

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

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 X.

Sábado 16 de Abril de 1887.

NUM. 969

IMPORTANTÍSIMO

El ministro de Agricultura de Francia acaba de dirigir una circular á los profesores de los departamentos agrícolas de dicha nación, recomendando el empleo de los preparados de cobre para combatir el mildiu. El ministro declara que la eficacia de dichos remedios (mezcla cupro-cálcica del sabio Millardet, agua celeste, soluciones simples de sulfato de cobre y amoniuro de cobre) es universalmente reconocida y que las experiencias hechas en 1886 resultan ser concluyentes. El ministro termina dando instrucciones para la aplicación de aquellos tratamientos, los únicos que se han acreditado y que pueden librarnos de la asoladora plaga, y que con tanta sinrazón han sido combatidos por no pocos oradores en la Asociación de Agricultores de España.

DICTAMEN

DE LA COMISIÓN NOMBRADA POR EL CONSEJO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA VITÍCOLA Y ENOLÓGICA PARA INFORMAR SOBRE «LOS ALCOHOLES INDUSTRIALES, BAJO EL PUNTO DE VISTA DE SU EMPLEO EN LA VINIFICACIÓN» (1).

Al Consejo.

La comisión nombrada en la sesión del lunes 21 del corriente con el objeto arriba indicado, después de estudiar detenidamente la compleja cuestión confiada á su examen, tiene el honor de someter á la aprobación del Consejo las conclusiones que como resumen de su opinión sobre el particular aparecen formuladas al final de este escrito.

Constituiría un extenso y prolijo trabajo, que se separaría del objeto que ha motivado este dictamen, zozonar y discutir detalladamente cuantos extremos abraza la cuestión estudiada; por lo mismo la comisión ha procurado condensar su opinión en los términos que lo hace, no sin aducir algunas observaciones encaminadas á suplir en lo posible el extenso razonamiento con que hubiera de justificar las medidas que formula y propone.

La comisión opina que, aunque los alcoholes industriales no comunican á los vinos cualidades propiamente venenosas, debe procurarse su uso en la vinificación, desde el momento en que pueden contribuir á introducir en el vino productos nocivos y extraños á su composición, si quiera sea en pequeña proporción. Estima, por otra parte, que puede limitarse mucho el empleo de todo alcohol no procedente del mosto mismo, llegando hasta la supresión del encamezado, práctica que lejos de favorecer justificada por haberse generalizado tanto, constituye un verdadero abuso, en muchos casos. Los vinos de España bien elaborados no deben exigir la adición de alcohol para su conservación, y si una fabricación defectuosa lo reclama, claro es que procede en primer término perfeccionar los sistemas de elaboración, á fin de que el encabezamiento deje de ser un mal recurso, un pretexto para descubrir los defectos y errores que todos lamentamos en las actuales prácticas de vinificación y un dispendio más para el vinicultor. Muy lejos estamos hoy ciertamente de esto, pero si quiera no constituya una medida radical y de resultados inmediatos, la comisión no puede menos de hacer constar la conveniencia y eficacia de esta innovación.

(1) Aprobado en la sesión celebrada por el Consejo el día 11 de Abril de 1887.

como medio de evitar las consecuencias que hoy se lamentan relativamente á la alcoholización de los vinos y las adulteraciones á que la misma se presta.

Entre tanto, como quiera que hoy son grandes los abusos y los abusos han de continuar, es absolutamente indispensable dictar alguna disposición que tienda á evitarlos. La comisión no puede menos de reconocer que la adición de alcohol es una práctica legal; pero reconocida la inconveniencia de introducir los alcoholes impuros en las bebidas, no cree sea ya sea legal dar ó vender como vinos propiamente naturales los que acusen la presencia de los productos extraños y nocivos que suelen acompañar á los alcoholes industriales.

Semejante determinación implica el establecimiento de numerosos laboratorios de ensayo y una vigilancia extremada por parte de la administración, que difícilmente podría atender con el rigor debido á tal exigencia de la higiene pública. No se han ocultado estas dificultades á la comisión, pero por lo mismo que existen y se prestan sobradamente á burlar la vigilancia indicada y toda clase de medidas que por el momento hubiesen de adoptarse; por lo mismo que se hace imposible someter al análisis todo el vino que diariamente se consume, procede el establecimiento de penas severísimas, desproporcionadamente severas, para los casos en que se descubrieran abusos que ya argüirían una doble mala fe; la corrección enérgica de un abuso descubierto supliría hasta cierto punto á la de muchos que quedarán impunes por carecer de mejores medios para corregirlos.

Pero lo más importante, sin duda alguna, de la cuestión planteada, estriba en demostrar que en España podemos producir mucho alcohol y bueno y en dictar medidas que favorezcan el planteamiento y desarrollo de su fabricación. En este sentido ofrece excepcional importancia la explotación de los residuos mismos de la fabricación del vino y muy especialmente del orujo ó brisas.

Sabida es la importancia relativamente grande que en algún tiempo ha tenido en nuestro país la explotación de esta primera materia, explotación hoy arruinada por la competencia de los alcoholes extranjeros que ha ocasionado el cierre de centenares de fábricas. Pero hoy que gracias á los adelantos incansables de la ciencia y de la industria sabemos que el objeto de la explotación no ha debido ni debe limitarse á la extracción del aguardiente, sino extenderse á la de la materia tartárica que tanto abunda en nuestros orujos y constituye un producto comercial importantísimo, y á la del tanino, materia colorante natural, aceite de pepitas de uva, etc., no aparece tan razonada esa lamentable decadencia en que se halla nuestra producción de alcohol. La comisión podría extenderse mucho sobre este importante punto, que envuelve nada menos que la regeneración de nuestra industria nacional de alcoholes; pero ha de concretarse á exponer algunos datos, de carácter esencialmente práctico y de tanto más valor, cuanto se refieren á primeras materias de nuestro propio país y á hechos realizados ya en España.

El orujo de uva acusa una riqueza en tártaro que oscila entre 0.5 y 5 por 100 en peso. En varias comarcas se obtiene industrialmente el 2 por 100 que parece un prudencial término medio. Aunque no se llegara á esa cifra, téngase presente que el tártaro bruto que se obtiene consigue en los mer-

cados un precio que no suele bajar nunca de 1,50 pesetas kilógramo. Calculando para el orujo un precio de 2 á 2,25 pesetas los 100 kilógramos, que dista mucho de tener en la mayor parte de nuestras comarcas, por más que en algunas sea más elevado, fácil es deducir la importancia y resultados de esta industria. Ella se ha sostenido y se sostiene aún en bastantes localidades con el aguardiente extraído exclusivamente; no es mal cálculo suponer que con este producto ni se pierde ni se gana, tal como hoy está el mercado de alcoholes; pero aún cuando así precisamente no sucediera, el valor del tártaro puede igualar, si no superar, al del aguardiente y ese producto no exige gastos que merezcan el nombre de tales.

De la importancia de esta industria pueden dar una idea los siguientes datos, en los que va comprendida la explotación de otro residuo importante de la vinificación: las heces.

El orujo puede producir en España 140.000 hectólitros de alcohol de riqueza centesimal que á 50 pesetas valdrían 7.000.000 de pesetas y 10.000.000 de kilógramos de tártaro que á 1,50 significa 15.000.000 de pesetas; y las heces 52.800 hectólitros de alcohol, valiendo 2.640.000 pesetas y 132.000 quintales métricos de pasta seca que vendidos á 35 pesetas representan 4.620.000 pesetas; y como residuo de todo resultan 250.000.000 de kilógramos de materia, que á 0,30 pesetas 100 kilógramos, valdrían 750.000 pesetas.

Resulta, por lo tanto, un valor que pasa de treinta millones de pesetas, sin contar el de los aceites, tanino, etc. Y si se refinaran los alcoholes obteniéndolos desinfectados, y puzos, y se explotara el tártaro como se hace ya en algunos puntos, para obtener el cremor blanco ó el ácido tártrico, resulta un valor total de productos alrededor de cincuenta millones de pesetas.

La situación precaria, por otra parte, que se ha creado y se va creando á nuestra industria vitícola; el exceso de producción; la abundancia de vinos defectuosos ó alterados, impotables é inexportables; la escasez misma del alcohol vinico hacen pensar en la explotación de otra primera materia; el vino mismo, industria de gran porvenir en España, tanto más claro cuando va pasando el tiempo en que nos ofrecían altos precios por esos mostos mal elaborados que hoy llenan y de hoy más acaso atestarán nuestras bodegas; lo que pudo parecer absurdo en algún tiempo quizá mañana y aun hoy mismo, resulte muy práctico.

De todos modos, y supuesta la conveniencia de limitar todo lo posible el empleo del alcohol, es absolutamente precisa la pureza del producto y que cualquiera que sea su procedencia esté, no solo rectificado, sino desinfectado, si ha de ser introducido en las bebidas; atendiendo á esto tendrían, en todo caso, razón de ser las destilerías en España, con ó sin los alcoholes exóticos que necesitaran ser depurados.

Atendiendo á las consideraciones expuestas y con el fin de favorecer la creación y desarrollo de estas industrias, la Comisión propone la libre introducción en España de aparatos destilatorios y la exención de toda tributación relativa á las mismas, medidas que si siempre serian aceptables, lo son más considerando que en el estado actual de las cosas ni la importación de tales aparatos ni nuestra producción de alcoholes tienen importancia, y por consiguiente el Estado no se priva de ningún ingreso de verdadera entidad.

Al emitir este dictamen, inspirado en las

conclusiones ya aprobadas en el Congreso de Vinicultores celebrado últimamente en esta capital, la comisión ha tenido ocasión de persuadirse una vez más de las dificultades que ofrece el asunto sometido á su estudio y muy especialmente de las que pueden suscitarse si se lleva al terreno de la práctica cualquiera disposición emanada de sus razonamientos; por lo mismo, la Sociedad debiera ofrecerse á entender permanentemente en todo lo relativo al objeto de este dictamen y á la defensa de las proposiciones que como resumen del mismo formula la comisión, y son:

1.º Debe aconsejarse á los vinicultores eviten la adición de alcohol á los vinos, y muy especialmente la del alcohol industrial tal como se importa en España, á cuyo efecto es preciso reformar y perfeccionar los sistemas de elaboración en términos que los vinos no exijan el encabezamiento para la conservación, sino en casos puramente excepcionales.

2.º Deben establecerse severas penas para los casos en que se descubra la presencia del alcohol amílico en los vinos y en toda clase de bebidas.

3.º Al objeto de favorecer la fabricación del alcohol de vino en nuestro país, convendría que el gobierno acordara la supresión ó suspensión temporal de los derechos que devengan los aparatos destilatorios modernos á su introducción en España.

4.º Debe fomentarse la explotación del orujo de uva, como primera materia abundantísima en nuestro país, bajo el doble punto de vista de su riqueza en alcohol y en tártaro para regenerar esta antigua industria, antes limitada á la producción de aguardiente y hoy extensiva á la de las materias tartáricas, tanino, materia colorante natural, aceite de pepitas de uva, aceites esenciales y abonos.

5.º Para favorecer el establecimiento y desarrollo de dicha industria en España, convendría que se eximiera de toda tributación, al menos durante varios años, á las fábricas consagradas á la explotación del orujo, medida que se haría extensiva á las de destilación de vinos y desinfección y rectificación de toda clase de alcoholes.

6.º Las heces ó lias de los vinos deben utilizarse con el mismo objeto que el orujo.

7.º Así los alcoholes llamados industriales como los procedentes del orujo, de las heces y de los vinos defectuosos, deben ser, no solo rectificadas, sino desinfectadas ó refinadas hasta conseguir la verdadera especie alcohol etílico, cuando sea absolutamente preciso emplearlos en la vinificación ó se destinen á la fabricación de licores y demás bebidas.

8.º Considerando que las dificultades suscitadas con motivo de las adulteraciones de los vinos y la importación de alcoholes impuros, no pueden resolverse y atenderse en el momento con la proposición de medidas encaminadas á salvarlas, por previsoras y acertadas que fueran, esta Sociedad Vitícola y Enológica se ofrece a ser intérprete ante los poderes públicos de las peticiones y reclamaciones que emanen de sus delegaciones en los pueblos de España y de los cosecheros en general.

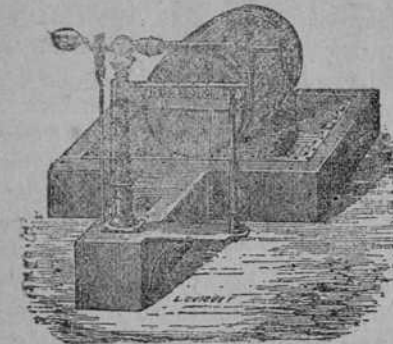
Madrid 28 de Marzo de 1887.—J. M. Martínez Anibarro.—Ramón Cepeda.—Joaquín Garralda.

MERCADOS DE CEREALES

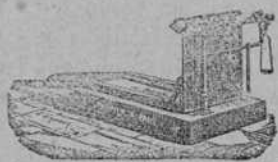
De la comparación de los precios corrientes de los cereales en los grandes mercados del extranjero, con los que tenían hace cin-

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO

L. PAUPIER CONSTRUCTOR RUE SAINT-MAUR, 84 PARIS 80 MEDALLAS DIPLOMAS DE HONOR



Puente Báscula vitícola. Nuevo sistema de caja metálica. colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

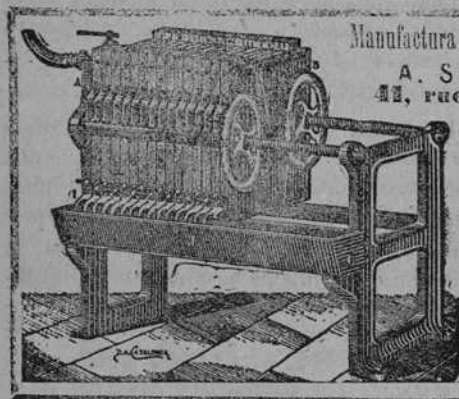


Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

LABRADORES, PATATA MAGNUN BONUN

Magnífica variedad nueva, superior á cuantas se conocen en producción y sabor: 50 kilos, 10 pesetas; 100 kilos, 16; y 1 000 kilos, 130. Puestas en la estación de Logroño.

SEGADORA MECANICA inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida. Precio 700 pesetas. Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor Elizalde y Compañía, Burgos



Manufactura de aparatos y tejidos para filtrar A. SIMONETON AINE 42, rue d'Alsace, 41, Paris.

CASA EN BEZIERS FILTRO-PRESAS Especiales, privilegiados, s. q. d. g. EVITANDO EL CONTACTO DE TODOS LOS METALES 10 medallas en las Exposiciones Internacionales.

VINO ESPAÑOL POR PROCEDIMIENTO FRANCÉS

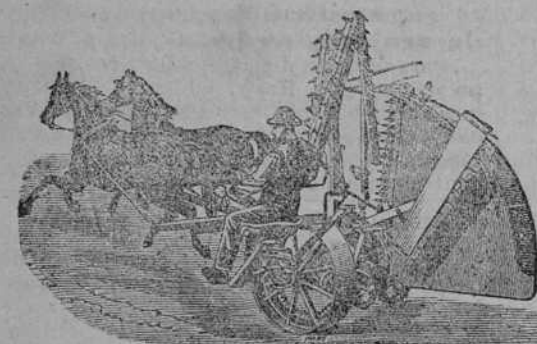
Un francés con veinte años de práctica en el cultivo de viñas y elaboración de vinos, desde su plantación hasta su venta, lo mismo que en la dirección teórica y práctica, para instalación de mobiliario y edificios concernientes a este ramo, desea encontrar en España una casa donde prestar sus servicios.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.-Prensas y pisadoras de uva MABILLE sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas.

dallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y regional de Valladolid de 1880 y de otros fabricantes. Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia. Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean. Malacates. Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. Rastras y desgramadoras. Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para ora y panera, desde 320 reales en adelante. Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. Máquinas de vapor. Básculas, pesas y medidas contratas del sistema decimal. Calderas de vapor nuevas y de ocasión. Lambique Saleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores. Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

Fábrica de Londres

Sikes Hidrómetros Sacarímetros y Alambiques para ensayos de vinos. Los mejores y más seguros W. J. BURROW, 15, STEPHEN LANE London, E. C. Comerciantes en vinos. Fabricantes de instrumentos. Ingenieros. Envío gratis de catálogos mediante pedido. Todo lo concerniente al comercio de vinos.



PULVERIZADOR BROUET 121, Calle Oberkampf, PARIS. Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las enfermedades de la Vitis (Mildew) fabricado en cobre, con una bomba á presión de aire que hace funcionar el aparato. Precio: 60 francos completo. Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de cobre, Papilla bordelesa y otros líquidos. PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROUET

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO GABINETE CIENTIFICO FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales. Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del crujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Gréfica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Gréfica de Vinos y Cereales, Plaza d' Oriente, 7, 2.º Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta. Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid. Mildew, antracnosis y hielos tardios

El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN Interesante y provechoso á todos. Escuela de vinificación. Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas. Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. Ó á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

A LOS VINICULTORES

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. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ó 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 retribución 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 envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión 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 destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía. Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

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 aguardientes. Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él. Ebulómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos. Aparatos calienta Vinos y Calderas para estuvar bocoyes. Depósitos y bocoyes 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.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildew



Aparato y pulverizador NOEL el mejor que existe. . Ptas. 75 Aparato y pulverizador EL CATALÁN el más económico. Ptas. 25 Arado sulfuroso NOEL. > 300 Guantes de malla. . . . > 17,50

Bombas NOEL para trasiego, riego, etc., etc.—Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos.—Prensas y estrujadoras para vinos y aceite.—Arados sist. Veruette y otros.—Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Co.—Segadoras y Rastrillos.—Bombas centrifugas, locomóviles para riegos.—Bombas para pozos, casas, etc., etc.—Bombas contra incendios y equipos para Bomberos.—Aventadoras, corta pajas, corta raizes.—Desgranadora de maíz, trituradores, etc., etc. Catálogos gratis, franco.

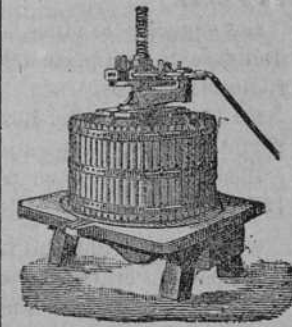
Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G. TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de PRENSAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.



MAQUINAS de soldar, rebatar y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

A los vinicultores

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 remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO X

Aparece en Madrid los Miércoles y Sábados y es entre los periódicos de su especie el de mayor tirada.

Cuatrocientos activos corresponsales informan á la CRÓNICA del estado de las cosechas, movimiento de exportación y fluctuaciones de los mercados de vinos, cereales, aceites y otros artículos de gran consumo.

La CRÓNICA es el periódico que publica mayor número de correspondencias agrícolas y revistas más minuciosas y completas de los mercados de vinos y cereales.

El año pasado registró más de tres mil operaciones de vinos, citando en muchas de ellas los nombres de los vendedores y compradores, y anotó cerca de veinte mil cotizaciones en los mercados de granos de España y del Extranjero.

La CRÓNICA dedica también muy preferente atención al estudio de los ensayos y adelantos que se consiguen en el cultivo, elaboración y conservación de toda clase de productos agrícolas.