

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

AÑO V.

Miércoles 5 de Julio de 1882.

NÚM. 470.

LA RIQUEZA VINÍCOLA DE AMÉRICA.

Hace ya algun tiempo que el ministro de Agricultura de los Estados Unidos nombró una comision para que recogiera todos los datos necesarios á fin de formar una completa estadística de los viñedos que existian en aquel reino, por si en vista de las grandes vicisitudes que atraviesan los viñedos europeos, podria esperarse que esta riqueza adquiriria el desarrollo necesario para que llegara á cubrir los grandes déficits que todos estos años vienen sintiéndose en el viejo continente.

La estadística ya formada, hace ver de un modo evidente la imposibilidad de esperar que en muchos años, ó mejor dicho, que en algunos siglos, los viñedos de América puedan hacer cruda guerra á los de Europa en general, y á los de España en particular.

Entre los 35 Estados del Reino Unido que se han dedicado al cultivo de la vid, solo tienen destinado á este fin 41.148 hectáreas de terrenos, que dan una produccion media de 891.000 hectolitros de vino.

California, que se ha creido ya por muchos que seria la bodega de América, suponiéndola llena de inmensos viñedos, no tiene mas que 13.000 hectáreas, que producen 516.000 hectolitros. New-York que con 5.000 hectáreas recolecta 22.000 hectolitros. Ohio que con 4.000 obtiene 64.000 y Misuri que con 3.000 llega á recolectar 69.000. Los demás Estados tienen extensiones muy cortas, calculándose la produccion media en 21 hectolitros por hectárea.

La produccion, como se ve, es sumamente corta, para que se pueda temer la menor competencia en los mercados de Europa.

Todavía la hace más imposible el coste á que resultan los caldos. El precio medio á que se venden aquellos vinos se ha calculado á 81 pesetas el hectolitro, es decir, cerca del cuádruplo de los buenos precios que hoy rijen en España.

El estado de California es el que vende á precios más bajos, pues calcula el precio medio de sus caldos en 42 pesetas el hectolitro. En cambio, los demás no lo producen á menos de 127, llegando algunos al alto tipo de 270.

Con estos precios y con esta produccion, inútil es encarecer las grandes ventajas que obtendria nuestra riqueza vinícola, teniendo abiertos aquellos importantísimos mercados, donde desde luego está ya formado el gusto del consumo del vino.

VENTA DE LOS VINOS EN COMISION.

No hace mucho tiempo que anunciamos la constitucion de una gran sociedad que se encargaria de vender en París todas cuantas materias se remitieran del extranjero, y con especialidad de los vinos y los alcoholes.

Los fines á que esta sociedad debia aspirar no podian ser más laudables, pues se encaminaban á evitar los graves abusos que tan frecuentes han sido en estos últimos tiempos, cuando

tantas operaciones se han hecho en la forma que sirve de título á estas líneas.

Los trabajos han dado un feliz resultado, y tan buena aspiracion se ha convertido ya en un hecho.

Gracias á los informes que nos ha suministrado el conocido comerciante en vinos establecido en Calatayud, Mr. J. Ronsade, que hace unos dias ha regresado de París, podemos adelantar á nuestros lectores las bases y condiciones con que ha quedado establecida la sociedad.

Se titula *Compagnie generale des Entre-pots libres*, contando con un capital de 5.000.000 en efectivo.

Los depósitos se han establecido en terrenos pertenecientes á la compañía Paris-Lyon-Mediterráneo, situados en la misma estacion de *Bercy Conflans* y miden una extension de 17.000 metros.

Los wagones del ferro-carril llegan hasta los mismos depósitos, lo cual permite realizar una gran economia en los trasportes y ofrecer á los remitentes una rebaja de 50 por 100 de la tarifa de la Cámara sindical de los vinos.

Tambien con el objeto de facilitar los envios de vinos y alcoholes, remitirá la sociedad todos los envases necesarios, lo mismo á los propietarios que á los negociantes, con la sola condicion de que sean reespedidos con cargamento y que la venta en París se confie á la sociedad.

A pesar de todo esto, ofrece además anticipar cantidades en metálicos sobre el producto de las mercancías en la misma estacion de embarque, á cuyo efecto dispondrá de representantes que se encarguen de examinar las expediciones, con lo cual el remitente podrá obtener desde luego una buena parte del valor de su expedicion, y el consignatario tener la seguridad de recibir la misma mercancía sobre cuyas condiciones ó calidad haya tratado.

Resumiendo: La compañía de *Entre-pots libres* se propone realizar estos tres objetos:

1.º Venta al contado fácil é inmediata de cuantos artículos se le consignen.

2.º Economia en los trasportes y almacenajes.

Y 3.º Adelanto á los remitentes en el acto de expedir las mercancías.

Los elementos que ha logrado reunir, principalmente en lo que se refiere á corredores y demás empleados encargados de realizar estas operaciones, permiten asegurar que la sociedad de *Entre-pots libres*, podrá merecer desde luego la confianza de los productores y comerciantes, que servirá para facilitar las transacciones.

FASES DEL OIDIUM.

Todos conocen los efectos del azufre sobre el oidium, que es la terrible criptógama de la vid; pero tal vez no todos conozcan la época precisa en que se debe aplicar. Con tal propósito el señor Courtóis ha publicado en el *Boletín de la Sociedad de Horticultura y de Viticultura del Eure y Loire* una nota, de la cual hacemos esta breve reseña.

El oidium, en el tiempo en que ejerce su dañina accion sobre las vides, pasa por tres diferentes fases: *la fase amarilla* sobre las hojas, *la fase cenicienta* sobre las hojas y sobre los racimos ó granitos de la uva, y *la fase negra* sobre toda la vid; especialmente sobre la corteza de los sarmientos.

Ahora bien: la verdadera época de azufrar, es cuando se presenta la primera fase, que se caracteriza por el desarrollo de las manchas de color verde claro amarillento sobre las hojas. Este azufrado es el más importante de todos; si se hace bien, basta para desembarazar la vid completamente de esta criptógama.

En la segunda fase, que es á las seis ó siete semanas despues de la primera, el mal ataca la superficie de los granos de uva; pero solo se presenta en las vides que no fueron oportunamente azufradas durante la primera fase. Todavía es posible la cura, si se azufla en caso necesario varias veces seguidas en tiempo oportuno.

En la tercera fase el mal es completamente incurable.

Segun el Sr. Courtóis, el azufrado como remedio preventivo aplicado á las vides sanas es ineficaz; lo interesante es saber conocer la presencia del oidium cuando empieza á desarrollarse sobre la hoja, y entonces azufrar inmediatamente.

LAS VIDES AMERICANAS EN ITALIA.

Los periódicos italianos dan la siguiente desgraciada noticia:

«Los viveros nacionales de vides americanas han sido hallados infectos de filoxera, y el Gobierno ha resuelto destruirlos para evitar la difusion del insecto.»

Hé aquí, por tanto, desvanecidas las esperanzas de los viticultores italianos, y por consiguiente retardado el empleo de la vid americana, que era la última salvación contra el mal invasor.

No exageramos los hechos: dándoles su justo valor, esperamos que el Gobierno dé noticias exactas; aunque las nuestras particulares nos permiten creer que el mal no sea tan grave como se supone, comentando tal vez sin fundamento.

El director de los viveros nacionales, por un sentimiento de delicadeza, ha presentado la dimision de su cargo.

MERCADOS DE VINOS.

El temporal frio y lluvioso sigue contrariando la florecencia en muchos departamentos de Francia, especialmente en los de la Turena *Charentes, Saone-et-Loire* y *Bordelais*. Los daños que tan funesto contratiempo va originando, sábase son de suma consideracion, si bien todavía no es posible precisarlos; por esta razon no hemos publicado ya el trabajo sobre la situacion vitícola á raíz de la florecencia, que tenemos ofrecido.

El comercio demana la con bastante actividad los vinos del país y los de España é Italia, habiéndose reanimado las transacciones en casi todas las pla-

zas de la vecina república. Este movimiento, tan vivamente deseado por todos, ha coincidido con la favorable reaccion que de algunas semanas á esta parte nos vienen anunciando nuestros diligentes correspondientes.

En Castilla la Vieja y sobre todo en La Mancha ofrecen los negocios un aspecto que seguramente llenará hasta los deseos de los propietarios más difíciles de contentar: las ventas son numerosas é importantes y el alza gana cada dia más terreno.

De Valdepeñas nos dicen que se han contratado en el periodo que reseñamos unas 16.000 arrobas para distintos pueblos del interior, pagándose los vinos tintos de 1.º de 17 á 19, los de 2.º de igual color de 14 á 16 y los blancos de 12 á 13.

En Daimiel se han hecho de 6 á 7.000 arrobas, cotizándose á 9 reales.

Los caldos claretes de Orgaz continúan dando mucho juego al tipo de 9 reales, precio que parece asegurado.

En Quintanar de la orden se han enagenado 5.000 cántaros de tinto á 8 reales; y otros 3.000 de blanco á 7.

En Noblejas se opera con animacion á 13:50 rs. arroba.

En Illescas no se cede ya á menos de 15.

En Santa Cruz de Mudela se acentúa también el alza, rigiendo en el dia para los tintos los precios de 12 á 15 reales arroba y para los blancos los de 10 á 11.

En Alcazar de San Juan se exportan partidas á Madrid á 13 rs. y alguna que otra para el extranjero de 10 á 12; los vinos blancos no exceden de 8 á 9.

En Herencia desean desprenderse los cosecheros de las reducidas existencias que encierran sus bodegas; se detalla el tinto á 10 y el blanco á 7.

En Manzanares se cotiza de 12 á 14 y á 12 rs. la arroba, respectivamente.

En Moral de Calatrava no son de consideracion las transacciones, dándonos como corrientes los precios de 11 á 12 y 9 á 10.

Criptana vende de 7 á 9.

De Tarazona de la Mancha se extraen partidas para Madrid, Cartajena y Murcia, á los limites de 9 á 11; las existencias se calculan en unas 50.000 arrobas.

En San Clemente marcha bien la saca, cotizándose á 8 y 9.

De Castilla la Vieja ya hemos indicado que la tendencia es altamente favorable para los cosecheros, siendo muy parecida á la que se observa en las bodegas de La Mancha.

En Toro se han vendido más de 8.000 cántaros con destino á varios depósitos; aparte de estos ajustes todos los dias salen de 500 á 600 cántaros para Asturias y Leon. Los precios más generales son ahora los de 17 y 19, siendo de advertir que buen número de tenedores pretenden el limite de 20 reales.

En los demás mercados de la provincia de Zamora, sostienen la vida y animacion los almacenistas y porteadores del interior, los cuales hacen mayores pedidos que antes por el aumento de consumo que naturalmente traen consigo la siega y trilla y demás operaciones de la recoleccion de los cereales.

En Peñafiel (Valladolid) han cam-

biado de mano 3.000 cántaros á 11'50, quedando muy poco sin realizar.

En Valoria la Buena se han hecho otros 1.500 á 11.

En La Seca ha reinado mucho movimiento, fluctuando los precios entre 12 y 15 reales cántaro.

En Tordesillas se trabaja bastante en vinos blancos sobre la base de 14.

Rueda da salida con estimación á estas clases á los precios de 13 á 15 y negocia los tintos á 14.

En la renombrada bodega de La Nava del Rey han cedido algunos miles de cántaros de la última cosecha y de las anteriores de 16 hasta 40, según la vejez del caldo.

De Alaejos han salido 2.000 cántaros de 12 á 13.

En Tudela de Duero se hacen ventas de tinto y blanco de 14'50 á 15 y 12'50 á 13 reales respectivamente.

De Dueñas sabemos que no decrece la demanda que se viene advirtiendo desde hace unas tres semanas; en la última se han cerrado otros 6.000 cántaros de 12 á 13. Las existencias que quedaron de la vendimia de 1880, van consumiéndose lentamente en los pueblos del Paramo á los bajos precios de 7, 6, 5 y aun 4'50 reales.

En Baltanas se han cargado cuatro ó cinco carros á 11 reales cántaro.

En Cevico de la Torre se han hecho algunas cubas á 10.

En Paredes de Nava se negocian todas las semanas bastantes partidas á 8'50.

En la provincia de Burgos se reanima la exportación con motivo de la llegada de los comisionados franceses á los pueblos de la Rivera del Duero.

En Roa y otras bodegas de este partido están haciendo regulares acopios, pagando el cántaro á 10 reales.

En Peñaranda, Zazuar y San Juan, se han cedido buenas cantidades á 11.

En Gumiel del Mercado, La Orta y Sotillo se contrata con animación á 12'50.

En Fresnillo y Vadocondes, impera la calma, detallándose á 11.

De las Riojas podemos dar las siguientes noticias:

En Cuzcurrita se han vendido varias cubas de vino claro á 13 reales la cántara.

De Santo Domingo nos dicen que hace unos ocho días compró el comisionado Sr. Arizaga, de Haro, 800 cántaros á 10 reales, pertenecientes al propietario D. Satorio Medrano.

En Casalareina continúan llevándose á cabo fuertes ajustes, sosteniéndose bien los precios que registramos el miércoles último; las existencias son cortas.

En Briñas se han hecho varias partidas, una de ellas de 1.000 cántaros de 11 á 12 reales.

En Treviana está animada la exportación detallándose de 9 á 10.

Los Sres. Rios, Orbea y C.^a, han hecho en San Asensio 700 cántaros á 9'50 reales; las clases superiores se pagan á 17 con destino á las provincias vascas.

La sociedad arriba citada ha tomado en Hormilleja otras 1.500 cántaros á 10.

En casi todas las demás bodegas de la Rioja Alta siguen cerrando los comisionados y casas exportadoras regulares cantidades, sin que los precios hayan tenido alteración.

En la Rioja Baja están encalmadas las transacciones.

En Aldeanueva de Ebro se paga el vino superior á 18 reales cántara y las demás clases á 16.

En Cataluña se ofrece á 13.

Conforme avanza la estación se arraiga más la creencia de que la próxima cosecha será en Navarra una de las más pobres y miserables que se han conocido, efecto de la pertinaz sequía que con tan inusitada dureza viene asolando muchas de aquellas ricas comarcas. El desastre es inmenso y no está circunscrito solamente á los frutos de la cercana vendimia, por cuan-

to la falta del agua ha hecho que se sequen por completo buen número de vides. Los propietarios, alarmados por el lúgubre porvenir que presienten, se resisten á vender sus vinos y cuando no elevan sus pretensiones.

En Mañera se han cedido unos 1.000 cántaros (11'77 litros) á 14 reales.

En Corella está animada la exportación, sosteniéndose los precios.

En Olite se han contratado de 3 á 4.000 cántaros á los tipos de 12 á 13 reales.

En Cintruénigo se han reanimado las transacciones, no bajando de 8 á 10.000 los cántaros enagenados durante la última semana, la mayor parte con destino á Bilbao; rijen los precios de 10 á 13.

En Fitero se ha operado con actividad para Francia, habiendo hecho también buenos ajustes el acreditado comerciante Sr. Zuricalday; muchos propietarios pretenden á 12 rs.

Algunas bodegas de la provincia de Zaragoza vuelven á dar señales de vida después de haber estado por largo tiempo completamente olvidadas; pero sin embargo de esta reacción, preciso nos es dejar consignado que la situación sigue siendo bien poco satisfactoria.

En los pueblos de Epila, Lampiague, Lucena y Calatorao se han ajustado recientemente más de 1.300 alqueces (119 litros), cotizándose en los dos primeros mercados de 22 á 25 pesetas, en el tercero de 18 á 20 y en el último á 18.

También en Rueda se han ultimado algunos contratos sobre la base de 24 pesetas alquec.

De Carenas sabemos que con destino á Bilbao se han concertado pequeñas partidas á 82 reales; las existencias se calculan en la mitad de las elaboradas en la última vendimia.

En Cariñena es mayor la oferta que la demanda, por cuyo motivo se han conseguido los vinos secos de 24 á 30 pesetas alquec; por los dulces nadie pregunta, amenazándoles un fin desastroso si pronto no tienen pretendientes.

En Cataluña continúa generalizándose la demanda, confiando los propietarios en que podrán ver desocupados sus envases para cuando se haga la próxima vendimia; los precios se reponen algún tanto en bastantes mercados, si bien no alcanzan los límites que tuvieron al inaugurarse la presente campaña.

Rubi vende de 26 á 28 pesetas la carga é Igualada á 20.

En la región de Levante se han servido fuertes pedidos hechos de Francia, con lo cual la situación ha mejorado de un modo notable.

En Requena se han cerrado muchos miles de arrobas, tocando á su término la campaña; los precios han subido, quedando las buenas clases de 14'50 á 15 reales la arroba.

En Utiel ha sucedido una cosa parecida.

En Concentaina ha reinado gran movimiento.

En Novelda se reanima la demanda, cotizándose de 11 á 13 reales cántaro.

En Manises también se negocia bastante á los tipos de 38 á 40 duros bota (62 cántaros.)

En Siete-aguas se han concertado 40 botas á 22 duros.

La compras hechas recientemente en Carlet han provocado una mejora en los precios de medio á un real.

Finalmente: En Castalla contrató en un solo día un comisionado de la casa Mr. Monle, de Paris, 34.000 cántaros de 8 á 9'75 reales; hoy se cotiza á 10, á pesar de lo cual no aceptan este tipo muchos propietarios.— Z.

NOTICIAS

Los precios corrientes para los cereales en el mercado de Talavera de la Reina están causando extrañeza á muchos de los labradores y tratantes, pues acaso en ninguna parte se ex-

pendan á tan alto precio como el de á 34 rs. la fanega de cebada y no superior, y el de á 70 y 72 rs. el trigo.

La cosecha de trigo, si bien está reputada como escasa, no es tanto, sin embargo, como se tenía creído, pues se sabe que algunos labradores salen mucho mejor que esperaban, y muchos obtienen más fanegas que el año anterior.

Los garbanzales, que presentaban mucho fruto y por el desarrollo de sus plantas hacían concebir fundadas esperanzas, se empiezan á resentir ya por los excesivos calores de hace seis días; y de seguir así se arrebatarán ó secarán por completo en muchos terrenos.

Escriben del distrito de Gandesa, que los avellanos fueron invadidos hace unos días por una clase de orugas tan voraces, que en pocos momentos dejaban á los árboles en peor estado del que tenían en el mes de Enero. Para librarse de tan temible enemigo, fué preciso que hombres y mujeres, dejando otras ocupaciones, se entretuviesen unos días en exterminar tan pernicioso huesped.

El 29 de Junio pronunció Mr. Gladstone en la Cámara de los Comunes, las siguientes palabras que leerán nuestros lectores con el desagrado consiguiente:

«La situación de la Hacienda de Inglaterra, dijo, no admite por el momento ninguna reducción en los derechos sobre los vinos fuertes, pero el gobierno británico no tendría inconveniente en abordar este asunto cuando variase dicha situación.»

Queda, pues, probado de una manera oficial, que por ahora no es posible llevar á cabo el tratado de comercio con Inglaterra, y que no se sabe cuando llegará momento oportuno para ello.

Nos parece que los cosecheros de vinos deberían esperar de sí mismos el auxilio que tanto tarda en llegarles de las esferas oficiales. Si los vinos de Francia pueden viajar sin inconveniente con una graduación baja, ¿por qué no se modifica y perfecciona aquí la fabricación de manera á conseguir el mismo resultado?

No creemos que ese resultado sea inasequible.

De un periódico de Avila:

«La langosta se desarrolla de una manera funestamente prodigiosa en nuestra provincia. A los pueblos de Urraca, Mediana, Bernuy y otros varios anteriormente invadidos, tenemos que agregar hoy el de Aldeavieja en cuyo término y dehesa de La Lancha, propiedad de nuestro convecino el opulento propietario y concejal de esta ciudad D. Emeterio Martínez de Tejada, hace terribles estragos.»

Tenemos noticia de que las autoridades han adoptado desde el principio precauciones y medidas para evitar los estragos de esta terrible plaga; mas, como nuestros lectores pueden observar, han resultado estas medidas y precauciones poco eficaces. Creemos en su consecuencia y confiadamente esperamos que no se perdonará ya medio alguno de los que la ciencia recomienda y la práctica enseña para conseguir la completa extinción de esta asoladora plaga. De otro modo, las fuentes de la riqueza nacional se agotan, y los pueblos gimen y perecen en la más espantosa de las miserias.»

La cola obra química y mecánicamente sobre el vino. Químicamente, al combinarse con las sustancias en suspensión ó en disolución en el líquido y neutralizando su acción, que tiende á hacerlo fermentar. Mecánicamente, agregándose á las partículas suspendidas en el vino y arrastrándolas con ella al fondo del tonel. Véase, pues, que la encoladura concurre esen-

cialmente á la conservación del vino, con la ventaja de que no ejerce ninguna acción sobre el alcohol, que lo mismo antes que después, permanece intacto, sin que, como muchos viticultores se figuran, disminuya lo más mínimo la cantidad.

Con el nombre de *pulverina* y de *claricina*, se venden unos polvos para clarificar el vino que no es otra cosa que cola en polvo.

Segun noticias de Vinaroz, la feria se presenta animadísima. Es grande la afluencia de forasteros; á pesar de no haber este año corridas de toros. Los cafés y casinos se ven muy concurridos, y los vendedores que ocupan las 93 casetas de la feria, situada en la plaza de la Constitución, hacen todos buen negocio.

Esta animación se refleja en el movimiento de aquel puerto. Hay 39 buques anclados en nuestra bahía, y de ellos se cuentan 13 de alto bordo. Figuran, entre estos, la goleta griega «Constantino», que ha venido á cargar trigo, y el vapor «Soto», de 700 toneladas, que parte para Hamburgo.

La brigada ocupada en los trabajos del ferro-carril de Utrillas, que dirige el Sr. Huguet, se encontraba en Vinaroz, para trasladarse pronto á San Mateo.

Parece ser que la sociedad vinícola que tiene su domicilio en Campanas y que tan importantes servicios viene prestando á las comarcas de Navarra se propone ensanchar sus operaciones mercantiles y al efecto tiene compromisos contraídos para establecer una sucursal en el puerto de Pasajes, hoy uno de los de mayor movimiento de la costa cantábrica. Celebramos la actividad de dicha sociedad, y damos nuestra enhorabuena á los señores accionistas y á los pueblos productores.

Los alcoholes de mala calidad se purifican mezclándolos con aceite y destilándolos después. Entre el capitel del alambique y el refrigerante es conveniente intercalar un reservatorio que contenga el aceite.

En la rectificación de los aguardientes mezclados con el aceite, quedan las materias colorantes y olorosas separadas. Antes de la destilación es conveniente separar la capa de alcohol de la de aceite y ponerle con carbon animal.

De Carta gena anuncian la aparición de otro enemigo de la vid.

Se acaba de encontrar en Piverone un insecto que causa grandes destrozos en las viñas de este país. Es un gusano del tamaño y apariencia del gusano de seda acabado de avivar, y tiene un color rojo de ladrillo. Se multiplica con una rapidez prodigiosa, y un solo nido contiene hasta 300 huevos.

Este insecto ataca á las llanas de la vid, y en una noche destruye varias cepas. No se manifiesta más que en la oscuridad; en llegando la aurora, se deja caer en tierra y se oculta en el suelo á algunos centímetros de profundidad. Escarbando alrededor de los pies de las cepas, se encuentran hasta centenares de estos insectos.

Desde la aparición de este nuevo azote, todos los habitantes, de ocho á diez de la noche, se dedican á limpiar las cepas de este insecto, pero no pueden conseguir destruirlo. Se les ha aconsejado que extiendan cierta cantidad de naphalina alrededor de los pies de las cepas, y se espera, con el auxilio de este insecticida, destruir las larvas y detener el azote que amenaza destruir las viñas de la comarca citada.

Las cosechas de Hungría:

«El informe del ministerio de Agricultura establece, según las noticias recibidas del interior del 13 al 20 de Junio; que los granos de otoño parece deben dar una buena cosecha media. El tizon ha aparecido en algunos pun-

tos, pero hasta el presente tiene poca importancia; se habla también de algunos daños en otras regiones. La cosecha de centeno será en general bastante satisfactoria, pero en varias comarcas el resultado parece debe ser menor que una cosecha ordinaria. Los granos de primavera prometen mucho, á pesar de algunas contradicciones en ciertos distritos.

Dicen de Odesta (Rusia) con fecha 24 de Junio:

Las noticias recibidas sobre las cosechas son contradictorias; las de Polonia son satisfactorias, á escepcion de algunos distritos; las recibidas de Besarabia y de Azoff son poco más ó menos en el mismo sentido; del gobierno de Cherson no se puede decir otro tanto, pues se considera la cosecha casi completamente perdida.

En general, sin embargo, las apariencias son de una buena cosecha, salvo los centenos y los trigos Azima, que han sufrido algo.

La zona vinícola de Navarra, según los datos que figuran en el Catálogo que dicha provincia remite á la Exposición de Burdeos, comprende:

En cultivo.	Producto por término medio.
Merindad de Estella.....	11.428 htars. 144.634 hót.
Id. de Tudela.....	9.834 — 207.495 —
Id. de Tafalla.....	9.024 — 246.833 —
Id. de Pamplona.....	5.148 — 139.261 —
Id. de Aoiz.....	4.338 — 79.754 —
	39.772 htars. 817.997 hót.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CINTRUÉNIGO (Navarra) 3 de Julio de 1882.

Muy señor mio: Nos encontramos en plena recolección de los cereales, cuyos rendimientos son tan pobres como nos figurábamos.

La situación de nuestras viñas presenta cada día un aspecto más desconsolador, pues además del poquísimo fruto que tienen (las que han brotado) no podrán traerlo á perfección, lo cual no es extraño, cuando todavía se encuentran sin que se les haya podido hacer ninguna labor.

Las viñas que se han regado, y á las que se les han hecho los cultivos de cava y demás, reunirán una buena cosecha, pero estas constituyen la cuarta parte del viñedo de nuestro término.

Las transacciones de vinos continúan bastante animadas; en la última semana se han enagenado buen número de cántaros á los precios de 10 á 13 reales. La mayor parte de las ventas se han hecho con destino á Billeán.

Respecto á las operaciones en aceites también se hacen muchas y en grande escala á los precios de 48 reales, pero ya los propietarios no quieren cederlo á menos de 50 porque ven que la próxima cosecha ha de ser muy corta, y las existencias disminuyen rápidamente.

Los precios que rijen en este mercado son los siguientes: vino de 10 á 13 reales el cántaro de 11.77 litros; aceite á 48 reales la arroba; trigo de 30 á 32 reales el robo y la cebada de 18 á 19.—P. J. C.

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 29 de Junio.

Ocupados todos los labradores en las penosas tareas de la siega, pocas son las noticias que puedo comunicarle, pues el mercado de cereales está tan paralizado que por hoy no ofrece ningún interés.

El número de fanegas de granos que se presenta á la venta, como es consiguiente, no puede ser más reducido.

En vinos se hace alguna que otra operación, pero en los de la última cosecha.

Los precios que corren son los siguientes: Trigo de 60 á 61 reales la fanega; morcajo de 52 á 55; centeno á 35 y cebada de 34 á 35.

El vino blanco de 12.50 á 13 reales la cántara, y el tinto de 14.50 á 15.

Cuando termine la siega, que ya habrá concluido la florecencia de la vid, le daré detalles sobre el resultado de una y otra cosa.

D. B.

OLITE (Navarra) 30 de Junio.

Continúa la pertinaz sequía concluyendo de asolar nuestros campos.

La siega puede decirse que ha concluido sin haber empezado. El propietario que ha recogido más mies, la ha trillado toda en uno ó dos días.

Los jornaleros, no esperando ya que en mucho tiempo puedan tener trabajo, han principiado á emigrar, y muchos de los que se quedan solo esperan recibir noticias de los que se marchan, para hacer ellos otro tanto.

Parece que comienza á animarse la saca de los vinos, pero aun no ha tomado el movimiento que deseamos.

El precio corriente varía entre 12 y 13 reales el cántaro de 11.77 litros.—A. G.

ORIHUELA (Alicante) 29 de Julio.

Como le participé en mi anterior, la cosecha de cereales ha sido este año muy abundante, y lo que no era de esperar; los altos precios que regian antes de la recolección, solo han sufrido una baja relativamente muy pequeña.

El trigo vienen á buscarlo nada menos que desde Málaga, para donde también se exportan muchas habas.

La cebada todavía es más solicitada, pues se está vendiendo para todas partes.

Los especuladores de la población están retraídos, pues no quieren almacenar granos á los precios que hoy corren, y que son los que siguen: Trigo de 18 á 19 reales la barchilla; cebada de 8 á 9; avena á 5 y las habas de 13 á 14.

Respecto á vinos, no puedo decirle nada, pues aquí se recolecta muy poco, surtiéndonos principalmente en las bodegas de Aspe y de Monovar.

UN SUSCRITOR.

SAN ASENSIO (Rioja) 1.º de Junio.

Las escasas noticias que podía comunicarle ha sido la causa de que haya dejado pasar tanto tiempo sin escribirle.

Afortunadamente ya puedo participarle que se ha efectuado la delicada operación de la florecencia de la vid, de la manera más satisfactoria, exceptuando en el garnacho, que no ha pasado de ser mediana.

Las abundantes lluvias que cayeron en la última quincena de Mayo mejoraron notablemente nuestros campos; sin embargo, la cosecha de cebadas, como le anunciaba en mi anterior, será muy corta; la de trigo, si grana bien, no será tan mala como se esperaba; las hortalizas nada más que medianas, creyéndose que haya hecho algun daño el rocío de los días 11 y 12 del mes pasado.

Las viñas están bastante mejor, principalmente las que están en terrenos frescos, las de los fuertes están algo peor, pero muy cargadas de racimos.

Los vinos han sufrido una baja bastante importante, fluctuando hoy los precios entre 9.50 hasta 17 reales la cántara de 16.04 litros.

Lo peor es que á pesar de esta baja, reina una gran paralización en las ventas si se tiene en cuenta las grandes partidas que hay almacenadas en esta bodega.

La exportación para las Provincias Vascongadas está también muy paralizada, pagándose los vinos de primera que se destinan á aquella comarca á 17 rs. la cántara.

Hay también muchos vinos delgados, que ya por la época en que nos encontramos se cederían á precios arreglados.—E. R.

CASTALLA (Alicante) 1.º de Julio.

La compra de vinos ha estado paralizada hasta hace unos cuantos días que el representante de la conocida y acreditada casa de Mr. Moulé de París, recibió órdenes de comprar.

Los tenedores de vinos, unos temerosos de que por el calor de la estación se les volviese agrio, y otros por falta de recursos en esta época de tan grandes desembolsos para los labradores, se apresuraron á vender, pudiendo ajustar dicho representante en un solo día una considerable partida á los precios de 8 á 9.50 rs. el cántaro.

Hoy se paga ya á 10 y nadie quiere vender. Yo creo que los vinos que puedan resistir el verano sin ninguna alteración, han de lograr á últimos de la campaña mejores precios.

Nos hallamos en plena siega de trigos, que como granaron admirablemente, cuando verifiquemos la trilla, lograremos obtener mucho grano y de gran peso.

Las viñas y los olivares están inmejorables;

uno y otro fruto han fecundado de una manera soberbia, y si se libran de funestos accidentes, podrán dar una abundante cosecha. J. B. R.

LUMPIAQUE (Zaragoza) 2 de Julio.

Parece que desde la segunda quincena del pasado Junio hemos entrado en una nueva situación respecto á los negocios de vinos.

Tanto esta bodega como la de Lucena, Epila y Calatorao se han visto honradas en los últimos días por algunos comisionados que han ajustado buen número de alqueces de vino á los precios siguientes: en esta á 20 pesetas; en Epila de 22 á 25; en Lucena de 18 á 20; en Calatorao á 18 y en Rueda á 24.

Todavía quedan en estas bodegas buenas partidas, que podrían comprarse á precios arreglados.

La situación de estos viñedos deja mucho que desear, pues la gran sequía que estamos sufriendo hace algunos meses, no ha podido menos de perjudicar al plantío.

De los cereales poco puedo participarle, pues la cosecha será como en toda la provincia; en la última quincena se vendieron algunas partidas de trigo de huerta á 48 pesetas el cahiz, y otros de monte á 50.—Un suscriptor.

ALDEANUEVA DE EBRO (Rioja) 30 de Junio.

Poco aficionado á dar tristes noticias, prefería no escribirle mejor que hacerlo contra mi gusto.

Usted juzgará si tenía ó no razón para guardar silencio: La cosecha de cereales, como ya en mi última le había pronosticado, ha resultado nula, por causa de la sequía; la de oliva promete dar el mismo pago. Las ventas de vinos bastante paralizadas, pagándose el superior á 18 reales la cántara, y los demás á 16.

La próxima cosecha de este caldo, tampoco podrá pasar de ser mediana, principalmente para algunos propietarios que acostumbran á descabar las viñas en invierno, porque hay más braceros, y además por evitar que se trabaje alrededor de la cepa, cuando ya las viñas empiezan á brotar, pues se hace mucho daño, y más como V. sabe que por aquí las aramos.

Esta conducta que otros años ha dado buenos resultados, en este, ya sea por la sequía, por los frios ó por otra causa, las viñas así cultivadas están peor que las demás, tanto que creo no producirán ni la mitad que el año pasado.—T. R.

FITERO (Navarra) 3 de Julio.

El negocio de vinos comienza á disfrutar de alguna actividad, pues raro es el día que no se cargan carros, habiendo además bastantes partidas ajustadas, tanto con destino á Francia, como para los señores Zuricalday, Echevarría y compañía de Bilbao.

Los precios de este caldo no solo se sostienen con gran firmeza, sino que tienden á subir, pues ya hay muchos cosecheros que no quieren cederlo ni á 12 rs.

Los vinos no solo se conservan bien, sino que van ganando, pues efecto de haber terminado la fermentación lenta, y de haberse convertido la azúcar en alcohol, ha adquirido más fuerza y está más trasparente.

Estamos en plena siega y acarreo, y lo que le anuncié en mi anterior sucede ahora exactamente; por casualidad se vé algun carro cargado de mies, y esta tan corta, que los labradores se han de ver muy mal para poder encerrar paja.

Los brotes de las viñas, en unas está muy lozanos, en otras muy raquíticos, por lo que se advierte mucha desigualdad, pero en conjunto, puede asegurarse que la próxima cosecha no llegará á la mitad de lo que fué la anterior.

El vino se vende de 11 á 12 rs. el cántaro; el aguardiente de vino, anisado á 40; el de orujo á 20; el trigo á 32 rs. el robo, y la cebada á 17.—H. F.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 29 de Junio.

Estamos en plena recolección de cereales y no hay mies en laseras; tenemos lo que se llama un mal año. En los demás pueblos de la provincia, unos están algo mejor, otros bien, y en algunos se dice que tienen un gran año, por cuyo motivo han descendido algo los precios de los cereales.

En Criptana se paga hoy el candel añejo á 60 reales la fanega; la cebada nueva de 29 á 30; el vino tinto de 8 á 9 reales la arroba; el blanco de 7 á 8; el aceite á 40 reales, y el azafran á 220 reales la libra.

Se hacen pocas operaciones por falta de vendedores; han tenido un año bastante malo para toda clase de granos.

En Herencia se detallan también: el candel á 60 reales; la cebada á 31. La jeja y la avena la despacharon toda; el centeno no tiene precio por las pocas ventas que se hacen; el vino tinto se paga á 10 reales y el blanco á 7, teniendo pocas existencias, pero con grandes deseos de enagenarlos.

En esta el candel superior alcanza los tipos de 64 á 67 reales la fanega; la cebada el de 30; centeno y avena no hay nada á la venta.

El vino tinto lo vendemos para Madrid á 13 reales la arroba, y para el extranjero de 10 á 12; el blanco varía entre 8 y 9.

Se hacen pocas operaciones por falta de compradores.

Las viñas en estos tres citados pueblos, están bien cargadas de fruto por regla general, por más que en particular hay algunas que se las ha comido el sapo, ó sea el *oidium*.

Hoy esta planta la esperanza de los labradores, pues ya que los cereales han fallado sino en su totalidad, poco menos, ruegan á Dios que les libre las uvas de un pedrisco; pero el tiempo está muy metido en truenos; pues en el intervalo de ocho días hemos tenido sobre nosotros gruesas nubes, que se presentaban con mucho ruido, grandes ventiscas y poca agua. Hoy mismo ya se está preparando otra vez para tronar; si algo ocurre de particular pondré una posdata.—S. de T.

AVISO Á 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 confien: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

F. Mazières.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastián, Cuberia de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 250, 180 y 140 hectólitos.

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. Mazières en Burdeos, rue Mandron.

ULTIMAS NOVEDADES.

Alcohómetro de Cartier, 10 pesetas.

Idem de Beaumé, 14 id.

Idem centesimal de Say-Lussac, 12 id.

Destilador de Kelez, compuesto de una caldera y dos platos de porcelana, 50 id.

Alambique Selleron para ensayar toda clase de vinos, 55 id.

Reloj portátil de sol, 10 id.

Figuras bigrométricas que señalan el tiempo que hará, 10 id.

Pequeño telégrafo eléctrico con todo lo necesario para funcionar enseguida, 60 id.

Timbre eléctrico. Puede funcionar á cualquier distancia, 35 id.

Teléfonos. Sirven para hablar dos personas, aunque la una esté á 100 leguas de distancia de la otra. El aparato completo, á punto de funcionar, 38 id.

Nuevo microscopio para ver perfectamente toda clase de organismos parásitos, 25 id.

Nuevo antejo de campo, de gran alcance, 48 id.

A todo acompaña la oportuna explicación en español.

Estos precios son puestos los objetos en la estación de ferro-carril que el comprador del signe; debiéndose dirigir los pedidos acompañando su importe en sellos, libranza ó letra al Sr. Director de las OFICINAS DE PUBLICIDAD, calle de Tallers, núm. 2, Barcelona.

SIEGA MECÁNICA Á DESTAJO.

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

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.

DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
americanas, francesas, inglesas, alemanas y de Bélgica
DE
AGUSTIN EYRIES.

Acera de Recoletos, núm. 6.—VALLADOLID.

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



LA REINA célebre aventadora y veladora, primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.
Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.
—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.
Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso la Universal de París 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, cla ifican 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 á mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Grasas ó desgranadoras.

Aventadoras y acribadoras 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 de otros artículos que seria prolijo enumerar.

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

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{es} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DA AL COTIS PRESCURA 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 Rochecouart, 57 — PARIS

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

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

EL MAS BARATO y EFICAZ

Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho
Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecientes.

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carne asimilable
SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVOS

PARIS, 1, r. Fontaine-St-Georges y en todas las Farmacias.

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

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

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES
ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.

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

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

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

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINA

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

ANTI-OIDIUM
A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid.

Específico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el día contra el oidium de la vid.
Se vende en paquetes de 250 gramos y de 1 kilogramo, conteniendo la fórmula para emplearlo.

El paquete de 250 gramos. 1 peseta 75 cénts.
» por correo. 2 » 50
» 1 kilogramo. 6 »

DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.

Logroño.—D. Lucas Bergeron, id.
Búrgos.—D. Federico Carranza, id.
Tarragona.—Pedro Besses, id.
Lérida.—Domingo Sala, droguería.
Valladolid.—Viuda de Ponce, platería.
Tafalla.—D. Mauricio Torrecilla, farmacia.
Córdoba.—D. Rafael Montion, id.
San Clemente (Cuenca).—D. A. Villora Torrecilla, agente.
Se remiten prospectos gratis á los que los pidan.
Plasencia.—D. Francisco Ruiz de la Hermosa,

Agua Salles

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

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

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

Depósitos en Zaragoza, Casa de los señores José Gascon, Coso, 58; Serapio Viañau, Bazar de los Tiroleses.

TRANSPORTE ECONÓMICO DE VINOS Á FRANCIA.

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

Hé aquí los precios:

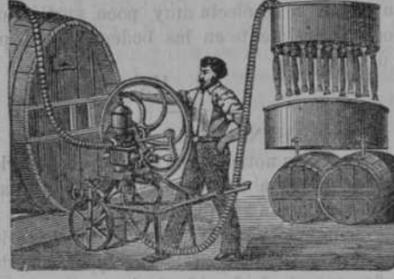
TARIFA 1.^a
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.
por 1.000 kilogramos de vino hasta París.

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

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, 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 estacion de Pasajes á París, 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.



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA.
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.

CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO
PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albañiles.

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

Por quintales (de 46 kilos) desde uno á diez á. Reales vellon 10
Por partidas de 11 quintales á 50 á. 9
Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á. 8

Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales.
Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica.
Los portes por cuenta del destinatario.

NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno.
Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion si no están deteriorados, y se abona su valor.
El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

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

PAPEL RIGOLLOT
MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS

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

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

Se vende en todas las Farmacias.

DEPOSITO GENERAL
24, Avenue Victoria
PARIS

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*, dentifrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan loa honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el único premio concedido á los dentifricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles, en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exi, e *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 dentifrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.