







Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del

# OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso

PRIVILEGIO **Hugouenq**, aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia de 1889, por las siguientes razones: 1.ª, el **Oeno-Fosfato** aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático M. A. Gautier*); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, dá al vino un color de brillo intenso; 5.ª, *lo que es uno de los puntos más importantes*, el fosfatado clarifica enérgicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, *asi como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados*; 6.ª, el vino **fosfatado** no dá yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un **fosfato**, siendo el **Oeno-Fosfato** sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas. Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente General en España

## COSECHEROS DE VINOS

Para sustituir el yeso en la vendimia y obtener una fermentación compacta, emplead los

# FERMENTOS DIRECTOS con éxito garantizado

Detalles, consultas y catálogos gratis Casa fundada en 1880

Fábrica de productos enológicos: **R. Cantero, Pintor Sorolla, 32, Valencia**

Sucursales: Madrid, Huetas, 9.—Sevilla, San Esteban, 13

## ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zazo y Guturriay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trataria (Portugal).

Dirjanse los pedidos:

GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, II, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

## FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anis Balmasada,"

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908

AGAPITO BALMASADA (MALAGÓN)

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

- Sembradoras SAN BERNARDO
- Idem. RUD SACK
- Segadoras DEERING NLEVO IDEAL
- Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C.ª — Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 46.

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Palencia, Riosoco y Badajoz.

## AVERLY, MONTAUT Y GARCIA

ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambros de espinos artificiales. Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.

Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS

ZARAGOZA



No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser librados de este vicio, aun contra su voluntad.

Una cura inocentiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos ó bebidas sin conocimiento del intemperante.

MUESTRA GRATUITA. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en su familia ó entre sus relaciones, no duden en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escriba hoy Coza Powder Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y el V.P. se presenta á uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, perezca escribir para adquirir la muestra gratuita, dirigiéndose directamente á

COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres 196

Depósitos en las siguientes farmacias:

MADRID: Puerta del Sol, 5.—Pecados, 35.

Peligros, 9.—Arenal, 2.—Ñuñez de Arce, 17.

Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.

Jorge Juan, 17.—Príncipe 13.—Ayala 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—

CORDOBA: Conde de Gándaras, 25.—CORU: A. Castelar, 18.—FERROL: Real, 90.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer 8. en C.—OVIEDO: Campomanes, 2.—PAMPLONA: Zapatería, 25.—SEVILLA: Tetuán, 24.—SANTANDER: San Francisco, 24.—VALENCIA: Calle San Vicente, 7.—VALLADOLID: Angustias, 36.—ZARAGOZA: Don Alonso, 1, 85.

## COSECHEROS Y VITICULTORES

Si queréis obtener vinos bien elaborados y aumentar la riqueza alcohólica, emplead en la vendimia el VINO-PHOSPHATE.

Este producto regulariza la fermentación de las uvas y mostos é impide toda clase de alteraciones y enfermedades, dejando los caldos brillantes y de buen paladar.

Si por desgracia tenéis vinos que no han sido tratados con el VINO-PHOSPHATE en la vendimia y se han vuelto ácidos usad con toda confianza el ANTI-AGRIO.

JUAN PECH AINE

19, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositario general de estos dos productos. Envío gratis de catálogos y prospectos especiales de productos para los vinos.

## MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.  
Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.  
Remoledora para remolcar los orujos para aceites corrientes.  
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.  
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.  
Filtros para la refinación de aceites.  
Estrujadoras para las uvas.  
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y aneina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

## Para los Viticultores

La célebre obra del eminente enólogo Ottavi es un guía de inapreciable valor para los viticultores.

Los que tengan que construir bodegas ó modificarlas no deben olvidarse de consultar los estudios notabilísimos del eminente Ottavi.

Ni en el extranjero ni en España se conoce libro de mayor utilidad para los que se dedican al negocio de vinos.

La obra, á pesar de los muchos grabados que tiene y de contar más de 600 páginas en 4.ª, solo cuesta 8 pesetas.

Bodegas y Destilerías, Cooperativas por Rivas Moreno.—Prólogo del Sr. Janini.—Precio 2 pesetas.

Estas dos obras se venden en todas las librerías.—Depósito San Martín, Puerta del Sol, núm. 6, Madrid.

## ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema PALACÍN

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

## DISPONIBLE

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1911.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1910.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1909.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1908.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1907.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1906.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1905.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1904.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1903.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1902.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1901.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1900.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1899.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1898.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1897.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1896.

Estadísticas comparativas de los vinos españoles á Francia en 1895.

## Vinos

turbios, etc., quedan brillantes y transparentes en dos días

con el clarificante "PACKELHELL" de Augusto Jungnickel, Hamburgo, 36.

Fábrica de productos clarificantes. Muestra á disposición.

Se desea Casa importante que quiera encargarse

de la venta exclusiva de un buen artículo propio

para los tratantes en vinos. Ofertas bajo W. R. 5235,

al Centro de anuncios de Rudolf Mosse, Viena I.