencionales.

En la última semana han entrado en Burdeos los siguientes vapores cargados de vino: *Sephora* y *Victoria*, (este último con 482 bocoyes,) procedentes de Pasages, y *Staffa*, de Málaga.

Durante el mes de Octubre último se importaron en aquella plaza 65.656 hectolitros de vino de España y solo 17.399 de Italia, Portugal y otras partes.

En los viñedos portugueses se ha presentado una enfermedad llamada *mal de dragalves*, la cual según se dice mata las cepas con más rapidez que la filoxera.

El Señor Vizconde de Coruche, distinguido agrónomo y propietario, se está dedicando con asiduidad al estudio de la nueva y terrible plaga.

Nos dicen de Málaga que á pesar de la época en que nos encontramos son muy cortas las entradas de aceites en la plaza,

lo cual se atribuye á los pocos pedidos que llegan y depreciación que sufre el artículo en aquel mercado.

En puertos se cotiza á 32 reales la arroba y en bodega á 32.

En Córdoba se detalla en los molinos de 30 á 32; en Montoro, á 34; en Posadas, á 32; en Pliego, á 31.

Para detener la fermentación de los vinos blancos y conservar su primer estado dulce, se aconseja el siguiente procedimiento:

Para una cuba de 3 hectolitros se toma un kilogramo y medio de harina de mostaza, se desata en dos litros de este vino luego se derrama dentro. A los pocos días tan presto el vino se haya puesto claro, se trasvasa á otro recipiente para azufrarlo y embotellarlo. De este modo se consigue que los vinos blancos, que tienen un sabor ácido y fuerte, adquieran la dulzura de la mayor parte de los excelentes vinos blancos de Burdeos y de Chably.

MERCADOS DE VINOS.

En el período que hoy nos toca reseñar ha decaído mucho el movimiento que venía reinando en nuestras comarcas, pero esta paralización que actualmente se observa en la mayoría de los mercados tiene una explicación muy natural, sobreviene siempre en esta época, y por tanto no debe alarmar ni producir el menor desaliento en los propietarios.

Nos hallamos en la segunda quincena de Diciembre y es bien sabido que en este mes absorben toda la atención del comercio los balances de fin de año. Terminados que sean estos interesantes trabajos de gabinete los comisionados y casas exportadoras proseguirán sus operaciones en nuestras bodegas con tanto ó más calor que en el presente otoño; así debemos al menos presumirlo en vista del enorme déficit que arroja en Francia la recolección de 1882 y de las buenas clases que por regla general hemos elaborado en la última vendimia.

También el fuerte y general temporal de aguas y nieves que se ha sentido en toda la península hace que los transportes sean muy cortos y difíciles, lo cual contribuye en no pequeña parte á encastrar las transacciones.

Sin embargo de las dos poderosas causas que dejamos indicadas, aun ha sido regular la actividad en los negocios en determinadas bodegas, según puede verse por el siguiente detalle que nos suministran nuestros celosos correspondientes.

En las Riojas se ha operado bastante en vinos viejos y á precios muy altos; en clases del año han cambiado de mano muy pocas partidas, pero á tipos firmes.

Los Sres. Serrano y Marcelino han hecho buenos acopios en Rodezno, San Vicente y otras bodegas.

De Laguardia han salido igualmente 2.380 cántaras de la cosecha de 1881, á los límites de 20 y 22 rs.; de la última recolección se han contratado 310 cántaras á 16,50 reales, y otras 700 á 17.

En Briones no dejan de hacerse partidas de 17 á 18.

En Cárdenas se han enagenado unas 1.400 cántaras de 12,75 á 14 reales.

Entrena ha dado salida á otras 2.000, las cuales se han cotizado á 15,50.

En Badaran se opera con regular animación sobre la base de 13 rs.

En La Puebla la Barca se han concertado varias partidas de 16 á 19.

En Arnedo escasean los compradores, detallándose los vinos nuevos á 14 reales, cuyo tipo se nos da como corriente.

En Autol no falta demanda, habiéndose cedido durante la última semana sobre 3.000 cántaras á 19 rs., siendo de advertir que buen número de cosecheros pretenden el límite de 20.

La exportación de las partidas concertadas anteriormente es considerable en las dos Riojas; solo de la estación de Haro se han expedido en la semana que reseñamos 1.641 pipas, la mayor parte con destino al extranjero.

En bastantes bodegas de Navarra están dando mucho juego los vinos nuevos á pesar de las altas cotizaciones que rigen en dicha región.

En Cintruénigo se han hecho de 9 á 10.000 cántaras (11.77 litros) fluctuando los precios entre 13 y 15 rs.

En Villafranca aumenta la demanda, habiéndose hecho varios ajustes á 15 reales cántaro.

En Aoiz han mejorando los precios, rigiendo actualmente el de 11.70; las clases añejas se ceden á 14.50.

En Puente la Reina se mantiene bien el tipo de 14, siendo regular la extracción.

De Corella nos participan que el comercio se dedica á sacar las partidas que adquirió en las pasadas semanas y á probar nuevas cubas con objeto de continuar sus acopios; los precios más corrientes son los de 15 á 15.50, si bien por algunas selectas clases se ofrece hasta 16 reales.

En Cascante se detalla de 15 á 16.

En Allo no se ceden los vinos del año á menos de 14; por los vinos superiores de 1881 se ofrece á 16 rs. sin resultado por abrigar mayores pretensiones los propietarios.

En Mendigorria se sostiene bien el límite de 14 rs. cántaro.

De Aragón sabemos ha disminuido la demanda, lo cual no debe extrañar en los distritos de Ateca y Calatayud, en los que como según tenemos dicho ha hecho ya el comercio extraordinarios acopios.

He aquí las cantidades contratadas desde el principio de la campaña por los comerciantes que se indican:

Mr. Jaurriat, de Huesca, 4.000 alqueces en los pueblos de Ateca, Acedred, Belmonte, Villalba, Torralba de Ribota, Villafeliche y Olves; Mr. Morisson, de Calatayud, 2.000 alqueces en Fuente de Giloca, Belmonte y Cárdenas; Mr. Benoit, de Calatayud, otros 2.900 alqueces en Valtorres, Munebrega y otros pueblos; Mr. Girand, de Zaragoza, 3.000 alqueces en Torralba de Ribota, Aniñon, Cervera, Villarroya y Ateca; Mr. Belgrés, de Zaragoza, otros 3.000 alqueces en Aniñon, Torralba de Ribota, Cervera, Villarroya y Ateca; Mr. Lubet, de Zaragoza, 3.500 en Castejon, Cervera, Aniñon y Torralba de Ribota; Mr. Verdier, de Zaragoza, 3.000 en Cervera, Torralba de Ribota y Aniñon; Mr. Lasserre, de Calatayud, 12 mil 600 en Aniñon, Torralba, Cervera Villarroya, Morata de Giloca, Fuentes de Giloca, Ateca, Acedred, Olbes, Epila, Belmonte, Torres, Mara, Monzon, Villafeliche y Munebrega; Mr. Belbeze, de Calatayud, 11.000 en Mores, Brea, Epila, Alarba, Ateca, Morata de Giloca, Cervera, Aniñon, Torralba y Villarroya; Mr. Rosada, 5.000 en Aniñon, Cervera, Torralba y Villarroya, y por último los Sres. Lafourcape, de Ricla, Pedro Gil, de Calatayud y Tomás Lassa, también de Calatayud, han contratado otros 10.000 alqueces en Aniñon, Cervera, Torralba, Villarroya y otros pueblos.

Resulta, pues, que sólo los comerciantes citados se han hecho dueños en poco más de mes y medio de unos 60.000 alqueces.

En el renombrado campo de Cariñena están encastradas las operaciones.

En Paniza se detalla de 36 á 37 pesetas, y en Cariñena de 36 á 37, según la calidad.

En los puertos de Cataluña sigue animada la exportación. Entre las muchas expediciones hechas en la última semana por el de Tarragona, podemos registrar las siguientes: para *Cette*, vapor italiano *Liguria*, con 230 bocoyes; vapor *Isla Cristina* con otros 662 bocoyes y vapor *Rápido* con 21 bardalesas, 401 bocoyes y otros envases; para Nueva York, bergantín italiano *Ruchelle*, con 126 quarterolas, 199 octavas y otros envases, y para Marsella, vapor francés *Georges*, con 206 bocoyes, 8 quarterolas y buen número de cajas.

En la región de Levante sigue reinando bastante movimiento.

En Benicarló se paga el decálitro en bodega de 10 á 12 rs. y el hectólitro á bordo de 32 á 34.50 pesetas, según la calidad; las expediciones nada dejan que desear, habiéndose con regularidad para diferentes pueblos de Europa y América.

En Utiel y Requena cambian de mano todas las semanas bastantes partidas, siendo los precios más corrientes los de 10 á 11 rs. la arroba.

En Sagunto se hacen ajustes de 6 á 9 reales por cántaro de 11.77 litros.

En Chelva no ha empezado todavía la campaña, resultando las clases mejores que las de otros años.

En Novelda se van haciendo numerosas partidas para Francia, fluctuando los precios entre 10 y 12 rs. cántaro.

En la plaza de Alicante abundan los negocios, pagándose los caldos de aquella provincia de 31 á 35 pesetas hectólitro, según clase y procedencia.

En la Mancha se contrata bastante para el consumo interior, no faltando tampoco comisionados franceses que cierran fuertes cantidades. He aquí los precios corrientes en las bodegas que se expresan: Ciudad Real: vino blanco añejo de 12 á 14 reales arroba; idem nuevo, de 10 á 11.—Daimiel: de la última cosecha, á 12.—Alcázar de San Juan: tinto del año, de 13.50 á 14; blanco, de 12 á 12.50.—Tomelloso, de 9 á 10 y 7.50 á 8 rs. respectivamente.—La Solana, á 10 y 9.—Moral de Calatrava, á 14 y 13.—Torre de San Juan, de 11 á 12 y 10.

—Criptana, de 11 á 12.—Membrilla á 12 y 11.

En Castilla la Vieja se han concertado cantidades menores que anteriormente.

En Toro no falta demanda para Leon, Asturias y Galicia, detallándose el cántaro de 20 á 22 rs.

En Zamora se detalla de 15 á 17 con poca salida.

La importante bodega de Moraleja del Vino detalla sus ricos vinos al tipo corriente de 18 rs. cántaro.

En Corrales se cotiza de 15 á 16 y en Morales de 16 á 15.50.

En Tordesillas (Valladolid), se han hecho 1.700 cántaros, de 16 á 20 rs.

En La Seca se han hecho partidas del nuevo á 18, pagándose los viejos con marcada tendencia de alza, de 24 á 26.

De la Nava del Rey sabemos se han cedido 3.500 cántaros de diferentes años á 14, 16, 19 y 40; 300 cántaros de tinto se han cotizado á 18 rs.

El mercado de Torquemada ha estado bastante animado, saliendo en la última quincena de Noviembre 1.800 cántaros y otros 2.700 en la del mes corriente; rige el tipo de 12.50 rs.

En Cervero de la Torre están paralizadas las ventas, pero esto no impide siga cotizándose el cántaro de 12 á 12.50.

Por último: En la Orta y otras bodegas de las partidas de Aranda de Duero se realizan por comisionados franceses cuantas partidas se ofrecen al precio de 13.50 reales, pretendiendo muchos propietarios el límite de 14.—Z.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CINTRUENIGO (Navarra) 17 de Diciembre de 1882.

Nuestro mercado de vinos presenta actualmente un aspecto que nada por fortuna deja que desear, ni en cuanto á movimiento ni tampoco en cuanto á precios. En la última semana se han hecho importantes ajustes de caldos nuevos, cotizándose de 13 á 15 reales el cántaro de 11.77 litros.

La cosecha de aceituna puede decirse es nula en este término, pues los rendimientos son tan sumamente escasos que no bastarán para satisfacer las necesidades del consumo local, gracias á las muchas existencias que todavía encierra esta bodega. Las transacciones en dicho caldo no se hacen en gran escala, consiguiéndose la arroba de 52 á 54 reales.

En cereales únicamente se contrata lo preciso para el consumo del pueblo, rigiendo estos tipos: trigo á 29 reales el robo, cebada á 19, y avena de 17 á 18.

El temporal de aguas que ha reinado ha hecho cambio de un modo muy notable el aspecto de nuestros campos, cuyo cambio como es natural nos hace concebir un porvenir más próspero y halagüeño.—El correspondiente.

PANIZA (Aragon) 16 de Diciembre.

Por más que no pueda comunicarle noticias de gran interés, me decido á escribirle aun cuando sólo para decirle que los nuevos vinos, que por cierto han salido de superior calidad, se cotizan en el día de 35 á 37 pesetas el alquez de 119 litros; las transacciones no son muchas, pero todos confiamos en que se animarán.

La última cosecha ha sido según V. sabe muy corta en casi todos los pueblos de esta comarca, lo cual unido á la bondad de las clases hace puedan prometerse los propietarios una buena venta.

El tiempo que tenemos es propio de la estación invernal que atravesamos, frío y humedo.—P. V.

TORQUEMADA (Palencia) 17 de Diciembre.

Los vinos de la actual cosecha si bien no son tan excelentes como los de la anterior, son sin embargo de una clase capaz de llenar las exigencias del mercado.

La demanda es muy regular en esta bodega, pues además de la exportación que diariamente hacen algunos carros, se contratan buenas partidas para el extranjero, que por de pronto son facturadas para Bilbao.

Rige el precio de 12.50 reales el cántaro. Adjunta nota de las cantidades de dicho caldo enagenadas en los periodos que se indican.—C. M.

LAGUARDIA (Rioja Alavesa) 15 de Diciembre.

Podemos estar satisfechos de la galante despedida que nos da el año actual, pues el tem-

poral de lluvias produce inmensos bienes á la agricultura.

Saturada la tierra de humedad no permite tal estado labor alguna de las que en esta época suelen practicarse, pero á esta paralización de trabajos agrícolas es de esperar sobrevengan benéficos resultados para todos.

Después de tanta humedad el termómetro ha descendido rápidamente marcando en ciertas horas 2 grados Reaumur bajo cero, cuyo estado atmosférico hace más y más rigurosa la estación de los frios que atravesamos.

Que se normalice el tiempo en sus diversas estaciones, marcha regular ya iniciada, esto que tanto anhelamos.

El movimiento mercantil en esta bodega es el que reseña en la adjunta nota, según V. verá por ella se cotizan los vinos viejos de 20 á 22 reales la cántara de 16.4 litros, y los nuevos, que por cierto resultan de mejor clase que la que esperábamos, de 16.50 á 17.

Por error de copia sin duda apareció en mi última correspondencia que esta villa había cosechado 10.000 cántaras menos que en la anterior recolección, siendo que el déficit, según le indicaba en dicha carta, consiste en 100.000 cántaras.

Nada más por hoy puede participarle su correspondiente.—Y. S. M.

CHELVA (Valencia) 16 de Diciembre.

Por aquí hemos tenido una regular nevada y una buena lluvia, lo cual ha dado mucha sazón á los campos y se aprovechará para terminar la siembra de los cereales, operación que no pudo hacerse á su debido tiempo por falta de aguas.

Hace algunos días que empezó la recolección de la aceituna con excelente resultado, pues de un pie de este precioso fruto que otros años apenas si se obtenían dos arrobas, en el presente produce ó rinde en algunas partidas más de dos arrobas y media.

La cosecha de vino ha sido más corta que la pasada, pero en cambio la clase es mucho mejor. Hasta la fecha no hay demanda de este caldo.

En el mercado de cereales rigen los siguientes precios: trigo bueno de la huerta á 17 reales barchilla; idem bueno de secano á 16; cebada á 9; maíz á este último tipo.—M. I.

ZAMORA 16 de Diciembre.

Los mercados de granos siguen concurridos, vendiéndose el trigo de 47 á 50 rs. las 94 libras para panaderos; la especulación no compra.

Cebada de 31 á 32 rs. fanega. Centeno de 32 á 33 id. id. Algarrobas de 37 á 39 id. id.

Los cerdos cebados se venden de 57 á 64 reales arroba, escaseando el ganado bueno y gordo y si solo abundando el de montañera que es clase inferior.

El vino sigue vendiéndose de 15 á 17 reales cántaro con poca salida en la última semana.

El temporal bueno para el campo.—El Correspondiente.

MELGAR de Fermentál (Búrgos) 14 de Diciembre.

El domingo 10 del corriente fuimos favorecidos con una regular nevada, habiendo quedado satisfechos estos labradores, puesto que ha venido á sustituir el agua que tanto se deseaba, y es de creer según está el tiempo que antes que concluya de desaparecer la que hay seamos visitados con otra.

Respecto de trigos hay mucha desanimación por parte de los especuladores; éstos se encuentran con muchas existencias y como la baja que los trigos han experimentado, ha sido tan repentina, de aquí el que no se decidan á vender ni á comprar y hoy menos que á lo primero, en vista de que el Gobierno ha suspendido por ahora la libre introducción de cereales medida que ha tranquilizado algun tanto á todos los de esta comarca, como habrá sucedido en toda Castilla.

Trigo á 46 rs. las 92 libras sin animación; yeros á 40 y 41 rs. fanega; centeno á 29; avena á 20.—M. A.

PARIS 17 de Diciembre.

Después de una tempestad seca y fria que parecía satisfacer á la agricultura, ha vuelto el tiempo húmedo y templado. La situación de las tierras y las cosechas no ha variado desgraciadamente en los ocho días pasados; las heladas y la sequía han sido demasiado pocas para desecar el suelo y permitir la siembra.

Se cree con sobrado fundamento que en toda

la Francia falta de sembrar un 50 por 100 de los terrenos destinados al cultivo.

Las existencias de los mercados han sido menos abundantes que en la semana pasada.

La necesidad de dinero de los labradores para cubrir sus atenciones de fin de año, ha sido el único motivo que les ha movido á vender su trigo, porque de otro modo nada les obligaba á deshacerse de sus provisiones á los precios actuales ante la perspectiva de una cosecha futura muy insuficiente.

Los precios generalmente firmes en la semana pasada han estado bien tenidos desde hace ocho días. La molinería que empieza á desembarazarse de las grandes crecidas, deberá mostrar más actividad en los negocios para aprovechar los precios para ellos favorables que la rareza de su mercancía provoca actualmente.

Los avisos de precios en alza ascienden á 33 mercados, los de firmeza á 27, los de calma á 10, de baja á 15 y sin variación á 42; total 127 mercados de Francia.

En esta capital se cotiza el trigo á estos precios: entrega corriente á 25.25 francos hectolitro; de Enero, á 25; de Marzo y Abril, á 26.

Los vinos de España gozan de gran crédito en esta plaza, sosteniéndose firmes los precios que registré en mi última correspondencia.—H.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 15 de Diciembre.

Desde mi última revista que tan activa fué la demanda de trigos esta última semana, á no ser algún panadero nadie ha vendido trigo ni lo han comprado por la baja de 4 á 5 reales en fanega.

Lo propio ha sucedido con el vino, aunque en esto no hay baja, esto sigue de 12 á 12 1/2 reales cántaro pero no hay salida.

Después de una nevada no muy grande pero regularcita, ha venido un temporal suave y alguna lluvia que ha desecho en poco tiempo la nieve y hielo, siendo esto muy bueno para todas las plantas.

Los precios del mercado de hoy son:

Trigo blanquillo á 50 reales fanega; id. rojo á 48; id. comun morcajo á 46; centeno á 30; cebada á 30; alubias gordas de Leon á 78; avena á 20; garbanzos superiores á 156; id. regulares á 132; id. medianos á 90; muelas á 52; guisantes á 36; salvado de primera á 24 reales fanega; idem segunda á 16.50; id. de tercera á 11.50.

Patatas á 3.50 reales arroba.

Líquidos.—Aceite para fuera á 42 reales arroba; vino á 12.50 reales cántaro; aguardiente anisado á 30; id. sin anisar á 24.

Cerdos de año y medio á 60 reales arroba en vivo.—H.

YECLA (Murcia) 16 de Diciembre.

Las operaciones de siembra van realizándose con bastante tranquilidad, á causa de lo muy secos que estaban los campos.

Afortunadamente en estos días hemos tenido fuertes aguaceros, que si bien en un principio amenazaban ser funestos por su violencia, al cabo fueron benéficos.

Los cereales, como la cosecha pasada fué corta, y la futura está aun tan distante, sostienen los precios muy bien.

Los vinos de color han conseguido una buena mejora de precios, pues ya se cotizan á 17 y 18 reales la arroba. El que se ha sacado como estaba ya ajustado no se ha pagado á más de 16.

Ha dado principio la recolección de la aceituna, que no será tan escasa como otros años, pero el precio del aceite nuevo no sabemos hasta donde bajará, pues el viejo superior no lo pagan á más de 33 reales la arroba.—I. A.

SEVILLA 16 de Diciembre de 1882.

Por fin las tan deseadas y necesarias lluvias nos han favorecido, pero tan abundantemente y provechosas, que además de abrazar á toda la region andaluza y extremeña, han dejado á todos satisfechos: no dudamos ni por un momento que muchos males de los que está sufriendo la parte más pobre de nuestros habitantes, ocasionados por falta de trabajos agrícolas, desaparezcan; pues seguramente están los campos en muy buena disposición para que todos los labradores emprendan sus labores con buenas esperanzas.

Acites. Desde el primero que cursa á la fecha las entradas de esta grasa por la Cruz del Campo han sido de unas 78.000 arrobas, correspondiendo unas 2.000 á la clase viejo y el restante al nuevo; los precios del primero, según clase, han sido de 32 1/2 á 35 reales

arroba, y los del segundo de 30 1/2 á 32 1/2. El mercado no está muy activo y hay diferentes opiniones para el porvenir.

Cebadas. Como llevamos dicho, hemos tenido muchos arribos de este grano, todos de procedencia extranjera, y como se esperan otros muchos, hemos tenido alguna baja, cotizándose hoy de 28 á 32 reales fanega.

Harinas. Es poco el movimiento que se nota con las de todas clases y procedencias, y obtienen colocación á los siguientes precios:

Primeras de Castilla y demás marcas acreditadas introducidas, 24 rs. arroba.

Segundas, 22, muchos arribos. Primeras de trigos duros, 23 reales.

Maiz. Los de procedencias extranjeras se cotizan de 45 á 46 reales y el del país por 50 reales fanega.

Trigos. Los procedentes de Bombay y los italianos alimentan principalmente el consumo, por ser los experimentados con mejor éxito. Llegan tambien partidas de diferentes procedencias, de muy buena apariencia, que podrán tal vez suplir á las clases ya conocidas, como sucede ya con algunas clases italianas respecto de los Bombays.

Con los del país no se hacen operaciones por falta de existencias.

Las cotizaciones del día son: extranjeros de 61 á 70 reales la fanega de unos 43 kilogramos, según clase y procedencia.—C. R.

EXPORTACION DE VINOS COMISION Y REPRESENTACION B. Garcia.—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 correspondientes en todas partes, es de esperar contribuya al buen éxito que se propone, B. Garcia.—Valladolid.

AVISO A LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquin Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á 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 á ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

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

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

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

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

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

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

EUGENE POUSIN Y COMPAÑIA

24, RUE CAMBROU, PARIS. Almacenes en Bercy y Burdeos. Venta en comision de los vinos de España. Realización á la llegada. Adelanto de los 3/4 del valor al recibir el talon.

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.

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 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas 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. 3; D. Fernando PÉ, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antónide San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guíjarro, Preciados, 5, Francisco Iravedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vinícola Filocérico para 1883*, á 30 céntimos.

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

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza farmacia de M. Benedicto.

Dr. Morales.—Carretas, 39, 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-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	
por 1.000 kilogramos de vino hasta París.		PESETAS	
RIOJA	PESETAS	PESETAS	
Estacion de Haro á París....	51,50	Estacion de Tafalla á París..	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 Burgos á id.....	56,50
» de Pamplona á id....	51,50	» de Valladolid á id..	56,50
» de Campanas á id....	51,50	» de Medina á id.....	56,50
		» 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, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y 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 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 0,25 pesetas por cada una.

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

á la **PAPAYÁ TROUETTE** CURACION CIERTA

(Pepsina Vegetal) **PERRET**

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 35 gramos por hectólitro 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 farmacia puede emplearse en todo tiempo.

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

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

Gran éxito en París.

VELOUTINE CH. FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE Y ADHERENTE.

DE ALGODÓN PLEGADO Y YERBA DE S. JACINTO.

Inventor **CHARLES FAY**, Parí, París

Descubridor de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO

EL MAS BARATO y EFICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

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

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical

ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOGACION, 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 PAPAYÁ

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid.

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

NOTICIA

Ganar admirable

Cura infalible

de las

DOLORAS ANTI-NEURALGICAS

del D. CRONIER

Farmacia LEVASSEUR

17, rue de la Monnaie, París.

Distribucion en España: S. CASANOVAS y C.ª, Barcelona.

NEURALGICAS

Jaquecas dolores de estómago y todas las

Molestias nerviosas, se curan al instante

con las

DOLORAS ANTI-NEURALGICAS

del D. CRONIER

Farmacia LEVASSEUR

17, rue de la Monnaie, París.

Distribucion en España: S. CASANOVAS y C.ª, Barcelona.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS

Máquinas para embosellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIG

BURBOS (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.
 Proprietario-director: D. Juan Cazenave.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de basco y de acorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero.

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

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

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

PRECIOS ECONÓMICOS.

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

Agua Sallés

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

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

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

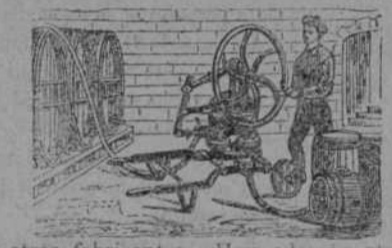
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, alladolid.

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 2.400 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 Mabilie, 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 económicas para cuas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.

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

Malacates.

Molinos harineros movidos por esbalería ó vapor.

Cascadores y aplastadores de piense 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 estuviese en este depósito.

LA REINA célebre acortadora y vidadora, primer premio en la exposición 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



Máquinas vinícolas é industriales

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

Bombas Faber, 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 estrujadores para uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebullionómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

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