

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRICIÓN

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 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 XII

Miércoles 7 de Agosto de 1889.

NUM. 1.210

## EFFECTOS DE LOS PREPARADOS DE COBRE

### Testimonio de Morata de Jalón

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

May señor mío: Según le participaba en mi anterior, se presentó el mildiu á primeros de Junio sin hacer al pronto grandes estragos, pero de un mes á esta parte que cesaron las lluvias, y al tiempo fresco que las nebulas sucedió el calor, se desarrolló con tal fuerza, que aun cuando ya suponía que así sucedería, nunca creía llegar á tomar tales proporciones.

Tristísimo son las noticias que con tal motivo tengo que comunicarle: este viñedo, que presentaba muestra de una copiosa cosecha, en el que á porfia se había invertido tanto sudor y dinero en su esmerado cultivo, y que tan halagüeñas esperanzas nos hacía concebir, se ha visto en pocos días destruido cual si algún espíritu destructor hubiera recorrido este término, y se hubiera cumplido en demostarnos lo deleznable de las cosas terrenales. Mentira parece que un microscópico hongo sea capaz de llevar á cabo con tal celeridad labor tan grande y funesta, pero bien patente por desgracia la tenemos á la vista.

Aun cuando el tiempo nos fuera todo lo favorable que deseamos, creo no será aventurado suponer que la cosecha ha quedado reducida á una décima parte; pero como la poca que queda se va de día en día mermando, asusta pensar qué es lo que va á llegar á perfecta razón.

Remedio de este cuadro de desolación, aun me algo los abatidos espíritus al comparar el contraste que ofrecen las viñas que se sulfataron á tiempo, con las que se hizo tarde ó no se hizo. En las primeras, se va conservar el folaje de un verde hermoso y abundantes y replenos racimos ya prontos á emberrar; en las segundas, se ven en gran parte desnudas de hojas; las que les quedan con grandes manchas secas, y si se sostiene algún racimo claro y de mal aspecto.

Sensible es que tamaños males no hayan sido remediados cuando era posible, pero por más esfuerzos que se han hecho son contados los que los han atendido. Hasta se miraba con enojo á los que en un principio se veían salir á los viñedos con los pulverizadores y útiles necesarios se hicieron circular noticias absurdas contra la aplicación del caldo bordelés, y hoy los que creían que era un remedio inútil para librar á la cepa de tan terrible plaga, se duelen de no haberlo hecho y prometen en el año próximo atender á sulfatar preventivamente con preferencia á todas las labores.

Iguales con poca variación son las noticias que aquí circulan del campo de Cariduen, La Almonia, Riela, Arandiga, Ribera del río Aranda, Morés, El Fra-no, Tobad y otros muchos pueblos.

Una vez que el sulfatado será una nueva labor más que de aquí en adelante habrá que practicar en el viñedo, sería muy conveniente se publicaran abundantes datos, con objeto de venir en conocimiento de la concentración que se necesita emplear el caldo bordelés, y hacerla todo lo económicamente que sea compatible con un buen resultado. Aquí se ha empleado el sulfato de cobre al uno y uno y medio por ciento en la primera sulfatadura, y al dos y tres en la segunda sin que se note diferencia en sus efectos (todos ellos excelentes si se ha hecho antes de estar invadidas las cepas.)

Existencias de vino para la venta, han quedado reducidas á muy poca cosa, y sus dueños no quieren venderlas en espera de mejoras de precios, así que hoy no tenemos ninguno. La cosecha de cereales regular, pero aquí no tiene importancia; la de frutas muy escasa, y oliva apenas se ve.

Con tales antecedentes puede calcularse el triste porvenir que para el próximo año nos espera, y lo justo que sería que el gobierno tuviera en cuenta nuestra situación, para ali-

viarnos de los muchos tributos que sobre nosotros pesan.

Soy de Ud. como siempre suyo afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—*Jadris Bayo.*

Morata de Jalón (Zaragoza) 31 de Julio de 1889.

## QUEJAS FUNDADAS

Lo está racional y legalmente las que elevan al señor ministro de Hacienda en escrito de esta fecha, varios vitivinicultores de La Roda (Albacete), imposibilitados de armonizar y cumplir los preceptos de las leyes y reglamentos sobre alcoholes de 26 de Junio de 1888 y 21 de Junio del año actual.

La situación creada á los mismos con tales disposiciones, resulta tan vejatoria, tan absurda é insostenible, que habrá, seguramente, de llamar la atención del ministro y dictar éste con la urgencia que el caso demanda las disposiciones conducentes á procurar el oportuno remedio; remedio que ya proponen los interesados con un espíritu de moderación y un criterio tal de legalidad y de justicia, que no puede menos de ser aceptado, imparcialmente.

Como el asunto interesa, no sólo á los firmantes sino de dicho escrito, á la mayor parte de los lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, creemos oportuna la publicación del mismo.

Dice así:

«Excmo. Sr. Ministro de Hacienda.

Los que suscriben, propietarios y cultivadores de viñas en el distrito municipal de La Roda (del que también son vecinos), partido judicial de su nombre, provincia de Albacete, á V. E. con toda la consideración y respeto debidos y en la forma que más haya lugar, recurren y dicen: Que en los años 1886 y 1887 fué general la falta de demanda en los mercados nacionales de vinos, por causas tan conocidas como lamentadas, y que, por efecto de las mismas, los exponentes se hallaron en la absoluta imposibilidad de vender ni consumir una gran parte de sus respectivas cosechas de vinos en los años expresados. Y no fué este el solo daño que experimentaron. Careciendo de medios adecuados para la conservación del sobrante de sus cosechas, y siendo, por tanto, segura su total pérdida, se vieron precisados á destilar considerable cantidad de vino, con la esperanza de que por tal medio lograrían reparar en algo las enormes pérdidas sufridas, ya que el alcohol de vino estaba exento del pago de todo impuesto. Pero no contaban con la ley de alcoholes de 26 de Junio de 1888, cuya publicación tuvo lugar poco tiempo después de practicada la destilación; dicha ley vino á imponer un gravamen absurdo á los alcoholes derivados de la uva, no ya á los fabricados con posterioridad á la promulgación de la misma, sino que dando á esta efecto retroactivo, vino á gravar del mismo modo las existencias de alcohol de los cosecheros, que como los exponentes, no eran fabricantes ni especuladores, sino tenedores de alcohol por la fuerza de las circunstancias y con daño enormísimo de sus intereses.

Prestando, sin embargo, la debida obediencia á la ley, los exponentes presentaron en la administración subalterna de Hacienda de este partido, en el tiempo y forma oportunos, relaciones duplicadas de sus existencias; y si procedieron con entera buena fe, lo dice el resultado del alfora practicado poco tiempo después por la Comisión nombrada al efecto y consta en las actas levantadas por la misma, que es exactamente conforme con las declaraciones de referencia. Requeridos poco después para el pago de los enormes derechos devengados por sus respectivas existencias de alcohol de vino, los recurrentes no perdonaron medio alguno para su venta; pero por más gestiones que han practicado con tal objeto no han podido lograrla, ni aún ofrecido el alcohol por el precio que justamente basta á cubrir los derechos del impuesto.

Y no sorprenderá á nadie, seguramente, que tal suceda. Al conocer el proyecto de la ley de alcoholes de 26 de Junio de 1888, la más vulgar previsión señaló lo injusto y absurdo de sus disposiciones y su decisiva influencia, caso de prosperar, para precipitar la total ruina de la producción nacional de vinos.

Votada y sancionada la ley, y dados los primeros pasos para su cumplimiento, se pusieron más y más en relieve las múltiples razones que la hacían imposible, y que en tiempo oportuno habían sido señaladas por la opinión; así que, apenas promulgada dicha ley se trató, no ya de su reforma, sino de su abolición completa y absoluta, que es á lo que equivale la nueva ley de alcoholes de 21 de Junio próximo pasado. Natural era, excelentísimo señor, que los alcoholes de productos derivados de la uva no se vendieran á ningún precio, y cómo, si la ley en vigor desde 1.º de Julio de 1888 les imponía un gravamen enormísimo y el proyecto puesto á discusión, que con el patrocinio del Gobierno iba á ser ley al comenzar el actual año económico, les dispensaba del pago de todo derecho? Y hoy mismo ¿quién ha de adquirir alcoholes procedentes de la uva si se les exige como precio el importe no más de los derechos de la ley de 26 de Junio de 1888, superior desde luego al precio á que pueden cederse, y seguramente se cederán los alcoholes de la misma procedencia fabricados desde 1.º del mes actual y exentos de todo impuesto?

Por estas y otras causas, cuya enumeración sería larga y molesta, los recurrentes se han visto imposibilitados de vender sus existencias de alcohol, las cuales tienen hoy en igual cantidad y graduación que el día en que se hizo el alfora por la Administración subalterna de Hacienda de este partido; y como consecuencia, se han visto también en absoluto imposibilitados de satisfacer á la Hacienda los enormes derechos devengados según la antigua ley, encontrándose hoy apremiados por la agencia ejecutiva, embargados sus muebles, semovientes y frutos, para hacer efectivos sus descubiertos por tal concepto. Y por si aún no fuera bastante el cúmulo de vejaciones sufridas por los exponentes, el arrendatario de los derechos del impuesto de consumos de esta villa en el actual año económico, ordenó á sus dependientes la práctica de un alfora el día 1.º del mes actual, y tomó razón de las repetidas existencias de alcohol para exigir el pago de los derechos correspondientes según la vigente ley y reglamento de 21 de Junio último; tan pronto como se les destinó al consumo, encabezamientos de vinos ó usos industriales. Y á la verdad, que la conducta del arrendatario se halla ajustada á los preceptos de la ley vigente; porque no habiendo pagado los derechos que corresponden, según la ley derogada, á las existencias de alcohol en poder de los firmantes, el arrendatario del impuesto se niega á llevar cuenta separada para el adeudo de dichas existencias, con vista del texto expreso de la primera disposición transitoria del reglamento vigente. En su consecuencia, los que suscriben se encuentran, por un lado, apremiados por la agencia ejecutiva y embargados sus muebles, semovientes y frutos para hacer efectivo el enorme gravamen impuesto por la ley derogada de 26 de Junio de 1888 sobre sus existencias de alcohol; por otro, conminados por el arrendatario de consumos para exigirles sobre las mismas existencias nuevos derechos, con sujeción á la ley vigente de 21 de Junio último, y tan pronto como se dé á los alcoholes algún uso ó destino de los comprendidos en aquella.

(Se continuará.)

## QUESO CAMEBERT

Los aficionados á los quesos semi blandos encuentran en los del citado nombre la clase predilecta, que en este género resultan mucho mejor que los de Brie.

Conviene en España ejercitarse en la mejora de estos productos de la leche, empezando por la imitación de los quesos extranjeros de mayor fama, y que por causa de la moda se pagan á buenos precios, persiguiéndose así la parte positiva del negocio, según conviene en asuntos industriales.

Hé aquí cómo se fabrica el queso en cuestión: se ordeña la leche de vacas por la tarde, y se deja en reposo hasta la mañana del día siguiente, momento en que se deslata, mezclándola en cantidad igual con la recientemente ordeñada al amanecer; de este modo se obtiene una leche con la cantidad de crema conveniente para la elaboración del queso. Hecho esto, se cueja por el procedimiento ordinario, empleando el cuajo del comercio sin escrupulo alguno, y se lleva á los moldes que son de hoja de lata agujereada, para que escurran el suero; empléase una cucharada de cuajo por 50 litros de leche á la temperatura de 26 á 27º centígrados.

Los moldes varían entre 6 y 12 centímetros de diámetro, por 4 y 12 centímetros de altura en su capacidad, no haciéndolos nunca más altos que anchos; se rellenan en varias veces, y se cuida de que la estancia se halle constantemente á 18º de temperatura; por la noche ó á la mañana siguiente se les da una vuelta, según hayan adquirido la consistencia necesaria.

A los dos días se les saca de los moldes para salarlos, extendiendo la sal con toda la igualdad posible; ensugada se llevan los quesos á los secadores, que serán estancias á propósito, amplias, libres de todo estorbo y susceptibles de una perfecta ventilación, manteniéndose en ellas una temperatura de 15º, sin la acción directa del astro del día. Los basares estarán formados de cañizo, y en ellos se cuidará que no se tropiecen los quesos. Las ventanas, pequeñas y numerosas, se hallarán cubiertas de tela metálica, para librar el secador de pájaros é insectos.

Al principio se dará vuelta á los quesos todos los días, y después más de tarde en tarde, hasta que se vayan cubriendo del moho amarillento y blanquecino, que les hace mantecosos y del gusto peculiar que tanto agrada á los aficionados. De doce á veinticuatro días tarda en hacerse esta primera labor, para no adherirse los quesos á los dedos, conduciéndose á la bodega, donde concluyen por adquirir su verdadera sazón, según los buenos consumidores.

Dicha estancia debe estar medio enterrada, provista de pequeñas ventanas, y su ambiente, algo húmedo, deba conservarse á 14º de temperatura. Allí permanecerán los quesos otros doce ó veinticuatro días, según convenga, vigilándose constantemente dándoles vuelta y separando los que se puedan echar á perder.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Aragón

**Barbastro** (Huesca) 1.º.—Nada tengo que rectificar las tristes noticias que le daba en mi última sobre el estado de este viñedo, invadido por completo por el mildiu; la cosecha de vino nula por completo también.

Estamos en plena trilla y los rendimientos no pasan de medianos, tanto de trigo como de cebada. Estos granos se cotizan respectivamente de 30 á 32 y á 12 pesetas cahiz.

Las pocas existencias de vino que quedan, nadie las quiere hoy vender.

El aceite se detalla de 35 á 37,50 pesetas quintal.—R. N.

**La Puebla de Castro** (Huesca) 29.—Tristes son las noticias que en su ilustrado periódico nos da sobre el estado lamentable que atraviesa la agricultura española, pero no menos tristes son las que tengo que comunicarle.

Villa es esta dedicada exclusivamente al cultivo de la vid, de donde hemos sacado en años normales para poder satisfacer nuestras





