

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Sábado 25 de Marzo de 1882

NUM. 441.

MERCADOS DE CEREALES

celebrados durante la presente semana, en los pueblos que se expresan (1).

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
ALAVA	55	31	50	30
Vitoria	55	31	50	30
Lagnardia	55	31	50	30
ALBACETE	61	34	36	29
Alpera	59	38	26	17
AVILA	55	30	32	25
Areyalo	55	30	32	25
Flores	52	30	32	25
BADAJOS	50	31	30	24
BURGOS	50	31	30	24
Lerma	47	30	30	24
Pampliega	47	28	29	26
Medina de P.	51	34	26	20
Melg. de Fernamental	52	32	27	28
Briviesca	54	32	33	29
Aranda	48	28	30	22
Villarcayo	50	37	31	17
CADIZ	64	40	32	24
Jerez	64	40	32	24
CIUDAD-REAL	60	35	32	24
Valdepeñas	57	30	30	22
Manzanares	55	25	27	20
Castellar	52	30	30	22
Santa Cruz de Mudela	53	29	30	22
Alcazar de San Juan	60	32	28	22
Torrenewa	52	35	32	24
Moral de Calatrava	53	33	32	24
Criptana	57	28	28	22
Tomelloso	57	33	34	28
CUENCA	52	35	32	24
Rubielos	52	35	32	24
Tarancon	52	35	32	24
HUELVA	60	35	32	24
Paterna del Campo	60	35	32	24
Niella	60	35	32	24
San Juan del Puerto	58	28	28	22
Escacena del Campo	54	26	28	22
Palos de la Frontera	58	26	28	22
HUESCA	200	108	112	108
Barbastro	190	108	112	108
LEONA	53	33	34	28
Valencia de San Juan	50	34	35	28
Sabagun	52	33	34	28
BOGRONO	64	34	34	28
Nájera	58	30	34	22
Tedeilla	64	30	34	22
Rincon	54	30	34	22
Haro	58	33	35	22
Fuenmayor	60	33	35	22
Navarrete	60	33	35	22
Calahorra	60	33	35	22
Quel	60	33	35	22
MALAGA	55	21	22	22
MURCIA	60	19	20	20
Jumilla	60	19	20	20
Yecla	65	28	30	28
NAVARRA	28	16	14	14
Pamplona	31	16	14	14
Berbinzana	27	16	14	14
Allo	27	16	14	14
S. Martin de Unx	27	16	14	14
Estella	32	18	16	16
Puente la Reina	32	20	16	16
Viana	34	20	16	16
Cintruénigo	30	16	14	14
Lumbier	27	16	14	14
Tafalla	32	17	14	14
Lerin	32	17	14	14
Pitro	29	18	14	14
Artajona	32	18	14	14
Cirauqui	30	18	14	14

	TRIGO.	CENTENO.	CEBADA.	AVENA.
PALENCIA	54	28	26	22
Dueñas	52	28	26	22
Carrión de los Condes	54	28	26	22
Cérvico	48	28	26	22
Fromista	55	28	26	22
Herrera	54	28	26	22
Aguilar de Camp.	51	28	26	22
SALAMANCA	53	28	26	22
Bejar	55	28	26	22
Cantalapiedra	54	28	26	22
Peñaranda de B.	52	28	26	22
Alba de Tormes	50	28	26	22
SEVILLA	54	28	26	22
TOLEDO	62	30	28	24
Mérida	60	30	28	24
Noblejas	58	30	28	24
Quintanar	55	30	28	24
TERUEL	180	200	180	200
Alcañiz	180	200	180	200
VALLADOLID	51	25	23	19
Rioseco	51	25	23	19
Rueda	53	25	23	19
Tordesillas	53	25	23	19
La Seca	56	25	23	19
Medina	55	25	23	19
La Navamurcia	54	25	23	19
Tudela	54	25	23	19
Pozaldez	55	25	23	19
Peñafiel	50	25	23	19
Valoria la Buena	50	25	23	19
Villalamb	53	25	23	19
VALENCIA	66	30	28	24
Requena	61	30	28	24
ZAMORA	51	25	23	19
Fermoselle	51	25	23	19
Corrales	48	25	23	19
Toro	52	25	23	19
Benavente	51	25	23	19
Fuentesaucia	51	25	23	19
ZARAGOZA	176	208	132	134
Ateca	148	184	112	114
Almuniap	132	164	112	114
Caspe	134	164	112	114
Calatayud	140	164	112	114
Borja	184	200	140	120

Los precios de los cereales en los mercados de España...

El comercio de cereales en España...

Los precios de los cereales en los mercados de España...

El comercio de cereales en España...

CRÓNICA DE LA FILOXERA

La plaga filoxérica continúa propagándose en España. En el Ampurdan continúan los estudios y trabajos preparatorios para el establecimiento de una zona de defensa de la provincia de Barcelona, con objeto de impedir la propagación a esta provincia de los insectos que llevan a efecto los referidos trabajos, han descubierto un nuevo foco en Regencós, cerca de Palafrugell; foco de alguna importancia, puesto que cubre ya gran número de cepas maduras y muchas infestadas.

Para atacar y extinguir desde luego dicho foco, se ha pedido al depósito de Figueras buen número de kilogramos de sulfuro de carbono e insecticidas Gaslana, al que ya se ha remitido.

En el Mediodía cunde también el perjudicial insecto. Por la parte de Málaga, no sólo se extiende hacia Levante, sino también hacia Granada. Recientemente parece que se ha logrado extinguir uno de los focos existentes, que se venía tratando con sulfuro de carbono, y que radicaba en los viñedos del término de Cómputa, que dista dos leguas escasas de las crestas de Sierra Tejida, divisorias de las provincias de Málaga y Granada. Los viticultores de esta última provincia bienen, pues,

bien cerca el enemigo, y harán bien en prepararse anticipadamente a resistirle, si no quieren sufrir los perjuicios de que se lamentan los malagueños.

En Málaga, una sociedad particular ha dado encargo al ingeniero agrónomo de la provincia para que, y comprar una finca donde establecer un vivero de vides americanas, con el fin de producir sarmientos y barbados para la venta.

El alcalde de los 300.000 francos ofrecidos al invento de un medio de extinción de tan terrible plaga, ha sido causa de nuevos ensayos, y hoy tenemos que dar cuenta de lo que oficialmente se ha comunicado a nuestro gobierno por el cónsul de España en Marsella.

Ruidos en Saint-Henry, próximo a Marsella, los cónsules de Austria, Rusia y España, convocados por Mr. Roix, rico propietario del país, para presentar las pruebas de un procedimiento inventado por este último para matar la filoxera, halláronse en el mismo punto a Mr. Paul de Casagnac, presidente que es del Consejo general del departamento, y viticultor, acompañado de varios delegados de sociedades de viticultura, representantes de la prensa y no escaso número de cosecheros.

(1) La unidad adoptada para precios es el real. La de medida el robo, 28 1/2 litros para Navarra; el cahiz (17 3/8 litros) para Aragón; la cuartera (70 3/4 litros) para Cataluña e Islas Baleares y la fanega (55 5/8 litros) para las demás comarcas.

Mr. Roux expuso el objeto de la cita, y acto continuo les acompañó a un viñedo muerto por el pulgon, desde el cual pasaron a otro inmediato, que gracias a haber sido tratado con el invento, conservaba toda su lozania. El ensayo se repitió bajo diversas maneras, ya en vides, ya en arbolado, y por fin a la vista de los concurrentes se eligió unas raíces cubiertas de insectos, las cuales, tratadas conforme Mr. Roux hizo conocer, se vieron pronto libres de los parásitos, muertos en escasos minutos.

Los concurrentes no pudieron menos de reconocer la eficacia del medio empleado y así lo han hecho constar valga por lo que valiere.

Posteriormente los Sres. D. José Vergnes, presidente que fué de la comisión de propietarios de viñedos filoxerados del Ampurdán, y D. Francisco Tubella, ingeniero agrónomo y director del periódico *L'art del Pagés*, delegado por el Instituto Agrícola Catalán, presenciaron iguales hechos, creyendo ambos en la verdad del insecticida del propietario francés, como así hacen o piensan hacer constar en una Memoria en que dan cuenta de su excursión.

El invento es un aceite al que su autor le llama *aceite Roux* ó abono de Mozambique, con el que se humedece la planta enferma, y los Sres. Casals hermanos, de Marsella, compatriotas nuestros, son los únicos que están autorizados para la venta, con marca especial para España.

Estos señores se comprometen a facilitar gratis a nuestro Gobierno el aceite necesario para las pruebas siempre que éstas se hagan de una manera oficial y se publiquen los resultados, y creemos muy del caso no desechar el ofrecimiento, mucho más hoy que se sabe de una manera positiva que la invasión filoxérica gana terreno en nuestro país.

NOTICIAS.

Las últimas noticias que hemos recibido referentes al desgraciado negocio de los aceites, no revelan ninguna notable diferencia desde la semana anterior.

Únicamente en Valencia se ha notado alguna más animación, lo que ha contribuido a que los precios cierren con firmeza. Los precios que han regido para estas operaciones han fluctuado entre 40 y 41 reales los 10 kilos.

Los aceites de Tortosa y de Andalucía no han sufrido ninguna variación.

En Tortosa los aceites frescos se cotizan a 44 reales, y los de mediana calidad de 42 a 43 rs. cántara.

La cosecha de este caldo en Figueras ha sido muy corta, hasta tal punto, que muchos cosecheros han preferido no recogerla.

En Tarragona se venden los aceites finos del país a 14 y a 15 reales los 4-13 litros, y el de arriería de 12 a 13 igual medida.

En Aragón las ventas están paralizadas, hasta tanto, que en muchos pueblos no se ha vendido aun una gota.

En Navarra y la Rioja también hay poca animación.

Después de los dos wagones que en la semana anterior se negociaron en Santander, no ha vuelto a llegar ninguna otra partida, ni se han hecho más ventas.

A Bilbao han arribado en esta semana 9 bocoyes y 15 barriles que se han destinado para el consumo local, estando las operaciones reducidas a este círculo.

En Sevilla el mercado tampoco se encuentra en buena armonía, pues escasamente habrán entrado en lo que va de mes 25.000 arrobas.

Las exportaciones están reducidas a las escasas que se hacen para las provincias del Norte. Las clases buenas se pagan de 35 a 38 reales la arroba, el

endoble se cotiza de 32'50 a 33'75 y el viejo a 34'50.

En Tordesillas se pagan los bueyes de labor a 1.500 reales uno; los novillos de tres años, a 1.860; las vacas cotrales a 880, y los añojos a 650.

En Pampliega (Burgos) se consigue el ganado con alguna más economía, pues los bueyes de labor se pagan a 1.000 reales; los novillos de tres años a 1.300; añojos y añojas a 500, y vacas cotrales a 800.

El negocio de azafran ha sufrido en la última quincena una reacción muy favorable para los cosecheros.

En el importante mercado de Valencia, aun cuando hay grandes existencias, los tenedores se muestran retraídos y no ofrecen ninguna partida.

En la semana última se vendieron, con todo, más de 5.000 libras desde 164 a 145 reales, aun cuando muchos cosecheros pretenden por las clases superiores el tipo de 180 reales, los precios corrientes son; para las clases superiores el de 175; medianas ó regulares no hay existencias, y clases bajas a 168.

Los de Aragón del Río se cotizan a 170; de la sierra tampoco hay existencias.

En Albacete también se ha observado una mejora de precios.

El método usado en Italia para conocer dónde y a qué profundidad existe el agua, es el siguiente:

Se toman 100 gramos de azufre, otro tanto de verdete, igual dosis de cal viva y otro tanto de incienso blanco; se pulverizan, se mezclan y ponen en un puchero nuevo y barnizado, que se acaba de llenar con grumos de lana. Tapado con una cobertera también de barro, y barnizada, se pesa, coloca y entierra en un hoyo, hecho a 30 centímetros de profundidad. Se saca a las veinticuatro horas, y si después de vuelto a pesar se nota disminución, es señal de que no hay agua; pero si hay aumento de peso, es señal infalible de que existe dicho líquido. Si el aumento fuese de 40 gramos, se encontrará el agua a 21 metros de profundidad; si de 80 gramos, a 14 metros; si de 120, a 10 metros y medio; si de 160, a 7 metros, y si de 200 gramos, el agua estará a 3 metros. La mejor época para este ensayo es la en que la tierra no se encuentra ni muy seca, ni muy húmeda.

Los negociantes en vinos, aguardientes, acoholes, etc., suelen emplear el siguiente medio para medir la capacidad de los toneles.

Se introduce el metro por la boca central del tonel y se toma exactamente el diámetro de la parte media. Se duplica el resultado obtenido, y a este duplo se añade el diámetro de los fondos (tomando el término medio de los diámetros si se notase alguna diferencia entre ellos).

La suma obtenida de tal modo se divide por seis, el resultado se multiplica por sí mismo, y el producto resultante se multiplica por el número 3.1416 (que es lo que llaman los matemáticos la razón de la circunferencia al diámetro). El resultado que se obtenga de las operaciones anteriores se multiplica, finalmente, por la longitud del tonel, y este último producto da la capacidad buscada. Haciendo todas las medidas en metro y sus fracciones, las operaciones son sencillas y el resultado sale expresado en litros, lo cual es muy cómodo.

Un ejemplo ayudará mucho a comprender la marcha de las operaciones indicadas.

Supóngase un tonel que tenga por diámetro medio, medido por la boca, 6.0 decímetros; de diámetro interior de los fondos, 5.2 decímetros, y de

longitud, 9.0 decímetros. La operación se practica de este modo:

$6.0 \times 2 = 12.0$; $12.0 + 5.2 = 17.2$.
 $17.2 : 6 = 2.866$; $2.866 \times 2.866 = 8.2130$; $8.2130 \times 3.1416 = 25.81453$; $25.81453 \times 9.0 = 232.330$, ó sean 232 litros y 330 milésimas de litro.

He aquí algunos datos sobre el comercio que sostiene Valencia, según los informes de un periódico de aquella ciudad:

«El comercio que este país sostiene con Nueva-York ha aumentado en 1881. El acrecentamiento de frutos sobre 1880 ascendió a 46.985.540 pesetas, con lo cual llegamos ya a la cifra anual de exportaciones de 591.262.345 pesetas. Trece años antes, en 1868, la exportación solo ascendía a 399.549.295 pesetas. El movimiento ha crecido, pues desde entonces en un 50 por 100 próximamente porque ha que tener en cuenta que en el estadi publicado en la *Gaceta* no figuran más que los principales artículos.

El valor de los vinos exportados durante el año de 1881 es de 266.749.907 pesetas; pero no es este solo ramo de producción el que ofrece considerable crecimiento. Se encuentran en este caso también el aceite comun, el aguardiente, las conservas alimenticias, los taponés de corcho, el corcho en tablas, el esparto obrado, las pasas, el jabón, los hierros y sus minerales, el plomo y otros artículos.

Los que ofrecen baja de exportación son el esparto en rama, sin duda por la competencia que hace Argelia; algunas frutas secas, las uvas, la lana en rama, los cobres, etc.

Estas consideraciones vienen a demostrar que en el tratado de Comercio que discutirán las Cortes, se han tenido en cuenta los datos necesarios para impulsar la exportación de nuestros frutos. Véase la copia de esta en una sola provincia, Valencia, por ejemplo.

Desde 1.º de Enero a 31 de Diciembre de 1881 ha importado Valencia a los Estados Unidos por New-York los siguientes artículos: Abacicos, 8 bultos.—Ajos, 2 id.—Alcaparras, 87 id.—Azafran, 5 cajas.—Azulejos, 149 bultos.—Cebollas, 76 id.—Granadas, 12 cajas.—Melones, 18 id.—Mosaicos, 16 barriles.—Naranjas, 61.188 cajas.—Papel, 2 id.—Pasas, 337.807 id.—Pimiento, 6 id.—Sombreros de paja 61 id.—Vinos, 1.983 bultos.—Varias mercancías, 93 id.

Durante el mismo periodo ha exportado New-York para Valencia: Alcohol, 15.906 barriles.—Dielas, 65.900 bultos.—Petróleo crudo, 374.092 galones.—Petróleo refinado, 100.000 id.—Relojes, 7 bultos.

Previamente invitados tuvimos el gusto de concurrir ayer tarde a las pruebas de las nuevas máquinas harineras que los señores Rolón y hermano han montado en la fábrica de don Narciso Palomar.

Estas máquinas llamadas Austro-Húngaras, funcionaron toda la tarde en presencia de un gran número de personas ilustradísimas en esta materia, ofreciendo un resultado altamente satisfactorio, pues todos convinieron en que por medio de estos aparatos se obtienen harinas de mejor calidad, que valiéndose de las piedras antiguas.

Los distinguidos ingenieros señores Rodríguez, Lacomme y D. Narciso Palomar, en unión de los señores Roegla y Lipser representantes de las casas de Viena y Budapest, Gebrüder Israel y Gantz y compañía, dieron detalles informes de la producción, corte, y demás condiciones de toda maquinaria, que es sumamente sencilla y puede funcionar en corto espacio de terreno.

Tanto dichos señores como el señor Rodon, merecieron entusiastas plácemes por el gran paso dado ayer en el largo camino que ha de recorrer la industria harinera en Zaragoza.

Nosotros les enviamos también nues-

tra más sincera felicitación, al mismo tiempo que hacemos público nuestro reconocimiento al señor Palomar (don Eduardo) por las distinguidas deferencias que nos dispuso al darnos a conocer su fábrica que desde luego la ponemos entre las mejores de España.

Las patentes concedidas últimamente por invento relativas a las industrias del vino, son las siguientes:

D. Enrique Crot, vecino de París.—Por un procedimiento para la condensación del mosto de uvas por medio de la evaporación en el vacío.

Sres. Mussi y Bernasconi, vecinos de Milán.—Por igual procedimiento.

D. José María Rodríguez Lacomme, vecino de Zaragoza.—Por una prensa para uva, denominada *Prensa Marini*.

Mr. Paul Garros, vecino de Chateau-Cantin (Francia).—Por la fabricación de un abono antifiloxérico.

D. Luis Colon y Victor, vecino de Sanlúcar.—Por un procedimiento para obtener vinos de Jerez y Sanlúcar.

Mr. J. Gutmacher.—Por un procedimiento para destruir la filoxera por medio de un aparato especial.

D. P. Kiff, vecino de Bayental (Alemania).—Por un procedimiento para la fabricación de alcohol de granos.

D. Miguel Moreno y Delgado, vecino de Madrid.—Por un aparato para la extinción de la filoxera y toda clase de insectos.

D. Julio Deveze, vecino de Burdeos.—Por un instrumento llamado *Baróscopo* para determinar el grado alcohólico de los vinos.

El Sr. Maistre, distinguido viticultor, ha dirigido al Presidente de la comisión de la filoxera en Francia la siguiente carta, que publicamos por ser interesante para nuestros viticultores:

«Sr. Presidente: Hasta hoy los que se ocupan de la enfermedad de la viña pretenden que, fuera de las arenas, la sumersión y ciertos insecticidas, tales como el sulfuro de carbono, y sobre todo el sulfocarbonato de potasio, no queda más recurso que las vides americanas.

«Ahora, después de cuatro años de investigaciones, he encontrado que es fácil conservar la viña francesa y hacerla producir buenas cosechas, cuando se la puede regar cada quince días. Y añado que la viña francesa vive a pesar de la filoxera. Es un hecho muy importante, porque todos los días se dice, en las sociedades de agricultores y en los congresos, que, desde el instante en que los insecticidas son muy caros, para hacer perocer la filoxera, el mejor sistema para tener vino, consiste en plantar vides americanas, lo que es exagerado.

«Por el agua, aplicada cada quince días hasta cierta profundidad, he llegado a dar a las raíces de las vides europeas un grande vigor; además, empleando el riego hasta cierta profundidad, se conserva el agua mucho mejor junto a las raíces, y obra como un verdadero insecticida contra la filoxera.

«Tengo con esto mejores raíces, más fuertes y en mayor número, y al mismo tiempo disminuyo, en una gran proporción, el número de los insectos, es decir, que coloco a la viña en las mejores condiciones para producir buenas cosechas.

«El procedimiento me ha dado buenos resultados en Villeneuve, estando llamado a prestar grandes servicios a nuestros agricultores.

Precios de las harinas en los principales mercados de España:

Valladolid. Primera clase a 19'50 reales los 11'50 kilogramos, ó sea la arroba castellana; segunda clase a 18; tercera clase a 15.

Nava del Rey. Primera clase a 21 reales la arroba; segunda a 20 y tercera a 17.

Zamora. Primera clase a 19 reales

TALLER DE FUNDICION, CONSTRUCCION Y REPARACION

de toda clase de máquinas

de Felipe Perez y Garcia, Haro (Rioja.)

Construcción de toda clase de prensas, turbinas y demás máquinas para molinos. Se construye toda clase de tubería de hierro para conducción de aguas y vapor. Norias para riegos y bombas de diferentes sistemas, etc. etc.

Tubería y columnas para construcciones urbanas.

Fundición de útiles para la agricultura e industria y ruedas hidráulicas.

Construcción de cocinas económicas.

Guardacaños, hornillos y chapas de cocina.

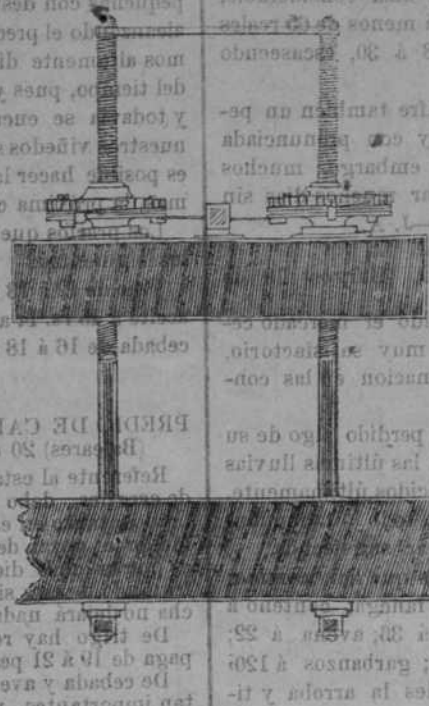
Bases para carros y coches, de todas dimensiones.

Arados completos y piezas sueltas para los mismos.

Almacén de cimas de todos gustos y precios.

Ferretería y perrajería: balcones, verjas y herrajes de todas clases.

Artefactos agrícolas.



PRENSA DENOMINADA «EL TRIUNFO»

Para uva y oliva, con el privilegio de invención por 20 años. Premiada en la Exposición provincial de Logroño, única en que hasta la fecha ha podido presentarse.

Trabaja de 30 a 300 cargas en cada prensada, dejando el orujú completamente seco.

Combinar la sencillez con la solidez en el mecanismo, facilitar su manejo a las rudas gentes del campo y que fueran las encargadas de su manipulación, prevenir los frecuentes accidentes, que de la rotura de alguna pieza suelen originarse, paralizándose las operaciones de la recolección, y poner las prensas al alcance de todas las fortunas por su baratura y por las condiciones que se facilitan por el inventor-constructor a los agricultores, he aquí lo que se propuso conseguir y ha alcanzado Felipe Perez y Garcia con la prensa *El Triunfo*. Colocadas desde 1880, año de su invento, más de dos centenares de prensas en los pueblos de Anguñiana, Abalos, Casalareina, Cuzcurrita, Cenicero, Briones, Alfaro, Pamplona, Leiva, Tizgo, Haro, Huércanos, Herrilla, Alesanco, Cordavin, Zarraton, Tudela, Labastida, Piedad de la Barca, Cerezo, Atea, Logroño y cien pueblos más, de los inmejorables resultados obtenidos con la prensa *El Triunfo* en las respectivas cosechas informaran, si se les pide, los viticultores D. Miguel Góntales, D. José y D. Eusebio Quincoces, D. Cesáreo Bañuelos y otros, en Briones; D. Casimiro Murguery, en Anguñiana; el Excmo. Sr. D. Benito María Bivarco, en Haro; D. Valentin Zorrilla, D. Pedro Salazar, D. Bonifacio Otáñez, el ex-diputado señor Muñoz y el brigadier D. Pascual Sanz, en Casalareina; el Sr. Marqués de Fuerte-Hijar, don Joaquín Estañán, D. José Delgado y otros muchos, en Cuzcurrita; los Sres. Corcuera Real de Asala y compañía y D. Epifanio Lapeña, en Alfaro; D. Matías Florente, en Atea (Zaragoza); y el Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y en cuantos pueblos antes se citaron, todos los cuales han tenido ocasión de ver funcionar la prensa *El Triunfo* y apreciar su mérito e indiscutibles ventajas, que se comprenden a la simple vista sin necesidad de cálculo ni de raciocinio.

Basta con consignar que la prensa *El Triunfo* puede funcionar y en efecto funciona, aunque sea rompiendo la mitad de las piezas de que consta, y este circunstancia, unida a su fuerza de presión y a la sencillez de su manejo, la recomiendan, aparte de otras ventajas, sobre todas las conocidas hasta el día. Se garantiza por dos años.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS
Vicio de la Sangre, Enfermedades cutáneas

BIENHECHOS OPERATIVOS
de D. OLIVIER, los análisis que han conseguido la producción de la Academia de Medicina de París, y que siguen autorizados para el Gobierno de los países de la Unión.

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

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

PILDORAS DE LOURDES
PURGANTES ANTI-BILIOSAS DEPURATIVAS.

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

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

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

EN LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA, propietario

DON FRANCISCO VIDAL Y CODINA.

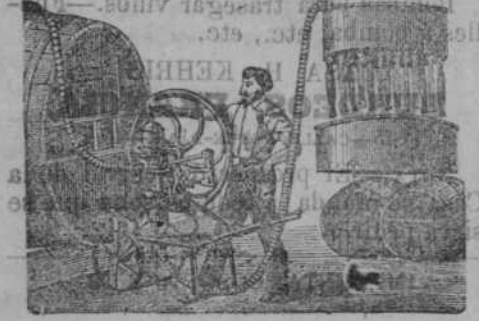
Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno. Especialidades a varios comercios de España y del extranjero.

Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería.

Vides de castas superiores del país.—Vides americanas resistentes a la filoxera.

Precios económicos.

Transportes en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.



MORATONA, GEMIS, BACONS Y COMPANIA.
CALLE DE LA PRINCESA, 55
BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almidones y las acreditadas mangas de piel de gamba para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

Máquinas de vapor y muelas, de La Ferté para molinos harineros.

ESPECIALIDAD EN MAQUINAS

MAQUINA HORIZONTAL de 1 a 20 caballos. Locomóvil o sobre patines. Caldera de llama directa de 3 a 50 caballos.

MAQUINA VERTICAL de 1 a 20 caballos. Locomóvil o sobre patines. Caldera de llama invertida de 6 a 50 caballos.

Todas estas máquinas están listas para expedirse. Envío franco de todos los prospectos detallados.

CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE

J. BOULET & Co, Sucesores
Ingenieros-Mecánicos, 142, Faubourg-Poissonniere, PARIS.

Agua-Salles

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

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

DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; dolencias del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general. Se vende a 12 y 20 reales cada para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.

En Zaragoza, farmacia de M. Benedito.

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

Enfermedades del Estómago de los Intestinos, del Pecho, Languidez, Debilidad de los Niños, Convalecencias.

VINO PEPTONA CATION

Carna asimilable

CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVO

Paris, 1, r. Fontaines-St-Georges y en todas las Farmacias

Medalla Exposición Universal 1878

Depósito: Barcelona A. Casanovas y C.

Se hace en Tudela (Logroño), de una buena hacienda, compuesta de 180 obreros, de viña, 1.500 olivos (en el mejor pagar); 160 fanegas (de 3.200 varas superficiales cada una) de excelentes tierras de regadío y secano (muy a propósito para plantar viña, eras, huertas, casa principal espaciosa y dos para sirvientes, pajaros, cochera, cuevas con cubaje, etc., etc.

Dada más pormenores en Tudela, D. Luis Sánchez Bentó.

HIERRO ENCAUSSE

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

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

Depositarios: Madrid: Alcaraz y Garcia.—Barcelona: A. Casanovas y compañía.

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO

de la Casa medical ENCAUSSE Y CANESIE

Curación inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS

DOLORES DE MUELAS

Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, e infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orléans, dentífico 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 París, donde alcanzó el único premio concedido a los dentíficos 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 5 ELS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exh. e Licor del Polo de Orléans, 7, Bittor, grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orléans, BILBAO, en la cápsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orléans en blanco sobre verde o oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentífico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia química, tan perjudicial al esmalte dentífico. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerías de buen crédito.