

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. Barbados, 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 ignora 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.—Barbados: 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 consules tienen varias y heterogéneas atribuciones; al lado de ellos hay viceconsules, 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 e 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 adegudar, 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 Inventiones*, 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

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.—Pedir 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 molar gran cantidad de aceitunas.
Remoledora 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^{VE} 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.

(Pedir 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 viticultores.—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.—SAMAS 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 Alcoholómetros, 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.