

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.  
(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXXII

Miércoles 20 de Enero de 1909.

NÚM. 2.403

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberías, diríjase á D. Victoriano Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

## VIDES AMERICANAS

Gran surtido en VARIETADES de autenticidad garantida. Barbaños, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

## HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Coudere, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 343-14.

156 y 405 Seibel son muy resistentes á la flojera, sequía, mildiu, oidium y black-rot, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos, y que no excedan del 34 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, buen aroma, rico en extracto seco, alcohol y acidez y gusto franco, habiendo agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Coudere, es casi indenne á la flojera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espino. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Coudere se han aclimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras mediocres. La producción de 156 Seibel, á la cuarta hoja, ha sido de 1 1/2 á 2 1/2 kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 á 4 1/2 kilos.

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Coudere son altamente resistentes á la flojera, el calcáreo y las criptogamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

Los híbridos citados son los que mejores resultados vienen dando en los campos de experimentación de la Rioja Alta. De 156 Seibel y 132-11 Coudere se van haciendo plantaciones de alguna importancia, y no hay duda que el cultivo de estas dos valiosísimas cepas se extenderá rápidamente en las comarcas que las tienen en ensayo y pueden apreciarse las cualidades de que están dotadas.

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbaños: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Coudere, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Coudere, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos diríjase al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal.—Madrid.

## INTERESES VINÍCOLAS

### Real decreto sobre adulteraciones.

En la Gaceta de Madrid del día 25 de Diciembre del pasado año aparece un Real decreto sobre las adulteraciones de las substancias alimenticias. Visto este documento, por aquella parte que con la industria del vino tiene referencias, deja una muy triste impresión del desconocimiento que padece los que gobiernan y legislan de la viticultura y de cuanto con ella se relaciona.

La crisis vinícola está mantenida y sustentada, á la par que por causas de índole económica, por la carencia de disposiciones legislativas que protejan á la viticultura, y los intereses por ella creados y que, salvando deficiencias actuales, cree el estado de derecho en que puedan ampararse quienes traigan sus capitales y sus esfuerzos personales al engrandecimiento de ella.

Precisamente el eje en derredor del cual ha de girar todo cuanto sobre vinos se estatuya, ha de ser la persecución de adulteradores y defraudadores, pues ésta es la mayor justicia y premio que se puede ofrecer á los progresos de la industria vinícola y al comerciante honrado.

Este Real decreto deja en pie todos aquellos defectos de que adolece lo que anteriormente se ha dispuesto sobre esta materia, no se ajusta á las exigencias de la viticultura según los últimos adelantos, y no resuelve ninguno de los problemas que la persecución de las adulteraciones del vino implica.

En su artículo 2.º define así las falsificaciones:

«Se considerará como falsificación toda modificación que se haga en la composición normal de las substancias alimenticias destinadas á la venta sin que el comprador sea advertido de ella de una manera clara y terminante.»

Sentada esta definición de las falsificaciones, no se precisa luego, al enumerar las instrucciones técnicas para la explicación de lo prescrito, la composición normal de los vinos. Si que señala las operaciones lícitas á que puedan ser sometidos los vinos y se indican unas substancias químicas que puedan ser añadidas á los vinos sin incurrir en responsabilidad; pero no se precisan las cantidades máximas en que esas substancias pueden entrar sin alterar la composición normal de los vinos.

Ni lo ya anteriormente legislado ni este último Real decreto resuelven la más importante cuestión que la adulteración de los vinos plantea: ésta es

señalar el individuo responsable del delito.

El Real decreto á que me vengo refiriendo, en su artículo 17 dispone la inutilización del artículo adulterado, perjudicando con este proceder al poseedor de la mercancía; que cuando ésta es vino, no puede en manera alguna volver la acción contra aquel que le vendió, pues las transacciones comerciales que sobre los vinos se efectúan no están reguladas por ningún compromiso que fije y determine la composición del vino que es objeto de compra ó venta.

Todo cuanto se disponga para la persecución de las adulteraciones de los vinos será inútil, perjudicando más que beneficiando á los industriales del vino mientras el Estado no se erija en mediador entre compradores y vendedores. Hasta tanto no llegue la creación de un organismo que sea el mediador imparcial entre las partes contratantes, que garantice á los compradores de la condición legal del artículo adquirido y que fiscalice las operaciones en las bodegas del cosechero, en los almacenes de los comerciantes y en el despacho del detallista, la acción de la justicia resultará ineficaz en la persecución de los delitos de adulteración de los vinos.

ANDRÉS TRIANES.

Huelva 12 Enero 1909.

## AGREGADOS COMERCIALES

Una de las funciones que se reclaman actualmente á los agentes diplomáticos y consulares es la de servir al comercio y á la producción de su nación respectiva por medio de las informaciones que, del país en el cual desempeñan sus funciones, pueden proporcionarse fácilmente.

Fácilmente hemos dicho, y esta facilidad no es más que relativa. En efecto; no basta residir en un país para sacar ventajas de las necesidades de éste; es preciso ser además buen observador, y dedicarse con especial interés á la misión que se desempeña y á la clase de conocimientos que interesan para el caso. Así, un buen diplomático no es por esto el hombre que necesita el comercio, y á éste no le sirve, directamente, más que un militar ó un jurista. Esto explica por qué á las misiones diplomáticas se han agregado colaboradores especialistas tales como militares y marinos. Pues no puede exigirse á un solo hombre el cuidado directo é inteligente de los asuntos de la política exterior y además de todas las especialidades á que las relaciones internacionales dan lugar.

Una de éstas, la más importante sin duda, puesto que es el principal sostenimiento de las naciones en circunstancias normales, es la relación comercial. Admitido esto, y aun sin necesidad de anteponer el comercio á cualquier otro intercambio, y teniendo en cuenta la especialidad de los conocimientos mercantiles, se comprende la utilidad que pueden reportar los agregados comerciales en las Embajadas y en los Consulados de importancia. Los cónsules tienen varias y heterogéneas atribuciones; al lado de ellos hay vicecónsules, agregados, oficiales, cancilleres, auxiliares de sus trabajos, pero no especialistas en determinada clase de conocimientos.

No costaría mucho, por lo tanto, ya que no crear plazas importantes de agregados comerciales, como se ha hecho recientemente en Francia, especializar uno de los cargos en cada Consulado desde cierta categoría, haciendo de él un cargo mercantil dedicado exclusivamente al estudio del mercado, á formar y hasta razonar las estadísticas—sabido es que las estadísticas son números muertos, ininteligibles, para quien no está habituado á su manejo,—cuyos trabajos, recogidos y metodizados en la Oficina de información central, constituirían una Geografía comercial de actualidad siempre, viviente y utilísima á los productores del país.

Se trataría, pues, de perfeccionar lo ya existente, desde el funcionario á las informaciones centrales, dando un especialista comercial para que ayudase al Cónsul ó Embajador en su tarea, que es vasta y pesada actualmente. Para ello no es preciso crear nuevos funcionarios, bastando dar á alguno de los que ya existen la misión concreta á que nos venimos refiriendo, conservándole en su misma categoría y derechos, y exigiéndole conocimientos de Economía, Geografía comercial, Estadística, Legislación, usos y costumbres mercantiles, etc.

Más provechoso es esto que han hecho, en cierto modo, algunas Repúblicas americanas con sus agentes comerciales, que no la creación de seis plazas de agregados de elevada categoría, como ha hecho Francia, ó el envío de un profesor para que estudie el informe, como lo acaba de hacer Italia en los países bálticos. No obstante ello á que se utilicen otros medios de información: que nunca se hace demasiado cuando se trata de favorecer el desarrollo económico, fuente verdadera de la prosperidad de las naciones.

S. BREMÓN Y MASGRAU.

## OLIVOS Y ACEITES

Los capachos y las jaulas metálicas en el prensado de la aceituna.

Uno de los gastos principales que se originan en la molienda de la aceituna, consiste en el gran número de capachos inutilizados en las prensas ó vigas, que es necesario reponer.

Un capacho, considerado aisladamente, es objeto de muy poco valor; pero la crecida cantidad de estos enseres que requiere la elaboración de unos cuantos hectolitros de aceite, supone un gasto que merma, en no pequeña proporción, las utilidades de los propietarios de molinos aceiteros.

La sustitución del capacho por algo que ofrezca iguales ventajas y origine menos gastos, es un problema planteado hace muchos años en toda la región del olivo y no resuelto satisfactoriamente todavía.

En rigor, nada puede suplir al esparto en cuanto á la economía de la primera materia, á lo fácil y económico de su elaboración, y á lo poco que afecta al sabor y al aroma del aceite; pero si hay materias que compiten ventajosamente con este producto vegetal en el terreno económico, por ser materia de más costo, ciertamente, pero también de mucha duración.

Las jaulas de acero sobre todo, aplicadas á las modernas prensas, dan un buen resultado y producen una razonable economía, siempre que no tengan los orificios ó las hendiduras tan estrechos que se tapen con el mucilago del aceite, ni tan anchos que pase á su través la pulpa sin pensar. El último de estos inconvenientes tiene remedio más fácil que el primero, mientras no exco-

da de ciertos límites; pues forrando con una tela resistente la parte interior de las jaulas, se logra que sólo pase la parte líquida del aceite.

El empleo de las jaulas de acero, que no se pueden renovar fácilmente, requiere una extraordinaria limpieza, si se han de obtener aceites de buena calidad.

### El enranciamiento del aceite de olivas.

Todos los aceites de oliva se enrancian algún tiempo después de fabricados, cualesquiera que sean el método de elaboración y las precauciones que se adopten en los almacenes donde se conservan. Este fenómeno es debido al desdoblamiento de la oleína ó parte líquida del aceite y la margarina ó parte sólida, que se descomponen á su vez, dejando en libertad los ácidos oleicos y margárico.

Estos ácidos, al oxidarse, producen cuerpos de color poco grato y de sabor desagradable, los cuales son origen del sabor propio de la rancidez en el aceite.

Como esta alteración quita mérito al aceite de olivas y produce una pérdida considerable en ocasiones al cosechero y al almacenista, debe evitarse cuanto sea posible, retrasando por todos los medios practicables el comienzo de la rancidez.

Para lograr este resultado es preciso ante todo elaborar el aceite con arreglo á los principios de la moderna oleicultura y extremar cuanto sea posible la limpieza y la desinfección de envases, máquinas y enseres que hayan de estar en contacto con el aceite de olivas.

Será además conveniente trasegar con frecuencia los caldos jóvenes, para limpiarlos así de todas las impurezas que contienen; conservarlos en vasijas metálicas poco porosas ó impermeables al aire y á los vapores atmosféricos; procurar que la temperatura del almacén no exceda nunca de 20 grados ni baje de 10, y evitar, sobre todo, el contacto directo ó indirecto del aceite nuevo con otros rancios, que le comunicarian inevitablemente los caracteres de la rancidez.

Procediendo de este modo no se evita que los aceites acaben por enranciarse; pero se retrasa considerablemente esta alteración, y pueden conservarse durante mucho tiempo y exportarse á países lejanos en espera del consumo.

## LA REFORMA DEL ARANCEL FRANCÉS

Están haciéndose actualmente en Francia los trabajos para la revisión del arancel de Aduanas.

Tiene esta reforma gran importancia para España por ser la República francesa, por la gran cantidad de productos que vende allí nuestro país.

El Eco de las Aduanas ha llamado la atención de los productores españoles respecto á esta cuestión, dando á conocer algunas de las importantes modificaciones proyectadas.

Contiene la reforma unos dictámenes, entre los cuales figura uno del diputado M. Rose sobre la importación de productos agrícolas, que tanto interesa á la producción española.

Hoy pagan los higos, almendras y melones 15 francos, por la tarifa general, los 100 kilos, y por la mínima 3 francos.

Las demás frutas secas (excepto naranjas, limones y uvas), 3 y 5 francos, respectivamente.

Pues M. Rose propone: Higos, almendras y melones, 10 y 3 francos.

Melocotones y albaricoques, 12 y 6.

Las demás frutas frescas, 10 y 3.

Pero esas frutas pagan hoy por peso neto, y ahora se propone que paguen por peso bruto, lo que supone la elevación de un 25 ó un 30 por 100 de derechos.

Además, en lo que se refiere á los primers, á las producciones tempranas, tan interesante á nuestro tráfico, se trata de establecer un criterio que haría imposible el comercio.

Las patatas pagan hoy 3 francos por la tarifa general y 0,40 por la mínima, y el Sr. Rose propone 6 y 3 francos para los primers, y otra tarifa como la actual para las demás patatas; advirtiéndose por una nota que el Ministro de Agricultura determinará los periodos de producción normal en Francia, con lo que dicho queda que los productores españoles de patatas y tam-

bién de legumbres frescas no sabrán cuándo han de pagar el derecho máximo ó el mínimo; aparte la transformación de adegud, no por el peso neto, sino por el bruto.

## NUEVA REJA BINADORA

Una reja destinada á funcionar montada sobre un binador ó otra máquina agrícola semejante para trabajar la tierra entre las hileras de viña ó en plantaciones análogas, ha de ser de grandísima utilidad para la agricultura por la perfección de las operaciones efectuadas y gran economía de jornales. Estos resultados se obtienen con la reja binadora, inventada por D. Paul Comment. Así lo dice nuestro estimado colega *Industria é Invenções*, de Barcelona, en uno de sus últimos números.

Dicha reja está unida á la cama del binador de un modo elástico que le permite acercarse cuando recibe un impulso lateral y está dispuesta de modo que puede rozar los pies de las cepas sin deteriorarlas y resbalar entre ellas acercándose á la cama del binador. Con esta disposición se puede trabajar la tierra al pie mismo de las cepas y en su misma línea sin causarles ningún daño.

El binador comprende dos largueros, uno á cada lado de la cama, cuya separación puede variarse á voluntad y á los cuales se fijan las cuchillas.

A uno de estos largueros se articula un brazo lateral, que es el que lleva la reja de forma especial. Dicho brazo está actuado por un muelle que tiende á separarlo de la cama, de modo que el brazo y la reja puedan acercarse á la cama cuando reciben un impulso lateral, y vuelven á separarse por la acción del muelle cuando cesa de obrar la acción exterior.

La forma de la reja se caracteriza por tener una prolongación dirigida hacia adelante y curvada hacia adentro, de modo que constituye una especie de cuerno que puede resbalar á lo largo de las cepas sin deteriorarlas, obligando á la reja á acercarse á la cama hasta que haya pasado más allá de la cepa que ha encontrado.

Esta disposición permite trabajar la tierra de una sola vez, sin que sea necesario terminar el trabajo á mano. Basta pasar el arado á lo largo de cada hilera de cepas de modo que éstas topen con la parte inclinada del cuerno de la reja; después de pasada cada cepa, la reja vuelve automáticamente á la alineación inicial por la acción del muelle.

El nuevo invento ofrece un grandísimo interés para nuestros viticultores, que podrán efectuar cómodamente y con la mayor perfección las labores superficiales de verano en las viñas.

## LA EXPORTACIÓN DE AZAFRÁN

Puesto que conocemos detalladamente las cantidades de azafrán exportado y los puntos de destino, conviene escurrir ahora si las naciones compradoras lo adquieren para su propio consumo, ó lo hacen á la comisión, y para lucrarse con la reventa á los países consumidores.

Nada tenemos que decir ni reprochar del azafrán que mandamos directamente á los mercados consumidores, como, por ejemplo, lo que enviamos á la Argentina, que sabemos se consume en la propia República, y lo mismo podemos decir de lo que se exporta á Cuba, Canarias, Méjico y otras naciones. Lo que no nos parece bien, ni mucho menos, porque es antieconómico y contrario á los intereses generales del país y á los particulares de los agricultores y exportadores, es que la mayor parte del azafrán que se exporta vaya á parar á una nación comisionista, que seguramente ha de realizar pingües beneficios.

Ya se comprenderá que no nos referimos á Francia, principalmente, que nos compra más de las dos terceras partes de toda nuestra exportación aparente; pues ha de tenerse en cuenta que, siendo éste un artículo de poco peso y volumen y de mucho valor, es de los que más se prestan al contrabando. Ya hemos dicho en alguna otra ocasión que nuestros vecinos también son cosecheros de azafrán, y que, personas



que favorecería estos sembrados. Se hace con actividad la poda de estas viñas y el envío de vinos claretes tipo Valdepeñas, que superan los de este año en clase, aroma y finura a los de años pasados.

Sostenidos los precios de cereales, vinos, azafrán y patatas. Rigen los siguientes: Candeal, de 50 a 52 reales fanega; cebada, a 26; avena, a 18; vinos, a 5,50 y 6 reales arroba de 16 litros; azafrán, a 37 pesetas la libra de 460 gramos; patatas, a 85 y 90 céntimos la arroba de 11,50 kilos.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*Cándido Pérez.*

**DE NAVARRA**

**Tafalla 14.**—Los campos están inmejorables, porque después de la buena siembra que se hizo ha llovido mucho, y el invierno hasta ahora va muy benigno. De seguir así, el año agrícola será superior.

Precios: Trigo, a 6,25 pesetas robo (28,13 litros); cebada, a 3,60; avena, a 3,25; habas, a 3,20; arvejas, a 4; aceite, a 21 pesetas arroba de 13 kilogramos y 392 gramos. Las olivas se cotizan a precios muy altos; la rica propietaria doña Rafaela Jiménez, viuda de Garcés de los Fayos, ha vendido 1.200 robos colmados, a 6 pesetas uno. Para compras dirigirse al que suscriba.—*Teodoro Galarza.*

**DE LA RIOJA**

**Nájera (Logroño) 16.**—Puede darse por terminada la recolección de la aceituna. Los propietarios, en general, han quedado satisfechos de sus resultados; si bien es de temer que en el año próximo se vean defraudadas sus esperanzas y tal vez sin poder cosechar una cántara de aceite, pues la nebrilla ha atacado con celeridad pomosa a todos los árboles de esta comarca, y como las heladas no arrecian, será casi seguro que por éste y acaso otros sucesivos años, queden los olivos sin producción. ¡Era lo único que en esta región quedaba sin plaga, y para que todo sea igual, aparece este año con impulso aterrador!

Precios: Trigo, de 45 a 46 reales fanega; cebada, de 25 a 26; avena negra, de 20 a 21; idem blanca, de 18 a 19; patatas, de 4 a 5 reales arroba; vino, de 14 a 16 reales cántara.—*G.*

**Ausejo (Logroño) 15.**—Casi puede darse por terminada la recolección de la oliva en esta localidad y en toda esta zona olivarera, siendo la cosecha bastante regular, a pesar de los muchos contratiempos que ha tenido el olivar; pero la clase del fruto nos hace pensar que los rendimientos serán escasos, por hallarse en gran parte atacada de la nebrilla y el haberse empezado a cogarla antes de tiempo, pues se observa que la última que se ha recolectado está dotada de mayor tamaño. Como en esta localidad no se ha molido todavía nada, no puedo precisarle qué cantidad de aceite rendirá cada fanega; pero en estos pueblos limitados resultan 8 litros, ó sea media cántara. Sobre el precio que romperá, se cree será el de 15 pesetas cántara, pues las últimas partidas que se vendieron de añojo, se pagaron a 19 pesetas cántara (16,04 litros).

La venta de vinos completamente paralizada, a pesar de las buenísimas clases que tenemos, así en tintos como en claretes, vendiéndose aquéllos a 3 pesetas de la cosecha de 1907, no haciéndose venta de los claretes.

En cereales son también pocas las ventas que se verifican por ser escasas las existencias para la venta, cotizándose el hembra superior a 11,50 pesetas, y la cebada, a 5,50 fanega.

Llevamos un tiempo desde Octubre abundantísimo en aguas y de pocos frios, pues apenas si han caído dos ó tres heladas con sus correspondientes escarchas; pues un invierno cruel es lo que todos los labradores anhelan por lo que respecta al olivar, a ver si con esto desaparecen las dos plagas ó epidemias de que está atacado, porque, en caso contrario, el año que viene se puede asegurar que la cosecha de oliva será completamente mala en toda esta zona, puesto que toda ella se halla invadida muy intensamente.

En el presente año no se nota movimiento en la reconstitución del viñedo, por lo que respecta a esta localidad, pues existen dos causas suficientes para ello: una, la falta de recursos pecuniarios en los labradores, y la otra, la poca demanda que tienen los vinos en toda la Rioja alta y baja, a pesar de ser tan exiguas las cosechas, pues con esta circunstancia sola, sería bastante para notarse el retraimiento de plantar vides americanas.

Solamente para la ganadería llevamos un tiempo inmejorable, pues vegeta la tierra lo mismo que si estuviésemos en plena primavera, por lo que son muchas las crías de corderos que saldrán este año, y a menos gasto de los ganaderos.—*M. G.*

**DE VALENCIA**

**Játiba (Valencia) 15.**—Puede darse por terminada la sementera, que se ha realizado en muy buenas condiciones en huerta y tierras secanas, pues aunque no ha habido fuertes lluvias, ha llovido muy bastante para la siembra, y ahora están los trigos muy hermosos.

La filoxera ha invadido ya muchos

viñedos, y no se pasarán muchos años sin la pérdida total de ellos, que ha producido, a pesar de la riqueza de este país, honda crisis económica, que se agrandará más y más a medida que tome mayores vuelos la marcha filoxérica.

Los vinos, sin precios ni demandas; que aunque la ley de Alcoholes pueda mejorarlos, será para más tarde.

Los arroces muy en calma, como los vinos, sin demandas ni precios.

Precios corrientes: Habichuelas Monquili, a 3,85 pesetas barchilla; habas, a 2,50; yeros, a 3; cacahuet de dos granos, a 26 pesetas cahiz; maíz blanco, a 27; arroz Bomba, cáscara, a 36 pesetas los 100 kilos; idem Monquili, a 21,50; trigos blancos, a 46 pesetas cahiz.—*J. B.*

**Valencia 17.**—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados a continuación: Alcoholes vinicos rectificadas (centros), 96 a 97, a 85 pesetas hectolitro sin impuesto pagado; idem corrientes, a 80; idem destilados a vapor, clase fina, 95 a 96, a 77; idem corrientes, 94 a 95, a 75; alcoholes desnaturalizados, a 58 pesetas hectolitro los 88; vinos, de 10 a 12, de 7 a 9 pesetas hectolitro los tintos, 8 a 9 los rosados, y 10 a 11 los blancos; idem de 12 a 14, de 9 a 11, 10 a 12 y 12 a 15, respectivamente; idem de 14 a 16, de 11 a 13, 12 a 14 y 14 a 17; mistelas 9/19 licor por 14/15 alcohol, de 30 a 35 pesetas hectolitro por planta y moscatel, y 32 a 37 por tintas.

Heces, de 12 a 20, a 0,90 pesetas grado los 100 kilos; idem de 21 a 23, a 1; idem de 24 a 27, a 1,10; idem de 28 a 32, a 1,15.

Tártaros, de 40 a 50, a 1,30; idem de 51 a 55, a 1,35; idem de 56 a 60, a 1,40; idem de 61 a 70, a 1,45.

Tartratos, de 40 a 45, a 1,20; idem de 46 a 48, a 1,25; idem de 49 a 50, a 1,30; idem de 51 a 52, a 1,35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*Manuel Esteve (hijo).*

**Useras (Castellón) 18.**—Muy solicitado el aceite, lo contrario de lo que ocurre con el vino. Cotizanse estos caldos, respectivamente, a 16 pesetas arroba y 1,40 cántara (11,27 litros).

Las algarobas se venden con animación a 1,40 pesetas arroba, y los cerdos, a 12,50.—*G.*

**NOTICIAS**

En Denia se han hecho algunos embarques de pasas para los mercados extranjeros, y se sigue operando en pequeña escala para cumplimentar otras remesas. Los precios continúan flojos, pagándose las clases buenas de 13,50 a 15 pesetas los 50 kilos. En el mercado de Málaga los precios son nominales.

En la primera decena del presente mes se vendieron en la plaza de Valencia unas 900 libras de azafrán a los siguientes precios:

Superior, a 122 reales libra de 355 gramos; superior corriente bueno, a 118; superior corriente, a 116; de Tobarra, a 112, 108 y 106; de Aragón sierra, a 106: todo de la última cosecha.

En San Asensio (Logroño) está poco animado el mercado de vinos. Se han vendido algunas cubas a los precios de 18 a 19 reales cántara (16,04 litros).

La Comisión nombrada por la Academia de Medicina de Francia para el estudio de los efectos de las sales arsenicales en la agricultura, ha emitido dictamen proponiendo se pida al Gobierno la prohibición absoluta del uso de dichas substancias. Forman la Comisión los Sres. Armand Gautier, Chautemesse, Thoinet, Yvon, Hauriot, Cazeu-neuve y Moureau, profesor este último de la Escuela Superior de Farmacia.

En Diciembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 2.505 bocoyes, 672 pipas, 425 medias, 750 cuartos y 255 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1907, acusa un aumento de 175 cuartos y una baja de 222 bocoyes, 45 pipas, 156 medias y 23 octavos.

En el Ministerio de Relaciones exteriores se recibió un informe del Cónsul general en Hungría dando cuenta de que durante el pasado año se han ocupado en ese país en el cultivo del gusano de seda 75.422 familias, distribuidas en 2.300 poblaciones, alcanzando el valor de la producción a 3.240.000 coronas, ó sea 648.000 pesos oro, lo que representa un aumento sobre las estadísticas del año anterior de 13.000 personas y de 604.850 coronas.

En la Bolsa de Lyon, que es la principal para los negocios de seda, se cotiza más alta la que se produce en Hungría.

Según informes de la Junta de Jerez de la Frontera contra las plagas del campo, de las 2.215 hectáreas acotadas como infestadas de langosta se han arado ya 1.715.

Las 500 hectáreas que restan por roturar, de las cuales forman la mayor parte la dehesa de Cantoral y las cañadas y servidumbres públicas, quedarán labradas antes del 31 del corriente,

fecha en que, según la Ley, debe quedar ultimada la campaña de invierno.

Los exportadores de naranja a Inglaterra y Hamburgo lamentan enormes pérdidas, debido en parte a las medianas condiciones en que llega la fruta a aquellos mercados.

En la Ribera de Valencia se cotiza la naranja de 2 a 3 reales arroba, y en Plana de 40 a 50 reales el millar.

Escriben de Logroño: «En la mayor parte de la zona vitícola de esta provincia se está realizando la poda, vendiéndose los sarmientos de las plantas no destruidas aún por la filoxera y que no han sufrido enfermedades criptogámicas a 3, 3,50 y 4 pesetas el millar a los viveristas de aquí y de fuera, que los adquieren para hacer púas en la próxima campaña.»

En Híjar se ha celebrado la inauguración del Sindicato Agrícola, que tanto ha de beneficiar a los labradores.

Se pronunciaron varios discursos, entre ellos uno muy elocuente del Deán de la S. I. M. de Zaragoza, Sr. Jardiel.

Según la estadística publicada por el Ministerio de Hacienda de Francia, los viñedos de esta nación han producido el año último 60.545.265 hectolitros de vino, contra 66.070.273 en 1907. La baja es, pues, de 5.525.008 hectolitros.

Los viñedos de Argelia han rendido 7.803.714 hectolitros en 1908, y en 1907, 8.600.228.

Según lo anunciamos, el jueves último se celebró en Vitoria el mercado de cerdos cebados organizado por el Ayuntamiento para fomentar la ganadería en Alava.

El primer premio, de 500 pesetas, ha sido adjudicado a D. Ventura Martínez Aguirre.

Precios de las carnes en esta Corte: Bueyes marinos, de 71 a 72,50 reales arroba; ganado de León, de 67 a 68; toros superiores de cebo, de 72 a 73; vacas gordas, de 70 a 71; ganado mediano, de 64 a 65; terneras, a 103, 114 y 120 las de Castilla; 95, 100 y 105 las montañesas y asturianas; 80, 84 y 90 las de la tierra y las gallegas; carneros, de 1,55 a 1,57 pesetas kilo; ovejas, a 1,45.

El Sr. Sánchez Guerra ha dictado una Real orden disponiendo:

1.º Que los deudores a los Pósitos que se hayan acogido a los beneficios otorgados en la regla 2.ª del art. 6.º de la Ley de 23 de Enero de 1906, no deben satisfacer, en concepto de recargos, dietas y gastos, cantidad alguna por la suma que con arreglo a la ley se les condona, debiendo ingresar solamente en aquel concepto los correspondientes al capital primitivo y a cinco anualidades de créditos ó creces.

2.º Que los deudores que al liquidar con la Agencia ejecutiva hubiesen satisfecho, por conceptos expresados en el párrafo anterior, cantidades indebidas, deberán presentar en un plazo de dos meses, a contar desde la publicación de esta Real orden, ante los Ayuntamientos ó Juntas administradoras de los Pósitos, una instancia solicitando que la Agencia ejecutiva les devuelva lo que ilegalmente percibió. El Delegado regio de Pósitos dictará la resolución que en cada caso proceda, que será inmediatamente cumplimentada por la Agencia ejecutiva; y

3.º Que para responder de la devolución de esas cantidades, no garantizadas hasta ahora por fianza alguna prestada por el arrendatario del servicio ejecutivo, la Delegación regía retendrá las sumas correspondientes a los premios cobrados en los procedimientos de apremio que se hallen actualmente en poder de los depositarios de Pósitos.

En Quinto, pueblo importante de la provincia de Zaragoza, se ha celebrado una gran asamblea de cultivadores de remolacha.

Ha asistido una concurrencia enorme. Después de tres horas de discusión, se ha tomado en firme el acuerdo de exigir a las fábricas de azúcar 43 pesetas tonelada de remolacha, puesta en el punto de destino.

También se ha acordado organizar Sindicatos locales.

Nos escriben de Barbastro (Huesca): «El precio del aceite ha sufrido una notable baja desde mi anterior información. Llegó a pagar a 70 pesetas quintal; pero hoy el precio más corriente es el de 65 pesetas. Se cree, no obstante, que ha de durar poco tiempo esta baja, porque el mercado necesita aceite de oliva, ya que ahora no puede adularse tan fácilmente.»

**VINOS TINTOS DE ARAGON**  
Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha Año de 1907.

**CAMBIOS**

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 19

París a la vista..... 11 50  
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 28 00

Madrid, 1909.—Baillly-Bailliere é Hijos.  
Calle de la Cavá alta, núm. 5.



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**

DE LOS HEREDEROS DEL  
EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id. ....	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndose las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Ouesta de Santo Domingo, núm. 6, principal izquierda.

Page. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían preintados.

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 a los consumidores.**

Exigir siempre intacta la malla de alambre que prelinta a la botella y a la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

OCASIÓN.—Se venden 5 tinos de 800 a 1.300 cántaras, de roble, superiores, a 0,40 pesetas la cántara; bocoyes a 16 pesetas cada uno; un magnífico malacate de cuatro caballerías, nuevo y azadas a mitad de precio, todo sobre vagón Haro. Dirigirse a D. Sotero Angulo por Haro.—Casalzarreina.

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores a 0,50 pesetas aquéllos y a 0,30 éstos, sobre vagón en Haro. Dirigirse a D. César Sain, Ingeniero.—Muro del Carmen, Logroño.

**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS**

70 hectáreas de viveros y plantaciones.

FUNDADAS EN 1889

**JAIME SABATÉ**

DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero

**3.780.439** Plantas injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

**1.455.000** Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas con 165.000 pies madres en pleno desarrollo producirán este año la fabulosa cantidad de

**4.000.000** de estaquillas injertables.

**6.000.000** de estaquillas para vivero.

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. Fondos de tierras a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: **500.000 pesetas.**

**GARANTÍA DE AUTENTICIDAD.**—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, a fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.

Pidanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa: **ARBOLES FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

**VIDES AMERICANAS**  
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS  
de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Híbridos productores directos

Campos de Experiencia del Manso Diumer  
propiedad de **D. RAMÓN RIERA**

Guía, edición 1908 precio 1'25, certificado

Correspondencia: EUG. GERMAIN, Cardedeu (BARCELONA)

SIN GASTOS! VIÑA VIGOROSA Y SANA

GRAN PRODUCCIÓN Y BUEN VINO

## CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS



Sembradoras SAN BERNARDO  
Idem RUD SACK  
Segadoras DEERING IDEAL  
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 68.

Año XXXII **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y dos años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales 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: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 12, principal (esquina a la de Alfonso XII), Madrid.—PAGO ADELANTADO.

## NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS TRABAJAN POR LIGERA 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 LÓPEZ 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 LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURAN, Tetuán, 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 Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

Gran Vía, 1, BILBAO.—Villanueva, 11, Apartado 340, MADRID.—Edificio del Banco Asturiano, OVIEDO

DISPONIBLE

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

# CARLOS RACAUD

ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albaricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

Arboles forestales y de adorno.—Acacias, Arces, Barniz ó Ailantus, Castaños de flor, Catalpas, Plátanos, Tilos y otros.

Arbustos de hoja caediza y persistente, Rosales, Espárragos, plantales de Acacia de tres púas, Olmos, Evonimus, etc., etc.

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real).

## 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 regalan 200 pesetas.

## COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos a cubierto de alteraciones y enfermedades, usar el Conservador X, producto inofensivo y de positivos resultados.

Se envía Catálogo general gratis de productos enológicos, esencias, etc., etc., a quien lo solicite, y se concede la representación a buenos agentes.

Dirigirse a D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

## ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7  
Alicante.

## 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.  
Remoledera para remoler los orujos por 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

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

## INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

CASA FUNDADA EN 1872

# V<sup>VE</sup> G. FABRE & FILS

Teléfono 2

VAISON (Vaucluse)

FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado. Los más simples, los más prácticos y económicos.

(Pedid la nota de explicación.)



Máquina para injertar al rincón.



Máquina para injertar a la inglesa.

## MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA

Fuelles, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable á todos los vitiadores.—5.000 referencias.

Consulte usted la vigésimacuarta edición de la  
**GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA  
PARA 1908**  
(BAILLY-BAILLIÈRE)  
Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO  
Y se convencerá de que!

No hay quien la iguale en la exactitud de sus datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene: Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: España.—Extranjero.—Ministerio: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.—Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la capital de España, estaciones de ferrocarril, estaciones de telégrafos, catenarias, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.  
De venta: BAILLY-BAILLIÈRE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

## SALUSTIANO GÓMEZ

antiguo comisionista en Bilbao, admite representaciones de las regiones que no las tiene, para vender en comisión al por mayor vinos comunes, cereales, legumbres, alcoholes y aceites. Visita Santander y San Sebastián. Pueden dirigirse las ofertas á BILBAO, Buenos Aires, 19.

DISPONIBLE

## 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 taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos 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.

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 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 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 vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

## INTERESANTE

### A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

### TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos: evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.

Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valadolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Vinda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. J. Cholí; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.