

7 á 7 1/2 reales, han subido á 12 reales, y hay partida por la que llegarán á ofrecer 13 reales.—S. B.

Canal de Navarrés (Valencia) 11. Nos dicen de aquella comarca que se habían paralizado las compras de uvas, siendo así que el boval, variedad tintorea, debe ya estar en condiciones de poderse vender, y como esta paralización en las compras, tal vez no intencionada, puede dar motivo á que los viticultores desconfíen poder alcanzar los precios hasta hoy obtenidos, bueno será no olviden que subsisten hoy las mismas causas que ayer, es decir: que el comercio dedicado á este negocio necesita comprar uvas, bien para reducir las á mosto, ó bien para envasarlas en bocoyes como otros años y exportarlas.

Cualquiera que por curiosidad visite los muelles de nuestro puerto se percatará de que el movimiento y demanda de nuestros caldos es activo, no por el embarque de los que aun no están preparados para éllo, sino de los miles de "bocoyes" vacíos remitidos de distintos puntos en demanda de que se llenen, y tanto es así, y este es un dato elocuentísimo, que por la parte de Liria se pagan las uvas á 2'25 pesetas la arroba, no la tintorera, sino la de las otras clases de uvas.

Y no digamos que circunscribimos el asunto á esta comarca ó provincia, pues leemos en un diario que en Vinazó, población eminentemente vitícola, se reunieron los cosecheros de uva, acordando no vender la uva á menos de ocho reales y medio la arroba, y si los compradores de la ciudad, á los cuales se aprueba lo mismo que á los de fuera, no lo toman, hacer vino por cuenta propia.

Esto es lo que se llama velar por mis propios intereses y establecer entre los cosecheros el principio de espíritu de asociación, que es lo que salvaría al pobre productor, deshaciéndose de la corruptora tutela que todo lo invade y aniquila por falta de acción: tomemos el ejemplo de los productores de naranja y otros sindicatos y nuestro provenir será halagüeño.—Charritas.

NOTICIAS

De Alemania y Suiza han llegado al Rosellón (Francia) numerosos compradores de uva, que están pagando este fruto á los altos precios de 25 y 26 francos los 100 kilos.

En Argelia es activísima la demanda de mostos, á 3 y 3'25 francos hectólitro.

En el mediodía de Francia fluctúa la cotización de los vinos ordinarios entre 40 y 43 francos hectólitro, siendo no pocos los vendedores que pretenden 45 francos.

Las tormentas del jueves último fueron generales en esta provincia, las de Alicante y Castellón y buena parte de las de Murcia, Albacete y Teruel.

La larguísima sequía que tan inmensos daños ha causado á la agricultura de esta región y la murciana, ha cesado con los grandes aguaceros que descargaron las nubes. Lo malo es que en Montesa, Játiva, Fuente la Higuera, Utiel, San Antonio, Caudete, Javier y algunos otros términos, cayeron fuertes pedriscos que han destruido los viñedos y olivares, así como las huertas.

Escriben de Chipiona:

«La vendimia toca á su término: el pobre viticultor se lamenta con razón de la escasez de la cosecha, poco mayor que la mitad de la anterior. Y sus lamentaciones son aun más justas ante la anomalía de que el fruto de sus desvelos, de sus sudores de un año entero, se halle á estas horas convertido en caldo, sin que el viticultor que lo acaparó y encerró en sus bodegas le haya aún señalado el precio á que ha de abonarle su mercancía».

Sobre la cosecha de pasas en California se han recibido los siguientes informes.

«Las noticias de todos los centros productores, tanto las procedentes de cosecheros como las de los confectionadores, están de acuerdo en que la cosecha es un 25 por 100 más corta que la anterior por las plagas que la han atacado y los fuertes calores que también la quemaron. Las existencias de fruto viejo se calculan en 150 cars (carros) y dentro de poco serán consumidas. La perspectiva parece buena, aunque los confectionadores han tratado de comprar á precios más bajos que el coste de producción.»

El cosechero D. Gregorio Usón tiene disponible en Calatorao (Aragón) una partida de 700 alqueas de vino, clase superior, con una riqueza alcohólica de 17 y 18° naturales. Como hoy escasean mucho tan selectos vinos, no dudamos serán adquiridos en breve por el comercio.

Los gerentes del Sindicato Agrícola del Mijares de Villarreal han publicado un folleto que titula «Liquidaciones» de la campaña 1909 á 1910.

De los datos expuestos resulta bien patente que los asociados han cobrado la naranja, incluso la llamada cuarta y rebuig, al precio medio de 11'71 pesetas el millar, y la mandarina á 4,94.

La sociedad líquida este año viendo aumentado el capital permanente á 3.280 47 pesetas.

El director de Agricultura, en vista de que en la mayoría de las provincias infestadas de langosta no se ha cumplimentado hasta la fecha lo prevenido en las disposiciones vigentes para la próxima campaña, ha dirigido á los jefes provinciales de Fomento respectivos la siguiente orden telegráfica:

«Recuerdo á V. S. con el mayor interés la real orden de 22 de Junio, reproducida en 22 de Agosto, sobre organización campaña langosta, que todavía no se ha cumplimentado, con grave perjuicio de los intereses públicos. Urge que por V. S. se adopten inmediatas y eficaces disposiciones para su cumplimiento, haciéndole presente que esta Dirección general se halla dispuesta á exigir responsabilidades por faltas que pueden lesionar la riqueza del país.»

Según los resúmenes mensuales de la estadística de Comercio exterior de España, publicados por la Dirección general de Aduanas, en el pasado mes de Junio se exportaron las frutas y legumbres siguientes:

Table with columns: Durante mes Junio, Total hasta Junio, Kilogramos, Kilogramos. Lists various fruits like Almonds, Apples, etc.

Los progresos de la agricultura en el Norte-América vienen expresados en el siguiente cuadro, con la comparación de los acres cultivados en 1899 y 1909:

Table comparing agricultural progress in 1899 and 1909 for crops like Maize, Wheat, etc.

El tráfico de aceite de oliva de Enero á Junio inclusive, aumentó de 19'82 millones de kilogramos, 58'54 millones. Las provincias del Mediodía que en el primer semestre de 1909 exportaron á los distintos mercados consumidores del exterior 5 millones de kilogramos, figuran en el de 1910 con 12 millones; las de Levante, pasan de 13 á 16 millones y las demás regiones productoras bajan de 600.000 á 400.000 kilogramos.

Precios de las carnes en Madrid: vacas gordas, á 78 reales arroba; canal; toros, á 74 id.; cebones, de 72 á 74 id.; terneras, 110, 120 y 125 id. las finas de Castilla; 95, 100 y 110 las asturianas; 90, 95 y 100 las de la tierra, y 100, 105 y 110 las de la montaña; carneros, de 1'38 á 1'40 pesetas kilo; ovejas, de 1'25 á 1'50 id.

Según lo anunciamos, el 25 del actual se celebrará en Borjas Blancas de Urgel, Lérida, una gran asamblea de oliveros y productores de aceite de oliva, con objeto de estudiar los medios de protección para esa industria, víctima hoy de la competencia que hace el extranjero con la introducción de aceites extraídos de otras semillas.

Se propondrá á la asamblea la adopción de medios prácticos que puedan proponerse al gobierno para conseguir que los aceites de semillas extranjeras sean desnaturalizados en las mismas fábricas en que se elaboran ó impedir con absoluta garantía de eficacia que no puedan ser mezclados con aceites de oliva.

En esa asamblea se designarán los comisionados que en representación de los productores de aceites de oliva propongan al gobierno los medios que se acuerden.

La Sección Agronómica de Tarragona ha continuado las gestiones para designar los terrenos en que habrá de establecerse la futura Estación olivícola de Tortosa.

El Municipio de esta ciudad ha propuesto las personas que han de formar el Patronato que ha de encargarse de adquirir terrenos y construir los edificios de la Estación.

Por real orden expedida por el ministro de Fomento se ha dispuesto que se cree una Estación enológica en Cocentaina, provincia de Alicante, en la finca ofrecida por el Ayuntamiento de dicha ciudad, siempre que se comprometa esa entidad á cederla al Estado por todo el tiempo que éste sostenga el establecimiento de que se trata, formulándose por el Ingeniero jefe de la Sección agronómica de Alicante el correspondiente proyecto, que someterá á la aprobación del Ministro.

Un método fácil y económico para la conservación de las peras, manzanas y frutos análogos, es el siguiente:

Se echa en un sitio seco, y en cuanto sea posible un cuarto bajo (jamás cuevas y desvanes); se coloca sobre el suelo una capa de 10 centímetros de espesor de paja larga de centeno; sobre esta se arregla un lecho de frutos de 10 centímetros de espesor, que se polvorean con yeso; se añade después una nueva capa de paja de centeno y de frutos, que también se cubren con yeso, construyendo así cinco ó seis lechos de paja y de frutos, en cuya forma éstas se conservan perfectamente.

Como el yeso absorbe la humedad de los frutos, aunque éstos se presenten un poco alterados, se conservan tan bien como los sanos, pues como el mal se detiene en un principio, la parte de fruta que está alterada se desprende, formando una especie de cáscara seca, dejando, no obstante, que el fruto llegue á su perfecta madurez, conservando su buena calidad.

Este mismo método da los más satisfactorios resultados para la conservación de patatas; dispuestas éstas en la forma dicha, conservan su natural frescura y no se producen esos largos vástagos blancos que tanto perjudican á su calidad, restándole peso.

El yeso empleado para tales operaciones puede después utilizarse perfectamente para argamasa.

Un ingeniero suizo acaba de publicar una serie de interesantes observaciones sobre el rayo.

Hé aquí los tres principales consejos: 1.º Es un perjuicio vulgar suponer que el rayo entra por la ventana. Todo lo contrario: por donde penetra es por el techo de la habitación, y, especialmente, por la chimenea. A-1, pues, cuando oigais el trueno, colocaos en el centro del aposento y todo lo lejos de la chimenea que sea posible.

2.º Si os sorprende la tempestad en el campo, no busqueis refugio en ningún abrigo, granja, molino ó árbol. Poneos á distancia de los postes del telégrafo, cerrad el paraguas, y si los rayos se multiplican, no vaciléis en echaros al suelo. Es preferible coger un reuma, á ser cogido por el fluido eléctrico, y

3.º Si os sorprende en el bosque, no os refugiéis bajo un árbol aislado. Meteos en el lugar más frondoso y á dos metros de distancia de todo tronco de árbol.

El cultivo del tabaco en Ceilán.—Telegrafían de Colombo que en el mitin celebrado por la Cámara Agrícola de aquella ciudad se dió cuenta de los magníficos resultados que han dado las pruebas oficiales del cultivo del tabaco en la mayor parte de las provincias de la isla de Ceilán, declarando al mismo tiempo los perites nombrados por el Gobierno inglés que es tan superior la hoja producida en aquel suelo y clima, que pronto se ganará uno de los primeros puestos en los mercados europeos, en los que competirá con ventaja con sus rivales de América, Asia, Africa y Oceanía.

Por de pronto se dedicarán al cultivo del tabaco, con capitales ingleses, algunos centenares de hectáreas de terreno en las provincias del Centro y del Oriente de la isla, en las cuales ha resultado la hoja especialmente superior, estableciéndose, también con capitales ingleses, factorías de donde saldrá aquella en forma de picadura y cigarros puros.

Se ha constituido en Huelva la Comunidad de Labradores con arreglo á las disposiciones de la ley de 8 de Julio de 1899.

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 13. París á la vista, 107'30 pts. Londres á la vista, lib. ester. 27'07

Establecimiento Tipográfico de José Guiza Miñana, 7 y 9, VALENCIA

Advertisement for Vinos Tintos de las Bodegas en Elciego (Alava), featuring a logo and text about the quality and awards of the wine.

Table showing wine prices in Elciego station for different quantities and types of wine.

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubos, dirigiendo las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Perez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal Izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precitados.—Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante á los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precita á la botella y á la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

Advertisement for Centro Vitícola del Panadés, Vides Americanas, featuring Jaime Sabaté as Director-Proprietario and listing various services and products.

Advertisement for Campos Elíseos de Lérida, Gran Centro de Producciones Agrícolas, highlighting specialties and quality of agricultural products.

Advertisement for Manuel Esteve (Hijo), Comisiones, Consignaciones y Representaciones, located in Valencia, offering various services.

Advertisement for Aguas Subterráneas Arturo Alcober, Hidróscopo-Geognosta, offering hydrogeological studies and well construction.

Advertisement for Los Vinicultores y negociantes en vinos, featuring Juan Bautista Iriarte y Bengchoea and their wine business.

Advertisement for Los Labradores, Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutatt, Lérida, specializing in agricultural machinery.

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 COMPAÑIA



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, alambrados 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

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIJERA QUE SEA LA BRISA
¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!
¡¡Elevan el agua a cualquier altura!!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos a quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO
MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR—MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant todo de acero "LE REVE,"
Suprimido el tornillo que regula la profundidad
Gran ligera de tracción. TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO Precio muy económico.
PLISSONNIER & LYON (Francia).

¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA
Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA
cura los reumas y dolores nerviosos tan pronto como se usa, sin producir ninguna molestia en la piel.

Ungüento vexcante para Veterinaria
Sus resultados son tan positivos, que siempre ha respondido a su aplicación.
Depósito general, casa del autor LOPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTIN DURAN, Tetuan, 3, Madrid.

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, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).
Diríjanse los pedidos:
GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS
Especialidad "Anis Balsasada,"
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.
AGAPITO BALMASADA (MALAGÓN)

Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré
LÉRIDA) (CATALUÑA)
Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.
PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN A PRUEBA

AÑO XXXIII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXIII
PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL
Se publica todos los miércoles ✦ ✦ ✦ Cuenta XXXII años de existencia
Publica interesantes artículos.—De treinta a cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.
Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan a este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.
Se manda un número a los que lo pidan
Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios a precios convencionales.
OFICINAS { En VALENCIA: calle de Germanías, 7, chaflán 1.º
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

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 a engaño se da a prueba.
También se remiten Catálogos a quien los desee.
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.
Los pedidos a 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.

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 remoler los orujos para aceites corrientes.
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas a 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 encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.
Para datos, pedidos y presupuestos, diríjase a su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

¿Queréis tener huevos en abundancia el próximo invierno?... Poned a vuestras aves seguidamente el **Alimento Acelerador.**



Caja de 3 ks., 7'50; 5 ks., 11'50; 10 ks., 21 pesetas
Pedir acompañando el importe a
La Reviste Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA Mujer, Niños y Viejos
Curación práctica por sí mismos con remedios caseros e hidroterapia.
Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.
Remite explicación gratis en carta con sello a Vda. de José López Camuñas, Estación, número 6, Manzanares (Mancha).

CALDO BORDELÉS CASELLAS
— en polvo, de disolución instantánea en el agua —
Producto reconocido
EL MAS CÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ
contra el **MILDEW de la VIÑA** y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES
Seguridad absoluta de salvar la cosecha
MILLARES DE EXPERIENCIAS EN TODAS LAS COMARCAS



10 Medallas de Oro
2 Diplomas de Honor.
3 GRANDES PREMIOS

Caldo Bordeles Casellas núm. 2
Para azufrar y sulfatar en el mismo tratamiento
EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el
MURATORI
Recomendado por todas las eminencias vitícolas
¡ÚNICO EN EL MUNDO!
No se ha de bombar pulverizando!
FUNCIONA A PRESIÓN DE AIRE COMPRIMIDO
Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero
50 por 100 de economía de tiempo y líquido
PIDANSE NUESTRO HERMOSO CATALOGO en COLORES

Establecimientos Vitícolas Casellas
Casa la más antigua y premiada de España, dedicada a la viticultura
Apartado 262 Barcelona

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
Folleto publicado en 1906
por D. CECILIO S. DE ZAITIGUI
Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUMARIO
I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Condere.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardes.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.
Preolo: 1 peseta 50 céntimos
Dirigir los pedidos a las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA
JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA
Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vino y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Enbolliscopeos legítimos de Malligant.
Anti-agrio, producto especial para combatir la acidez de los vinos.
RESULTADOS POSITIVOS.
Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.
NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

DISPONIBLE

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del **OENO-FOSFATO** en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.
PRIVILEGIO HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, 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.º, 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.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así 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 a la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no da 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, diríjase a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.

DISPONIBLE

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del **OENO-FOSFATO** en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.
PRIVILEGIO HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, 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.º, 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.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así 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 a la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no da 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, diríjase a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.