

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

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 CRONICA 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 CRONICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos correspondientes, 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 de la CRONICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 18 de Marzo de 1891.

NUM. 1378

Los vinos enyesados en Francia

De París se ha recibido anteañoche el siguiente importantísimo telegrama:

«Paris 16 (11,5 noche).—Después de una larguísima discusión se ha aprobado la ley fijando irremisiblemente en 2 gramos por litro la cantidad máxima del sulfato de yeso que han de contener los vinos para su venta en territorio francés.—A.»

El enyesado ha pasado, pues, de la esfera administrativa á la legislativa.

La CRONICA DE VINOS Y CEREALES, como recordará nuestros lectores, aconsejó reiteradamente el no uso del yeso en la última vendimia. Para insistir tanto en esta recomendación nos fuadábamos, y así lo dijimos, en el proyecto de ley que prohibe los vinos enyesados y salados, y que aprobado ya por el Senado antes de la vendimia de 1890, es de presumir, añadíamos, lo sea también por la Cámara de los Diputados, en cuyo día no sera árbitra la Administración del país vecino de tolerar ó no tolerar los vinos enyesados, y tendrá que cumplir las prescripciones de la nueva ley.

Ese día ha llegado.

Por el telegrama parece que las disposiciones de la ley no alcanzan á los vinos en circulación ni en depósito, sino únicamente á los que se entreguen á la venta. Sin embargo, conviene conocer el texto de la ley para ver lo resuelto sobre tan interesante extremo.

Tampoco sabemos si ha sido ó no aceptada la enmienda de M. Millerand, que, como dijimos el sábado, exceptuaba de las nuevas disposiciones sobre el enyesado á los vinos de Jerez, Málaga, Madera y sus similares.

En cambio, no hay duda de que ha sido desechada la enmienda de M. M. Ferroul y Theron, diputados por el departamento del Aude, elevando la tolerancia del enyesado hasta 2,50 gramos de sulfato de potasa por litro.

El proyecto no ha sufrido modificación alguna en este punto; queda por tanto como límite máximo el de 2 gramos, harto bajo en verdad sabiendo que hay vinos procedentes de terrenos muy yesíferos que naturalmente contienen hasta 1,50 gramos de sulfato ó acaso más.

NUESTROS VINOS EN CETTE

Del Sr. D. Antonio Blavia, director de la Estación Enotécnica de España en Certe, recibimos el parte comercial de la última semana, de cuyo trabajo trasladamos á nuestras columnas los siguientes informes:

«El mercado con muy poca diferencia como la última semana.

Se observa, no obstante, depreciación en los vinos enyesados y gran firmeza en las buenas clases, particularmente sin yeso.

Los más ordinarios de 13 á 14 grados de riqueza acohólica que no son picados, tienen también gran demanda.

Se explica esta anomalía por la razón de que los vinos del país que se adquirieron á subido precio al principio de la cosecha, han experimentado fuerte baja, y para darles salida tienen precisión de mezclarlos con los de Cataluña, Valencia y Mallorca, que compran á bajo precio.

Las cotizaciones son las que siguen:

VINOS ESPAÑOLES.		
NOMBRES	Grados.	Precio por hectolitro.
Alicante (sin yeso)....	14 á 15	31 á 34
» (con yeso).....	14	27 á 32
Aragón (sin yeso)....	14 á 15	32 á 37
» (con yeso).....	14 á 15	30 á 33
Benicarló.....	13 á 14	26 á 30
Cataluña.....	11 á 13	18 á 23
Mallorca (sin yeso)....	11 á 12	20 á 24
» (con yeso).....	10 á 11	15 á 19
Priorato.....	13 á 15	30 á 36
Tarazona.....	13 á 14	25 á 26
Valencia.....	13 á 14	24 á 27
Vinaróz.....	13 á 14	24 á 26
Moscater (8 á 9º licor)....	15	42 á 46
Mistelas (8º licor).....	15	38 á 42
Vino blanco (8º licor)....	13	24 á 28

La importación de vinos españoles á este puerto desde el 1.º al 8 de Marzo ha sido de 62.276 hectolitros de ordinarios y 242 de licorosos.

Siguen las detenciones de nuestros vinos en esta aduana, y nos vemos en la necesidad de repetir lo que ya hemos escrito en Boletines anteriores.

Tanto para que no sufra el buen nombre de nuestros vinos como para evitar enormes pérdidas y no pequeñas responsabilidades, consideramos de absoluta necesidad se nos remitan muestras antes de decidirse á efectuar los envíos.

Solo así no correrán los exportadores un peligro que aumenta de día en día y que aparte los grandes quebrantos que les puede ocasionar, amenaza muy seriamente el crédito de nuestros vinos.»

La enseñanza agrícola

Muchos y buenos servicios está llamado á prestar el Cuerpo de Ingenieros Agrónomos, cuando su organización se modifique de una manera radical.

Los secretarios de las Juntas provinciales de agricultura viven hoy en condiciones nada envidiables. Su entusiasmo por el progreso agrícola les solicita á dedicar sus talentos é iniciativas á labor más provechosa que la de ultimar algunos expedientes en la forma que desean cuatro caciques de los que patrocinan en todas las luchas electorales candidatos del gobierno.

Para esta tarea no se necesita terminar una carrera larga, difícil y costosa; basta con pasar algunos años en una oficina manejando papeles y adquiriendo el hábito de redactar algunos formularios.

Hay que ver en provincias los aprietos por que pasan los jóvenes más ilustrados del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos, cuando por vez primera vienen á encargarse de la dirección de una oficina. Durante algún tiempo, el escribiente más modesto que sirve á sus órdenes tiene que pasar las horas asexorándole, pues desconoce cómo debe doblar el papel, la fórmula para redactar en cada caso las comunicaciones, la influencia de que gozan en las esferas oficiales los interesados en los expedientes que tiene al despacho, y no sabe, por último, sortear las dificultades de modo que no se conceda ni se niegue una cosa, y el expediente siga sirviendo de arma política.

El aburrimiento y los desengaños agostan en flor los entusiasmos que siempre se sienten por la carrera que se acaba de concluir.

Es una verdadera desdicha que al salir de la escuela no encuentren los ingenieros agrónomos todo género de facilidades para llevar á la práctica los hermosos ideales que concibieron en las aulas. De ellas salen muchos creyendo que están destinados á realizar algo práctico y provechoso para la sociedad; pero desgraciadamente son poco duraderos esos optimismos.

El director general de Agricultura, señor marqués de Aguilar, que es uno de los ingenieros más ilustrados con que cuenta España, sabe que no hay exageración en las reflexiones que quedan anotadas, y estoy cierto de que no abandonará el importante cargo que desempeña sin haber traducido en leyes aquellas reformas que el bien general está reclamando desde hace tiempo.

En sentir de las personas más competentes en esta clase de asuntos, lo primero que se debía hacer es retirar de Madrid el Instituto Agrícola de Alfonso XII, pues este centro de enseñanza no tiene en Madrid ventajas de ninguna clase, y en cambio los estudiantes tropiezan con muchos y graves inconvenientes.

Es una indiscreción inculcable el llevar á la más populosa ciudad de España á jóvenes que están llamados á pasar la mayor parte de su vida en caseríos ó poblaciones de poca importancia. Cuando terminan la carrera, los estudiantes han adquirido hábitos que con-

trarían por completo la delicada misión que el gobierno tiene que confiarles.

La Escuela de Agricultura debe estar en punto donde los jóvenes no encuentren más que alicientes para consagrarse por completo al estudio y experiencias de la ciencia agronómica.

Jamás he podido explicarme qué razones existieron para que los peritos agrícolas y capataces se vieran precisados á ir á la corte á hacer los estudios.

Los que se dedican á Ingenieros pertenecen, por regla general, á familias bien acomodadas que pueden soportar, por tanto, las exigencias de una carrera; pero los peritos y capataces son modestos labradores que necesitan para costear los estudios y pagar modesto puplaje, ganar un sueldo ó jornal.

Si en cada capital de provincia se estableciera una Escuela de Peritos y Capataces, otro sería el estado de nuestra agricultura á la vuelta de algunos años.

De estos centros saldrían los verdaderos apóstoles de la ciencia agronómica.

Los peritos y capataces viven en continuo roce con los obreros agrícolas, conocen bien las preocupaciones de éstos, y saben teórica y prácticamente los medios que deben emplearse para extirpar de raíz el cáncer del rutinarismo.

Los ingenieros agrónomos necesitan á su devoción personal numeroso y entendido, que pueda secundar con entusiasmo toda clase de iniciativas.

La campaña que todos venimos haciendo desde há muchos años en favor de la riqueza vitivinícola, no será provechosa hasta que los cosecheros cuenten con el valioso concurso de buenos bodegueros. A esta especialidad se consagrarán muchos peritos y capataces si en las provincias se establecieran los centros de enseñanza por que estoy abogando.

Muchos cosecheros cuando se les habla de las reformas que deben introducir en la manera de elaborar sus vinos, se excusan pretextando que no disponen de medios para soportar ciertos gastos. El mal no tiene por origen la falta de dinero, lo que escasea por regla general es la instrucción.

Ocorre con el cultivo de los vinos algo análogo á lo que sucede con el vestido de ciertas señoras; las hay que llevan encima sedas de inapreciable valor y resultan unos verdaderos mamarrachos, y en cambio otras con modestas lanillas parece que han servido de modelo á los figurines que se vea en casa de las modistas más afamadas.

En suma, que no se trata de gastar mucho, sino de saberlo gastar.

Algo parecido á lo que sucede con los vinos, ocurre con la cuestión de aceites. Los olivos se cultivan mal y el fruto se trabaja en condiciones detestables, porque de ordinario no se tienen otros conocimientos de la materia que los que ha podido suministrar el más funesto de los rutinarismos.

Los peritos agrícolas y capataces están llamados además á vencer no pocas dificultades con objeto de introducir en ciertas comarcas una reforma radical en los cultivos.

Voy á terminar este artículo recordando al Sr. Marqués de Aguilar que en uno de los congresos agrícolas á que asistimos juntos, presenté una proposición pidiendo que, sin daño para los intereses de ninguno de ellos, se refundieran en uno sólo los cuerpos de Ingenieros de Montes é Ingenieros Agrónomos. ¿No cree mi ilustre amigo que es llegada la hora de llevar á la práctica tan importante reforma?

RIVAS MORENO.

Ciudad Real, Marzo 1891.

Contra los alcoholes industriales

A continuación publicamos la instancia que el acreditado fabricante de licores señor D. Julián Díaz, de Cariñena, ha elevado al Sr. Ministro de Hacienda, de cuyo documento ya nos ocupamos en uno de los últimos números de la CRONICA.

«Excmo. Sr.: El que suscribe, fabricante

de aguardientes y licores, domiciliado en la villa de Cariñena, premiados sus productos en varias exposiciones, con derecho al uso del escudo de la Real Sociedad económica de Amigos del País, y del de la Real Casa Española, con la mayor sumisión y respeto tiene la honra de dirigirse á V. E. con el fin de hacerle algunas observaciones respecto al daño que causan á la nación los vigentes tratados con Alemania para la importación de los alcoholes de aquella procedencia.

En concepto del que suscribe, la decadencia de la agricultura en España, así como la de muchas industrias que con ella se relacionan, no proviene más que de las enormes cantidades de alcoholes que Alemania y otras naciones nos importan, y vamos á la prueba. Por término medio y como muy aproximado, puede contarse que España consume anualmente 4.000.000 de litros de aguardientes y licores para el uso personal, sin contar los alcoholes empleados en las industrias, usos medicinales y caseros, que asciende á un quintuplo de la cifra expresada. Indudablemente no se conseguiría el fin que la nación reclama, desde el momento que en la renovación del próximo tratado con Alemania, se gravarán los alcoholes extranjeros con insignificantes derechos á su introducción en España, pues que teniendo la generalidad de las naciones desarrollada esta industria en grandes proporciones ya por fabricar estos caldos á base de productos que le resulta sumamente baratos, ya por protegerla sus gobiernos con primas de exportación en casos necesarios, no puede ni debe bajar de 125 pesetas en hectolitro de alcohol puro por todo derecho á su introducción en España. Los resultados favorables para la nación, no se harían esperar; en concepto del que suscribe, España en pocos años sería una de las naciones más florecientes de Europa, pues que siendo incomparable la fertilidad de su suelo no necesita más que protección para la agricultura y comercio. Indudablemente el labrador vendería sus orujos ó residuos de la vinificación casi á doble precio del que hoy obtiene; los vinos que se recolectan, quizá no llegarán á la cantidad que podrían consumir las destilerías; de aquí que serían solicitados por lo menos á los precios que hoy los vende, sin dar lugar á que se torcies ran sus cosechas como hoy sucede, y tengan que expendelos á las destilerías á menos de la mitad de su valor, que éstas no pueden ofrecerle más porque tienen siempre al frente al poderoso enemigo «alcohol extranjero.» Y hoy menos mal, que Francia da salida á nuestros vinos; pero repare V. E. qué porvenir le queda á España el día que esta nación tenga repuestos sus viñedos, ó por cualquiera motivo llegue un día en que nos cierre sus puertas; por lo que puede suceder vivamos prevenidos, y si llegara este caso, nada había que temer, siempre que nosotros los hubiéramos cerrado antes á nuestro citado enemigo.

A nuestras posesiones de Ultramar, ó los nuevos mercados que nos abriéramos, podríamos exportar á precios elevados aquellas clases más selectas, y nuestros vinos pronto volverían á alcanzar la justa fama que tuvieron, mientras que las demás clases serían necesariamente buscadas con afán por los destiladores de la nación y pagadas á precios que al labrador le compensaría con creces sus gastos y desvelos. Sucediera otra cosa, que entonces como el vinicultor tendría siempre vendidos sus caldos sin variación sensible de precio, no miraría la calidad, como hoy sucede, sino la cantidad, y fácilmente haría producir casi un doble sus viñedos, mirando el objeto á que estos caldos habían de ser destinados.—Como V. E. no ignora, además hay multitud de industrias unidas por estrechos lazos á la vinicultura y destilería, que conseguidos estos fines, habían de despertar de su pesado letargo.

»Yo bien sé, Excmo. Sr., que entran algunos millones anuales en las arcas del Tesoro, con la importación de los alcoholes extranjeros, y que debe mirar antes el medio de re-

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de **Conservador**, resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotánin.—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al **Conservador** para emplearle al hacer la pisa de las uvas; corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en éstos últimos.

Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente, adicionándoles 24 ó 30 horas antes de practicar dicha operación, de una dosis de **Conservador**, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de **Enotánin** por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este **Laboratorio** sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando ininidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al **Director del Laboratorio**.

BARCELONA.—Calle de Valencia, número 213.—BARCELONA.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XIV —

La **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad de la **CRÓNICA**.

SUSCRIPCIÓN. 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. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España y 10 en el extranjero y Ultramar.

Oficinas: Plaza de Oriente, 7, segundo.

Vinos para Francia

J. B. ESTEBE, CORREDOR
AVENUE DE LA GARE, 9
PERPIGNAN

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias.
Comisión — Informes

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
VALLEPES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854.
Calle de Campo Sagrado
(ENSANACHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 19 medallas de Oro, Plata y diplomas de honor y de progreso por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para:

ábricas de Fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

ábricas de Chocolates.

ábricas de Harinas.

ábricas y molinos de aceites.

rensas 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.

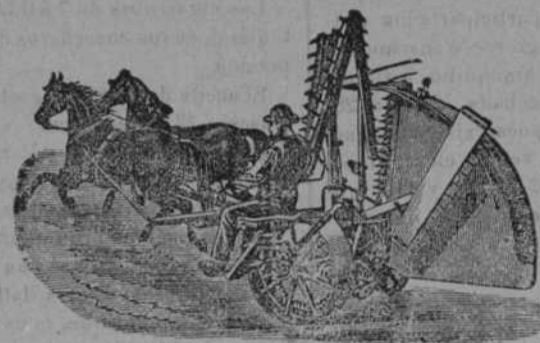
LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope.)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Segadoras Walter, A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas, Preusos y Pisadoras de uvas etc. Pídase el catálogo general.

A LOS COSECHEROS

Y

COMERCIANTES DE VINOS

Los vinos picados, agrios, turbios, negros, amargos, ahilados y en general todos los vinos defectuosos, se corrigen y mejoran por procedimientos sencillos y económicos.

Gabinete Enológico

Plaza Calatrava, 2. Valencia.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.— Guadañadoras.— Segadoras.— Rastrillos.—Cribas.—Cortaraíces.—Corta-pajas.— Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.

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.—Basculas.— 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 Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 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.

Exposición Universal 1889, fuera de concurso, miembro del Jurado, Cruz de la legión de honor.

EGROT, 19, 21, 23 rue Mathis PARIS,

Alambiques

Y

Aparatos para la destilación de vinos, heces, etc., orujos, etc., la fabricación del cremor tartaro, la calefacción de vinos, etc. Se envía gratis el Catálogo.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.
Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aciel y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro.

LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se compra ó compra cobre y metales viejos.

Á MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascaraque el 13 de Mayo del año de 1890.

Sus autores los Sres. **Casalilla Hermanos** han acordado ceder su apreciado líquido, en esencia, para economía y comodidad de los consumidores, cuyo líquido titulan **Acido fénico Rojo** envasado en latas, al precio de 3 pesetas el kilo puesto sobre vagón en la estación de

LINARES

Nuestra esencia es inofensiva, tanto es así, que recomendamos á los que tengan caballerías ú otros animales, con heridas ú otras enfermedades en la piel, unten con nuestra esencia la parte dolorida, por ser el mejor antiséptico conocido. Cuando se trate de curar, debe usarse pura, tal como se remite.

Para matar la langosta, se procederá en la forma siguiente:
En cualquier bote ó vasija, se pone 1 kilo de nuestro ácido, se añaden 20 kilos de agua y se procura agitar bien esta mezcla. Con ella se riega la langosta y todo insecto muere casi instantáneamente. Para combatir la oruga y demás insectos distintos de la langosta, deben pousearse 25 kilos de agua por 1 de esencia.

Como desinfectante no tiene rival y con nuestro ácido pueden desinfectarse los excusados, pozos negros, charcas, estercoleros y demás sitios donde se desarrollan ó pueden existir los microbios perjudiciales á la salud.

No facturamos menos de una lata, con peso de 18 kilos, ni hacemos la expedición sin efectuar previamente el pago.

Diríjanse para los encargos á

Casalilla Hermanos LINARES

MILDEW

Antracnosis y Hielos tardíos

Instrucciones prácticas para combatir á los tres enemigos de la vid, publicadas el Mayo de 1886 por la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

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 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle del Espejo, núm. 9, Madrid.