

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

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 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 XIV.

Sábado 5 de Septiembre de 1891

NÚM. 1427

La cuestión de los vinos en Francia

Conocida por nuestros lectores la situación de España con motivo de la reforma arancelaria en Francia, creemos necesario anotar aquellos hechos que puedan influir en el juicio que formen nuestros viticultores y comerciantes, para prepararse á resistir ó á pelear en la lucha aduanera, que parece inminente, y ciertamente no lejana.

El Gobierno, como representante del país, tiene á su cargo buena parte en la gestión de este asunto; pero al contratar con otra potencia ha de conocer el espíritu ó la opinión que apoya á los contratantes. El viticultor español debe inspirarse en sus necesidades y conveniencias, pero como su actividad se enlaza con el interés y conveniencias de los que con él contratan, estaremos fuera de la realidad, creando una opinión viciosa, y colocando al Gobierno en situación difícil, si prescindimos de aquella idea vulgar, que es regla práctica en las convenciones del hombre y conducta reflejada en los pactos internacionales.

La reforma arancelaria francesa, en cuanto se refiere á los vinos, no es cosa tan corriente ni llana. Nuestros lectores saben que la Cámara de Diputados se dejó arrastrar por influencias proteccionistas, votando cifras tan altas para los vinos enviados á Francia, que nuestro país cree ver en ellas la ruina ó un gravísimo quebranto en la producción más rica de la agricultura española. El Senado francés aún no ha aprobado esa reforma, y si bien parece que el acuerdo de la Cámara popular tiende á prosperar, sin embargo, los partidarios de las diferentes escuelas mercantiles y los representantes de los diversos intereses trabajan con decisión por ganar la batalla empeñada.

Como manifestación vigorosa de la opinión pública pueden señalarse los discursos pronunciados en Burdeos por M. Gruet, Consejero general, y M. Raynal, Diputado por la 4.^a circunscripción de aquella capital, celebrando un banquete político al que asistían Diputados y Senadores, Consejeros generales y municipales de Burdeos, delegados de varios círculos políticos, miembros de la Cámara de Comercio, etc. M. Gruet, que presidía la reunión, felicitó á M. Raynal por haber defendido, con tanta energía como talento, los intereses de la villa de Burdeos, siendo á dicho Diputado al que debían «el no haber sido todos nuestros intereses completamente sacrificados, pues es á él al que debemos las concesiones favorables arrancadas á la mayoría proteccionista.» M. Raynal recogió la alusión, diciendo que creía haber defendido, no sólo los intereses de la villa de Burdeos, sino los del departamento entero, exponiendo estas importantes consideraciones, y añadió: «Si algunos de nuestros amigos de la campaña persisten en creer que nuestros intereses son antagónicos y que nosotros somos sus enemigos, hay aquí una mala inteligencia que no tardará en disiparse. El productor y el negociante son solidarios. ¿Puede soñarse, sin locura, en suprimir los intermediarios? ¿Se puede obligar al propietario á vender él mismo su recolección, á correr los riesgos del crédito? Seguramente que no.»

M. Raynal siguió diciendo que la Gi-

ronda sufriría la primera las represalias que seguramente le traerían las tarifas votadas por la Cámara popular, y la que primero pagaría los gastos de la guerra, porque exporta mucho más vino—como valor—que lo que importa.

Los aplausos y las muestras de aprobación que á estas ideas dió la concurrencia, demuestran que la cuestión reviste un doble aspecto, el mercantil ó industrial y el del productor ó agrícola; aspectos que, en verdad, entendemos, como M. Raynal, que no son antagónicos, pero que luchan, llevando hasta ahora la ventaja el que puede perjudicar nuestros intereses.

Mas como el Gobierno francés se ha reservado cierta libertad para aplicar las tarifas que al fin aprueben las Cámaras, conviene conocer cuáles son en Francia los elementos más afines con los de España, para que la opinión no se funde en impresiones ni en irreflexivos deseos. Los intermediarios, los fabricantes y negociantes en vinos franceses son tantos y su capital de tal importancia, que seguramente no serán sacrificados en aras del renacimiento económico, precursor sin duda del régimen en absoluto liberal. La solución que dé Francia no está aún juzgada.

No cabe duda que los viticultores franceses, los que viven en la campaña separados de los centros mercantiles, han creído que dificultando cuando menos la importación de vinos españoles é italianos, los precios que alcanzarían los del país serían mejores, sin fijarse gran cosa en que, sin las mezclas fabricadas con nuestros vinos, ni Francia elaboraría muchas de sus apreciadas marcas, ni figuraría en las aduanas de las demás naciones como primer importador por este género. A sostener aquel error del viticultor francés ha contribuido el desconocimiento de nuestros vinos, cuya riqueza en alcohol y materia colorante, sin adiciones ni mezclas, todos naturales, rechazan los alcoholes artificiales, ya vengan de Hamburgo, ó simplemente de patatas holandesas. Aun cuando parezca exagerado, puede decirse que en Francia sólo los negociantes conocen nuestros vinos, porque en pasando la frontera, las más renombradas marcas se borran.

Bajo tal impresión ha debido deliberar la Cámara de Diputados francesa, y alguien habrá querido conocer lo que son vinos españoles, para saber si es alcohol alemán bajo marca española, ó vinos de la Triple Alianza, disfrazados con la neutralidad de nuestra bandera; ó acaso pensando más alto, habrá querido emitir su voto con conciencia, y el Ministro de Relaciones extranjeras previno al Embajador de Francia en Madrid que remitiese una colección de vinos comunes españoles, que los Senadores y Diputados podrán examinar por sí mismos.

Si nuestras noticias son ciertas, M. Cambon, Embajador actual, pero con cartas para el Sultán de Turquía, se apresuró á complacer á su Gobierno enviando muestras de vinos de la Mancha, Extremadura, Aragón y otras regiones, con una memoria sobre el modo cómo dichos vinos se elaboran en España, sus condiciones y sus precios. M. Cambon, cuyas ideas librecambistas son bien conocidas, suponemos que informaría á su Gobierno en sentido de mantener una cordial amistad con España, porque no hay ningún ene-

migo pequeño, y porque tampoco habrá visto en las cubas de esas bodegas, donde se recogieron las muestras, á ningún alemán ni italiano pasar de matute como vino español.

Sigamos con atención el curso de las negociaciones con Francia, pero estudiando las necesidades y deseos de nuestros vecinos, al par que las nuestras, sin exageraciones ni descuidos, porque aun cuando se prorrogue por algún tiempo el tratado actual, ó se concierte un modo provisional para vivir, al fin la cuestión habrá de resolverse, y es necesario conocer bien la materia y situación de las altas potencias contratantes, porque al fin y al cabo, si en millones de habitantes contamos menos que nuestros vecinos, amigos y de raza hermanos, en millones de entusiasmo para defender nuestro derecho y conveniencia no medimos de talla ni un milímetro menos que la potencia más alta.

PASCUAL AMAT.

Agosto, 1891.

Los pescadores de Galicia y la reforma arancelaria

No es fácil adivinar las razones que se han tenido en cuenta, al discutir en el Congreso de esta República la reforma arancelaria, para recargar los derechos del pescado salado con un 200 por 100.

Hoy pagan 10 francos los 100 kilos, y aprobado por el Senado el proyecto del Congreso, se elevará dicha cantidad á 30 francos.

¿Está inspirada esta reforma en el deseo de favorecer la industria del país?

Parece que para contestar de una manera afirmativa, no era preciso consultar antecedentes de ninguna clase, pues las cuestiones económicas se resuelven en todas partes con un criterio eminentemente utilitario. En esta ocasión los hechos contradicen eso que parece ser una verdad axiomática.

En las costas de Francia la pesca sólo puede hacerse durante los meses de verano, y como el consumo del pescado fresco es extraordinario desde que las comunicaciones son fáciles, las fábricas de salazón no pueden prosperar. La importación del pescado salado procedente de Galicia es para las familias pobres de esta República un gran recurso, pues con sus sardinillas, pan y vino, hacen la alimentación.

Las costas de la Península permiten la pesca casi todo el año. En los meses de verano sólo salen al mar los pescadores faltos de todo recurso y trabajan con una remuneración tan mezquina, que parece increíble puedan cubrir ni las más precisas necesidades de la familia.

Los fabricantes de salazón no echan al mar los aparejos por su cuenta hasta los últimos días de Agosto.

Desde Mayo hasta fines del verano, la pesca se hace para atender la demanda de Francia, y gracias á este recurso, pueden vivir en Galicia más de 40.000 familias de pescadores.

Ya se comprende que estos infelices no saben el peligro de que están amenazados, pues de otra suerte no es fácil que hubieran permanecido cruzados de brazos cuando los agentes de las casas españolas en Bayona tuvieron el buen acuerdo de llamar la atención sobre este asunto de nuestro embajador en París.

El consulado de Bayona, procediendo con gran patriotismo y acierto, informó favorablemente la exposición de los representantes de las fábricas de salazón de Galicia.

Los 2.000.000 de kilogramos de pescado que Galicia manda á Francia en Septiembre, son el fruto de los rudos y peligrosos trabajos realizados por los pescadores gallegos durante el verano.

Sin el mercado francés, las fábricas de salazón de la Península dejarían de trabajar algunos meses, y la miseria más espantosa llamaría á las puertas de esa gran población obrera á que ya hice antes referencia, pues la Península no hace durante los meses de calor ningún consumo, y para Italia tampoco puede favorecerse, más de lo que ya lo está, la corriente de exportación, pues se destinan unos 5 millones de kilogramos de pescado salado, pero de las clases más inferiores.

También en Italia se quiso imponer un derecho de 5 francos á los 100 kilos de pescado salado, pero vieron que la reforma era tan dañosa á las clases pobres de aquel país como á nuestra industria de salazón, y se dejó libre de todo gravamen al artículo que motiva esta carta.

Francia recibe en todo el año otros 5 millones de kilogramos de pescado salado.

Por ser esta una industria modesta que no daña intereses en Francia de ninguna clase, antes bien reporta beneficios, es más fácil que las gestiones oficiosas de nuestro Gobierno y de su representante en París, pudieran dar los resultados que apetecen cuantos conocen y se interesan por las familias trabajadoras de Galicia.

Si fuera preciso apelar á las represalias, con impedir la importación en España, por medio de crecidos derechos arancelarios, de drogas y maderas, Galicia quedaría vengada, y no serían pocos los franceses que se encargarían de gestionar que las cosas volvieran á la situación en que están hoy.

RIVAS MORENO.

Bayona y Agosto de 1891.

El impuesto de consumos

Es indudable, como tan acertada y elocuentemente dice el Sr. Soler, en el artículo que con título igual al precedente se publicó en el núm. 1.424 de la CRÓNICA, que no hay tributo que, cual el de consumos, se preste más á escandalosas irregularidades, á onerosas imposiciones, á artificiosas creaciones, ni que carezca de eficiente manera de una base legítima de imposición.

Para persuadirse de lo odiosa que hacen á esta contribución las condiciones de su gravamen y recaudación, no hay que dar más trabajo que el de inquirir cuál es su estado actual, desde la capital de la Monarquía al más insignificante poblado, pues la historia en todos es igual, y ciertamente no se encontrará otra cosa de parte de los contribuyentes, que reclamaciones, agravios y maldiciones contra el malhadado impuesto que tiene por base de gravamen su alimentación, que encarece, y que, por lo tanto, les obliga á disminuir la cantidad de aquello que todos necesitan para reponer las fuerzas vitales perdidas en el combate diario del trabajo por la existencia; y de parte del fisco, ese padrastró que no se sacia más que como

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 estos 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, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de Conservador, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de Enotánin por hectólito 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 infinidad 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, núm. 213.—BARCELONA.

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.

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

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 señor 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, 45 ptas; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

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



COMPañIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

A LOS VINICULTORES

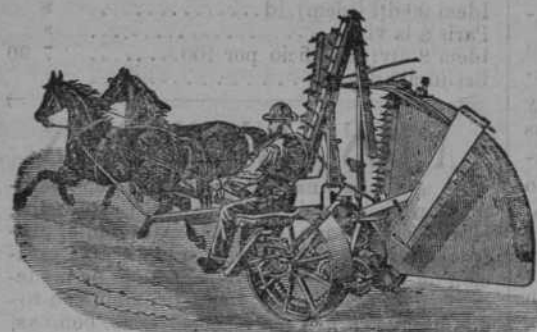
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE **ADRIÁN EYRIES** Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)



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. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

TESORO DEL VINICULTOR

ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enotánino y demás substancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El ANTIPATHES VINICOLA mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de mas cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el ANTIPATHES VINICOLA, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrian, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las substancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3,800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al GABINETE ENOLÓGICO.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

De venta: GABINETE ENOLÓGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia

EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870 Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES, aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACIÓN CONTINUA, y EXTRACCIÓN DEL TÁRTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Esencias y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Esencias y Frutas. Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, con calienta-vino.—Da 80° Rapidez y economía

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS **HAUPOLD.—MALAGA.** PASILLO SANTO DOMINGO, 16

PULVERIZADOR EL RELAMPAGO contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor, EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

VALLS HERMANOS

INGENIEROS TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, 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, según los últimos adelantos, para

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballeria y por motor,

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

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que, respecto de aquélla, necesiten conocer. Se cederá la tabla á 70 rs. estado

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTÉRAPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu y para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

Premiado por el Colegio de Farmacéuticos de Madrid y por la Exposición regional Valenciana

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo tratamiento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermedades producidas POR LOS INSECTOS Y PARÁSITOS EN LOS VEGETALES Y SUS FRUTOS

Su reconocida eficacia para destruir los insectos y parásitos, hace de este producto un remedio indispensable para la agricultura en general, y muy especialmente para los viñedos plagados de oruga, piral, arañuelo, saltillo ó blavel, negrilla (oidium), caracotillo, babosa, blanqueta (erinosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos. Superior en efectos, garantía y economía al empleo de los azufres

Unico preservativo de la vid contra la filoxera.

El gusano de los manzanos, la oruga de la alfalfa, la negrilla de los naranjos y olivos, el piojillo de los melonares, de las legumbres y hortalizas desaparecen prontamente con un solo tratamiento.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES

Plaza del Mercado, 2—Valencia

Pídanse prospectos para su uso.—Los sacos de envase son de 25 y 50 kilos.