

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALIA



PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

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

Anuncios y comunicados á precios
convenientes.

MEMORIAS
MUNICIPAL
MADRID

AÑO V.

Sábado 9 de Diciembre de 1882.

NÚM. 514

PRODUCCION VINICOLA DE ESPAÑA

El periódico la *Gironde* publica un extenso artículo acerca de la producción vinícola de España, que por sus dimensiones no podemos reproducir íntegro, pero del cual vamos á tomar los puntos más importantes.

El articulista le da principio consignando las condiciones geológicas y felimatológicas de nuestro territorio, para llegar á la deducción de que el vino es el principal producto de España y la fuente de su fortuna.

«El viñedo español, dice, era de un millón 200.000 hectáreas, produciendo por término medio 20.814.745 hectólitos de vino, representando un valor de 450 millones de pesetas; una cuarta parte de su producción agrícola. Pero desde hace dos años las plantaciones de viñas han sido muy considerables.

La producción media actual es de 122 litros de vino por habitante, producción que en Francia es de 135 y en Portugal de 100. España nos alcanzará fácilmente si continúa sus plantaciones.

El español bebe poco. Mientras que el consumo medio por habitante es de 115 litros en Francia y de 74 en Portugal, solo alcanza 65 litros en la Península.

La exportación de vinos españoles es próximamente ocho millones de hectólitos, que representan un valor de 250 millones de pesetas.

Francia está en primera fila de los países que importan, é Inglaterra ocupa el mismo lugar en la exportación... Los vinos españoles ocupan también honroso lugar en los mercados de la América del Sur, principalmente en Buenos-Aires, Montevideo y Chile. Los puntos de expedición suelen ser Barcelona, Valencia y Alicante.

Nuestra importación de vinos en España se elevó en 1881 á 2.121.627 hectólitos, representando un valor de 57.284.029 francos, pero esta suma supone un máximo que nuestros vecinos no deben tomar como base de sus cálculos, si no quieren exponerse á grandes desengaños, porque este tipo bajará seguramente.

Esta disminución en nuestras importaciones debe ser una enseñanza para España, que ha de aplicarse, si quiere conservar nuestra clientela, á proporcionarnos buenos vinos, perfectamente neutros, sabrosos, colorados y ricos en alcohol. A medida que tengamos vinos en Francia, iremos siendo más difíciles para los exóticos, que solo se toleran en nuestro consumo corriente, gracias á mezclas prudentes, cuyo objeto es desnaturalizarlos y ocultar su origen. Esta situación crea á los cultivadores ultramontanos la estrecha obligación de preparar con el mayor esmero sus cosechas, si no quieren señalar un déficit considerable en las exportaciones. Tienen junto á sí, en Portugal, temibles concurrentes, y es preciso que se apliquen á producir mucho y barato, teniendo que hacer para lograrlo, grandes progresos.

España está amplia y dignamente representada en nuestra Exposición de Burdeos, y ocupa vasto emplazamiento en el palacio de los vinos. Veintinueve provincias han enviado tipos completos de sus vinos, habiéndolos admirables en Jerez, delicioso Pajarete viejo, notable Málaga, Pedro Ximenez, Moscatel, Malvasia, Montilla, Manzanilla, de un gusto y un perfume es-

quisitos. La colección de estos grandes vinos es completa, y verdaderamente excepcional. Imposible citar á unos expositores sin citarlos á todos, porque todos han hecho esfuerzos dignos de loa.

Pero no son los vinos extra los que nos han ocupado más; cualquiera que sean la calidad y reputación de estos vinos, forman una clase especial, cuyo consumo es de lujo, y que solo interesa á un limitado número de negociantes. Pero los vinos de mezcla, los que alimentan el consumo corriente y vienen en auxilio de nuestro comercio, deben necesariamente y particularmente fijar nuestra atención. La más hermosa y completa colección de estos vinos ha sido expuesta por la provincia de Navarra: cuenta más de 1.200 tipos diferentes artísticamente dispuestos en un elegante pabellón de estilo árabe, construido por los planos de Mr. Ansoleaga, arquitecto de Pamplona: 88 pueblos han contribuido al envío de estas muestras. Los vinos de Navarra, de hermoso color generalmente, son muy buscados para las mezclas. Se distingue también por su elevada riqueza alcohólica. Esta provincia ofrece un vasto campo de explotación á nuestro comercio de importación.

Al Oeste de Navarra se encuentra una región rica, fértil y esencialmente vinícola desde la antigüedad: la doble Rioja, alavesa y castellana. La superficie de las provincias de Alava y Logroño comprende en conjunto 815.000 hectáreas, gran parte plantadas de viñas. Por su clima, menos cálido que el de otras provincias, la Rioja está en excelentes condiciones para producir vinos ligeros, de hermoso color rojo vivo, de una riqueza alcohólica de 11 á 13°, excelentes para las mezclas. Por desgracia, estos vinos, mal cuidados, tienen un sabor muy pronunciado á tierra que les hace desmerecer.

Aragón y Cataluña, aunque por el carácter del suelo difieran, son también á propósito para el cultivo de las viñas, y las ricas llanuras de Huesca, Barbastro y Zaragoza, lo mismo que los ribazos de Cataluña, producen vinos en tal abundancia, que constituyen la tercera parte de la producción española. Citaremos, en primera línea, en Aragón, los vinos del Priorato y Cariñena, llenos y sabrosos, ricos en alcohol y de buena conservación, y en segundo lugar los de Huesca. Conviene no beber muy pronto estos vinos, pues se hallan sujetos, como los nuestros del Rosellon, á una segunda fermentación, que les enturbia, de Febrero á Abril. Débese naturalmente, cuidarlos durante este segundo trabajo, que en ocasiones hace subir su riqueza alcohólica hasta 16 y 18°.

En Cataluña, los de Tarragona son los más ligeros y agradables. Pero junto á otros vinos defectuosos en ambas provincias; pasados, espesos, dulzones en Aragón; ligeros, de mal gusto y ágricos en Cataluña!

Si de las comarcas del Este volvemos á Castilla la Vieja y reino de Leon, veremos en la provincia de Burgos, á una elevación de más de 600 metros, los vinos de la Ribera, poco conocidos y comprados. Su proximidad á la Rioja, su distancia de las vías férreas, su escaso color y poca riqueza alcohólica, perjudican á su despacho.

En Valladolid, Matapozuelos, Pozaldez y la Nava, á unos 700 metros sobre el nivel del mar, se encuentran vinos blancos que al envejecer se parecen á los de Jerez.

En el centro de España, á orillas del Duero, en el antiguo reino de Leon, Toro y Zamora, se recolectan vinos rojos secos, agradables, de 11 á 13°, fáciles de conservar y propios para la exportación. El camino de hierro de Medina del Campo á Zamora facilita las transacciones. En la parte baja de Valladolid se produce poco vino; 81.000 hectólitos en la provincia de Segovia y 57.000 en la de Avila, sin condiciones que los hagan buscados en el comercio. En las provincias de Madrid y Guadalajara se cosecha más de un millón de hectólitos de un vino ligero, neutro, de bonito color, riqueza alcohólica de 11 á 13°, propio para la exportación, pero difícil de transportar á Madrid.

En la Mancha se producen los afamados vinos de Valdepeñas, de un rojo subido en los años buenos, fuertes, procedentes á lo que se dice, de plantas llevadas de Borgoña. Su reputación es muy considerable en España, donde se los considera como los primeros vinos de mesa. Su cosecha en 1881 ha sido cortísima. Tomeloso es un centro de producción considerable de vinos blancos, que producen muy buenos aguardientes.

Las provincias de Cáceres y de Badajoz, en el valle del Tajo, producen vinos blancos y rojos, poco estimados, y los procedimientos de vinificación dejan en ellas mucho que desear. No obstante, en los buenos años el comercio puede acudir á las inmediaciones de Mérida, donde hay algunos vinos de fácil salida por el puerto de Lisboa.

La parte meridional de la Península, Murcia, Andalucía, Alicante, es—con excepción de algunos puntos de Italia y Grecia—la comarca de Europa cuya temperatura es más elevada. En algunos puntos se encuentran verdaderas estepas, regiones salinas, á causa de su carencia absoluta de aguas; pero allí donde hay riegos, la vegetación es maravillosa y la agricultura alcanza resultados inauditos. En la provincia de Valencia la ciencia de la irrigación está llevada á sus últimos límites, y su huerta es la más fresca, sombría y perfumada de España.

En las comarcas expuestas á los ardores del sol y refrescadas raras veces por las lluvias, los vinos han de ser azucarados y fuertemente alcohólicos: allí se encuentran los famosos vinos de Jerez, de Málaga y de Alicante. El Oeste es la patria de los vinos blancos (Cádiz y Huelva); en el Este solo se producen vinos rojos (Valencia y Alicante). Por todas partes se cuida más que en el Norte el cultivo y la vinificación, especialmente en lo que á los vinos blancos se refiere.

Los viñedos de Jerez ocupan una superficie de 6.000 hectáreas próximamente: su producción puede elevarse á 100.000 hectólitos. La provincia de Cádiz cosecha 1.287.840 hectólitos de vino, y la de Huelva 500.000. Gran parte de los viñedos de Jerez pertenecen á propietarios ingleses: negociantes y preparadores de la misma nación se ocupan en las mezclas de los vinos con los gruesos de Chicalana, de Rota y de Sanlúcar. Ciertos vinos de primer orden, el *tintillo* de Rota, el *manzanilla*, el *pajarete*, fabricado con uva que se hace secar antes de mandarla á la prensa constituye un verdadero monopolio en manos de algunos propietarios.

La gran exportación del Mediodía de España tiene su centro en Alicante y Valencia: el primer punto, especialmente, se halla admirablemente situado y su puerto

es muy frecuentado. Desde el establecimiento de las vías férreas, Alicante es el puerto que acerca más Madrid del mar. Los vinos de esta provincia tienen cualidades de primer orden, que les recomiendan á la atención del comercio. Son neutros, sabrosos, llenos, bien coloreados, ricos en alcohol, y por consiguiente, fáciles de conservar. No deben emplearse muy pronto, por temor á una segunda fermentación, que suele producirse de Febrero á Mayo. Pasada esta época crítica, ningún otro vino puede ser más útil para las mezclas. Entiéndase que solo nos referimos á los vinos secos: cuanto á los dulces, el comercio los utiliza para la preparación de los vinos azucarados y aperitivos. Entre los vinos de la provincia, citaremos los de Monóvar, Yecla, Pinoso, Villena y Sax.

En las cercanías de Valencia se cosecha un vino más negro y espeso, con sabor muy pronunciado y desagradable á la tierra. Este vino es muy alcohólico, se rebaja fácilmente, lo que le hace muy buscado en la América del Sur, donde se expiden importantes cantidades del mismo. La provincia de Valencia produce también vinos muy ligeros, y que pueden, por lo tanto, utilizarse mejor por nuestros importadores.

EXTRACCION

DEL CRÉMOR DE TÁRTARO DE LOS ORUJOS

Los orujos, una vez que han sufrido la destilación para aprovechar el alcohol que encierran, contienen todavía una notable cantidad de crémor de tártaro, que puede extraerse económicamente del modo siguiente:

Apenas se sacan los orujos de la caldera del alambique, se depositan en grandes toneles, lavándolos repetidamente con agua hirviendo. Las aguas sobrantes de estos lavados repetidos se conducen á un estanque ó depósito especial; allí se enfrían, y al poco tiempo comienzan á precipitarse los cristales del bitartrato de potasa. Se recogen estos cristales, y después de disolverlos en agua, se filtra, y entonces, cuando el agua está en reposo, se precipita el crémor de tártaro en pequeños cristales incoloros, bastante puros para que puedan utilizarse en la industria.

Las aguas madres, coloreadas, que han precipitado el crémor, se filtran igualmente, y después se evaporan hasta reducir las á la tercera ó cuarta parte de su volumen primitivo para aprovechar la mayor parte de las sales que contienen.

Si se quisiera aprovechar el ácido tartárico que se halla combinado con la potasa para formar el cuerpo que nos ocupa, bastará tratar el bitartrato potásico que se recogió después de la primera cristalización por una mezcla de cal y de cloruro de calcio, cuerpos destinados al primero, á saturar el exceso de ácido, y el segundo á transformar el tartrato de potasa en tartrato de cal y cloruro de potasio. El tartrato de cal por ser insoluble se precipita, mientras que el cloruro de potasio por ser soluble queda en disolución en el agua. Se recoge el tartrato de cal precipitado y después se lava con agua una vez, antes de someterle á la acción del ácido sulfúrico.

La cantidad de ácido sulfúrico que debe emplearse varía de 25 á 26 kilogramos por cada quintal métrico de tartrato de cal humedecido. Además, el ácido no

debe ser muy concentrado. Se mezcla el tartrato de cal con el ácido sulfúrico y se calienta la mezcla hasta la ebullición; así se forma sulfato de cal insoluble y ácido tartárico soluble; se decolora la masa con negro animal y se deja enfriar el líquido, que sale de los filtros limpio y casi incoloro. Bien pronto se precipitan los cristales de ácido tartárico, que se purifican por dos ó tres cristalizaciones seguidas en el agua.

NOTICIAS.

En la comarca de Segorbe rigen estos precios para los artículos que se expresan: el aceite se paga en Segorbe y Altura á 36 rs. la arroba; en Azueva, Soneja, Castellon, Algima, Vall de Almonacid y Navajas á 35 y á 32 en Estida. De aceites viejos hay muy pocas existencias y sin operaciones.

El precio del vino es el de 7 rs. cántaro en Segorbe y Altura y de 6 en Viver.

El del maíz á 9 rs. y tres cuartillos la varchilla; el del centeno de 12 y medio á 13; la geja se vende á 17 y medio; el candeal de 18 á 18 y medio; las judías blancas á 19 y las patatas de 2 y tres cuartillos á 3 rs. arroba.

Los proyectos que sobre rebaja de derechos ó libre introducción de cereales en los puertos del Mediterráneo trata el gobierno de presentar á las Cortes de un momento á otro, ejercen como es natural una poderosa influencia en la situación y tendencia de los mercados de cereales. Las medidas que se esperan han motivado por regla general retraimiento en los compradores y visible flojedad en la cotización de buen número de mercados.

Hasta conocer dichos proyectos no es posible apreciar hasta qué límites harán descender los precios de los granos.

Sin embargo, pues, de que la tendencia es á la baja, domina en todas partes una gran incertidumbre que el gobierno debe hacer desaparecer publicando cuanto antes sus proyectos.

Los mercados de vinos de Italia se han reanimado en la última quincena, haciendo gruesos acopios los comisionados de Francia.

En Génova los precios se mantienen muy firmes, debido á la actividad en las compras.

En Turin se pagan las primeras clases de 50 á 54 francos hectólitro, y las segundas de 44 á 48, con inclusión de derechos. Los arribos se suceden sin interrupción.

En Liburnia también ha reinado extraordinario movimiento, abundando las operaciones con destino á Francia y Austria.

En los mercados franceses sigue dominando la más completa calma, por las causas que tenemos expuestas.

La filoxera sigue avanzando en Cataluña, Galicia y Málaga. De esta última provincia sabemos ha invadido ya tan terrible insecto los partidos de Castillejos, Santo Pitar, Finajuelas, Palma, Tortela y Villanueva, en los cuales lleva destruidas más de 15.000 cepas.

La cantidad de vinos importados en el Reino Unido durante los diez primeros meses del año actual asciende á 12.966.347 gallons de los cuales 7.498.761 han sido de tinto y 5.467.586 de blanco. Todas estas cifras son algo menores que sus correspondientes de los años 1881 y 1880.

En esta importación han correspondido á España 1.130.340 gallons de tinto y 2.973.607 de blanco, que hacen un total de 4.103.947 gallons, ó sea cerca de la tercera parte de la importación total. Observando las cifras relativas á España, se nota que la importación del tinto ha aumentado en 100.000 gallons próximamente comparada con la correspondiente á igual período de los años de 1880 y 1881; la del blanco en cambio ha disminuido, siguiendo la marcha general de disminución de la importación total.

De Chelva escriben que por necesidad han tenido los labradores que dar comienzo á la recolección de la aceituna, aunque esta no se halla en el estado de madurez que debiera, pues debido á la escasez de lluvias se va dañando toda.

Sobre el negocio de la naranja dice el periódico de Alcira *El Eco del Fúcar*:

«Continúan desanimadas las transacciones de la naranja, y no poco contribuye á ello el desaliento que, sin causa justificada, se apodera de los productores, como también otras circunstancias que desaparecerán el día que confectionadores y productores comprendan sus intereses y recíprocamente faciliten el medio de armonizarlos.

El lucro que ofreció aquel preciado fruto en los pasados años motivó la plantación del naranjo hasta en clima ingrato para él, y el miedo de que á la menor baja termométrica pueda ocasionar algún siniestro, influye para que tales productores envilezcan el mercado, ofreciendo la naranja en favorables condiciones. Esto, que aunque no en tanta escala, ocurre todos los años, ha coincidido en el presente con el triste recuerdo de las grandes caídas que por efecto de los vendavales de los dos anteriores sufrieron las cosechas, y como al deseo que aquellos muestran por vender se unen también los más timoratos de los que viven en la zona de Alcira y Carcajente, mucho más propicia que la primera para la vida del referido vegetal, ha resultado una excesiva oferta que, produciendo el menosprecio de la mercancía, influyó para que aumentasen sus envíos los confectionadores, al paso que también muchos propietarios se han decidido á exportar de su cuenta, y entre unos y otros han arrojado sobre los mercados de Inglaterra, principalmente Liverpool, tal cantidad de cajas que supera en algunos miles á las recibidas por el mismo tiempo en el año anterior, y de ahí los bajos precios á que se realizan, particularmente las de fruta pequeña, que cogida más adelante sería grande.

Un acreditado periódico de Cete, el *Journal Commercial et Maritime*, reconoce que la viticultura española progresa de un modo muy visible, pues los vinos de nuestra nación que van arribando á aquella importante plaza, están por regla general elaborados con más esmero é inteligencia que los de las anteriores vendimias.

Ocioso es decir la viva satisfacción que sentimos al reproducir tan gratas y nada sospechosas confesiones.

Los tenedores de aceite de la plaza de Málaga se lamentan de que los pedidos de fuera son insignificantes desde hace algunas semanas; así es que á pesar de que las entradas son cortas, ha sufrido depreciación dicho artículo, cotizándose actualmente en bodega á 34 rs. la arroba y en puertas á 32.

Dos eran, hasta hoy, los departamentos que la implacable filoxera había respetado en Francia; el departamento de *Seine-et-Marne* y el de la *Champagne*.

Estos dos departamentos acaban de ser atacados con una fmerza mayor que los demás hasta hoy invadidos, y según las noticias que se reciben, en breve, si la ciencia no puede evitarlo, los dos departamentos serán completamente asolados.

Con destino al ferrocarril de Cuenca á Valencia y Utiel, ha salido de un puerto del Báltico el vapor *Accona*, con cargamento de 30.000 traviesas.

En breve saldrán otros dos con igual destino y de la misma procedencia.

La esplanación de la línea desde Buñol á Chirivella toca á su término.

En un periódico leemos la siguiente noticia, que de ser cierta entraña suma gravedad para los cosecheros y el comercio de vinos de Cataluña:

«La línea férrea de Barcelona á Per-

piñan, no pudiendo, por falta de material servir al tráfico importante de vinos, no admite por ahora según se nos asegura más barricas con destino á Francia.

El perjuicio inmenso que esto está ocasionando al comercio, no lo comprenderá sin duda la Compañía de aquel ferrocarril. Según nos dicen, una respetable casa de Barcelona se ha encargado de hacerse lo comprender.

Parece ser que dicha casa ha enviado su notario á presentar á la Dirección de la Compañía una prótesta, fundada en que desde el 3 del pasado hay bocoyes, con destino á París y ésta, que aun no han salido de la estación.»

Sabido es que los frios intensos sobrevinieron el último invierno, en muchas comarcas antes de tiempo y repentinamente. El *Bulletino dell' Associazione Agraria Friulona*, dice que donde las siembras se hicieron á tiempo la germinación se presentó también oportunamente, y los trigos sufrieron poco ó nada, habiéndose observado por todos que en los campos de siembra tardía la germinación fué, por el contrario, lentísima y las plantas se resistieron mayormente de los daños de la baja temperatura, habiendo sido notabilísima la diferencia del aspecto que en la primavera presentaban unos y otros campos.

El tráfico internacional por Port-Bou y Cerbère adquiere proporciones considerables. Los wagones que hay á ambos lados de la frontera no bajan de dos mil, cargados principalmente los de exportación de vino, naranja y fruta; y los de importación, de carbón y pipería de retorno. Seis trenes de mercancías llegan diariamente de Barcelona á Port-Bou; otros tantos salen de dicha estación para esta ciudad, y lo mismo sucede en la estación de Cerbère respecto al interior de Francia.

Tan satisfactorio movimiento es de creer no disminuya por ahora, pues numerosos comisionados recorren muchas de Cataluña cerrando fuertes partidas de vinos, y si no fuera por la calma que se advierte en Reus, Igualada y otros mercados, bien pudiera afirmarse que la demanda era general en toda aquella dilatada y rica región.

Efecto de las pocas ventas que se llevan á cabo en Reus, han sufrido los vinos medianos una baja de dos á tres en carga. Los del Priorato y demás clases buenas se mantienen firmes.

Leemos en un periódico de Huesca: «Un pobre labrador de uno de los pueblos de esta provincia, vino á la pasada feria de San Andrés, trayéndose una caballería mayor para venderla. Como nadie se acercó á ofrecerle cantidad alguna, tuvo que marcharse; pero en el camino encontró con otro sugeto conocido, á quien contó su misera situación y la necesidad de desprenderse de la caballería, por tener ni aun paja para darle de comer. Después de varias alternativas ajustaron la bestia en la cantidad de 8 duros, habiéndole costado 112 hacia dos años.

El desgraciado labrador se separó llorando del comprador; pero con el consuelo según decía de que llevaba á la familia que le esperaba con impaciencia, algo con que darle pan, siquiera fuera por unos cuantos días.

Este hecho, cuya certeza nos consta, no necesita comentarios de ninguna especie.»

Trátase de establecer en Villanueva y Geltrú una Exposición permanente en donde figuren productos de todos los industriales de aquella villa, con notas de los precios de aquellos.

Los arribos de vinos españoles á Burdeos han sido muy cortos durante la última semana, y eso que el comercio tiene necesidad de dichos caldos.

Las operaciones realizadas en el indicado período entre el comercio de aquella plaza y las efectuadas por varios representantes de casas españolas, ofrecen interés.

Hé aquí las que registra *El Comercio*:

25 pipas vino tinto, viejo, Cariñena, 15° á 400 fr. la T.

10 pipas vino tinto, viejo, Aguaron 15° á 415 fr. la T.

20 pipas vino tinto, nuevo, Cariñena, 15° á 435 fr. la T.

40 pipas vino tinto nuevo, Cariñena 15° á 430 fr. la T.

30 pipas vino tinto viejo, Calatayud, 14° á 15° á 405 fr. la T.

20 pipas vino tinto, nuevo, Calatayud, 14° á 15° la T.

30 pipas vino tinto, viejo, Huesca, 14° á 470 y 480 la T.

40 pipas vino tinto, nuevo, Somontano, Barbastro, 13° á 440 la T.

30 pipas vino tinto, Rioja (Navarrete) 12° á 370 fr. la T.

15 pipas vino tinto, (Fuenmayor) 13° á 380 fr. la T.

En los depósitos de la estación de Brienne se han vendido también.

100 barricas vino tinto, Huesca, 15° á 460 fr. la T.

42 barricas vino tinto, Borja, 15° á 410 francos la T.

32 barricas vino tinto, rancio; 15° á 340 fr. la T.

50 barricas vino tinto, alcoholizado, 15° á 295 la T.

22 barricas vino tinto, rancio, 14° á 15° á 360 fr. la T.

En la plaza se han vendido sobre muestra 416 bocoyes vino blanco nuevo, marca A. B. de Barcelona, 15° á 315 fr. la tonelada, sin envase.

Estos vinos á librar desde la presente semana á Marzo.

85 bocoyes, vino tinto nuevo, tipo 2 A B de Barcelona, 16° á 390 fr. la T.

500 hectólitros vino tinto, natural, superior, viejo A B 14° á 445 fr. la T.

15 pipas, vino tinto viejo, buen color, (Tudela) 15° á 470 fr. la T.

Se han realizado también varios lotes de vinos blancos, á precios y condiciones reservadas, y una partida de 20 toneladas vino tinto Valdepeñas, 12° garantidos, á 425 fr. la T.

El mercado cierra con precios firmes.

Puede darse por terminada la recolección del arroz en Amposta, la cual ha sido inferior en cantidad á la del año pasado, pero no en calidad, que es mejor.

Los precios fluctúan entre 9 y media y 10 y media pesetas cuartera, cuyos tipos son más bajos que los que rigieron al principio de la anterior campaña.

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.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

PARIS 4 de Diciembre.
Lluvia, nieve, granizo, frío, inundaciones, así puede resumirse la temperatura de estos últimos ocho días, que hace decir al correspondiente de un diario de París en Lille, que *verdaderamente*

amente parece que la anarquía reina tanto en la atmósfera como en la tierra.

Con estas razones se comprende que los trabajos en el campo son imposibles.

Los mercados presentan poca animación, el cultivo hace numerosas ofertas pero los compradores se muestran muy reservados.

Hé aquí el resumen de nuestros avisos en granos en esta semana.

Avisos en alza, 13; con firmeza, 12; sin variación, 51; en calma, 11; en baja, 36; total 123 mercados.

Para los vinos rigen estos precios: tinto de España, 1.ª clase, 15 grados, de 51 á 53 francos hectólitro; calidad corriente de igual procedencia, de 43 á 45; clases de Benicarló, de 55 á 56. vinos de Portugal de 15 grados, de 42 á 53 francos hectólitro; de Italia, igual graduación, de 49 á 53; de Hungría, de 54 á 58.—M. H.

SANTO DOMINGO (Logroño) 5 de Diciembre.

Efecto del temporal lluvioso, de los muchos vendedores y muchísimas existencias, los precios en el mercado del día 2 han tendido á la baja. Es de esperar que la próxima cosecha sea buena. En el pueblo de Baños de la Rioja hay graneros abiertos con anuncios á 33 reales cebada y á 53 trigo, de la cosecha de la Excelentísima Emperatriz Eugenia. También se han presentado 130 cargas de manzanas, vendiéndose á 12 rs. quintal y superiores á 24.

Trigo á 52 rs. fanega; centeno á 34; cebada á 32; lentejas á 50; alubias á 60; avena á 23; garbanzos del país á 80; habas á 43.
Patatas á 2'50 rs. arroba.—M.

ABALOS (Rioja) 6 de Diciembre.

Se ha hecho el aforo de la cosecha de vino, del que resulta que se han recolectado 52.000 cántaras de 16'4 litros, contra 62.000 en el año anterior. Tenemos por tanto un déficit de 10.000 cántaras, pero sin embargo estamos satisfechos, porque no esperábamos elaborar tanta cantidad por el mal aspecto que ofrecían los viñedos en el verano.

La venta de los nuevos vinos se inaugura bajo buenos auspicios; primeramente ajustó un francés 900 cántaras á 15'50 y 16 rs., después se cerraron dos cubas para las provincias vascongadas á 15'50 y otra á 19, y anteayer adquirieron dos franceses toda la cosecha de Doña María Hurtado, consistente en 6.000 cántaras, á 17 rs.

De vino viejo no queda más que una cuba, habiéndose vendido las demás, de que le hablaba en mi anterior correspondencia, á los precios de 20 y 22 rs. la cántara.

Es cuanto por hoy puede participarle su afectísimo q. b. s. m.—Un suscriptor.

RUEDA (Valladolid) 6 de Diciembre.

Los cargadores de la montaña de Santander han inaugurado en esta bodega la presente campaña vinícola, ajustando algunas cubas de vino somonte al precio de 17 rs. el cántaro. Después se han despachado otras partidas de vino clarificado con destino á Leon y Astorga, clases regulares, á los tipos de 18 á 18'25, pretendiendo estos cosecheros mayor favor para los caldos superiores.

Para la Nava del Rey se ha concertado una partida de las cosechas de 1878 y 1880 á 26 y 24 rs. cántaro respectivamente. Estas clases escasean, así como abundan las bajas de 1881, las cuales se cotizan de 14 á 16 rs.

La sementera se hizo en buenas condiciones por el mucho tempo, así es que los sembrados presentan un hermoso aspecto, hallándose bien nacidos y con un color inmejorable.

El trigo candeal superior se paga de 52 á 53 reales la fanega; la cebada de 32 á 33; los garbanzos de 110 á 160 según la calidad.

Las patatas se pagan á 4 rs. la arroba.—H. S.

OSORNO (Palencia) 5 de Diciembre.

Tenemos un temporal de hielos y frío que perjudica bastante á los sembrados, pues hace falta que llueva para que estos puedan brotar con lozanía.

En trigos hay ofertas de 1.000 fanegas á 52'50 reales las 92 libras y solo pagan á 51 3/4 fanega habiéndose efectuado la venta de 750 fanegas á 52 rs. en estación, 300 de centeno á 31'60 100 de yerros á 40 y 300 de cebada á 31.

En el mercado han regido los siguientes precios:

Trigo á 51 rs. fanega; id. blanquillo á 51; idem rojo á 50 1/2; id. álaga á 52; id. común á 50; centeno á 31; cebada á 30; yerros á 40; lentejas á 42, alubias á 100; avena á 20; garbanzos

superiores á 140; id. regulares á 120; id. medianos á 100; muelas á 48; guisantes á 40; harina de primera á 21 rs. arroba; id. de segunda á 20; idem de tercera á 17; salvados de primera á 20 reales fanega; id. segunda á 18; id. tercera á 13; idem cascarrilla á 10; echaduras á 14.

Patatas á 4 rs. arroba.—A. C.

LEON 6 de Diciembre.

Terminó la feria de San Andrés con una concurrencia tan grande de ganado mular, boval, vacuno y de cerda como hace años no se conocía, vendiéndose todo á buenos precios, sobre todo el mular y de cerda. Este último se pagó á 75 y 76 rs. hasta 10 arrobas de peso en vivo, y de 10 en adelante de 77 á 80.

El tiempo frío desde hace cuatro días, y hoy llueve bastante.

El mercado flojo por la lluvia, y es poco lo que se ha presentado hoy, alcanzando los siguientes precios.

Trigo de 48 á 50 rs. la fanega; centeno de 36 á 39; cebada 28'50 á 30; garbanzos de 100 á 120; lentejas de 57 á 60.

El vino del país se detalla á 16 reales cántara.—A. H.

SALAMANCA 5 Diciembre.

Tenemos tiempo de heladas que favorecen el arraigo de los trigos sembrados, evitando crezcan más de lo que fuera conveniente ahora. Escasas operaciones.

Hay bastantes nubes y ayer y hoy mucho frío.

Hé aquí los precios que rigen.

Trigo candeal de 49 á 50 rs. fanega, en panera sin peso, centeno de 29 á 31; cebada de 29 á 30; algarrobas á 28; alubias buenas de 90 á 94, garbanzos superiores de 135 á 145; idem regulares de 115 á 125; idem medianos de 75 á 80, guisantes á 26; harina de primera á 20 reales arroba en fábrica sin saco; idem segunda á 19; idem tercera á 18.

Patatas á 4 1/2 rs. arroba.

Carbon de encina á 3'25.

Líquidos.—Aceite á 59 rs. arroba; vino blanco á 28 rs. cántaro; id. tinto á 24; vinagre á 14; petróleo á 44 rs. lata.

Ganados.—Bueyes de labor á 800 rs. cabeza; novillos de 3 años á 860; añojos y añojas á 900; vacas cotrales á 750; cerdos al destete á 90; id. de 6 meses á 130; id. de un año 270; id. de año y medio á 350; ovejas á 24; id. emparejadas á 46; carneros á 35; corderos á 22; lana blanca fina de 90 á 94 reales arroba; idem basta de 60 á 64; pieles de cabrito á 48 rs. docena; idem de cordero á 40.

HUERCANES (Rioja) 3 de Diciembre.

El temporal de que disfrutamos no puede ser más favorable para los campos, pues las lluvias son frecuentes sin ser excesivas ni demasiado frías.

La sementera, que ya ha terminado, presenta magnífico aspecto y las tierras tienen buena sazón para hacer en los viñedos los trabajos propios de la estación.

En la vendimia se han elaborado aproximadamente las mismas cántaras de vino que el año anterior, ó sean unas 60.000.

La animación en las ventas no es grande ni aquí ni tampoco en los pueblos inmediatos pues en esta bodega, después de la partida de 1.000 cántaras, hecha á 14 rs. y á tapon de lagar por el representante en esta de los Sres. Ruiz de Velasco, tan solo puedo registrar otra venta de 3.000 cántaras á 15'50 realizada por el señor Pozo, de Zaragoza, cuya cantidad se exporta directamente á Burdeos, tal cual el caldo se encuentra, es decir, sin mezcla de espíritu ni de ninguna otra sustancia, lo cual demuestra las buenas clases que aquí se elaboran.

Incluyo nota de las ventas hechas en Aleson, Hormilla y Hormilleja.—V. L.

CORELLA (Navarra) 7 de Diciembre.

Esta bodega es con frecuencia visitada por buen número de comerciantes del país y del extranjero, pero sin embargo la animación en las ventas no guarda relación con la demanda, por el retraimiento que se advierte en los cosecheros. Las pocas partidas que hasta la fecha se han hecho en vinos nuevos, han conseguido los precios de 14'75 y 15 rs. el cántaro de 11'77 litros. También me consta se ha ofrecido por algunas clases superiores el tipo de 15'50 rs., sin que el cosechero haya aceptado dicha proposición.

La situación de nuestros viñedos, así, así, en las tierras frescas se conservan bien pero en algunos pagos se teme no pueda resistir la vid

á nacer que se rieguen en este invierno. Yo creo que las cepas que no han muerto ya, resistirán y aun darán buena cosecha, á poco que el tiempo siga tan húmedo como hasta hoy. La poda está muy adelantada.

La sementera se ha hecho con un tiempo inmejorable, cuyo favorable temporal continúa; han caído varios chaparrones y no se despiden de llover; hoy marca el barómetro 727 m. m.; á poco más que baje tendremos que buscarlo en la bodega.—I. D.

SEGOVIA 5 de Diciembre.

La probabilidad de decretarse la libre introducción de granos ha influido poderosamente en los compradores que se retraen más y más mayormente porque las pretensiones de los tenedores eran exageradas, si bien hoy están algo alarmados.

Consecuencia de esto, que las ofertas son mayores con indicaciones de baja.

Trigo de 51 á 52 rs. fanega.

Centeno de 31 á 32 id. id.

Cebada de 33 á 34 id. id.—M. L.

PALMA (Islas Baleares) 5 de Diciembre.

La cosecha de vinos ha sido en esta Isla de Mallorca más corta que la del año anterior, pero sin embargo, de los datos que he podido reunir, resulta que se habrán elaborado más de 350.000 hectólitros. La clase indudablemente supera á la de la pasada recolección.

Los puertos se ven muy animados con el movimiento de exportación, que viene siendo grande. Todas las semanas salen buen número de vapores conduciendo tan rica mercancía á Cete y otras plazas de Francia.

Los precios que rigen son los de 15 á 17 pesetas el hectólitro, pero con marcada tendencia de alza.—El correspondiente.

MAÑERU (Navarra) 6 de Diciembre.

Ayer y hoy ha estado lloviendo bastante; lo cual hace esperar que la próxima cosecha sea mayor que en el año anterior. El campo está bien nacido.

Los cereales tienden á la baja, por cuyo motivo los vendedores están bastante retraídos habiendo muy pocas ventas.

Los precios en el mercado de hoy son los siguientes.

Trigo á 64 rs. fanega; maíz á 40; cebada á 42; avena á 34; salvado de primera á 12 rs. fanega; idem de segunda á 10.

Patatas á 5 rs. arroba.

Líquidos.—Aceite á 20 rs. la arroba de 12 libras; vino tinto á 14; aguardiente sin anisar á 13.—H.

BILBAO 3 de Diciembre.

Aguardiente peninsular. Su curso no ha variado nada comparativamente con las semanas anteriores; en las próximas es probable que se avive más la venta con motivo de las fiestas de Navidad. Cotizamos á pts. 340 la pipa Holanda de 20º y 175 la media en depósito.

Extrajino. No son nada conocidas las existencias que quedan de este destilado, merced á los frecuentes pedidos á que da lugar, cerrando los precios con tendencia á subir á 3'50 rs. litro la clase belga Cubeliet y á 3'60 la alemana, habiéndose hecho ya á ellos alguna que otra operación.

Harinas. Se hacen algunos embarques para Galicia y Andalucía y á esto se concreta todo el movimiento de este polvo. La panadería no sale de su retraimiento por demasiada oferta resultado de la abundancia de elaboración, no siendo ajena á esta actitud la esperanza de una baja en los derechos arancelarios.

Las primeras superiores, marca Ponton, se cotizan á 21 rs. los 11'50 kilos, á 20 1/2 la 2.ª y á 19 3/4, procediendo de trigos americanos, pues las de los de Castilla valen 1/2 real menos.

Cebada. Muy mermadas las existencias debido á la buena demanda que mantiene este cereal, que se cotiza firme á pesetas 7 los 32 1/4 kilos por wagon completo y 7,25 por partida menor.

Garbanzos. La misma falta de clases de batalla, aunque esperándose una partida de Sevilla que saldrá al mercado de pesetas 17'50 á 18 los 46 kilos.

Los tamaños más ó menos regulares extranjeros, véndense, según nuestros datos, á pesetas 20,59 y 24 dicha unidad.—El Correspondiente.

AVISO A LOS COSCIBEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

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

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

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

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

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

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

VIDES AMERICANAS.

L. Racaud é Hijo, horticultores, Zaragoza, ofrecen á todos sus clientes y á los vicultores 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 transportes 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 Cervera, provincia de Lérida, calle Vírgenes núm. 6, un tonel nuevo-solo ha sido llenado una vez de 1.100 hectólitros.

VENTA DE PAJA

El que desee comprar de 3 á 4000 arrobas navarras de paja buena de trigo puede dirigirse á D. Manuel Vissiers, en Peralta.

IMPORTANTE.

La Sociedad de Importación Vinícola establecida en París, calle Lafayette, núm. 1, tiene el gusto de informar á todos los comerciantes de vinos de España, que recibe en comisión y en las condiciones más moderadas, todos los envíos de vino que se hagan á su nombre.

La Sociedad tiene en Bercy, calle Leopoldo 12, grandes almacenes preparados con cuidado y autoriza giros por cuenta de las consignaciones, cuyos giros se pagan, ya en su domicilio social calle de Lafayette, núm. 1, en París, ya en la agencia del Banco Transatlántico en Madrid, calle de Alcalá, 33 y 35 y por último en la Dirección de este mismo centro, 5 calle de Halex, en París.

La sociedad tiene á disposición de todos los que los pidan, informes detallados y modelos de cuenta de venta simulada.

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS
2.^a edición corregida y mejorada
POR JOSÉ LOPEZ 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 cuantas medidas. La coadura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curación práctica, conforme los últimos adelantos. Es un verdadero maestro práctico en casa, y lo mejor de cuanto ha visto la luz pública por su competente y conocido autor. Es necesario á los agricultores, al comercio; muy precisa á los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consumos, puertos y aduanas, ó 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 F. Carrera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antonio de San Martín, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Gujjarro, Preciados, 5; Francisco Travedra, Arenal, 6, Madrid, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3; en MANZANARES, al precio de 12 plus, 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, mandar además 2 rs. y se les remitirá á vuelta de correo.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales

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

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

Transporte económico de vinos á Francia.

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

Hé aquí los precios:

TARIFA 1. ^a		ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS	
ROJA	PESETAS	PESETAS	
Estacion de Haro á Paris....	51,50	Estacion de Tafalla á Paris..	53,50
» de Briones á id.....	51,50	» de Tudela á id.....	56,50
» de Cenicero á id....	51,50	ARAGON	
» de Logroño á id.....	52,50	» de Zaragoza á id....	57,58
» de Calahorra á id....	56	» de Huesca á id.....	61
» de Alfaro á id.....	56	» de Lérida á id.....	62
» de Castejon á id.....	56	CASTILLA	
NAVARRA		» de Búrgos á id.....	56,50
» de Pamplona á id....	51,50	» de Valladolid á id....	56,50
» de Campanas á id....	51,50	» de Medina á id.....	56,50
		» de Madrid á id.....	67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8,50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.

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

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

ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

á la

PAPAÍNA

(Pepsina Vegetal)

TROUETTE

CURACION CIERTA

tomando despues de cada comida el

PERRET

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET
163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
Deposito en todas las Farmacias

CONSERVACION Y MEJORA DE LOS VINOS.

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

Despues de la primera fermentación puede emplearse en todo tiempo.

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

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

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE Y ADHERENTE

DA AL GUISO FRESCURA Y TRANSPARENCIA.

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

Descubridor de las Palsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO Y NUTRITIVO

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURA

de la Anemia, Clorosis, etc.

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

FUMIGADOR

ANTI-ASMÁTICO

de la Casa medicinal

ENCAUSSE y CANÉSIE

Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

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

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÍNA

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

Reglas para el uso de los medicamentos 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 Campaña, Puerta del Sol, 14.—Madrid.

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

Enfermedades del Estómago y de las Intestinos del Pecho

Lentitud, Dificultad, y otros síntomas.

Cura infalible con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS

de D. CRONIER.

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

Depositarlos en España: Sres. CASANOVAS y C.^a, Barcelona.

Jaquecas dolores de estómago y todas las molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS de D. CRONIER.

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

Depositarlos en España: Sres. CASANOVAS y C.^a, Barcelona.

Catarrros, Sofocaciones, Opreiones, 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.

Depositarlos en España: Sres. CASANOVAS y C.^a, Barcelona.

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

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

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

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia).

45—CALLE NOTRE DAME—45

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

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

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

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucarias y otras coníferas.

Magnolias, Camélias, Azaleas, Rhododendros, Dráseas, 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. Ideas americanas, resistentes á la filoxera.

PRECIOS ECONÓMICOS.

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

Agua Salles

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 SALLES progresiva ó 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 SALLES Hijo, Sucesor Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURIGO, 73, PARIS

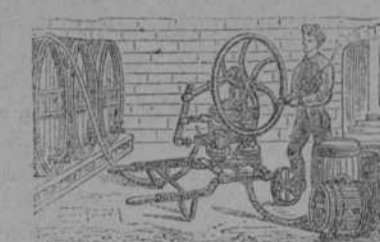
DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

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.



otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Prensas Mabillo, 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.

Avantadoras 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 ocasion.

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

Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar.

Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

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

Moratorna, Genis, Bacons y comp.^a

CALLE DE LA PRINCESA, 55.

Barcelona

Agentes nicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, uvas, simbares y las acreditadas mangas 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.