

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS



Para suscripción y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso, segundo. Anuncios y comunicados a precios especiales.

PRECIOS DE SUSCRICION. En Zaragoza, trimestre, 10 reales. Fuera de la capital, id., 12. Ultramar y extranjero, id., 20.

Pago adelantado. Un número suelto, 5 céntimos.

Miércoles 28 de Junio de 1882.

NUM. 468.

VINOS ADULTERADOS CON ALCOHOL

El profesor E. Strache publicó hace poco tiempo en la *Gaceta agrícola de Viena* unos curiosos trabajos sobre las formas en que se agregaba el alcohol a los vinos, y los efectos orgánicos que se producía. Sabido es que la adición indicada se ejecuta de dos modos distintos. En España y algunos puntos del Sur de Europa se emplean alcoholes obtenidos por la destilación de otros vinos: en las comarcas francesas prefiérese acudir al azúcar, que se mezcla con el mosto ó con los vinos nuevos, y se obtiene el mismo producto por el desdoblamiento de este en alcohol y ácido carbónico. Se ha venido creyendo que se obtenían al fin resultados idénticos.

Después de recordados estos datos preliminares, llama el químico alemán la atención de los lectores hacia el hecho de ser muy distinta la acción ejercida sobre la economía humana por los líquidos fermentados (cerveza, vino, etc.), y por los licores destilados ó que se fabrican con espíritus, producto de la destilación. Frecuentemente la diferencia se acentúa, hasta marcarse de un modo triste en el segundo caso con accidentes que nunca ocurren bajo la misma forma en el primero, y todo el mundo afirma por instinto que el abuso de los licores es mucho más perjudicial que el más extremado uso de los vinos. ¿De qué procede esto? ¿Qué circunstancia química dá la explicación del fenómeno?

Se creyó en el primer momento que el alcohol de los vinos y cervezas, y el obtenido por destilación, son idénticos, y que solo por las diversas cantidades que se consumían en un caso y en otro, engendraba tan variados efectos en el organismo del hombre. Repetidas observaciones fisiológicas mostraron pronto que tal doctrina no era exacta, pudiéndose citar al mismo tiempo propiedades químicas que también los separan, por más que hayan tratado de explicarse de distintos modos las que se juzgaban á lo más, variedad de condiciones respecto al modo de hallarse en los caldos.

En las mezclas de agua y alcohol, ó en general espíritus, puede aislarse el segundo en un estado de gran concentración; es decir, con solo un 3 por 100 de agua, mediante la adición de carbonato de potasa que se disuelve en ella: aquel no es soluble en el líquido que se forma y se separa bajo la forma indicada. En los vinos y cervezas no puede obtenerse igual resultado; habiéndose explicado á veces tal anomalía por la hipótesis de que el alcohol estaba combinado con la materia colorante en estos caldos.

También es sabido que el alcohol de los líquidos fermentados no destila hasta que se inicia en ellos la ebullición; en tanto que el de las mezclas con agua pasa su destilación á otros recipientes, desde que se llega á temperaturas determinadas, siempre más bajas que el indicado punto.

Sobre estos datos y una multitud de ensayos que dice haber hecho, pero que no describe, ha fundado Strache una hipótesis bastante racional, pero hipótesis al fin. Cree que el principio

orgánico producido por la fermentación, no es el alcohol (hoxidrato de etilo), sino un hidrato del mismo radical orgánico que tiene la propiedad de abandonar la mitad del agua que contiene cuando se le calienta á cien grados centígrados originando entonces al conocido cuerpo de que nos venimos ocupando.

Deducido de estos resultados que la adición de alcohol á un vino ya fermentado constituye una adulteración como otra cualquiera, dando este hecho la razón á los muchos que se quejan del distinto efecto que les producen los vinos que llaman naturales y los alcoholizados. Bajo este punto de vista, sería también preferible la adición de azúcar á los mostos, según se practica en Francia, al menos en la opinión del profesor alemán. Este se ocupa ahora en averiguar si el alcohol añadido antes de la fermentación se combinará con el agua, y pasará al estado normal en que debe encontrarse en las cervezas, vinos, etc.

Tales son los datos que expone Strache en la forma de un trabajo serio insertado en una revista que goza de bastante crédito.

LA SEQUEDAD DE LAS VIÑAS.

El procedimiento que vamos á indicar para preservar á las vides de esa terrible dolencia que consiste en la sequedad y caída de la uva, poco después de haber caído las viñas, es conocido de larga fecha, pero se por el olvido que se refiere á la rutina, dejándolo todo á la Naturaleza, ó ya por ignorancia del procedimiento, esto es cierto que se practica poco, ó nada, en la mayor parte de los viduados.

Las vides no atacadas por la filoxera ni por ningún otro parásito, de los muchos que la aniquilan, tienen un aspecto magnífico este año, pero hé aquí el momento crítico en que la sequedad puede echar por el suelo las esperanzas del año, sobre todo si algunas lluvias tardías vienen á contrariar la florecencia, según sucede frecuentemente.

Todos cuantos cuidados se prodiguen á la flor nos parecen pocos, puesto que de ella depende la cosecha futura.

Desde que la florecencia se manifiesta en el viduado y se halla á punto de llegar á su completo desarrollo, debe el viticultor, provisto de su podadera, cortar la extremidad de todos los sarmientos á dos, tres ó cuatro brotes sobre el último racimo.

En cuanto á los sarmientos endebles y poco vigorosos, se limitará á pellizcar las extremidades.

Esta poda tiene por objeto detener al momento la savia que desde la extremidad retrocede al instante á su punto de partida; permanece algunos días estacionada en las partes inferiores cuyos sarmientos están cargados de racimos, y les dá una fuerza especial que ayuda poderosamente á la formación del fruto que mantiene sin humedad.

La savia sube con fuerza al cabo de pocos días, atraída por los ojos latentes conservados sobre los racimos. Dichos ojos se desarrollan pronto, pero estos nuevos brotes de la vid no tienen la potencia de los primeros; la savia ha sido consumida por los racimos que

ha hecho engordar. Los nuevos sarmientos no adquieren más que el desarrollo necesario para sombrear las uvas con sus hojas, protegiéndolas contra los ardientes rayos del sol del estío.

Los resultados prácticos han demostrado que esta poda en verde es altamente beneficiosa á la vid, preservándola de la enfermedad mortal que hemos mencionado, por más que los rutinarios lo nieguen, creyendo que es una lastima sacrificar gran número de sarmientos.

La duda no puede subsistir más que hasta el mes de Agosto en que el aspecto de las cepas demuestra la bondad del tratamiento que acabamos de indicar, que es también un preservativo contra el oidium aunque la planta no haya sido azufrada.

El gasto que produce esta poda es casi nulo y el éxito admirable en todos cuantos viduados se ha puesto en práctica.

LA EXPOSICION DE BURDEOS.

La Exposición que hace pocos días se ha inaugurado en la capital del Sud-Oeste de Francia, ofrece una brillantez extraordinaria. Junto á los productos de la agricultura, de la industria, de las artes y del arte antiguo, especiales de Francia, de Argelia, de las colonias francesas, de España y de Portugal, hay una exposición de vinos y licores espirituosos que es universal y la más completa que ha habido, tanto por la variedad de cualidades, como por las procedencias. Hay en este ramo 1.800 expositores.

La instalación de los vinos es, como puede suponerse, la más vasta, y del elegante pabellón en hemiciclo que ocupa, la mayor parte está destinada á Burdeos. Tienen instalaciones especiales los vinos de Champagne, de Bourgogne, de la Loire y de Moselle. Solo la Cámara de comercio de Veane presenta 184 muestras de vinos de Blagny, blancos y de Monthelie.

España y Portugal han enviado pocos vinos, de mesa, pero son muy completas sus muestras de los generosos. Las provincias de Valencia y Navarra son las que ofrecen más variedad.

Italia presenta muchas y muy variadas muestras; Suiza sus vinos de Ivorn; Hungría y Dalmacia tienen grandes instalaciones. El gobernador de Smirna expone vinos de Anatolia. La instalación del Rhin es muy lujosa. Hay, por último, muy buenas muestras de Grecia, de Chipre, de Argelia, del Cabo y de Australia.

En las dos primeras horas que estuvo abierta la exposición, se recaudaron por entradas 4.300 francos. El producto de los abonos pasaba el primer día de 100.000 francos.

MERCADOS DE VINOS.

En los de las Riojas se ha acentuado bastante el movimiento iniciado hace unas tres semanas, siendo ya casi general la animación en la semana que hoy nos toca reseñar: los precios, si bien no toman el favor que desearan los cosecheros, en cambio revelan ma-

cha firmeza y hasta se han repuesto algo en ciertos pueblos.

En Casalareña no se interrumpe la exportación, no excediendo ya de 28.000 las cántaras que encierra dicha bodega.

Recientemente se han ajustado con destino á Francia y montaña de Santander unas 5.000 cántaras de vinos negros de bodega á los tipos de 9'50 á 12'50; las clases que se hallan bien conservadas en las cuevas se cotizan de 13 á 14 reales.

En Tirgo también se contrata con inusitada actividad, pues de poco tiempo á esta parte han cambiado de mano cerca de 11.000 cántaras de 10 á 11, casi todas para la vecina república.

Los almacenistas de Espinosa de los Monteros han cerrado en Cuzcurrita una partida de vino claro al precio de 13 reales.

En Anguiciana se han enagenado 4.000 cántaras de 10 á 11'50.

En Treviana es de importancia la extracción que se viene haciendo para diferentes pueblos del interior, siendo los tipos más generales los de 8 y 172 á 9'25.

Cihuri ha dado salida á 3.000 cántaras, las cuales se han pagado á 9 reales.

En Gastañares se han vendido otras 3.000 de 8 á 9.

Los caldos superiores de San Asensio continúan cotizándose para las provincias vascas á los precios de 17 á 19 reales cántara, y los vinos negros con destino á Francia, de 13 á 15.

En Fonzeleche se han contratado varias partidas, una de ellas sobre la base de 11 reales.

Un comisionado ha tomado en Villalba 2.000 cántaras á precio reservado.

La bodega de Hormilla, famosa por sus vinos claretes, se ve á esta fecha casi sin existencias, rigiendo los tipos de 12 á 13.

En Alesanco y otros pueblos del partido de Nájera se opera con regular actividad para el consumo interior, menudeando también los acopios con destino á Francia.

En Ollauri se han hecho 1.800 cántaras de 10 á 11.

En Cenicero ha adquirido el conocido comisionado Mr. Blondeau otras 2.000 cántaras á precio reservado y 1.047 D. Castor Cantou; las cotizaciones no han tenido alteración.

De Navarrete nos dicen que el señor Azpirueta ha comprado 2.000 cántaras á 14 reales.

De la estación de Haro se han expedido durante el periodo que reseñamos 80 bordalesas y 606 pipas.

Casi todas las bodegas de Navarra disfrutan de una demanda capaz de llenar los deseos de los propietarios, pero como en el ánimo de estos pesa mucho la situación aflictiva de sus viduados las ventas no guardan relación con los numerosos pedidos que se reciben en la mayoría de los mercados; los precios muy firmes ó con tendencia á subir más.

En Mañeru se han enagenado 3.000 cántaras (11'77 litros) á 14 reales.

En Muniain y pueblos limítrofes realizan los cosecheros cuantas partidas desean á los tipos de 13 y 13'50.

En Corella está animada la extrac-

cion, calculándose en más de 12.000 los cántaros cedidos en la anterior semana; se cotiza de 11 á 12 reales.

En Olite se han cerrado regulares cantidades de 12 á 13.

En Aragón se han reanimado las transacciones en la provincia de Huesca, pero en cambio siguen demasiado encalmadas en la de Zaragoza, no obstante ofrecerse los buenos vinos á precios módicos.

En Cataluña comienza á salir el comercio de la actitud reservada y prudente en que venia colocado desde los desastres financieros que tantísimo daño han originado á los negocios de vinos, y los propietarios recobran la esperanza de poder realizar sus cosechas con regular estimación.

En Barcelona vuelven á estar animadas las expediciones con destino al extranjero, especialmente para París, desapareciendo la flojedad de las cotizaciones, que tienden á mejorar.

Las buenas clases han conseguido en muchas bodegas de Cataluña un favor de una ó dos pesetas por carga, el cual es de esperar vaya en aumento si los comisionados y casas exportadoras continúan trabajando con alguna actividad.

En Manresa se han hecho diferentes partidas desde 15 hasta 23 pesetas la carga.

En Villafranca del Panadés y en Vendrell se mantienen muy firmes los límites de 20 á 21.

En Esplugas de Francolí sabemos que las ventas se suceden sin interrupción, detallándose de 16 á 26 pesetas, según la calidad.

En Porrera se han hecho importantes ajustes de 26 á 29.

En la plaza de Tarragona dan algo de juego las clases superiores, pero en cambio los vinos bajos siguen completamente olvidados.

A Cervera y otros pueblos de esta comarca han llegado compradores de Tarragona y como además operan con animación cuatro ó cinco comisionados franceses, se espera dar salida á todas las existencias antes de la próxima vendimia; los caldos de buen color se pagan de 30 á 35 pesetas la carga.

En Figueras se han contratado partidas de clase superior de 40 á 45.

El aspecto de los mercados de Levante no tiene por regla general nada de satisfactorio para los tenedores, quienes ven con el disgusto consiguiente que el favor de los caldos de la última cosecha decrece de día en día. La correspondencia de Elda que publicamos en el lugar acostumbrado pinta con mucha verdad la desdichada situación de aquel país, tan afortunado en la anterior campaña.

En la comarca de Benicarló, la única de Levante en que los vinos sostienen la estimación de los mejores días de la actual campaña, se hallan casi todas las existencias en poder del comercio, el cual hace fuertes envíos á varios pueblos de Europa y América.

En Málaga, Cádiz, provincia de Huelva y otros puntos de Andalucía, presentan siempre los negocios excelente fisonomía, reinando un movimiento que deja muy poco ó nada que desear. En la primera de dichas plazas se cotiza el blanco seco de 32 á 35 reales la arroba, el dulce de igual color de 34 á 38, el tinto dulce de 30 á 40 y las clases añejas de 50 á 500.

Tanto en la Mancha como en Castilla la Vieja aumentan las ventas, especialmente para el interior, debido á haber comenzado la recolección de los cereales, en cuya época el consumo interior es mucho mayor.

En Daimiel se han hecho 5.000 arrobas de tinto y blanco á 9 rs.

En Ciudad-Real se opera bastante á 8'50.

En Valdepeñas siguen animadas las transacciones en las diferentes y selectas clases que elabora tan acreditada bodega. Los vinos blancos son solicitados para Francia, habiéndose ajustado en la anterior semana más de 100

bocoyes; los tintos se extraen para Madrid y otros puntos. Los precios se mantienen bien.

En Manzanares se detallan los de este último color de 12 á 15 y los de aquel á 12 rs. la arroba.

En Miguelturra se hacen partidas á 8 rs.

En Orgaz han conseguido los claretes otra mejora de un real, quedando á 9; la saca es grande.

En Noblejas se acentúa igualmente el alza, habiéndose cedido 2.546 arrobas á 13'50.

En San Clemente de la Mancha se vende con animación á 8.

De El Perdigon (Zamora) se exportan todas las semanas buen número de partidas, consiguiendo los vinos más inferiores el precio de 10 reales cántaro.

En Villaralvo ha sido tan grande la saca para Francia y Galicia, que de los 80.000 cántaros que se elaboraron en la última vendimia solo quedan disponibles unos 4.000; los precios oscilan entre 12 y 13.

En Toro se han contratado 4.700 cántaros de 16 á 17 reales.

En Morales del Vino se trabaja poco.

En Zamora se detalla á 13.

De Fuentesauco se han extraído más de 3.800 cántaros, hallándose muy adelantadas las ventas.

En Peñafiel (Valladolid) se ha notado un movimiento pocas veces visto, cambiando de mano en breves días 7.000 cántaros de 11 á 11'50.

En Alaejos se han negociado cubas de vino tinto y blanco á 13 y 12 reales respectivamente.

En la Nava del Rey se han vendido 5.000 cántaros de 16 hasta 38, según la clase y vejez del caldo.

En Tordesillas se han enagenado 2.000 cántaros á 14.

En Ataquines se paga el tinto de 16 á 19 y el blanco de 13 á 15.

En Paredes de Nava ofrecen unas y otras clases á 8'50.

De Rueda se han exportado partidas de tinto y blanco á 14 y de 13 á 15.

En Dueñas (Palencia) mejora la situación, consistiendo las existencias en unos 40.000 cántaros; últimamente han ajustado los franceses de 4 á 5.000 de 12 á 13 y otros 1.000 un comprador de Santander al tipo de 12.

En Cevico de la Torre la demanda ha sido inusitada, enagenándose en pocos días unos 7.000 cántaros con destino á Francia y provincia de Santander; el precio más corriente es el de 10 reales.

Finalmente: En Aranda de Duero (Burgos) se cotiza á 13 y en Lerma se han extraído varios carros de vino clarete á 12 reales cántaro.—Z.

NOTICIAS.

La dirección de aduanas ha expedido la siguiente circular que es de gran interés para el comercio internacional:

«Habiéndose resuelto como medida de equidad, que se admitan por las aduanas los certificados de origen de las mercancías de las naciones convenidas que se hubieren expedido en el extranjero con fecha anterior al 1.º de Junio actual, siempre que dichos documentos reúnan las condiciones que regían antes de la circular de 9 de Mayo último sobre aplicación del tratado con Francia, esta oficina general le participa á V. para el debido cumplimiento en la aduana de su cargo.»

La feria de ganado celebrada en los últimos días en Avila ha estado muy concurrida, así de compradores como de vendedores; las transacciones en su consecuencia han sido muy numerosas, realizándose á muy buenos precios el ganado vacuno y el caballo, con especialidad los potros de dos á tres años.

De un periódico de Bilbao: «El movimiento en las transacciones ha revestido algo menos importancia que en aquella, pero esto obedece

mas bien á la falta de existencias de los artículos de mas tráfico que á otra cosa.

Con las llegadas que para un término breve se anuncian, es seguro que nuestra plaza ha de animarse extraordinariamente; y si á esto se añade que los espíritus, hasta hoy paralizados, empezarán muy pronto á moverse á juzgar por las correspondencias que se reciben del interior, tendremos que este verano ha de ser fecundo en toda clase de operaciones mercantiles.»

En Francia sigue también haciendo grandes progresos la filoxera, por cuyo motivo muchos viñedos que se vendimaron el año pasado darán muy poco fruto en el presente.

Los estragos que va haciendo recientemente el implacable parásito entre Beziers y Narbona son inmensos.

Ya se sabe que la ostricultura ha adquirido en estos últimos años un inmenso desarrollo en Europa y en América, pero lo que se ignora generalmente es que la ostra se recoje también en inmensas cantidades en Oceanía. Los ingleses explotan en la actualidad bancos de este excelente molusco á lo largo de las costas de la tierra de Van-Diemen ó Tasmán, al sur de la Australia.

Hasta ahora no se habían criado en aquella isla más que carneros, pero acaba de crearse un centro ostrícola en el sitio llamado Little Oyster Cove. Se calcula que aquel paraje contiene en la actualidad unos cuarenta mil millones de ostras, que podrán ser pescadas dentro de tres ó cuatro años.

En Oceanía se encuentran igualmente ostras de proporciones fenomenales. En las islas Keelling ó de los cocos, archipiélago de la Sonda, se ha cogido últimamente uno de esos bivalvos, del que cada concha pesaba 50 libras y media, 30 pulgadas de ancho por 18 de largo. Esta ostra gigante ha sido ofrecida á un capitán inglés. Con su carne había suficiente alimento para veinte personas.

Con todas las reservas debidas publicamos el extracto siguiente de un telegrama del corresponsal en Nueva-York, del *Daily-News*:

«Se asegura según noticias de origen autorizado que la cosecha de trigo promete ser mas grande que ninguna de las habidas desde hace algunos años.»

»Los trabajos de la cosecha han comenzado en la parte del Sur de Misouri.

»El grano es abundante y la calidad muy buena. En el Sur del Illinois, el trigo está en disposición de poderse segar. La cantidad y la calidad son igualmente superiores. De todos los lados, los informes son excelentes y se espera una buena cosecha.»

La filoxera sigue propagándose con rapidez en la provincia de Gerona. En Palafrugel y Calonge se ha presentado recientemente, haciendo tales estragos, que de las citadas poblaciones ha salido para aquella capital una comisión con objeto de conferenciar con las autoridades de la provincia acerca de las medidas que podrían adoptarse para poner remedio al grave mal que les amenaza.

El mercado de aguardientes conserva su habitual fisonomía, siendo escaso el movimiento de que hay que dar cuenta. En la plaza de Bilbao siguen cotizándose los aguardientes peninsulares á 350 pesetas la pipa Holanda, sin variación en las ventas. Los norte-americanos en completa paralización, cotizándose nominalmente á 3,24 rs. en depósito. De los extraños no se registra tampoco ninguna venta, tanto en la clase belga como en la alemana, habiéndose recibido 60 pipas de Amberes.—En los puertos de Valencia, Tarragona y Barcelona la situación es analoga, con muy escaso

movimiento.—En el interior las operaciones se reducen á las necesidades del consumo. De la Mancha se exportan algunas partidas para Burdeos, donde van adquiriendo algun favor.—En el mercado de la Habana hay regulares existencias del de Islas, pero no alcanza pedidos. Del anisado hay bastante surtido y goza moderada solicitud. De almacén se vendieron 1.000 garrafrones anisado y Holanda á 20 reales., y 500 á 16 rs. uno.

Un químico inglés, M. R-V. Atkinson dá en el *Santary Engineer* algunos detalles sobre la fabricación de cerveza de arroz, muy usada en los países cálidos, y principalmente en el Japon, con el nombre de *saké*. La operación se divide en dos partes: en la primera, se prepara una especie de malta de arroz llamada *koji*; la segunda comprende la fabricación propiamente dicha y la fermentación. Para hacer el *koji* se descortezan los granos del arroz, se limpian y se someten luego á la acción del vapor hasta que toman el estado gelatinoso. Entonces se deja enfriar, después se mezcla en la masa un poco de levadura de cerveza y se deja fermentar el todo en una pieza que mantenga la temperatura de 41º C. Luego basta remover la masa de cuando en cuando para facilitar la expulsión del ácido carbónico formado, hasta el momento de usar el *koji*. La fabricación se efectúa mezclando en cubas poco hondas arroz pasado por el vapor (*koji*) y agua hirviendo. Se deja fermentar por espacio de cinco ó seis días, luego se transiega. El líquido obtenido filtrado por una tela es la cerveza de arroz ó *saké*.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. MUNIAIN (Navarra) 24 de Junio.

Muy señor mío: La fisonomía de los campos, el estado de las viñas, la perspectiva de los olivos, las gestiones del comercio, los apuros de los particulares, el malestar de las clases necesitadas, todo sigue en la misma forma que reseñé á V. en mi última carta; pero con circunstancias más graves, esto es, con la convicción más íntima de que el año 1882 prometió ser de funesta memoria.

Puede asegurarse en tésis general, que la cosecha de cereales, salvo escasas zonas de lo más entrecado de las montañas será nula, no dando ni la simiente empleada en la siembra, ni paja para las caballerías de labranza, muchas de las cuales se han enagenado.

En aquellos donde haya regadío podrá tener lugar la labor de siega y la faena de la trilla; en los demás pueblos estamos relevados de aquellas ocupaciones.

Pero ¿nos resarciremos en otras cosechas de lo que perdamos en cereales? Veamos. Los más extensos y fértiles viñedos de todo este país en que predomina tierra blanca y suelo compacto, la brotación ó no se ha verificado ó se ha hecho de una manera raquítica y desigual, quedando la duda y el temor de si con el auxilio de algunas lluvias, que nunca llegan, podrán adquirir los vástagos desarrollo suficiente para servir de base á las podas sucesivas. En los suelos pedregosos donde abunda el calizo y los cantos rodados, ahí, en esos predios que evidentemente no tienen el valor intrínseco de las tierras de fondo, los brotes ofrecen más vida, la vegetación foliácea es más espléndida y aunque no pueda esperarse buena cosecha, cabe la satisfacción de que la planta resistirá mejor la prolongada sequía.

En unos y otros terrenos el número de cepas secas es considerable.

La vegetación de los olivos parece ataragada como en pleno invierno; el color de sus hojas es amarillento, y apenas si alguna rara flor se percibe entre sus ramos.

De vino puedo decir á V. que se vende cuanto se quiere, sin que esto sea asegurar haya muchas transacciones. Los cosecheros se han cerrado de banda y hoy por hoy á ningún precio ceden sus existencias, soñando con enagenarlo á tipos fabulosos. Los que ahora rigen para el cántaro, son de 13 á 13 y 1/2 reales vellón.

En el aceite se nota alguna mejora. A las necesidades del bracerío agrícola, de

ese noble ser que lleva en su frente las arrugas del infortunio y en las callosas manos el más elocuente testimonio de sus sacrificios, ha provisto el ayuntamiento dándole ocupación en obras públicas.—F. P. A.

VILLARALBO (Zamora) 22 de Junio.

La cosecha de cereales próxima á recolectarse, ofrece un aspecto bastante regular, principalmente la cebada, que si no sufre algún funesto accidente, rendirá lo suficiente para que pueda calificarse de un buen año.

Los trigos, aunque no están tan bien, si hacen buena granazón darán una media cosecha.

Las viñas tambien se encuentran en un estado muy satisfactorio, pues si salen bien de la florescencia, podremos esperar una cosecha más abundante que la anterior, á pesar de que se recolectaron más de 80.000 cántaras.

El negocio de vinos ya no puede ofrecer interés en esta bodega, pues de las 80.000 que digo se recolectaron, solo quedan por vender unas 4.000 cántaras, gracias á la mucha extracción que ha tenido, principalmente con destino á Francia y á Galicia.

Los vinos resultaron de una fuerza alcohólica, y de tal color grana, que los compradores lo han solicitado con mucho afán. Los precios han fluctuado entre 12 y 13 reales la cántara de 15'96 litros.

El trigo se detalla dá 58 á 60 reales y la cebada de 38 á 40.—Un suscriptor.

MORALES DEL VINO (Zamora) 22 de Junio.

Las últimas y descadas lluvias llegaron ya algo tarde para algunas semillas que ya estaban muy adelantadas, como eran las algarrobas que han quedado reducidas á una mitad. Tambien los trigos y las cebadas darán un resultado nada más que regular.

Los garbanzos están inmejorables, aunque temen los labradores que por vicios de la planta los arrebatte el sol como suele suceder muchos años, pues sabido es lo muy delicada que es esta planta.

Las viñas por regla general ofrecen bastante lozanía aunque algunas no están tan bien, pero como se han limpiado bastante, prometen una regular cosecha si hacen el cerner con la regularidad que ahora han empezado á hacerlo.

Segun los periódicos locales de Zamora los cereales alcanzan en aquella plaza los siguientes precios:

Trigo de 59 á 62 reales la fanega; centeno de 35 á 36; la cebada de 39 á 40, y las algarrobas á 35.

Los últimos garbanzos que se han vendido en esta localidad, han sido á los precios de 120 á 130 reales la fanega.

Respecto á los vinos, reina en esta bodega una paralización completa, y lo mismo sucede en los pueblos convecinos, si se exceptúa El Perdigon que está vendiendo mucho y á precios regulares como es á 10 reales la cántara por las clases más inferiores. La saca es para el consumo de la provincia pues los franceses ni aun siquiera hablan de estos negocios haciendo ya bastante tiempo que no se vé pasar ni una pipa por la carretera.

Llama mucho la atención que siendo siempre más estimados estos vinos que los de muchos desgraciados, en el día se acuerda de hacer aquí compras, así es que casi todas las bodegas de los mejores cosecheros están todavía sin tocar, por lo que podría comprarse todo cuanto vino se quisiera al precio tan arreglado de 10 reales la cántara.

GENERAL SUSCRITOR.

ELDA (Alicante) 21 de Junio.

La situación agrícola de esta provincia es casi la misma que reseñé en mi última, si se exceptúa la baja de precios que han sufrido algunos artículos, principalmente el vino.

Será bastante decirle á V. que yo vendí hace algunas semanas una partida á los precios de 12 y 13 rs. la arroba y que hoy no se ofrece á más de 10 reales, siendo así que en la vendimia pasada se pagó la uva hasta á 10 reales la arroba.

Ya varias veces le he explicado la torpe conducta que han seguido algunos de nuestros comerciantes, no solo con perjuicio de sus intereses, sino de los de todos, pues aquel afán de comprar agraz que ni aun para vinagre valía, ha venido á traer esta anómala y triste situación.

Hoy ya quedan pocos vinos de buena calidad, que se reservan hasta fin del año con la esperanza de que cambie este estado de la plaza.

Los aceites tambien han sufrido bajas de consideración; yo que vendí el mio muy al principio de la campaña á los precios de 45 y 46 reales la arroba, si hoy lo ofreciera no me lo pagarían á más de 38 ó 40 reales, que son los precios hoy corrientes. Lo peor es que ni á estos tipos se hacen transacciones, ni se espera que se hagan, si tenemos en cuenta la gran cosecha que se presenta, por más que desde ahora á la recolección hay mucho camino que andar.

Las viñas están tambien muy hermosas, han brotado con una fuerza y lozanía que pocos años hemos visto; la cosecha de este caldo promete ser muy abundante en toda esta comarca.

Lo que escasea en grande son los cereales, en particular la cebada, que ha llegado á pagarse hoy en las heras á 30 y á 33 pesetas el cahiz valenciano.

De los demás cereales no se hacen más ventas que las precisas para el consumo.

UN SUSCRITOR.

MÁLAGA 22 de Junio.

La situación de nuestro mercado durante la última semana, ha cambiado muy poco de lo que le precedió. De una parte la falta de arribos, de otra la carencia de órdenes del exterior, no dan margen para los negocios y de aquí esa paralización que tanto nos afecta por los fatales resultados que dá.

Hé aquí las poco interesantes noticias que por hoy puedo comunicarle.

Acite. La esperanza de que no tardarán los embarques en grande escala de esta grana, sostienen los actuales precios; si bien con poca firmeza, pues de una parte el buen aspecto que presenta la próxima cosecha y de otra el fundado temor de que aquellas esperanzas no se realicen en las proporciones que se calcula, podrá ser motivo muy justificado de una baja. Se cotiza en puercas de 34'50 á 35'50 reales la arroba y en bodega de 36 á 36'50.

Habas. La existencia es corta y más corta la entrada y aun cuando la solicitud es muy escasa se cree sostendrá los siguientes precios á consecuencia de los exiguos productos de la última cosecha. Las maraganas se detallan de 48 á 50 reales fanega y las menudas de 52 á 53.

Harinas.—Aun cuando contamos con una mediana entrada de este polvo, no se forma grande existencia por estar muy solicitado, lo que produce gran firmeza en los precios.

De Castilla primera 25 á 25'1/2 rs. arb.

Id. de segunda 24 á 24'1/2 id.

De Andalucía primera 26'1/2 á 27 id.

Trigos.—Continua el mercado en bastante calma para este cereal, á consecuencia de las considerables existencias que hay de procedencia extranjera y de esperarse nuevas é importantes partidas.

Cotizamos: Del país, según clase 71 á 73 rs. fanega.

Del extranjero 61 á 69.—M. L.

CIUDAD-REAL 23 de Junio.—Ya se ha empezado la recolección de cereales.

Las cebadas que están segadas, salen pocas pero buen grano, han quedado muy pequeñas como igualmente los trigos que darán muy poca paja.

Los trigos se espera que saldrán bien granados, el tiempo les favorece y el conjunto de todo ofrece una mediana cosecha, excepto en los 406 pueblos que la langosta lo devora todo, el resto de la provincia esta libre de dicha plaga.

Las cebadas nuevas se han vendido algunas en pequeñas partidas á 30 rs. en la estación y se espera que de ese precio no bajen.

Hoy rigen los precios siguientes: Candeales á 60 rs. fanega.

Gejar á 56.

Centeno á 40.

Cebada á 30.—J. P.

FIGUERAS (Gerona) 21 de Junio.

El estado agrícola y mercantil de esta provincia es como sigue: Los aceites se pagan á 817 rs. carga, y de seguro bajaría, si los olivares pudieran conservar el fruto que tienen pendiente, lo que no creo venga bien por causa de la sequía que de tiempo venimos sufriendo.

Los vinos superiores de 15 á 16 grados son solicitados para Francia pagándose de 40 á 45 pesetas carga, y al contrario de las clases

secundarias, que están de baja. La cosecha pendiente presenta buen aspecto donde no esta atacada de filoxera, pero como ya tenemos la mitad del viñedo en la frontera muerto, la rendición dejará mucho que desear.

Los granos todos, por causa de la sequía ya citada, son solicitados á dos y tres pesetas más por cuartera que mi nota última.

POTES (Santander) 24 de Junio.

La proximidad de la feria de San Pedro por una parte y el estar casi agotados los productos de la cosecha anterior en esta comarca por otra es causa de que los mercados que en esta villa se celebran todos los lunes se hallen desanimados en esta temporada del año.

El de hoy lo está por completo reduciéndose casi á la venta de hortalizas y alguna fruta.

El aspecto general de los campos, es magnifico y todo hace esperar que la cosecha de esta año será abundantísima si algún contratiempo meteorológico no viene á defraudar tan halagüeñas esperanzas.

La tempestad que descargó antes de anoche ha refrescado bastante las tierras beneficiando mucho las frutas y cereales.

La cosecha del vino se espera será relativamente buena á la de años anteriores, pues gran parte de propietarios han empleado y están empleando actualmente el procedimiento de «azufrar» las viñas para combatir al «oidium» causa principal de la decadencia y muerte de los viñedos en esta comarca desde hace bastante tiempo.

Si bien es verdad que el azufre se viene empleando antes de ahora nunca lo ha sido en tanta escala, debiéndose hoy su gran empleo al buen resultado obtenido en las viñas donde antes se empleaba casi todo por vía de ensayo.

A pesar de la abundante cosecha que se espera y de las buenas noticias recibidas de Castilla el precio del trigo continúa muy elevado, siendo este tambien uno de los motivos que influyen en la desanimación del mercado.

Los precios de los artículos en que ha habido hoy algunas transacciones han sido los siguientes:

Trigo, de 66 á 68 rs. fanega.
Cebada, de 44 á 46 id. id.
Maiz, de 55 á 56 rs. fanega.—Un suscriptor.

BENICARLO (Castellón) 23 de Junio.

Pocas novedades puedo comunicarle desde mi anterior, pues con respecto al movimiento mercantil toda la actividad está en el interior de sus almacenes, preparando cargamentos que semanalmente se efectúan con la llegada de algunos vapores á este puerto, sin que por la vía férrea, ni por las distintas carreteras, se importe ya la más mínima cantidad de vino. Resultado, que todo el movimiento en lo que va de mes ha sido de exportación.

Las viñas continúan tan poderosas como manifesté en mi anterior, luciendo sus verdes pámpanos, y las hermosas y bien granadas uvas, y dando lugar á que se confie en una abundante cosecha.

Realizada ya la siega, se está verificando la operación de la trilla, cuyos resultados son muy satisfactorios, tanto por la cantidad como por la calidad del fruto. El trigo alcanza los precios de 19 y 20 reales doble decálitro.

Las patatas que tan mal principio tuvieron, pues las más no nacieron, y que nacieron mal, las que quedaron dan más abundante cosecha, y de clase que nada dejan que envidiar. En la actualidad se pagan á 4 reales la arroba, habiéndose cargado en esta semana 6 laudes con destino á Rosas, Blanes, Cadaques y la Selva, siendo de creer que continuará este embarque aun en mayor importancia.—Z.

SALAMANCA 25 de Junio.

En este punto y pueblos inmediatos se están recogiendo las algarrobas y segundo las cebadas, cuyo rendimiento debe ser abundante por su buena granazón. Los trigos, así como los garbanzos, guisantes y muelas, presentan el mejor aspecto, y si no sobrevienen tormentas que los destruyan ó calores excesivos que arrebatan su granazón, puede asegurarse que será esta una de las cosechas más abundantes é iguales que han conocido nuestros labradores, siendo general el buen aspecto de los campos en todos los pueblos de esta provincia.

Poco puedo decirle de precios de granos porque son nominales y solo el trigo se cotiza

á 58 rs. fanega; la cebada añeja se vende aquí sobre 35 reales mientras la nueva no llega á 20 reales en Ciudad-Rodrigo y Vitigudino.
R. H.

CERVERA (Lérida) 23 de Junio de 1882.

La florescencia de la vid toca á su término. En las cepas jóvenes y robustas se presenta una cosecha regular, pero en las viejas, en los terrenos fuertes y en las pendientes, apenas han brotado, y las cepas que lo han hecho se secan quedando los granos muy claros.

En unas y otras plantas se observa que quedan muchos pulgares ciegos ó sin brotar; de modo que por una y otras causas la cosecha en conjunto se presenta poco abundante.

En cambio el mercado de vinos parece que ya da señales de vida, pagándose los tintos de buen color y transparentes desde 30 hasta 35 pesetas la carga de 121 litros.

Estos vinos son tan solicitados que desde Tarragona han venido á buscarlos algunos comerciantes, no obstante el tener que conducirlo en carros lo menos 15 ó 20 horas.

Tambien se ven compradores franceses que están contratando algunas partidas si bien de los antiguos traficantes de ésta, que ahora solo han quedado reducidos á 4 ó 5 sin duda por los duros escarmientos que experimentaron en la primavera.

De todos modos, tal como se presenta el mercado de vinos, se calculan que quedarán agotadas todas las existencias antes de que llegue la cosecha.

Para la próxima hay indicios de que los franceses se proponen comprar uva para elaborar los vinos por su cuenta.

La cosecha de cereales en la Segarra y baja montaña es casi nula, de manera que muchos emigran á Barcelona y Francia.

Por falta de pastos y de agua, en la baja montaña se ven necesitados á trasladar sus ganados á la montaña alta. Hay pueblos de 50 vecinos que la mitad de ellos han cerrado sus casas y han emigrado los habitantes, pues como no pueden esperar cosecha de patatas, ni de maiz, ni aun siquiera de verdura, la necesidad ó mejor dicho, el temor al hambre les obliga á marcharse.

Acaba de saberse que desde los términos de Palau y Jondarella, en los llanos de Urgel, Balaguer, Abellay hasta la Cuenca de Tremps, ha caído un pedrisco tan horroroso que en Balaguer por las calles hay más de tres palmos de espesor y en Abella en determinados puntos, la piedra reunida mide más de tres metros de altura. En San Llorens tambien ha caído un fuerte aguacero con algun granizo, pero se ignora su importancia, pues solamente se ha sabido por la grande avenida que ha tenido el rio Cardener, cuyas aguas indican que tambien ha caído piedra.

En esta el precio de los cereales está con tendencia al alza, y si no fuera porque hay la confianza de que vendrán trigos extranjeros, estarían mucho más caros, pues en todo este país no se recolectará lo que necesitamos para hacer la próxima sementera.

El aceite en cambio, con tendencia á bajar, por más que tampoco hay esperanzas de la ta cosecha.—J. LL.

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazieres, 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 Paris 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. Mazieres.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Cuba de Atocha.

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

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

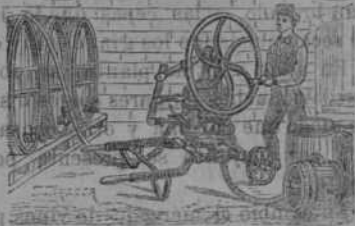
Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazieres en Burdeos, rue Mandrón.

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

AGUSTIN EYRIES.

Acera de Recoletos, núm. 6.—VALLADOLID.

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



LA REINA celebra acentadora y celdadora, primer premio en la exposición de Valladolid de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.

Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.

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

Filtros veloz de Mesot y compañía, en fabrica instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

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

Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.

Avantadoras 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 seria prolijo enumerar.

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

Gran éxito en Paris. VELOUTINE CHes FAY. POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO. INVISIBLE Y ADHERENTE. DA AL CUTIS FRESCURA Y TRANSPARENCIA. Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS.

HIERRO ENCAUSSE LIQUIDO Y NUTRITIVO. Sin igual para los Niños. CURACION SEGURA de la Anemia, Clorosis, etc. PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMÁTICO de la Casa medical ENCAUSSE y CANÉSIE. Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc. PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochechouart, 57 — PARIS

Enfermedades al Estomago de los Intestinos, del Pecho. LANGUIDEZ, Debilidad de los Niños, Convalecientes. VINO DE PEPTONA CATILLON. Carne asimilable. CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION, POLVOS.

PILDORAS DE LOURDES PURGANTES. ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS. De accion facil y segura, toleradas por los estomagos más delicados. Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.

(GARROTILLO) DIPTERIA. CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINA. 165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

ANTI-OIDIUM A. Lannabras, Juanelo, 1, Madrid. Especifico el más económico, sencillo y eficaz de los empleados hasta el dia contra el oidium de la vid.

El paquete de 250 gramos... 1 peseta 75 cents. por correo... 1 kilogramo... 2 pesetas 50 cents. DEPÓSITOS EN PROVINCIAS.

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

Agua Salles. TREINTA AÑOS de exito constante... SE VENDE en todas las Perfumerias y Peluquerias. Emilio SALLES Hijo, Sucesor. Casa fundada en 1850. RUE DE TURBIGO, 73, PARIS.

TRANSPORTE ECONOMICO DE VINOS A FRANCIA.

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

He aquí los precios: ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARIS. por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

Table with columns: RIOJA, PESETAS, Estacion de Haro á Paris, de Briones á id., de Cenicero á id., de Logroño á id., de Calahorra á id., de Alfaro á id., de Castejon á id., NAVARRA, de Pamplona á id., de Campanas á id., Estacion de Tafalla á id., de Tudela á id., ARAGON, de Zaragoza á id., de Huesca á id., de Lérida á id., CASTILLA, de Burgos á id., de Valladolid á id., de Medina á id., de Madrid á id.

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, 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.



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPAÑIA. CALLE DE LA PRINCESA, 55. BARCELONA. Agentes unicos 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 espiritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos. Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

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

A los propietarios, constructores y maestros albañiles. La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalon, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes: Por quintales (de 46 kilos) desde uno á diez á... Reales yelton 10. Por partidas de 11 quintales á 50 á... 9. Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á... 8. Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales. Siempre cargado al tren por cuenta de la fabrica. Los portes por cuenta del destinatario. NOTAS: Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno. Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion si no están deteriorados, y se abona su valor. El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado. Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalon, Aragon.

PAPEL RIGOLLOT MOSTAZA EN HOJAS PARA SINAPISMOS. ADOPTADA POR LOS HOSPITALES DE PARIS. LOS HOSPITALES MILITARES, LA MARINA FRANCESA Y LA MARINA REAL INGLESA. Solo deben admitirse como VERDADERO. Se vende en todas las Farmacias. DEPOSITO GENERAL 24, Avenue Victoria PARIS.

DOLORES DE MUELAS. Se calman los más furiosos en el acto y con seguridad, con rapidez eléctrica, é infaliblemente se evitan con el Licor del Polo de Orive, dentifrico reconocido universalmente por el mejor, más aromático y más económico de cuantos existen, y así lo atestiguan los honrosos premios conseguidos en todas las Exposiciones, donde ha sido presentado, inclusa la Universal de París, donde alcanzó el único premio concedido á los dentifricos españoles. Tiene dos usos, como calmante especial de los dolores de muelas y como preservador infalible de los mismos. Detalles en su instruccion. Con un frasco que vale SEIS reales, hay para conservar la boca limpia, fresca, perfumada y libre de toda enfermedad durante dos meses. Exi... e Licor del Polo de Orive, Ascao, 7, Bilbao; grabado de relieve en cristal, Farmacia de Orive, BILBAO, en la capsula que recubre el tapon, y la firma de S. de Orive en blanco sobre verde y oro alrededor del cuello del frasco, sin cuyos requisitos es falsificado este dentifrico. Se halla compuesto exclusivamente de vegetales y desprovisto de ácidos y toda sustancia cáustica, tan perjudicial al esmalte dentario. Depósito central para grandes descuentos, Bilbao, su autor. Venta al detalle en todas las farmacias y perfumerias de buen crédito.