

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES



## PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por un semestre  
10 en el extranjero y Ultramar.

No se admiten más clases de sellos que  
los de correo de España de 15, 10 y 5  
céntimos.

Pago adelantado.

## PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios  
convencionales.

AÑO V.

Sábado 7 de Octubre de 1882.

NÚM. 496.

## NUEVO PROCEDIMIENTO

### PARA TRILLAR Y BELDAR LOS CEREALES

Un acontecimiento trascendental para la agricultura patria, tenemos hoy la satisfacción de comunicar á nuestros suscritores, gracias al amor que profesa á la misma nuestro corresponsal de Burgos, que con una entusiasta carta nos remite una descripción del asunto á que en ella se refiere, que es la trilla y limpia de cereales. Dice así:

El perfeccionamiento de las máquinas para realizar las importantísimas operaciones de trilla y limpia de los cereales en España, ha estado hasta hoy, por decirlo así, estancado entre dos límites extremos: la opinión general creía infranqueables, con grandísimo daño de la riqueza del país. El límite inferior se puede dar por marcado en el antiquísimo procedimiento de trillar con caballerías, arrastrando trillos, y beldar después á favor de las brisas más ó menos violentas y variables que el cielo envía. El límite superior está determinado por las grandes trilladoras, que movidas por una fuerza sea de vapor ó cualquiera otra más poderosa que aquella de que pueden disponer buenamente nuestros labradores, reciben la mies por un lado para lanzarla enseguida distribuida en grano clasificado, paja perfectamente trillada ó impurezas que se deben separar del grano y la paja.

Que el primer procedimiento no satisface para despachar con desahogo estas faenas, que en mucha parte dependen de la inconstancia de los vientos, no se puede dudar; y lo prueban los ensayos que frecuentemente están realizando muchos labradores, perfeccionando sus trillos con sierrecitas y empleando ya los diferentes sistemas de aventadoras movidas á mano con un éxito muy satisfactorio. Que el segundo no está al alcance de la inmensa mayoría de nuestros labradores, es también evidente. Claro está que entre ambos extremos hay abierto al progreso agrícola vastísimo campo que importa mucho recorrer, y esto es lo que ha hecho el Ingeniero Sr. Elizalde, á quien la patria nunca podrá agradecer lo bastante el gran provecho y constancia con que dedica sus afanes al progreso de la mecánica agrícola.

Procuraré describir en pocas palabras el trascendental adelanto á que me refiero.

El nuevo procedimiento para trillar y beldar consiste en ordenar convenientemente los elementos siguientes:

1.º Un Corta-pajas de la invención del Sr. Elizalde, sumamente sencillo y sólido.

2.º Varios Trillos comunes.

3.º Una Aventadora cualquiera de las conocidas y adoptadas por nuestros labradores.

4.º Un Malacate de lanzas ó palancas largas.

El malacate se coloca en el centro de una era, y se hace por el suelo una transmisión cubierta á la distancia de ocho metros, con la cual se mueve el corta-pajas y la beldadora, al mismo tiempo que las caballerías enganchadas al malacate, pueden arrastrar los trillos ordinarios, los cuales van también suspendidos de las palancas ó lanzas del malacate.

Una vez dispuestos estos elementos de la manera que se ha dicho, el método de operar se reduce á desmenuzar primero por medio del corta-pajas la mies que se va á trillar, la cual se estiende en la era

por igual á beneficio de un gran rastro que va unido también al malacate. Enseguida se enganchan de las palancas del malacate tantos trillos como sean las caballerías que mueven el malacate, pudiendo variar su número según sea la fuerza de las caballerías y de la sazón de la mies. De esta manera entran á trabajar los trillos con la paja desmenuzada, y por consiguiente en ventajosísimas condiciones.

Tan pronto como la parva se encuentre bien trillada, se la recoge á un lado para beldarla inmediatamente.

Claro está que ordenando bien el trabajo, se puede casi triplicar la labor, haciendo á la vez la preparación de una parva, la trilla de otra y beldando otra, pues la fuerza que el corta-pajas y la beldadora consuman, es bastante menor que la de una caballería mediana. La calidad del trabajo que se hace, nada absolutamente deja que desear al más exigente de nuestros labradores, porque la paja queda trillada exactamente lo mismo que por el antiguo procedimiento, y el grano queda con el lustre que le da el trillo, conservando todas las buenas condiciones que necesita para la siembra.

En cuanto á la cantidad no podemos fijar un número que sea el resultado de una campaña completa, por la sencilla razón de que la maquinaria se ha establecido después de pasado el verano, pero observando por de pronto, que con un número dado de caballerías se arrastra doble número de trillos y con más velocidad que por el antiguo sistema; y que con el corta-pajas se reduce á la mitad el trabajo de la trilla, bien se puede asegurar que la trilla se hace en la cuarta parte de tiempo, ó con la cuarta parte de las caballerías que por el sistema antiguo. Además la combinación de la beldadora permite hacer al mismo tiempo la separación del grano y la paja.

Las ventajas de este procedimiento provienen

1.º De poner al ganado á trabajar sobre tierra firme, y no sobre la paja, de lo cual resulta que se aprovecha mucho mejor su fuerza muscular, pudiendo así arrastrar más trillos y con más velocidad que por el antiguo sistema.

2.º De cortar la paja con un instrumento que necesita infinitamente menos esfuerzo que el trillo.

3.º De que se adelanta la mitad del trabajo teniendo la parva desmenuzada para empezar á trillar.

4.º De que diariamente se puede beldar, sin estar pendiente de la brisa necesaria para esta operación, cuando se quiere trabajar sin aventadora.

Las máquinas que para esto se necesitan son todas independientes y útiles para el resto del año, pues la beldadora puede servir para abañar ó limpiar durante el año toda clase de granos, moviéndola con una manilla; y hasta el malacate se podrá utilizar por algunos para ciertos usos, como elevación de aguas, etc.

Además todas se venderán en junto ó por separado, para que los labradores que tengan aventadora ó malacate, puedan aprovecharlos sin nuevos desembolsos.

Otra de las grandes ventajas de este procedimiento consiste en que todos los mecanismos se venderán por menos de 5.000 rs., y que los labradores podrán hacer la trilla y limpia de toda la cosecha en la tercera ó cuarta parte de tiempo, con menos jornaleros y con el mismo ganado

que han tenido durante el resto del año, cuyas grandes ventajas nadie mejor que ellos mismos podrán apreciarlas.

Varias personas de reconocida competencia, entre las cuales se cuentan un ingeniero agrónomo, propietarios, labradores y hombres facultativos, presenciaron este ensayo, estando todos conformes en el gran adelanto que esta novedad proporciona á la agricultura española.

## REVISTA AMPURDANESA

Los vinos en esta comarca escasean ya bastante, sin embargo de las irregularidades que han venido ofreciendo desde su elaboración. Al principio en esta población se pagaron á 40 pesetas la carga de 120 litros, y desde entonces han venido disminuyendo cuando las ventas no han estado paralizadas, pagándose hoy por término medio á 34 pesetas la carga. Una cosa análoga ha ocurrido en las demás poblaciones de la comarca, en todas las cuales ha distado mucho de guardar proporción el precio del vino respecto del que tuvieron las uvas en la última vendimia.

Esta desproporción, que lleva trazas de continuar, se explica muy fácilmente, puesto que estamos viendo las causas, que por cierto nos perjudican. Los franceses, aunque hayan de pagar las uvas á alto precio no reparan en comprarlas, y cuando han extraído el primer vino, á favor de alcohol y agua obtienen cantidades crecidas de nuevo vino que les resulta á un precio reducido, aunque el de las uvas compradas fuese alto. Consecuencia de esto es que después de la cosecha los propietarios pretenden del vino un precio más ó menos equilibrado con el de las uvas; los franceses no hacen caso por haberles salido más barato el que elaboraron, ni los españoles tampoco lo solicitan, debiendo permanecer el vino en las bodegas con todas las contingencias subsiguientes. Esto hace que los propietarios se decidan á vender las uvas en vez de elaborar el vino, porque resulta más ventajoso.

Mal cariz presentan las uvas todo este año. Durante el verano á causa de la pertinaz sequía que atravesamos, ofrecían un aspecto raquítico y nada halagüeño. Sobrevino un pedrisco que causó estragos en la zona que recorrió, aunque poco extensa por fortuna. Después han seguido lluvias tan reiteradas, que han originado la salida de mucha yerba en las viñas, lo cual, añadido á la incesante humedad que rodea á las uvas hace que se pudran, caigan de las cepas y se pierdan de mil maneras. Es lástima que esto ocurra cuando tan magnífica cosecha se presentaba, á lo menos por la cantidad.

Atendida la poca resistencia de la película, creo que deberá anticiparse la vendimia, como hacen ya en algunas poblaciones, y sucederá como en el penúltimo año, que parecía se iban rehundiéndose las uvas por cada día que se retrasaba la recolección, mientras que en el último cuanto más se aguardó, más buenas y refinadas se pusieron.

No cabe ya contar ninguna otra cosecha abundante de uvas en el Ampurdán. Las viñas van desapareciendo á paso de carga. Por dó quiera que uno dirija la vista observa las huellas de la plaga que va arruinando nuestra viticultura, que si no está perdida por completo, en el próximo año vegetativa desaparecerán la mayor parte de las cepas, á juzgar por las manchas

amarillas que circundan los focos ó huecos destruidos ya, que menudean sobremanera.

Como podrá salvarse deteniendo su completa destrucción, será con las cepas americanas, si verdaderamente resultan resistentes, pues se ha adquirido ya bastante plantel de las mismas y podrá irse aumentando considerablemente. Por medio de injertos sobre cepas del país es fácil acelerar mucho la multiplicación de los sarmientos á la par que la obtención de uvas. Con púas de Jacquer hemos obtenido ya en el mismo año varias uvas y no pocos sarmientos, especialmente de Solonis. No puedo decir otro tanto del Noah y otras variedades americanas, que no han producido tan satisfactorio éxito.

Los cereales se expenden á precios bastante elevados, efecto de la mala cosecha que hemos recolectado. Distaba mucho de ser suficiente para las necesidades del país, lo cual unido á la falta de trabajo que hay para la clase jornalera, y por consiguiente á la falta de recursos con que poder alimentarse, hace que convenga dar libre entrada á los cereales extranjeros, ó á lo menos que puedan verificarse con rebaja de derechos, si ha de hacerse frente á la miseria que nos amenaza.

Al objeto de ocupar los brazos que la filoxera y demás contrariedades van á dejar sin trabajo, se está preparando la construcción de un canal que conduzca las aguas del río Fluvia hasta Figueras, con destino al riego y al movimiento de algunas fábricas. Mucho es el entusiasmo que ha despertado en toda la comarca, y especialmente en las poblaciones más directamente interesadas, en términos que las listas de suscripción abiertas para tomar las acciones en que se ha dividido el capital necesario para la construcción, se han llenado de numerosas firmas y por cantidades respetables.

No cabe duda que dicho canal puede reportar ventajas considerables al Ampurdán, y es de desear que no quede en proyecto, á fin de ocupar los brazos que están sin trabajo, y de aumentar la producción de frutos, que tal vez evitarán nuevas carestías.

El aceite todo este año ha tenido un precio bastante bajo, sin embargo de la escasa cantidad que se recolectó. No era de esperar así. La cosecha pendiente promete ser más abundante que la anterior, pues los olivos ostentan muchas aceitunas, aunque se ven no pocas picadas por el insecto que tanto las perjudica. Con todo, es de esperar que satisfará mejor nuestros deseos y hará ganar también más recursos á la clase menesterosa, que bien lo necesita para que no haya de emigrar. La emigración convendría evitarla á todo trance, y por esta razón nunca serán excesivos cuantos sacrificios se impongan el Gobierno y la riqueza, al objeto de que las familias jornaleras no hayan de abandonar el hogar, ó cuando menos el país natal.

El aceite actualmente se vende á 72 pesetas el hectolitro en el mercado de Figueras, que sirve de regulador á toda la comarca: precio que viene siendo el mismo, á poca diferencia, desde algún tiempo á esta parte.

Al cerrar esta revista empieza ya la colección de las uvas que se van perdiendo, de las cuales hay bastantes, pues basta tocar los sarmientos para caer no pocas, demostrando esto que no se encuentran en su estado natural y regular. Además ofrecen la particularidad, especialmente las

que en el país se conocen con el nombre de *mandons*, de desgranar con suma facilidad, de cuyas resultas dejan el suelo sembrado de granos, dificultando sobremanera con esto la recolección.

Gregorio Artizá.

Capmany Setiembre 1882.

### LOS VINOS PORTUGUESES

Los vinos constituyen el elemento de comercio más considerable en Portugal, elevándose la producción anual á cuatro millones de hectólitros.

La región más importante es la del Duero, donde se crían los vinos tan afamados de Oporto. Además de dicha comarca, hay algunas que dan vinos similares á todos los géneros que salen de España, de Italia, de Francia y del Rhin.

Como estudio curioso para nuestros lectores, vamos á enumerar los principales centros vinícolas y las cualidades de los líquidos que producen.

En el centro del reino, distrito de Aveiro, provincia de Beira, se cosechan vinos tintos muy estimados, asemejándose por el cuerpo, la densidad y riqueza alcohólica á los de Oporto. Los distritos de Viseo y de Castello Branco de la misma provincia producen vinos parecidos al Burdeos ordinario.

La región vitícola situada al Norte del Tajo y de Lisboa produce varias calidades de vinos tintos y blancos muy buenos, cuyos nombres y principales caracteres son los siguientes:

**Cartaxo.**—Vinos tintos, ricos de color, alcohólicos y que se exportan para el Brasil.

**Carbavillos.**—Vinos blancos generosos muy buenos, que se colocan inmediatamente después del Oporto y del Madera.

**Collares.**—Comprenden variedades diversas, y tintos y blancos se asemejan algo á los de Burdeos, estando ligeramente acidulados.

**Termo.**—Vino de Lisboa; fuerte, de color bastante alcohólico y á propósito para las mezclas ó *coupages*.

**Camarate.**—Vino de mesa similar al de Oporto.

**Bucellas.**—Vino blanco exquisito, ligero, ácido un poco y que puede ponerse entre el Cheblis y el vino del Rhin.

**Torres vedras.**—Vinos buenos, tintos y de los llamados de pasto.

**Abrigada y Merciana.**—Tienen las mismas cualidades que el Termo ya descrito.

**Cadafés.**—Vinos buenos que forman tipo entre los endebles de Cadaval y los alcohólicos de Cartaxo.

En la parte del Mediodía, al Sur de Lisboa, se cosechan vinos muy apropiados para los *coupages* y la exportación como los de Lavradio, tintos, secos y generosos, y los de Barreiro, Mouta y Seixal.

**Setubal.**—Vino moscatel muy conocido y apreciado por los consumidores.

**Chamusca Almeirins.**—Vinos alcohólicos de escaso color, á propósito para la destilación y de los que se hace buen aguardiente.

**Evora y Redondo.**—Vinos ordinarios de sabor excelente y con condiciones mejorables para la exportación.

La región Norte de Portugal entre Duero y Miño, dan vinos conocidos allí y en el Brasil con el nombre de vinos verdes. Son fríos, poco alcohólicos y asperos.

Távira, Olhas y Fureta en los Algarves, dan vinos finos muy estimados.

Es muy variada la riqueza alcohólica de los vinos portugueses. Los de Oporto oscilan entre 18 á 27 grados; los de Beira entre 16 á 22; los de Extremadura, entre 16 á 27; los del Norte no pasan de 14, ni los de Alentejo de 25.

La exportación de vinos portugueses es grande, habiendo aumentado considerablemente de dos años á esta parte, á medida que van desarrollándose las vías férreas, los caminos y los medios de transporte, pudiendo penetrar con mayores facilidades en el interior del país.

### NOTICIAS.

Con las lluvias del mes pasado ha cambiado por completo, según nuestro entender, el porvenir de los aceites.

Los grandes centros productores de Andalucía y Valencia, ofrecen una cosecha que puede calificarse de buena, ya que no de superior.

Los olivares de Tortosa ofrecen aun mejor aspecto. Las existencias en casi todas las plazas de contratación son muy fuertes, y la demanda corta.

Gracias á lo pobre que se presenta la cosecha en algunas provincias que hace retraerse á muchos cosecheros que aun tienen mucho entinjado, la depreciación no se ha hecho todavía muy sensible. Mientras esta situación se sostenga, creemos que el mercado sufrirá pocas variaciones de importancia, pero ninguna en sentido favorable para los cosecheros, como hace mes y medio podía esperarse.

En nuestra humilde opinión, los cosecheros de Aragón, Navarra y la Rioja harían bien en no mostrarse demasiado exigentes por los aceites que tienen almacenados, porque la cosecha en aquellas provincias sea casi nula.

Conforme se aproxima la época de la vendimia en los departamentos del N. y E. de Francia, los rendimientos van menguando de una manera extraordinaria, tanto por lo que se refiere á la cantidad, como á la calidad de los racimos.

Todo ó casi todo el verano lloviendo, las plantas se resentieron de la falta del sol, y los racimos ni se desarrollaban ni últimamente podían madurar.

Ahora, aunque las aguas no son tan constantes, la temperatura es fría y el cielo está siempre cubierto.

Los racimos, conforme maduran se pudren, y sino quedan verdes; circunstancias que harán reducir la producción de una manera muy notable, y de una calidad inferior. La prensa vinícola francesa no se ocupa nada más que de tan terrible desastre, habiendo perdido la esperanza de que pueda remediarse.

Precios de la pasa en el mercado de Málaga: Lecho corriente á 24 reales caja; mejor que corriente, para América, á 29; idem para España á 34; grano, según clase, de 28 á 32; 5.ª clase, de 39 á 40; 4.ª, de 50 á 55; 3.ª, de 60 á 65; 2.ª, de 70 á 75, y de 1.ª, de 80 á 85. La breña á 28 reales la arroba; escombros á 24, y larga á 22.

Como las existencias son de consideración y están muy repartidas, las clases bajas siguen cotizándose con flojedad.

Crean muchos que la cosecha de naranja no será este año tan abundante como el pasado. En los huertos de la Plana, según allí nos dicen, no están muy cargados los árboles de fruto, pero, como es natural que suceda, se desarrolla bien y toma hermoso tamaño; de manera que este año abundará la naranja gruesa para Francia.

Ya comienzan á solicitarla los compradores, lo cual no debe extrañarnos, porque hace algunos días que por el puerto del Grao se están embarcando cajas para Inglaterra.

Los negocios sobre cepas que tan mal comenzaron en el Ampurdan, por las inoportunas lluvias que comenzaron á caer al tiempo de dar principio á la vendimia, han entrado en un periodo de reacción, sobre todo en Figueras, gracias al buen tiempo que volvieron á tener.

La situación general de esta importantísima comarca, podrán verla nuestros lectores en otro lugar del periódico.

Decididamente, la provincia de Valencia ha sido este año la más favorecida en sus cosechas.

La de cereales no dejó de ser regular, ya que no buena. La de vino se presenta abundantísima y fuera ya de todo peligro, pues á estas horas ya se ha comenzado la vendimia en grande escala. A pesar de lo abundante, la calidad de los caldos todos creen que será superior. Otro tanto sucede con la aceituna, pues los temores de que se cayeran han desaparecido, gracias á las últimas lluvias, que allí como en toda España han causado grandes beneficios.

Hé aquí algunas noticias sobre el insecto aparecido en los viñedos de los Esta-

dos Unidos, y que ya ha causado bastante daño en Yllinois, Missouri, y sobre todo en Oio, donde las pérdidas parece que son de importancia relativa, pues ha destruido la mitad de las uvas de esta cosecha.

El insecto que ocasiona estos males vive dentro del fruto, destrozándole por completo. El profesor Packard creyó al principio que se trataba de una nueva especie, y le dió el nombre de *Penthina vitivorana*; luego se han multiplicado las observaciones, y sus resultados hacen creer que pertenece á la ya conocida por *Lo-besia brotana*.

Durante el mes de julio suelen presentar las uvas una pequeñísima mancha que no es sino el orificio por donde penetra la larva; dentro del fruto se halla ya en tal caso el gusano, que es pequeño, blanco y con cabeza de color de énamomo, que se mueve de un lado á otro en la pulpa del grano, y generalmente devora el interior de las semillas. Un solo individuo ataca á veces diferentes granos, pasando de unos á otros, después de enlazarlos por medio de una seda. Los que sufren sus visitas se secan y mueren.

Si en un momento cualquiera se mueven los racimos, el gusano sale inmediatamente de las uvas y queda colgado de ellas por un delicadísimo filamento; mientras ningún cambio interrumpe su trabajo, se dedica á él con una actividad pasmosa, pareciendo verdaderamente imposible que un ser tan pequeño pueda consumir tanta cantidad de materia en periodos de tiempo relativamente tan cortos.

Poco á poco se desarrolla y cambia de color; cuando alcanza su último crecimiento en el estado de larva, toma su cuerpo un tinte oliváceo ó verdoso oscuro, y la cabeza un matiz amarillo de panal; en este momento abandona los destrozados granos y se dispone á formar su capullo en medio de las hojas, sufriendo en él las restantes metamorfosis. El capullo se compone á menudo de dos piezas bien unidas.

Dos días después de encerrada, la larva se cambia en crisálida, y ocho más tarde aparece ya el insecto perfecto. Cada año se producen dos ó tres progenies, y las larvas que producen de la última pasan todo el invierno en los capullos.

Teniendo en cuenta todas las indicaciones anteriores, no es difícil reconocer el comienzo de la enfermedad. Tan luego como se anuncian los remedios, se los comunicaremos también á nuestros lectores.

### MERCADOS DE CEREALES

Las abundantes cosechas de los Estados Unidos, Rusia y Africa, no podían menos de llegar á ejercer alguna presión en nuestros mercados, obligando á que descendieran los precios, que dicho sea de paso, habían llegado á un límite pocas veces conocido por esta época, apenas concluida la trilla.

Agréguese á esto las excelentes condiciones en que se está realizando la sementera, y se hallará la fundada razón del descenso que se inicia.

El comercio, que ve las muchas ofertas que se le hacen, y por otra parte no desconoce la buena predisposición en que se presenta el año próximo, no compra mas que lo preciso, pues prefiere dejar perder una posibilidad de ganar una ó dos pesetas por hectólitro, pero que también podría ocasionarle una pérdida de 8 ó 10.

Con esta justa prevención, los trigos extranjeros han de hacer cruda competencia á los del país.

Véase sino lo que dicen de Barcelona: De trigos del país escasean los arribos y las existencias bastante limitadas: precios casi nominales, Castilla candeal 22 pesetas.—Mancha 21 1/2.—Jeja de Águilas 19 1/2 los 70 litros.

En clases extranjeras los arribos no han dejado de ser numerosos, debiendo notarse además de los cargos destinados ya, un par de docenas de miles de sacos, á la orden en su mitad, procedentes de Nueva York. Las operaciones que se efectúan no pueden menos de resentirse algo de la misma abundancia.

Los precios, no obstante, continúan siendo:

Cotania pesetas 19 3/4, Polonia 12 1/2, Barlotta 20 1/4 á 20 1/2; Berdiansk y Ma-

rianópolis 18 1/4 á 18 1/2, Yeskt 17 1/2 (sin compradores); Azime Taganrok 16 1/2 California 20 3/4 á 21; Bombay blanco 19 á 19 1/2 y Austria idem 21 1/2 á 21 3/4 por 55 kilos.

A Valencia ya decíamos en el número anterior que llegaban muchos cargamentos de trigo de Oran.

Por la interesante carta de Sevilla que publicamos en otro lugar, verán nuestros lectores el pormenor de los arribos de trigo en aquella ciudad durante la anterior semana, 22.000 fanegas de grano en una semana, aunque sea en mercados tan importantes como el de Sevilla, no pueden menos de producir alguna variación en las cotizaciones.

En Castilla, aunque para el consumo interior de la península hay una demanda extraordinaria, los precios se presentan cada vez con mayor tendencia á la baja, acusándola ya algunas cotizaciones.

Hé aquí los precios corrientes que nos participan nuestros activos correspondientes, en los mercados más importantes:

**Valladolid.**—Medina del Campo; trigo á 51 reales la fanega; centeno á 33; cebada á 35, y algarrobas á 37. Tudela de Duero; trigo de 51 á 52; morcajo de 45 á 48; centeno 34; cebada 32. Tordesillas; trigo á 51; cebada 32; centeno 33; algarrobas 38. Nava del Rey; trigo de 51 á 51,50; centeno 32; cebada á 31; avena á 22. Valoria la Buena; trigo de 52 á 54; centeno 33; cebada 32; avena 20. Valladolid; trigo 53 á 53,50, y centeno á 32,50 y 33.

**Zamora.**—Toro; trigo de 50 á 51 reales la fanega; centeno de 33 á 34; cebada de 30 á 32, y algarrobas de 35 á 36. Mombuy; trigo de Castilla á 45 reales; mazueco á 51; centeno á 33,75, y cebada á 33. Zamora; trigo de 53 á 54; centeno de 32 á 34; cebada de 31 á 32; muelas á 54.

**Ávila.**—Arévalo; trigo de 53 hasta 62 reales el más superior para sembrar; centeno de 33,50 á 34,50; cebada de 33 á 34, y algarrobas de 35 á 36.

**Burgos.**—Bribiesca; trigo blanquillo de 56 á 57; rojo de 55 á 55,50; centeno de 35 á 36; cebada de 32 á 33. Lerma; trigo desde 46 á 54; centeno á 30; cebada á 30 y avena á 19. Medina de Pinar; trigo blanquillo á 52; rojo á 49; alaga á 50; comun á 48; centeno á 35; cebada á 29. Burgos; trigo alaga de 51 á 53; centeno á 34; cebada á 33; avena á 22.

**Palencia.**—Osorno; trigo superior á 52,50; blanquillo á 51; rojo á 51; centeno á 30, y cebada á 32. Carrion de los Condes; trigo á 51; centeno á 34, y cebada á 32. Baltanas; trigo rojo á 52; comun á 49; centeno á 32; cebada á 30.

**Logroño.**—Arnedo; trigo á 68 reales y cebada á 40. Canillas; trigo de 60 á 62; cebada 34 á 36, y centeno de 36 á 40.

**Navarra.**—Viana; trigo de 34 á 35 rs. el roto; cebada de 19 á 20; centeno de 20 á 22, y avena de 15 á 20.

**Toledo.**—Noblejas; trigo superior á 67 reales; cebada á 36. Quintanar de la Orden; trigo fuerte de 56 á 60; hembrilla de 58 á 60; candeal de 59 á 61; blanquillo de 58 á 59; rojo de 57 á 59; comun de 45 á 50; centeno de 44 á 45; cebada de 34 á 36; avena 30 á 31.

### CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VIANA (Navarra) 3 de Octubre de 1882. Aproximábase ya la época de la vendimia y todavía teníamos almacenados unos 40.000 cántaros de vino procedente de la anterior cosecha.

Afortunadamente en la semana anterior se han hecho tan fuertes operaciones, que las existencias se han reducido á la mitad, ó sea á menos de 20.000 cántaros.

Los otros 20.000 se han vendido desde 10<sup>50</sup> hasta 11<sup>25</sup> rs.

Las cubas que hay de venta, tienen caldos muy superiores, lo mismo por riqueza de alcohol que de color.

La próxima cosecha de vino, será tan pobre como en casi toda la provincia.

Ya le dije que de cereales casi no habíamos recolectado nada, así es, que no obstante los altos precios á que se cotizan, cada vez es más firme su tendencia.

El aceite se cotiza de 64 á 65 rs.  
El aguardiente de 20 grados de 40 á 44 rs. el cántaro.—J. L.

**MEDINA DEL CAMPO** (Valladolid) 1.º de Octubre.

Ya se ha dado principio al sambio de algarrobas y centeno; el temporal que reina es excelente é inmejorable para la sementera, así es que este mercado estuvo concurrido como no se ha visto hace mucho tiempo, y las compras, especialmente de granos, han sido animadimas. Las entradas que se verifican diariamente, lo mismo en trigos que en centeno y cebada, son de gran importancia; no así las existencias de vino, que son escasísimas en esta bodega, razón sin duda porque los tenedores se sostienen firmes, vendiendo las clases medianas al precio que otras veces obtuvo la superior.—N. C.

**NOBLEJAS** (Toledo) 4 de Octubre.

Las operaciones de la vendimia en este pueblo darán principio el domingo próximo, por más que algunos cosecheros en pequeña escala la estén verificando. El fruto pendiente, muy mediano en uva blanca, tanto por la calidad como por la cantidad; en cambio el tinto, es una cosecha de las mayores que se han conocido, y su clase superior.

Ya comienza hablarse de precios para la uva, pagándose la carga de 8 arrobas á 24 y 32 reales, para la blanca y tinta respectivamente.

No sabemos las oscilaciones que podrán obtener estos precios, pero se cree que la blanca ha de mejorar, y que la tinta, si marcha bien el negocio, podrá sostenerse.

Los granos han descendido en sus precios, pues el trigo superior se cotiza á 67 rs. la fanega, y la cebada á 36 rs. Todas las operaciones que se efectúan, son para el consumo interior.—J. S.

**TORO** (Zamora) 4 de Octubre.

En este mercado de vinos sigue la misma animación que en el mes anterior; los precios con igual firmeza, vendiéndose las clases buenas á 23 y 24 rs. el cántaro.

Algunos cosecheros no quieren ceder las clases superiores á este último precio, y pretenden ya á 26 rs.

Se ha dado ya principio á la vendimia; los rendimientos son cortos, la uva menuda, y la blanca sobre todo ha madurado mal. Créese que los vinos nuevos serán de mediana calidad.

Los especuladores ya empiezan á pagar la arroba de uva á 6 y 7 rs., lo mismo la blanca, que la tinta.

Los cereales se cotizan á los siguientes precios y con tendencia á la baja: trigo de 50 á 51 reales la fanega; centeno de 33 á 34; cebada de 30 á 32 y las algarrobas de 35 á 36. Garbanzos no hay quien venda.—C. A.

**VALORIA LA BUENA** (Valladolid) 2 de Octubre.

El lunes 9 del corriente, dará principio la vendimia en todo este término municipal, según acordaron el ayuntamiento y junta de cosecheros en sesión celebrada ayer.

La cosecha será muy corta, aunque no tanto como la del año anterior.

Las ventas de vino van dando ya poco juego, por lo muy reducidas que están las existencias.

Las de trigo y demás cereales no pasan de ser regulares.

Los precios corrientes son: trigo de 52 á 54 reales; centeno á 33; cebada á 32 y avena á 20.

El vino á 16 rs. el cántaro, pero el añejo no se paga á más de 10.

Los labradores se ocupan ya en las labores de la sementera, hallándose la tierra en excelentes condiciones.—J. C.

**FITERO** (Navarra) 3 de Octubre.

Desde mi última carta no ha cesado un momento la extracción de vinos, de tal manera que ya queda muy poco que sacar, y de este la mitad es malo. Por consiguiente ya podemos dar por terminada la campaña vinícola del 81 al 82.

En prueba de la justa fama que gozan nuestros vinos, el otro día recibió el Sr. Alcalde de ésta una carta fecha en Burdeos de nuestro diputado provincial Sr. Arcona, en la que le decía que los vinos de esta localidad expuestos por D. Toribio Fernández y D. Mignel Lopez han gustado en extremo, rogando que se avisara á dichos señores si querían venderlo, diciendo la cantidad y precio que podían y querían ofrecer.

La vendimia principiará esta semana, pues con las copiosas lluvias que tanto han benefi-

ciado nuestros campos, ha sido preciso retraerla.

La cosecha será un 30 por 100 más corta que la anterior, y hay quien opina que aun lo será más.

Los precios del vino fluctúan en la actualidad entre 13 y 14.50 reales el cántaro de 11.77 litros.

Los cereales han bajado algo, principalmente el trigo, pues de 34 reales que se pagaba hoy ya se puede comprar á 30.—H. F.

**SALDAÑA** (Palencia) 3 de Octubre.

Se ha celebrado la feria que como siempre ha durado del 29 de Setiembre al 1.º de Octubre. La concurrencia ha sido extraordinaria, sobre todo de compradores de ganado, atraídos sin duda por los bajos precios que en años anteriores rigieron en esta.

Desgraciadamente para ellos los precios han sido bastante altos, no obstante el haberse presentado en el ferrial más de 4.000 cabezas.

Lo que más se solicitaba era el ganado vacuno, que vinieron á buscarlo desde Valladolid.

Los precios más corrientes han sido; bueyes de labor de 1.800 á 2.200 reales la pareja; vacas cotrales de 600 á 750 cada una; bueyes de degüello de 800 á 1.200 uno; anojos ó jatos de año de 250 á 400; terneras de 160 á 320 según clase.—L. S.

**TUDELA DE DUERO** (Valladolid) 4 de Octubre.

Hace ya tiempo que no le escribo por no haber nada digno de llamar la atención de sus lectores. Los granos en este mercado continúan sin alteración notable en sus precios.

La campaña vinícola se halla completamente terminada, hasta el extremo de no existir más que tres ó cuatro cubas, que son insuficientes para el consumo local, hasta tanto que se haga la próxima recolección, cuyo resultado definitivo avisaré á V. sin perjuicio de anticiparle que por toda esta comarca ofrece ser mucho más exigua y escasa de lo que se prometían los cosecheros.

Los precios corrientes de este mercado son los que siguen:

Trigo de 51 á 52 reales la fanega; cebada de 45 á 48; centeno á 34; cebada á 32; vino blanco á 16 reales cántara, y tinto á 18.—D. B.

**MURCIA** 3 de Octubre.

La cosecha de este año ha sido completa, no solo por la abundancia de sus productos, sino por su condición excelente y por el alto precio que gran parte de ellos ha obtenido.

La cebada es la que más solicitada ha sido, y por lo tanto se ha enagenado con mayores ventajas para los labradores. No así el trigo que alcanzó poca estimación.

Los precios del mercado fueron los que siguen:

Trigo desde 64 rs. fanega hasta 68; cebada principió á 28 rs. la fanega, descendió hasta 25 y tomó despues hasta 32 rs., bajando de nuevo á 30, pero con tendencia al alza; de maíz el poco que se ha vendido de la regular cosecha, que aun está sobre la tierra, lo ha sido á 40 rs. fanega; en aceite hay poco movimiento y se vende desde 40 á 42 rs.; ganado ha habido abundante y variado en la feria, vendiéndose contra la creencia general con bastante estimación.

**ZARRATON** (Rioja) 1.º de Octubre.

La campaña de vino en estas ricas bodegas, ha terminado de una manera tan satisfactoria como no podíamos esperar.

Lástima que las existencias sean muy reducidas, pues la demanda es grande y los precios elevados. El conocido propietario D. Félix Vaquero, vendió hace ocho dias dos partidas de su cosecha que se las pagaron á 16 y 18 rs. la cántara.

En Briones es general el precio de 18 rs., y por algunas cubas piden hasta 22.

Las existencias de nuestra bodega no pasan de 3 á 4.000 cántaras.—Un suscriptor.

**MAÑERU** (Navarra) 2 de Octubre.

Hoy da principio á la vendimia en esta localidad por todos estos vecinos; los demás comenzarán por toda esta semana.

Escusado me parece decir á V., según los antecedentes que tiene, que la cantidad de uva que se recolecta será poca, y la calidad mediana; de modo que la recolección se terminará en 10 ó 12 dias y sin necesidad de peones y caballerías de fuera de la localidad.

La arroba de uva tengo entendido que se pagará á 8 rs. 1/2 y á 8 rs., según clase. Este año creo que habrá muchos vendedores, porque infinidad de vecinos que en años normales hacían

una ó dos cubitas de vino, este año no podrán llenar ni media cuba, de suerte que de no asociarse varios, no podrán llenar una cuba por pequeña que sea.

La extracción de vino en ésta, está paralizada por completo. Ningun año ha quedado en esta bodega tanto vino en la época de la vendimia como en éste. Los precios son los mismos, por consiguiente, que le enumeré en mi anterior.—M. A.

**MÁLAGA** 2 de Octubre.

Nuestro mercado durante la última semana no ha carecido de animación. La demanda de cereales para el interior, de una parte; de otra la mayor solicitud para los frutos de veñeja, han dado lugar á varias é importantes transacciones.

En los demás artículos se ha cambiado poco, como nuestros lectores deducirán de la siguiente reseña:

**Acite.**—No mejora la situación de esta grasa en el mercado, puesto que, á la falta de órdenes del extranjero, se une el buen aspecto que presenta la próxima cosecha.

Se cotiza:

En puertas, 33 á 34 rs. arroba.

En bodega, 34 1/2 á 35 id. id.

**Aguardiente.**—Los fuertes arribos de este espíritu, que han tenido lugar, han aumentado la existencia. Las operaciones son frecuentes y de importancia y los precios como sigue:

Extranjero, con vasija, 62 á 63 rs. arroba.

Caña del país sin id., 58 á 59 id. id.

**Cebada.**—Abundantemente surtido el mercado de esta semilla, las operaciones se han encajado bastante, como tambien ha sucedido en los mercados extranjeros.

Los siguientes precios, sostenidos.

Navegada extranjera, 29 1/2 á 31 rs. fanega.

Id. del país 31 á 32 id. id.

**Harinas.**—Escasa existencia de este polvo, y muy corta entrada. La demanda tan activa, que aquellas de nuestras fábricas que funcionan, venden inmediatamente cuanto elaboran.

De Castilla, 1.ª, 26 1/2 á 27 rs. arroba.

De Andalucía, 26 á 26 1/2 id. id.

Idem 2.ª, 24 á 25 id. id.

**Higos.**—Encontrándonos en la época de mayor entrada de este fruto, la existencia es buena, y buena su demanda.

Cotizamos:

Pañetejos, 10 rs. arroba.

Verdejos, 10 1/2 id. id.

Blancos, 11 id. id.

**Maíz.**—Escasa existencia y muy corta entrada, y como el consumo es fuerte, el alza es inevitable, si no tienen lugar pronto algunos arribos. Signe al precio de 59 á 60 rs. fanega.

**Trigos.** Habiendo acertado mucho la entrada, las existencias se han reducido considerablemente á impulso de una fuerte demanda para el interior. Con estos antecedentes los precios se sostienen muy firmes, subiendo los de las clases superiores.

Cotizamos:

Extranjeros según clase 61 á 71 rs. fanega.

Del país id. id. 69 á 72 id. id.—M. C.

**SEVILLA** 3 de Octubre.

En nada han mejorado las críticas circunstancias porque atraviesa nuestra plaza, si se exceptúa el ingreso de trigos extranjeros, en el que se ha notado alguna más animación esta semana. Por lo demás, ni en los artículos de ordinaria importación, ni en los que la deben á la pérdida de las cosechas, como cebada, habas, etc., acusan nuestros datos entradas ni operaciones dignas de la publicidad; y en cuanto á la exportación casi podemos decir otro tanto, pues si durante el curso del año actual y por causas de todos conocidas, viene limitándose á aceites y aun está bien escasa por cierto, ya debido á la diferencia de precios con los mercados limítrofes, ya á otros motivos, hoy lo es más todavía, por el natural retraimiento que despierta en los demandantes la probabilidad de baja que promete lo próximo y abundante de la nueva recolección.

La cotización tampoco ha variado en términos considerables, como pueden apreciar nuestros habituales lectores por el siguiente detalle de operaciones.

**Acite.** La entrada de este líquido, aun cuando de clases endebles en su mayor parte, se ha sostenido en 7.000 arrobas durante la semana que describimos, lo mismo que sus precios, de 35 á 36 reales arroba el bueno; de 33 á 34 el mediano; de 30 á 32 el endeble y de 34 á 34 y 1/2 el viejo bueno de arriería y almacén,

si bien en este último no conocemos operaciones.

**Cebada.** No ha habido entradas en este grano durante la semana que reseñamos, ni variación en sus precios de 37 reales fanega la buena del país; 32 la de Levante y 28 á 30 la extranjera, que cotizamos anteriormente.

**Harinas.** No sufre interrupción la buena demanda de la del país, marca Peñafior, á los precios de 24 1/2 á 25 reales la arroba la de 1.ª, de 22 1/2 á 23 la de 2.ª y 21 á 21 1/2 la de 3.ª. La de Castilla, mucho menos solicitada, sostiene sin embargo sus precios de 25 á 25 1/2 la de 1.ª; 22 á 22 1/2 la de 2.ª, y sin existencias ni pedidos de la de 3.ª.

El vapor «Luis de Cuadra» ha descargado 100 sacos con 10.000 kilos de Marsella, del que no conocemos venta.

**Maíz.** Sin entradas ni operaciones á que referirnos, tenemos que repetir por este grano los anteriores precios de 56 á 58 reales fanega el del país y de 48 á 50 el extranjero.

**Trigos.** Han aumentado considerablemente, en la semana que nos ocupa, las entradas de este importante cereal, pues se han recibido en 2.000 sacos y á granel, 500.000 kilos por el vapor «Marie Fanuy», de Bari; y de Marsella 1.642 sacos con 182.000 kilos por «Luis de Cuadra»; 950 sacos con 103.500 kilos por San Fernando; y 1.000 sacos con 100.000 kilos por «Vinueza»—total, sobre 22.000 fanegas. Los precios, sin embargo, continúan de 68 á 70 reales fanega el fuerte del país; de 55 á 57 el blanquillo; de 72 á 74 el extremeño, y de 60 á 68 el extranjero.

**VENTA**

En la ciudad de Tudela, provincia de Navarra, se vende una finca urbana compuesta de edificios y corrales con cubiertos, su extensión es de mil novecientos ochenta metros cuadrados. Local muy á propósito para almacenes, depósitos ó para una industria.

Dirigirse á D. Vicente Garcia Celay en Tudela.

**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 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 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 confían: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas medidas.

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

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

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

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

**Pipas y bocoyes en buen uso.**

se venden en el depósito de vinos de Gil, contiguo á la estación de Barcelona.

**LA CONCORDIA**

FABRICA DE ACIDO TÁRTRICO, CREMOR TÁRTRICO, AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS DE CAMPO Y COMPAÑIA

Acido tártrico para el color y mejoramiento de los vinos.

En el número 490 de este periódico, se indican los precios en fábrica y manera de emplear el ácido tártrico aplicado á la elaboración de los vinos. Hállase tambien á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armisen, Plaza del Pueblo, 5.

Logroño, id. de D. Pablo Fernandez.

Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11.

Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla.

Bocoyes trasportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportación á Francia.

Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

**AVISO**

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

**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 a 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 Société Rouennaise de Transports à vapeur para la conducción de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.  
 Hé aquí los precios:

TARIFA 1.<sup>a</sup>  
 ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS  
 por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

ESTACION	PESETAS	ESTACION	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.....	50,50
de Cenicero á id.....	51,50	ARAGON	
de Logroño á id.....	52,50	de Zaragoza á id.....	57,58
de Calahorra á id.....	56	de Huesca á id.....	61
de Alfaro á id.....	56	de Lérida á id.....	62
de Castejon á id.....	56	CASTILLA	
NAVARRA			
de Pamplona á id.....	51,50	de Burgos á id.....	56,50
de Campanas á id.....	51,50	de Valladolid á id.....	56,50
		de Medina á id.....	56,50
		de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10, á Medina 11 y á Madrid 13.  
 La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Paris, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.  
 La devolución de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

**ENFERMEDADES del ESTOMAGO**  
 Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vías digestivas.  
**TROUETTE**  
 CURACION CIERTA  
 tomando despues de cada comida el  
**PAPAINA TROUETTE**  
 (Pepsina Vegetal)  
 PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET  
 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE  
 Depósito en todas las Farmacias

**DOLORES DE MUELAS**  
 Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, dentífico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentíficos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exijase Licor del Polo de Orive, Aseno, 7, Bilbao, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris  
**VELOUTINE CH<sup>les</sup> FAY**  
 POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO  
 INVISIBLE y ADHERENTE  
 DA AL CUTIS FRESQUERA Y TRANSPARENCIA.  
 Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS  
 Descubridor de las Falsificaciones.

**DIAMANTE DEL VINICULTOR**  
 ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS  
 2.<sup>a</sup> edición corregida y mejorada  
 POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUNAS  
 Esta obra, 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 coadura 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, 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 fabrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administracion de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando P. Carreza de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Principe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guijarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—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.

**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, SOFOCACION, etc.  
 EL MAS BARATO y EFICAZ

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

(GARROTILLO) DIPTERIA  
**CRUP**  
 SOLUCION TROUETTE-PERRET a 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. 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.

**TINTA JAPONESA COMUNICATIVA**  
 Esta tinta, se emplea para todos los usos de escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.  
**TINTA MODERNA**  
 Negra al escribir permaneciendo siempre líquida.  
**MEDALLA DE PLATA**  
 A LA EXPOSICION DE 1878  
 Depósitos en todas las almacenes de Papeleros del mundo entero  
**N. ANTOINE & FILS**  
 PARIS

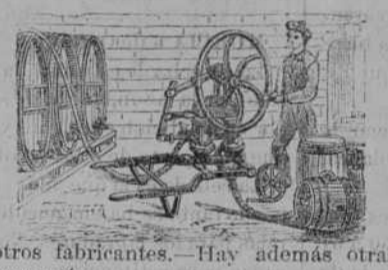
**PÍLDORAS DE LOURDES**  
 PURGANTES, ANTIBILIOSAS, DEPURATIVAS.  
 De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.  
 Se venden á 6 rs. caja en las principales farmacias, y se remiten por correo á cambio de sellos.  
 Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

**Agua Salles**  
 SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.  
 TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLES progresiva é instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparacion ni lavado.  
 Emilio SALLES Hijo, Sucesor  
 Químico-Perfumista  
 Casa fundada en 1850  
 RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

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

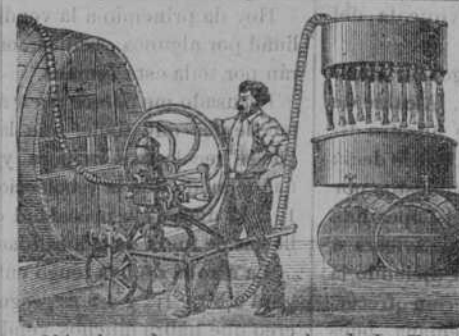
**Agustin Eyries**  
 Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



**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 riegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.  
 Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.  
 Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.  
 Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor, y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.  
 Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.  
 Malacates.  
 Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.  
 Caseadores 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 acibadoras 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 muelas y de ocasion.  
 Alambique Salieron 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.

Callos, Callosidades Ojos de Gallo Verrugas en los Pies y en las Manos  
**POMADA GALOPEAU**  
 FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS  
 Depósito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL  
 Y EN LAS BUENAS FARMACIAS



Máquinas de vapor y muelas de La Ferté

**ASMA**  
 Catarros, Soluciones, Opresiones, Tos, Pulpaciones y todas las Enfermedades de las Vías Respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los **TUBOS LEVASSEUR**.  
 Farmacia LEVASSEUR, 3, rue de la Monnaie, Paris.  
 Depositarlos en España: S<sup>ra</sup> CASANOVAS y C<sup>ia</sup>, Barcelona.

**NEURALGIAS**  
 Jaquecas dolores de estómago y todas las dolencias nerviosas, se curan al instante con las **PÍLDORAS ANTI-NEURALGICAS** del D. CRONIER.

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.  
 Bombas para trasegar vinos.—Fueles á bomba, etc., etc.  
**CASA H. KEHRIC**  
**BURDEOS** (Francia).  
 45—CALLE NOTRE-DAME—45  
 NOTA.— El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

**Moratona, Genis, Bacons y comp.<sup>a</sup>**  
 CALLE DE LA PRINCESA, 55.  
**Barcelona**  
 Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almíbares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.  
 Bombas y otros aparatos especiales para vinos para molinos harineros.