

de 200 reales la libra de 460 gramos; vinos, a 16 reales arroba. Para más informes dirigirse al que suscribe.—Cándido Pérez.

NOTICIAS

Cuando se estaba tirando el número anterior de la Gaceta, recibimos de nuestro corresponsal en Daimiel (Ciudad-Real) el siguiente telegrama:

En Daimiel persiguen las autoridades con ahínco la fabricación de vino azucarado, denunciando al Juzgado las bodegas sospechosas, el cual instruye activamente diligencias sumariales, impidiendo elaboración vino que no sea natural, quedando garantida esta plaza para los compradores.

DE NAVARRA

Miranda de Arga 31.—La cosecha de uva ha sido reducida, estimándose en la mitad que el año último, pero la clase es buena.

Se va haciendo la sementera en magníficas condiciones. Precios: trigo, a 5'50 pesetas robo de 28'13 litros; cebada, a 2'50 id.; avena, a 2'25 id.; habas y maíz, a 4 id.; alubias, a 12 id.—R.

Estella 31.—Poco concurrido el último mercado por haber amanecido lloviendo. Tanto en éste termino como en los demás de la comarca, se lamentan los labradores de lo escasa que ha sido la cosecha de uva, lo que atribuyen principalmente a lo mal que floreció la vid, pues se corrió mucho fruto.

Cotizamos: trigo, a 3'78 pesetas doble decalítro; cebada, a 2'43 id.; avena, a 1'56 idem; maíz, a 2'49 id.; habas, a 3'02 id.; uva, a 4'50 pesetas cántaro (11'77 litros); aceite, a 22'50 pesetas arroba; patatas, a 1 idem.—El C.

Viana 30.—Ha terminado la vendimia con muy escaso rendimiento a causa de los hielos de primavera y el nublaro del 7 de Agosto que tanto perjuicio ocasionó. A pesar de que la uva dejaba mucho que desear, se ha pagado a pesetas 2'50 la arroba navarra. Los vinos se cotizan al detall a pesetas 3'50 y 4 el cántaro (11'77 litros).

La siembra se está haciendo en malas condiciones por falta de humedad, pero afortunadamente el tiempo parece inclinado a la lluvia.

Los trigos se cotizan a 22 1/2 y 22 reales robo (28'13 litros) y la cebada a 3 id., con poca demanda.—El C.

DE RIOJA

Haro (Logroño) 26.—Con un tiempo primaveral dió ayer comienzo la vendimia, la cual será corta, tanto por los efectos destructores de la filoxera, como por la mala ligazón y las enfermedades criptogámicas. Sin embargo de las malas condiciones del fruto, los almacenes han abierto sus puertas, pagando la arroba de uva de 11 1/2 kilos a 2'50 pesetas en Cenicero y a 2'25 en Haro. Las bodegas bilbaínas hacen buen acopio en San Asensio, a 2 pesetas.

Los cultivos especiales de habas, patatas y muelas se ponen este año con profusión para suplir el de la vid, cuyos precios de injertos en la presente campaña serán muy caros según informes.

Los cereales del último mercado son los siguientes: trigo de 11 a 11'50 pesetas fanega; cebada, de 6 a 6'25; centeno, de 7 a 7 1/2; avena, de 4'25 a 4'50; habas, de 8 a 8'50; patatas, de 1 a 1'25 pesetas arroba.—M. C.

DE VALENCIA

Valencia 31.—Tiempo bueno para la agricultura; los sembrados se desarrollan muy bien; la cosecha de naranja ha mejorado notablemente con las lluvias, adquiriendo buen tamaño. Empieza la venta del dorado fruto, aun cuando todavía no ha tomado el deseado color.

Cómo el año ha sido escaso de frutas, se venden estas a buenos precios. Véanse los que rigen en esta plaza para los artículos que se citan: aceite, a 18 y 17 pesetas los de Tortosa y Andalucía, clases corrientes, y 14 el de maní, los 12 kilos; arroz en cáscara, a 22 pesetas los 100 kilos el Monquill y 28 a 29 el Bomba; idem elaborados, de 30'50 a 39'75 y 50 a 56, respectivamente; cebada, a 21 id.; habas, a 25 id.; alpiste, a 33 id.; cacahuete, de 45 a 50 id.; trigo, de 21'50 a 21'75 pesetas el hectólitro el de huerta, 23'50 a 23'75 el duro y 24'50 a 24'75 el candeal; azafrán, de 97 a 112 pesetas kilogramo; habichuelas, a 42 pesetas los 100 kilos las Pinet y 44 las amonquilladas; habas frescas, de 6 a 6'50 pesetas arroba, porque todavía entraron pocas; habichuelas frescas, de 1'50 a 1'75 y 2'75 a 3 id., según la clase; tomates, de 2'50 a 3 id.; pimientos, de 0'50 a 0'75 id. los verdes y 1'25 a 1'75 los colorados; peras de Roma, de 2'75 a 4 id.; idem bastas, de 1'75 a 2'25 id.; manzanas blancas de Aragón, de 3'50 a 4 id.; idem de Segorbe, de 2 a 3 id.; idem otras clases,

Dicen de Alcoy que en seis meses han salido de Rellou, para América, 800 hombres; de Villajoyosa, 700; de Jávea, 1.200; de Oriente, 400; de Ibi, 200, y de Penáguila, 250.

Añaden que la cifra a que se eleva la emigración en los pueblos de la Marina es tan aterradora, que hace temer en fecha no lejana la desaparición total de algunas aldeas.

El ministro de Fomento ha presentado en el Congreso un proyecto de ley sobre ferrocarriles secundarios.

Las diferencias esenciales entre el proyecto y la legislación vigente son las siguientes:

1.º En lo sucesivo será el Estado el propietario de los ferrocarriles que se construyan, y a este efecto sacará a concurso y subasta los proyectos y la construcción, abonando del 85 al 95 por 100 de su importe, y el resto será de los adjudicatarios, amortizándose su participación en noventa y nueve años al 4 por 100 de interés, quedando suprimida la garantía actual del 5 por 100.

La explotación se efectuará sobre la base de una fórmula que señalarán los pliegos de condiciones respectivos, y si los ingresos superan a los gastos, éstos se repartirán en una proporción de 80 y 20 por 100 cuando el exceso no alcance a cubrir la cantidad que por intereses y amortización de su parte les sea atribuida a los adjudicatarios, y a mitades cuando los ingresos líquidos superen a esa cantidad.

2.º Se dictan reglas para la constitución de un fondo de reserva y la mejora de vías y material.

3.º Se concede a los actuales solicitantes el derecho de beneficios de esta ley y se les impone la obligación de afianzar sus concesiones o solicitudes con el depósito del 1 por 100 de sus proyectos.

Según la estadística de la dirección general de Aduanas de Francia, la importación de vinos españoles en dicho país, durante los nueve primeros meses del presente año, ha sido de 195.596 hectólitros, contra 34.649 en igual periodo de 1909 y 26.376 en el de 1908.

La cosecha de castañas es abundante y de superior calidad en Goizueta y otros pueblos de la montaña de Navarra.

Escriben de Archena (Murcia) que ya ha empezado en aquella localidad la recolección de naranjas y limones, habiendo desaparecido el piojo de dichos árboles. Hay 4.000 cargas de naranjas comunes de 7 a 9 pesetas los 80'500 kilos y 3.000 arrobas de limones de 1'25 a 3 pesetas los 11'500 kilos. La naranja se cree que subirá por haberse constituido un Sindicato que pondrá a raya a los negociantes.

La cosecha de cebolla es buena en cantidad y calidad.

Francia de derechos de aduana en Marruecos para los productos destinados a la agricultura.

Con el fin de favorecer y fomentar las empresas agrícolas, se ha dictado la siguiente disposición:

Artículo 1.º Se autoriza la importación libre de derechos de aduana de los abonos enumerados a continuación: 1.º fosfatos y superfosfatos de cal; 2.º escorias fosfatadas y fosfatos metalúrgicos; 3.º sulfato de amoníaco (es decir, guano artificial); 4.º guano del Perú y mantillo de estiércol (poudre); 5.º

Art. 2.º Se concede el mismo beneficio a todas las otras materias en general consideradas como propias para la fertilización de las tierras. No podrán disfrutar de dicho beneficio más que los productos fertilizantes no susceptibles de ser utilizados de otro modo que como abonos.

Art. 3.º Los productos comprendidos en los artículos 1.º y 2.º serán admitidos en franquicia en todos los puertos del Imperio abiertos al comercio.

Art. 4.º Dichos productos deberán hacerse constar en una declaración detallada, en la misma forma y bajo las mismas penas que si se tratase de mercancías sujetas a derechos de importación.

LOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS SELECCIONADOS DE LOS CAMPOS DE EXPERIENCIA DE CARDEDEU

resisten absolutamente y sin tratamiento a todas las enfermedades destructoras de la vid.

Los Híbridos p. d. sin injertar ni sulfatar producen abundantes y grandes racimos, vinos bien alcoholizados y buen gusto.

Los Híbridos p. d. son las únicas cepas que dan resultados siempre satisfactorios, por lo tanto son las únicas cepas indicadas para la reconstrucción del viñedo.

PEDIR TARIFA DE PRECIOS Y DATOS A D. Eugenio Gorman, a CARDEDEU (provincia de Barcelona) SE PIDEN REPRESENTANTES

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

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA) DE LOS HEREDEROS DEL Excmo. Sr. Marqués de Riscal

Table with 4 columns: AÑO, PESETA, PESETA, PESETA. Rows include BARRIL, BARRIL DE 225 LITROS, BARRIL DE 100 LITROS, etc.

Podidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubos, dirigiéndose a las carteras por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuatrecasas de Santo Domingo, número 5, principal izquierda.

CENTRO VITICOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS 70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES FUNDADAS en 1889. JAIME SABATE DIRECTOR-PROPIETARIO

Exportación a todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa.

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS DIRECTOR PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Manuel Esteve (Hijo) Comisiones, Consignaciones y Representaciones VALENCIA DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUBETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA

A los viticultores y negociantes en vinos Juan Bautista Iriarte y Bengochea pone en conocimiento de sus clientes y demás que, habiendo tenido la desgracia de perder a su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue

A LOS LABRADORES Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutari Lerida Especialidad en Aventadoras y Trillos Las Aventadoras Clutari son las únicas que han alcanzado el premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la máquina por el Ministerio de Agricultura en el concurso, celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Maconcloa, en Julio de 1904.

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem. BUD SACK
Segadoras DEERING NUEVO 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, Ríoseco 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

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIJERA QUE SEA LA BRISA

¡Aguantan las tempestades más violentas!
¡Elevan el agua á cualquier altura!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á 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 á 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 Gutarrribay (Vizcaya); en El Caleyo 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 Balsamada,"
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.
AGAPITO BALMAEDA (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 Á 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 á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.

Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

Se manda un número á los que lo pidan
Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

OFICINAS { En VALENCIA: calle del Gobernador Viejo, núm. 1, piso 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 á engaño se dá á prueba.
También se remiten Catálogos á quien los desee.
Para la ventosa necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un 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.

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 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 encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

¿Queréis tener huevos en abundancia el próximo invierno?... Pues dad á vuestras aves seguidamente el Alimento Acelerador.

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

ENFERMEDADES DE LA Mujer, Niños y Viejos
Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.
Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.
Remite explicación gratis en carta con sello á 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 OÍMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ
contra el **MILDEW** de la VINA y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha
MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordelés Casellas núm. 2
Para azufurar 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!
FOSFORO Á PRESIÓN DE AIRE COMPRIMIDO
Es el más sólido.—El más perfecto.—Trabajo ligero
60 por 100 de economía de tiempo y líquido

PIDANSE NUESTRO HERMOSO CATÁLOGO en COLORES

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

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
Folleto publicado en 1906
POR
D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI
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 Couderc.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardo.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurje.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.
Proco: 1 peseta 50 céntimos
Dirigir los pedidos á 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 vinos 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 Eubolloscopos legítimos de Malligant.
Anti-agric, 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 viticultores científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

PRIVILEGIO HUGONENQÜE aprobado por la Academia de Medicina de Paris 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 á 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, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbé, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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

OENO-FOSFATO
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

PRIVILEGIO HUGONENQÜE aprobado por la Academia de Medicina de Paris 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 á 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, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbé, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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

OENO-FOSFATO
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

PRIVILEGIO HUGONENQÜE aprobado por la Academia de Medicina de Paris 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 á 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, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbé, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.