CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En España 6 pesetas por un semestre 10 en el extranjero y Ultramar.

No se admiten más clases de sellos que los de correo de España de 15, 10 y 5 céntimos.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: SILVA, 33

Para suscricion y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico, calle de Silva, núm. 33.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V. Sábado 30 de Setiembre de 1882. NÚM. 494.

EXPOSICION

DE LA REAL SOCIEDAD DE AGRICULTURA DE INGLATERRA.

La cuadrágesima tercera exposicion anual de esta Sociedad, se verificó en Reading desde el 10 hasta el 15 de Julio, y durante este tiempo las instalaciones fueron inspeccionadas por más de 80,000 personas. En el meeting anual de los miembros de la Sociedad, que tuvo lugar el 11 de dicho mes, el duque de Richmond y Gordon fué nombrado presidente, y se decidió que la próxima Asamblea se verificase en la ciudad de York. Varios de los miembros protestaron contra la introduccion en Inglaterra de productos extranjeros presentados en nuestros mercados con nombres falsos. El queso americano, que un caballero caracterizó como «leche desnatada y grasa de intestinos», fué lo que más severamente se condenó. El príncipe de Gales, como miembro de esta Sociedad, visitó la exposicion el tercer dia de su inauguracion y hizo despues una inspeccion de los terrenos, en los cuales Messrs. Sutton & Sons demuestran el desarrollo de sus semillas, así como tambien de las fábricas de galletas de Messrs. Huntley & Palmer.

MÁQUINAS PARA SECAR HENO Y GRANO.

Lo más característico de la exposicion fué un número de máquinas para secar el heno y el grano, para la mejor de las cuales Mr. Sutton, de Reading, habia ofrecido un premio de 105 libras. Para esta competencia se presentaron 12 competidores. Uno de ellos expuso la máquina y el procedimiento de Mr. A. Gibos; la cual consiste en una série de rastrillos giratorios por los cuales se remueve el grano ó el heno, al mismo tiempo que un soplo de aire caliente que se produce de dos hornos pequeños los atraviesa. Despues el conjunto está amontonado, y en ello se introduce una série de tubos, además de un cilindro de mimbre; por medio de éstos se aparta el calor generado mediante la humedad, facilitando así el empleo de un fuelle aspirante movido, bien sea por mano, ó por fuerza caballar ó vacuna.

Otro procedimiento más sencillo que tambien se exhibió, consiste en amontonar el heno ó el trigo, dejando en el centro un hueco que comunica con la parte exterior, mediante un tubo de madera de unas 9 pulgadas de diámetro, al extremo del cual está colocado un fuelle aspirante del sistema de Mr. Coultas de Gradtham, ó bien los de Messrs. Thwoites Brothers, de Bradford, y asi una corriente fuerte de aire fresco continua pasando por el monton hasta dejarlo completamente seco; pudiéndose averiguar de vez en cuando la temperatura por la insercion en el centro por otro tubo de un termómetro.

Este procedimiento es á la vez sencillo y barato, y con su empleo los propietarios pueden almacenar sus cereales en muy poco tiempo sin peligro de que luego se echen á perder por la humedad. Puede amontonarse el heno aunque esté algo humedo sin ningun riesgo, siempre que se valgan de este fuelle para secarlo; al mismo tiempo débese tener en cuenta que el heno, cuando está completamente mojado, no puede secarse por ningun procedimiento, una vez que esté amontonado.

En los campos de Reading se interrumpieron á menudo las pruebas con motivo de las fuertes lluvias, y por consiguiente la decision de los jueces fué diferida.

LA LECHERÍA.

Se ofrecieron tambien premios de 50 libras para la mejor máquina de ordeñar, á condicion de que fuera probada su eficacia durante los seis meses consecutivos de la primavera y verano de 1883; de 25 libras para la máquina más eficaz y portátil para prensar y atar la paja de trigo, teniendo ésta que funcionar con una trilladora; y una medalla de oro para el mejor descremador impelido por mano ó fuerza caballar.

Estas máquinas estaban trabajando en este departamento; siendo uno de los competidores Herr Petersons, de Alemania, y otro la casa de Hold & Co., de Great Winchester Stret, Lóndres, la que espuso una de esas máquinas perfeccionadas, sistema De Laval. Esta última, despues de una série de pruebas detenidas, efectuadas bajo la direccion del Dr. Voelcker, el eminente analizador, obtuvo la medalla de oro.

Por el descremador Laval, durante su prueba, pasaron unos 55 galones de leche en menos de una hora, los que quedaron completamente desnatados y reteniendo además una hez de impurezas que no se hubiera logrado por los coladores que se suelen emplear.

Se expusieron tambien una mantequera fabricada por Messrs. Bradford & Co., de Salfard, Manchester, conocida bajo el título de «Diaphragm», y otra oscilante, obra de Mr. Hathaway; á éste el jurado le concedió una medalla de plata.

Entre los discursos que se pronunciaron en este departamento, aludimos al de Mr. W. Chilton, del «Dairy Supply Co.», pues hizo mencion dicho orador de las causas que permiten á la mantequilla americana y continental mantener la competencia con la inglesa.

OPERACIONES EFECTUADAS.

A pesar de las condiciones del tiempo, que eran poco favorables, los expositores no se quejaron de los resultados.

No habia apenas una nacion que no tuviera entre los concurrentes algunos representantes; comerciantes hubo de lejanas tierras que venian, no sólo para ver los enormes bueyes para que Inglaterra es tan afamada, sino tambien para llevar muestras importantes de las inmensas existencias de maquinaria agrícola y productos.

Se conceptuó el ganado superior á lo exhibido en los años anteriores, y como prueba de ello se adjudicó en premios en este ramo sólo, la suma de 4.107 libras; los implementos no ofrecieron por cierto gran novedad, pero los ejemplares eran más numerosos que en todos los años desde 1879. Entre los concurrentes se observó los principales miembros de la nobleza inglesa y todos los representantes de intereses agrícolas é industriales del país. Algunos príncipes indios que visitaron la exposicion dieron pedidos para maquinaria é implementos que, segun tenemos entendido llegan á más de 6.000 libras esterlinas.

LA VINIFICACION EN VIZCAYA.

Uno de los primeros vinicultores de Vizcaya, y tambien uno de los más reflexivos, laboriosos y prácticos, que lo es don José María de Escauriaza, vecino, y en la actualidad alcalde de Baracaldo, publicó el año pasado una modesta, útil y curiosa instruccion para la mejora del chacoli. El *Noticiero Bilbaino* considerando muy oportuno dar á dicho trabajo la publicidad que entonces no tuvo, no solo ha sido autorizado para ello por su autor, sino que además este ilustrado vinicultor ha favorecido á dicho colega con otro escrito en el que se expresan nuevas y curiosas observaciones.

Hé aquí los dos trabajos del Sr. Escoriaza.

«El año pasado me atreví á publicar una instruccion sobre el mejoramiento del chacoli, y quiero reproducirla este año, poniéndola al pié de estas mal trazadas líneas, pues no puedo ser indiferente á las pérdidas que sufren muchos cosecheros, unos por ignorancia y otros por un espíritu refractario á todo adelanto, por útil que sea.

¡Cuántas barricas de la última cosecha se han perdido, que de haberse practicado con ellas lo que aconsejaba en dicha instruccion se habrian salvado de seguro!

El año pasado fué fatal; se perdieron centenares de barricas, y quizás la presente cosecha no nos dé mejores resultados. Pues bien, yo aseguro que no habria de perderse ni una sola barrica, por suave que fuese el mosto que en ella se encubara; si la barrica es de doscientas y pico azumbres, una arroba de azúcar desleida en ocho ó diez azumbres de mosto hervido ó muy caliente, teniendo entendido que si el mal mosto necesita una arroba próximamente, el mediano ó regular necesitará ménos, y asi sucesivamente hasta llegar al bueno, que quizás no necesite nada si el año es bueno, es decir, de buena maduracion.

Pero ¿qué sucede? Que si alguno (que serán muy contados), advertido por dicha instruccion ó por otro conducto, se dispone á hacer uso del azúcar, emplea solamente tres ó cuatro libras por cada barrica de doscientas y pico azumbres, cuando tal vez le hacia falta una arroba por lo ménos, resultando, por consiguiente, lo que no podia ménos de resultar, que igualmente se le pierde por no ser el remedio bastante en cantidad; y todo ¿por qué? por una economia mal entendida, por no gastar unos cuarenta reales por barrica en los mostos de malas condiciones, barrica de chacoli que luego vale de quinientos á seiscientos reales, que el cosechero se expone á perderlos, por no haber gastado dichos cuarenta reales, y que muchas veces los pierde, y cuando no, tiene que vender el chacoli á precio más bajo que el corriente.

Mentira parece que nos hallemos tan atrasados, confinando como confinamos con una nacion la más adelantada en la elaboracion de vinos, y teniéndola nosotros tan cerca.

Aquellos cosecheros, los franceses, tienen pesa-mosto, llamado gleucómetro ó densímetro, guia obligado que debiera de ser de todo cosechero de alguna consideracion, máxime en este pais por las malas condiciones de clima; sirve para marcar de una manera aproximada la parte ó porcion de azúcar que contiene el mosto, y por consiguiento para conocer con una exactitud tambien aproximada su calidad, para en su virtud, teniendo presente esta y la clase de vino que se desea obtener, poder adicionar al mosto con algun acierto la cantidad de azúcar que le sea necesario. Es tal el uso que hacen los franceses de este artículo durante la fermentacion, que para este solo objeto fabrican una azúcar especial, que da mejores resultados que la comun.

Nosotros quisiéramos que la naturaleza nos lo diera todo hecho, y bien hecho además; pero tanto, es mucho pedir; bastante nos da si aguzáramos un poco más el ingenio. Con que *¡aurrera!* y no nos durmamos. ¡Ahora, ahora! durante la fermentacion es la época oportuna de salvar el chacoli; mucho azúcar, cuanto más mejor; no olvidemos que esta se convierte en ácido carbónico y en espíritu, es decir, en lo que llamamos fuerza. Cuando ya ha pasado á ser chacoli, y su estado flojo y turbio á la vez demanda remedio, éste por lo general llega tarde, llega cuando el chacoli ha perdido el ácido carbónico, éteres aromáticos y otras sustancias que juntas todas forman lo que llamamos boca; entonces si el remedio alcanza á curar, que no siempre alcanza, tras de tener que gastar más, casi siempre cura imperfectamente.

Dispénsenme los que tienen más conocimientos que yo en la materia; á estos no me dirijo, á los más ignorantes que yo, que por desgracia hay muchos todavia, á quienes creo hacer un servicio, y aun asi me cuesta mucho trabajo el escribir para el público, convencido como estoy de lo mal que lo hago en todos conceptos; empero doy todo lo que poseo, no poseo más. ¡Adios! A todos deseo una buena cosecha, y que hagan un ensayo formal, aunque no sea más que en una sola barrica, que asi se empieza.

José María de Escauriza.

INSTRUCCION

PARA EL MEJORAMIENTO DEL CHACOLI

Dedicada á mis convecinos los baracaldeses

Poco sé en este ramo, pero tengo la modesta pretension de saber un poco más que la generalidad de los cosecheros, lo bastante más para conseguir que el chacoli mejore algo y no se pierda, cosa esta última que les sucede á muchos, pobres en su mayor parte, que tras de tener una cosecha corta de ordinario, no la utilizan, cual debieran, á causa de elaborar hoy el mosto lo mismo que los primeros cosecheros de chacoli, cuando en todo se ha adelantado más ó menos.

De más debiera de estar el ocuparme del estado de la barrica; esto no obstante, diré que si esta no se hallase en las buenas condiciones que todos conocemos, será tiempo perdido el ocuparnos del mejoramiento del chacoli, pues que, á mala barrica, mal chacoli, regla infalible.

Debido un poco á la experiencia y otro poco á lo que he leido en autores que tratan de la *enologia* ó sea del arte de mejorar los vinos, he podido aprender que hay un gran parecido entre la masa de pan y el mosto, respecto á los cuidados que ambos necesitan en los primeros momentos de su elaboracion, es decir, la masa en las dos primeras horas de haber sido formada, y el mosto en los seis primeros dias de haber sido encubado.

La masa de pan necesita, como todos sabemos, cierto temple ó grados de calor, además de la levadura, si ha de fermentar ó *ledarse*, como comunmente se llama, para adquirir las condiciones de un buen pan, mejor ó peor, segun la calidad de la harina; pues con el mosto sucede lo mismo, lo propio. Si no se le dan ciertos grados de calor para que fermente lo bastante, nunca saldrá el chacoli como debiera salir y resultará lo que hoy resulta; que el buen mosto produce un chacoli nada más que pasadero, y que el malo produce,

unas veces un chacolí que se pierde por completo y otras que no se saca de él todo el partido de que es susceptible, pues que apenas se puede beber.

Todos los inteligentes convienen á este propósito, en que la fermentacion tumultuosa del mosto, es decir, lo que aquí llamamos hervir, ha de ser lo más fuerte ó violenta posible, y ha de durar tambien lo más posible; sobre cuya circunstancia llamo especialmente la atencion; pues que en ella estriba todo, de ella depende y en ella consiste el obtener mejor ó peor chacolí, y sobre todo el evitar que se pierda. ¿No sucede lo propio con la masa de pan? ¿No se hace de todo punto indispensable, el que fermente, el que *liede* suficientemente, si se ha de obtener buen pan?

Este simil ó comparacion la he traido de intento para que mejor se comprenda que hay algunas producciones, como la del pan y el chacolí, en las cuales muchas veces en poco, en casi nada, está la dificultad, como suele decirse. Esta, en la masa de pan consiste en nada, en bien poco, en que fermente, en que *liede* bien; así como la del mosto consiste en bien poco tambien, en que fermente, en que hierva fuerte y por el mayor espacio de tiempo posible.

Para conseguirlo aconsejan los inteligentes varios medios, pero yo me ocuparé solamente del que me ha parecido más aplicable, atento á los medios de que disponemos comunmente los cosecheros de este país, siendo tambien el que me ha dado buenos resultados; pues entiéndase que nada me atreveria á aconsejar que yo no lo hubiese practicado antes con buen éxito.

Para que la fermentacion sea, pues, como dejo dicho, todo lo fuerte y durable posible, se llenará de mosto la barrica, dejándola con la falta que se calcula conveniente, para que al hervir, no se salga por el agujero, y á las doce horas, poco más ó ménos, de esta operacion, se le echarán unas diez azumbres de mosto lo más caliente posible, y al siguiente dia volverá á echársele otra igual cantidad de mosto, igualmente caliente, ó mayor si se quiere, puesto que aquí no se peca por carta de más; y si se le volviera á echar otro tanto el siguiente dia, tanto mejor, pues debe de tenerse presente que cuanto más fermente ó hierva el mosto en la barrica será tanto más favorable para el mejoramiento del chacolí, no cabiendo duda por otra parte de que el mosto caliente es un medio eficaz para favorecer la fermentacion. El que dude que lo ponga en práctica, y lo vera.

Debo advertir además que cuando el mosto es de mala calidad, como generalmente lo es el que procede de cepas que se cultivan en los caños de las heredades, así como el que procede de los terrenos bajos y húmedos, entonces se hace preciso además del mosto caliente, el que á cada barrica se le echen unas 10 libras de azúcar al comenzar la fermentacion con el primer mosto caliente, ó antes, si se quiere.

La razon de esto es sencillísima y muy comprensible. El mosto de buenas uvas es más dulce que el de las malas; y como por medio de la fermentacion la parte azucarada se convierte en espíritu y ácido carbónico, y siendo el espíritu lo que constituye la fuerza del chacolí, como la de todo vino, resulta que cuanto más dulce sea el mosto, el chacolí saldrá con más espíritu ó sea con más fuerza, de donde se deduce necesariamente que del mosto poco dulce ha de obtenerse un chacolí poco fuerte; mas como la falta de la parte azucarada del mosto puede sustituirse con azúcar, si esta sustitucion se hace á tiempo, es decir, antes de que el mosto fermente, el azúcar se convertirá, mediante la fermentacion, en espíritu, ó sea en fuerza.

Esto es indudable y tan probado como tres y dos son cinco, y al alcance del que quiera detenerse algo á discurrir. ¿Por qué el vino de Aragon es más fuerte en general que el de Rioja? Porque las uvas del primer punto son más dulces que las del segundo, y la misma causa existe para que el vino de Rioja sea más fuerte que el chacolí, es decir, la de que las uvas de aquel punto son más dulces que las de aquí. Apliquémosle, pues, al mosto durante la fermentacion la parte azucarada que le falta cuando es de mala calidad, y cuanto mayor sea la cantidad de azúcar que se le eche, más se acercará en fuerza al vino de Rioja.

Entiendo que cuando el hombre no comprende la razon ó el por qué de una cosa, ó no la ejecuta como se le enseña, ó lo hace á medias (y esta consideracion me ha obligado á extenderme más de lo que me habia propuesto), pues no dejo de comprender que en esta clase de instrucciones cuadra mejor la brevedad, pero hay casos en que si las casas se dicen tambien tan á secas, parece que no llevan el sello de la conviccion, y se reciben por los más con cierta indiferencia.

La ignorancia en que aun viven la mayor parte de los cosecheros de chacolí, por un lado, y por otro el presentasse este año una mala cosecha en cantidad y calidad, me ha movido, pero especialmente esta última circunstancia, y por consiguiente el temor de que á muchos se les pierda lo poco que esperan cosechar, á dar esta ligera instruccion, que creo puede servirles de más utilidad que á primera vista pueded figurarse. Que pongan en práctica, aunque sea en menor escala, lo que explicado queda, y vivo seguro de que se acordarán de mí, con quien pueden cancelar esta deuda de gratitud encomendándome á Dios cuando sea servido llevarme de este mundo.

Un baracaldés.

NOTICIAS.

Dicen de Francia que continúa el temporal de lluvias, especialmente en el rádio de Paris y en el Norte y Este.

Estas aguas, que dañan á la remolacha, á la patata y sobre todo á las viñas, favorecen las labores de los agricultores propias de la estacion.

Los malos trigos se hacen peores por la humedad, habiendo sido ofrecidos en abundancia en Paris con una baja de 60 á 75 céntimos por hectólitro.

El movimiento de baja en los trigos es general en la vecina república, ascendiendo á 60 los mercados en que han descendido los precios, segun los últimos avisos.

En los puertos muy encalmados los negocios de granos, por el retraimiento de los compradores.

En los demás paises del extranjero se advierte igual tendencia.

En nuestra nacion se ven muy concurridos los mercados, y los precios acusan alguna flojedad en Castilla la Vieja.

Con motivo de haber sido invadidas por la filoxera 400 hectáreas en la provincia de Orense, se ha reunido recientemente en esta corte la Junta de defensa contra dicha plaga, acordándose que el ingeniero agrónomo D. Fernando Ortiz de Cañabate pase á aquella provincia á fin de reconocer los focos filoxéricos que puedan existir en Galicia, é informe respecto á los remedios que allí se encuentran para combatir la plaga, llevando además la mision de proponer los medios conducentes á combatir la invasion del destructor insecto.

La Delegacion permanente del Congreso filoxérico de Zaragoza ha formulado el siguiente cuestionario, que será puesto á discusion en las sesiones que comenzarán el dia 9 del próximo mes de Octubre:

«1.º Si seria más conveniente, para tener recursos con que defenderse de la filoxera, que se impusiera un recargo á la contribucion directa ó bien solo á la propiedad vitícola.

2.º Si convendria que todas las provincias contribuyeran á satisfacer los gastos de ataque á la filoxera, ó bien si solo deberian contribuir las en que se presente la plaga y sus inmediatas.

3.º Qué organizacion convendrá dar á la defensa nacional y local contra la filoxera, á fin de que su accion sea enérgica, rápida y constante, en vista de los escasos resultados obtenidos con la aplicacion de la ley actual en Málaga y Gerona.

4.º Qué medidas legislativas y administrativas deberán adoptarse en las aduanas y límites de las comarcas nacionales atacadas por el insecto, para evitar su propagacion, y cuál será la organizacion del servicio más adecuada al objeto.

5.º Si es conveniente la creacion de un cuerpo de expertos para el cumplimiento de las leyes y reglamentos que se dicten sobre la materia; y en caso afirmativo, qué organizacion habrá de tener.

6.º Qué procedimiento será el más eficaz para la rápida y económica importacion de plantas resistentes en el reino, y medios más seguros de extenderlas y aclimatarlas en las comarcas vitícolas.»

Ha terminado la exposicion continental de Buenos Aires. Sus resultados indirectos serán sin duda excelentes. El cultivo de la vainilla, la explotacion de la cochinilla, el establecimiento de fábricas de hilados, la introduccion de la luz eléctrica y otras muchas industrias se desarrollarán, gracias á este certámen; pero bajo el punto de vista financiero, los resultados no son tan felices. La empresa perderá 200.000 francos, y el Tesoro nacional 500.000 francos que le habia concedido de subvencion.

Siguen recibiéndose muy malas noticias sobre la cosecha de vino en Francia.

Hé aquí lo que acerca de tan interesante particular dice *El Comercio* de Burdeos:

«Segun los avisos que nos llegan de la Bourgogne, del Centro y del Este de la Francia, las cosechas, este año, serán menos que medianas.

La filoxera y el oidium, han destruido mucha parte de las viñas que, hasta ahora parecian haberse defendido contra esas dos terribles enfermedades; y, como si no fuese bastante mal el que sufren los viñedos franceses, el tiempo parece ayudar á la destruccion de lo poco que quedaba.

Por unas partes las contínuas lluvias, por otras las granizadas, y en varios puntos las heladas que principian á caer, concluirán por destruir más de la mitad de la cosecha.

Mr. Ch. Millot, delegado de trabajos filoxéricos en el departamento de Saone-et-Loire (Francia), ha publicado un notable informe dando cuenta de la visita hecha á los viñedos del departamento de Loir-et-Cher donde se practica el cultivo de la viña en rastra, segun el método de Chissay. Las conclusiones sobre los resultados y las ventajas son:

«1.º El cultivo de la viña en rastra dá resultados muy notables en los países donde se practica.

2.º Sus principales ventajas son: posibilidad de hacer los trabajos del cultivo con el arado, y por consecuencia, economía en la mano de obra; menores daños á causa de la accion de las heladas, ó del accidente de correrse el fruto en la fecundacion *(couture)* y del *oidium;* maduracion más temprana y regular de los frutos; por último, produccion mucho más abundante.

3.º Las plantas que más se acomodan al cultivo en rastra son las que se podan á sarmientos largos. Entre las variedades de uvas tintas ocupa el primer lugar el *Cot de Cahors* y el *grolot;* entre las de uva blanca el *auvernat* y el *surin.*

4.º Nada autoriza para suponerse que las viñas cultivadas en rastra sean resistentes á la filoxera. Pero á causa de su abundante produccion estas viñas permiten á su propietario hacer todos los desembolsos necesarios para su conservacion.»

A estas conclusiones se puede añadir que en la reconstitucion de los viñedos por el ingerto, sobre las viñas americanas, resistentes, el cultivo en rastra presentará notables ventajas; disminuye mucho los gastos de establecimiento, reduciendo á 800 ó á 1.000 el número de sarmientos necesarios para plantar una hectárea. Monsieur Millot añade que la gran separacion que existe entre las plantas permite, durante los primeros años, los cultivos intercalados cuyos productos disminuyen los gastos de plantacion.

En la Mancha está haciendo el comercio importantes compras de uvas, reinando con tal motivo en muchos términos gran animacion. Nuestro corresponsal de Manzanares nos participa, que tanto las uvas negras como las blancas han subido un real en arroba, quedando á 5 y 4 reales respectivamente. El tiempo tiende á mejorar.

A la fória de ganado celebrada recientemente en Morella, concurrieron unas 40.000 reses lanares y cabrías y más de 1.000 mulares y caballares.

Las ventas han sido considerables y los precios elevadísimos, especialmente el ganado lanar que nunca habia alcanzado tipos tan altos.

Los tratantes de Villafranca presentaron una gran coleccion de caballerías jóvenes, entre las que habia muy buenos ejemplares.

Leemos en *El Ampurdan*, de Figueras:

«Despues de haber perdido la cosecha de estivales por falta de lluvia, vamos á perder ahora por sobra de ella la de uva.

El tiempo es muy *caprichoso*, pero lo doloroso es que sus caprichos nos cuestan caros.

Quiera Dios evitaraos tanta calamidad.

La comision iniciadora del proyecto de canalizacion del rio Fluviá, anuncia que el número de acciones suscritas se eleva á 1.456, sin incluir en este número las correspondientes á los pueblos comprendidos en la zona regable.

Le *Journal Vinicole*, de París, dice que la nueva campaña ha comenzado con precios más altos que los de la anterior, y que si los vinos de España, Hungría é Italia no concurren pronto en grandes masas á los mercados franceses, subirán necesariamente los tipos del *debut*.

El viernes terminó la prueba de los vinos tintos el jurado de la Exposicion de Burdeos, habiendo obtenido excelentes calificaciones los de Navarra. No así los vinos blancos, ni los aguardientes de dicha provincia.

Los propietarios de Tortosa se lamentan de lo muy encalmadas que se encuentran las transacciones de algarrobas; los precios han bajado algo.

Dicen de Cullera que la recoleccion del cacahuete principia con malos auspicios; no habian causado bastante daño al arroz las lluvias pasadas, que hoy se ha presentado el cielo encapotado, y á la hora que estoy escribiendo estas líneas está descargando un fuerte aguacero. Unanse los 80 ó 100.000 duros que han perdido los labradores en el arroz y alubias á los muchos que perderán en el cacahuete, y entonces se comprenderá el estado en que se encuentra dicha poblacion.

NUESTROS VINOS EN FRANCIA

En la mayoría de los depósitos de *Paris, Burdeos, Cette, Havre* y otras grandes plazas de la vecina república, se encuentran á esta fecha en estremo reducidas las existencias de vinos de España, por cuyo motivo todos los cargamentos que se reciben de nuestra nacion obtienen pronta y buena colocacion.

En Paris se cotizan los de 1.ª clase cuya gradacion llega á 15 grados, á los tipos de 45 á 55 francos hectólitro, y los llamados de calidad corriente de 40 á 53. Algunas selectas partidas procedentes de Benicarló se han negociado de 54 á 56 francos.

De Burdeos sabemos que en la anterior semana se ha realizado cuanto ha llegado y se ha encontrado.

Segun vemos en *El Comercio* de dicha capital, las operaciones hechas son las siguientes:

20 barricas vino tinto, catalan, 15º, sin yeso, á 360 fr. tonelada, sin envase.

80 barricas vino tinto, Rioja, de 13 á 14º á 385 fr. la tonelada.

40 barricas vino tinto, Rioja, de 13º á 380 fr. la tonelada.

40 barricas vino tinto, Rioja, de 12º á 365 fr. la tonelada.

30 barricas vino tinto, Aragon (Cariñena), 15 á 16º á 450 fr. la tonelada.

50 barricas vino tinto, Aragon (Huesca) 14º de 480 á 485 fr. la tonelada.

60 barricas vino tinto, Navarra, 15º á 405 fr. la tonelada.

A la estacion de *Brienne* han llegado 20 pipas, vino blanco de la Mancha, calidad superior, y para el que á última hora habia comprador al límite de 315 francos tonelada.

En el *Havre* siguen detallándose nuestros caldos de 44 á 57 fr. hectólitro.

COMUNICADO.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

Muy Sr. mio, de mi atencion: En la 4.ª plana del número 490 de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, me he enterado de un anuncio ó escrito que encabeza «La Concordia.—Fábrica de ácido tártrico, crémor tártaro y aguardientes de Campo y Compañía.—Haro (Logroño).—Acido tártrico para el color y mejoramiento de los vinos.»

Figurando al frente de la expresada fábrica como Director facultativo de la explotacion, y pudiendo atribuírseme, por lo tanto, dicho escrito, es deber mio y necesito hacer saber que en modo alguno he intervenido en su redaccion ni pueden ser mias (ni están de acuerdo con las *reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones*, que acabo de publicar), las ideas que en él se vierten, algunas de ellas completamente erróneas. Desconociendo, además, las hojas impresas á que en el ya citado anuncio se hace referencia, y por si en ellas se dan tambien consejos que, á más de los intereses de los ninicultores, puedan comprometer la iniciativa y el poco ó mucho crédito á que me haya hecho acreedor en estos asuntos, me veo en la precision de desautorizar dichos escritos y cuantos de carácter facultativo se den al público sin mi firma por el citado establecimiento.

Como se trata de un asunto de interés para los lectores del importante periódico de su digno cargo, espera de la amabilidad de V. la insercion en el mismo de estas líneas su atento S. S. y amigo

Q. B. S. M.

DR. F. M. MARTINEZ AÑIBARRO.

Búrgos 21 de Setiembre de 1882.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

ARÉVALO (Avila) 26 de Setiembre de 1882.

Hoy hemos tenido un dia completamente de invierno, pues esceptuando muy cortos intervalos no ha dejado de llover; esto ha hecho que el mercado haya estado ménos concurrido que los anteriores; sin embargo, han entrado 8.177 fanegas de granos y 123 de garbanzos, habiéndose vendido á los precios siguientes:

Trigo de 54 á 61 rs. la fanega; candeal superior á 68; centeno á 33; algarrobas á 35; garbanzos superiores á 160; id. regulares á 140; idem medianos á 120.—H.

LASECA (Valladolid) 27 de Setiembre.

En este mercado de vinos reina una animacion extraordinaria, cargándose todos los dias gran número de carrucos.

Los precios se mantienen muy firmes de 14 á 20 rs. el cántaro.—*Un suscritor.*

CÓRDOBA 26 de Setiembre.

La oportunidad con que han descendido las primeras aguas otoñales ha reanimado el espíritu de los que dedican su atencion al cultivo de la tierra, puesto que no solo han favorecido las lluvias á los olivos, que empezaban á dejar caer el fruto exhausto del necesario jugo, y á las vides, cuyos racimos se veian secar antes de llegar á su madurez, sino que proporcionan el nacimiento de los pastos de que tan necesitada se halla la ganadería, y facilitan las labores indispensables para proceder á la siembra de cereales, en la que hallarán ocupacion muchos braceros hoy entregados á forzosa inercia.

Trigo extranjero de 68 á 72 rs. fanega.

Id. del pais de 70 á 80 id. id.

Cebada de 35 á 36 id. id.

Harina de 1.ª Castilla de 25 á 26 rs. arroba.

Id. del pais á 25 1[2 id. id.

Aceite fresco superior á 33 rs. arroba en los molinos.

Id. añejo con granillo á 30 id. id.—J. P.

MANZANARES (Ciudad-Real) 27 de Setiembre.

Despues de escribirle mi última correspondencia y remitirle el articulito sobre la fermentacion alcohólica de los mostos, han variado de un modo notable los precios de las uvas, siendo el cambio que le anuncio muy favorable para los propietarios, pues se paga hoy aquel fruto al pié de la bodega á 4 rs. la arroba de uva blanca y á 5 la negra.

Ayer llovió en este termino.—J. L. C.

MURCIA 25 de Setiembre.

La cosecha de este año ha sido completa, no sólo por la abundancia de sus productos sino por su condicion excelente y por el alto precio á que se ha vendido gran parte de ellos.

La cebada es la que más solicitada ha sido, y por tanto, con mayores veniajas para los labradores se ha enagenado. El trigo no ha alcanzado la misma estimacion.

Los precios del mercado son los siguientes: Trigo desde 64 rs. la fanega hasta 68; cebada principió á 28 rs. la fanega, descendió hasta 25 y tomó despues hasta 32 reales, bajando de nuevo á 30, pero con tendencia al alza; de maiz el poco que se ha vendido de la regular cosecha que aun está sobre'l a tierra, lo ha sido á 40 rs fanega; en aceite hay poco movimiento y se vende desde 40 rs. á 42; ganado ha habido abundante y variado en la féria, vendiéndose contra la creencia general, con bastante estimacion.—*Un suscritor.*

BRIVIESCA (Burgos) 25 de Setiembre.

En los dias 21 y 22 del corriente mes se celebró en esta villa una féria de ganado, la cual estuvo muy concurrida, haciéndose muchas transacciones á precios muy sostenidos, especialmente en ganado vacuno y lanar.

A los mercados de la última semana entraron sobre 10.000 fanegas de todo grano.

De trigo blanquillo 7.000 fanegas, detallándose de 53 á 54 rs. las 94 libras.

De cebada 100 cotizadas de 30 á 31 reales.

De centeno 400 á 34.

De legumbres de todas clases 600 á estos tipos: alubias á 80; habas á 50; muelas cocheras á 55; id. duras á 36.—*Un suscritor.*

ALAEJOS (Valladolid) 26 de Setiembre.

Con las últimas lluvias se han repuesto los viñedos, pero sin embargo la cosecha no será ni con mucho tan abundante que se anunció en la florescencia.

Las ventas de vinos animadas, consiguiendo el cántaro el tipo de 16 rs.

Para los granos rigen estos precios: trigo candeal, de 51 á 52 rs. la fanega; centeno á 32 cebada á 32; algarrobas á 26; garbanzos superiores á 160; id. regulares á 140; id. medianos á 120.—M. H.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 25 de Setiembre.

El mercado de ayer como el anterior de buena entrada de trigo y muy grande de ganado lanar, habiéndose hecho ventas de importancia por compradores del pais y aragoneses.

La buena entrada de trigos y la variedad de clases ha producido alguna baja en los precios; vendiéndose las buenas clases de 52 á 52 1[2 reales la fanega de trigo; 33 y 33 1[2 la de centeno, 32 y 33 la de cebada y 36 á 37 las algarrobas.—A. C.

OCAÑA (Toledo) 27 de Setiembre.

Los viñedos han mejorado bastante despues de las últimas lluvias, pro metiendo dar satisfactorios rendimientos, y máxime si la temperatura se eleva algo, en cuyo caso ganará el fruto en cantidad y calidad.

El mercado de vinos ofrece magnífico aspecto para los propietarios, quienes van dando salida á la cosecha anterior, quedando ya pocas existencias.

El precio más general para tan codiciado caldo es el de 15 reales la arroba, precio pocas veces visto en esta bodega.

Prometo tenerle al corriente de los negocios que se hagan sobre cepas y del resultado que vaya dando la vendimia.—N.

ZARAGOZA 25 de Setiembre.

Mucho movimiento se advierte en todas las comarcas vinícolas de Aragon que cuentan todavía con existencias; la demanda supera en todas partes á las ofertas y en algunas hasta á las cantidades disponibles.

Se cotiza de 30 á 40 pesetas alquer (119 litros) segun clase y bodega.

Los viñedos han mejorado con las lluvias, pero la cosecha será en esta provincia y en la de Huesca muy inferior á la de 1881.

Durante la última semana se han cotizado los artículos que cito á los siguientes precios:

Trigo catalan á 30'82 pesetas hectólitro; hembrilla de 27'42 á 28'50; huerta de 25'22 á 26'20; centeno de 18'32 á 19'22.

Granos: Cebada de 15'06 á 15'12 pesetas; maiz hembrilla á 19'52; id. comun á 19'08; habas de 15'60 á 16'22.

Harinas: primera de 46 á 51 pesetas los 100 kilos; segunda de 43 á 46; tercera de 34 á 36; id. remolido de 24 á 28.

Despojos, cabezuela de 7'50 á 8 pesetas hectólitro; menudillo de 5'24 á 5'48; salvado de 4 á 4'24; tástara de 4 á 4'21.—R. A.

TORO (Zamora) 26 de Setiembre.

La cosecha de vino ha aumentado considerablemente con las últimas lluvias y un hermoso tiempo que tenemos, y la madurez de la uva se hace muy bien y será el vino de buena calidad.

Las compras animadas especialmente por los comisionados. Solicitan por el trigo á 52 1[2 y se han ultimado algunas partidas á 52.

Los vinos tambien gozan de buen aspecto y se han vendido 2.000 cántaros de 17 á 24.

Los precios en el mercado de hoy son:

Trigo candeal á 51'50 rs. fanega; centeno á 33; cebada á 32; algarrobas á 37; garbanzos superiores á 200; id. regulares á 140; id. medianos á 100; harina de primera á 21'50 rs. arroba; idem segunda á 20; id. de tercera á 18.—Un suscritor.

FROMISTA (Palencia) 26 de Setiembre.

Con las aguas que en los dias anteriores han regado estos campos se mejorará algo el viñedo que ya se secaba la uva; no se puede apreciar bien todavía el rendimiento que dará, pero la calidad será mediana por causa de que su madurez es muy desigual.

Se ha dado principio á la sementera de trigo que hasta la fecha lo poco sembrado ha sido en buenas condiciones, y si lloviera algo más en estos dias se entraria de lleno en referidas faenas.

Poca animacion hay á la compra de cereales, y sin embargo los precios se mantienen firmes á los precios siguientes:

Trigo de 52 á 52 1[2 rs. las 92 libras; centeno á 32 rs. fanega; cebada de 30 á 32; avena de 16 á 18; muelas de 48 á 50; garbanzos buenos á 160; id. regulares á 100.—M. L.

MÁLAGA 25 de Setiembre de 1882.

Algo más animados que en la anterior semana han estado los negocios en la que finó ayer, á pesar de no revestir ni con mucho, la importancia que debieran tener en la presente época.

Aceite. Como la entrada de esta grasa continúa siendo muy corta, por más que la salida sea de escasa importancia, las existencias decrecen en parte ya de consideracion.

Cotizamos:

En puertas 33 á 34 1[2 rs. arroba.

En bodega 35 á 35 1[4 id. id.

Cebada. En más de 80.000 fanegas, calculamos la existencia que de esta semilla hay en la plaza, en su mayoría procedente del extranjero. La demanda para el interior ha encalmado mucho, y produce cierta tendencia á la baja.

Cotizamos:

Extranjera 29 1[2 á 31 rs. fanega.

Del país 31 á 32 id. id.

Habas. Escasa existencia, muy corta entrada, y casi nula la demanda.

Los siguientes precios estacionados:

Mazagana, 50 á 51 rs. fanega.

Menudas 54 á 55 id. id.

Harinas. Aun cuando la plaza está bien abastecida de este polvo; la falta de lluvias y con ellas el motor para muchas fábricas, de aquí los elevadísimos precios que ha alcanzado y la tendencia á subir más.

Cotizamos:

De Castilla 1.ª 26 1[2 á 27 id. id.

De Andalucía 1.ª 26 á 26 1[2 id. id.

Maíz. Continua este grano muy solicitado, y como la existencia es corta, y más corta la entrada, sostiene con firmeza el precio de 58 á 60 rs. fanega.

Pasas. Crecidas existencias, alimentadas por una fuerte entrada diaria. Las operaciones aunque frecuentes no lo son tanto como fuera de desear, y de aquí que los precios continuen bajando en las clases inferiores.

La pasa lecho corriente se paga á 25 rs. la caja; la mejor que corriente á 29 para América y 34 para Europa: la de grano á 25; la de 5.ª clase á 39; la de 4.ª, de 50 á 55; la de 3.ª, de 60 á 65; la de 2.ª, de 70 á 75, y la de 1.ª, de 80 á 85.

Trigos. Muy abundantes del extranjero y escasos los del país. Las operaciones algun tanto encalmadas y tendencia á la baja.

Cotizamos:

Del extranjero 60 á 67 rs. fanega.

Del reino 68 á 70.—P. A.

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Maziéres, 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 dia 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 perfeccion á que ha llegado en su fabricacion y que le ha valido una medalla de plata en la Exposicion 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. Maziéres.—*En Burdeos*, R. Mandrón.—*En San Sebastian*, Cuberia de Atocha.

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

Igualmente tiene siempre á disposicion 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. Maziéres en Burdeos, rue Mandrón.

Pipas y bocoyes en buen uso.

se venden en el depósieo de vinos de Gil, contiguo á la estacion de Barcelona.

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

LA CONCORDIA

FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO, CREMOR TÁRTRICO, AGUARDIENTES Y ESPÍRITUS DE

CAMPO Y COMPAÑIA

Acido tártrico para el color y mejoramiento de los vinos.

En el número 490 de este periódico, se indican los precios en fábrica y manera de emplear el ácido tártrico aplicado á la elaboracion de los vinos. Hállase tambien á la venta en los puntos siguientes:

Zaragoza, Farmacia de D. Braulio Armiseu, Plaza del Pueblo, 5.

Logroño, id. de D. Pablo Fernandez.

Calahorra, id. de D. Alberto Pastor, calle Mayor, 11.

Tafalla, id. de D. Mauricio Torrecilla.

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

Bocoyes de castaño una vez usados en vino para la exportacion á Francia.

Dirigirse á Zuricalday Echevarría y compañía, de Bilbao.

AVISO

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

AVISO Á LOS COSECHEROS

Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquin 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.

BURDEOS.

La casa Michel Cazaux, 101, paseo de Aquitania (Cours d'Aquitaine 101), recibe en consignacion, haciendo adelantos en caso necesario, y realiza sin detencion y con ventaja, los vinos que se le remitan por casas acreditadas de España.

Dirigirse á dicha casa al efecto

Imprenta de E. Alegre, Lagasca, 17.

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr Morales

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

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

Transporte económico de vinos á Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasages, 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 á vapeur* para la conduccion de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.ª

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS

por 1.000 kilógramos de vino hasta Paris.

	PESETAS		PESETAS
RIOJA			
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 kilógramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento, y de 33 sin él.

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

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO
Gastritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago y Afecciones generales de las Vias digestivas.
CURACION CIERTA tomando despues de cada comida el
à la PAPAÏNA **TROUETTE-PERRET**
(Pepsina Vegetal)
PARIS, Venta por Mayor : TROUETTE-PERRET 163 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE
Deposito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. ó infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, dentífrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las exposiciones donde ha sido presentado, inclusa la Universal de Paris, donde alcanzó el *único premio* concedido á los dentífricos 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 enfermedad durante dos meses. Exíjase *Licor del Polo de Orive, Ascao, 7, Bilbao*, grabado de relieve en cristal, *Farmacia de Orive*, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de *S. de Orive* en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífrico. 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.

Gran éxito en Paris
VELOUTINE CHles FAY
POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE y ADHERENTE
DÁ AL CÚTIS FRESCURA Y TRASPARENCIA.
Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS
En todas las Farmacias, Perfumerías, Peluquerías y tiendas de quincalla.
Desconfiar de las Falsificaciones.

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.ª edicion corregida y mejorada

POR JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS

Esta nueva, preciosa y gran obra, con 532 páginas, láminas y grabados, comprende la plantacion y cultivo de la vid, fabricacion, mejora y adulteracion 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 jabon, tinajones y tinajas para aceite y vino en cuentas ajustadas. La cochura de los mostos, enfermedades de los vinos y demás bebidas, su mejora y curacion 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, puertas y aduanas, é indispensable á los viticultores, cosecheros de vinos, aguardientes y demás bebidas, y de necesidad y provecho á los que aspiren á maestro de bodega, director de fábrica, y necesiten de estas ú otras industrias para vivir y tengan poco dinero; y acaba de ponerse á la venta en la administracion de este periódico y *Librerías de los señores Cuesta, calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando Fé, Carrera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martinez, Príncipe, 25; Antonio de San Martin, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Miguel Guijarro, Preciados, 5, Francisco Iravedra, Arenal, 6, Madrid*, y en casa de su autor, provincia de Ciudad-Real, Ferro-carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente á su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza.—Tambien venden el *Calendario Vinícola Filoxérico para 1883*, á 30 céntimos.

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

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

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO
de la Casa medical
ENCAUSSE y CANÉSIE
Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.
EL MAS BARATO Y EFICAZ

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

Depositarios: Madrid, Melchor Garcia.—Barcelona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

(GARROTILLO) DIPTERIA **CRUP** Curacion inmediata y segura POR MEDIO DE LA
SOLUCION TROUETTE-PERRET à la PAPAINA
165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Reglas para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones.—Esta obrita recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martinez Ahibarro 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 alcoholica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14.—*Madrid.*

En las principales librerías de *España* y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, *Búrgos* ó Conde-Duque, 10 *Madrid.*

Precio una peseta en toda España.

TINTA JAPONESA COMUNICATIVA
Esta tinta, se emplea para todos los usos del escritorio, y es la unica que produce **Copias perfectas** un mes despues de haberse usado.
TINTA MODERNA
Negra al escribir permaneciendo siempre lquida
MEDALLA DE PLATA
Á LA EXPOSICION DE 1878
Depósitos en todos las almacenes de Papelero del mundo entero
N. ANTOINE & FILS
PARIS

PILDORAS DE LOURDES.

PÍLDORAS DE LOURDES
PURGANTES ANTIBILIOSAS, DEPURATIVAS.
De accion fácil y segura, toleradas por los estómagos más delicados.
Se venden á 6 rs. caja en las principales farmacias, y se remiten por correo á cambio de sellos.
Depósitos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

Agua Sallès
SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.
TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y garantir un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÈS progresiva ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparacion ni lavado.
Emilio SALLÈS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

Agua Sallès
SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.
TREINTA AÑOS de exito constante permiten afirmar y garantir un resultado infalible por el empleo de el AGUA SALLÈS progresiva ó instantánea que devuelve á los Cabellos blancos y á la Barba su color primitivo, dandoles una finura y brillo incomparables sin preparacion ni lavado.
Emilio SALLÈS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

ASMA
Catarros, Sofocaciones, Opresiones, Tos, Palpitaciones y todas las Enfermedades de las Vias respiratorias, se curan instantaneamente y se curan con los
TUBOS LEVASSEUR.
Farmacia LEVASSEUR, 25, rue de la Monnaie, Paris.
Depositarios en *Madrid*: Sres CASANOVAS y C.ª *Barcelona.*

NEURALGIA
Jaquecas dolores de estomago y todas las Molestias nerviosas, se curan al instante con las PILDORAS ANTI-NEURALGICAS del Dr CRONIER.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

DE

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.

LA REINA *célebre aventadora y veldadora*, primer premio en la exposicion de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales á 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en 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 Mabille, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en 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, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

Malacates.

Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgranadoras.

Aventadoras y 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 Sailleron 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

ARTICULOS DE TODAS CLASES PARA
Cosecheros de vinos, toneleros Y BODEGAS
Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.
Bombas para trasegar vinos.—Fuelles á bomba, etc., etc.
CASA H. KEHRIC
BURDEOS (Francia).
45—CALLE NOTRE-DAME—45
NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

Moratona, Genis, Bacons y comp.ª
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, almíbares 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.