

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre, 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Sábado 19 de Diciembre de 1885.

NUM. 831

ACCION DE LA CAL

SOBRE LAS VIDES ATACADAS DE MILDEW.

En la Academia de Ciencias de París, sesión del 23 de Noviembre, se ha leído la siguiente interesante nota de la señora duquesa de Fitz James, que goza gran reputación en el Mediodía de Francia por sus trabajos en viticultura.

«Tengo la honra de comunicar á la Academia el resultado de experimentos hechos en viñas de mi finca de Saint-Benezet, cerca de Saint-Gilles (Gard), con lechadas de cal, para combatir el mildew.

En Junio de este año, varios pequeños propietarios de la Camargue han preservado parte de su cosecha levantando manojos de cañas entre las cepas, para preservarlas del sol. De ese modo, han podido contener, al menos parcialmente, el desarrollo del mildew. Los viñedos provistos de ese abrigo han conservado sus hojas y la uva ha alcanzado una graduación casi normal en azúcar.

No siendo práctico ese sistema para cultivos de alguna extensión, he buscado un medio más barato, y sobre todo más resistente al viento; lo he conseguido rociando, á breves intervalos, con varias capas de lechada de cal las hojas de cepas Jacquez invadidas por el mildew. Al cabo de quince días el mal estaba circunscrito, limitado á las manchas anteriores al tratamiento, y las manchas resacas han dejado agujeros distintamente recorridos en las partes sanas. Todos estos hechos han sido observados dos veces por Mr. Foex, director de la Escuela de Agricultura de Montpellier, en sus visitas á mi finca con sus discípulos italianos.

El empleo de la cal en altas dosis sobre las hojas de la vid no parece el remedio más fácilmente aplicable contra el mildew en el Mediodía de Francia.

En efecto, en esta región del olivo, región á la cual se aplica exclusivamente esta nota, la difusión del sulfato de cobre empleado en solución como tratamiento de las viñas será lenta é irregular en los veranos secos que nos tocan tan á menudo. La mezcla de cal y óxido de cobre que este año ha tenido éxito cerca de Burdeos, no recibiendo en nuestro Mediodía frecuentes lluvias, permanecerá en cantidad considerable, con todas sus propiedades tóxicas sobre nuestras uvas hasta la vendimia.

El empleo de la lechada de cal para combatir el mildew no presentará ninguno de esos inconvenientes y tendrá todas las ventajas, sobre todo para las uvas de mesa, uvas precoces que producimos en abundancia.»

DUQUESA DE FITZ JAMES.

FABRICACION DEL AGUARDIENTE LLAMADO FINE CHAMPAGNE.

Las condiciones necesarias á la buena cualidad del aguardiente, resultan de la naturaleza del suelo, del clima, de las circunstancias atmosféricas que hacen

madurar las uvas, y de causas secundarias, como la elección de cepa, el prensado del fruto, el envase del líquido, la eliminación de las heces, el método de destilar la fuerza del aguardiente y los cuidados que se ponen en práctica para conservarla.

Nada hablaremos de las primeras condiciones, que dependen de la naturaleza, y solo nos ocuparemos de las segundas.

Toda uva que al comerla se distingue por un sabor especial, no sirve para hacer buen aguardiente, puesto que dicho sabor se conserva siempre después de la destilación, lo cual perjudica en alto grado á la bebida de que se trata.

Es indispensable, pues, que la uva no tenga sabor alguno, que se parezca al agua con azúcar, y que esté, cuando más, ligeramente aromatizada con el perfume de la flor de la vid.

El prensado se ha de verificar rápidamente, pues si la acción es lenta y dura uno y dos días, por ejemplo, hay macefacción, la fermentación comienza; el mosto unido á la raspa se hace áspero, y el aguardiente entonces se asemejará al que se obtiene del orujo.

Casi todos los envases de maderas son buenos, con tal de que se puedan cerrar herméticamente las piezas, y que estas últimas se hallen en perfecto estado de salubridad y conservación.

Sucede muchas veces en los años abundantes y cuando hay escasez de pipería, que se comienza á destilar al octavo ó noveno día de la vendimia para que haya envases disponibles. Es demasiado pronto. El rendimiento en tal caso es insuficiente, porque la fermentación no ha concluido, y si el aguardiente es dulce, sale en cambio falto de cuerpo. La destilación se ha de hacer quince días después de que concluya la fermentación, si no se quieren perder las condiciones cualitativas del producto.

Algunos destiladores apegados á la rutina, creen que las heces son las que imprimen al aguardiente ese sello especial que caracteriza al de Champagne, y que es preciso por lo tanto destilarlas con el vino. Error insignificante. La hez se compone de tierra, de excrementos de insectos que viven sobre la uva, ó de los insectos mismos, y no hay en estos residuos ninguna materia capaz de mejorar ningun líquido, sea de la clase que quiera.

Las heces, pues, deben eliminarse en absoluto para que sea perfecta la fabricación del *fine Champagne*.

Los aparatos destilatorios varían hasta en lo infinito; pero siendo todos de cobre los más sencillos son los mejores. El cobre, en efecto, comunica con frecuencia al aguardiente un sabor detestable; así es que, en vez de prodigar dicho metal, se debe reducir, suprimiendo todo lo que no sea de pura necesidad, como tubos conductores, espitas, etc. La caldera simple ordinaria es la que más ventajas reúne. Después de cargarla de vino, se le pone todo el fuego posible á fin de determinar una ebullición pronta, y luego se disminuye el fuego para que el vapor del vino tenga tiempo de condensarse al

atravesar el refrigerante. Por este procedimiento se obtiene siempre un excelente resultado.

Una vez cargada la caldera, debe el destilador inteligente provocar el hervor por todos los medios imaginables, para que el vino no adquiera aspereza, arreglando enseguida el fuego de modo que pueda obtener una cantidad regular de litros por hora; cantidad que se determina por la caída del alambique. El producto de esta destilación primera es la que se llama vulgarmente *revoltillo* en Champagne, y destilándose se obtiene el aguardiente verdadero, que destilado á su vez produce el espíritu de vino.

El aguardiente ha de llegar por lo menos á 67 centesimales, y no pasar de los 74. El de 67 es el que se destina á ser consumido pronto y el de 74 el que se dedica á envejecer, necesitando dicha graduación para conservar cuerpo y adquirir el rancio necesario á hacerle agradable al paladar.

No basta fabricar buen aguardiente; preciso también saber conservarlo, no poniéndolo en botellas para que á los cincuenta años sea lo mismo que era al salir del alambique, sino dejándole que añeje naturalmente y se convierta sin esfuerzo en esa tónica y exquisita bebida que se saborea con delicia después de las comidas. Las buenas cualidades que adquiere el aguardiente al envejecer, proceden del recipiente que lo contiene, ganando mucho en ser conservado bajo la influencia de un calor húmedo y en un almacén cuya temperatura sea lo menos variable posible.

Los toneles de roble muy viejo y bien seco después de cortado, son los mejores envases que se conocen para el aguardiente, y han de haber sido construidos lo menos un año antes de encerrar en ellos el líquido.

FALSIFICACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Las conclusiones votadas en el último Congreso internacional de Bruselas, han sido las siguientes:

Se aprueba por unanimidad la conclusión primera, según la cual;

La legislación relativa á la falsificación de sustancias alimenticias y bebidas, así como la sanción penal y ejecutiva de la ley, será objeto de un convenio internacional.

La segunda conclusión se aprueba en los siguientes términos:

La definición de la falsificación debe ser sancionada por la ley.

En cuanto á la tercera, después de una ligera observación de M. Lapais, es aprobada en los términos en que está concebida.

En cada país la legislación precisará, de una manera bastante clara, formal é ineludible, las circunstancias en que se comete, bajo cualquier denominación ó forma que sea, defraude sobre la naturaleza y calidad de las sustancias alimenticias y bebidas.

Esta legislación dará á las autoridades

administrativas y sanitarias los poderes y medios de acción necesarios para descubrir y comprobar las falsificaciones.

Ella proveerá al poder judicial de una sanción penal suficiente para que la represión sea eficaz.

Cuarta conclusión: En cada país la autoridad sanitaria publicará instrucciones para precisar la composición media de las sustancias alimenticias y bebidas, para fijar el máximo ó mínimo de tolerancia, y para uniformar los métodos de investigación.

Estas instrucciones servirán de base para la elaboración, tras un convenio entre los Consejos superiores de higiene de los diferentes países ó sus delegados, de un código uniforme que fije los mismos datos para las sustancias de interés internacional.

MERCADOS DE CEREALES

En la semana actual siguen los precios sostenidos, y retraídos en general los vendedores, como se comprueba fácilmente con pasar una ojeada sobre los precios de nuestra última revista y los de esta, si bien se observa una pequeña alza en los mercados de Cádiz, Málaga, Zaragoza y Tarragona. En los demás continúan iguales, las transacciones en todos ellos son pocas, pues los tenedores como ya hemos dicho otras veces se muestran retraídos, y con la esperanza de mejor precio dejan de acudir á los mercados; por esta razón, se han señalado precios más altos en algunos puntos por compras imprescindibles por ser para el consumo inmediato, más esto, como comprenden nuestros lectores no puede constituir tipo para el mercado, mucho más si se tiene en cuenta que las clases eran selectas.

El tiempo ha cambiado notablemente, y de aquella temperatura suave y húmeda, hemos pasado á las fuertes heladas, cosa que no perjudica al campo, antes bien le sostiene y ayuda á su completo desarrollo y hace concebir esperanzas para la obtención de una buena cosecha; más como ya hemos dicho otra vez, falta tanto tiempo y pueden suceder tantas cosas hasta que el labrador ve logrados sus afanes, que no se puede decir nada, no teniendo el don de la profecía, como no tenemos los mortales; pero permitásenos esta digresión, que sirve para decir, que por estas razones, el cosechero que hoy por hoy no mira al estado del campo para los precios, sino á las existencias en todo el mundo y á la mayor ó menor concurrencia de compradores, y como hoy ambas cosas están de parte del alza ó por lo menos de la firmeza, estos se sostienen, difícil es por tanto predecir nada ni aconsejar nada; por eso valdrá más reseñar hechos de sus cuales cada cual con arreglo á los intereses saque consecuencias y decida lo que crea pueda convenirle.

Si los mercados del interior se ven poco concurridos por las razones apuntadas y ser la época final del año, los puertos tampoco se distinguen por sus ventas, y donde más se ha dejado sentir esto ha sido en Barcelona, que ya por esta causa ó ya por la llegada de trigos extranjeros tuvo una pequeña baja.

Las cebadas siguen con gran favor en todos los mercados efecto de su escasez. En la próxima revista nos ocuparemos del extranjero.

En comprobación de cuanto decimos á continuación se expresan los precios de los granos, legumbres y harinas en los principales mercados de la península.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBRES Liverpool (Inglaterra)

SUCURSAL Y DEPÓSITO:
JULIUS G. NEVILLE
PLAZA DE PALACIO 11
BARCELONA

SUCURSAL:
JULIUS G. NEVILLE
PUERTA DEL SOL, NÚM. 6
MADRID

Premios en todas las Exposiciones

BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

- Arados de vapor y de mano.
- Locomóviles.
- Trilladoras. Con machacador de paja.
- Máquinas y Calderas de vapor de todas clases.
- Filtros de nueva construcción.



Prospectos-gratis

PARA VINO Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto mas cerca del destino.

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

Unico representante de los Sres. Davey Paeman y Compañía, Colchester, Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.—Premiado con medalla de oro en las Exposiciones Internacionales de Londres, Calcuta y otras

AGUSTIN BAY

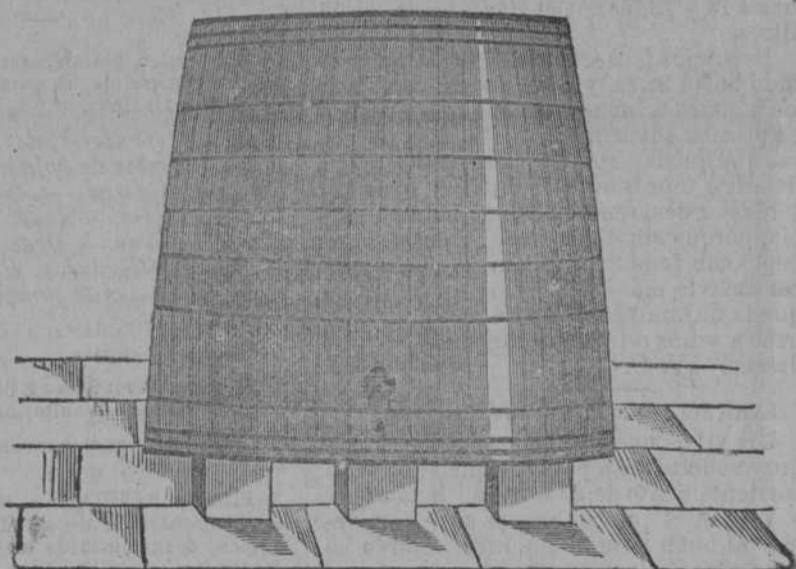
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, y en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tijeras, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-



nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden sus precios de real y medio por arroba de cabida. Para más datos, precios y pedidos, dirigirse á su constructor.

Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.

- Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Vicer.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Murc.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pezuela de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepañas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcarde.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

FERRRANO Y PÍ

CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSIT—CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperío para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

CALENDARIO AMERICANO PARA 1886, ó sea Calendario español

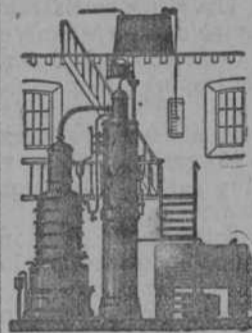
hecho en forma del americano. Con una indicación de los trabajos que deben practicar cada mes los jardineros y hortelanos: Preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastronomo y el Vinicola; Charadas, Adivinanzas, Cantares, Seguidillas, Proverbios, Refranes, Historietas, Anécdotas, etc., etc., y al respaldo de cada día van las indicaciones de todos los santos y fiestas de toda España.—Mejora de estos para 1886: Además de que en cada mes van indicados los preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastronomo, y el Vinicola, lleva este año de 1886 Biografías, Iconografía, Mitología y Recetas útiles.—Tamaño ordinario 68 milim. por 108 el bloc, y Gigantesco 230 milim. por 150 el bloc.—Magníficos cromos litografiados.—Precios: desde 50 cent. de peseta hasta 4,50 pesetas.

Se hallará de venta en la Librería editorial de D. Carlos Bailly-Bailliere, plaza de Santa Ana, núm. 40, Madrid.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

de destilación y rectificación Y TODA CLASE DE CALDERERÍA de cobre y hierro

MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.
BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á
Elizalde y C.^a — Búrgos.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.