

# CRÓNICA 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 IX.

Sábado 11 de Setiembre de 1886.

NUM. 907

¡NO MÁS ENYESADO!

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío y amigo: Ea vísperas de dar principio á la vendimia, creo que prestaría Vd. un señalado servicio á la viticultura española haciendo comprender á nuestros cosecheros, por medio de su autorizado periódico, el altísimo interés que recomienda renunciar de una vez para siempre á la fatal rutina del enyesado de los vinos.

Por este puerto pasa, como sabe usted, la décima parte de la total exportación de vinos tintos que hacemos á Francia; y la observación diaria de este tráfico á que mi posición me obliga, y las relaciones íntimas y constantes en que estoy con las más importantes casas exportadoras de esta región, han reunido en mi mano tal copia de antecedentes sobre el daño que causa á nuestra exportación la persistencia de muchos cosecheros en el enyesado, que considero esa fatal rutina como uno de los obstáculos más serios al crecimiento de nuestra exportación.

Es cosa de todos sabida que la ley francesa no tolera más que dos gramos de sulfato de potasa como *máximum*, pasado el cual declara «nocivos á la salud» los vinos que contengan yeso en mayor cantidad. Empujado el gobierno francés, este año con mayor vigor que nunca, por las corporaciones sanitarias que tienden á impedir la entrada de todo vino que no se ajuste estrictamente á las prescripciones legales, deben contar desde ahora nuestros cosecheros que no encontrarán este año sus vinos ni un miligramo de tolerancia en las aduanas francesas; y este sólo hecho les obliga á ser extremadamente cantos en el enyesado de los mostos de la próxima vendimia.

Pero hay una razón más poderosa que esa todavía que aconseja, no ya el no abusar como hasta hoy del enyesado, sino el no usarlo en la confección de nuestros vinos.

No es el mercado francés solamente el que absorbe y está llamado á acrecentar nuestra exportación vinícola; sería craso error el suponerlo. Una buena parte de lo que exportamos á Francia vuelve á exportarse de allá para los mercados del Norte y de América, que no hemos acertado á explotar directamente todavía; y en esos mercados de América y del Norte, el sulfato de potasa no está ya tolerado dentro de un *mínimum* como en Francia, sino que está en absoluto proscrito, y aquellos mercados rechazan con todo rigor los vinos que acusen indicios siquiera de haber sido enyesados.

La consecuencia de este estado de cosas es que la especulación francesa, experimentada é inteligente como ninguna, se ve obligada á buscar en Portugal y en Italia *vinos sin yeso* para sostener ese tráfico de reexportación; y España pierde por la terquedad de nuestros rutinarios cosecheros toda la exportación que en vinos de esas condiciones hacen á

Francia esas naciones nuestras competidoras.

No se trata aquí de ninguna afirmación aventurada ni de alarmas sin motivo serio; se trata de hechos positivos y tangibles. Yo he visto abandonar su gran instalación de bodegas en Pasajes, á una casa francesa de primer orden por la imposibilidad de encontrar en la comarca vinícola de la Rioja y Aragón, cantidad suficiente de vinos de primera *sin yeso* para alimentar su tráfico. Yo he visto á otras dos importantes casas trasladarse á Portugal y á Italia con el mismo fin; y de sus jefes he recibido, hace pocos días aún, la manifestación explícita y terminante de que darian la preferencia en todo tiempo á los vinos españoles si se renunciase á la viciosa práctica del enyesado, porque las facilidades de traslación hacen de España el mejor mercado para Francia, y las condiciones excepcionalmente ventajosas de nuestros vinos de primera les harían preferibles, si no fueran enyesados en su inmensa mayoría, á los mejores caldos de Portugal y de Italia.

Creo, señor director, que hay un gran interés nacional, y de oportunidad, en hacer llegar estas líneas á conocimiento del mayor número posible de cosecheros; y agradecerá á Vd. les de publicidad su atento S. S. Q. B. S. M.

J. J. MAR.

Pasajes 4 de Setiembre de 1886.

UN TRABAJO DEL DR. GARAGARZA

Este distinguido profesor de la Universidad central, que con tanto acierto viene dirigiendo el Laboratorio Químico Municipal de Madrid, acaba de publicar un opúsculo sobre las plagas de la vid conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septocylindrium, y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias.

Por más que el Sr. Garagarza afirma en la primera página de su opúsculo que ha procurado popularizar los notables trabajos de los distinguidos naturalistas y micrógrafos Planchon, Perilleux, Hartig, Viala, Joex, Millardet, y demás maestros que en estos últimos años han estudiado y descrito el origen y la evolución de los hongos parásitos, con lo cual parece indicar el ilustrado cuanto modesto profesor de Madrid, que nada dice que no haya sido ya dicho por aquellos sabios; la verdad es, que el jefe del Laboratorio Municipal de esta corte aporta nuevas é interesantísimas observaciones, especialmente cuando explica la manera de reconocer el peronóspora vitícola *aún cuando los filamentos fructíferos no se hayan desarrollado*, cuyo descubrimiento es de la mayor importancia para poder aplicar los remedios con oportunidad y detener los progresos del mildiu.

El Sr. Garagarza impugna victoriosamente un error por desgracia muy ge-

neralizado entre los agricultores, el de atribuir los desastres del peronóspora al estado atmosférico, y se declara partidario de la mezcla de cal y sulfato de cobre para combatir dicha plaga, desde el momento que la acción benéfica de la lechada de cal no es suficiente cuando el mildiu se propaga en condiciones favorables de temperatura y humedad.

Los efectos que podrá causar la cuprificación en el vino son también estudiados por el catedrático de la facultad de farmacia, quien califica de inmotivados los recelos y las alarmas que han cundido por el cobreado de los caldos. «Los análisis de los vinos procedentes de viñas cuprificadas, dice el Sr. Garagarza, ó no han dado indicios sensibles de cobre ó se ha encontrado este metal en una cantidad tan pequeña, que es verdaderamente insignificante y comparable con la que ordinariamente se encuentra en el cacao, en el trigo y otras semillas. Siempre será el peligro imaginario si se compara con la cantidad de cobre que llevan las preparaciones de guisantes, pepinillos y otras verduras, que en millones de francos se elaboran en Francia y se consumen en Italia, España y toda Europa, sin que se haya intentado poner correctivo verdadero á estas industrias y á la circulación de tales verduras en que se encuentra sobrado cobre en estado de albuminato, hecho mucho más reprehensible.»

En el utilísimo trabajo de que damos cuenta se describen con tal claridad los caracteres de las enfermedades de la vid, que después de estudiado este capital extremo, nada más sencillo que poder distinguir el mildiu de la antracnosis, así como cada uno de estos dos hongos de la erinosis, podredumbre, cladosporium, etc., etc. Para ilustrar más y más en este punto á nuestros agricultores contiene el notable opúsculo láminas cromolitografiadas y láminas litografiadas en negro, que hacen doblemente apreciable el folleto del Sr. Garagarza.

Ocioso es añadir que al final de cada capítulo se dan á conocer los tratamientos que con mejor éxito se vienen empleando para combatir las invasiones parasitarias y otras enfermedades de la vid.

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, que ha visto muy de cerca los inteligentes cuanto desinteresados trabajos que en obsequio de la viticultura ha practicado el Sr. Garagarza en los cuatro últimos meses, felicita á tan incansable profesor por el feliz resultado de aquellos estudios experimentales y recomienda á sus abonados la adquisición del *Opúsculo sobre las plagas de la vid*.

Los pedidos se sirven en casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2, duplicado, Madrid. Precio, una peseta.

CECILIO S. DE ZAITIGUI.

CONGRESO VITÍCOLA EN BURDEOS.

ENFERMEZAS CRIPTOGÁMICAS.

El conde de Lavergue, el doctor Despeñir, MM. Vermorel, Skawinski, Gayon y

cuantos propietarios y profesores han intervenido en el debate sostenido en aquel congreso acerca de las enfermedades criptogámicas, se han mostrado partidarios del sulfato de cobre mezclado con la cal ó con el azufre para combatir el mildiu.

Mr. Millardet, que por aclamación ha obtenido un voto de gracias de este congreso por sus estudios sobre las vides americanas, manifestó que el tratamiento del mildiu por la mezcla de cal y sulfato de cobre durante la florescencia no ocasiona la sequedad y caída de la uva, pero que sin embargo conviene rociar las hojas en la superficie exterior antes de que la vid entre en aquella fase, añadiendo que para asegurar el éxito no hay inconveniente en usar el remedio á gran dosis. El sabio profesor de la Universidad de Burdeos por más que fija la cifra de 300 litros por hectárea, sostiene que se puede emplear hasta 400 litros. Mr. Millardet fué muy aplaudido.

Por los hechos aducidos en tan interesante discusión, se ve con harta claridad la superioridad de los remedios en que entra como factor principal el sulfato de cobre.

Respetables químicos y no pocos viticultores han declarado en la discusión de que damos cuenta—y declarado con asentimiento del congreso—que los vinos procedentes de vides tratadas con sulfato de cobre son inofensivos á la salud.

Hé aquí las conclusiones propuestas por la comisión de enfermedades criptogámicas y aprobadas el día 3 del mes actual.

«Para el mildiu.—1.º Que el tratamiento por el sulfato de cobre, amoníaco de cobre y el preparado Audaynaud (agua celeste), han dado en general buenos resultados.

2.º Que el tratamiento con el sulfato de cobre debe ser preventivo y emplearse en los primeros días de Junio, y que debe aplicarse un segundo tratamiento tan pronto aparezca el mal, si se presentase después del primero.

3.º Que debe ser puro el sulfato de cobre.

4.º Que la cal que con dicha sustancia se mezcla debe ser apagada antes.

Para la antracnosis.—1.º Que el doble embadurnamiento con sulfato de hierro, debe ensayarse en Febrero y Marzo, quince días antes del retoño de la vid.

2.º Que el embadurnamiento debe hacerse entrando en la composición un 15 por 100 de sulfato de cobre.

3.º Que el ácido sulfúrico da mejores resultados que el sulfato de hierro empleado una sola vez, y tiene además la ventaja de alejar las orugas.

Para la coulure (caída y sequedad de la uva).—Que en general parece recomendable, como ensayo, la incisión anular, haciéndola con precaución: sus resultados son un tanto contradictorios. Se recomienda asimismo el resguardo ó abrigo.»





# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

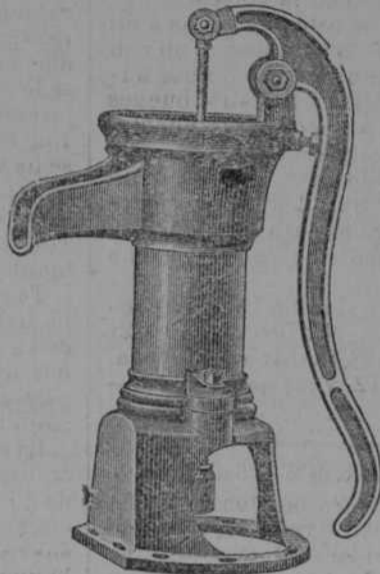
SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia.—Colchester.  
y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquina para Talleres y Fábricas.



Vías férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fábricas de alcohol. Fábricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



**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



PRENSA RACIONAL  
MEDALLA DE ORO (Primer premio)  
ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD  
**E. MEUNIER**  
CONSTRUCTOR MECÁNICO.  
LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).  
22.000 máquinas vendidas con garantía.  
Instrumentos de vendimia.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES  
CONSTRUCCION DE MÁQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS  
La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.  
**PAMPLONA**

Unicos representantes en Navarra de la casa B. Miret, de Tarragona para venta de los arados y demas efectos de labranza, de la acreditada fabrica E. Vernett de Beziers.  
Tambien se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Vitis» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como cereales para transmisiones, picos especiales para refinar piedras de molino, bombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embudadoras y picadoras de carnes, bombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos, pisadoras para uvas con reparador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabebrastantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascarnajadores de cacao, maiz, etc., y cuantos artículos se conozcan para la agricultura é industrias.  
Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.  
Direccion telegráfica: Visiers, Pamplona.

**A los vinitores**  
Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.  
Pedir prospectos, enviando sello para su remision. á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

**MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS**  
Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.  
Es el útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos á la Administracion de la Crónica de Vinos y Cereales. Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar para toda España. En librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

**SEGADORA ELZALDE**  
titulada la  
**NUEVA ESPAÑOLA**  
Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.  
Precio 3.000 reales.  
ELZALDE Y COMP.—BURGOS

**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**  
GABINETE CIENTÍFICO  
FOMENTO, 34, MADRID  
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.  
Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la Explotacion del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

**FERRANDO Y PI**  
CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO  
CETTE (Francia.)  
Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

# ENOSÓTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD para los vinitores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de conservador de los vinos. Obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo.  
Para convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino de mas flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente.  
Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

**Sres. Alomar y Uriach**  
MONCADA, 20, BARCELONA  
Depósitos en las principales poblaciones de España (véase el prospecto que se remite gratis al que lo pida.)

**À LOS VINITORES**  
RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.  
Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboracion ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.  
La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.  
Se envian prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.  
En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.  
Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.  
COLMENAR DE OREJA (MADRID).

**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS**  
AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS  
Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.  
Prensas para vino y aceite.  
Extrujadoras de uvas  
filtros y mangas para filtrar.  
Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc.  
Bombas para pozos, jardines, etc.  
Catálogos gratis y franco.

**ALBERTO AHLES** SUCURSAL DE LA CASA  
NOEL DE PARIS.—BARCELONA  
15, Paseo de la Aduana, (Frente á la Estación de Francia.)

**Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales**  
MORATONA—GENIS BARCONS Y BUREAU  
PRINCESA, 53, BARCELONA  
Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.  
Prensas y extrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.  
Ebuliómetros y otros instrumentos para el analisis de los vinos.  
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estovar bocobes.  
Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.  
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.  
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.  
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.  
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.  
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.  
Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa **CHAMPION** et **OLLAGNIER**  
**J. OLLAGNIER** SUCESOR  
Privilegiado S. G. D. G.  
TOURS (Indre-et-Loire)  
Construccion especial de **PRESAS MECANICAS**  
Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del hueso.  
**MAQUINAS**  
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.  
Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.