CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V. Miércoles 27 de Diciembre de 1882. NÚM. 519

ENFERMEDADES DE LOS VINOS.

Bajo este epígrafe se han escrito varias obras de importancia, lo cual demuestra que el asunto se presta á reflexiones sérias, ya que hasta ahora se ha descuidado mucho por nuestros cosecheros el remedio para tantas alteraciones espontáneas como sufre el vino.

Una de ellas, no de las ménos importantes, es la que se refiere al amargor de los vinos.

Preciso es, ante todo, en el que haya de hacer frente á tales descomposiciones parciales, no confundir éstas con las frecuentes falsificaciones de muchos vividores de pacotilla.

Esta enfermedad es muy propia de los vinos viejos, especialmente tratándose de vinos rojos. Aun no se ha dicho la última palabra sobre la causa de tal enfermedad; algunos químicos notables admiten opiniones de mucho fundamento. Mr. Pasteur aprecia la causa afirmando que la enfermedad es producida por un parásito que se multiplica prodigiosamente; asegura que aparece determinada por filamentos nudosos, ramosos, muy contorneados y que se hallan asociados casi siempre á infinidad de granitos pardos en forma esférica, y se ofrece en los mejores vinos tintos.

El afamado cuanto estudioso viticultor Maná observó que el parásito que ocasiona el amargor en estos vinos, no siempre ostenta igual forma, creyendo presente una ó más al mismo tiempo. En su primera época su forma es esferoidal (esferas un poco aplastadas de dos milímetros de diámetro, que algunas veces aparecen aisladas) y con frecuencia se los ve aglomerados formando apretado haz y recubiertas de una incrustacion de materias. Esto no obstante, alguna que otra vez se presentan en cilindros un poco más largos que los anteriores.

Otros dicen que la causa de esta enfermedad se debe á una larga fermentacion que destruye los principios azoados, mientras no falta quien asegura que toma orígen de la formacion de una exígua porcion de ether cítrico, cuyo sabor es amarguísimo.

Unicamente se hallan libres de la accion del terrible parásito, segun Selmi, los vinos que contienen un 13 por 100 de alcohol en volúmen.

Los caracteres de la enfermedad son: un olor *sui géneris*, color bajo, sabor soso vuelto en seguida amargo con ligero gusto de fermentacion producida por el ácido carbónico.

Vamos á dar á conocer algunos medios indicados para curar esta enfermedad.

Segun Maumene, debe añadirse á los vinos un poco de cal, por ejemplo, 25 ó 50 centígrados por litro, ó 25 ó 50 gramos por hectólitro; advirtiendo que la cal deberá ser de reciente elaboracion y diluida en muy poca agua, y una vez echada aquella á la vasija, bien removida con el vino, despues de trascurridos dos ó tres dias de reposo, trasiégase el caldo y se asola.

Otro medio propuesto por Nesiles, consiste en pasarse los vinos amargos por el escobajo ligeramente prensados de uvas tintas ó mezclados con mosto, abandonando la mezcla á la fermentacion. El vino amargo, trasegado varias veces, forma un depósito casi negro, que pierde de color como pierde de amargo, pero que al fin se gana con esta operacion en cuanto se refiere á tal enfermedad.

Otro procedimiento dado á conocer por un periódico vinícola francés de gran circulacion:

Se proporciona una lía de fresca de vino blanco ó tinto, y mejor si no ha sido encolado. Tómese por cada 220 litros de vino amargo 2 de dicha lía, que se colocarán en vasija de loza ó de madera bien limpia; añádansele 2 kilógramos de azúcar blanca buena, en polvo, y luego de bien mezclados, se echa todavía 2 litros de vino calentado de 35 á 40º tapando en seguida la vasija y envolviéndola con un paño para evitar el enfriamiento de la misma. Al cabo de una hora y efecto de la suave temperatura, el azúcar comienza á actuar sobre el fermento de la lía, determinando un principio de fermentacion alcohólica.

Por último, el vino amargo, despues de trasegado á una vasija bien limpia, sin estar azufrada, recibe la preparacion anterior, haciendo rodar esta vasija para que se mezcle bien. Así dispuesto, y dejando escapes para el ácido carbónico, se deja abandonado el vino en un sitio de temperatura benigna y despues de poco tiempo sobreviene la fermentacion alcohólica harto enérgica para neutralizar el micodermo del amargor.

Pasados quince dias, y aun un mes, termina la fermentacion, el vino clarifica y queda libre del sabor amargo.

Los vinos se encuentran infestados muchas veces de gusanos muy parecidos á los que contiene el vinagre. Conocemos muchos cosecheros que echan mano de cualquier procedimiento para clarificar el vino así atacado, pero por mucho que se hayan esmerado en conseguir para el líquido la claridad y trasparencia necesaria, siempre han observado que el vino conserva todavía más ó ménos cantidad de gusanillos que procrean y se desarrollan con facilidad pasmosa.

Débese esta enfermedad, por más de un concepto peligrosa, á varias causas determinantes. Quién la atribuye á la falta de suficiente limpieza en los envases, quién á la de salubridad y conveniente ventilacion de los lagares y depósitos; mientras otros, aparte las causas indicadas, creen que la enfermedad sobreviene por hallarse aquellos lugares para la conservacion del vino inmediatos á sitios donde se fabrica el vinagre, lo cual nada tiene de extraño.

Sabido es que el aire atmosférico reinante en los locales del vinagre se halla por punto general infestado de las larvas de los gusanillos, siendo por consiguiente muy fácil que ese aire las trasporte al vino. Claro está que tal infeccion se evita estableciendo una respetable distancia entre unos y otros locales. Pero no es esto todo. Se necesita limpiar perfectamente los envases y renovar con las precauciones convenientes el aire de las bodegas.

Finalmente, el procedimiento más idóneo para el caso, y el más recomendado y de resultados más positivos, consiste en calentar el líquido á la temperatura de 60º centígrados durante algunos minutos. Se verá entonces que á tal grado de calor todos los gusanillos mueren; se deja despues enfriar el líquido, procediéndose luego á su clarificacion con objeto de separar, bajo la forma de heces, todos los restos de los susodichos gusanos, y los corpúsculos de gelatina no combinados con los elementos precipitables del vino. Este caldo aparece en breve, completamente claro, trasparente y propio para su venta.

Para la calefaccion del vino se emplean varios aparatos, entre ellos el portátil del Dr. Carpené. Este calienta-vinos es muy sencillo y se compone de un tubo por donde entra el vino que se ha de calentar; un tino de madera lleno de agua; un serpentin que pasa por el agua, y por el cual circula el vino; un hornillo vertical para calentar el agua; un termómetro que marca la temperatura de ésta; un tubo para la salida del vino caliente; una llave para sacar el vino calentado cuando se quiere embotellar; otra llave para dar salida al vino calentado; otro termómetro que indica la temperatura del vino; una válvula ó registro de humos y otra llave para salida del agua.

Se entiende por *inercia* el estado anormal de aquellos vinos cuya fermentacion no ha sido tumultuosa ó se hizo lánguida ó no quedó bien terminada. Determina esta enfermedad una temperatura excesivamente baja del local, del vino y el azuframiento exagerado de los toneles.

Por manera, que reconociendo la primera de estas causas—pues la segunda se evita fácilmente,— la enfermedad se corrige elevando la temperatura del vino, lo cual se logra colocando los toneles bajo la accion del sol, ó con un calor artificial de 30 grados, hasta que el líquido comience á fermentar convenientemente.

El vino que se hiela á causa de viajes en el invierno, ó por otras causas, se le trasiega del tonel en que está á otros toneles, y entonces quedará solo en el tonel del vino helado todo lo congelado, lo cual es únicamente agua.

Helado y deshelado el vino en el mismo tonel, resulta luego con un color débil, pero se le trasiega á otro tonel bien azufrado y se añaden 500 gramos de aguardiente por presa, se tapa, y despues de algunos dias se verifica el caldo, poniéndose el vino en botellas.

INGERTOS.

Que la materia de que vamos á ocuparnos es importante, nadie podrá negarlo. Sin el ingerto, no llegarian las especies de frutas con que la naturaleza ha querido obsequiar al hombre, al estado de finura y delicadeza que éstas adquieren, y así es que los que se han dedicado á la arboricultura han prestado todo su cuidado y atencion á este género de propagacion, cuya antigüedad se pierde en la noche de los tiempos.

Bajo la denominacion de *ingertos*, segun dice un discreto y entendido perito en la materia, se comprenden todas las operaciones cuyo objeto es plantar una parte del árbol en el tronco ó en las ramas de otro, de tal manera y con tal arte, que al cabo de más ó ménos tiempo se crucen, formando un solo cuerpo que continue creciendo y vegetando sin la menor alteracion.

Pero, hay más, añadimos nosotros; no solamente la operacion de *ingertar* reune las propiedades que dejamos dicho, sino que, por medio de la union de dos arbustos distintos, por más que, por lo comun, sean iguales en especie, se perfecciona el fruto, se le quita su primitiva aspereza y se le dá un volúmen más ó ménos considerable, segun convenga al intento del ingertador.

Para que el ingerto sea perfecto, conviene que el vástago ó vareta que ha de introducirse en el muñon que se ha de ingertar sea análogo á la familia de los dos árboles que han de unirse por medio de esta delicada operacion. Así es que el peral debe ingertarse en el peral, el manzano en el manzano, y la fruta de hueso, como la ciruela, el albaricoquero, el melocoton en otros de la misma especie. No es por esto decir que el ingerto no pueda realizarse en otras especies distintas; pero por lo comun, los resultados son efímeros, y solo á un capricho puede obedecer tal conveniencia.

Considerado el asunto bajo el aspecto de la utilidad, la experiencia aconseja que el ingerto se practique en la forma que dejamos indicada más arriba. ¿Hay, vervigracia, un peral, que dá poca fruta, ó que la fruta que produce es áspera y carece del agradable sabor que ésta en sus diversas variaciones posee? Pues el ingerto hará un cambio completo en ese árbol que casi era estéril. ¿Se quiere el cambio de dos especies de una misma familia frutal? Pues la cuestion se resuelve con una ó más púas ingertadas de la especie que se quiere propagar.

Pero dejemos á un lado estas explicaciones que están al alcance de todos nuestros agricultores, y entremos de lleno en el terreno práctico.

Hay diversos métodos de ingertar, así como hay dos épocas para practicar ingertos. Respecto de lo primero, dichos métodos varian de nombre, no tan solo segun el uso y práctica de las diversas localidades, sino segun la tecnología que han considerado más adecuada los autores agrarios que acerca del particular han escrito. Así es que, los ingertos de pua, suelen llamarse de *mesa*, de *hendidura*, de *barreno*, de *lanzadera*, de *pié de cabra*, de *cagilla*, de *coronilla* etc., y los ingertos de yema tienen otras denominaciones cocomo de *escudo* ó *escudete*, de *inoculacion*, de *anillo*, de *canutillo*, etc.

Acerca de la época más adecuada para practicar los ingertos, hay dos, como dejamos dicho: en otoño y en la primavera, y como nos encontramos precisamente en una de dichas épocas; por eso creemos oportuno dar algunas ideas de esta interesante operacion. Debemos decir ante todo, que á pesar de las diversas prácticas de ingertos, la más segura de todas es la de pua y la de hendidura, pues se viene observando que de diez se suelen perder uno, en tanto que las de otros sistemas fracasan muchos, y por consiguiente el daño es irreparable.

Además para el ingerto de pua y de hendidura, no es menester la esquisita habilidad que es necesario emplear en los otros procedimientos, y todo se reduce á la operacion siguiente:

Se escoje el tronco, brazo ó rama que hay que ingertar, procurando que sea del grueso de una muñeca, ó poco más. Por medio de una sierra fina se corta horizontalmente el tronco, procurando que la corteza no se arranque sino que quede perfectamente adherida al muñon. En seguida y por medio de un cuchillo bien afilado, se corta este muñon, promediando el diámetro del árbol que se va á ingertar, á fin de que el córte sea central y perpendicular. La hendidura que se haga golpeando el cuchillo con un martillo, debe ser de una pulgada poco más ó ménos. Métese incontinenti en dicha hendidura una pequeña cuña de madera, que estará prevenida de antemano á fin de separar el córte, y en seguida se colocan dos puas en las estremidades, quedando en perfecto

nivel en el tronco. Colocadas de este modo, se quita la cuña, el corte se cierra por sí mismo sujetando á aquellos, y con barro grueso se forma una cabeza que cubra el tronco y la hendidura; envuélvese este barro en un lienzo grueso y en un pedazo de paño, se le abre por sus estremidades en la parte inferior del tronco, abriendo de antemano dos pequeños agujeros, á fin de que por ellos salgan las puas.

Tal es la operacion. Sin embargo, la verdadera habilidad del ingertador no consiste en esto solo, sino en la eleccion de las púas que deben cortarse antes de practicar el corte del tronco que se vá á ingertar. Estas púas deben tener de longitud de unas tres á tres y media pulgadas, con dos yemas cada una. Con el cuchillo ó con una navaja bien afilada se cortarán en su punto de union verticalmente por ambos lados, dejando siempre la corteza para que empalme con la corteza del tronco, de modo que venga á tener casi la figura del corte de una pluma. El ingertador las tendrá en la boca ó en sitio donde no las de el aire, hasta que se introduzcan en la hendidura.

No entraremos aquí en una esplicacion que está en perfecta analogía con las leyes de la naturaleza respecto del movimiento de la sávia y de los efectos que ésta produce; así es que nos limitaremos á ciertos preceptos que no deben olvidarse si es que se quiere que la operacion tenga buen resultado.

El que ingerta en otoño ingerta al *dormir*, puesto que en esta época se paraliza el movimiento vegetal y hay que esperar el resultado en la próxima primavera cuando despiertan las plantas al impulso vivificador de la naturaleza; el que ingerta al *velar*, es cuando poco antes de ponerse en movimiento la sávia, se practica este consorcio de especies arbóreas que tienen relacion entre sí.

De un modo ó de otro hay que visitar los ingertos muy á menudo, para aflojar las ligaduras si se nota que están demasiado apretadas.

Para asegurar los ingertos, se emplean diferentes materias con las cuales se atan, debiendo preferirse aquellas que á su solidez reunan las circuntancias de ser suficientemente elásticas, para poderse prestar al aumento de volúmen que experimenta la parte del árbol en que se ha hecho la cisura. Las mejores materias son esparto machacado.

Es preciso resguardar el ingerto de las influencias atmosféricas.

No excluimos los métodos de aproximacion y *yemas* para los ingertos, pero aconsejamos el de púas, que es el explicado en este artículo.

NOTICIAS.

Puede decirse que en todas las comarcas de España donde se cultiva la vid, reina extraordinaria animacion entre los propietarios para hacer grandes plantaciones de viñedos. En Tafalla (Navarra) el entusiasmo es inusitado, como lo prueba el hecho de que en el dia encuentran colocacion en dicho trabajo todos los obreros de aquella importante ciudad agrícola.

Nos escriben de Málaga que es considerable la importacion de harinas del extranjero, por cuya causa los fabricantes de la plaza se ven precisados á hacer sensibles concesiones. En el dia se pagan las harinas á estos precios: 1.ª de Castilla, de 23 á 24 rs. la arroba; 2.ª de idem, de 21 á 22; de Andalucía, de 23 á 23'50 y 22 á 23 rs. respectivamente; del extranjero, de 20'50 á 24, segun la calidad.

El agenjo y el cognac producen en Francia numerosos casos de locura. El cónsul de los Estados-Unidos en la Rochelle, en una Memoria dirigida á su gobierno acerca de este asunto, dice que en Cognac y sus alrededores se fabrica este líquido impuro, añadiendo que es grande la importacion que se hace allí de alcohol destilado de patatas procedente de Alemania, y que los artesanos y campesinos franceses, que antes bebian vinos ligeros, hacen hoy mucho uso de dicho licor. Su efecto característico, dice, es producir una intoxicacion, en que la víctima tiene especial tendencia á la rabia y á la violencia física, produciendo á la larga su uso, la demencia incurable.

En el muelle de la estacion de Puertollano (Ciudad-Real) se están recibiendo bastantes wagones de trigo para las fábricas de harina de aquel pueblo y Almodóvar, y sin duda á esto obedece la baja que han sufrido los granos en dichas localidades.

Tambien en Sueca se han reanimado mucho las ventas de la naranja, habiendo subido los precios.

Leemos en *La Crónica Mercantil* de Valladolid:

«La junta de defensa contra la filoxera celebró anteayer una reunion en el despacho del señor gobernador civil á consecuencia del aviso recibido por la primera autoridad de la provincia, en el cual se manifestaba que en nuestra capital se expendian barbados procedentes de Málaga, que como saben nuestros lectores, es uno de los puntos invadidos por una plaga que tan terribles consecuencias produce.

Resultó de las investigaciones hechas, que efectivamente existe tal depósito en Valladolid, y llamado el vendedor de los barbados, manifestó que los habia adquirido en Navarra y que habia despachado algunos, sin poder precisar el domicilio de los compradores.

A la junta no la han satisfecho las esplicaciones dadas y ha resuelto quemar las plantas que tenga dicho interesado, y conviene que la prensa local reproduzca la noticia á fin de que los que adquirieron barbados los quemen tambien y se evite con tiempo la propagacion de una plaga que originaría incalculables perjuicios.

De los informes recibidos en el ministerio de Agricultura de Italia resulta que esta nacion ha cosechado en la última vendimia unos 32 millones de hectólitros, cuya produccion excede en cuatro millones de hectólitros á la ordinaria. Dicha cantidad ha dejado, como es natural, muy contentos á los propietarios, pero la calidad en cambio, segun vemos en *L' Economía Rural*, órgano oficial de la Academia Real de Agricultura de Turin, es muy inferior, efecto de los copiosos aguaceros que durante la recoleccion descargaron en aquella Península.

En los puntos donde abundan mucho las castañas se puede establecer una industria para obtener alcohol, especialmente las castañas de Indias, que no tienen ninguna aplicacion.

El almidon contenido en las castañas fácilmente se convierte en azúcar en contacto de la malta, y despues el azúcar experimenta la fermentacion alcohólica. Por destilacion conveniente se obtiene el alcohol.

Se dice que el alcohol de castañas posee propiedades anti-gotosas.

MERCADOS DE VINOS.

Al terminar el corriente año creemos muy oportuno dar á conocer la situacion vinícola y los precios corrientes en Francia, Italia, Hungría, Portugal y España. Dicha situacion como podrán notar nuestros lectores, no es ménos halagüeña que en fin de 1881.

***

Francia. Durante la última semana se han hecho en la plaza de Burdeos numerosas ventas de vinos del país, tanto de la última cosecha como de las anteriores.

La Gironde publica 115 partidas negociadas en dicho período, algunas de ellas de suma consideracion.

En cambio los vinos exóticos han dado poco juego á consecuencia de las subastas públicas que se han realizado. 42 pipas de vino tinto de Huesca de 14 grados, se han pagado á 495 francos la tonelada; otros 10 bocoyes de Cariñena, 15º á 420.

En vinos de la Rioja se han hecho ajustes de 360 á 375 francos la tonelada, segun la calidad.

El vapor *Juan* ha importado 2.400 barricas de vino de Tarragona y Alicante.

De la plaza de *Cette* nos participan que la importacion de vinos de España sigue animada y que las procedencias de Alicante son las más solicitadas, pagándose el hectólitro á 41 francos.

De Nantes dicen que el comercio del *Loire Inférieure* comienza á hacer fuertes acopios en España y Portugal, por cuyo motivo los vinos del país están muy encalmados.

En los mercados del Rosellon ha reinado gran movimiento, cambiando de mano muchas cosechas desde 30 hasta 59 pesetas la carga, segun la calidad; una partida de 6.000 cargas, vino de 1.ª, de Rivesaltes, ha conseguido los altos precios de 55, 57 y 59 francos.

En Narbona y otros pueblos del *Ande* sigue dominando la más completa calma.

En *Beziers (Herault)* se ha operado con alguna actividad, pero solo en vinos del Rosellon, *Biterrois* y de *España*. Estas últimas clases se han detallado de 39 á 40 francos hectólitro.

En el *Havre* rigieron el dia 19 del corriente mes los siguientes precios: vinos tintos de España, de 42 á 53 francos hectólitro; id. de Portugal, de 45 á 54.

En la Baja Borgoña y en todo el centro de Francia, especialmente en la Turena, faltan por completo los pedidos, lo cual no es de estrañar sabiendo los malísimos caldos que ha producido la última vendimia.

***

Italia. El resultado del aforo de la última cosecha de esta Península, ha satifecho á las comarcas vinícolas, pues segun decimos en otro lugar la produccion del presente año se eleva á cerca de 32 millones de hectólitros. Esta cifra ha sorprendido á todos, por cuanto supera los cálculos de los más optimistas. La calidad es muy mediana, pero esto no impide sean solicitados los nuevos caldos por muchos comisionados franceses, los cuales van ya haciendo considerables acopios.

En Liburnia la activa demanda ha provocado alzas en las diferentes clases, lo mismo en las superiores que en las buenas y bajas.

Los vinos de Pisa se cotizan el hectólitro de 10 á 12 francos los 94 litros y los de Ponfedera de 12 á 15. Las procedencias de Santa Eufemia no se logran á ménos de 42 francos hectólitro.

En Asti se detallan los vinos de fuerte color á 40 francos hectólitro.

En Turin se ha trabajado con ménos animacion que anteriormente, pero los precios no han experimentado la más ligera fluctuacion; las primeras clases siguen vendiéndose de 50 á 56 francos hectólitro y las segundas de 44 á 48.

Tampoco en la plaza de Génova han sufrido variacion, siendo regular la demanda. Los vinos de *Scogliete* se cotizan de 33 á 34 liras hectólitro, los de Castellmaro de 35 á 36, los de Gallipoli de 34 á 35 y los de Nápoles de 22 á 34.

En Alejandría rigen los tipos de 29 á 30 liras hectólitro.

En Nápoles domina desde hace unos dias la más completa calma, lo cual se esplica despues de los grandes acopios que ha hecho el comercio. Las procedencias de Posilipo, que por cierto escasean mucho, se pagan de 42'50 á 60 liras hectólitro; las de Gallipoli á 45'50

***

Hungría. Las correspondencias de este país aseguran que los vinos blancos de la última cosecha son mejor recibidos que otros años por el comercio extranjero, sobre todo por el de Francia.

Las transacciones están regularmente animadas en Budapest y otros mercados, cotizándose los vinos blancos que pesan de 7 á 8 grados, de 18 á 22 francos hectólitro.

Los tintos de Dalmacia de 12 1[2 grados, se detallan de 20 á 40 francos, segun la riqueza de color.

Las ventas marchan bien en todas las bodegas, habiéndose exportado mayores cantidades que el año pasado por esta época.

***

De *Portugal* tenemos muy buenas noticias: El movimiento en el vecino reino viene siendo extraordinario desde que se abrió la presente campaña.

En las comarcas de Oporto están á la órden del dia los grandes ajustes, debido á los incesantes pedidos que llegan de muchas partes, siendo de llamar la atencion que con igual actividad se demandan los vinos blancos que los tintos de fuerte color y los ligeros.

En Oporto los vinos tintos de buen color y de 11 á 13 grados, se cotizan de 23 á 25.000 reis la pipa de 124 litros; los de fuerte color y de 13 á 15º no se logran á menos de 26 á 30.000 reis, los blancos de buen gusto y 10 grados, se detallan de 18 á 20.000 reis.

En todas las bodegas se nota gran firmeza en los precios ó tendencia de alza.

***

En los mercados nacionales escasean las operaciones por las causas que indicamos en la revista del miércoles último, pero así que terminen los balances de fin de año, se reanimarán las ventas. Hé aquí las realizadas en la última semana que han llegado á nuestro conocimiento.

En Sajazarra (Rioja) se han cerrado algunas cubas de vino clarete á 15 y 15'50 rs. cántara.

Los Sres. Ruiz de Velasco han pedido á Cuzcurrita pruebas de vinos negros sin yeso, por cuyas clases, muy superiores, han fijado dos propietarios el tipo de 18 reales cántara (16'4 litros).

El comerciante de Logroño Sr. Vallin ha cerrado algunos miles de cántaras en la bodega de Ollauri.

El mercado de Cihuri está muy animado, pues á las importantes compras que viene haciendo en dicha bodega el acreditado comerciante Sr. Zuricalday, tenemos hoy que agregar unas 6.000 cántaras ajustadas por el Sr. García, de Angunciana; rigen los precios de 15 á 18 reales.

En Zarraton se han contratado dos cubas á 16'75.

En Oyon se han enagenado 1.000 cántaras á 15'50 rs.

De Samaniego sabemos se han vendido otras 2.400 á 16.

En Lanciego se cotizan los buenos vinos de exportacion al precio de 16 rs.

En Labastida ha cerrado algunas cubas Mr. Clovis, al límite de 17'50.

Los claretes de Hormilla dan bastante juego con destino á la provincia de Búrgos, fluctuando los precios entre 16 y 17 rs. la cántara.

En Uruñuela se han tomado diferentes partidas, una de ellas á 16'50.

De San Vicente se han exportado cerca de 8.000 cántaras para Francia y las Provincias Vascongadas.

Las expediciones de ventas anteriores siguen con bastante actividad en todas las estaciones de la línea de Tudela á Bilbao. De Haro han salido unas 1.400 pipas, habiéndose recibido más de otras 2.000 vacías, lo cual hace suponer que el comercio proseguirá sus operaciones en las Riojas con mucha más actividad que en las dos últimas semanas.

De Navarra tenemos las siguientes noticias:

En Estella consigue el cántaro de vino (11'77 litros) el precio de 15 rs.

En Muniain de Navarra solo quedan 6 cubas de viejo, por las que pretendian sus dueños á 16 rs.

En Tafalla reina grande animacion, detallándose las clases de 1881 á 14, 15 y 16 reales, y las de la última vendimia de 12 á 13.

En Merentin se hacen algunas partidas á 16.

De Corella nos dicen que el dia 21 del corriente mes adquirió un francés, residente en Tudela, 6.300 cántaros á 15 rs.

En Muniain de la Solana se cotiza á 15'50, y en Aoiz de 11 á 11'50.

En Aragon están por regla general muy encalmadas las ventas.

Los propietarios de Tarazona sostienen los precios de 13 y 13'50 rs. por cántaro de 9,91 litros, cuyos tipos aceptó el comercio en el mes anterior, cuando la demanda era muy activa.

En Cervera de la Cañada ha hecho monsieur Belbeze 600 alqueces (119 litros).

Del Campo de Cariñena nos participan que Mr. Jourier, de Huesca, y Mr. Laurent, de París, han tomado 2.000 alqueces de 34 á 36 pesetas.

En Cataluña tambien se resienten los negocios de los balances de fin de año, pero los precios no descienden.

Las expediciones marchan bien. Del puerto de Tarragona han salido bastantes vapores entre los cuales se cuentan *Telemagne* con 450 bocoyes para Marsella; *Isla Cristina* con otros 650, 22 pipas y 16 barriles para *Cette* y *Sofía* con 35 pipas, 25 medias y otros envases para Liverpool.

De Falset se extrae mucho vino para Reus, Barcelona y Tarragona, detallándose el tinto seco de 34 á 36 pesetas la carga de 120 litros; y el dulce de igual color, de 37'50 á 40.

En la region de Levante están muy adelantadas las ventas.

En Requena (Valencia) han cambiado ya de mano más de ochocientas mil arrobas, cotizándose los vinos regulares de 11 á 12 reales y los superiores de 12,50 á 13.

En Utiel rigen poco más, poco ménos, los mismos precios que en Requena, habiendo hecho tambien el comercio considerables acopios.

Catral (Alicante) ha realizado casi toda su cosecha, consistente en 70.000 cántaros.

De Novelda van saliendo igualmente importantes cargamentos para Francia, siendo los precios mas generales los de 10 á 12 reales cántaro.

En Yecla (Murcia) han conseguido una buena mejora los vinos de color, quedando de 17 á 18 rs. la arroba.

En Benicarló y otros mercados de la provincia de Castellon de la Plana se ha operado con mucho calor para Francia y América. El decalitro se paga en Benicarló de 10 á 12 rs.

En Andalucía la tendencia es siempre muy favorable para los propietarios.

En la plaza de Málaga rigen estos tipos: blanco seco, de 32 á 36 rs. la arroba; idem dulce de 34 á 38; de color dulce, de 36 á 41; clases añejas, de 50 á 500.

En la Mancha no ha reinado la animacion que en las pasadas semanas.

En Ciudad-Real se pagan los vinos de 1881 de 12 á 14 rs. y los nuevos de 10 á 11.

En Tomelloso no decrece la exportacion, vendiéndose el tinto á 10 rs. la arroba y el blanco de 8 á 9.

En Castellar de Santiago han mejorado los precios, rigiendo en el dia los de 10 y 11 rs. respectivamente.

En Argamasilla se cotiza á 10 y en Puertollano á 11.

En Moral de Calatrava se han contratado buen número de partidas para Madrid y otros pueblos á los tipos de 13 y 14 reales la arroba por blanco y tinto.

Manzanares cotiza estas clases de 12,50 á 13 y aquellas de 11 á 12.

En Ocaña (Toledo) no ha faltado demanda, pues solo para Francia se han cedido 7.000 arrobas de 12 á 13.

De Quintanar de la Orden nos dicen se han vendido 2.500 cántaros de tinto de 11 á 12 rs. y otros 1.600 de blanco de 10'50 á 11.

En Mahora (Albacete) han cambiado de mano algunas partidas sobre la base de 10 rs. la arroba.

De Castilla la Vieja podemos registrar los siguientes precios y operaciones.

En Cabreros (Avila) es buena la extraccion, detallándose el cántaro de 15 á 16.

En Villamañan y otras bodegas de la provincia de Leon ha provocado otra alza la activa demanda; en aquel mercado se cotiza á 16 rs.

De Toro (Zamora) han salido unos 8.000 cántaros, de 19 á 23.

En Moraleja del Vino y Corrales han decrecido notablemente los pedidos, pagándose el cántaro á 18 y 16 rs. respectivamente.

Morales vende de 14 á 15 y Zamora de 14 á 16.

En La Seca (Valladolid), se han enagenado 1.200 cántaros; los vinos añejos se demandan de 18 á 24 rs., y los del año de 15 á 17.

En Tudela de Duero se han encalmado las transacciones, pagándose el tinto á 16 reales cántaro, y el blanco á 14.

En Baltanas (Palencia) se detalla á 15.

Por último: En los partidos de Roa y Aranda de Duero (Búrgos), se ha trabajado con alguna animacion, oscilando los precios entre 12 y 15'50 rs. segun la clase y bodega.—Z.

BANCO HIPOTECARIO
DE ESPAÑA.

Cédulas hipotecarias.

En representacion de los préstamos antes realizados, el BANCO emite *Cédulas* hipotecarias.

Estos títulos, de un capital nominal de *500 pesetas*, devengan un *interés de 5 por 100* anual, y tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas y la subsidiaria del capital del BANCO.

Los que deseen adquirir dichas Cédulas podrán dirigirse en Madrid *directamente* á las *Oficinas del Establecimiento*, ó por medio de Agente de Bolsa, y en provincias á los comisionados del mismo.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

MUNIANI (Navarra) 24 de Diciembre de 1882.

La exportacion de vinos se resiente en esta temporada de alguna flojedad, ocasionando si no la baja en los precios de cotizacion cuando ménos algun desaliento entre los productores.

El estado de los mercados franceses pronto ha repercutido en estas comarcas, sustituyendo la atonía á la fiebre de negocios.

Que esto no durará es evidente, por cuanto ni las existencias son muchas ni la cosecha del año actual puede hacer competencia á la del año 81.

Nuestras bodegas encierran seis cubas de excelente vino añejo, cuyos poseedores antes aferrados al tipo de 16 reales cántaro, cederían acaso hoy á más módico precio; y es que nadie gusta en guardar la cosecha de un año para otro como hacen en Francia, y aconsejan unánimes los mejores ennólogos.

Los olivares que en esta comarca ocupan la quinta parte de la superficie destinada al cultivo, y están evaluados en una tercera parte de la riqueza total se han mostrado remisos en dar fruto.

Nadie para mientes en los crecientes progresos de la filoxera, á juzgar por los trabajos de preparacion que en grande escala se están practicando con destino á viñas en cuantos paises he visitado.

Tenemos unos sembrados espléndidos que amenazan malograrse por exceso de lozanía. —F. C. y A.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 25 de Diciembre.

La cosecha de vino segun le tengo dicho ha sido muy corta en este dilatado término, calculándose en una mitad de la anterior.

Sigue animada la exportacion de dicho caldo para diferentes pueblos de España y el extranjero, pagándose el tinto de buena clase á 10 reales arroba; y el blanco á 8 y 9 lo superior.

El mercado de granos muy encalmado, están limitadas las transacciones á lo puramente preciso para satisfacer las necesidades del consumo local, el candeal se consigue de 60 á 63 reales la fanega, y la cebada de 36 á 37.

Las existencias de aguardiente de orujo son grandes en esta bodega.

En esta comarca, como en casi todas las de España, ha nevado mucho y llovido más, por cuya razon ha terminado la siembra de las cebadas y avenas; los labradores muy contentos, y máxime al ver que la temperatura es benigna, pues hace ya más de dos semanas que no ha helado.—Mercedes Ortiz y Cañas.

LA SECA (Valladolid) 23 de Diciembre.

Los vinos de esta acreditada bodega llaman la atencion por su excelente calidad de los muchos compradores que nos visitan.

La exportacion continúa regularmente animada á pesar de hallarnos en la época en que el comercio suele suspender sus negocios para dedicarse á los balances de fin de año como usted advertia muy oportunamente en su última revista.

Los vinos viejos, de cuyas clases quedan ya muy pocas existencias, se detallan de 18 á 24 reales el cántaro con marcada tendencia de alza.

Los caldos nuevos se cotizan de 15 á 17 reales.—V. R. y G.

CASTELLAR DE SANTIAGO (Ciudad-Real) 23 de Diciembre.

Desde mi última ha habido un cambio muy notable en el tiempo á favor de la agricultura; desde el 9 de este mes, en que amaneció con una copiosa nevada que duró todo el dia, no ha cesado de caer unas veces agua otras nieve, que han saturado las tierras de humedad y puéstolas en condiciones de que nazca todo lo sembrado y que se pueda acabar de sembrar lo que faltaba, habiéndose experimentado en todo este tiempo una temperatura muy benigna.

Los precios de los vinos de esta cosecha han mejorado, vendiéndose los blancos á 10 y 11 reales arroba de 16 litros, y los tintos á 11 reales. Por el contrario los de los granos han experimentado alguna baja, cotizándose hoy la fanega á 62 reales.

Si el tiempo mejora se dará principio á la recoleccion de la aceituna, que aunque es corta la cosecha se halla ya negra y en completo estado de madurez. El precio de la arroba de aceite es de 37 reales.—G. M. M.

CORELLA (Navarra) 24 de Diciembre.

Tengo el gusto de participarle que el dia 21 del corriente mes ajustó un comerciante frances que reside en Tudela, una buena partida de vino de 15 reales el cántaro de 11'75 litros. Sin embargo, desde hace veinte dias la demanda ha decrecido y se muestran algun tanto retraidos los comerciantes que tan animados se presentaban no ha mucho.

El garapito, como dicen en esta provincia, y la correduría como llaman en la Rioja, ha quedado en esta bodega en la última subasta á favor de Raimundo Birto, por la cantidad de 48.200 reales; todavía faltan otros remates, pero creo quedará dicho ramo en manos del indicado rematante.

Los campos muy buenos con motivo de las últimas humedades.—P. S.

VILLAMAÑAN (Leon) 23 de Diciembre.

A consecuencia del temporal de nieves y lluvias, en las dos últimas semanas no ha habido mercado. El de hoy ha estado regularmente concurrido, sin notarse en los precios alteracion digna de tomarse en cuenta, como puede observarse en la siguiente nota: trigo de 45 á 48 reales la fanega; centeno de 33 á 34; titos de 34 á 36; alubias de 60 á 63.

Las ventas de vinos están animadas en esta bodega y en todos los demás pueblos de esta provincia que producen tan codicioso caldo: aquí se cotiza á 16 reales la cántara con tendencia á subir más.—M. A.

BALTANAS (Palencia) 24 de Diciembre.

Despues de las beneficiosas lluvias y nieves han sucedido nieblas suaves.

El campo bueno.

Los precios del mercado son los siguientes:

Trigo blanquillo á 50 reales fanega; idem rojo á 48; idem comun á 46; centeno á 33; cebada á 34; alubias á 72; avena á 22; garbanzos superiores á 120; idem regulares á 110; idem medianos á 80; habas á 40; guisantes á 37.

Patatas á 4'50 reales arroba.

Líquidos.—Vino tinto á 15 reales cántaro; vinagro á 11; aguardiente anisado á 24; idem sin anisar a 21.—R. Z.

TAFALLA (Navarra) 23 de Diciembre.

Desde hace algun tiempo vienen siendo muy solicitados los vinos de la cosecha de 1881, exportándose todas las semanas fuertes partidas á los precios de 14, 15 y 16 reales el cántaro de 11'77 litros.

La última vendimia ha sido muy corta y los nuevos caldos han principiado á venderse de 12 á 13 reales.

La produccion de aceite puede decirse es nula en toda esta comarca, efecto de la pertinaz sequía.

Los sembrados parece quieren compensar al labrador de las graves pérdidas que sufrió el último Agosto, pues no pueden estar ya más hermosos y lozanos. He oido decir á algunos ancianos de este pueblo, que muy pocas veces los han visto tan magníficos; así es que se confia en una abundante produccion de granos. A las lluvias se debe el favorable cambio que se ha operado en nuestra campaña.

Se están haciendo hondalanes, plantíos de viñedos, en cuyo trabajo se emplean ahora los braceros, ganando 8 y 9 reales diarios.—A. I.

POZALDEZ (Valladolid 23 de Diciembre.

Vinos blancos.—La extraccion en la semana asciende á 1.000 cántaros, cuyos precios fueron de 18 á 26 rs. uno.

Idem tintos.—Se ha efectuado la venta de 100 cántaras de 18 á 20 rs. una.

Trigo comun de 48 á 50 reales fanega; centeno de 33 á 34; cebada de 32 á 33; algarrobas de 36 á 37; garbanzos superiores á 130; idem regulares á 115; idem medianos á 90; guisantes de 35 á 37; harina de primera á 21 rs. arroba; idem de segunda á 20; idem de tercera á 18.

Patatas de 4 á 5 rs. arroba.

Líquidos.—Aceite á 58 reales cántaro; vino blanco nuevo de 18 á 20; idem idem añejo de 22 á 25; idem tinto nuevo de 18 á 20; vinagre blanco de 14 á 16; aguardiente anisado de 32 á 34; idem sin anisar de 22 á 23.—El corresponsal.

TORDESILLAS (Valladolid) 22 de Noviembre.

El mercado de ayer animadísimo por las gentes que vienen á hacer sus compras para Nochebuena; veinte carros de peras y manzanas se han vendido hoy á 18 rs.

Trigo á 51 rs. fanega; centeno á 32; cebada á 31; algarrobas á 39; guisantes á 40.

Patatas á 4'50 rs. arroba.

Líquidos.—Vino blanco á 20 rs. cántaro; idem tinto á 17: vinagre á 15; aguardiente anisado á 35.

Ganados.—Bueyes de labor á 1.700 rs. cabeza; novillos de tres años á 2.100; añojos y añojas á 560; vacas cotrales á 800.—A. H.

DAIMIEL (Ciudad-Real) 22 de Diciembre.

Desde el dia 4 han comenzado las aguas á favorecernos y el campo todo está naciendo presentando un excelente cariz.

En el mercado hay muchas existencias pero hay pocos compradores.

Trigo á 63 rs. fanega; id. hembrilla á 56; idem candeal á 62; id. blanquillo á 58; id. rojo á 60; maiz á 44; centeno á 44; cebada á 32; alubias á 17; avena á 28; garbanzos superiores 160, á idem regulares á 110; id. medianos á 80; muelas á 46; harina de primera á 22 rs. arroba; id. de segunda á 20.

Patatas á 4 rs. arroba.

Líquidos.—Aceite á 35 rs. cántaro; vino blanco á 10; id. tinto á 12; vinagre á 9; aguardiente anisado á 32.

Ganados.—Cerdos al destete á 60 rs. uno; id. de seis meses á 120; id. de un año á 200; id. de año y medio á 50 rs. arroba; ovejas á 90; id. emparejadas á 70.—M. A.

Fábrica de abonos artificiales

de los *Sres. Ferrando y Compañía*, establecida en Calahorra (Rioja), bajo la direccion de *J. Muñoz del Castillo*, catedrático de la Facultad de ciencias de Zaragoza.

Abonos para la presente estacion para cereales.

Oso-guano concentrado de composicion química garantizada, propio para obtener grandes rendimientos, á 64 rs. quintal de 46 kilos.

Oso-guano ordinario, de composicion adecuada al cultivo más general, á 40 rs. quintal.

Oso-guano incompleto destinado á mejorar los estiércoles, á 25 rs. quintal.

Para viñas, olivos y árboles en general, abono especial de riqueza extraordinaria y composicion química garantizada, á 64 rs. quintal

Los precios son libres de embalaje en la estacion de Calahorra.

El éxito asombroso obtenido con los abonos que anunciamos escusa toda recomendacion de los mismos.

Se remiten gratis prospectos á cuantos los piden.

AVISO Á LOS COSECHEROS
Y EXPORTADORES DE VINOS

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

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Maziéres, 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 dia 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 perfeccion á que ha llegado en su fabricacion 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. Maziéres.—*En Burdeos*, R. Mandrón.—*En San Sebastian*, Cubería de Atocha.

NOTA.—El Sr. Maziéres 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. Maziéres en Burdeos, rue Mandrón.

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 corresponsales en todas partes, es de esperar contribuya al buen éxito que se propone, *B. García*,—Valladolid.

EUGENE POUSIN Y COMPAÑÍA
24, RUE CAMBROU, PARIS.
Almacenes en Bercy y Burdeos.
Venta en comision de los vinos de España.
Realizacion á la llegada.
Adelanto de los 3|4 del valor al recibir el talon.

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.ª edicion corregida y mejorada

POR JOSE LOPEZ Y CAMUÑAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantacion y cultivo de la vid, fabricacion, mejora y adulteracion 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 jabon, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La cochura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curacion 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, puertas y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director [illegible] es, y necesiten de estas ú otras industrias para vivir y tengan [illegible] ero; y acaba de ponerse á la venta en la administracion de stepo [illegible] y *Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando, Carrera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martinez, Príncipe, 25; Antonio de San Martin, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guijarro, 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.—Tambien venden el *Calendario Vinícola Filoxérico para 1883*, á 30 céntimos.

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

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr Morales

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

Dr. Morales.—Carretas, 39, pral.—Madrid.

Transporte económico de vinos á Francia.

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

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.ª

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS

por 1.000 kilógramos de vino hasta Paris.

RIOJA	PESETAS		PESETAS
Estacion de Haro á Paris....	51,50	Estacion de Tafalla á Paris..	53,50
» de Briones á id.....	51,50	» de Tudela á id.....	56,50
» de Cenicero á id....	51,50	ARAGON	
» de Logroño á id.....	52,50	» de Zaragoza á id....	57,58
» de Calahorra á id...	56	» de Huesca á id.....	61
» de Alfaro á id.....	56	» de Lérida á id.....	62
» de Castejon á id.....	56	CASTILLA	
NAVARRA		» de Búrgos 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 combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10, á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilógramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

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

ELIXIR TROUETTE PERRET á la PAPAÏNA (Pepsina Vegetal)

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

CURACION CIERTA tomando despues de cada comida el

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

Deposito en todas las Farmacias

CONSERVACION Y MEJORA DE LOS VINOS.

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

Despues de la primera fermentacion puede emplearse en todo tiempo.

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

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

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CHles FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE y ADHERENTE

DÁ AL CUTIS FRESCURA Y TRASPARENCIA.

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

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO y NUTRITIVO

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO de la Casa medical ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

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

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

(GARROTILLO DIPTERIA) CRUP

Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA

SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAINA

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

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obrita recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martinez 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, *Búrgos* ó Conde-Duque, 10 *Madrid.*

Precio una peseta en toda España.

PEPTONA CATILLON

Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecientes

Carne asimilable

VINO

CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVO

NEURALGIAS

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

Farmacia de la Monnaie, Paris.

ASMA

Catarros, Sofocaciones, Opresiones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vias respiratorias, se calman instantaneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR.

Farmacia LEVASSEUR, 15, rue de [illegible]

Depositarios en España: Sres CASANOVAS y Cª, Barcelona.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA

Cosecheros de vinos, toneleros

Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

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

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia).

45—CALLE NOTRE-DAME—45

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICUTURA

EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.

Propietario-director: D. Juan Casanova.

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

Magnífica coleccion de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas.

Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dracenas, 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 Fresas, las más superiores conocidas

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes á la filoxera

PRECIOS ECONOMICOS.

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

Agua Sallès

SE VENDE en todas las Perfumerias y Peluquerias.

TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y garantir un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÈS progresiva ó instantanea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparacion ni lavado.

Emilio SALLÈS Hijo, Sucesor

Quimico-Perfumista

Casa fundada en 1850

RUE DE TURBIGO, 13, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

DE

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, valladolid.

Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 á 3.500 reales las primeras, y 2.500 y 2.800 las segundas.

LA REINA *célebre aventadora y veldadora*, 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 Mabille, 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.

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

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

Malacates.

Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

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

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgranadoras.

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

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

Máquinas de vapor.

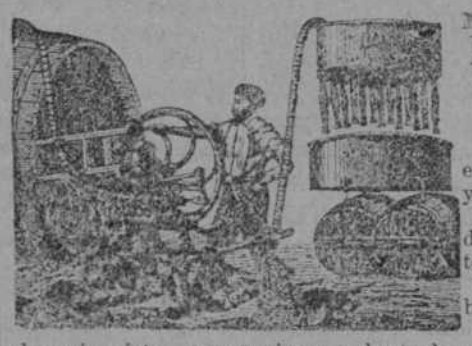
Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasion.

Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica 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.



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.

Ebulliométros y otros diversos instrumentos de vinos.

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