

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

Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO V.

Miércoles 1.º de Octubre de 1882.

NÚM. 503

LAS AVES DE CORRAL

Ninguna industria hay tan generalizada en España como la de la cria de aves de corral; tampoco hay otra ni más descuidada ni menos importante.

Lo mismo en las casas de campo que en los pueblos, en todas ellas hay de estos animalitos, cuya cria, mas que una especulación, se tiene por un capricho.

Unicamente en algunos sitios de la Mancha es donde constituye una verdadera fuente de riqueza, que sino es más productiva débese á la ignorancia ó descuido de los que vienen explotándola.

La cria y despues el cuidado de las aves de corral queda siempre confiada; aquella, á una mujer que á veces por exceso de cuidado suele malograrla, y ésto á un viejo ó á un chiquillo, que el uno por su chochez, y el otro por su irreflexion no pueden llenar su cometido. Es muy difícil hallar á un hombre, y menos aun si es labrador, que se resigne á este trabajo, que aunque poco penoso, es de una asiduidad ejemplar.

Quizás influya en esto las muchas faenas á que han de dedicarse nuestros labradores que por la variedad de cosechas siempre tienen ocupacion, y prefieren esto que es productivo y no aquello que consideran recreativo.

Pero la gallina, el pavo y demás aves de corral, cuidándolas como se cuida una planta, pueden producir tanto como una cosecha y con menos riesgo.

Esto se ve con mucha frecuencia en las comarcas, que ya por la ingratitud del suelo, ya por los rigores del cielo, las cosechas suelen ser escasas y no remuneran los trabajos de su cultivo. Donde esto sucede, apelan los labradores con algun cuidado á explotar las aves de corral, haciendo criar á todas las cluecas.

Los resultados que obtienen no son fabulosos ni mucho menos, pero con la cria que hacen doce cluecas remedian en gran parte la pérdida de las cosechas, y tienen siempre con su gallinero un recurso con el que pueden ir haciendo frente á las necesidades de la vida.

Si estos resultados son tan beneficiosos cuando la cria se hace de una manera imperfecta y con abandono, que la eleccion de huevos que han de empollarse es caprichosa y no se sujeta á las reglas más rudimentarias, y que los polluelos llegan á la plenitud de su desarrollo sin otros cuidados que el que les proporciona su instinto ¿qué beneficios no podrian dar cuidando la cria, eligiendo los huevos como se debe, y no abandonando los polluelos en sus primeros días á las mil contingencias á que están expuestos?

No es posible dudar; en estas condiciones la cria de las aves de corral, puede ser objeto de una industria muy productiva.

Para facilitar esta empresa lo más importante era dar á conocer y propagar las reglas y cuidados que han de sustituir al abandono de ahora, para que las quiebras que tiene como toda industria, sean de la menor importancia, y en cambio acrecienten los rendimientos.

Era preciso tambien dar á conocer las ventajas é inconvenientes que una raza de gallinas tiene sobre otra; explicar los medios para conservar las razas y efectuar oportunos cruzamientos; describir las formas de los gallineros para que reúnan las condiciones de salubridad necesaria, y dar,

en fin, instruccion para explotar todos los productos que se obtienen de las aves de corral.

En artículos sueltos, más bien científicos que prácticos, se habia dicho algo sobre esta importante materia, pero todo muy incompleto y además con difícil aplicacion para España.

A llenar esta falta obedece la publicacion de un libro titulado *Cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral*, debido al Sr. Navarro y Soler: trata estas cuestiones, con la claridad que caracteriza sus escritos y con un conocimiento tan acabado del asunto, que el más versado tiene en este volumen que estudiar.

Tambien dedica el Sr. Navarro Soler una buena parte de su libro á la cria artificial, dando precisas instrucciones para lograr resultados positivos, tal como la hacen en muchos puntos de Francia, donde esta industria tiene una importancia considerable.

Quizá debido á la inexperiencia, en España la cria artificial de pollos no prospera, y como la compra y funcion de los aparatos son de coste bastante elevado, dudamos que sea fácil implantarla.

No así la cria natural, para lo cual sobran elementos, pues ni los terrenos que ocupen los gallineros, ni el consumo de las aves pueden ser más baratos, sobre todo si la cria se efectua en los campos, donde abundan una y otra cosa que se estiman en bien poco.

Tambien el Sr. Navarro Soler dedica especial atencion á la cria de ansares, pavos, faisanes, cisnes y avestruces, que contribuye á que la lectura del libro sea muy agradable, aun á los que no les interese el fin utilitario del libro, que tambien se halla ilustrado con un sinnúmero de grabados que representan las formas de las diversas especies de aves, los más importantes aparatos, y los tinglados y gallineros más recomendados por su economia, salubridad y gusto. El libro se vende en la libreria de los Sres. Cuesta, al precio de 5 pesetas en Madrid y 5'50 en provincias.

NOTICIAS.

La semana pasada se vendió en Burdeos otra de las cosechas de vinos más renombradas en el mundo.

La del Chateau-Margaux, elaborada el año 1881, que se ha pagado al precio de 5.000 francos el tonel.

Los compradores han sido cuatro comerciantes al detall.

La Sociedad Viti-Vinicola de Sagunto ha alcanzado un verdadero triunfo en la Exposicion de Burdeos. El premio que ha conseguido es un gran diploma de honor.

¡Lástima que la apatía de muchas comarcas, haya impedido que recibieran idénticos premios! Sobre todas la de Zaragoza, que habiendo estado llamada á presentar de las más ricas instalaciones, ha desempeñado un papel poco airoso con relacion á su importante riqueza vinicola.

Se ha desmentido oficialmente la noticia de que hubiera aparecido la filoxera en las Baleares. Las sospechas nacieron en una viña situada en la falda de un monte que está á la derecha del puerto del Soller. El gobernador se trasladó á ella con el perito agrónomo Sr. Santoras, llevando un magnífico microscopio, y reconocidas las raíces, tallos y hojas

cepas que parecen enfermas, no apareció el terrible insecto, sino cierta podredumbre causada sin duda por las humedades y los efectos de las sales marinas que el aire deposita en aquella parte, pues el resto de la viña aparece sana y con fruto.

A España, lo mismo que á Portugal, interesa mucho un dato que hemos hallado en un periódico de Lisboa. Se trata de la decadencia creciente de la exportacion de vinos al Brasil, que, al menos, en el vecino reino, se considera ya como nula. Y es que el Gobierno de aquel imperio, segun el colega, protege abierta y decididamente la fabricacion de vinos artificiales.

En Rio-Janeiro existe una fábrica de estos vinos, breva je á todas luces perjudicial y nocivo, que por sí sola produce y remite al año diez mil pipas á las provincias de aquel estado, con la grave circunstancia de que la remision se hace con marcas de cosecheros portugueses y tal vez de españoles. Si así fuera, convendria que el Gobierno español tomara cartas en el asunto. Por saber, nada se pierde.

La tarántula, esta industriosa arácnica que se encuentra en el Mediodía de Europa y cuya picadura es cruel, es de poco tiempo á esta parte, objeto de un singular tráfico en la California. Se venden actualmente en aquella comarca, en grande cantidad, tarántulas y nidos de ellas.

En Los-Angeles fué donde se inauguró esta nueva industria. Hace tiempo que allá se habian cogido como curiosidades nidos de arácnides; más tarde fué cogida la tarántula, que fué conservada con ayuda de inyecciones de arsénico.

En ciertas localidades de la California meridional se hallan las tarántulas en gran número, de modo que un cazador astuto puede al dia recoger unas dos docenas.

Bien preparadas y artísticamente colocadas, se acostumbra á vender las tarántulas al precio de seis dollars la docena. Son cogidas por medio de cebos ó bien cortándoles la retirada de su albergue, que consiste en dos conductos subterráneos desde donde espian su presa y se lanzan sobre ella como flechas; tambien suelen ser cazadas con ayuda de un rastrojo de avena, con el cual se imita el zumbido de una mosca.

Los ojos de esta clase de arañas son luminosos en la oscuridad como los de los gastos.

Las tarántulas de Los-Angeles son exportadas á las ciudades del Este, así como tambien á Londres.

Buques cargados de vinos de España que han arribado á Cette:

Día 17 de Octubre.—Goleta *Victoria*, procedente de Palma con 133 toneladas.
Goleta *4 Febrero*, de Felanitx (Baleares) con 103.

Bergantin *Antoniella*, de Palma con 60.
Día 18.—Goleta *Dolores*, de Felanitx con 118.

Bergantin *Concepcion*, de Felanitx con 54.

Bergantin *Dolores*, de Felanitx con 67.
Día 20.—Vapor *Navidad*, de Tarragona con 501.

Día 22.—Vapor *Mathilde*, de Benicarló con 91.

Bergantin *Barcelonés*, de Tortosa con 42.

Bergantin *San 7*, de Cadaques.

Bric-Brac *Liguria*, de Benicarló con 101.

Goleta *Nina*, de Cadaques con 50.
Bergantin *San José*, de Felinax con 47.

Día 23.—Vapor *Isla Cristina*, de Tarragona con 327.

Goleta *Ermesinda*, de Felanitx, con 112.
Bergantin *Maria*, de Palma con 46.

Vapor *Montserrat*, de Palamos con 691.
Bergantin *Rayo*, de Palma con 83.

Bergantin *Amor*, de Vinaroz con 40.
Bergantin *Anastase*, de Palma con 60.

Bergantin *Maria*, de Felanitx con 72.
Día 24.—Goleta *Verdadera*, de Vinaroz con 48.

Bergantin *Humilde*, de Palma con 55.
Bric-Brac *Trinidad*, de Felanitx con 118.

Idem *Avenir*, del mismo sitio con 53.
Idem *Terese*, del mismo sitio con 50.

Goleta *Anna*, del mismo sitio con 67.
Bric *Charles*, de Palma con 143.

Vapor *Valencia*, de Valencia con 344.
Idem *Besos*, de Alicante con 277.

Bric *Cronómetro*, de Felanitx con 119.
Día 25.—Vapor *Rápido*, de Tarragona.

Idem *Nunidia*, de Benicarló con 247.
Goleta *H. Xavier*, de Palma con 59.

Balandra *V. del Rosario*, de Vinaroz con 38.

La defensa de la filoxera preocupa al Gobierno y muy especialmente al señor ministro de Fomento, lo mismo que á nosotros nos preocupa la caza de fieras en Africa.

No parece sino que ni el Ampurdan, ni Málaga, ni Orense estén en España, cuando el ministro que debe velar por el desarrollo y conservacion de su principal fuente de riqueza, da lugar á que se oseriban las siguientes lineas que hallamos en un periódico de Cataluña:

«En cuanto á la Estacion antifiloxérica que debe instalarse en Figueras, todavia no se ha resuelto nada, y continuará seguramente el material remitido para la misma depositado en la estacion de Gerona, por no haberse pagado á la Empresa el importe de los transportes, devengando gastos de almacenaje; seria de ver que en último resultado la empresa tuviese que proceder á una subasta para cobrarse los trasportes. En un pais como el nuestro todo es posible; á este paso no seria extraño que se procediese á su instalacion el año 3.000, cuando el insecto se haya muerto de risa.»

En cambio, no hace muchos días, ganaba un potro por correr tres minutos, nada menos que 40.000 reales, salidos de las mismas arcas de donde debiera salir el coste de ese transporte.

Las utilidades de que un cuadrúpedo corra más ó menos, no las conocemos, y aunque las de la estacion antifiloxérica tampoco creamos que habian de ser sorprendentes, lo primero que se ocurre preguntar es: ¿sirve de algo la estacion? Si sirve ¿por qué se deja perder el material conque se ha de montar? Si no sirve ¿por qué se ha comprado?

.....Lo mejor que tiene que es inútil llamar la atencion sobre tan incalificable abandono; nada se ha de conseguir á tiempo.

Despues de los grandes destrozos que está causando la filoxera en el Ampurdan, aun hay gentes que lo creen una pura invencion, como sucede en Santa Coloma de Jaimés, donde algunos vicultores tratan de la comision in-

indigna y solo propia de tribus sin civilizar.

Las lluvias de la última semana han favorecido la terminación de la siembra en toda Castilla, que se está efectuando con la mayor rapidez á fin de aprovechar la sazón de la tierra.

Los cereales se han resentido algo, y no sería extraño que en nuestro próximo número pudiéramos anunciar alguna baja, aunque no importante.

También en Zaragoza, Huesca y Navarra ha llovido con alguna abundancia.

El río Ebro baja anteayer por la primera de aquellas ciudades con dos metros de crecido, creyéndose que aun aumentaría su caudal.

El rey de Portugal ha decidido que en todos los jardines reales se establezcan grandes viveros de vides americanas, á fin de auxiliar á los viticultores en la reconstrucción de los viñedos destruidos por la filoxera.

MERCADOS DE VINOS

Las grandes quiebras que sobrevinieron allá por los meses de Febrero y Marzo, dejaron tanta huella en el ánimo de los comerciantes, que todavía no han recobrado el valor y la serenidad que debe caracterizar á los hombres dedicados á los negocios.

A esto y solo á esto, débese la situación expectante en que se ha colocado el comercio francés, pues si bien es cierto que las pretensiones de los cosecheros son elevadas, no lo es menos, que jamás se ha conocido en Francia una cosecha tan corta y mala como la del 1882.

Aun los más optimistas é interesados en hacer creer una situación más halagüeña, se ven obligados á aceptar el cálculo general, de que la cosecha arrojará un déficit de una cuarta parte de la anterior, que consistió en 34 millones y pico, equivaliendo la de este año á 24 millones aproximadamente.

No se recuerda una cosecha tan pobre; la del 1879, que se presentó como la más calamitosa, alcanza la cifra de 25.768.552.

Todavía si apreciamos las cosechas por la calidad, resulta más pobre la de este año.

En muchos departamentos aun no se han sacado los vinos, pero esta operación que siempre se hacia desear, este año infunde grandes temores. Todos tienen la convicción, á excepcion de dos ó tres departamentos, que los vinos han de ser muy inferiores, y á lo único que aspiran es que puedan ser pasables. La mayor parte irá seguramente á las calderas.

Los pocos vinos que se han sacado, unos están ágricos, otros no tienen color, los hay que no han fermentado, y todos, en fin, poseen una escasa fuerza alcohólica. Comarcas enteras hay, donde los vinos no tienen más que 5 ó 6 grados, y algunos no pasan de 4.

La mayoría de los cosecheros deploran más la falta de calidad, que la cantidad, no obstante lo importante que ha sido esta.

Si esta situación hubiera sobrevenido sin el precedente de las quiebras aludidas, ese mismo comercio que hoy rechaza comprar á ciertos precios, los hubiera solicitado á tipos un 20 por 100 más alto.

Pero el temor de un accidente cualquiera les detiene en arriesgarse á operar cuando la mercancía tiene un valor tan extraordinario.

Desgraciadamente, vase viendo que el fracaso de la cosecha reviste caracteres excepcionales que justifica las altas pretensiones de los cosecheros, y es de creer que no sin repugnancia y luchando sin cesar, tenga al fin que aceptarlas el comercio.

Además, las otras naciones que concurren á salvar el déficit que vienen arrojando las cosechas, tampoco ofrecen el más conveniente aspecto.

España, que entre éstas ocupa el primer lugar, todos sabemos que la cosecha ha sido muy inferior á la del año último, y que las malas calidades han de abundar en los otros años.

Italia sufrió á última hora terribles inundaciones que mermaron y estropearon la mayor y mejor parte de la cosecha.

Hungria, que ha recolectado unos vinos que nadie se compromete á transportarle, pues se teme que al llegar á su destino se hayan transformado en vinagre.

Y por último, de Portugal, (cuya producción es tan exigua que nada puede influir), tampoco ha de exportar mucho, ya por causa de la filoxera, y por las mismas que tan reducida han dejado nuestra cosecha.

Ni los vinos de California ni de Chile, ni de ninguna otra parte del globo, pueden variar la marcha de los negocios; quien afirme lo contrario ó pretenda explotar la ignorancia, ó desconoce por completo la situación de la viticultura.

La escasez de vino nunca ha sido tan importante como este año, y por lo tanto los precios no podrán evadir el cumplimiento del axioma económico de que la escasez aumenta el valor de la mercancía.

Por una ú otra razón, que pueden tener verdadero fundamento en circunstancias que nadie puede predecir, el aumento de precio será más ó menos importante, pero al fin habrá siempre un aumento sobre los años de abundante mercancía.

En cuanto á las cotizaciones ya hemos dicho que el comercio se mantiene á la expectativa; sin duda antes de lanzarse á operar en grande escala quiere conocer con precisión el verdadero resultado de las cosechas, tanto en lo que afecta á la cantidad, como á la calidad.

Hasta que no salga de esta situación los mercados no ofrecerán una marcha segura, pues hasta hoy ni se ha negociado en importancia, ni los precios pueden tomarse como seguros. Todo ha estado reducido á que unos tenían necesidad de vender, y otros de comprar, y cada uno ha procurado aprovechar estas ocasiones, que no pueden considerarse como ordinarias.

Respecto á los vinos españoles las cotizaciones de *Paris, Cete, Beziers, Havre, Burdeos* y otras plazas, no acusan ninguna variación de las que ya tenemos publicadas.

Los arribos, únicamente en Cete es donde tienen verdadera importancia, como podrán ver nuestros lectores por las noticias que publicamos en otro lugar.

En cuanto á los mercados nacionales, la campaña se inaugura con inusitada actividad y á precios que no podemos menos de calificar como elevados.

Hasta en las provincias de Levante, donde los precios de la uva fuimos los primeros en calificar de inadmisibles, los mostos ya se pagan á precios bastante subidos.

En algunas comarcas los cosecheros se salen de quicio, y tienen absurdas pretensiones que han hecho retraerse al comercio.

Hé aquí una reseña de las noticias que en esta semana nos han comunicado nuestros celosos y activos correspondientes:

De la Rioja no pueden ser más satisfactorias. La «Compañía Vinícola del Norte de España» (y no el Norte vinícola como por error digimos en nuestra última revista), ha continuado en Cuzcurrita sus operaciones sobre cepas, llevando ya ajustadas unas 30.000 arrobas de uvas al precio de 7 reales.

También en vinos de la anterior cosecha han despachado en la misma bodega cuatro mil ochocientas cántaras con destino á Francia, á 15,75 rs., y 2.700 de clarete de 15 á 17,50.

También á última hora se nos dice que el conocido propietario Sr. Estefani ha tomado sobre 4.000 arrobas de uva blanca y garnachas á 6 y 7 rs.

En Briones, un representante de la conocida casa de los Sres. Zuricaday Echevarria y Comp.^ª, va contratando las pequeñas cosechas de los labradores que no pueden colocar sus mostos en buenas condiciones. De vinos de la anterior cosecha quedan muy pocos que realizar, detallándose la cántara de 17,50 á 19'25 rs.

Este es el pueblo que libra en la Rioja mejor cosecha, esperando que aforará setenta mil cántaras, más que el año pasado.

Sin que podamos responder de la noticia, ha llegado á nuestro conocimiento que en Tingo los Sres. D. Eloy y D. Lucas Rubio han vendido sus mostos al tipo de 14 rs..

En Casareina ha vendido el excelentísimo Sr. D. Pascual Saenz Lopez una buena partida á 17 rs. La cosecha en este pueblo ha sido algo mayor que la anterior y la calidad incomparablemente mejor.

En Ollauri se ha pagado la arroba de uva á 6'50 y 7 rs.

La bodega de Cenicero ha despachado todos los vinos de la anterior cosecha, habiéndose llegado á pagar algunas cubas á 22 rs. la cántara.

La primera partida de vino nuevo que se ha vendido ha sido al Sr. Capellan, consistiendo en unas 400 cántaras, pero el precio ha sido reservado.

En San Asensio la cosecha ha sido mejor de lo que se esperaba, y creese que la calidad será también superior. Las primeras partidas que se han vendido las ha comprado un comisionado de Haro, al precio de 14' 75 rs.

También en Huercanos ha intentado comprar el Sr. Capellan algunas cubas de vino ya entinjado, pero los cosecheros no han aceptado el precio de 15 rs. que les ofrecía. A tapon de tina se han vendido en esta bodega algunas partidas á 14.

En Arenzana de abajo la cosecha ha sido regular; de los vinos nuevos aun no ha comenzado la venta; los últimos viejos que se han vendido han conseguido el precio de 16 rs; solo quedan dos ó tres cubas

La cosecha de Urañuela ha sido casi la misma que la anterior; los cosecheros no quieren vender á menos de 17 rs.

En Rodezno la cosecha ha sido más abundante que el año pasado; hasta la fecha no se han vendido caldos nuevos.

De San Vicente sabemos que la cosecha ha sido sobre poco más ó menos igual á la anterior; los vinos nuevos han comenzado á pagarse á 15 rs., y las últimas partidas vendidas del año, de 16 á 20.

En Labastida se ha abierto la venta de mostos con actividad, habiendo ya cambiado de mano buen número de cosechas, á los precios de 17,50 y 18 rs. la cántara.

Los negocios en Haro tienen gran importancia; sólo el Sr. Boisot, lleva ya compradas unas 30.000 cántaras de mosto al alto precio de 18 rs.

De Ochanduri, Tormantos, Leiva, Heramelluri y otros pueblos, entran bastantes carros de uva, que tienen colocación á los precios de 5 y 6 rs. la arroba, según clase y procedencia.

Las expediciones por aquella estación del ferro-carril, han sido durante la última semana, de 1.250 pipas y 341 barriles, quedando libres los muelles gracias al celo desplegado por D. Vicente Verdú, jefe accidental de la estación de Haro.

En la Rioja baja la situación no es menos halagüeña.

En Alfaro siguen vendiendo las últimas partidas de vino viejo á 21 rs.

También en Autol son muy solicitados de 16 á 20 rs.

En Quel ya no quedan de estos vinos; los nuevos creese que serán superiores por el buen estado en que se cogió la uva; la cosecha ha sido una tercera parte más corta que la anterior.

Hace ya tiempo que en Navarra se siente bastante retraimiento para la compra de vinos viejos; ya en varias ocasiones hemos dicho con nuestra peculiar franqueza que los precios que pretendían los cosecheros no guardaban el oportuno equilibrio con los de Aragón y la Rioja, y que mientras esto sucediera, el comercio como es natural, elegiría aquellas provincias para campo de sus operaciones. Las pretensiones de los cosecheros no se atemperan todavía á esta ley, y por consiguiente, no desaparece la calma.

Así se explica que en Artajona tengan almacenados unos 140.000 cántaras de la cosecha anterior, de calidad inmejorable; los cosecheros como han recolectado una cantidad insignificante se obstinan en conservar los precios de 14'50 á 15 rs. por el cántaro de 11'77 litros.

La cosecha de esta renombrada bodega, no pasará de 25.000 cántaras; es decir, de las más pobres que han conocido.

En Lerin han vendido 500 cántaras á 14 rs.

Los cosecheros de Fitero, más avisados que algunos de sus vecinos, han logrado vender todo el vino viejo; los nuevos to-

davía no están clarificados, esperándose que resultarán muy buenos.

En Mañeru han recolectado 90.000 cántaras menos que el año pasado. Las ventas de añejos están paralizadas; únicamente en los últimos días han despachado unos 1.800 cántaros cuyos precios no han pasado de 14 rs.

En Cerella se ha pagado la uva á 8'50 reales; los vinos aun no se han clarificado y por esta causa no se hacen operaciones, pues no falta quien esté dispuesto á comprar. La cosecha ha sido tan escasa que no pasará de 200.000 cántaras, que es la cuarta parte de la anterior.

En Aragón los precios van tomando un vuelo que no aseguramos pueda sostenerse en algunas bodegas, donde ya hay propietarios que exigen precios, más que otra cosa caprichosos, porque no pueden obedecer á ningún cálculo razonable.

En La Almunia algunos cosecheros pretenden nada menos que á 40 pesetas el alquer de 119 litros, que aunque la calidad sea muy buena, nos parece un precio demasiado excesivo para la época en que nos encontramos. Las pretensiones más modestas arrancan desde el tipo de 35 pts.

Los acreditados comerciantes Sres. Lardy y Laplace están á la expectativa sin determinarse á operar. Este último ha salido para Paris llevando muestras de los vinos de Epila, La Almunia y Cariñena.

En Villarroya de la Sierra también hay gran desacuerdo entre compradores y vendedores, siendo esta la causa de que aun no hayan comenzado las operaciones. Los caldos han resultado buenos y con mucho color.

En Ateca se está vendiendo bastante vino viejo al precio de 30 pesetas, con destino á Bilbao.

De la provincia de Huesca, solo diremos que en Artasona y El Grao, la uva se ha pagado á 9 y 9'50 reales la arroba, sirviendo esto para apreciar á que tipos se pedirá por el mosto.

En Cataluña hay bastante animación, cotizándose la mayoría de los vinos de la provincia de Barcelona desde 25 á 30 pesetas la carga de 121 litros.

En Tarragona y especialmente en Falset, los cosecheros no quieren aceptar el precio de 32'50 pesetas la carga. Esta nueva subida ha causado alguna interrupción en los negocios.

También en las provincias de Alicante y Valencia van mejorando los precios, acusando ya una diferencia notable entre los que han regido para las uvas y los que ahora corren para el mosto.

En Sagunto se están pagando los mostos desde 7 á 10 reales el cántaro.

La presencia de un comerciante nuevo en Utiel, hizo que subieran los precios hasta 12'50 reales por arroba; bien es verdad que antes solo se cotizaban á 10 y 11 reales, tipo que muy acertadamente rechazaban los compradores.

En Villena, bodega la más importante de Alicante, ya fluctúan los precios entre 16 y 20 reales, no habiéndose pagado las uvas nada más que desde 4'50 á 7 reales. La calidad y cantidad de los vinos podrán apreciarla nuestros lectores en la carta que publicamos de nuestro ilustrado correspondiente en aquella ciudad.

También nuestro activo correspondiente de Elda nos participa que en aquella bodega, los vinos tintos alcanzan los precios de 20 y 21 reales la arroba, y 26 los blancos, siendo estos últimos en particular muy buscados.

En la Mancha como una gran parte son destinados al consumo interior, los vinos nuevos aun no dan mucho juego.

De Valdepeñas están sacando los últimos vinos del año pasado con destino á Madrid, pagando las clases superiores de 18 á 19 rs. la arroba.

Los nuevos, á juzgar por su calidad y los precios á que se ha pagado la uva, creese que romperán de 15 á 16 rs.

Los viñedos de Tomelloso han suministrado gran cantidad de uva á los almacedistas de Valdepeñas y Manzanares. Los precios han sido 4 rs. la arroba de uva tinta y 2'50 por la blanca.

Ni en esta bodega ni en la de Quintanar, y lo mismo en casi todas las de la Mancha, ni hay vinos viejos ni están hechos los nuevos.



En Castilla la Vieja, la situación general es la misma que describimos en nuestra última revista.

En Toro han recolectado 240 cántaros ó sea la mitad de una cosecha ordinaria; la calidad es superior. Ya han vendido 4.000 cántaros de vino nuevo de albillo á 20 y 21 rs. Las ocho cubas que hay por vender del año pasado no han querido cederlas sus dueños á 24 rs.; pretenden á 26.

También en Feroselle han vendido todo el añejo á 12 rs.; las primeras partidas que se han despachado del nuevo han sido á 10.

En Fuentesanco la cosecha ha sido una mitad de la anterior; la última venta de vinos que conocemos, es una de 400 cántaros á 18 y 19 rs.

De La Seca salen todos los días buenas partidas de vinos viejos á los precios de 21 y 22 rs. el cántaro; la uva se ha pagado á 5,25 rs. la arroba.

En Rueda ya se ha vendido algun mosto á 11 y 11,50 rs. el cántaro; el precio de las uvas fué el de 6 rs.

También en Valoria la Buena se han vendido algunos mostos á 12 y 13 rs.

De añejo han vendido en Nava del Rey sobre 3.000 cántaros, desde 25 á 40 rs.; los nuevos han comenzado á pagarse á 15 y 15,50.

En Tordesilla se paga el vino blanco á 19 rs. y el mosto á 10.

Y por último, en Aranda de Duero se han pagado 1.000 cántaros desde 18,50 á 19 rs.—A.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

VILLARROYA DE LA SIERRA (Zaragoza) 26 de Octubre de 1882.

Ha concluido la recolección de la uva y el resultado ha sido poco satisfactorio por su escasez. El cálculo más general sobre la cantidad de vino que hemos encerrado, lo hace ascender á unos 20.000 alqueros de 119 litros cada uno. Afortunadamente la calidad podrá resarcirnos de la pérdida de la cantidad, pues los caldos, van saliendo muy limpios y con hermoso color. Ya comienzan á visitarnos algunos comerciantes franceses, pero hasta ahora no han hecho ninguna operación ni grande ni pequeña, porque ofrecen precios que los cosecheros no podemos aceptar.—F. A.

FERMOSELLE (Zamora) 25 de Octubre.

La campaña vinícola del 81 al 82 ha terminado muy á satisfacción de los cosecheros que han vendido todos cuantos vinos tenían almacenados, al precio de 12 rs. el cántaro de 16 litros.

Ya se ha inaugurado la campaña de este año, y la verdad es que con buenos auspicios, pues los primeros precios han sido sobre la base de 10 rs. cántaro, que acusa un alza de tres reales sobre los que rigieron el año pasado por esta época.

La vendimia se ha hecho en buenas condiciones, habiendo venido las lluvias con tanta oportunidad, que aumentó y sazónó la uva en tales términos que hizo que no se perdiera las dos terceras partes de la cosecha, que por causa de la sequía ya dudábamos poderlas recolectar.

En resumen, el déficit de esta cosecha, comparado con la anterior, solo es de una sexta parte.

La lluvia, que tan beneficiosa fué para la viti cultura, también lo ha sido para la sementera de cereales y forrajes, que presentan las más halagüeñas esperanzas. Los labradores, como es consiguiente se muestran muy satisfechos de esta situación, pues hasta los pastos han mejorado.

Todo esto ha contribuido á la baja en los precios de los cereales, que ya se cotizan: el trigo de 44 á 46 rs. la fanega; la cebada de 25 á 26, y el centeno de 31 á 32.

Para los demás artículos rigen los precios siguientes: aceite de 62 á 64 rs.; vino á 10 rs. el cántaro; aguardiente anisado á 40; id. comun á 19 y los garbanzos mentidos de 50 á 60 rs. la fanega, según la clase.

Por la recolección que se acaba de terminar se calculan que se habrán elaborado en ésta unos 125.000 cántaros de vino, que según el buen estado de madurez de la uva, esperamos que ha de ser de muy buena calidad, tanto en riqueza alcohólica como en color.

Las operaciones en aceites encalmadas y los

tenedores con pocas ganas de vender, por haberse perdido la cosecha próxima.

Ya se han vendido algunas partidas de vinos nuevos.

Los aguardientes se cotizan con tendencia al alza.—G. B.

ZUEL (Rioja) 27 de Octubre.

Agotados en esta bodega todos los vinos de la cosecha anterior, réstame solo darle cuenta de lo que sucede con los de ésta.

La vendimia se verificó desde el 12 al 20 del corriente, en buenas condiciones, haciendo un tiempo hermoso. El resultado según la opinión general, acusa un tercio menos que el del año pasado.

Los vinos deben resultar superiores, toda vez que los cosecheros han separado las uvas blancas y de algun defecto, de las tintas que estaban buenas. Además, la elaboración se hace con un esmero inusitado.

La hermosa grana que se observa en los lagares despues de la pisa, corrobora mi anterior aserto, pues no deja nada que desear.

A beneficio de algunas aguas se sembraron los terrenos ligeros en buenas condiciones y su nacimiento hace presumir á estos labradores, que sus desvelos y trabajos no quedaran mal recompensados en la próxima cosecha.

Los precios corrientes de los cereales son: trigo á 16 pesetas la fanega, y cebada la de simiente á 10 y de pienso á 10.

El aceite no se cotiza más que para la población á 16 pesetas la cántara de 16'04 litros. Para fuera no se vende nada.

La cosecha de este líquido será nula, según le tengo manifestado en mis anteriores cartas.—P. O.

LA ALMUNIA (Zaragoza) 30 de Octubre.

Las pretensiones de los cosecheros que han sacado buenos vinos, son muy altas y los compradores no se atreven á aceptarlas.

Los vinos van resultando buenos y en general secos.

El precio más comun de la uva, ha sido el de 60 reales los 100 kilos. Los que comparan, como es consiguiente, pretenden precios altos por el vino.

Los comerciantes más importantes de por aquí están á la expectativa aguardando noticias que fijen el rumbo de la campaña en Francia.

De cereales hay muchos á la venta y son poco solicitados; el trigo se paga de 42 á 46 pesetas el cahiz; la cebada para simiente á 35; el panizo á 42, y las habas á 40.

Las patatas se detallan á 6 reales la arroba de 12'50 kilos.—M. P.

MAÑERU (Navarra) 29 de Octubre.

Terminadas por completo las operaciones de la vendimia, debo manifestar á V. que se hizo con un tiempo inmejorable. Debido á esto, y al año extremadamente seco, los mostos han resultado de un color rojo hermosísimo, y aunque la opinión general era que los vinos serian medianos, hoy puedo asegurarle que por lo menos buen color no ha de faltarles, y entiendo que tampoco buen sabor, pues aun cuando el glecómetro no señala en los mostos las altas graduaciones de 17 y 18° del año pasado, no bajaba en este de 14.

La cantidad que se ha recolectado no será más que un 20 por 100 de la que se recolectó el año anterior.

Las operaciones sobre vinos son escasísimas desde hace un mes.

Tenemos el tiempo inmejorable; abundantes lluvias que caen paulatinamente, vienen bonificando nuestros campos. Esperamos que continuará así, y de ese modo tendrán vida el año que viene, pues este año ni aun sarmientos han tenido muchas.—M. O.

ALCOVENDAS (Madrid) 28 de Octubre.

Con un tiempo como nunca hemos visto, se está haciendo la sementera en toda esta comarca, habiendo ya nacido todo lo que se sembró antes de que comenzáramos la vendimia.

Esta ya ha terminado dando un rendimiento sobre poco más ó menos lo mismo que el del año pasado.

El fruto se ha cogido en muy buenas condiciones y esperamos que el vino sea de buen gusto y color.

Los cereales en baja á pesar de los pocos que se recolectaron; vendemos el trigo á 62 reales la fanega; la cebada y el centeno es preciso comprarlos para el ganado y la siembra; de estos granos casi no se recolectó nada.—J. G. P.

VILLENA (Alicante) 30 de Octubre.

Estamos concluyendo la vendimia, habiéndose efectuado con un tiempo magnífico. El resultado es regular; si se recolecta algun vino más es debido, no á que hayan dado las viñas más racimos, sino á que hay muchas jóvenes que van entrando en producto.

Se han realizado muchos negocios sobre cepas, habiéndose pagado las uvas desde 4'50 á 7 rs. la arroba según clase y procedencia.

Los vinos salen excelentes en color y riqueza alcohólica, pero muchos deben tener el defecto de ser dulces, pues es tal la cantidad de glucosa contenida en las uvas de buena calidad, que difícilmente habrá fermentado en ellas para destruirla, resultando un exceso de azúcar que es lo que ocasiona el dulzor de los vinos. Me consta que la mayoría de los vinicultores han empleado todos los medios recomendados en estos casos para evitar el mal.

La campaña ha dado principio con alguna actividad; se han verificado algunas operaciones á los precios de 16 hasta 20 rs. la arroba según clase.

Los cosecheros algun tanto alarmados por las noticias de la mala calidad de los vinos franceses, y la creencia de que necesitan indefectiblemente estos caldos para el vinage. No se crea por esto que la inmensa mayoría rechaza los precios corrientes, sino que hallándose dispuestos á ceder sus cosechas, no se apuran de que no les presente ocasion de verificarlo, creyendo que más bien mejorarán que decaerán.—A. J. B.

ELDA (Alicante) 28 de Octubre.

A causa de haber estado algo delicado por espacio de dos meses, no he podido dar á usted noticias de esta comarca en todo ese tiempo.

Hoy puedo decirle que todos nos lamentamos de la pertinaz sequía que viene reinando en toda la provincia, donde el año se presenta bastante mal.

Aun no se ha tirado un grano en los terrenos de secano, y lo que se sembró en el regadío nace muy empobrecido y raquítico por razon de los grandes calores que se están sucediendo. Hasta las fuentes no son bastante para suministrar el agua que necesitamos.

Los cereales han tenido una gran subida, pero por lo visto el Gobierno se obstina en no decretar la libre introducción de los extranjeros, ni aun de hacer alguna rebaja; si esto sigue así, no sé á qué precio vamos á pagar el trigo; hoy ya se cotiza de 64 á 70 rs. la fanega; la cebada de 37 á 38 y el panizo á 40, entendiéndose que estos son los límites más bajos.

Respecto á vinos, puedo decirle que la campaña se ha iniciado con buenos precios, sobre todo el blanco que se busca con mucha insistencia.

No ha sucedido lo mismo con las uvas, que sus precios no han pasado de 4, 4'50 y 5 rs. la arroba; ahora que ya queda poca que recolectar y que se está concluyendo de hacer el vino, la pagan á 8 y 9 rs. Esta subida la ha motivado la mucha demanda que hay de vinos.

La cosecha no ha sido muy abundante por causa de la helada de Marzo y Abril últimos, cuya pérdida se valúa en una tercera parte de uva; en algunos parajes como en esta localidad una mitad.

La uva se ha cogido en muy buenas condiciones, y con lo escasa que ha sido, creemos que asegurará los precios.

En cuanto á aceite, puedo decirle á V. que los árboles no resisten el futo que tienen; si el tiempo fresco que hoy comenzamos á disfrutar se sostiene por unos días, el fruto se aseguraría en los árboles; pero si vuelven los calores tememos que se caiga, por más que como ya está en maduración aunque se desprenda, ya no se pierde.

¡Dios quiera que el nuevo temporal nos traiga las deseadas lluvias!—F. M.

ATECA (Zaragoza) 28 de Octubre.

Ya ha concluido la vendimia en esta comarca, habiéndose efectuado en buenas condiciones porque el fruto estaba sazonado y sano, confiándose por esto que los vinos no dejen nada que desear.

La cosecha ha sido la más corta que hemos conocido; no llega á la tercera parte de la anterior.

Los vinos viejos se cotizan á 6 duros el alquer de 119 litros, habiendo mucha extracción con destino al puerto de Bilbao.

Los trigos se pagan á 22 reales la media, la cebada á 12 y el centeno á 13.—J. M. H.

TORO (Zamora) 28 de Octubre.

Ha terminado la vendimia en toda esta comarca con un tiempo de vientos cálidos, que si bien han perjudicado la cantidad, en cambio han favorecido mucho la calidad.

Los rendimientos han sido cortos, habiendo cosecheros que solo han recolectado la mitad que en un año ordinario, y otros, dos tercios. La producción total se eleva según cálculos de muchos propietarios á 260.000 cántaros.

Ya se han vendido algunas partidas de vinos nuevos á precios bastante subidos.

De viejos solo quedan algunas cubas que no se han vendido por los altos precios que pretenden los tenedores.

Los cereales comienzan á disfrutar de una firme tendencia al alza por causa de falta de lluvias que otra vez se deja sentir, y que ha hecho que se paralice la sementera.

Los precios corrientes son los que siguen: trigo de 50 á 52 reales la fanega; centeno de 34 á 35; cebada de 32 á 33, y algarrobas de 35 á 36.

Los garbanzos cocheros finos se pagan á 6 duros la fanega.—C. A.

CENICERO (Rioja) 29 de Octubre.

Tengo la satisfacción de participarle que la cosecha de vinos del año pasado se ha vendido toda, habiéndose llegado á pagar algunas cubas á 22 reales la arroba.

Encubados ya los vinos nuevos, apreciamos su cantidad en 140.000 cántaros, ó sea menos de la mitad que en el año anterior.

Las clases de estos caldos, á juzgar por la situación en que se ha cogido el fruto, no podrán llenar los deseos de los cosecheros, porque las uvas han entrado en los lagares en medianas condiciones.

Ya se ha ajustado una partida de estos caldos nuevos, pero no se conoce el precio. También se han ajustado algunas para completar las cubas á los precios de 15 hasta 17.—A. M.

ARTAPINA (Navarra) 27 de Octubre.

El mercado de vinos está bastante paralizado, no obstante las buenas partidas de calidad superior que todavía están almacenadas. Los precios fluctúan entre 14'50 y 15 reales los 11'77 litros.

La cosecha ha sido tan pobre ó más que la esperábamos; solo se calcula en unos 25.000 cántaros.

La mayoría de las viñas no han brotado ni aun que se puedan podar, las restantes tienen los sarmientos muy raquíticos.

Ahora parece que el tiempo es propenso á las humedades; veremos como viene presentando el invierno que hasta ahora va siendo bueno; bien lo necesitan los viñedos que están perdidos por la última sequía.

La siembra se está haciendo en buenas condiciones; el año pasado no nació un grano de trigo; hoy que está la siembra en su apogeo está naciendo, luego lo que se está sembrando nacerá bien.

Los olivos no tienen una aceituna y no se qué fin tendrán, pues están medio secos.—M. M.

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

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

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

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

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

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

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

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

DIAMANTE DEL VINICULTOR

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

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

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

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto árabe, exclusivo del Dr. Morales

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

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

Transporte económico de vinos á Francia.

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

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.ª
ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS
por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

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

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

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

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

ELIXIR ENFERMEDADES del ESTOMAGO

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

CURACION CIERTA
Tomando despues de cada comida el

PAPAÏNA TROUETTE

(Pepsina Vegetal)

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

Deposito en todas las Farmacias

DOLORES DE MUELAS Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica. é infaliblemente se evitan con el *Licor del Polo de Orive*, 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 instrucción. Con un frasco que vale SELS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de enfermedad durante dos meses. Exijase *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 en Bilbao para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.

Gran éxito en Paris

VELOUTINE CH^{les} FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO
INVISIBLE Y ADHERENTE
DÁ AL CÚTIS PRESCURA Y TRASPARENCIA.

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

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

FUMIGADOR

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

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

(GARRITILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAÏNA

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. Martínez Añibarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcohólica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

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

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

OPOMA CATTILON

Código asimilable
de las Vías respiratorias, se calman
inmediatamente y se curan con los
TUBOS LEVASSEUR

Farmacia LEVASSEUR
Depositarios en España.

ASMA

Gastritis, Sofocaciones, Opiaciones,
Palpitaciones y todas las Enfermedades
de las Vías respiratorias, se calman
inmediatamente y se curan con los
TUBOS LEVASSEUR

Farmacia LEVASSEUR
Depositarios en España.

NEURALGIAS

Todas las
jaquecas dolorosas de estómago y todas las
Molestias nerviosas, se curan al instante
con las PILDORAS ANTI-NEURÁLGICAS
del D. CRONIER.

DR. H. CRONIER de la Monnaie, París.
S. CASANOVA y C.ª, Barcelona.

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

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

CASA H. KEHRIC
BURDEOS (Francia).

45—CALLE NOTRE-DAME—45
NOTA.—El prospecto general de la Casa se manda á toda persona que se sirva pedirlo.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA.

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

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

Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Araucanias y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendrons, Drácanas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

Treinta variedades de Eucaliptos, propios para diferentes clases de terrenos y climas.

Cincuenta y seis variedades de Fresas, las más superiores conocidas.

Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes á la filoxera.

PRECIOS ECONÓMICOS.

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

Agua Sallés

SE VENDE
en todas las Perfumerías
y Peluquerías.

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

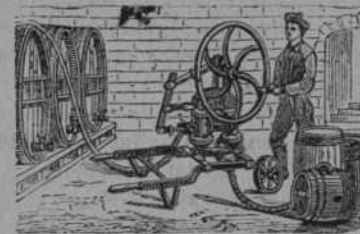
Emilio SALLÉS Hijo, Sucesor
Químico-Perfumista
Casa fundada en 1850
RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

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



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 en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.

Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.

Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á este 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 Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.

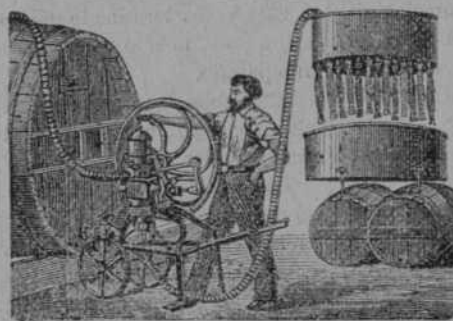
Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar.

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

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

POMADA GALOPEAU

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



Morata, 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, 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.