

# 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: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

## 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 XIII.

Sábado 12 de Abril de 1890

NUM 1.281

### HIELOS TARDÍOS

En la estación primaveral que atravesamos, y cuando el cielo está en calma y sereno, aunque el termómetro permanezca algunos grados sobre cero, pueden sobrevenir heladas que producen en los brotes de la vid las terribles consecuencias que todos sabemos.

Si el cielo aparece cubierto, si hay una nube, por ligera que sea, que impida al sol irradiar en los espacios celestes, desaparece el peligro que antes hemos señalado.

Los antiguos conocían perfectamente este fenómeno, acerca del cual, y dicho sea de paso, no daban una explicación muy científica; pero los autores latinos que han escrito sobre agricultura recomendaban á los viticultores de su tiempo rodear las cepas de humo, á fin de protegerlas contra la escarcha.

El humo reemplaza, en efecto á la niebla ó á la nube, que no se forma naturalmente bajo un cielo despejado, y se salvan las yemas de la vid, que son harto delicadas y sensibles á los cambios de temperatura.

Plinio y Columelo en la antigüedad, Sereser á principios del siglo XVII, y otros autores de la época moderna, han aconsejado que se produzca el humo preservador, pegando fuego á montones de hierba ó de paja húmeda en los límites de los viñedos; pero dicho procedimiento es difícil y dispendioso. El momento crítico en que la escarcha puede formarse, dura de tres á cuatro horas; el peligro empieza una hora antes de que salga el sol, y no concluye hasta las siete ó las ocho de la mañana.

Sería, pues, enorme la cantidad de paja que se necesitaría para alimentar en vastas superficies y durante tan largo tiempo una capa espesa de humo. La mano de obra, á fin de renovar la paja, mojarla y hacerla arder lentamente, exigiría un personal tan numeroso, que el gasto sería mucho mayor que las ventajas resultantes de tal procedimiento.

Era preciso hallar un método más económico de hacer el humo, y después de diversos ensayos, lo que se ha inventado de más sencillo y de menos coste, es el quemar en una especie de lamparilla, el aceite ó residuo que queda de la destilación de la brea, cuyos 100 kilos se logran por cinco ó seis pesetas. Esta materia, al arder, despide un humo denso, negro y espeso, muy á propósito para velar un cielo puro y sereno.

Se colocan los platos de barro llenos de dicha substancia de quince en quince metros al Norte y al Este de los viñedos que se trata de preservar.

En el mes de Abril y á principios de Mayo, si el sol se ha puesto en un horizonte limpio de nubes y reina viento del Norte, hay probabilidades de que caiga escarcha á la mañana siguiente.

Los viticultores prácticos y previsores conocen el peligro y se levantan una ó dos horas antes que de costumbre, dispuestos á defender sus cosechas, algunos se valen para su gobierno de un termómetro; mientras éste se mantiene á 7 grados sobre 0 no hay peligro, pero si el mercurio baja, tres ó cinco hombres, ó los que se necesiten, salen al campo provistos de teas de resina inflamadas y á todo escape encienden los platos llenos de brea, apareciendo á los pocos minutos el terreno bajo una espesa cortina de humo negro.

Imposible es figurarse, cuando no se ha visto, á la inmensa distancia á que se extiende esa benéfica neblina artificial, gracias á la cual se han salvado infinidad de viñedos que habrían perecido á consecuencia de la helada, enemigo el más poderoso de la vid en la estación primaveral.

El método que queda expuesto se va generalizando en la Girona y otras regiones de Francia, así como en Suiza, dando en todas partes magníficos resultados. En España no tenemos noticia de que se haya ensayado, y bien merece serlo, pues los informes que

sobre él tiene la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES son brillantes por el éxito, por el poco coste y por lo fácil del procedimiento; así es que le recomendamos á todos los propietarios.

### LOS VINOS SALADOS EN FRANCIA

El movimiento de las Cámaras de Comercio con motivo de lo que en Francia está ocurriendo con nuestros vinos, y de que ya hemos hablado varias veces, se acentúa en todas partes.

La Cámara francesa de Comercio, domiciliada en Valencia, ha emprendido con gran celo sus gestiones para conseguir que el gobierno de la vecina república prorrogue hasta 1.º de Octubre la aplicación de la circular sobre vinos salados.

Ha pedido el concurso de varias Cámaras y Sindicatos franceses, y dirigió ayer al ministro de Hacienda la carta que á continuación publicamos.

Si estos trabajos no dan inmediatos resultados, está dispuesta á enviar una comisión de su seno á París para exponer de palabra á su gobierno los gravísimos perjuicios que á todos había de producir la negativa á conceder la prórroga solicitada.

La carta dice así:

«Excmo. Sr. Ministro de Hacienda. «Con fecha 28 de Marzo último nos permitimos llamar su atención sobre las consecuencias funestas de la aplicación, á partir del 1.º de Abril, de la circular del señor director general de Aduanas relativa á la importación de vinos conteniendo más de un gramo de sal por litro. Hemos visto por la prensa que después de la visita del señor embajador de España en París, V. E. ha tenido á bien suspender la aplicación de la citada circular hasta el día 1.º de Mayo próximo.

«Nos tomamos la libertad, señor ministro, de hacerle observar que esta concesión no cambiará en lo más mínimo la situación que tuvimos el honor de exponerle en nuestro citado escrito.

«Además de ser insuficiente este plazo para la salida de nuestra mercancía, cuya mayor parte continúa en las bodegas de los cosecheros, tendría por efecto sobrecargar precipitadamente todos los mercados de Francia, obligándonos necesariamente á ceder nuestros vinos en condiciones absolutamente desastrosas.

«Osamos esperar, señor ministro, que ante tal estado de cosas se dignará V. E. tolerar la admisión de nuestros vinos hasta la próxima vendimia, es decir, hasta 1.º de Octubre. Creemos que prórroga de cuatro meses no influirá sobre la salud pública, permitiéndonos al menos evitar la catástrofe que nos amenaza.

«Recibid, señor ministro, la seguridad de nuestra más distinguida consideración.—El Presidente, Michel Antonelli.—El Secretario, L. Santil.»

El gobierno español está obligado á reclamar contra la nueva circular de la administración de Francia, cuya disposición no es justo ni equitativo sea aplicada en la actual campaña vinícola, por cuanto en la última vendimia, lo mismo que en las anteriores, se elaboraron los vinos sin la *proscripción* que contiene la citada circular y que viene á irrogar serios perjuicios á la primera de nuestras riquezas.

### EL MOSTO CONCENTRADO fermenta completamente

Las personas que han visitado la Exposición internacional de aparatos y máquinas enológicas, que tuvo lugar en Conegliano en Noviembre de 1881, se acordarán de aquel inglés, corresponsal del *Times* que con tanto interés observaba las máquinas y aparatos que se encontraban colocados en un orden perfecto en las elegantes galerías de esta Exposición.

De todos los aparatos expuestos, el que interesaba más á este inglés era el de Mussi

para la concentración de los mostos; en efecto, de cuando en cuando se veía á este individuo detenerse delante de este aparato, como para descansar de sus fatigas; pero probablemente para gustar por adelantado el placer que sus compatriotas y él mismo podrían procurarse preparando en su país, en su casa, verdadero vino de uva.

Y ciertamente todos los que habitan regiones en que el cultivo de la vid no es posible, podrán preparar fácilmente el vino en su casa, comprando mosto concentrado.

Durante el otoño último, dos buenos enotécnicos, discípulos de nuestra Escuela, señores Candio y Callisoni, directores y representantes generales del establecimiento de los hermanos Favera, en Mazzara del Vallo (Sicilia), nos remitieron un tonelito de mosto concentrado; este mosto procedía de su establecimiento, donde se preparan grandes cantidades.

El tonelito llegó en buen estado á Conegliano; el mosto que contenía no daba señal alguna de fermentación, aun después de haber dejado una pequeña cantidad expuesta al aire durante algunos días.

En 21 de Noviembre, el mosto fué retirado del envase y mezclado con agua templada (á la temperatura de 30º cent.), en proporción de 75 por 100 de agua pura y 25 por 100 de mosto. El análisis nos había mostrado que el mosto había sido concentrado hasta el cuarto de su volumen primitivo.

Después de haber investigado la riqueza sacarina del mosto concentrado, determinamos también su acidez, que no era más que de 3,0256 por 1.000, esto es, algo débil para obtener una fermentación regular; añadimos ácido tártrico para elevar el título acidimétrico hasta 5 por 1.000.

Se examinó el líquido al microscopio para asegurarse de la presencia de fermentos. Se determinó su presencia, y se obtuvo en seguida una fermentación regular.

Diluido así el mosto, fué puesto en cinco pequeños toneles de encina de Slavonia de igual capacidad. Estas vasijas fueron cerradas con una cubierta hidráulica y colocadas en un local cuya temperatura no variaba más que de 13 á 14 grados Reaumur. Véase la razón que nos había inducido á poner el mosto en cinco pequeños toneles:

«El objeto de nuestra experiencia no era solamente probar si el mosto concentrado fermentaría tanto como fuera posible; queríamos comunicar también al vino que obtuviéramos aromas particulares, añadiendo á cada tonel un fermento de origen diferente. Por esto en cuatro de estos toneles pusimos fermentos de Sassella, Grumillo ó Inferno, que habíamos hecho venir de la Vattelina, y fermento de Nebbiolo, que nuestro amigo Gavazza, de Alba, nos había remitido.

La fermentación comenzó enseguida, próximamente á las doce horas, en el tonel en que habían sido puestos los fermentos de Nebbiolo, los que, á decir verdad, eran más recientes que los otros, ó quizá también porque el medio litro de mosto avinado que se añadió estaba en plena fermentación.

Dos días después la fermentación empezó y se desarrolló en los demás tonelitos, fuera sin embargo de aquel á que no se le había añadido fermento. En esta vasija la fermentación no se mostró hasta el sexto día, y marchó tan lentamente que no se pudo precisar el día en que llegó á su máximo.

El trasiego se verificó en los últimos días de Diciembre, y procedimos al mismo tiempo al análisis de los cinco vinos obtenidos.

Los resultados de los análisis hechos en el Laboratorio de química de la Escuela, fueron éstos:

#### COMPROBACIÓN

Acidez total...	5,19750	por 100 C <sup>4</sup> H <sup>4</sup> O <sup>4</sup> .
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	8,11	»
Con la balanza	12	»
Con el alcoholímetro.....	12	»

SASSELLA.		
Glucosa (grs).	5,10	por 100.
Acidez total...	5,1177	»

Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	12,1	»
Con la balanza	12,5	»
Con el alcoholímetro.....	12	+ »

GRUMILLO.		
Acidez total...	5,15790	por 100.
Alcohol.		

Con el ebullicímetro.....	13,3	»
Con la balanza	13	»
Con el alcoholímetro.....	13	+ »

INFERNO.		
Acidez total...	5,13810	por 100.
Alcohol.		

Con el ebullicímetro.....	12,8	»
Con la balanza	13	»
Con el alcoholímetro.....	13	+ »

NEBBIOLO.		
Acidez total...	5,12820	por 100.
Alcohol.		

Con el ebullicímetro.....	13,7	»
Con la balanza	14	»
Con el alcoholímetro.....	14	- »
Glucosa (grs).	5,00972	por 100.

Podríamos, con respecto á estos análisis, tratar de explicar las diferencias obtenidas en el grado alcohólico de estos diferentes vinos; pero en vez de entrar de seguida en las consideraciones que sugieren, preferimos esperar el momento en que nos ocupemos todavía de estos vinos para juzgar sus caracteres organolépticos.

Bástanos por el momento demostrar que los vinos se presentan bien, y que los resultados de los análisis confirman que la fermentación se ha verificado de un modo regular y casi completo, como si se hubiera operado con mostos recientes.

La pequeña cantidad de glucosa que estos vinos contienen todavía, desaparecerá completamente por la fermentación lenta.»

GRAZZI-SONCINI.

### CONCURSO AGRÍCOLA

En la *Gaceta* de anteyer aparece una real orden, dictada por el ministerio de Fomento en cumplimiento del decreto de Septiembre de 1888, que dispuso que mientras exista la plaga de la langosta se celebren concursos anuales para premiar los mejores procedimientos y los aparatos más perfectos para destruir dicho insecto.

A fin de que la apreciación del resultado sea cómoda para los que asistan á este concurso, se designa la comarca de Mascarague, en la provincia de Toledo, la cual, tanto por su fácil acceso, como por la extensión del término infestado, facilita el desarrollo de las experiencias, que tendrán lugar desde el 25 de Abril al 5 de Mayo próximo.

Los premios que se adjudicarán serán los siguientes: Uno de 2.000 pesetas al autor del mejor procedimiento que aventaje al empleo de la gasolina en la destrucción del mosquito y del saltón; uno de 2.000 pesetas al autor del mejor procedimiento para utilizar los residuos de la langosta en la industria y en condiciones económicas; uno de 1.000 pesetas al escarificador que en condiciones más perfectas realice la labor á una profundidad regular de tres á cinco centímetros; otro de 500 pesetas al escarificador que siga en mérito al anterior; uno de 1.000 pesetas al mejor aparato para distribuir la gasolina y aventaje á los hoy empleados; otro premio de 500 pesetas al aparato distribuidor de gasolina que siga en mérito al anterior; uno de 100 pesetas al obrero que más habilidad demue-





**VERMOREL** CONSTRUCTOR  
VILLEFRANCHE (Rhône) FRANCE

312 Primeros Premios y Medallas de Oro

**PULVERIZADOR**  
CONTRA EL MILDIU



Relampago núm. 1. . . 45 pesetas.

Relampago núm. 2. . . 35 »

Agentes en los principales pueblos de España y del extranjero.

**SALABERT Y COMPAÑIA**

CONSTRUCTORES.—BARCELONA

Pulverizadores contra el mildiu

Salabert (de aire comprimido). . . . . 50 Ptas.

El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . 35 »

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.



**PARSONS, GRAEPEL**  
Y STURGESSES  
(Antes Parsons y Graepel.)  
Almacén: Montero, 16.  
Depósito: Claudio Coello, 43  
MADRID  
Sucursal en Valladolid. Acera de Recoletos, 6.  
Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

**TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA VINIFICACIÓN**

Por D. Diego Navarro Soler.

La obra más extensa y completa de las publicadas.—Un tomo en 4.º mayor de 784 páginas y 139 grabados.—10 pesetas en Madrid y 11,25 en provincias certificada.  
Los pedidos al autor, acompañando el importe en librazas de facíl cobo, Corredera baja, 15 y 17, principal derecha Madrid.

**LA MAQUINARIA AGRÍCOLA**

DE

**Adrian Eyries**

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

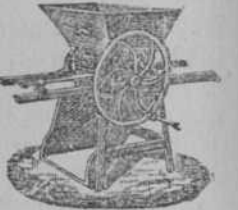


PRENSAS

Y

Pisadoras de uva

**MABILLE**



Han obtenido los primeros premios en todas las Exposiciones donde se han presentado.

Un nuevo descubrimiento al aumento de presión y prontitud en la operación hace que queden sin efecto las imitaciones que varios fabricantes han hecho de nuestro sistema anterior.

Desconfiad por lo tanto. Unicamente en este almacén se vende la verdadera PRENSA MABILLE. Pídanse catálogos.

**La Eldanense**

Asociación de cosecheros de vino domiciliada en OUEÑAS (Palencia) bajo la representación de

**Pablo Salas y Compañía**

Esta asociación, que siempre cuenta con grandes existencias en sus bodegas, remites sus vinos tintos naturales á cualquiera punto de España y del extranjero. Se remiten muestras y precios.

**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**

GABINETE CIENTIFICO  
**SERRANO, 4, MADRID**

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la

Explotación del orujo de uva extrayendo el tartaro y el aguardiente.

**UTENSILIOS**

**Vinícolas y Agrícolas**  
**CARLOS HAUPOLD**

24, PELIGROS, 24. — MALAGA

Acetunómetro para saber la cantidad exacta de aceite que produce la aceituna.

Alambiques, Boilellas, Azufradores, Bombas y Clarificantes.

Ingenieros, Pulverizadores y toda clase de aparatos y productos para la industria vinícola y agrícola.

**A los destiladores**

Se vende, á precio arreglado, un magnífico Aparato Egrot núm. 4 para destilar y rectificar aguardiente hasta 40 grados cartier. El aparato es nuevo, de sistema perfeccionado.

Para informes dirijáse á los señores Campo y Compañía de Haro.

**PULVERIZADORES**

El Noël, 55 pesetas. Excelsior, 45. Relampago, de Vermorell, 45. El Rayo, 35. Son los más prácticos y los que han alcanzado primeros premios en Exposiciones y Concursos. Todos de cobre.

Con una peseta más, se ponen embalados en esta estación del ferrocarril. Administración de La Revista Vinícola, Danzas, 5 y 7.—Zaragoza.

**PULVERIZADORES**

Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

**GAILLOT**

Caballero de Mérito Agrícola  
Constructor especial de MAQUINAS VINICOLAS en  
**BEAUNE (Cote d'or) Francia**



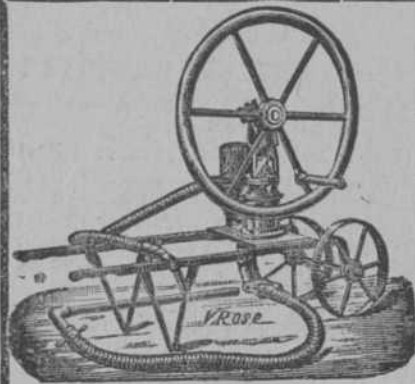
**BOMBAS DE VAPOR**  
Y  
**MANUALES**  
Equipos completos

**Julius G. Neville y C.ª**

LIVERPOOL

CATALOGOS GRATIS

**GRAN DEPÓSITO**  
DE  
**MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**



Arados.—Aventadoras. Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de Paris de 1889.

Ha vencido á 6 competidores. Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO. . . . . Pesetas. 45  
> EXCELSIOR. . . . . > 45  
> ECONOMICO. . . . . > 35

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de Paris.

**CALDO BORDELES CELESTE**

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

Fabricado por los Sres. Jullian Hermanos, de Beziere (Francia)

PATENTE DE INVENCIÓN EN ESPAÑA

Tratamiento seguro contra el mildiu, el blak-rot y otras enfermedades de la vid.

El Caldo bordelés celeste es la mejor de las preparaciones á base de cobre.

Este producto ha recibido la más completa aprobación de los sabios profesores Sres. Millardet y Gayon, verdaderas autoridades en todo lo que concierne á la viticultura.

La Casa Jullian Hermanos desea adquirir en España depositarios responsables con buenas referencias.

**A LOS VINICULTORES**

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm 45, Madrid.

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado

ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO

BARCELONA

Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas

**VALLS.**—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 595.