

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION.

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

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.
Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 15 de Febrero de 1882.

NÚM. 430.

PRODUCCION VINICOLA. (1)

AÑO 1879.

AÑO 1880.

AÑO 1881.

Provincia	1879	1880	1881
Provincia de Alava.			
Cripan.	6.000 cántaras de 16'04 litros.	960 hec.	7.500 c. 1.200 h.
Vinaspre.	5.000 "	800 "	6.400 " 1.030 "
Provincia de Burgos.			
Ayuelas.	18.000 cántaras de 16'04 litros.	2.890 hec.	24.000 " 3.850 "
Santa Inés.	15.000 "	2.400 "	30.000 " 4.800 "
Cron.	3.400 "	545 "	3.300 " 530 "
Terminón.	2.000 "	320 "	2.500 " 400 "
Pino de Bureba.	1.200 "	192 "	2.000 " 320 "
Provincia de Ciudad-Real.			
Tomelloso.	900.000 arrobas de 16 litros.	280.000 hec.	800.000 ar 128.000 h.
Sta. Cruz Mudela.	150.000 "	24.000 "	130.000 " 20.800 "
Torreueva.	140.000 "	22.400 "	" 60.000 " 9.600 "
Provincia de Logroño.			
Briones.	206.000 cántaras de 16'04 litros.	32.966 hec.	334.000 c. 54.404 h.
Aldeanueva Ebro.	90.000 "	14.400 "	150.000 " 24.060 "
San Asensio.	34.000 "	15.000 "	150.000 " 24.060 "
Navarrete.	2.800 "	5.440 "	70.000 " 11.230 "
Cañas.	"	450 "	3.000 " 480 "
Provincia de Palencia.			
Torquemada.	50.000 cántaras de 15'76 litros.	7.900 hec.	150.000 c. 23.640 h.
Tariego.	30.000 "	4.728 "	50.000 " 7.880 "
Ontoria.	24.000 "	3.782 "	32.000 " 5.143 "
Provincia de Navarra.			
Tafalla.	400.000 cántaras de 11'77 litros.	47.280 hec.	550.000 c. 64.735 h.
Obanos.	200.000 "	23.040 "	200.000 " 23.600 "
Lerin.	70.000 "	8.240 "	80.000 " 9.420 "
S. Martín de Unx.	"	"	150.000 " 17.655 "
Miranda de Arga.	"	"	150.000 " 17.655 "
Artazu.	96.000 "	11.230 "	40.000 " 4.710 "
Provincia de Salamanca.			
Villarino.	50.000 cántaras de 16 litros.	16.000 hec.	80.000 c. 12.800 h.
Pereña.	25.000 "	4.000 "	20.000 " 3.200 "
Masueco.	9.000 "	1.440 "	12.500 " 2.200 "
Corperario.	9.000 "	1.440 "	12.500 " 2.000 "
Provincia de Tarragona.			
Porrera.	22.000 cargas de 121 litros.	26.640 hec.	15.000 c. 18.150 h.
Cambrils.	"	"	20.000 " 24.200 "
Falset.	14.600 "	17.670 "	11.000 " 13.310 "
Morera.	13.000 "	15.730 "	9.000 " 10.890 "
Poboleda.	12.000 "	14.520 "	8.500 " 10.280 "
Gratallops.	12.000 "	14.520 "	8.000 " 9.680 "
Torroya.	10.000 "	12.100 "	7.000 " 8.470 "
Vilella Baja.	9.000 "	10.890 "	5.000 " 6.050 "
Bellmunt.	8.000 "	9.680 "	6.000 " 7.260 "
Vilella Alta.	7.000 "	8.470 "	5.000 " 6.050 "
Lloá.	7.000 "	8.470 "	5.000 " 6.050 "
Molá.	7.000 "	8.470 "	5.000 " 6.050 "
Provincia de Zamora.			
Fermoselle.	150.000 cántaras de 16 litros.	24.000 hec.	200.000 c. 32.000 h.
Corrales.	60.000 "	9.600 "	100.000 " 16.000 "
Aldeavilla.	100.000 "	16.000 "	80.000 " 12.800 "
Provincia de Zaragoza.			
Epila.	alquéceces de 119 litros.	38.976 hec.	26.000 al 30.940 h.
Calatorao.	"	"	11.000 " 13.090 "
Torrijo la Cañada.	"	"	" 9.000 " 10.710 "
Lucena de Jalón.	"	"	2.200 " 2.620 "
Salillas.	"	"	1.100 " 1.310 "
Lumpiaque.	"	"	8.500 " 10.120 "

(Se continuará.)

LAS ESTACIONES VITICOLAS Y OLOGICAS Y LA EXPOSICION PERMANENTE DE LA PROVINCIA DE CIUDAD-REAL. (CONCLUSION.)

De esta manera, la junta directiva y Comision permanente de la Estacion, puede conocer minuciosamente todos los detalles, dificultades, inventos, mejoras y datos ciertos de su region, expuestos por personas prácticas conocedoras del pais, del terreno y de cada comarca; pues como el terreno es variable la atmosfera y el clima lo es tambien, y por consiguiente, las prácticas de plantacion y cultivo de la vid, elaboracion y mejora de los vinos, suelen dar distintos resultados en cada region, en cada provincia, en cada pueblo, en cada parcela, en cada viña, en cada bodega y á veces en cada vasija de ésta; y si bien es cierto que las reglas generales y fundamentales pueden dárseles las estaciones principales de la region, no lo es menos que hay prácticas particulares y detalles que se acomodan bien á unas comarcas y á otras no, porque dan distinto resultado, en diferente terreno y clima; y diferente clase, producto y calidad, en distinto pueblo, viña, bodega y vasija. ¿Quién de los cosecheros y agricultores que cultivan viñas, ignorará, que en un mismo término municipal, en una misma parcela puede haber una viña plantada sobre una vertiente de terreno calizo, expuesta al sol de Mediodía, y por lo mismo, de distinto resultado en vejetacion, fruto y clase, que otra coolindante asentada sobre arena en ladera, expuesta á Norte y hondonada con tierra, mantillo, salnitosa ó cruda? ¿Quién de los viticultores dejará de saber, que en una misma poblacion hay bodegas subterráneas y bodegas sobre la superficie, que dan diferentes resultados y exigen cuidados diferentes? ¿Quién de los que se dedican á la vinificacion y vinateria, no habrá observado que en una misma bodega hay varias vasijas, ya de barro cocido ya de madera, y que los mostos y vinos de unas exigen distintos tratamientos que otras, y aún así el vino de cada una se diferencia de las demás, aunque se haya empleado en todas el mismo procedimiento y mosto? Y por último: ¿Quién desconocerá que cada clase de vid produce otra clase de mosto, y que esta misma planta y su fruto, se modifica segun en el terreno en que se cria y el clima bajo el que se cria? La vid es una planta que se alimenta de la tierra, de la labor y del ambiente que la envuelve, y las sales y jugos que chupa influyen en su modo de ser, tanto como la lluvia, la temperatura, oxígeno y gases atmosféricos que haya á donde se desenvuelva; y el vino es una materia viviente, que además de entrar por mucho en sus condiciones la clase de uva que emplee, el estado de su sazamiento, y la clase de vasija en que se deposite su mosto, tambien es bastante sensible á los meteoros atmosféricos, al clima y á su ambiente bajo el que efectúa su crianza. En el año de 1877 se verificó en Ma-

(1) Véanse los números 416, 418 422, y 424.

drid una «Exposición nacional Vinícola» con el objeto de conocer la producción, clase, calidad y cantidad de vinos españoles, ilustrar á los cosecheros, excitarles al mejoramiento de sus productos y enseñarles los medios de producir más y mejor, al propio tiempo que los datos para un buen comercio; pero esto no se consiguió en totalidad, porque tanto los expositores como los que visitaron el parque ó palacio de Indó, en donde se verificó el certámen, no hallaron otra cosa que una obra de arte compuesta con botellas de vino, aguardiente, vinagre, licores, espíritu y agua; colocadas con más ó menos gusto, rotuladas y tapadas con más ó menos arte y varias colecciones de herramientas, maquinarias y utensilios de fabricación, más unos cuantos libros, memorias y discursos bonitos y muy bellos con gran erudición y mérito literario, y un catálogo con los nombres de los expositores, clase de líquidos expuestos y cantidad de lo que cada cual recolectaba, y un jurado, que no fué tan experto, imparcial y activo como el público esperaba, á juzgar por los premios concedidos, los que dejó de conceder y los productos no examinados que á dicha exposición concurren; pero que ¿es esto todo lo que necesita, esperaba y se prometía el productor? No; porque echó de menos lo más principal, lo más interesante, lo más positivo que le pudiera enseñar; porque no pudo ver la hoja histórica de cada clase de líquido expuesto, concienzudamente escrita por el director de la bodega ó fábrica en donde se elaboró; en donde se hiciera constar la clase de uva empleada, las primeras materias invertidas, el sistema de cultivo, el de elaboración, los accidentes sufridos en la fermentación del mosto, correctivos y medios empleados y cuantos detalles requiere la enseñanza de una ciencia que se presenta de distinto modo en cada nación, en cada provincia, en cada pueblo y en cada bodega, y á veces en cada vasiija, según la vid que se cultiva, terreno donde se cria, estado del fruto que produce, manera de cultivar la planta, sistema de elaboración que siga, clima en donde se fabrica y acierto con que se dirijan las operaciones, cuyas hojas históricas bien detalladas debieron unirse al catálogo ya formado, si los cosecheros las hubieran exhibido como guía y memoria de sus productos expuestos.

Basta por hoy; terminemos y hagamos punto aquí, y aguardemos los buenos resultados de la estación certámen de nuestra provincia y sus hombres, para juzgarlos con más acierto.

JOSÉ LOPEZ CAMUÑAS.

Manzanares 6 de Febrero.

MERCADOS DE VINOS.

En la mayoría de los de las Riojas siguen siendo de escasa importancia las operaciones que se realizan, pero los propietarios creen que ya no puede prolongarse mucho tan anómala situación y confían en que pronto llegará á sus bodegas el movimiento que desde hace dos ó tres decenas se advierte en muchas de España.

La Sociedad Corcuera Real de Asua ha exportado de Cuzcurrita 2.361 cántaras (16'4 litros) que ajustó en la anterior semana. Los cosecheros de dicho pueblo, lo mismo que los de los inmediatos, se muestran muy propicios á las ventas, pero como escasean los compradores de ahí que los negocios sean raros.

En Haro se han cerrado 400 cántaras de vino de la vendimia de 1880, al tipo de 15'50 reales.

Un periódico de Castilla publicó el otro día una correspondencia fechada en un pueblo de la Rioja, anunciando que en Briones se habían contratado durante la última semana, sobre 15.000 cántaras, de 17 á 18 reales.

De Cenicero sabemos que la mucha oferta produce descenso en los precios

y que todo el movimiento que se nota en dicho mercado está concretado á las compras que se hacen por órden de la acreditada casa de Mr. Larhdy.

Un representante de este comerciante ha ajustado 1.800 cántaras á 15 reales y dos tinos á 14. Además se han extraído otras 400 cántaras á 16.

En Fuenmayor continúan demasiado encalmados los negocios.

De El Villar nos dicen que un comisionado francés ha cerrado 3.000 cántaras á 15 reales.

En El Ciego se han hecho ventas por unas 4.000 cántaras, de 12 á 16, una buena parte tomadas por la compañía exportadora Corcuera Real de Asua.

Dicha sociedad ha contratado también algunas partidas en Leza á los mismos precios de 12 á 16 reales.

En Laguardia se opera muy poco ó nada.

Con destino á las provincias vascongadas se han exportado en Lanciego unas 700 cántaras á 18 reales.

En Autol se reanima la demanda, ascendiendo á 1.613 las cántaras contratadas en la semana que reseñamos; el precio más general es el de 16 rs.

En Quel no cambia la situación que describimos en la anterior revista.

De Alfaro nos participan que varios comisionados franceses han hecho ajustes, suponiéndose vaya en aumento la animación que acaba de iniciarse.

En Navarrete se ha vendido una partida á 13 reales.

En Aldeanueva de Ebro se han llevado á cabo nuevas operaciones, al tipo de 19 reales.

De Cárdenas han salido 1.000 cántaras á 13.

A Badarán y otros pueblos del partido de Nájera han pedido muestras varios comisionados y casas exportadoras del país, por cuyo motivo se espera alguna actividad en la próxima semana.

Las cantidades que recientemente han adquirido en Labastida M. Armando y M. Boisoc, se cotizaron de 17 hasta 18'50 reales cántara y no á 16 como digimos el miércoles último. Los cosecheros de dicho pueblo, alentados por las ricas clases que poseen, no las ceden á menos de 17, habiendo algunos que no quieren vender por ahora.

En San Vicente se han enagenado sobre 3.500 cántaras de 15 á 21 reales, según la clase.

San Asensio es sin duda alguna en la presente campaña una de las bodegas más favorecidas de las dos Riojas; á las fuertes ventas de que hablamos en anteriores revistas, tenemos hoy que agregar 2.500 cántaras de vino del año al tipo de 16 y otras 1.600 de la cosecha de 1880 pagadas á 10 rs.

En Alcanadre es corta la extracción á pesar de abundar las existencias de hermoso color y mucha fuerza alcohólica.

De Navarra tenemos las siguientes noticias:

En Peralta no decrece el movimiento; solo el día 10 del corriente mes se midieron 2.000 cántaras, calculándose que desde el 1.º de Noviembre hasta la fecha, no han bajado, un día con otro, de 700 á 800 los cántaras que se vienen exportando.

En cambio de Puente la Reina puede afirmarse que las ventas están limitadas al consumo local.

En Mañeru se han cedido unos 700 cántaras de 11 á 12'50 reales; los propietarios desean desprenderse de una buena parte de sus cosechas.

El mercado de Tafalla está bastante animado desde hace dos decenas, cotizándose el cántaro á 12, 12'50 y hasta 13 rs.

En San Martín de Unx se han hecho varias partidas de 10'50 á 11.

De Mendigorria se han exportado algunas cantidades á 11'50 y 12 reales cántaro.

La bodega de Obanos no ofrece el interés que en otras campañas, por haber sido muy pequeña la última cosecha á consecuencia de los fuertes pedriscos que en el verano asolaron

aquellos viñedos; la producción no ha excedido de 100.000 cántaras, cuando en años ordinarios se eleva á unos 300.000.

La exportación está reducida á dos ó tres carros por semana con destino al Baztan ó á los pueblos de los alrededores de Pamplona; el precio corriente es el de 11 reales cántaro, si bien se cotizan algunas partidillas á 10'50 y á 11'50.

En Miranda de Arga se hacen ventas á 11.

En Fitero están paralizados los negocios, pero no por falta de compradores, sino por el retraimiento de los cosecheros, quienes no se satisfacen con los precios corrientes y esperan mayor favor para sus ricos caldos, acaso los mejores de Navarra, así que se vayan desahogando las bodegas del valle de Ilzarbe y merindia de Tudela.

En Viana rigen los tipos de 10 á 11 reales cántaro.

En Olite realiza el comercio ajustes de cierta consideración, no cediéndose el cántaro á menos de 12 y 12'50 con marcada tendencia al alza.

De la importante bodega de Corella no hemos recibido noticias.

En Lumbier se hacen algunas partidas para el consumo interior, cotizándose de 9 á 10 rs. cántaro.

En Cascante se mantienen firmes los precios de 12 á 13'50.

De Morentin han salido sobre 700 cántaras pagados á 11.

Las casas exportadoras de Tudela y varios comerciantes de otros puntos, continúan solicitando con regular animación las buenas clases que encierra la bodega de Cintruénigo; casi todos los negocios se cierran sobre la base de 13 rs. cántaro.

En Allo, Barasoain y Dicastillo no han tenido alteración los precios, rigiendo siempre los de 10 á 11.

En Estella se vende para el consumo local de 11 á 12.

La situación de los mercados de Aragón es muy diversa, pues mientras en la provincia de Huesca y en algunos pueblos de la de Zaragoza la demanda es activa y los precios suben de día en día, en la de Teruel y en muchos de la nuestra sigue imperando la calma y las cotizaciones acusan visible flogedad.

En Lucena de Jalon y Salillas se han contratado con destino á Francia unos 200 bocoyes á 27 pesetas alquez (119 litros.)

En Aniñon se hacen operaciones de 24 á 27, pero en menor escala de la que desean los propietarios.

En Tarazona se sostiene bien el tipo de 10'50 rs. decálitro.

En Cariñena consiguen las primeras clases el límite de 136 á 140 reales alquez; en cambio los vinos defectuosos, de que ya nos habló un apreciable suscriptor, se realizan con mucha dificultad y á precios muy bajos.

Los pueblos del partido de Barbastro son frecuentemente visitados por numerosos comerciantes que acaparan cuantas partidas les ofrecen los cosecheros. Esta animación en las compras ha producido como es natural un franco movimiento de alza.

En Barluenga y bodegas limítrofes sucede lo propio; el día 11 se ajustó una cuba, clase inferior, al precio de 50 pesetas neto que fijó el cosechero, cuyo tipo revela una mejora de 2 á 3 pesetas en neto.

En Cataluña, si bien la tendencia ha mejorado en algunos mercados, el movimiento no ha adquirido todavía el carácter general que es de esperar.

En Tarragona siguen cotizándose los vinctintos del Priorato de 8 y medio á 9 l/2 duros la carga; los bajos de igual comarca, de 8 á 8 l/2; los del Campo, de 4 l/2 á 5 l/2, y los blancos, de 3 á 4.

En Reus háblase estos días de haberse cerrado una fuerte partida de buen caldo á 31 pesetas carga. La mayoría de las existencias resultan algún tanto abocadas ó dulces, lo cual hace más difíciles las transacciones.

En Figueras se pagan los tintos de 30 á 40 pesetas, según la clase, y los blancos de 25 á 35.

La bodega de Calaf presenta siempre excelente aspecto, lo cual se debe en primer término á los magníficos colores que ostentan los vinos que se han elaborado en la última vendimia; todas las semanas se presentan nuevos comerciantes deseosos de contratar tan codiciados caldos.

En Vendrell han cabiado de mano algunas partidas á 30 pesetas carga, tipo que se mantiene bien.

En Porrera no se reponen los precios por ser mucho mayor la oferta que la demanda; á 30 pesetas carga pueden hacerse en dicho pueblo considerables acopios.

En Cervera no se interrumpe la extracción conservando las diferentes clases el favor que no ha mucho alcanzan.

En la región de Levante abundan los negocios en grueso, reinando extraordinaria animación en algunos puertos de aquel hermoso y fértil país.

En el de Benicarló, sobre todo, la actividad en las expediciones es como pocas veces se ha visto, pues en breves días han salido cerca de 1.000 pipas para el Río de la Plata, 800 para Hamburgo y Amsterdam, de 1.800 á 2.000 para el Havre y Paris y 400 barricas para la Rochelle y San Nazario. Tan prodigiosa demanda ha provocado alzas muy respetables, oscilando ya los precios de las primeras clases entre 13 y 15 reales cántaro (11 litros), siendo así que en fin de Enero el límite más alto no excedió de 11 reales.

En Elda se han reanulado las ventas, pagándose las clases regulares de 16 á 18 rs. arroba; las superiores no las ceden algunos propietarios ni aun á 19 y 20.

En Monóvar y otras bodegas de aquella zona se cotizan los vinos elaborados con uvas verdes de 16 á 17 reales arroba, pero en cambio los buenos vinos valen hasta 24 y 25.

En Requena siguen las compras al tipo de 16 rs. arroba por las primeras clases.

De Villena ya indicamos hace unos días que buen número de propietarios habían mandado directamente sus cosechas á las principales plazas de Francia, pero hasta la fecha ignoramos la fortuna que han tenido dichas expediciones.

En Murviedro se detalla el cántaro con bastante animación á 12 rs.

En Málaga, Jerez, Moguer y otros mercados de Andalucía continúan haciéndose numerosas operaciones, tendiendo á mejorar los precios que registramos el miércoles último.

Los vinos de La Mancha son cada año más conocidos y apreciados en los mercados extranjeros, ocupando ya un lugar preferente en nuestro comercio exterior. Las buenas condiciones que reúnen los caldos de aquella dilatada región y los precios relativamente bajos á que se cotizan, explican la actividad que desde hace cerca de dos meses viene reinando en las bodegas de La Mancha. Como los precios no han tenido en la última semana alteraciones dignas de ser mencionadas, basta con apuntar que las ventas siguen animadas en la mayoría de los mercados.

También las clases que ha producido este año Castilla la vieja son pedidas con mas afán que el anterior por los comisionados franceses.

Entre todas las provincias de dicha región, la de Zamora, es sin disputa alguna la que más vino expide á la vecina república, lo cual se comprende si nos hacemos cargo que los caldos de Zamora son los que contienen más materia colorante.

En Moraleja del Vino, el Perdigon, San Marcial, Villanueva, Jambrina, Casaseca de las Chanas y Casaseca de Campeon, Cazorra, Madridanos, Pontejos, Morales del Vino, Arcenillas y Santa Clara de Avedillo, las ventas se hallan adelantadas, y si la demanda

EL AGUA DE SUEZ

Vacuna de la boca, suprime instantáneamente y para siempre los

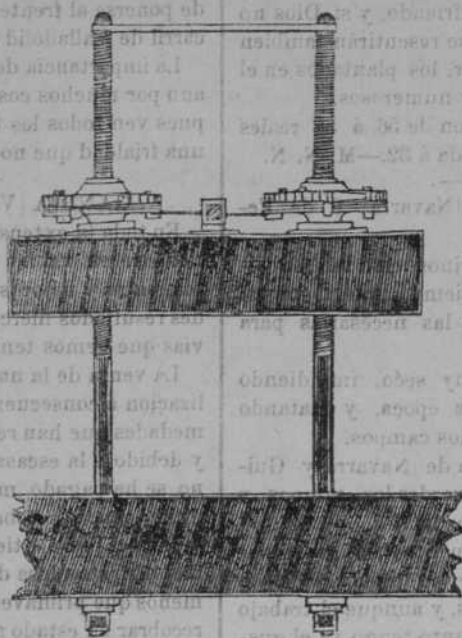
DOLORES DE MUELAS

y por consiguiente, la Aurificación y la Extracción.—El análisis ha probado que esta agua no contiene ácido alguno, ni ninguna substancia tóxica, metálica ó narcótica. El Agua de Suez, hilo verde, empleada como dentífico diario, es la única y sola que ha resuelto el doble problema de la supresión de la odontalgia y de la conservación de la dentadura.—La *Opiata anaranjada de Suez*, asegura su blancura sin ningún peligro.—El *Vinagrillo lácteo de Suez*, para el tocador, destruye la causa principal del Cáncer en la mujer; pero, es preciso tener mucho cuidado en no usarlo como dentífico, — porque todo ácido corrompe el aliento, y pone amarillos los dientes que acaban por desesmalarse y caerse.—Dirigirse á M. SUEZ, 10, rue Ampère, Paris.

En Madrid: Sres. R. J. Chavarrí, almacén de drogas, etc, calle de Atocha (paseo de Anton Martín).—J. Martín Moreno, Farmaceutico, botica de la Reina Madre, 33, calle Mayor.—En Barcelona, A. Casanovas y compañía.

TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION de toda clase de máquinas de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

Construcción de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos. Se construye toda clase de tubería de hierro para conducción de aguas y vapor. Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc. Tubería y columnas para construcciones urbanas. Fundición de útiles para la agricultura é industria y ruedas hidráulicas.



Construcción de cocinas económicas. Guardacaños, hornillos y chapas de cocina. Bujes para carros y coches, de todas dimensiones. Arados completos y piezas sueltas para los mismos. Almacén de camas de todos gustos y precios. Ferretería y cerrajería; balcones, verjas y herrajes de todas clases. Artefactos agrícolas.

PRESA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con real privilegio de invención por 20 años. Premiada en la Exposición provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse. Trabaja unas 180 cargas en cada prensada, dejando el orujo completamente seco. Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo á las rudas gentes del campo, que suelen ser las encargadas de su manipulación, precaver y prevenir los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizándose las operaciones de la recolección, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor á los agricultores, hé aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de tan útil invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguñiciana, Abalos, Casalareina, Cuzcurrita, Ceniceiro, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiba, Tirgo, Haro, Huércanos, Hermilla, Alesanco, Cordovin, Zarraton, Tudela, Labastida, Puebla de la Barca, Cereso, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en sus respectivas cosechas informarán, si se les pide, los viticultores D. Miguel Goyantes, D. José y D. Eusebio Quincecos, D. Cesáreo Bañuelas y otros, en Briones; D. Casimiro Maguregui, en Anguñiciana; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivane, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otañez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquin Estefani, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Coreuera Real de Asúa y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matias Llorente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasión de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito é indiscutibles ventajas, que se comprenden á la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio. Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque se rompan la mitad de las piezas de que consta, y esta circunstancia, unida á su fuerza de presión y á la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día.—Se garantiza por dos años.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas.

Préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico.

Desearo este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, ha acordado hacer, á quienes lo soliciten, préstamos en cédulas al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas. Al mismo tiempo continúa haciendo préstamos al 5 1/2 por 100 en metálico. Las condiciones comunes á unos y otros son las siguientes: Este Banco hace los préstamos desde cinco á cincuenta años, con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 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 ó las 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.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS
Vicios de la Sangre, Enfermedades cutáneas, se curan con los BIZCOCHOS DEPURATIVOS del Dr. OLLIVIER, los únicos que han conseguido la Aprobación de la Academia de Medicina de París, y que siguen autorizados para el Gobierno después de cuatro años de experiencias públicas. Son los únicos que se han admitido en los Hospitales de París. Curación asegurada con este poderoso DEPURATIVO de las EMPEÑES, de las ULCERAS, AFECCIONES REBELDES, FLUJOS, AGIDENTES SECUNDARIOS, etc. **24.000 F. DE PREMIO**
Ningun otro Método puede ofrecer estas pruebas de superioridad. — CURA AGADABLE, RAPIDA, INOFENSIVA, SECRETA, ECONOMICA Y SIN RECALDA.

Por mayor: Sres. Alearaz y Garcia, Madrid.

PILDORAS DE LOURDES PURGANTES
ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.
De acción fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.
Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

EE LOS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA,

propietario

DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

premiado en varias exposiciones.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades de harinas comarcas de España y del extranjero. Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería. Vides de castas superiores del país.—Vides americanas resistentes á la filoxera.

Precios económicos.

Trasportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

MOLINOS HARINEROS

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

MAQUINAS DE VAPOR CON CALDERAS TUBULARES DE LLAMA INVERTIDA

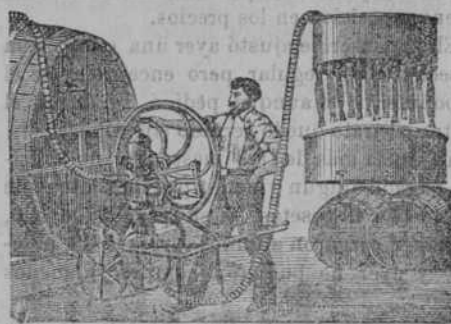


Envío franco de Prospectos detallados.

Casa **J. HERMANN-LACHAPELLE**

J. BOULET y C^a, Sucesores, Ingenieros-Mecánicos

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



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55

BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para 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. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL
MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES
Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.
Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

Medalla Exposición Universal de 1878. Medalla de Oro París 1879
VINO de PEPTONA CATILLON
Carné asimilable y grata al paladar para los enfermos que no pueden digerir y necesitan reconstituyentes: *Enfermedades del Estómago y de los Intestinos, Anemia, Consunción, Debilidad de los Niños, Nodrizas, Ancianos, Convalecientes, etc.*
Los experimentos de M. CATILLON, primer preparador de la PEPTONA han merecido los honores de la publicación en el *Boletín de la Academia de Medicina*, y los aplican con éxito las celebridades médicas de París.
PARIS, rue Fontaine, 1, et rue Chaptal, 2.
Deposito en Barcelona, A. Casanovas

HIERRO ENCAUSSE
LIQUIDO y NUTRITIVO
EL MAS BARATO Y EPICAZ
Sin igual para los Niños
CURACION SEGURA
de la Anemia, Clorosis, etc.
PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO
de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
EL MAS BARATO Y EPICAZ
Depositaros: Madrid, Alearaz y Garcia.—Barcelona, A. Casanovas y compañía.