

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre. 10 reales.
Fuera de la capital, id. 12
Ultramar y extranjero, id. 20
Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 2 de Agosto de 1882.

NÚM. 473.

UN NUEVO MÉTODO DE PREPARACION DEL VINO.

M. Adolfo Reihlen, de Stuttgart, ha inventado y puesto en práctica un nuevo método para la preparación del vino, que vamos á indicar.

Hasta ahora, el antiguo método de hacer el vino, apenas ha variado sino en algunos detalles, desde hasta hace un millar de años, primeramente las uvas son sometidas al pisado, que se efectúa las mas de las veces, por hombres que pisan los racimos en la cuba, á medida que en ella se van echando. Si se quiere fabricar vino blanco, se somete inmediatamente la pasta á la prensa; si por el contrario, se quiere elaborar vino tinto, se abandona á sí mismo al mosto, durante muchos días, á fin de que se produzca la fermentación y que el liquido pueda disolver las sustancias colorantes y el tanino de las películas del fruto y de las rasas. Cuando ha cesado la fermentación, se extrae el liquido claro por medio de una canilla y se esprimen las heces por medio de una prensa. Estas heces prensadas, se deslien ordinariamente en una pequeña cantidad de agua y se someten á una nueva presión, la cual da un vino flojo, que fácilmente se ayinagra y al que llaman piquette ó agua pié.

Seguendo ese método, queda en las brisas una cantidad de sustancias útiles, que no ha separado de ellas la fermentación. A. Reihlen, acaba de obtener patente de un procedimiento ingenioso, que ciertamente será adoptado muy pronto en la práctica, porque permite extraer la totalidad de los principios útiles de la uva. Dicho procedimiento tiene, sobre todo la ventaja, de que aumenta el producto sin dañar á la calidad del vino, como acontece siguiendo los métodos de Petiot ó del Dr. Gall.

Hé aquí el modo de operar propuesto por Reihlen: se prensan primero suavemente los racimos; se recoge el mosto que destila y se le calienta hasta la ebullición, y cuando está hirviendo, se le mezcla con las brisas durante tres ó cuatro minutos. Así se extraen las materias colorantes, el tártaro, el aroma y las demás sustancias útiles; y al propio tiempo son coaguladas y se hacen insolubles las sustancias albuminoideas perjudiciales. Las brisas no están todavía completamente apuradas, sino que aun pueden ceder el resto de los principios útiles que contienen á los vinos débiles, á los de frutas y hasta á los líquidos azucarados.

El matiz oscuro, rojo azulado, del vino se obtiene, siguiendo el método de Reihlen, en algunos minutos, sin fermentación; y la cantidad de materias colorantes extraídas por el mosto hirviendo es de tres á siete veces mayor que por el procedimiento antiguo, después de tres meses de fermentación.

Reihlen prepara además, brisas de uvas rojas, que pueden conservarse y emplearse aun después de muchos años, para restablecer el gusto ó el color de los vinos enfermos. Lo que acabamos de decir de los vinos rojos, puede igualmente aplicarse á los vinos blancos, y el aroma propio del Riesling y del Traminier, puede transmitirse al mosto de las otras variedades de

uvas, poniéndolo en contacto con las brisas de aquellos vidueños.

Otra particularidad del procedimiento Reihlen, es la de conservar los hollos de uvas secados al aire y el servirse de ellos como de fermentación del azucar sin que se forme levadura. La explicación de esta anomalía aparente, puede darse por la adherencia extrema del fermento al hollojo, resultando de ello, que el liquido fermentado está siempre perfectamente claro.

El instituto enológico de Stuttgart que ha practicado experimentos acerca del procedimiento Reihlen, lo recomienda con eficacia á la atención de los viticultores.

COSECHAS DE TRIGO.

Estados- Unidos.—El informe de las oficinas de Agricultura de Washington, de 1.º de Julio, da la situación de la cosecha de trigo de invierno, como de 104 con relación á 100, contra 83 el año último en la misma fecha.

La situación del trigo de primavera es de 100 contra 90 en 1.º de Julio de 1881.

A menos que la proporción del grano con relación á la cantidad de paja sea inferior á lo ordinario, ó que el grano no dé déficit en la trilla, la cosecha será una de las más considerables que ha habido en los Estados- Unidos.

La siega estaba terminada el 1.º de Julio en los Estados del Sur; estaba muy avanzada, en la misma fecha, en el Kentucky, y empezada en el Norte; el 12 de Julio mas de la tercera parte del total de la cosecha estaba segado.

La situación general del maíz era de 85 contra 90 el año último en la misma época.

Austria-Hungría.—El *Wien's Lloyd*, cuyas apreciaciones son en general exactas, evalúa, de la manera siguiente, las cosechas en Hungría para el año 1882; la cifra 100 representa la media:

Trigo.	115 por 100
Centeno.	92
Cebada.	84

Se cuenta con una cosecha de trigo de 23.664.000 hectólitros, ó 16 hectólitros por hectárea, en una extensión de 1.479.000 hectáreas sembradas; una cosecha media es de 20.580.000 hectólitros del peso de 70 kilos netos. Habría, pues, un excedente de tres millones de hectólitros.

La producción media en Austria es de 15 millones de hectólitros, el resultado de este año no será conocido hasta más tarde.

Alemania.—Las primeras evaluaciones oficiales de las cosechas son de 3 por 100 mas que la media para el trigo, y de 7 por 100 mas tambien para el centeno; el año último la cosecha de trigo fué de 20 por 100 menos que la media. El tiempo á la última fecha era bueno y cálido y la madurez se verificaba rápidamente. Es verdad que en los distritos del Rin las lluvias han tumbado muchos campos de cereales.

COMERCIO DE EXPORTACION.

La Dirección general de Aduanas ha publicado en la *Gaceta* algunos datos que permiten apreciar el movi-

miento de nuestro comercio de exportación durante el mes de Mayo último. Comparando el resumen de las cantidades y valores de los principales artículos que salieron por las aduanas de la Península é islas Baleares durante el citado mes con las que se exportaron en Mayo del 81, resulta una pequeña baja.

El valor de los artículos exportados en Mayo de 1882 ascendió á la cantidad de 49.538.501 pesetas, y el de los exportados en Mayo de 1881 á 50.032.901. Diferencias de menos en valores en Mayo de 1882, 494.400.

¿Anuncia este dato consecuencias desagradables para nuestra producción? De ningún modo. La esperanza del tratado de comercio franco-español justifica perfectamente la pequeña baja anotada. En Abril la exportación general fué tan grande para todo el tráfico, que la diferencia de menos en valores excedía de cinco millones de pesetas. En Mayo, y eso que sólo regía el tratado desde el 16, los valores se repusieron notablemente. En Junio es de esperar que los valores habrán superado á los de igual mes del año anterior.

El vino exportado en el mes de Mayo se elevó á la cifra de 52.435.292 litros, por valor de 22.265.799 pesetas, correspondiendo á vinos comun ó de pasto 48.266.289 litros, y valor de pesetas 14.479.887; á Jerez y sus similares, 3.064.815 litros y valor de 6.129.630 pesetas, y á generoso, un millon 104.188 litros, por valor de 1.646.282.

Comparada esta exportación de vino con la de igual mes de 1881, se observa una baja en Mayo de 1882, en vino comun, de 8.808.889 litros, por valor de 2.642.666 pesetas; en Jerez y sus similares, de 582.255 litros, valor de 1.164.510, y aumento en generoso, de 88.135 litros, por valor de 132.202 pesetas.

La principal exportación de vinos se hizo para Francia, que ascendió en el citado mes de Mayo último á 38 millones 719.399 litros, por valor de 12.865.806 pesetas, correspondiendo á vino comun 37.850.817 litros, por valor de 11.355.245 pesetas.

La exportación de vino de Jerez para Inglaterra tuvo importancia en el mes ya expresado, pues ascendió á 1.766.746 litros, por valor de 3.539.492 pesetas.

Las bajas se han significado por un valor superior á 100.000 pesetas en artículos para el consumo, como avenas, cebada, centeno y sal comun; en ganados; en artículos de nuestra fabricación, como jaban, papel y harina de trigo; en el aceite de olivas, vinos comun ó de pasto y los de Jerez y sus similares.

Los artículos que tuvieron alza, en la exportación en el referido mes de Mayo último fueron los siguientes: conservas alimenticias, corcho en tapones, esparto en rama y obrado, anís, cacahuete, pasas, naranjas, trigo, algarroba, garbanzos, habichuelas, cobre en barras y planchas, plomo en barras y planchas, minerales cobrizo y de hierro y seda en rama.

Hemos dicho que los datos de Junio han de ser muy satisfactorios, por cuanto desde los primeros días de dicho mes viene siendo muy considerable la exportación de nuestros codiciados vinos.

MERCADOS DE VINOS.

Al reanudarse los negocios hace mes y medio, juzgamos y así lo anunciamos, que el movimiento iniciado sería de larga duración; los hechos han confirmado nuestro presentimiento; pues desde entonces la vida y animación vienen reinando en las bodegas de todas nuestras comarcas, siendo muchas é importantes las que han quedado completamente agotadas. Los acopios hechos por el comercio en las seis últimas semanas, no pueden negarse han sido considerables, pero sin embargo de esto no hay que temer que las transacciones se suspendan; la demanda, á pesar de hallarnos en la época más calurosa del año, no es de esperar decrezca, interin haya en nuestras bodegas existencias sin realizar; pues las necesidades del comercio son todavía de cuantía y muy aflictiva la situación vitícola de muchos departamentos de la vecina república.

Le *Moniteur Vinicole*, de Paris, asegura que los navios y vapores que hacen el servicio regular entre Francia y España, retornan á este país atestados de envases vacíos, señal inequívoca de que las casas importadoras tratan de proseguir con calor las compras en los mercados españoles.

Hé aquí ahora las ventas que nos anuncian nuestros celosos correspondientes:

En Cuzcurrita (Rioja) se han ajustado 2.300 cántaras (164 litros) de vino negro á 11 reales y 1.200 de claro á 13 y 13'50, estas últimas con destino á Espinosa de los Monteros.

En Treviana trabajan activamente algunos comisionados y porteadores sobre la base de 9'50 y 10 y aun de 10'50.

En Anguiciana se han enajenado unas 3 ó 4.000 cántaras de 10'50 á 11.

En Sajazarra está animada la extracción de las fuertes partidas contratadas anteriormente, habiéndose cedido en la semana que reseñamos ocho ó diez cubas de 10 á 13'50 reales. Las existencias de esta bodega no pasan de 18.000 cántaras.

En Castañares se han detallado 500 á 11.

En Haro han abundado los negocios; solo una casa exportadora ha adquirido 9.000 cántaras á los tipos de 12'75 á 15'25 reales. En la estación de dicha plaza sigue notándose mucho movimiento, habiéndose expedido durante el periodo que reseñamos 963 pipas y 290 barriles, la mayor parte para el extranjero.

En San Asensio han cambiado de mano en la última quincena más de 16.000 cántaras; 4.000 hechas para Bilbao á 14, 16, 17 y 18 reales, 6.000 para Francia de 9'25 á 12'50 y las restantes para Santo Domingo, Pradolengu y otros pueblos del interior, cotizadas de 8'25 á 15. Quedan disponibles sobre 60.000 cántaras.

En Briones están á la orden del día los negocios en grueso, habiendo comparado el comercio otras 10.000 cántaras de 12 á 15 reales.

Durante el mes de Julio se han ajustado

tado en San Vicente unas 46.000 cántaras, pagadas de 11 á 21 reales, según la calidad; los vinos inferiores han conseguido un alza de 3 á 4 reales, pues en fin de Junio se ofrecían de 7 á 8 y hoy no se logran á menos de 11. Las existencias se calculan en 70 á 80.000 cántaras.

Los conocidos comisionados señores Alfonso Vigier y Francisco Blondeau no cesan de hacer acopios en Labastida; recientemente han comprado otras 6.000 cántaras de 12'50 á 15 reales.

El mercado de Laguardia vuelve á dar señales de vida, despues de una calma demasiado larga; con destino á Francia se han concertado partidas por 13.000 cántaras á los tipos de 7'50 á 15 reales y para las provincias vascas se han cedido varias cubas de 14 á 16 y una de clase muy superior á 19'50.

En las bodegas del partido de Nájera no se interrumpe la exportacion, agotándose todas las semanas nuevas bodegas.

El comerciante Mr. Lardy, que con tanto calor viene trabajando en la actual campaña, ha hecho en Canillas seis cubas pertenecientes al propietario D. Vicente Llerena, al tipo de 11'50 reales, con cuya operacion puede darse por terminada la venta en dicho pueblo.

En Cárdenas se han pagado 2.000 cántaras á 11.

En Torrecilla sobre Alesanco se han cedido á igual tipo varias partidas.

En Alesanco, Badaran y otros mercados limitrofes es de importancia la extraccion.

De Cenicero sabemos que se opera con actividad, pero no podemos dar detalles.

En Alfaro se contrata en regular escala para Paris y otras plazas del extranjero, siendo el precio más general el de 18 rs. la cántara.

De Navarra tenemos las siguientes noticias:

En Peralta no falta movimiento, estando adelantada la venta; se cotiza el cántaro (11'77 litros) de 10 á 13 rs.

En Lumbier se ha negociado una fuerte partida, perteneciente al propietario Sr. Jacoizti, al tipo de 13 reales, precio que acusa alza.

En Fitero cambian de mano todas las semanas respetables cantidades, por cuya razon se espera dar salida á todas las existencias antes de la vendimia.

En Mendigorria á pesar del retraimiento de muchos cosecheros, no dejan de hacerse partidas de 13 á 14 reales; quedan sin vender los vinos más selectos.

En Los Arcos se han cerrado 1.000 cántaras á 11 rs.

En Viana rije este mismo precio, siendo regular la demanda.

En El Busto se han vendido algunas cubas á 10'50.

De Allo nos dicen que con motivo de las obras de recomposicion que se están haciendo en el puente de Arquijas, por cuyo punto se exportan los principales productos de aquel término, se hallan encalmadas las transacciones; se paga el cántaro de 13 á 14 reales.

En Mañeru se han cedido varias cubas á 15.

En las comarcas de Aragon sigue aumentando la demanda y mejorando los precios, pudiendo ya afirmarse que aquella es general ó poco menos.

En Cervera de la Cañada se han cumplimentado fuertes pedidos; solo el cosechero D. Celestino Aranda ha vendido 500 alqueces (119 litros) á 26 pesetas. La exportacion seria aun mayor sin la reserva de muchos propietarios que todavía esperan mayor alza.

Los comisionados de Calatayud realizan gruesas cantidades en Daroca y otros muchos pueblos de aquel país; los precios son muy variados, confiando algunos en que pronto se elevarán á 29 y 30 pesetas.

De Fuendejalón se han extraido partidas de fuerte color á 32 pesetas,

pero el tipo más general es el de 30; las clases defectuosas se consiguen de 12 á 13 pesetas.

En Riecla se detalla á 25.

En Borja y su partido es muy satisfactorio el movimiento que viene advirtiéndose desde hace cosa de mes y medio, por lo cual el alza va ganando terreno, estando casi agotados los caldos ricos en color; las existencias de los dulces y de poco color son regulares; se cotiza el alquez de 30 á 32 pesetas.

En Cataluña la tendencia es favorable á los tenedores.

En Espluga de Francoli se han reanimado las transacciones, detallándose la carga de 29 á 33 pesetas.

En Villanueva y Geltrú se pagó el vino bueno y superior de 28 á 32 y las clases regulares á 25.

De La Mancha y Castilla la Vieja podemos registrar los siguientes precios y ventas:

En Daimiel ha aumentado de un modo notable la demanda, cambiando de mano en breves dias 6.000 arrobas de vino blanco y otras 8.000 de tinto al tipo de 9 reales.

Quintanar de la Orden ha dado salida á 1.000 cántaras de este último color á 8 y 8'50 y á 1.800 de claro á 7'50. En Moral de Calatrava se pagan de 10 á 11 y 8'50 reales arroba respectivamente.

En Toro (Zamora) se han concertado unos 4.000 cántaras á 18.

En La Seca (Valladolid) es grande la afluencia de compradores, por cuya causa los precios han conseguido otra mejora quedando de 14 á 17'50 reales.

En Peñafiel se han cedido 2.400 cántaras á 12.

De Beceril de Campos (Palencia) se vienen sacando diariamente unos 600, alcanzando favor los caldos, que ya quedan entre pocas manos.

En Cevico de la Torre se han detallado 2.000 á 10'50.

En Torquemada se han contratado en la última quincena otros 3.066 para la provincia de Burgos á 10'50.

En casi todas las demás bodegas las ventas llenan las aspiraciones de los cosecheros.—Z.

NOTICIAS

El problema vinícola. Como saben nuestros lectores, este ha sido el tema discutido en la sesion primera que ha celebrado en Valencia el Congreso nacional de agricultores. Hé aquí las conclusiones formuladas por la comision directiva y aprobadas por el Congreso.

1.ª Para la fabricacion del vino destinado al consumo local ó interior, es conveniente que el viticultor sea al propio tiempo fabricante.

2.ª Aun cuando los tipos que el viticultor prepara, correspondan con las exigencias del consumo local, conviene perfeccionar la elaboracion, mejorar el producto y hacer mercados en España mismo, divulgando los buenos principios de vinificacion por medio de centros científico-prácticos.

3.ª Si el vino se destina á la exportacion y ha de servir de base á un comercio tan importante como lo exige la produccion vitícola de la comarca valenciana, es necesario separar la viticultura de la fabricacion del vino.

4.ª Si en definitiva esta separacion debiera ser completa en determinados casos, convendria que la mision del viticultor se hiciera extensiva hasta la preparacion del mosto.

5.ª La preparacion del vino como una industria manufacturera que toma como primera materia la uva y en caso dado los mostos, permitiria una elaboracion más esmerada y económica que la actual elevando la produccion de un mismo tipo de vino á la importancia necesaria para hacer frente á las necesidades de un comercio considerable.

6.ª Seria conveniente el establecimiento de grandes sociedades que desde luego explotasen esta fabricacion dando á conocer los vinos valencianos en los centros de consumo.

7.ª Ante las dificultades prácticas y económicas que el establecimiento inmediato de estas grandes fábricas pudiera producir y dadas las condiciones especiales de las provincias valencianas, seria más conveniente proceder de un modo gradual principiando por el establecimiento de fábricas ó bodegas de cierta importancia instituidas por la asociacion de los mismos cosecheros, los cuales elaborasen con toda perfeccion los vinos de la comarca que venderian al comercio ó á las grandes fábricas establecidas en el país ó en el extranjero; y

8.ª Fomentar el incremento de estas fábricas ó bodegas para que paulatinamente adquiriesen un desarrollo tal que les permitiera emanciparse de la tutela de los comerciantes ó fabricantes intermediarios cuando alcanzasen una produccion adecuada en los centros de consumo que le aseguran un mercado estable y directo.

Dicen de Liria que es por demás satisfactorio el estado presente de las cosechas; los olivos y algarrobos se encuentran muy lozanos y cargados de fruto, sucediendo lo mismo con la vid que promete una abundante vendimia. El vino se está pagando á 34 pesos; el aceite á 9 pesetas; el trigo fuerte de la huerta á 14 y á 15 pesos el cahiz; la jeja á 14; la cebada á 24 pesetas y 24'50; la alfalfa seca á 15 reales arroba; el maíz á 12 rs. barchilla; las patatas á tres y tres y medio la arroba, y las algarrobos á cinco y cinco y medio.

Stocks visibles de trigo y maíz en los Estados-Únidos.

Fechas.	Trigo.	Maíz.
1882 Julio 8 hect	3.360.000	2.240.000
— — 1 —	3.535.000	2.450.000
— Junio 26 —	3.710.000	2.870.000
— — 19 —	3.570.000	3.290.000
— — 12 —	3.535.000	3.545.000
1881 Julio 9 —	5.600.000	5.075.000
1880 — 11 —	4.270.000	5.880.000
1879 — 12 —	4.265.450	4.046.700
1878 — 13 —	1.610.000	2.500.000
1877 — 7 —	4.816.151	3.216.500

Ajustada la revista de vinos hemos sabido que la casa del Sr. Rosada ha contratado en Carenas (Ateca) 1.200 alqueces á 22'50 pesetas y 500 en Ildes á 24.

Sigue animada la demanda.

Segun lo temiamos, el tan decantado *Aceite Roux* no ha dado ningun resultado para combatir la filoxera. Hé aquí lo que dice sobre dicho insecticida la *Revista del Centro Agronómico Catalan*:

«Aceite Roux.—Podemos dar la más completa seguridad á nuestros lectores que este aceite no resulta ser insecticida, ni menos reconstituyente, siendo por lo tanto una papa que se utiliza para explotar la buena fé de los desgraciados que tienen sus viñedos invadidos por la filoxera; decimos esto no por referencia sino por las pruebas que personalmente hemos experimentado en San Pol de La Bisbal, donde existe un grande foco en la propiedad de D. Miguel Salomé, residente en La Bisbal, en el cual existen tratadas con este aceite unas 3.000 cepas, la mayor parte de ellas ya muertas y las restantes completamente llenas de filoxeras, sin que su aspecto triste, se diferencie en lo más mínimo de las que no han sido untadas.»

En los mercados de vinos de Paris se ha iniciado un movimiento de alza en los precios de los caldos, producido en primer término por los inmensos daños que han sufrido los viñedos del Centro, Este y Sud-Oeste de la vecina república.

Todos convienen ya en que el temporal de lluvias y tormentas ha sido un verdadero desastre para la produccion vinícola del presente año.

Segun vemos en una carta de Burdeos, el delegado del Gobierno español en aquella Exposicion, Sr. Serrano Casanova, hace grandes esfuerzos por conseguir que en la de Amsterdam obtengan los viticultores de España la ventaja de que las naciones del Norte hagan directamente sus pedidos á nuestro País, en vez de hacerlos á Francia y á Portugal, por lo que atañe principalmente á los vinos de Malvasia, Jerez, Málaga y otros.

«Es incalculable, dice, lo que expide Burdeos bajo el nombre de vino generoso de España á las naciones del Norte de Europa, y es hora ya de que estrechemos nuestras relaciones comerciales con aquellos países, á fin de que nosotros solos aprovechemos el fruto de nuestros afanes.»

Nuevamente vuelven á hablar en Francia de la fabricacion del vino de remolacha, y un individuo de la sociedad de Agricultura, Mr. Delenil, asegura con formalidad que hay una variedad de remolacha roja, de la que puede obtenerse un mosto de tan excelentes condiciones como el de la uva. En tal caso tendria la remolacha sus ventajas sobre la vid, cual es el poderse acomodar su cultivo á toda clase de terrenos y el resistir climas mucho más frios. Pero los mismos franceses desconfian del invento y casi todos se atienen al sabio consejo del director del *Journal de l'agriculture*, Mr. Barral, á quien repugna creer que el jugo de la remolacha pueda competir con el de la uva.

Leemos en un periódico de Pamplona:

«Segun nuestras noticias ha llegado á esta capital el material necesario para el establecimiento de una estacion antifiloxérica. Aun cuando por hoy nuestros viñedos se ven libres de la terrible plaga, nos congratulamos de que se piense en prevenirse para el desgraciado caso de la invasion. Parece que todavia no se halla resuelto el local donde la estacion ha de instalarse, aunque hemos oido hablar de una posesion de D. Vicente Santos, la cual se halla hoy de venta.»

¿Qué es el Licor del Polo de Orive?—Pregunta es esta que puede ser contestada satisfactoriamente por millones de personas. Once años consecutivos de éxito asombroso como a medio eficazísimo para calmar en el acto los más furiosos dolores de muelas y como infalible preservador de todos los padecimientos de dentadura han sentado un hecho indiscutible; cual es el de la proclamacion universal del *Licor del Polo* como único dentífico inimitable que ha resuelto brillantemente el difícil problema de la adontalgia. La higiene de la boca tan descuidada en España hasta poco há y tan indispensable á la salud y á la tranquilidad del individuo es hoy practica da escrupulosamente hasta por las más modestas clases sociales: suceso honroso de que puede venagloriarse el autor del *Licor del Polo*. La composicion de un producto con tales garantías y diplomas de tan alta consideracion es de escaso interés á la sociedad; no obstante el curioso puede saber que el pelitre africano, la badiana del Japon, la coclearia andaluza, el batan americano y otra multitud de vegetales de distintos puntos del globo mandados recolectar expresos para el *Licor del Polo*, de virtudes dentíficas desconocidas aun por la generalidad, hábilmente extraidos sus principios activos de conformidad á los últimos adelantos de la ciencia moderna forman la base esencial del *Licor del Polo*, hallándose absolutamente exento de todo partícula mineral y de toda sustancia cáustica, tóxica y narcótica.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

LAGUARDIA (Rioja Alavesa) 28 de Julio.

La completa paralización que por espacio de tres meses ha venido reinando en este mercado de vinos hemos tenido la satisfaccion de verla reemplazada por una gran actividad en la última quincena, en cuyo período se han despachado fuertes partidas para el extranjero, y algunas cubas para las provincias Vascas.

Los precios han fluctuado de 7'50 á 10 reales para las primeras, y de 14 á 19'50 para las segundas.

Las viñas, que arrojaron bastantes racimos, atraviesan una situacion verdaderamente la-

mentable, pues la para ha sido tan exigua y corta, que puedo asegurar á V., que en las viñas de secano, los racimos han de ser raquíticos y miserables por fuerza; aun en las tierras frescas no abrigamos la esperanza de obtener grandes productos.

Por todo esto, no es difícil suponer que la cosecha no llegará á ser regular, pero si tiene grandes probabilidades de que sea escasa, si los accidentes atmosféricos no se desenvuelven de una manera resuelta y favorable para los viñedos.

Los olivos presentan tan poco fruto, que con los rendimientos de esta comarca, no se cubrirán ni con mucho las necesidades del país, por virtud de lo cual, el aceite ha experimentado una subida de dos pesetas en cántara.

La cosecha de cereales ha sido muy corta, y además en muchos términos el fruto no ha podido sazonar, en los que han recolectado algo, ha sido tan poco que á penas si habrán sacado el coste de la producción.

El trigo se paga de 60 á 62 reales la fanega, y la cebada á 32.—L. A.

CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza) 28 de Julio.

Dacidamente, nuestros vinos van alcanzando cada día un favor más considerable. Como demostración de este aserto, puedo citar las operaciones que se realizaron en la semana pasada, pues fueron por un considerable número de alqueces.

Solo el conocido propietario y diputado á Cortes, D. Celestino Aranda, ha despachado una partida de 500 al precio de 26 pesetas. Los cosecheros aspiran á tipos más altos y por este motivo la exportación no es activa como pudiera serlo.

Los vinos que hay todavía en estas bodegas, son de calidad excelente.

El trigo ha rendido bastante, pero la cebada muy poco.

Los viñedos medianos.—P. A.

RICLA (Zaragoza) 31 de Julio.

Estamos en plena recolección de los trigos que este año resultan de una calidad inmejorable, pues el peso general es de 144 á 150 kilos por cahíz. Ya hacen algunas ventas de este grano, si bien en pequeña escala, al precio de 24 reales la fanega, pero creo que dentro de muy pocos días será su precio más alzado.

La cebada, que por cierto hay muy poca de venta, llega á pagarse á 30 pesetas el cahíz.

El aceite se vende á 45 rs. la arroba.

Las viñas están muy pobres de racimos por efecto de la gran sequía que vienen sufriendo todo el año.

El vino se cotiza á 25 pesetas el alquece de 119 litros.—J. G.

BECERRIL DE CAMPOS (Palencia) 29 de Julio.

El comercio de vinos en esta bodega, sigue ofreciendo una gran situación para los cosecheros.

Todos los días se ajustan buenas partidas, y lo que es más satisfactorio, con alza en los precios, pues ayer subieron medio real y hoy tres cuartillos, pagándose ya á 10 reales la cántara.

Como las existencias se van reduciendo á pocas manos, opino que aun han de subir mas los precios.—B. S.

ALLO (Navarra) 31 de Julio.

La situación de este pueblo no puede ser más desconsoladora, pues casi todas las cosechas se han perdido por falta de humedad.

Las viñas en su mayor parte prometen una cosecha de las más cortas que se hayan podido conocer; los cereales no han producido nada; los olivos casi no tienen fruto, y el poquísimos que tienen se está cayendo; las patatas y todas las demás hortalizas si muy pronto no llueve se van á secar. Todo esto es debido á la pertinaz sequía que hace año y medio estamos sufriendo.

La extracción de vinos paralizada, sin duda á causa de estarse haciendo la recomposición del puente llamado de Arquijas que tan necesario es para este país.

Hoy se cotiza el vino de 13 á 14 reales el cántaro de 11'77 litros; el trigo á 32 reales el robo; la cebada á 18 y la avena á 16.—P. G.

SAN VICENTE (Rioja) 31 de Julio

La extracción de nuestros vinos durante todo el mes que hoy termina, ha sido muy importante, pues se calcula en unas 40.000 cántaras, que se han pagado desde 11 hasta 21 rs.

Las clases bajas son las que han conseguido una subida de precios de 3 á 4 reales, pues en el mes pasado llegaron á venderse á 7 y 8 reales.

Hoy las existencias se elevan de 70 á 80.000 cántaras.

El viñedo estaba bastante bueno, pero como la sequía es bastante larga, las tierras arcillosas lo sienten mucho; tanto es así, que muchos granos de agraz se desprenden de los racimos.—L. G.

BORJA (Zaragoza) 31 de Julio.

La paralización en los negocios de vinos que anuncié á V. en mi última carta, hace ya mes y medio que afortunadamente desapareció, habiéndole sucedido una animación bastante regular, y mejora en los precios, especialmente en los secos de mucho color y limpios, cuya clase va quedando muy reducida.

En vinos dulces, delgados y tumbados, quedan algunas partidas, que se espera tengan también pronta salida luego que cese la fermentación que los tiene en tal estado.

La brotación de la vid fué tan desigual en los terrenos de monte y tierras ricas de regadío de todo este partido que las pocas uvas que arrojaron, ligaron mal, y se teme que no lleguen á perfecta sazón, por estar al descubierta de la parrá, y la sequía las aniquila. En las tierras frescas, delgadas y frondosas no sucede lo mismo, pues si bien los sarmientos se han quedado cortos y delgados, se espera que la cosecha de uvas será regular, aun cuando sus rendimientos no pasrán de una tercera parte menos que en el año anterior.

Respecto de cereales, en los montes no se ha cogido ni aun la simiente; en la huerta la cosecha ha sido muy regular.

De aceituna no recolectaremos la quinta parte que el año anterior, encontrándose los olivos en tan mal estado por causa también de la sequía, que si copiosas y abundantes lluvias no vienen pronto en su auxilio es indudable que el poco fruto que hoy tienen no podrá sostenerse.

Los precios corrientes en este distrito, son por término medio los siguientes:

Vino de 32 á 34 pesetas el alquece de 119 litros; trigo de 24 á 24'50 rs. la anega; aceite de 44 á 46 rs. la arroba.—J. P.

TORQUEMADA (Palencia) 28 de Julio.

Aun cuando hace algun tiempo que cayeron sobre nuestro término dos granizadas, el viñedo no presenta mal aspecto, y puede esperarse una buena cosecha, si es que no sufre nuevos accidentes.

Se nota algun movimiento en la extracción de vinos, pues raro es el día que no se ve alguno que otro carro en las bodegas.

En la primera quincena de este mes, se vendieron algunas partidas con destino, en su mayor parte, á la provincia de Burgos, habiéndolas pagado á 10'50 rs.

De la recolección de cereales puedo decirle que continúan las labores con gran actividad; las cebadas han dado un resultado muy mediano; el del trigo aun no se conoce.

Las legumbres, pocas y menudas.—C. M.

LA SECA (Valladolid) 30 de Julio.

Esta bodega animadísima con la afluencia de compradores que se felicitan de las buenas clases de vinos que todavía tenemos embodegados. Los de la última cosecha se pagan ya desde 14 hasta 17'50 reales el cántaro.

De los vinos añejos también se han vendido buenas partidas á los precios de 6 á 8 rs. según la clase.

El viñedo ofrece bastante fruto, y esperamos una cosecha regular, sino sobrevienen funestos accidentes.

El temporal que reina por aquí es sumamente frío, y por lo tanto muy impropio de la estación.—Y. R.

CANILLAS (Rioja) 28 de Julio.

La venta de vinos en esta villa, como anteriormente le habia indicado, ha concluido casi por completo á causa de la falta de existencias. Una de las últimas partidas que se han realizado, la ha ajustado el conocido comerciante establecido en Cenicero D. Pedro Lardy, al precio de 11'50 reales la cántara, libre, y pago por adelantado, según oferta.

La cosecha de cereales ha sido muy escasa, especialmente la de cebada, pues el trigo, aunque con poca mies, esta ha dado mucho y buen grano. El precio de la cebada fluctúa entre 30 y 34 reales la fanega, y el del trigo de 58 á 60.

La cosecha de habas y demás legumbres será inútil su cultivo y perdida la simiente por causa de la pertinaz sequía que las consume.

El viñedo, más resistente al calor, sigue en buen estado y prometiendo una abundante cosecha, si el tiempo, como es de esperar, nos favorece y nos libra del *oidium* y de los pedriscos que han assolado otras comarcas.

Un suscriptor.

FUENDEJALON (Zaragoza) 29 de Julio.

El estado de las viñas en este término no pasa de ser mediano; en algunos terrenos fuertes y las viñas, especialmente las viejas, no han brotado. En los terrenos frescos hay bastante uva.

De trigo y cebada, en los montes no se recolecta casi nada, pues escasamente habrán dado una media simiente.

Los ganados mal de pastos; hemos tenido que llevarlos á Castilla, y sino llueve no sé qué vida llevarán. La paja se paga en la ribera del Ebro á 3 y á 3'50 reales la arroba.

La cosecha de oliva también promete ser escasa.

En resumen: de cereales mal; y de uva si llueve aun se podrá cojer alguna, pero todos queremos vendimiar mucho y vender caro.

De vinos hay poca saca; el que se ha vendido este mes, ha sido al precio de 32 pesetas el alquece de 119 litros.

También me dicen que algunos vinos se han picado, y que éstos no los pagan á más de 48 ó 50 reales el alquece.—Un suscriptor.

ESPLUGA DE FRANCOLI (Tarragona) 31 de Julio.

Conforme le manifesté en mi última correspondencia respecto á que los viñedos arrojaban brotes lánguidos y algunas cepas quedaban secas; el tiempo ha venido á confirmarlo más y más, pues desgraciadamente la cosecha próxima se presenta tan raquítica que no llegará á ser la mitad de la anterior, debido principalmente á los frios tardíos que perjudicaron la mayor parte de las cepas, y después á la pertinaz sequía que hace tanto tiempo estamos sufriendo.

Respecto á los vinos, se ha reanimado la demanda y los precios han adquirido algun favor, pues acaban de ajustarse dos partidas á los precios de 29 y 33 pesetas la carga de 121 litros.—R. C.

MENDIGORRIA (Navarra) 27 de Julio.

El mercado de vinos, que es el único de esta localidad, ofrece en los momentos actuales muy poco interés, pues muchos cosecheros se resisten á desprenderse de sus cosechas. Sin embargo, siempre se hacen algunas ventas aunque en pequeña escala, cotizándose el cántaro de 11'77 litros de 13 á 14 reales. Quedan por vender las clases más selectas, que no se ceden á ningun precio.

El estado de las viñas es increíble por mucho que se pondere, pues la mayor parte de ellas han brotado muy poco, y muchas están como en el mes de Enero.

Respecto á los cereales, como le indicaba en mi anterior, no se ha cogido un grano de ninguno de ellos.

La vendimia la damos ya por terminada, pues por mucho que lloviera ahora no se recolectaría ni un tercio de lo que se consume en esta localidad.

De aceituna no se ve ni una.

Es cuanto le puedo comunicar por hoy, y si el invierno venidero no es abundante en lluvias y nevadas, concluiré de escribirle para siempre, porque aquí no quedaria nada.

A los jornaleros se les ha empleado hasta hoy en la recomposición de los caminos, pero esto se concluye por falta de recursos. Si la situación no varía, tanto en este pueblo como en los circunvecinos no se lo que podrá suceder.—S. G.

SAN ASENSIO (Rioja) 26 de Julio.

Ha terminado la recolección de los cereales, que ha sido tan pésima como anuncié á V.

Las hortalizas no pasan de estar medianas. Las viñas en tierras fuertes empiezan á resentirse de la falta de humedad; sin embargo, la mayoría de ellas están en una situación muy satisfactoria.

El mercado de vinos sigue animadísimo oscilando los precios de 9 hasta 18 reales la cántara de 16'04 litros.

Calculáanse en 60.000 las cántaras que hay todavía de venta en esta bodega; pero si los precios corrientes no se alteran, confiamos

que para la próxima recolección ya se habrán despachado.

Nótase algun movimiento en las casas exportadoras, y todo hace presumir que termine la campaña con favor para la agricultura, ya que la desgracia en los cereales ha sido grande, quiera Dios que se compense con el favor de los vinos.—E. R.

GASEOSAS REFRESCANTES AROMÁTICAS DE ARMISEN.

Un real paquete para preparar 12 vasos de gaseosa.

En Zaragoza, farmacia de Armisen, Pueblo 5; Huesca, D. Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia; Munilla, Aguirre del Pueyo, hermanos; Madrid, Clemente Perez, Olivari 19, tienda.

LIMONADA PURGANTE EN POLVO DE ARMISEN.

Caja para seis purgas, 6 reales.

Purgante suave, agradable y seguro. Zaragoza: Armisen, Pueblo 5; Huesca, don Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia.

PIPAS Y BOCODES EN BUEN USO

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

SIEGA MECÁNICA Á DESTAJO.

Con el objeto de acreditar prácticamente las ventajas de las segadoras españolas, los señores Elizalde y compañía de Burgos, están dispuestos á contratar la siega de propiedades de cierta extensión, siempre que se hallen cerca de las vías férreas.

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 Goicochea.—Zaragoza.

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazieres, fabricante de cubas y tinas en Burdeos, ha instalado una sucursal de su fábrica en esta ciudad, obligado á ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

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

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

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

NOTA.—El Sr. Mazieres previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 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 cabidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazieres en Burdeos, rue Mandron.

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

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

Dirigirse á Zurcalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

Aviso á los cosecheros

Y EXPORTADORES DE VINOS.

Jouquin Conde Teran, de Santander, tiene siempre de venta Bocodes vacios de Espiritus de Berlin; id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

NUEVA BOMBA MORET Y BROQUET

de doble efecto, chorro continuo, con pistón y volante; especial para los vinos cargados de granos ó materias compactas. Envío franco de prospectos.

ARTÍCULOS 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. KEHRIG.

BURDEOS, FRANCIA.

45—CALLE NORTE-DAME—45.

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

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE 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 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.

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

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 Rochechouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO
de la Casa médica
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

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 toda enfermedad durante dos meses. Exit de Licor del Polo de Orive, Ascao, 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.

Trasiego de Vinos, Alcoholes, Aceites cervezas, etc.

BOMBAS J. MORET & BROQUET

FABRICA Y OFICINAS: 121, rue Oberkampf, PARIS

Las mas apreciadas por la industria vinicola en Francia y en el extranjero.

Se garantiza su buen funcionamiento

5 MEDALLAS Exposicion Universal de 1878

Grande Medalla de Oro, 1879

Envío franco de Prospectos en Espanol

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

CURACION CIERTA tomando despues de cada comida el

à la PAPAÏNA

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET

163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Deposito en todas las Farmacias

TROUETTE

PERRET

CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO

PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albañiles.

La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalón, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes:

Por quintales (de 46 kilos) desde uno á diez á. Reales vellon 10

Por partidas de 11 quintales á 50 á. 9

Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á. 8

Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales.

Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica.

Los portes por cuenta del destinatario.

NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno.

Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion y no están deteriorados, y se abona su valor.

El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalón, Aragon.

PAPEL RIGOLLOT

MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS

ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS
LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA
Y LA MARINA REAL INGLESA

Solo deben admitirse como VERDADERO PAPEL RIGOLLOT las hojas que llevan estampada al traves esta firma en ENCARNADO

Se vende en todas las Farmacias.

DEPOSITO GENERAL
24, Avenue Victoria
PARIS

TRANSPORTE ECONÓMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando 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 ferrocarriles de España y la Société Rouennaise de Transports à vapeur para la conduccion de vinos á París, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.^a ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.

por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

	PESETAS
Estacion de Haro á Paris.	51,50
de Briones á id.	51,50
de Cenicero á id.	51,50
de Logroño á id.	52,50
de Calahorra á id.	56
de Alfaro á id.	56
de Castejon á id.	56
de Pamplona á id.	51,50
de Campanas á id.	51,50

	PESETAS
Estacion de Tafalla á id.	53,50
de Tudela á id.	56,50
ARAGON.	
de Zaragoza á id.	57,58
de Huesca á id.	61
de Lérida á id.	62
CASTILLA.	
de Burgos á id.	56,50
de Valladolid á id.	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 París, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacena, miento, y de 33 sin él.

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

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAÏNA

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

Enfermedades del Estómago de los Intestinos, del Pecho

Languidez, Debilidad de los Niños, Convalescientes.

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carné asimilable

SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION Y POLVOS

Paris, 1, r. Postolme-St-Georges y en todas las Farmacias.

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

En Madrid, Melchor García, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES

PURGANTES ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.

De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.

Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

MOLINOS HARINEROS

Montados sobre Columna — Torre de fundicion llevando las Muelas, el Mecanismo, Plata forma y Cubierta.

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA



Envío franco de Prospectos detallados.

Casa **J. HERMANN-LACHAPPELLE**

J. BOULET y C^o, Sucesores, Ingenieros-Mecanicos

PARIS, 144, rue du Faubourg-Poissonnière, 144, PARIS

MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.

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 altrar vinos de todas clases, heces, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

CONSIGNACION.

Una casa de vinos, de Holanda, de primer orden, con numerosas relaciones y pudiendo dar las mejores referencias, desea entablar relaciones para recibir en consignacion vinos de Francia, España, Portugal é Italia, mediante fianza. Se ruega á las Casas formales que se dirijan, con sus condiciones, y en carta franqueada, á las iniciales E. T. P. en la oficina general de Mygh et Van Ditmar, Kavelstraat, 62, Amsterdam (Holanda).

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{es} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE y ADHERENTE

DA AL GÜTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA.

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

Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Poluqueras y tiendas de quincalla.

Desconfiar de las Falsificaciones.