

EL ECO DE NAVARRA

DIARIO DE INTERESES MORALES, MATERIALES Y POLÍTICOS.

PAMPLONA 11 OCTUBRE 1877.

AGRICULTURA.

DE LA VENDIMIA Y DEL ARTE DE HACER LOS VINOS.

(CONCLUSION.)

En este estado queda todo seis, ocho ó diez dias que dura la fermentacion tumultuosa, más ó menos tiempo, segun la temperatura atmosférica; cuando el glucoenometro ó pesamosto marque cero en el mosto extraido por medio de una espita que se da en el centro de la masa, y cuando el liquido pierda temperatura y su dulzor, tomando gusto vinoso, es cuando se considera llegado el momento de la saca. Abrese al efecto la canilla dispuesta en el fondo del tino, y se cuida de que el liquido salga sin interrupcion, para evitar que las fuertes sacudidas de la masa con las cerraduras repetidas de la canilla no vengán á enturbiar y mezclar el liquido con las heces.

El vino extraido se coloca en cubas ó barricas bien limpias, azufradas, exentas de todo olor y gusto, debiéndose preferir las de 15 á 30 arrobas, nuevas y hechas con madera de roble de buena clase: las observaciones y estudios hechos hasta el día demuestran que entre las maderas sometidas á un detenido examen, las de roble del Norte son las mejores. Quedan las vasijas ó envases completamente llenos del liquido que, naturalmente y sin prevision alguna, sale del tino y produce el vino de primera clase.

Extraido éste, se baja al fondo del tino y se separa por la boca el escobajo de la parte superior, y aun el hollejo que se encuentra en contacto inmediato de él, que siempre se aceda algo. Písase lo que queda, y tanto el liquido que se desprende como el procedente de la prensa, forma el vino de segunda clase, que aun podria dividirse y subdividirse en dos, quedando como inferior el vino de prensa.

Las prensas ordinarias no sirven para esta operacion, pues la masa, exenta del escobajo o raspon, no forma ropa; no se entrelaza; y requiere encontrarse detenida en los bordes por una rejilla semejante á la que hay en las prensas de cubillo, que son las que emplean.

Dejan las cubas bien llenas, con una tablita que cubra la boca durante ocho dias; en estos cuidan cada veinticuatro ó cuarenta y ocho horas de testarlas ó rehenchirlas con vino ó mosto bueno, bien conservado, que no sea nada ácido, y para esto atienden que el hueco que queda en la barrica del liquido destinado á rehenchir vaya ocupándolo el ácido sulfuroso, producido por la combustion de una mezcla de azufre en el interior de la misma barrica.

A los ocho dias cierran la boca con taponés de madera cónicos, sin obligarles á entrar demasiado; un golpecito dado con el puño basta al efecto: rechinchan una vez por semana, hasta que, pasados dos meses, envuelven los taponés en un lienzo y los meten bien, obligándoles fuertemente.

En Febrero hacen el primer trasiego, cuidando siempre de seguir rehinchendo, y continúan esta operacion mientras el vino se encuentra en cubas; pues su vida continuada impone la necesidad de que no se descuide el tener los envases completamente llenos.

Repiten el trasiego en fin de Junio y Setiembre. Segundo año. Trasiegan tambien en Febrero: desde este momento dejan de rehenchir; pero en este caso inclinan la barrica, á fin de que el tapon, viniendo más abajo, queda siempre sumergido en el liquido. En Setiembre repiten el trasiego. Tercer año. En Marzo y Setiembre trasiegan nuevamente, continuando así hasta que se embotella el vino, operacion que no debe hacerse hasta los tres años; pues ántes no tiene el vino desenvueltas todas sus cualidades, y principalmente el aroma ó *bouquet*, que desarrolla despues de los dos años. Tampoco quedan separados ántes los elementos de vida activa, cuya presencia se opone á la buena conservacion.

El vino que haya de embotellarse necesita estar perfectamente clarificado; al efecto, se azotan aquellos que se han cuidado bien en las barricas con una brocha de hierro, que tiene atravesadas unas cerdas formando cepillo; hasta que salga la espuma por la boca de la barrica. Diez ó doce dias despues se trasiega, y á los diez ó doce que kayan trascurri-

do desde esta última operacion, se embotella.

Los vinos gruesos, y sobre todo los de segunda ó tercera calidad, los azotan en Medoc un par de veces ántes de trasegar, ó una vez cada año. Cuando, apesar de todo, se mantienen turbios, lo que rara vez sucede, los clarifican con gelatinas, ó con claras de huevos.

Las botellas las mantienen siempre echadas en sentido de su longitud.

Para los trasiegos de barricas se sirven de tubos comunicantes ó bombas rotativas de diferentes sistemas, tales como la de Labusthe, y sobre todo la de J. Moret y Broguet, que es la más moderna y perfeccionada; así es que cuenta en el día con más de 10,000 en constante uso, y 80 recompensas en concursos y Exposiciones.

Conservados los vinos perfectamente, así en envases grandes como en pequeños, adquieren con los trasiegos una limpieza y brillantez que nada deja de desear, desarrollándose un agradable aroma y las notables cualidades que caracterizan los buenos vinos de Medoc.

Vinos espumosos.—Estos vinos consisten en el exceso de gas ácido carbónico que poseen. En cualquier parte pueden confeccionarse, y los que ménos se prestan son los dulces. El más nombrado es el de Champagne. Se prepara mezclando indistintamente la uva blanca con la negra, escogiendo los racimos más maduros, que se echan en canastos y llevan al lagar, donde todavia se vuelven á escoger, separando los podridos ó estropeados; los racimos se tapan con lienzo para que no los haga fermentar el calor del sol. La uva se mete en la prensa y se le dan dos ó tres presiones sucesivas, á lo más, en el espacio de una hora. El jugo se recoje en una vasija, y este jugo ó mosto de la primera presion se llama *vino escojido* ó *vino virgen*. El mosto se lleva á la vodega, y se echa en barriles bien lavados y azufrados. Concluida la fermentacion, se trasiega, y al mes se vuelve á trasegar para clarificarle con claras de huevo y embotellarle. La época de esta última operacion es hija de la experiencia.

El ser espumosos los vinos de Champagne procede de ponerlo

en botellas fuertes y de forma especial, bien tapadas ántes de terminar la fermentacion pasiva, y por lo tanto, en cuantos países se fabriquen vinos blancos, se les puede hacer gaseosos operando como acabamos de indicar.

M. Boyer prescribe el siguiente método: se prepara indistintamente el mosto con uva blanca ó tinta, siempre que sea de superior calidad, la cual se vendimia con cuidado y sin golpearla en el lagar. Allí se pisará sin perder tiempo, evitando, en cuanto sea posible que el mosto no fermente para que no tome color. El liquido obtenido de la primera presion es el mejor.

Puesto el mosto en los barriles, donde fermentará, se les dejará hasta mediados de Diciembre, época en la que se clarifica y trasiega así como se clarificará y trasegará, otra vez en el siguiente mes de Marzo para embotellarlo convenientemente en botellas á propósito y fuertes, con excelentes taponés de corcho, y atados éstos con uno ó dos bramantes formando cruz.

Algunos meses despues se procede á destapar las botellas que habrán permanecido colocadas con el cuello á tapon boca abajo, y se hará salir, sin menearlas, el peso que puedan contener; operacion que exige alguna práctica para que no se salga todo el liquido. Despues de lo repuesto el que se saque con otro ya muy clarificado, se volverá á poner el tapon y se atará, para sujetarlo bien.

Algunos meses despues se repite igual operacion para separar la parte turbia, ó sea el sedimento, y se añade una pequeña cantidad de azúcar candi y espíritu de vino de primera calidad. Sólo á los quince ó diez y ocho meses este vino de Champagne habrá adquirido la perfeccion que tanto agrada.

Reflexionemos un poco acerca del partido que con el tiempo podrá sacarse elaborando bien los vinos, y cuidando de su conservacion en los años de abundante cosecha.

El gran certámen nacional de 1877 ha servido evidentemente para probar la importancia de nuestra industria vinícola, la más valiosa de nuestro país; pero sinceramente deseamos que el tiempo y el mucho dinero empleado

en el produzcan pingües resultados, en vez de tristes desengaños y sacrificios estériles.

(La Gaceta de la Industria.)

Con motivo de ser el cumpleaños de S. M. la reina madre, hubo ayer recepción en la capitania general, á la que asistieron comisiones de todas las corporaciones civiles y la oficialidad de los cuerpos de la guarnición. Las músicas militares tocaron escogidas piezas en la plaza del palacio mientras duró aquel acto, y las baterías de la Ciudadela hicieron las salvas de ordenanza á las horas de costumbre.

Los fotógrafos americanos son de una tenacidad prodigiosa, y las mujeres bonitas del otro lado del Atlántico tienen que librar grandes batallas para librarse de esos importunos.

Rosa Eyttinge, la actriz popular de San Francisco, se había negado siempre con obstinación á dejarse fotografiar.

Las persecuciones de que era víctima por parte de los agentes fotográficos, llegaron á acibararlo la existencia.

Un día se dirigía al mar á tomar un baño. En cuanto salió de su casa, la siguió un fiacre que llevaba una máquina escondida.

Al día siguiente recibió una esquela atenta con la prueba fotográfica de su persona en el instante mismo de sumergirse en las olas amargas.

La carta prevenía á Mme. Eyttinge que si no se dejaba fotografiar en otro traje, 10000 pruebas iguales á la que se le remitía iba á sea entregadas á la venta pública.

¡La infeliz actriz capituló!

De los datos suministrados en correos, resulta que el número de cartas disminuye notablemente, aunque el Estado obtiene mayores rendimientos.

Repetimos que estos rendimientos son perjudiciales para el público, porque tiene que privarse de escribirlo necesario, y nadie puede calcular la serie de disgustos y daños á que puede dar lugar el excesivo aumento del franqueo.

Entre las efemérides que publica en su número del 19 del pasado el periódico lisbonense *O Progreso*, hallamos ésta:

«Mil ochocientos treinta y seis: prohibense en Portugal las corridas de toros por ser diversion bárbara é impropia de naciones civilizadas.»

El decreto está concebido en los siguientes términos:

«Considerando que las corridas de toros son una diversion bárbara é impropia de las naciones civilizadas, puesto que semejantes espectáculos solo sirven para habituar á los hombres al crimen, á la ferocidad, y deseando remover todas las causas que pueden impedir ó retardar el perfeccionamiento moral de la nación portuguesa;

He tenido á bien decretar que en lo sucesivo queden prohibidas en todo el reino las corridas de toros.»

En España no hay miedo de que consigamos efemérides por este estilo, ni miedo por lo tanto á decretos parecidos.

Por algo somos el pueblo de pan y toros, aunque en la actualidad, si bien falta lo primero, sobre lo segundo.

Lo cual es un consuelo.

Que los anuncios son reproductivos, lo demuestran los siguientes datos de lo que pagan anualmente diferentes empresas y particulares:

Holloway, por sus pildoras, 17,280000 reales vellón; Rouland é hijo, por su

aceite de Macasar, 3.760000; Yough, por su aceite de hígado de bacalao, 3.760000; Heal é hijo, por sus camas de hierro, 3.436000; Nichols, por los anuncios de su sastrería, 2.880000; Madame Tusand, á los ómnibus, 4800; Gumbold, por sus productos químicos, 37 600000.

Holloway posee en la actualidad 90 millones de reales, y á este tenor los demás citados, que son otros tantos modernos Cresos.

Desde ayer quedó abierto el pago á las clases pasivas en la caja de la administración económica de esta provincia, la mensualidad que corresponde al mes de mayo último.

Se halla vacante la secretaría del juzgado municipal de Barbarin, sin más retribución que los derechos que devengue.

Ayer no recibimos la interesante carta que diariamente nos dirige nuestro activo y celoso corresponsal de Madrid: en cambio mañana recibiremos dos. Váyase lo uno por lo otro.

Ha llegado á Londres una ballena viva con destino al *aquarium* de Westminster. Este monstruo marino, que mide cerca de doce metros y pesa 43.000 kilogramos, ha sido enviado por el *aquarium* de Broadway, y ha hecho el viaje de New-York á Londres á bordo de un pailebot alemán.

Habíase colocado en una gran caja de madera llena de algas y agujeros, á fin de poderse echar agua salada y dar paso al aire necesario para su respiración.

Desembarcado sin accidente alguno en Southampton este gran cetáceo, ha sido conducido á Westminster por ferrocarril y colocado en el *aquarium* sin dificultad. Es una ballena blanca de la especie llamada *balubo*, que frecuenta las costas de Groenlandia.

Apenas hay en París pared alguna en la que al lado de porción de manifiestos electorales de todos colores, no figure el de «A. Bertrou, candidato de la humanidad.» Este buen señor sienta como principio que «la humanidad no será feliz mientras no tenga el derecho de voto sin distinción de sexos,» y aboga por la creación de una Cámara masculina y otra femenina.

El Sr. Bertrou no prevé el caso de que ambas Cámaras se reúnan en Congreso.

De un momento á otro aparecerá en la *Gaceta* el anuncio de la dirección general de la Deuda llamando al cobro á los tenedores cuyas proposiciones fueron admitidas en la subasta de amortización mensual verificada á fines del mes anterior.

El pago de los títulos al 2 por 100 amortizados en el sorteo del 23 de setiembre, se verificará también sin demora. La suma que por ambos conceptos ha de salir á la circulación excede de 7.000000 de reales.

El día 7 tuvo lugar en París el acto solemne de colocar la primera piedra de la seccion española en el palacio de la exposicion, bajo la presidencia del rey D. Francisco, los individuos de la comision y el Sr. Cárdenas.

Con ocasion de celebrarse en Londres el cuarto centenario de la introduccion de la imprenta en Inglaterra, se ha logrado componer, tirar, plegar y encuadernar una Biblia en el escaso espacio de diez y seis horas.

Rusia ha contratado con la fábrica de cañones Krupp un suministro de 700 cañones de todos tamaños. La entrega debe quedar terminada el 31 de marzo de 1878.

Aprovechando la ausencia de los dueños, fué robada el día 7 en Tudela una casa, llevándose los ladrones 90 duros en metálico. Tan pronto como tuvo noticia de este hecho la guardia civil, practicó un minucioso reconocimiento en casa de una persona sospechosa, de la misma localidad, encontrándose algun dinero y doce llaves, tres de las cuales abrían perfectamente las puertas de la habitacion robada.

El juzgado entiende en el asunto.

Hace dias que no visita nuestra redaccion nuestro apreciable colega *La Voz de Vizcaya*.

Segun nuestras noticias, en la noche del 3 del corriente fué maltratado el alcalde de Ujúe por un vecino del mismo pueblo. Aprehendido el autor del hecho en la misma noche por el juez municipal y guardia civil, parece que se ha fugado de la cárcel de dicha localidad.

En las inmediaciones de la villa de Peralta, sobre las nueve de la noche del día 8 del actual, fué herido de gravedad un sujeto, y por los guardias del puesto de Carcastillo han sido capturados los agresores y entregados al juzgado de Tafalla.

El día 8 salió de Madrid para Zaragoza nuestro paisano el brigadier Iriarte.

La comision de códigos se reunió el día 8 en Madrid para continuar la discusion del voto particular del Sr. Entrala, referente á la reforma del código penal en los delitos contra la religion del Estado. Ya hicimos constar en tiempo oportuno, dice *El Diario Español*, que serian importantes las sesiones que dicha comision ha reanudado, y á las cuales asistirá el señor ministro de Gracia y Justicia mientras no terminen los debates comenzados sobre las complejas cuestiones que entraña la reforma del código penal.

Leemos en una carta fechada en París:

«La lectura de los periódicos le hace dudar á uno á veces si realmente todas las criaturas humanas tienen alma, corazon, conciencia. Digo esto porque no se concibe, sino considerándola como desprovista de todo lo apuntado, la posibilidad de la existencia de una madre como la que ha sido encerrada anteayer en la cárcel de mujeres.

Esta fiera tenia encerrado á su propio hijo en un rincón oscuro, estrecho, hediondo, donde le hacia morir lentamente de hambre. Para apresurar su agonía le descargaba rabiosos golpes, hacia correr su sangre por un agujero que le habia hecho en la cabeza....

Cuando la portera pudo por casualidad tener noticia de lo que ocurría, este hijo desventurado, que tiene ya más de cuatro años, apenas pesaba quince libras!

La madre será condenada á un año de prision, maximum de la pena que por este delito establece el código francés. Si cumplida su condena reclama á su hijo, los tribunales no podrán rehusárselo. No podrian declararse privados de todo derecho paterno los padres tan conocidamente desnaturalizados como la madre que nos ocupa?

Esta es observacion y no critica de la justicia francesa, cuyos sentimientos humanitarios son bien conocidos. En prueba de este aserto, mañana salen del

fuerte de la isla de San Martin de Ré, situada junto á la Rochela, 400 condenados á presidio encerrados desde hace diez meses en este depósito, y el transporte de guerra *Nacarino* los llevará á bordo para conducirlos á la Nueva Caledonia.

Sabido es que suprimidos en Francia desde hace veinte años los presidios, los sentenciados á esta pena son deportados á las colonias penitenciarias de la Guyena y la Nueva Caledonia.

La primera, situada al N. del Brasil, no recibe sino los presidiarios árabes y annamitas. La segunda, situada al NE. de la Australia, está reservada á los europeos.

Entre los 400 presidiarios que emprenden un viaje de cuatro meses, figuran Moyaux, el padre que arrojó á un pozo á su hija dormida; Prieux de la Comble, el incendio del barrio Saint-German, á cuya alta sociedad pertenecía; de Brouyn, el químico que mató con un pañuelo impregnado en cloroformo á un compañero de wagon; Terray, que deslizo con un pedrusco la cabeza de su padre; Deou y Lamoureux, que para terminar un pasco hecho al objeto de robar, asesinaron sin motivo alguno á una tabernera de 60 años; Ginesty, que asesinaba á las vicimas de sus vergonzosos apellidos; Carnic, que mató á su novia, á quien habia deshonrado, por no casarse con ella; Fort, que arrancó con los dientes la nariz de su padre, causándole la muerte.

Durante este largo viaje los presidiarios van cerrados de veinte en veinte, en jaulas de hierro, custodiadas por soldados y colocadas en el entrepuente del buque—Q.

Entre los nuevos descubrimientos en Pompeya se encuentra un despacho de vinos, adornado toscamente con imitaciones de mármol al fresco. En el podium del cuarto del frente hay una faja de estuco con cuatro grupos pintados en fondo blanco.

El primero representa un jóven besando á una moza vestida de amarillo, con zapatos negros, la cual, segun el lotrero que se vé al pié dice: *No quiero que me beses. Ve á tu Mirtalis.*

El segundo representa á la jóven hablando con otra, quien probablemente es la Mirtalis de que se trata, porque bajo esta figura se lee:—*El no es nada mio.* Ambas señalan para una muchacha que se acerca con una ánfora de vino y un vaso.

En el tercer grupo hay dos jugadores con un tablero de damas en sus rodillas, en el acto de jugar á los dados.

El cuarto grupo los representa riñendo, y el vinatero les empuja fuera, diciendo:—*Id á reñir á la calle.*

DESPACHOS TELEGRÁFICOS.

Servicio particular de EL ECO.

Bucharest 8 (retrasado).—Un huracan ha roto el puente de Nicópolis.

Ha sido restablecido en seguida.

Corre el rumor de que la emperatriz de Rusia vendrá á Bucharest el día 10 de este mes.

Viena 8.—Un despacho de Hermanstad anuncia que hay grande agitacion entre los húngaros.

Ayer hubo un conflicto sangriento entre el pueblo y la tropa.

Se descubren casi todos los dias depósitos de municiones.—*Fabra.*

CORRESPONDENCIA PARTICULAR DE

EL ECO DE NAVARRA.

Muy señor mio: Dignese dar cabida, si cree justo, en las columnas del periódico de su acreditada direccion, al siguiente escrito:

Hoy que tanto se habla, por desgracia, de lo morosos que están algunos pueblos en el pago del pequeño sueldo

quo disfrutaban los maestros, es digno de hacer mención que el señor alcalde de Santesteban, horas antes de vencer el trimestre último que debían á su maestro, pasó un oficio al depositario diciéndole que inmediatamente hiciese entrega al maestro del pago del trimestre que á las pocas horas iba á vencer, cuya orden fué cumplida al momento siguiente por dicho funcionario.

Además, tan luego como dijo el maestro que hacían falta varios efectos para la enseñanza, y que por otra parte era preciso arreglar la escuela, dicho señor alcalde, comprendiendo lo conveniente que es atender á las necesidades de la instrucción, y de acuerdo con el ayuntamiento que lo preside, dijo, que sin demora se procediese á la adquisición de los efectos que para la escuela hicieren falta, dando orden además al alguacil del municipio que avisase luego á los albañiles y carpinteros para que unos y otros arreglasen en la escuela lo que el maestro les indicara.

Reciba las sinceras gracias y la más completa enhorabuena el señor alcalde de Santesteban por tan distinguido celo en favor de la primera enseñanza, y á su imitación cumplan los morosos pueblos con el sagrado deber de pagar religiosamente á la importante clase del magisterio.

UN SUSCRITOR.

VARIEDADES.

LA TABERNA.

Si es ó no invención moderna,
Vive Dios que no lo sé,
Pero delicada fué
La invención de la taberna.
Porque allí llevo sediento,
Pido vino de lo nuevo,
Mídenlo, dánmelo, bebo,
Págolo y voime contento.

Baltasar de Alcázar.

Finalmente, como decía aquel personaje de sainete, la taberna debe desaparecer. Tal es el tema de este artículo.

La taberna que con tan feliz ingenio describía el sevillano poeta del siglo XVI; la del *alto licor celestial que se acababa de prisa* y que resaltaba por la suavidad, la claridad, el gusto rancio, el olor y el color; aquel vino envasado en el pichel ó de cuya bota llena salían seis tragos cada vez, no es el vino de la contemporánea taberna del *Pelao*, no es el mosto délcu se celebra todos los días el bautizo, no es ni siquiera el *aloquillo* del poeta, despreciable, pero puro, inofensivo é incapaz de causar á un cristiano el más leve dolor de cabeza.

Los caldos populacheros de ahora, descompuestos, solapados y que hieden ó participan de todos los malos sabores, no son aquellos líquidos infantiles é ingenuos que brotaban del seno del lagar sin nociva ingerencia de materias despreciables; que salían á luz conforme á naturaleza, y que podían ser ásperos ó desabridos, pero no trastornadores, ni agentes de disturbios y de malas artes.

La pequeña industria de la taberna es el mayor enemigo de la industria vinícola. El establecimiento, cantina, ventorrillo ó chiscon, guarida de cuatro pellejos, moral y socialmente considerada, es albergue de truhanes, concierto de bajezas, escuela de la briba y fomento del vicio. En la taberna no reside el gusto, ni la afinación del paladar y la nariz: allí no se sabe apreciar ningún accidente, cualidad y esmero en la crianza y elaboración de los vinos: allí no hay juicio competente, sino gustos desordenados, gérmen de pasiones ras-

treras, extravío, vértigo, ceguera, embriaguez.

La taberna, centro de reunión de la clase obrera,—que con ser tan vano y frecuentado el camino del *café* ó del *teatro*, todavía no lo ha aprendido,—sale el amor á la disipación y á los gozes materiales, la holganza con sus terribles consecuencias, el juego, la murmuración, la incontinencia y las aficiones á los toros, á los gallos y á las salvajes escenas del circo hipico, taurómaco ó gimnástico.

De la taberna, lugar de depósito y conservación de los vinos, sale esa inmensa colección de agua chirles ó brebajes en que se ensaya la mezcla y la recomposición imperita é irresponsable, expendiendo en dosis reducidas y á pujos que no satisfacen á ningún consumidor, incluso los pobres que echan una copa, líquidos tales, que no se hallaría en ellos, si se analizara científicamente, más que un rastro de alcohol disuelto en agua, con sensibles señales y trazas de componentes y colorantes tan nocivos ó peligrosos como el zumo de bayas de saúco, el campeche, palo brasil, malva rosa y fuchina, en cuya preparación se suele emplear el arsénico.

La taberna, pues, como lugar de recreo ó de pequeña industria especulativa, ha cedido su puesto al establecimiento, almacén, donde la tinaja sustituye al rutinario pellejo, el más perjudicial de los envases; el botellaje bien cerrado y acondicionado á los jarros y porrones, bordeados de insectillos; el ambiente á la lobreguez, y las condiciones de un sano depósito á las que todavía se observan en ciertos inmundos locales, desprovistos de espacio y ventilación, y que recuerdan la primitiva bodega del Norte de España, antagónica á los que con justicia se puede llamar templos del arte enológico en Andalucía y Cataluña.

De la regeneración de la viticultura viene la prescripción y la muerte de la taberna, que todo buen fabricante debe mirar con recelo, así como la sociedad con repulsión y asco. El gusto se depura y la inteligencia de los consumidores crece: no es ya la falsificación del vino materia tan ignorada que pueda emprenderse sin temor á que sea advertida. Ahora se bebe y paladea con acierto y conocimiento de cualidades, difundidos por la costumbre: bien sabido que en épocas no muy lejanas eran pocos, muy pocos los vinateros, porque había pocos, muy pocos agricultores, y resultaban todavía menos aficionados á gustar las delicias de un vino elaborado como Dios manda.

El vino no era, en los tiempos aludidos, producto comercial, ni materia alimenticia, sino líquido rudimentario destinado á recreo del paladar, *jarabillo* ó *mistela* licorosa de que en las solemnidades de familia tomaban un sorbo las damas y un par de copitas á lo sumo los más arriesgados bebedores. Difundido hoy por los ámbitos del mundo, raro es el lugar donde no se acopia, aunque no sea más que para el sustento y consumo de los propietarios y vinicultores en pequeña escala. De estos hay muchos en España que en breves años explotaron beneficiosamente la madre tierra, con sus ensayos viticultores, ensanchando su industria y pasando de simples cosecheros á cosecheros y expendedores; los cuales sacan á la plaza sus muestras, en las que sobre los mostos ó los vinos dulces y afeminados prevalecen los vinos secos estomacales, que nos han enseñado á apreciar los extranjeros, tan aficionados al placer de la bebida como atentos á sus saludables efectos.

Digamos, en resumen, que uno de los medios más directos para librar el vino del sambenito de la adulteración nociva, es sacarlo de la perjudicial tutela de la taberna, atendiendo ó su conservación con tanto esmero como á su crianza. Porque la taberna, como sin dificultad queda demostrado, si bajo el punto de vista social mereció siempre apóstrofes de este alcance:

«Málaga, ciudad bravia
entre antiguas y modernas,
cuenta más de mil tabernas
y ninguna librería.»

considerada bajo el aspecto fabril y comercial, es muestra de estacionamiento vergonzoso, lugar de fraudulencias y mistificaciones y ejercicio irresponsable que, cual ninguno, perjudica al crédito de la primera de nuestras industrias, de la industria matriz de la agricultura española.

Abajo la taberna, sobre la cual un recto espíritu administrativo debe ejercer extremosa vigilancia. Abajo la taberna, padron de ignominia en países que pretenden formar la vanguardia de la civilización. Abajo la taberna, degradación de nuestras costumbres y enemiga declarada del fomento y desarrollo de uno de los primeros ramos de la riqueza pública. En cambio, centralicemos los vinos en los almacenes y cuidemos las bodegas.

F. MARTINEZ PEDROSA.

GACETILLAS.

Anteayer por la noche, á consecuencia de una gran reyerta que se armó en la calle de Pellejería, fué conducida al depósito municipal una mujer que amenazaba matar á su vecina y adversaria.

Ayer por la tarde, con motivo de ser el cumpleaños de S. M. la reina madre, tocaron las músicas de guarnición en esta ciudad, en el paseo de Valencia y en la plaza del Castillo.

¡Qué tiempos aquellos en que las músicas amenizaban los paseos los días festivos!

CHARADA.

Dos Restituto, que es
Tan grueso que ya está todo,
Canta en una y canta en tres,
Por más que canta á su modo.

Solución de la anterior: CANONES.

SECCION COMERCIAL.

Precios de los mercados en Pamplona en el día de ayer:

- Trigo de 22 á 22'30 reales robo.
- Avena de 9'25 á 9'75
- Cebada á 11
- Habas de 19 á 21
- Beza á 16
- Aiscol á 18
- Alholba á 22
- Linosa á 18

Precios de los líquidos en la alhóndiga municipal:

- Vino comun, de 17 á 18 reales cántaro, con impuesto.
- Id. rancio, á 40 id. id.
- Vinagre, á 9 id. id.
- Aguardiente, de 32 á 34 id. id.
- Aceite, de 68 á 76 id., arroba navarra.

APRENDICES.

Se necesitan dos en la imprenta de este periódico que sepan leer y escribir.—Desde el primer día que sean admitidos principiarán á ganar.

PRÁCTICAMENTE.

Francés.—Aleman.—Teneduría de libros por partida doble.—Contabilidad mercantil.—Letra inglesa.—Taquigrafía.—Ingreso diario. Paseo de Valencia, 36, 4.º, derecha.—Joaquín Salboch.

BARBEROS.

En la peluquería y barbería de El Siglo, calle Mayor, núm. 120, se necesitan dos dependientes.

TRADICION Y PROGRESO.

(SEGUNDA EDICION.)

Estudio fuorista de gran interés y actualidad, puesto que indica el medio racional y práctico de reducir á solo dos partidos políticos, fecundos y de buena fe, los innumerables que destrazan ó perturban estérilmente la patria,

ESCRITO POR

SERAFIN OLAVE Y DIEZ.

Esta obra contiene los siguientes artículos: I. Aclaraciones.—II. Influencia de la revolución francesa en España.—III. Noticia de los municipios, córtes y federaciones municipales de España en la Edad-Media.—IV. Prosperidad de España al terminar la Edad-Media.—V. Repulsiones y atracciones.—Síntesis descentralizadora.—VI. Aprobación de la autoridad eclesiástica.

Se hallará de venta á 4 reales en la Administración de este periódico y en las librerías de José Montorio, Plaza de la Constitución, núm. 32, y de Joaquín Lorda, calle de Mercaderes, 19.—Por el mismo precio de 4 reales se remite, franca, por el correo, fuera de Pamplona.

CASINO RESTAURANT.

Don Niceto Lafuente, dueño de la Fonda de Europa, pone en conocimiento de sus numerosos parroquianos que desde el día 2 del corriente mes ha abierto un CASINO RESTAURANT, situado en la Plaza de la Constitución, donde hallarán esmerado servicio de almuerzos y comidas, presentado con elegancia y equidad y con arreglo á los adelantos más notables y que están en uso en las principales capitales.

Al propio tiempo existen en el referido local salas de recreo y un buen servicio de café y pastelería.

Plaza del Castillo, 38, principal, contiguo al Café Suizo.

SOLUCION CASES

de clorhidro-fosfato de cal.

Aprobada por diferentes Corporaciones científicas y recomendada eficazmente por la prensa médico-farmacéutica de Barcelona.

Produce resultados maravillosos en los casos de tisis, escrófulas, raquitismo, anemia y clorosis, favoreciendo en alto grado el apetito, las digestiones y la nutrición.

Véase el prospecto que acompaña á cada frasco.

VENTA: Al por mayor farmacia de Aviñó, Plaza de la Lana, 11, Barcelona.

Al por menor en casi todas las farmacias. En Pamplona en la farmacia y droguería de Blasco, calle de Zapatería, núm. 22.

Precio 10 reales frasco.

PRENSA DE UVAS.

Pequeña sin estrenar de venta. Puede verse en la bodega de la calle Pellejería, número 16.

ANUNCIO.

D. Francisco Goicoechea y Valdés, habitante en esta ciudad, y acreditado relojero, ha abierto su establecimiento de relojería y joyería en la calle de Bolesterías, número 9, principal, en el que encontrará el público un buen surtido de relojes de todas clases y joyería, á precios sumamente arreglados. También practicará el arreglo y compostura de cuanto concierne al citado ramo de relojería.

Al propio tiempo se encarga la señora doña F. de Goicoechea, en el mismo establecimiento, de la elaboración de vestidos y sombreros de última moda para señoritas, niñas, etc. Lo que anuncian á fin de que llegue á conocimiento de los que gusten utilizar sus servicios.

Pamplona 6 de octubre de 1877.

IMPRESA DE EL ECO DE NAVARRA.

SECCION DE ANUNCIOS.

EL ECO DE NAVARRA.

DIARIO DE INTERESES MORALES MATERIALES Y POLITICOS.

REDACCION, ADMINISTRACION É IMPRENTA,
PASEO DE VALENCIA, NUM. 36, BAJO.

PRECIOS DE SUSCRICION.

EN PAMPLONA:		FUERA DE LA CAPITAL:	
Un mes.....	5 reales	Trimestre.....	16 reales
Trimestre.....	14 »	Semestre.....	30 »
Semestre.....	27 »	EXTRANJERO:	
Un año.....	50 »	Trimestre.....	47 reales
		Semestre.....	92 »

LICOR DEL POLO DE ORIVE.

Infalible preservador de todo padecimiento odontológico. El que sufre de la boca es porque quiere, pues empleado el Licor una sola vez por día, según uso preservativo, desaparecen todas las enfermedades de la dentadura y encías.

OBRAS SON AMORES.

Constituye otro de nuestros adagios, el siguiente: «El último que habla gana.» Pero si es o puede admitirse para pintar la exageración de los parlanchines, no tiene razón filosófica para el buen decir, ni para los anunciantes.

Es un hecho que todo producto en boca de su autor, al darse a conocer, es superior á todos los de su especie; y el público, que sabe lo mucho que se abusa de los anuncios, se escama de cuanto se le afirma y espera á los resultados: en resumen, que no basta hablar como un sacamuelas, sino probar lo que se dice. Y cuando los productos llegan á adquirir popularidad por su economía y bondad, no necesitan retratos de sus autores, basta conocerlos para con avidez aceptarlos. Tal sucede al LICOR DEL POLO DE ORIVE, premiado con honrosas distinciones en cuantas exposiciones se ha presentado.

VALLADOLID 1871.—Mención honorífica.

MADRID 1873.—Mención honorífica.

VIENA 1873.—Gran diploma de mérito reconocido.

LEON 1876.—Grupo primero medalla de bronce.

Vemos con sentimiento lozana juventud con pañuelo al rostro sufriendo con frecuencia incomodos flemones, rabiosos dolores de muelas y corrosivas y destructoras cáries. Notamos con pena dañadas y sucias dentaduras; y con repugnancia percibimos fetidez en el aliento, por abandono en la boca. Estos infelices y despreciadores de la higiene, no conocen el Licor del Polo; y si lo conocen no lo usan diariamente como preservador: con orgullo podemos decirlo y no nos jactamos con fruición de que nadie nos desmentirá.

Sin las firmas «Orive» en la etiqueta y derredor del cuello, en las botellas, y las inscripciones «Licor del Polo de Orive—Ascao, 2 Bilbao» en el cristal y «Farmacia» de Orive en la cápsula, no es legítimo. Depósitos: Pamplona, farmacia de Colmenares; Estella, Iturria; Tudela, Olo; Logroño, Zubia; Vitoria, Zabala, y demás farmacias de importancia; y allí donde no haya, pedir al autor, que manda franco de porte.

LICOR DEL POLO DE ORIVE.

Seguro calmante de los más violentos dolores de muelas, procedentes de cáries: el que los sufre es porque le da la gana. Usado según instrucción calmante, bien pronto ceden por fuertes que sean.

CASCARILLA AMERICANA PERFECCIONADA.

Magníficos polvos impalpables para blanquear, suavizar y embellecer el rostro, superiores á cuantos productos se usan y conocen hasta el día: hacen desaparecer las pecas, manchas, granulaciones, espinillas, erupciones herpéticas, y son el mejor cosmético para hacer desaparecer lo tostado del sol á los que se bañan en el mar.

En el tiempo caluroso, basta empolvase con ellos el cuerpo para hacer desaparecer el calor y sentir una frescura admirable.

Se hallan de venta en todas las perfumerías de Madrid y provincias. En Pamplona, en la peluquería y perfumería de D. Juan Delgado, Plaza del Castillo, núm. 1, esquina á la de Chapitela, al precio de 20, 16, 12 y 8 reales caja, cada una de las cuales lleva un prospecto con las instrucciones para usarlos.

No confundirla con otros productos que se venden con este nombre. Las cajas llevan en la cubierta el escudo de armas de la Habana y en la etiqueta que cierra la caja, debajo del prospecto lleva la firma del autor.

PELUQUERÍA Y PERFUMERÍA DE JUAN DELGADO.

PLAZA DEL CASTILLO, NUMERO 1, ESQUINA A LA DE CHAPITELA.

En este establecimiento se encuentra un abundante surtido de perfumería de las principales y más acreditadas fábricas de París y Francfort.

La renombrada Cascarilla Americana conocida por sus buenas cualidades y ser superior á todos los polvos de Arroz y «Veloutine» como refrescante adherente y por la blancura que da al cutis. Hay cajas de 8 y 12 reales una. En la venta por mayor, ascendiendo á 800 reales, se hace una rebaja de un 10 por 100 pagando al contado y un 5 por 100 si es á 90 días. Único depósito en Pamplona.

No más pita en cabello, última moda y diferentes dibujos; al por mayor á 16 reales y al detall á 20 y 24 una. Bueles á dos reales. Trenzas desde 12 á 200 reales una. En este establecimiento se hacen toda clase de trabajos para adornos de señoras y recuerdos á precios arreglados.

Abundante surtido de navajas de afeitar inglesas, suavizadoras, piedras, brochas y todo lo necesario para el arte. Juegos en cristal para tocadores y neceseres para señoras desde 100 reales á 320 uno.

FÁBRICA DE CHOCOLATE DE MATÍAS LOPEZ Y LOPEZ, ESCORIAL.—MADRID.

Cuatro máquinas de vapor de 80, 40 y más caballos de fuerza.—30 000 piés superficiales ocupan los talleres y almacenes.—Es el más grandioso local que en su ramo se conoce en España.—Dentro de sus almacenes entran los wagones del ferro-carril.—Tramvías interiores funcionan para el traslado de las primeras materias y mercancía.—Premiado con 14 medallas en otras tantas exposiciones.—Cuenta 26 años de existencia.—Elabora y vende 10.000 libras por día.

Los lacónicos datos que anteceden demuestran sobradamente la importancia de esta fábrica, y por consiguiente su principal interés está en la conservación del crédito de su mercancía, la constancia de su fabricación siempre igual por lo menos, no elaborar clases, como hay fábricas que lo hacen que cuesta menos el chocolate que las primeras materias que deben entrar en su fabricación.

Los productos de esta fábrica, se hallan de venta en todas las tiendas donde existan los carteles de esta casa, y en esta ciudad, casa de D. Juan Iturralde, Señora Viuda de Mangado—é hijo, Sres. Ducloux y Ustariz y casa de D. Tiburcio Guendriain.

LA BANDERA NACIONAL.

GRAN DEPÓSITO DE FÁBRICA

EN COMISION, POR MAYOR Y MENOR.

DE VINOS, AGUARDIENTES, ESPÍRITUS Y LICORES.

NI MEJOR NI MÁS BARATO.

PIANOS Y ARMONIUNS

NUEVOS Y SUMAMENTE BARATOS.
TAMBIEN LOS HAY DE ALQUILER.

36. PASEO DE VALENCIA 36.

VETERINARIO.

D. Ramon Villanueva, veterinario militar, admite consultas facultativas, practica reconocimientos, visitas y todo cuanto se relaciona con su profesion. Calle Mayor, 31, 3.º

TABLA PARA CUBAJES.

Se vende una partida de tabla de roble seca y superior de nueve años de sierra. Dirigirse á D. Jose Maria Amondarain, de Iturmendi; D. Angel Amondarain, en Oscoz, valle de Imoz; D. Juan Roncal, barrio de la Magdalena, en Pamplona, ó D. Domingo Saldias, en Tudela.

ELECTRICIDAD.

Se acaba de recibir un surtido de campanillas eléctricas para casinos, ayuntamientos y casas particulares.

El gasto que hace este aparato es de un real anual.

Para su colocacion, fuera de la capital, se darán instrucciones cuando se compre la máquina.

CASA DEL ÓPTICO.

CALLE CHAPITELA, NUMERO 21.

VENTA.

Se vende una caldera de hacer aguarrdiente con todos los útiles necesarios.—Darán razon calle de Santo Andía número 31. 3-4

INTERESANTE.

BAZAR DE NOVEDADES

PASEO VALENCIA, 36.

A fin de dar salida á las muchas existencias que hayen este establecimiento, é interin se reciben nuevos generos, se anuncia al público una gran rebaja de precios en la mayor parte de sus artículos, prometiendo quedará satisfecho en cuanto á baratura y calidad del género, el que guste visitar dicho establecimiento.

Hay una gran coleccion de oleografias y cromos á precios arreglados.

AVISO AL PÚBLICO.

GARBANZOS.

En Tafalla plaza del Mercado núm. 7 y comercio de Antonio Valdivielso hay una grande partida de garbanzos para vender, buenos, al precio de 11 pesetas el robo. Otra más pequeña, pero de garbanzo superior de cocido y gran tamaño, á 19 pesetas robo.

El precio es fijo, y el que desee comprar puede dirigirse á dicha casa.

VACAS bretañesas para leche hay de venta de todas edades. En la calle de San Agustin, núm. 3, informarán.

ENSEÑANZA DE FRANCÉS.

D. Andrés Ascaso y Perez, catedrático de retórica y poética del instituto de Pamplona, ha dado principio á su curso ordinario de lengua francesa, y recibe diariamente alumnos de ingreso, sepan ó no algo de dicho idioma. Navarrería, 37, 2.º, derecha. 6-4

VENTA DE FINCAS.

A voluntad de su dueño se venderán en pública subasta diferentes fincas rústicas, sitas en jurisdiccion de esta ciudad, y cuyo acto se celebrará el día 12 del actual á las once de la mañana en la notaría de D. Leandro Nagore, donde está la documentación y demás que deseen los que quieran interesarse en la licitacion.

VAPORES-CORREOS

DE A. LOPEZ Y COMPAÑÍA para PUERTO-RICO, HABANA, SISAL Y VERACRUZ.

Salen de Cádiz los días 10 y 30 de cada mes: de Santander los días 20, tocando en Coruña: de Coruña los días 21: de Habana los días 5 y 23 para Cádiz, y los días 15 para Coruña y Santander.

CÁMARAS.

PRECIOS DE PASAJE.

	1.º	2.º
De Cádiz á Puerto-Rico..	Rvn. 3000	2000
— á Habana.....	3600	2400
— á Sisal.....	4400	3000
— á Veracruz.....	4600	3080

PASAJES DE TERCERA CLASE.

Desde Pamplona á los precios siguientes, que comprenden: el ferro-carril hasta Cádiz y pasaje por vapor, en que están incluidos la manufencion, asistencia del médico y medicamentos de botiquin.

A Puerto-Rico....	1020 Rvn.
A Habana.....	1120 »
A Sisal.....	1320 »
A Veracruz.....	1600 »

De Santander á la Habana en 1.º y 2.º á los precios indicados, y en 3.º, sin incluir el ferro-carril, 700 reales vellon.

Además de los precios mencionados debe abonarse por cada billete ocho reales vellon para pago del sello como contribucion del gobierno.

Los billetes en Navarra se expenden por D. Ramon Samaniego, corredor de número de Pamplona, Plaza de la Constitucion, número 12. 6-6