

CRÓNICA 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 SABADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados a precios
convencionales.

ANO V.

Miércoles 29 de Noviembre de 1882.

NÚM. 511

RAZAS DE CERDOS

Sabido es que el cerdo vive domesticado por el hombre desde una remota antigüedad que algunos autores fijan en la edad de la piedra pulimentada, y no menos sabido que existe y se propaga en todas las latitudes y en todos los climas.

Es el cerdo un animal mamífero, del orden de los paquidermos (animal de piel gruesa), cuyos caracteres y condiciones conoce todo el mundo; tal es su propagación, no tanta como debiera en España, y tal la utilidad que el hombre reporta de este utilísimo ser organizado.

Tres son las razas-tipos de cerdos existentes en el mundo, á saber: la asiática ó india, la céltica y la ibérica, de las que se derivan bastantes sub-razas, que algunos autores denominan variedades, determinadas no tan solo por el clima y condiciones topográficas de localidad, sino también por los cruzamientos que originan los mestizos, sistemas de cebo, cuidados higiénicos y otros.

Aceptando las indicaciones del inteligente veterinario Mr. Andrés Sanson, en su excelente tratado de zootecnia, los caracteres específicos de las razas indicadas pueden reducirse á los siguientes:

Raza asiática:

Cráneo braquicéfalo; frente ancha y plana de borde superior muy pronunciado y rectilíneo; subnasales muy cortos, anchos, unidos al frontal, forman un ángulo reentrante casi derecho, hileras molares divergentes; arcadas incisivas estrechas; perfil de la cabeza anguloso, reentrante; cara ancha muy roma.

Ocupa esta raza pura una gran parte del Asia, como China, Cochinchina, Tonkin, Siam, Japon, islas de Polinesia, multiplicándose de preferencia más en los litorales que en el interior del continente asiático.

Raza céltica:

Cráneo braquicéfalo; frente ancha y plana de borde superior, anguloso reentrante; subnasales muy largos y estrechos, formando con el frontal un ángulo reentrante obtuso desde el origen de la nariz; hileras molares muy poco divergentes; arcadas incisivas anchas; perfil de cabeza anguloso reentrante; cara ancha y muy prolongada.

Ocupa esta raza toda la Europa occidental, que comprende la mitad septentrional de Francia, Inglaterra, Holanda, Bélgica, Suecia, Noruega, Dinamarca, toda Alemania y parte de Rusia.

Raza ibérica:

Cráneo dolicocefalo; frente estrecha y un poco deprimida, de borde superior saliente; subnasales estrechos y de mediana longitud, ligeramente encorvados hacia abajo y continuando desde la raíz nasal la curva iniciada por la superficie del frontal; hileras molares sensiblemente paralelas; arcadas incisivas muy cortas; perfil de la cabeza curvilíneo, reentrante, en arco regular, de flecha muy corta; cara estrecha en su base, alargada y como aplanada.

Vive y se propaga esta raza en toda la Europa meridional, existiendo en España, Portugal, Italia, Grecia, principados Danubianos, Hungría, Austria y Mediodía de Francia.

Las sub-razas en que se dividen las tres razas anteriormente indicadas, que el mismo Mr. Sanson y otros autores llaman variedades, son numerosas, y existen formando lo que podríamos calificar de familias, porque los signos característicos de las mismas se deben á las localidades en que las reses de cerda se examinan, de modo que, los trazos de nacionalidad se descomponen en los de provincialismo, sin mencionar los llamados mestizos, que

existen ya abundantísimos en toda Europa: dividimos las razas del siguiente modo en sub-razas, por el método de Sanson:

Raza asiática:

China.—Siamesa.—Japonesa.

Raza céltica:

Craonesa ó de Anjou.—Mans (Del).—Normanda.

Raza ibérica:

Española.—Portuguesa.—Napolitana.—Romaña.—Toscana.—Griega.—Húngara.—Suiza.—Quercy (Del).—Perigord (Del).—Limousin (Del).—Gascona.—Languedoc (Del).—Rosella (Del).—Bearn (Del).—Provenzal.

Presenta la raza asiática de cerda, cabeza pequeña, orejas cortas, estrechas, agudas y tiesas; cuello corto, grueso, con grandes carrilladas péndulas; cuerpo redondo y corto; patas cortas y delgadas; cerdas claras, blancas, negras ó rojizas; piel más ó menos blanca, ó matizada por los colores de las cerdas, que á veces no existen ó cubren la superficie del cerdo en pequeña porción.

Esta raza es muy precoz para el cebo; se domestican sus individuos con facilidad; según el autor citado, tienen un carácter muy sociable los cerdos asiáticos; se distinguen por un rasgo especial, que es acomodarse á toda clase de alimentos, viviendo los existentes en las ciudades del este imperio de las hojas y raíces, de los residuos alimenticios que encuentran en las calles y plazas, y que perfectamente digieren; estas reses elaboran mucha grasa.

En la raza céltica son característicos los siguientes signos: cabeza robusta y fuerte; hocico ancho y grueso; orejas anchas, caídas á lo largo de las carrilladas, ocultando ojos muy pequeños; cuello largo y relativamente delgado; cuerpo prolongado, dorso enarcado, relativamente estrecho y reducido; patas largas, gruesas; cuerpo toseco, voluminoso, regiones abultadas, gran alzada; cerdas gruesas, abundantes y de un color blanco amarillento; piel sin matices de color intenso, generalmente blanca, de tinte débil rosáceo.

Las hembras de esta raza son muy fecundas y á veces crían hasta diez y más lechoncillos: marchan estas reses con ligereza, comen con voracidad, producen más carne que grasa, siendo su tocino bastante consistente, tomando bien la sal, por lo que se conserva largo tiempo; los jamones de los individuos de esta raza, así como sus carnes, son sabrosos y apreciados.

Muy conocida en Francia, y particularmente en París, es la raza craonesa (de Craon), que también se la llama raza del Mans (manselle), existentes en los departamentos de Mayenna, Sarthe, Maine et Loire, Sena Inferior, Orne, y particularmente en Angers, Mans y Ancenis.

Los magros de las reses de esta raza son sabrosos y hasta exquisitos; se emplean también en embutidos, y las carnicerías de la capital de la República francesa hacen gran consumo tanto de las carnes cuanto de las grasas de los cerdos de Craon, carnes y grasas que se conservan, convenientemente saladas, bastante tiempo, haciéndose de ellas mucho gasto, tanto por particulares como por dueños de fondas y casas de huéspedes.

La raza angerona se destaca más fuerte y robusta, con el hocico muy prolongado; las orejas alcanzan una gran extensión, y, como raza de patas largas, produce más carne que grasa; sin embargo, sus huesos están muy desarrollados, el esqueleto da proporciones notables en la magnitud y densidad de las respectivas piezas que le

forman; la fibra muscular de estas reses, al igual de las de raza normanda y coteatina, es más seca, más basta y menos apta para su empleo, en determinados preparados de salchicheria.

Al hablar de razas extranjeras de cerdos, permítasenos decir algunas palabras referentes al ganado inglés, hoy sin carácter distintivo indígena.

Conocidas son por demás las aficiones de los isleños del lado de allá del Canal de la Mancha á conservar las pristinas razas nacionales de su ganadería, por ese espíritu de patriotismo que forma parte del orgullo del carácter inglés, si bien no renunciando por esto á ensayar toda clase de mejoras y realizar todos los adelantos posibles, transformando la economía animal de los ganados caballar y vacuno, en relación con los usos á que dichos maníferos se destinan, ó para obtener los tipos que más convengan á los diferentes usufructos pecuarios que explota la laboriosa población del Reino Unido.

Han conservado los ingleses estas aficiones, en general, haciendo una excepción respecto de los cerdos indígenas, de bastas y exageradas formas, productores de magros y lardos poco exquisitos, los cuales han desaparecido por completo, existiendo hoy en la Gran Bretaña una abigarrada ganadería de cerda, debida á los cruzamientos de la raza nacional con la asiática, importada del extremo Oriente y con la ibérica importada de Italia, especialmente de Nápoles.

Verificados con ardor los cruzamientos, se han creado sub-razas y variedades que han tomado los nombres de los condados, de los distritos y hasta de las granjas en que los cruzamientos han sido un hecho.

Desde luego se comprende que, cuando los ingleses, pueblo por demás práctico, han obrado así es porque les ha tenido cuenta, es porque se han hecho de este modo ya con reses que se distinguen por la gran producción de selectos, sabrosos magros unas, y otras por la de abundantes y especiales lardos.

Así se comprende también que la industriosa Albion posea hoy admirablemente aclimatadas variedades de cerdos anglo-chinos y anglo-ibéricos, conocidas con los nombres de Yorkshires, New-Leicesters, Berkshires, Hampshires, Essex, etc.

Fijándonos en las reses de un condado, Essex, diremos que fué uno de los primeros, si no el primero, en que se cruzaron cerdos indígenas con verracos napolitanos. Según los aficionados á esta clase de estudios, lord Western, en los primeros años de este siglo, compró verracos escogidos italianos, entre Salerno y Nápoles, los cuales, habiendo cubierto á cerdas del condado formaron la variedad llamada de Essex mejorada (en inglés *improved Essex*), que más tarde estudió detenida y pacientemente Mr. Fisher Hobbes, perfeccionándola.

Conociendo los ingleses la confusión que resulta de la calificación y determinación exacta de los grupos de individuos obtenidos por cruzamiento en distintas localidades del Reino Unido, han dividido las variedades de cerdos ingleses, digámoslo en honor á la verdad, con menos criterio científico que aplicación práctica, en grandes y pequeñas, por el volumen relativo de las reses.

Por esto el ganado de cerda mejorado en Essex, que, como es sabido, ocupa el

S. E. de la nación británica, se ha designado por los condados de Surrey, Sussex y Oxford, presentando como caracteres distintivos los propios de las variedades pequeñas, siendo uno de ellos tener el cuerpo cilíndrico; es el color de su piel completamente negro, habiéndose verificado diversas mezclas entre los naturales de los anteriores condados, dando bastantes, la generalidad, en vivo 224 kilogramos al cumplir el año.

ENSAYO DE LOS ACEITES

Es recomendable por su sencillez el siguiente procedimiento ideado para poder establecer comparaciones precisas entre dos aceites, ó bien entre varios, tomándolos dos á dos.

Se comienza por colorear ligeramente de rojo una de las dos muestras, lo cual puede hacerse fácilmente por medio de la orquilla.

Se introduce en seguida por medio de una pipeta, una pequeña cantidad de este aceite coloreado en la masa de la segunda muestra. Si se opera con precaución, el aceite coloreado se presentará bajo la forma de una pequeña esfera, más ó menos regular, suspendida en la masa líquida. Entonces se observará en la masa uno de los tres fenómenos siguientes:

O bien el aceite de que se compone la pequeña esfera será de una naturaleza más densa que el resto del líquido, y en este caso la gota ganará el fondo del vaso, lo cual indicará que las dos muestras de aceite no son de la misma naturaleza; ó bien las dos especies de aceites tendrán el mismo peso específico, y la pequeña esfera no experimentará, por consiguiente, movimiento alguno; es decir, no tenderá ni á subir ni á descender. Este caso se presenta siempre que se opera sobre aceites de la misma especie. O bien, por último, la esfera de aceite será, específicamente, más ligera que el aceite de que se halla rodeada, y entonces ganará la superficie de la masa líquida. En este, como en el primer caso, las dos muestras de aceite serán de naturaleza diferente.

Este procedimiento presenta cierta analogía con el que se debe á M. Lefevre, pues los dos están basados en la diferencia de densidad de los aceites. El que acabamos de indicar ofrecía poco interés si por su naturaleza no suministrase indicaciones en aquellos casos en que se hace imposible el empleo de los procedimientos ordinarios.

Primero permite operar sobre cantidades mínimas de materia, ventaja incontestable, sobre todo en el caso en que hay necesidad de hallar una muestra tipo por la compresión de las semillas oleaginosas del comercio. En segundo lugar, los resultados del ensayo son siempre los mismos, cualquiera que sea la temperatura á la cual se opere, y se evita así la necesidad del empleo del termómetro, instrumento que hay necesidad de emplear cuando se establecen las densidades por medio del aerómetro ó de balanzas.

Es preciso solamente evitar la acción de la radiación directa de un foco de calor, y en general, toda variación brusca de temperatura, pues pudieran resultar corrientes ascendentes ó descendentes, ó otras complicaciones susceptibles de alterar el resultado del ensayo.

NOTICIAS

Los acuerdos tomados en Barcelona por la comisión de defensa contra la filoxera en 11 del presente mes para ser sometidos a la aprobación de la Diputación y a la del gobierno, son los siguientes:

1.º Abandonar la defensa de la zona de incomunicación mandada establecer por real orden de 10 de Diciembre último en la provincia de Gerona, por haber repasado la invasión filoxérica los límites fijados a la misma y penetrado además en algunos viñedos limítrofes de la nuestra.

2.º Aumentar las brigadas de exploración para determinar cuanto antes los focos que hayan podido desarrollarse en esta provincia, y proceder inmediatamente a la extinción de los mismos.

3.º Proponer a la Diputación provincial el establecimiento de un gran vivero en el punto más conveniente, en el cual se introduzcan y se ensayen todas las variedades de vides americanas más resistentes al insecto, y conocidas que sean sus cualidades, así como su adaptación al clima y terrenos de la provincia, proporcionando a los viticultores, para que puedan reemplazar, sin pérdida de tiempo, las cepas que sucumban a los ataques de tan terrible insecto.

4.º Manifestar asimismo al indicado cuerpo provincial, la conveniencia y oportunidad de solicitar desde luego al ministerio de Fomento la Estación anti-filoxérica que se había concedido al Ayuntamiento de Figueras, por carecer esta corporación de recursos para su sostenimiento y haberse terminado, además, en 1.º de Noviembre el plazo que se le dió para su definitiva instalación sin que se haya verificado.

5.º Poner los precedentes acuerdos en conocimiento de la superioridad y de la Diputación provincial para que presten su asentimiento a ellos, y en especial a esta última, para que siga dispensando a la comisión de defensa, como así lo tiene demostrado con los cuantiosos recursos que ha puesto a disposición de la misma, para salvar los grandes intereses de la provincia.

Por fin parece que el gobierno se decide a tomar algunas disposiciones para sostener y propagar la producción de sedas.

El ministro de Fomento ha pedido al gobernador de Valencia los siguientes datos:

1.º Datos estadísticos comparativos de la cosecha última de seda y la obtenida el año anterior.

2.º Entre los varios procedimientos empleados, así en el estado de larva, como para la recolección de la simiente, cuáles han dado mejor resultado.

3.º De qué punto ha dado mejor resultado la cosecha del gusano.

4.º Qué medios han empleado para combatir las enfermedades propias y hereditarias del gusano.

5.º Si se ha empleado algún método distinto del ordinario, ó para la manipulación del capullo ó la borra.

6.º Número aproximado de personas que se ocupan en el cultivo de la morera, cuidados del gusano y manipulación del capullo hasta formar las madejas, y gastos aproximados que ocasionan.

Tan pronto como sean conocidos estos datos, tendremos el gusto de publicarlos.

Con motivo de lo abundante que es el caudal de aguas en todos los ríos que cruzan la parte septentrional de España, la molienda de cereales ha sido tan extraordinaria, que en casi todos los mercados del Cantábrico los precios de las harinas han sufrido alguna baja, ó por lo menos se ofrecen con esta tendencia.

Otra vez comienza a ser bastante aflictiva la situación del ganado en la provincia de Huesca.

No hay que como se presenta la próxima cosecha de cereales.

De todas las provincias, ningunas van siendo hasta la fecha más favorecidas con abundantes lluvias, que las que forman la ribera del Ebro.

En la Rioja y en Navarra, la situación de los campos es todo lo buena que se puede desear.

Los cereales ofrecen un aspecto magnífico, y los olivos, que a consecuencia de la gran sequía de este año habían quedado bastante débiles, hoy ya dan muestra de alguna lozanía.

En Gerona también ha llovido recientemente, pero lo más raro y triste es que también cayó un espeso pedrisco.

En Castilla la Vieja los campos también ofrecen buen aspecto, pero en algunos distritos empezarán pronto a sentir la falta de aguas.

De Madrid para abajo, la sementera sufre las consecuencias de una sequía pocas veces conocida, y si muy pronto no desaparece, quedarán desvanecidas todas las esperanzas.

A juzgar por las noticias que se reciben del centro de Europa, el invierno será bastante crudo.

En Londres ya se ven todas las calles cubiertas de nieve con alguna frecuencia, y en Alemania tampoco cesa de nevar.

He aquí las entradas en la última semana, y los precios corrientes del trigo en el mercado de Barcelona:

Trigos nacionales.—Pocas operaciones, vendiéndose el caudal de Castilla, de pesetas 20,75 a 21,25, y Mancha a 20,25 y 20,50 por 70 litros.

Trigos extranjeros.—De Braila el *Pandora* trajo 450 toneladas; de Nueva York el *Congo* 2.367, y de Braila el *Sir Betis* 1.200, con pequeñas partidas del Danubio y de Marsella.

Aunque se han hecho ajustes algo importantes, como son una buena parte del cargo por *Cristóbal Colon* y el por *Adele Meta* blanco de Nueva York a pesetas 18,50, el consumo ha comprado con lentitud por estar bien provisto, pero se nota menos abundancia y flojedad en las clases bajas del mar Negro, continuando los precios sostenidos sin firmeza por pesar en el mercado las excesivas existencias de varias procedencias que hay en todas partes: Nueva York blanco, ptas. 18,50 a 20, y rojo a 18,50; California 20 a 20,25; Oran 19,50 a 20,25; Catania 19 a 19,50; Polonia 18,25 a 18,50; Danubio desde 15,75 a 16,50, y Marianópolis y Berdianska 18 a 18,25 según clase, por 55 kilos.

MERCADOS DE VINOS.

Nada digno de especial mención ha ocurrido en los mercados extranjeros durante el curso de la semana que hoy nos toca reseñar.

Merece, sin embargo, llamar la atención el resultado que ofrecen los vinos nuevos de Francia, pues aun cuando se tenía por cierto que habían de ser muy inferiores, sobre todo en riqueza alcohólica, hoy que se van pesando demuestran que son bastante más bajos de lo que se esperaba.

Si se busca un promedio de los vinos más alcohólicos y de los menos, no resulta un tipo más alto de 6,50 a 7 grados.

En Armanac, Charentes, Nantais, Poitou, y en algunos otros centros productores de la vecina República, la mayoría de los vinos fluctúan entre 3º y 5º, y aun algunos no pasan de 2,50.

Compréndense fácilmente los peligros que ofrece la conservación de estos vinos, y el deseo que tendrán los cosecheros de enagenarlo, a lo cual se debe la baja iniciada en aquellos mercados, y de la que ya dimos cuenta en nuestra última revista.

Pero esta baja se halla reducida únicamente a las clases inferiores, sin que afecte ni en poco ni en mucho a las clases buenas, que por ser tan escasas disfrutan de tan alto precio.

Respecto a nuestros caldos en aquellos mercados, la situación es la misma; la fuerza alcohólica que disfrutan es una circunstancia que asegura el éxito de esta campaña en cuanto se relaciona a la demanda.

De precios es más difícil poder aventurar algún juicio, pues según expusimos en una de nuestras últimas revistas, cualquier circunstancia que nadie pueda preveer,

cambiaría la base de los cálculos que se formaron.

En nuestros mercados los precios están cada día más firmes, sin que pueda señalarse una sola bodega que no disfrute de esta favorable tendencia.

La demanda, como es natural, no es tan importante como en los primeros días de la campaña, pues muchos comisionados y almacenistas se dedican a exportar lo que ya habían ajustado.

He aquí las operaciones que conocemos en esta semana:

En la Rioja continúan haciéndose buenos negocios, tanto en los vinos nuevos como en los claretes del año pasado que ya van siendo muy escasos.

La bodega de Cuzcurrita que era la que más conservaba de estos vinos, hoy no tiene más de 30 cubas disponibles. Los precios a que ha vendido han fluctuado entre 16 y 17,50 reales la cántara, habiéndose pagado también algunas cubas a 18 y 19,25 reales.

De vinos nuevos los señores Ruiz de Velasco y Compañía han ajustado dos partidas a 15,50 y 16,50 reales la cántara de 16,04 litros.

En San Asensio han hecho los señores Prado y Lacort 10.000 cántaras de vino nuevo a 15,50 y 16.

De la misma bodega han salido también con destino a Burgos y Bilbao otras 3.000.

En Zarratón hay mucha demanda, calculando algunos en 30.000 las cántaras de vino nuevo que se han enajenado.

De Navarrete sabemos que los últimos vinos del año pasado se han vendido hasta 20 reales. En mostos se han contratado algunos lagos a 14,50, 14,75 y 15 reales; la tendencia en esta bodega es muy pronunciada al alza.

En Pauzaleche han despachado sobre 4.000 cántaras al tipo de 15 reales.

En Brianas ya se han hecho algunas partidas a 18 reales.

De San Vicente han salido unas 2.000 cántaras a los precios de 15 a 22,50 rs.

Entre los Sres. Boisot, Ruiz de Velasco y Blondeau, han comprado en Labastida 4.000 cántaras al precio de 18 rs.

Los comerciantes de Cenicero han ajustado en Canillas sobre 1.500 cántaras a los tipos de 12,50 y 13 rs. Los cosecheros pretenden precios más altos.

En Torrecilla sobre Alesanco también se han ajustado algunas partidas de 12 a 13 reales.

De Azafra y Alesanco sabemos que ha comenzado la saca por carreteros y arrieros a los precios de 15 y 16 rs. respectivamente.

En Ribaflecha también ha comenzado la campaña, habiendo salido unos caldos bastante superiores.

En Tudelilla se han pagado algunos mostos al precio de 13,50 rs. La cosecha anterior se vendió toda a 12, 14 y 17 reales.

De Navarra pocas son las noticias que podemos suministrar a nuestros lectores. Mencionaremos la venta en Lerín de 550 cántaras.

En Munian las clases añejas ya muy reducidas, llegan a pagarse a 16 rs. los 11,77 litros.

En Cintruénigo, según nos participa nuestro ilustrado corresponsal, ya ha comenzado la nueva campaña a los elevados precios de 14 y 15 rs.

En las comarcas aragonesas no cesan de hacerse buenas operaciones, por más que hay algunas bodegas donde todavía no se ha inaugurado la campaña.

En este caso se encuentra la acreditada bodega de Almonacid de la Sierra, una de las más importantes del campo de Carriena.

Lo contrario sucede en otras muchas, por ejemplo en Torralba de Rivota, que ya han vendido la mayor parte de la cosecha a los precios de 31 y 32 pesetas el alquer de 119 litros.

En la comarca de Calatayud el precio más general es el de 30 pesetas, y en la Sierra sobre 25.

En Cataluña también se han hecho buenas operaciones, aunque los precios no resultan tan altos como en otras provincias.

En Figueras, los vinos nuevos proce-

dentos de la montaña se pagan desde 36 a 38 pesetas los 121 litros.

Los tintos han sido algo demandados esta semana por algunos ajustadores que envían a Cuba y Rio de la Plata, pudiendo considerarse admitidos de esta manera los precios que deseaban los propietarios y como solidada la firmeza que de estos venían sosteniendo. Las buenas mareas para Cuba cotizanse de 33 a 34 pfs. para la Plata de 34 a 35, y para el Brasil de 46 a 48.

Hasta el presente no sabemos que se haya producido cambio notable en el mercado vinícola, porque los comisionistas extranjeros siguen en su misma actitud de hacer ocho días, pidiendo precios y cerrando algunos tratos en los tipos que tenemos indicado.

En Rubí los precios no consiguen pasar el límite de 22 ó 24 pesetas la carga.

Donde las ventas han tenido más importancia, es en la provincia de Tarragona.

La importante bodega de Barberá ha vendido casi toda la última cosecha a los precios de 22 y 25 pesetas la carga de los vinos tintos y a 12,50 los blancos.

En Parrera el precio corriente es el de 30 pesetas, pero por las clases más superiores es preciso ofrecer hasta 35.

Del puerto de Tarragona tampoco cesan de salir vapores cargados con vino y destinados a la vecina República.

En las bodegas de Levante también se nota bastante firmeza.

En Aspe se ha pagado el vino tinto hasta 14 rs. el cántara.

En Sagunto también se cotizan los superiores a 10 y los más bajos de 7 a 9.

También en Bocarrente se hacen buenas partidas a los precios de 10 y 11 rs. el cántara, con tendencia a subir.

En el valle de Albaida se han presentado algunos comisionados ofreciendo a 6 y 6,50 rs. la arroba, precio que no satisface a los propietarios, por cuya razón son muy contadas las operaciones que hasta la fecha han podido realizarse.

De el Condado y Alfaraque (Andalucía) ya adelanta nos el sábado último la noticia de que los comisionados franceses han realizado gruesos acopios, pagando en el Condado hasta a 15 rs. la arroba, y en Alfaraque de 24 a 25 duros la bota.

De las bodegas de la Mancha las más favorecidas por la demanda son las de la provincia de Albacete.

En Villalamea Hevan ya vendidas a los comerciantes de Alicante y Valencia unas 12.000 arrobas de vino tinto, propio para la exportación a los precios de 10 a 12 reales. A este último tipo también han despachado varias partidas de claro. Si la demanda sigue así unos cuantos días, esta bodega quedará completamente desocupada, pero algunos cosecheros pretenden precios más altos.

Los mismos comerciantes de Valencia y Alicante han ajustado en Minglanilla sobre 8.000 arrobas a los tipos de 10 y 10,50 rs.

De Casas de Ibañez van exportadas ya de la última cosecha 30.000 arrobas al precio de 10 rs., esperándose que todavía se hagan más ventas.

En Daimiel se han vendido algunos vinos nuevos a los precios de 12 rs. el tinto y 10 el blanco. Las clases en esta bodega han resultado muy superiores.

En Manzanares se cotiza el vino tinto de 13,50 a 14 rs.

Los vinos viejos que guardaban las bodegas de Castilla la Vieja, van consiguiendo precios verdaderamente fabulosos.

En Navv del Rey se han hecho en la última quincena unas 11.000 cántaras a los precios de 20 a 26 rs., la mayor parte con destino a Asturias y Galicia. Una partida de 2.800 de una sola bodega de la penúltima cosecha se ha pagado al tipo de 30 rs. Espérase de un momento a otro que comiencen las ventas de vino nuevo al precio de 20 rs.

En La Seca también está muy animada la extracción, pagándose desde 16 a 28 reales; los vinos de más precio son los que dan lugar a mayores operaciones. Las clases buenas de este se espera comenzar a venderlas al precio de 20 rs. por haberse pagado a 17 en el lugar.

El 26 del corriente se vendió en Rueda la primera partida de vino nuevo al precio de 18 rs. el cántaro. Los viejos se venden bien desde 20 á 24 rs. la cántara.

De Pozalvez salieron en la última semana 1.300 cántaras del año pasado, que se pagaron de 22 á 25 y de 19 á 20 rs.

En Toro también han despachado unos 4.000 cántaras desde 17 á 21 rs.

En Zamora se cotiza de 14 á 19 rs.

En Sahagun (Leon) la cosecha ha ofrecido la mitad de los rendimientos del año pasado. Los vinos añejos se vendieron todos, y los nuevos aun no se pueden vender por no estar clarificados del todo.

Y por último, en La Olla (Burgos) unos comisionados franceses han ajustado 4.500 cántaras de nuevo al tipo de 13 rs., pero los cosecheros ya no quieren vender á menos de 14.—A.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

DAIMIEL Ciudad Real 24 de Noviembre de 1882.

La sementera en estos campos no puede ser más desgraciada, y si muy pronto no nos favorecen abundantes lluvias, perderemos la esperanza de coger algo, no siendo en los terrenos de regadío que, cual V. puede comprender, es un sistema muy caro y penoso, puesto que no se dispone nada más que de las antiguas norias árabes.

Los labradores se retraen de vender sus trigos, y así se comprende el precio que ha tomado el candel, que ya se paga hasta 67 rs. la fanega y no se encuentra quien venda.

Los vinos de este año han resultado excelentes, y aunque en pequeña escala, ya se han hecho algunas ventas á los precios de 12 rs. la arroba el tinto, y á 10 el blanco.

Los demás artículos se cotizan: la cebada á 34 rs. la fanega; el panizo á 50, y el trigo gejas á 61.

El aceite no pasa de 34 rs. la arroba; los aguardientes de grado comercial de 24 á 35 y las patatas á 3'50.—J. I. F.

ASPE (Alicante) 24 de Noviembre.

La cosecha de vinos en este país, ha sido regular en cantidad, y más que superior en calidad.

Todos los vinos relativamente son de primera clase, porque disfrutan de bastante color y fuerza alcohólica. El que menos tiene son 14°.

Las ventas desde la recolección han sido muy activas, fluctuando el precio de las primeras clases ó sea de las de secano, entre 11 y 14 rs. el cántaro de 15'50 litros; y de 9 á 11 las de huerta.

Creo que todo el vino de este país se embarcará para la vecina República, teniendo en cuenta sus especiales condiciones.

La sequía se presenta de un modo alarmante, y si no llueve pronto y mucho, es indudable que perecerá lo plantado.—J. C.

CANILLAS (Rioja) 22 de Noviembre.

La nueva campaña vinícola principia aquí con buen éxito, pues algunos comisionados de Haro y Cenicero principian á poner los precios de 12'50 y 13 rs. por cántaro de 16'04 litros.

A estos precios ya se han vendido algunas partiditas.

En Alensanco también se han pagado algunas cubas á 14 rs.

Creemos con fundamento por causa de lo corta que en general ha sido la cosecha, que este año venderemos los vinos á precios regulares, y con mayor estimación que en el año pasado.

Los cereales han sufrido alguna baja, pues el trigo se paga de 54 á 56 rs. la fanega y la cebada de 34 á 36, á cuyos precios pueden compararse hoy en estos graneros.

La sementera en buen estado, pues las continuas lluvias hacen que todos los sembrados aparezcan con lozanía.

Todavía estamos sembrando cebada, por cierto que en las mejores condiciones. El trigo casi todo está nacido y con mucha fuerza. Tan buena situación alcanza á todos los pueblos del Valle de Cufias y sus inmediaciones.—V. LL.

CUELLAR (Segovia) 23 de Noviembre.

Es adjunta nota de las entradas y precios en el mercado de hoy.

Trigo de 49 á 50 rs. fanega; id. comun á 44; centeno á 35; cebada á 30; algarrobas á 34;

avena á 20; harina de primera á 21 rs. arroba; idem de segunda á 19; id. de tercera á 17; salvado de primera á 24 rs. fanega; id. de segunda á 20; id. de tercera á 16; id. cascarrilla á 12. Patatas á 4 rs. arroba.—N. C.

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 23 de Noviembre.

Están los campos hermosos, bien nacidos y muy lozanos.

Los precios de los cereales están sostenidos por los pedidos para Madrid; solicitan por una partida de 1.000 fanegas á 53 rs. no pagando más que á 52 clases buenas. No dejó nada que desear el mercado de ayer, mucha animación, un tiempo hermoso y muchas transacciones, así en cereales como en ganado cebón, valiendo de 50 á 56 rs. según peso.

Trigo candel á 50 reales fanega; id. comun á 49; centeno á 30; cebada á 29; algarrobas á 35; alubias á 90; garbanzos superiores á 180; idem regulares á 140; idem medianos á 100; guisantes á 35; harina de primera á 21 reales arroba; idem de segunda á 20; idem de tercera á 16; salvado de primera á 20 reales fanega; idem de segunda á 17; idem de tercera á 14; idem cascarrilla á 10.

Patatas á 4 rs. arroba.—C. N.

ALESANCO (Rioja) 25 de Noviembre.

Consecuente á lo manifestado en mi anterior, debí indicar primeramente que la sementera se ha hecho en buenas condiciones, presentando los campos una vista muy hermosa por el verdor de los sembrados ya nacidos.

Los días van correspondiendo de un modo muy lisonjero, pues los unos nos favorecen con lluvias, y los otros con una temperatura no muy fría, sol espléndido y vientos agradables.

Los trabajos que hoy se practican en las viñas son á consecuencia de los arrastres que produjeron las aguas torrenciales en el mes de Setiembre último. Otros propietarios emplean sus braceros en estercolar y podar las viñas, pues el tiempo facilita estos trabajos por lo bien que se presenta como dejo dicho.

Los vinos de la última cosecha empiezan á tener salida, pues ya en Canillas y en Torrecilla sobre Alensanco se han pagado algunas partidas á 12 y 13 reales.

En esta y en Azafra se han pagado también algunas partidas de clarete á 16 rs. la cántara.

También tengo el gusto de incluirle algunos datos sobre la producción de vinos en esta comarca, para que los utilice cuando publique su interesante estadística vinícola.

Los cereales tienden algo á la baja, según he podido observar en los últimos mercados. El trigo se paga de 54 á 60 rs. la fanega, y la cebada de 37 á 40.

Patatas de 8 á 10 reales.—E. H.

NAVARRA (Munaiain) 27 de Noviembre.

Son contadísimas las cubas de vino añejo que quedan en estas bodegas, é insignificantes las existencias del año actual.

Los precios por consiguiente no pueden menos de estar siempre en alza, como lo demuestran las últimas cotizaciones que han alcanzado los altos tipos de 16 reales cántaro de 11'77 litros.

De aceites no se que decir á V. dada la falta de cosecha y de transacciones comerciales.

En cereales existe lo de todo el año, esto es, exorbitantes precios, pero con manifiesta tendencia á la baja, accidente ocasionado por el brillante aspecto de los sembrados.

La crisis alimenticia se va conjurando con el favor del cielo y el patriotismo de los propietarios; las huelgas forzosas que amenazaron el orden público han cesado y ya los braceros encuentran acomodo en sus pueblos respectivos.

A la vid se debe este favor especialísimo, dando ocupación con las múltiples labores de su cultivo á numerosos operarios de esta comarca.—F. P.

CINTRUÉNIGO 27 de Noviembre.

Ha comenzado la nueva campaña de nuestros vinos, y aunque no en grande escala las transacciones que se hacen consiguen los altos tipos de 14 á 16 rs. el cántaro de 11'77 litros.

Principia á notarse en esta zona los efectos de la sequía, por cuya causa no es de esperar un porvenir muy halagüeño si así continuamos.

Los precios que rigen en este mercado son: vino de 14 á 15 rs. el cántaro; aceite á 52 reales la arroba; trigo á 29 reales robo, y cebada á 20 reales.—P. F. C.

VILLAMALEA (Albacete) 23 de Noviembre.

Todos los vinos tintos que hemos elaborado este año, están ya casi todos vendidos á comerciantes de Valencia y Alicante á los precios de 10 hasta 12 rs. la arroba.

Estos tipos comparados á los que rigen en Francia son demasiado bajos, pero sin duda á estos cosecheros les ha parecido bien vender y no esperar más tiempo, debido á lo escarmetados que quedaron muchos en la última campaña. A los mismos precios hemos podido vender el poco que queda de esta clase de vino, pero la verdad es que no nos gustan esos precios tan bajos cuando tenemos por seguro que muy pronto han de subir.

También me participan que en Minglanilla se han hecho algunas operaciones en los vinos tintos á los precios de 10 y 10'50 rs. la arroba.

De vinos de poco color, ó sea de los elaborados en tinajas, también se han hecho algunos ajustes al precio de 12 rs., de manera que á este paso, dentro de pocos días quedaremos limpios de los pocos vinos que hemos tenido, pues ya vemos que las compras no cesan y las existencias son muy exiguas.

La recolección del azafran hace ya algunos días que se terminó; la cosecha ha dado regulares rendimientos, y se ha vendido todo desde 200 á 208 rs. la libra de 16 onzas.

La sementera muy mal, pues hacen mucha falta las lluvias, lo mismo para lo que está sembrado que para lo que falta sembrar.

Debido á esto, los precios de los cereales no cesan de subir, y lo que todavía es peor, que nadie quiere vender.

La clase jornalera sin trabajo, pues la situación de la tierra es muy mala para hacer cualquiera clase de labor.—Un suscriptor.

TUDELILLA (Rioja) 25 de Noviembre.

Terminó por completo la recolección, elaboración y repisa de la uva. La cantidad de vino encubado es de más de 48.000 cántaras, cantidad muy reducida para la que suele encerrar esta bodega en todos los años que no sufrimos un tiempo como el que ha reinado en este.

He observado que los cosecheros de este pueblo van perdiendo la afición al empleo del yeso y que la adquieren al del ácido tártrico, aunque hasta la fecha no son muchos.

De todos modos aumenta el esmero en la elaboración del vino, por cuyo motivo siempre se busca con avidez principalmente desde el mes de Mayo en adelante.

La cosecha del año anterior se ha vendido en su totalidad á los precios de 12, 14 y 17 reales la cántara de 16'04 litros.

La cosecha de este año promete venderse todavía á mejores precios, pues ya se han pagado algunos mostos á 13'50 rs.

La siembra también se ha terminado y en las mejores condiciones que pudiéramos apetecer; los campos presentan un aspecto lisonjero.

La cosecha de aceites será tan escasa que apenas si dará aceite para la mitad del consumo del pueblo. El olivar, sin embargo, está de buen color, y si este invierno y la próxima primavera le favorecen con algunas humedades, se confía que en el año próximo pueda recompensar la falta de éste.

A pesar de la gran escasez que hay de oliva por todo este país, la demanda de aceites es muy corta y no pasa del límite de 15 pesetas tipo, que no se acepta.

El trigo, el centeno y la cebada tienen tendencias á la baja en el inmediato mercado de Arnedo, debido sin duda á las buenas condiciones en que se hace la siembra de cereales.—J. P.

SALAMANCA 25 de Noviembre.

Se han terminado las labores de sementera de trigo y cebada, con tiempo excelente, y como las tierras conservan la necesaria humedad, todo ha nacido perfectamente. Los labradores se ocupan ahora en el alza de los terrenos que destinan á la siembra de guisantes, muelas, garbanzos y demás frutos de verano, hasta que puedan dar principio á las aricadas de adviento, tan beneficiosas en estos terrenos para estirpar las malas yerbas.

Los ganaderos se quejan de la escasez de pastos y falta de lluvias, habiendo varias dehesas donde escasean las aguas para beber los ganados. Los precios de cereales y otros artículos sin variación sensible, y son á continuación los que corren en esta localidad.

Trigo candel de 50 á 51 rs. fanega.
Idem rubion á 44 id. id.
Cebada de 30 á 31 id. id.
Centeno de 30 á 31 id. id.

Guisantes á 40 id. id.
Algarrobas de 35 á 36 id. id.
Vino de 30 á 36 rs. cántaro.
Carbon de encina á 3'50 rs. arroba.
Aceite de 56 á 58 id. id.
Patatas á 5 id. id.
Alubias á 24 id. id.
Cerdos cebados en vivo de 58 á 60 id. id.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Deseoso este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, préstamos al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas.

Las condiciones son las siguientes:

Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta 5 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades sin que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital. La cantidad destinada á la amortización varía según la duración del préstamo.

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazzières, 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 confían: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

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

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

Igualmente tiene siempre á 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. Mazzières en Burdeos, rue Mandrón.

VIDES AMERICANAS.

L. Racaud é Hijo, horticultores, Zaragoza, ofrecen á todos sus clientes y á los viticultores en particular, vides americanas de la clase de Riparias las más resistentes á la filoxera, al precio de 50 reales el ciento y 400 el millar. Tienen un año de semillero y otro de trasplantados; son muy robustas y de gran vigor. Remiten sus catálogos gratis á quien lo pida.

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 García Celay en Tudela.

Pipas y bocoyes en buen uso.

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

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.

NEGOCIANTES EN VINOS.

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

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

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

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, mejora y adulteración de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, gaseosas y refrescos helados, puesta al alcance de todos; medida y aforaje de vasijas, toneles, cubas, calderas de jabón, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La cochura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario a los agricultores, al comercio; muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas u otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guijarro, Preciados, 5; Francisco Iravedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—También venden el *Calendario Vinícola Filoxérico para 1883*, á 30 céntimos.

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

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales

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

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

Transporte económico de vinos á Francia.

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

Hé aquí los precios:

RIOJA		PESETAS	
Estacion de Haro á Paris....	51,50	Estacion de Tafalla á Paris...	53,50
» de Briones á id.....	51,50	» de Tudela á id.....	56,50
» de Cenico á id.....	51,50	ARAGON	
» de Logroño á id.....	52,50	» de Zaragoza á id.....	57,58
» de Calahorra á id....	56	» de Huesca á id.....	61
» de Alfaro á id.....	56	» de Lérida á id.....	62
» de Castejon á id.....	56	CASTILLA	
NAVARRA		» de Búrgos á id.....	56,50
» de Pamplona á id....	51,50	» de Valladolid á id..	56,50
» de Campanas á id....	51,50	» de Medina á id.....	56,50
		» de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinación, 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, Cenico y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Búrgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estación de Pasajes á 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.

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

Cura Cierta tomando despues de cada comida el

PAPAÍNA TROUETTE PERRET

(Pepsina Vegetal)

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

Deposito 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 instrucción. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exíjase *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 especial para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DÁ AL GÓTIS PRECURA Y TRANSPARENCIA.

Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
Se vende en las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

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

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

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA,
SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO y EFICAZ

Depositaríos. Madrid, Melchor García.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(SARROTILO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÍNA

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

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

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—Madrid. En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Búrgos ó Conde-Duque, 10 Madrid. Precio una peseta en toda España.

PEPTONA CATHILON

GARRINOS asimilables
LA PREPARACION de esta PEPTONA es de CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVO

PARIS, 1, Boulevard-St-Germain y en todas las Farmacias

NEURALGICAS

Jaquecas dolores de estómago y todos los Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del D^r CRONIER.

Farmacia LEVASSEUR, 35, rue de la Monnaie, Paris.

ASMA

Catarras, Sofocaciones, Opciones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vías respiratorias, se calman instantáneamente y se curan con los TUBOS LEVASSEUR.

Farmacia LEVASSEUR, 35, rue de la Monnaie, Paris.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina.
Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de baseo y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero. Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucarias y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Dráceas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería. Treinta variedades de Eucaliptos, propios para diferentes clases de terrenos y climas. Cincuenta y seis variedades de Fresas, las más superiores conocidas. Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes á la filoxera. PRECIOS ECONÓMICOS. Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

Agua Sallés

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

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

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

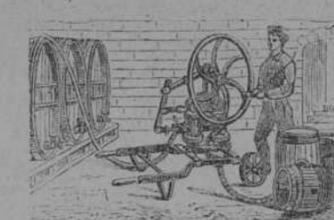
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, 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.



otras 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 fuelle es de gran potencia.

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

Malacates. Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. Cascadores 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 acerbadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.

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

Máquinas de vapor. Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.

Calderas de vapor nuevas y de ocasión. Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

Callos, Callosidades Ojos de Gallo Verrugas en los Pies y en las Manos CURACION CIERTA POR LA

POMADA GALOPEAU

FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS
Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL.
Y EN LAS BUENAS FARMACIAS

Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS

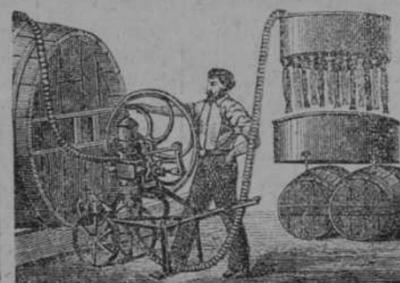
Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas. Bombas para trasegar vinos.—Fuelles á bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia).

45—CALLE NOTRE DAME—45

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



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

Moratona, Gapis, Bacons y comp.
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, almibares y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.