



PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:
 ESPAÑA. un año, 5 pesetas.
 EXTRANJERO. 6
 ANUNCIOS: Precios convencionales.
 Pago anticipado.

DIRECTOR
 D. LEOPOLDO BATLLE
 ABOGADO

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
 Placeta, número 3.
 Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

MENOS BACHILLERES — — — MÁS PROPIETARIOS INTELIGENTES

Al escribir estas líneas, muévanos el propósito de poner de manifiesto uno de los contrasentidos más generalizados en nuestro país, al cual no sin razón se le ha llamado, el país de los vice-versas; pues es tanta la fuerza que entre nosotros tiene el espíritu de imitación, llámasele moda, corriente general ó como se quiera, que podemos atribuir la mayor parte de los móviles de nuestros actos á aquello de: donde vas Vicente, donde vá la gente; y como por desgracia está muy lejos nuestra nación de distinguirse por su sentido práctico, de ahí lo de coger tanto rábano por las hojas.

Es uno de los tales la enseñanza ó profesión que la generalidad de los propietarios agrícolas dán á sus hijos y de un modo particular al mayor de todos ellos, ó sea el destinado para ser *l'hereu*, el que un día ha de heredar el cuerpo principal del patrimonio, y con él encargarse de las funciones de jefe de la familia y continuador de las costumbres y tradiciones de la *Casa-Payral*.

En efecto, ¿qué hacen hoy día la mayoría de los hacendados al tratar de dar educación á sus hijos? Lo primero que se le ocurre al padre es decir: el heredero ha de ser abogado, y en cuanto á los restantes hijos, el uno médico, el otro farmacéutico, el otro catedrático, etc. Y todo esto ¿porqué? Pues sencillamente, porque fulano lo hizo así, mengano hace lo propio y yo no quiero ser menos que los demás, con cuyo sistema van viniendo privaciones y sacrificios, y muchas veces, por desgracia, siguen cuantiosos gravámenes sobre el patrimonio, y todo ello á trueque de que al cabo de tantos sacrificios los hijos no terminan sus carreras, ó aunque el padre sea afortunado teniendo tanto licenciado, se encuentre á la postre con que el heredero si quiere ejercer la carrera se verá obligado á abandonar el cuidado de sus fincas, trasladándose á una capital, mientras que los demás hijos se encuentren á los veinte y tantos años sin haber ganado un céntimo en toda su vida y sin saber á que árbol posarse; pero entretanto que el padre vaya manteniéndolos á pan y cuchillo y sostenga sus recreos y pasatiempos inclusive.

Desgraciadamente este es el cuadro que presentan hoy día muchas familias de nuestros propietarios agrícolas.

Dejando á parte lo referente á los hijos segundos ó *filisterns*, á quienes muchas veces sacrifican sus padres, matando sus inclinaciones y aptitudes en aras de un orgullo mal entendido, pues que no todos son aptos para seguir carreras científicas ó literarias, y mucho menos para con ellas ganarse la vida en medio de esa lucha titánica por la existencia, cada día más enconada y difícil, debido sin duda á la plétora de personal que existe en todos los ramos, y que á buen seguro más les valdría á

muchos que les hubieren enseñado algún arte, industria ó comercio y entregarles luego la crecida suma que representa una carrera, vamos ahora á concretarnos á lo que hace referencia á la personalidad del heredero por ajustarse más al objeto de esta revista y afectar más directamente al porvenir de la clase agrícola.

En buena hora que los propietarios ambicionen el poder dar una instrucción lo más acabada posible al hijo que le ha de suceder en la dirección del patrimonio; pero elijase con acierto y prudencia, teniendo en cuenta el caso particular de cada uno, según los dotes intelectuales del hijo y la posición ó fortuna de la familia.

En general los propietarios agrícolas residen en sus haciendas ó en poblaciones pequeñas, y es de sentido comun que el padre de familia desee que después de su muerte, el hijo mayor continúe cerca de su patrimonio y esté en contacto continuo con sus fincas. Mas, ¿qué sucede la mayor parte de las veces á los padres que se han sacrificado dando á su heredero una carrera larga y costosa? Sencillamente, que el hijo que se ha acostumbrado durante diez ó doce años viviendo en grandes capitales, en donde no ha podido menos que adquirir hábitos y gustos, costumbres y diversiones que mañana no encontrará en su hacienda ó en su pueblo, deteste y abomine la vida sencilla, morigerada y sana para el cuerpo y para el alma, propia del campo, y se haga el propósito firme y resuelto de largarse de los lugares en que han vivido sus antepasados por largos años, tan pronto cierre los ojos el autor de sus días, proviniendo de ello ese *absentismo*, causa principalísima de la ruina de muchas familias y del estancamiento del progreso agrícola. Al quedar el país ó comarca en donde radica el patrimonio solo á la merced de miserables colonos, pobres arrendatarios y pequeños agricultores que no cuentan con instrucción suficiente para desprenderse de sus rutinas, ni con capitales para introducir las mejoras necesarias, infaliblemente se convierte en uno de los factores del atraso en que yace nuestra agricultura, cuando de ellos deberían partir todas las iniciativas del adelanto y mejoramiento, y servir de espejo y acicate que impulsara á toda la comarca en el camino de la civilización y del progreso.

Aun hay más, tristísimo es tener que confesar que propietarios inteligentes y de vasta ilustración no solo se ven obligados á valerse de terceras personas en infinidad de cosas que deberían ser de su competencia, como por ejemplo el trazado de una carretera en sus propiedades, la dirección de construcciones ó reparación de edificios, aprovechamientos de riegos, levantamiento de planos, etc., sino que en asuntos menos técnicos, como son los relativos á siembras, elección de semillas, escogimiento de cultivos, cria de ganados, etc., tengan que estar á merced de los conocimientos siempre

deficientes y rutinarios de sus colonos, arrendatarios ó parceros.

Y ¿á quién achacaremos la culpa de tal anomalía? Al propietario, y solo sobre él pesa la responsabilidad de tamaña negligencia, porque no sabe lo que á él le interesa más directamente, ya que de la agricultura vive y de ella debe fiarse para atender á sus compromisos y á las necesidades de su familia.

Se nos dirá que en nuestro país no existen facilidades para que un padre pueda dar á su hijo una instrucción completa y acabada en el sentido que abonamos. Reconocemos la fuerza de esta objeción; más también replicaremos ¿no podría la Cámara Agrícola del Ampurdán conseguir que, por ejemplo, el Instituto de 2.^a enseñanza de Figueras se convirtiera en una Escuela bien montada de Agricultura, en donde los propietarios de nuestra región pudieran mandar sus hijos, y allí recibir una educación perfecta según los adelantos modernos y más adecuada á su posición y propia conveniencia? Creemos no tiene nada de utópica nuestra proposición, tratándose de un país esencialmente agrícola, como es la rica y pintoresca comarca ampurdanesa, y que cuenta con una ciudad laboriosa y emprendedora cual es Figueras, su capital.

Con un solo instituto de 2.^a enseñanza en cada provincia habría lo suficiente para las necesidades del país; pero de Granjas Agrícolas ó Escuelas de artes y oficios, cuantas más pudieran crearse mejor, pues todos estos centros constituirían manantiales fecundísimos de prosperidad y riqueza, y centinelas avanzados de nuestro progreso y regeneración, bienes inestimables que hoy día solo poseen los pueblos que marchan al compás del vertiginoso movimiento de adelanto y progreso, que todas las naciones tienden á imprimir en sus ciencias, artes é industrias.

Bien sabido es, por desgracia, que en España no podemos esperar gran cosa de la iniciativa del Estado, y que si hemos de regenerarnos y levantar nuestra agricultura del marasmo en que está prostrada, solo á nuestras fuerzas debemos fiarnos, y mucho podemos conseguir desterrando ciertos prejuicios, y entrando de lleno en la corriente de adelanto que siguen las naciones que van á la vanguardia del progreso y de la civilización.

Así pues, terminamos proclamando el lema de: Menos Bachilleres y más agricultores inteligentes.
 J. S. V.

Fermentación de los mostos

Una vez pisada la uva se coloca en los lagares ó tinos que es en donde debe sufrir la operación más importante de la vinificación: la fermentación.

Antes de ella, ó durante la misma, la uva puede sufrir distintas manipulaciones, que tienen por ob-

jeto hacer desaparecer, ó al menos atenuar, varios defectos.

El despalillado, la adición de azúcar, la adición de ácidos, el enyesado, etc... deben verificarse con el mayor comedimiento. En anteriores artículos hemos dicho que el buen vino procede de uvas en las que los principios constitutivos se hallan en perfecta armonía. Todo lo que el viticultor hace para suplir la falta de alguno de estos principios resulta siempre insuficiente: se copia la naturaleza, pero nunca se la iguala. Por consiguiente, solo en casos especiales deberá recurrirse á aquellas operaciones.

¿Cuáles son los requisitos esenciales para asegurar una buena fermentación?

Todo el mundo sabe que en esta operación juegan el papel principal dos agentes: el azúcar y la levadura.

Este último, llamado también *fermento*, es un organismo microscópico, que vive á costa del azúcar, al que transforma en agua, ácido carbónico, y alcohol.

La producción del alcohol no es efecto de la vida de una sola levadura. Examinado un mosto al microscopio se perciben un número inmenso de estos organismos, de los cuales son los más importantes las levaduras de forma apicular y las levaduras de forma elíptica. Las primeras existen en la uva durante todo el año: ellas dan lugar á una fermentación baja y muy lenta. Las segundas no aparecen en la uva sino cuando está muy madura; son las que nos conviene buscar, puesto que obran á una temperatura conveniente, 25° ó 30°, y de una manera muy rápida.

La transformación del azúcar será más completa según sea mayor el número de buenas levaduras en el mosto, y mejor aún si predominan las levaduras elípticas.

Será buena la fermentación cuando no quede en el mosto más de 2 ó 3 gramos de azúcar por litro, cantidad necesaria para la fermentación lenta, que se manifestará más tarde. Cuando el mosto quede con más azúcar, habrá necesidad de nueva fermentación y de añadirle nuevas levaduras. Conocer esto es muy importante; si la transformación del azúcar no es completa, resulta terreno abonado al desarrollo de esporos criptogámicos, cuyos efectos son muy distintos de los de la fermentación alcohólica; los vinos que han de trabajar constantemente se enturbian, y su conservación resulta difícil.

De aquí la ventaja de tener levaduras bien constituidas y vigorosas, las cuales se encuentran en el comercio con el nombre de *levaduras puras*. Hay que tener en cuenta que el bouquet de los vinos depende en gran parte de las levaduras, que han intervenido en su fermentación.

Es posible, por consiguiente, tomar una levadura en un sitio determinado, para dar á un mosto cualquiera la cualidad inherente á la levadura importada. Sin necesidad de recurrir á una operación tan complicada, puede perfectamente llegarse á un buen resultado, seleccionando las levaduras de cualquier viñedo. Basta para ello tomar varios racimos bien maduros y perfectamente sanos, los cuales se estrujan y se dejan fermentar. La levadura así obtenida puede todavía ser esparcida en un mosto de condiciones parecidas, en el que se desarrollará, destruyendo todas las levaduras que este último pueda contener. Este mosto puede servir para preparar toda la cosecha.

La adición puede hacerse antes de echar la uva en los tinos, ó cuando está ya en estos recipientes.

Es preferible servirse de las levaduras del comercio expedidas en pequeñas latas, de 1 á 5 kilogramos. Se emplean en la proporción de 1 kilogramo de levadura por 10 kilogramos de mosto.

La fermentación se declara desde que la temperatura llega á los 20°. Hasta los 15°, la fermentación resulta baja y lenta, por lo cual debe evitarse. En los países fríos, se calienta una parte del mosto y se añade al resto, para provocar así una buena fermentación. En los países cálidos, al contrario, debe evitarse una fermentación demasiado

rápida y el consiguiente aumento de color, puesto que á los 42° el fermento muere, por lo cual hay necesidad de refrescar los mostos, lo cual se consigue por diversos procedimientos: estableciendo una corriente de aire; añadiendo sustancias frigoríficas ó hielo al mosto; extendiendo lienzos mojados por las paredes exteriores de los tinos, etc.

La levadura tiene también necesidad de oxígeno para su desarrollo. El aire aumenta la vitalidad de los fermentos y favorece la clarificación del vino. La aireación del mosto es sobre todo indispensable desde que la fermentación empieza á languidecer, cuando ha cesado de ser tumultuosa.

El medio más práctico y más perfecto es lo que se llama *remontage* de los mostos. Consiste la operación en hacer salir el mosto por la parte inferior de la cuba ó tino, y volverlo á la parte superior por medio de una bomba.

También se verifica la aireación haciendo pasar por el interior del tino una corriente de aire.

El aire produce una revivificación de la levadura, asegurando una fermentación completa; el oxígeno coagula las materias en suspensión y las precipita. Estos buenos resultados se obtienen por una aireación moderada; pero si esta operación se repite con demasiada frecuencia, se corre el riesgo de oxidar la materia colorante, tomando entonces el vino un color pajizo, análogo al del vino viejo.

Si bien el aire es necesario para el desarrollo de las levaduras, puede ser, sin embargo, al final de la fermentación, causa de desagradables accidentes. El orujo sobrenadando en el mosto viene pronto alterable por el contacto del aire. Para evitar la acetificación conviene tener siempre el orujo sumergido, ó á lo menos regado con frecuencia. Las cubas dispuestas de manera que el orujo esté siempre sumergido constituyen lo más perfecto en esta materia.

La duración de la fermentación varía según las circunstancias. Los vinos destinados á envejecer deben fermentar más, mientras que los que han de quedar dulces ó licorosos deben fermentar menos. El tiempo se determinará según la riqueza sacarina del mosto.

La fermentación debe considerarse terminada desde que la temperatura del mosto se iguala á la del exterior y cesa el desprendimiento de ácido carbónico, y también cuando el glucómetro marca una densidad igual á 0.

En todas las operaciones inherentes á la vinificación debe observarse la mayor limpieza, teniendo especial cuidado en lavar todos los utensilios.

La ventilación de la bodega es indispensable, tanto para la buena fermentación como para la higiene de los obreros. De cuando en cuando será conveniente purificar la atmósfera quemando algunos gramos de azufre.

L. THOMAS.

Del Boletín del Sindicato Agrícola de los Pirineos Orientales (Francia).

La cosecha de trigo en 1901

El *Boletín de los Mercados*, de la nación vecina, acaba de publicar un cálculo sobre la cosecha actual de trigo en Francia y en el resto del mundo.

La cosecha de Francia en el actual año la evalúa el referido periódico en 106.204,600 hectólitros, habiendo sido la anterior de 109.025,900 hectólitros, según las datas oficiales. En su consecuencia, resulta la cosecha actual inferior, en cifras redondas, en 2.800,000 hectólitros á la anterior, y en 3.700,000 hectólitros á la última producción media decenal que fué de 109,921,630 hectólitros.

Hace notar que este año la calidad del grano y el peso específico son inferiores á los de la última cosecha. Como los depósitos acumulados al final de la temporada son menores que los procedentes de las abundantes cosechas de 1898 y de 1899, es de suponer que Francia deberá importar cantidades bastante regulares de trigo, á pesar de la disminución en el consumo del pan, y por consiguiente en

el del trigo y de la harina, disminución hecha ostensible no solo en las poblaciones grandes sino también en el campo.

Según el mismo periódico la producción de trigo en el actual año en todo el mundo es de 983.300.000 hectólitros, habiendo sido la anterior de 935.000.100 hectólitros, ó sea 48.200.000 hectólitros menos que la actual, debido á la cosecha excepcionalmente abundante que ha tenido este año la América del Norte, puesto que la producción europea ha sido solo de 526 millones de hectólitros, siendo así que la de 1900 fué de 549 millones.

Merced á la enorme cosecha americana estima el *Boletín de los Mercados* que las exportaciones pueden evaluarse en 185.100.000 hectólitros y las importaciones en 170.100.000 hectólitros, ó sea que en general el aprovisionamiento se efectuará con facilidad en la campaña actual.—X.

LAS LABORES EN LOS TRIGALES

De un interesante estudio inserto en *L' Agricultura Moderna*, de Milán, traducimos los siguientes conceptos, que juzgamos de importancia para nuestros labradores:

«La profundidad de las labores, ejercen una capital influencia sobre la producción de muchas plantas. Esta influencia se observa muy principalmente en el trigo, según demuestra el experimento al que vamos á aludir.

Dividido un predio en seis parcelas de cien metros cuadrados cada una, que se labraron á una profundidad variable entre 0'10 y un metro, sembróse con iguales cantidades de trigo.

Después de numerosa experiencia, vino en deducción de que el trigo sembrado en tierra mullida á 0'50 de profundidad, ofrecía más copioso rendimiento, dando la cantidad más exigua la del terreno labrado á un metro.

Este resultado hace establecer al articulista, que lo es el profesor R. Passerini, del Instituto Agrario del Soandriol, la siguiente conclusión:

Las labores relativamente profundas (cincuenta centímetros) pueden aumentar de manera notable la producción del trigo; pero si la profundidad es mayor, de modo que atraiga á la superficie la tierra virgen de las capas profundas se corre el riesgo de alterar la superficie, perjudicándola durante varios años.»

Como complemento de los anteriores datos, reproducimos á continuación tres conclusiones que el sabio geopónico M. Vassilliere, formula acerca de un particular relacionado, aunque indirectamente con la profundidad de las labores:

Primera. Con labores á veinte centímetros de profundidad el nitrato de sosa tiende más á aumentar la producción del grano que la de paja.

Segunda. Igual tendencia manifiesta en los terrenos que, á menos de á 30 centímetros de profundidad, descansan sobre un subsuelo duro ó impermeable.

Tercera. Con labores profundas de 30, 40 y 50 centímetros, grano y paja siguen una progresión paralela.

SECCIÓN OFICIAL

JUNTA DIRECTIVA.—Acuerdos.

1.º Nombrar á D. Fernando Coll y á D. Manuel Lopera para que representen á la Cámara en la organización del Concurso de ganado que se celebrará en Gerona durante las próximas ferias de S. Narciso, y conceder un premio de 50 pesetas para el mismo.

2.º Poner en conocimiento de los Sres. socios que D. M. Juárez vecino de Figueras, y que traslada su residencia á Buenos Aires, ofrece á la Cámara Agrícola y á los que á ella esten inscritos, aceptar muestrarios de frutos ampurdaneses, con nota de precios, condiciones, relaciones, etc, procurando proporcionar á los mismos un mercado consumidor en la República Argentina.

Figueras 12 Octubre 1901.—P. A. D. L. J. D.—El Secretario general accidental, ANTONIO PAPELL.

CRÓNICA

Durante las ferias de Gerona, que empezarán el día 29 del actual, en los días 2, 3 y 4 de Noviem-

bre, tendrá lugar un Concurso de ganado, organizado por la Comisión de festejos, y patrocinado por el Ayuntamiento. A juzgar por la aceptación que la idea ha tenido en el país, por la importancia pecuaria de esta provincia, y por el apoyo que le prestan valiosos organismos, es de esperar que el Concurso revestirá excepcional importancia.

Comprenderá los siguientes grupos: ganado caballar; ganado asnal y mular; ganado vacuno; ganado lanar y cabrío; ganado de cerda.

Se admitirá solo ganado de la provincia. Se repartirán importantes premios.

Nosotros aplaudimos con gran entusiasmo la idea, y recomendamos á todos nuestros asociados ganaderos le presten su concurso, pues ello es el mejor medio para fomentar nuestra riqueza pecuaria, por cierto bastante maltrecha y descuidada desde hace algún tiempo, á pesar de ser elemento de capital importancia en nuestra provincia.

Hacemos votos para que la idea arraigue en el país, y este Concurso se celebre anualmente, como se hace en otras comarcas pecuarias, con lo cual se estimula el celo y amor propio de los propietarios ganaderos, produciendo al cabo de algún tiempo mejoras de gran trascendencia en las razas de cada comarca.

Nuestra Cámara Agrícola ha acordado prestar todo su apoyo moral y material á dicho Concurso, nombrando al efecto una Comisión compuesta de D. Fernando Coll y D. Manuel Laporta.

En la Secretaría de la Cámara estará de manifiesto el Reglamento por que ha de regirse el referido Concurso.

Continúa con más encono que nunca la campaña en contra del impuesto de consumos, especialmente del que grava al vino. En Cariñena, en Albaida, en Zaragoza, etc., se han celebrado recientemente importantes y numerosos mitines, en los cuales se ha clamado en contra de dicho impuesto. Podemos resumir las conclusiones de todos estos mitines en las siguientes proposiciones: Supresión del impuesto de consumos; Abolición del vino artificial y de los alcoholes industriales; Rebaja en las tarifas de transportes.

Encontramos muy lógicas semejantes peticiones, pero por lo que se refiere á los consumos, nos llama la atención que todo el mundo hable de su supresión, y nadie se ocupe del modo de sustituir su importe, siendo así que representa casi la octava parte de nuestro presupuesto de ingresos. Encontraríamos más racional el que se pidiera por ahora una prudencial rebaja, buscando un impuesto cualquiera con que compensarla, y así poco á poco iríamos desprendiéndonos de este odiado impuesto.

Lo que sucede actualmente con el vino es verdaderamente injusto, pues estando prohibido por la ley que ningún producto se grave con más del 25 por 100 de su valor, resulta, sin embargo, que el vino satisface hoy por consumos el doble ó el triple de su valor, lo cual es completamente absurdo. Por consiguiente, el clamoreo de los viticultores en contra del impuesto de consumos resulta muy puesto en razón.

Veremos como resuelven el problema los gobernantes, pues algo deberán hacer en este sentido si quieren satisfacer la opinión general. No se cansen en su actitud los viticultores, y tarde ó temprano saldrán con la suya, puesto que la razón está de su parte.

En Francia se ha llevado á cabo por un agricultor de aquel país, sobre un olivar atacado de *ne-grillas*, siguiendo los consejos de un humilde campesino español, huésped transhumante de la tierra extranjera, una prueba completamente satisfactoria.

Consiste el experimento, ó más bien el remedio, curativo, en introducir entre la corteza y la madera del olivo enfermo algunas plantas de tarvisco, vegetal que en castellano vulgar se llama *matapollo*, en catalán *tey* y en francés *garange*.

Vista la prueba, cuyos resultados fueron admi-

rables, muchas importantes revistas profesionales, entre otras el *Journal de Agricultura* invitan á sus lectores á ensayar, siquiera como cosa curiosa, un remedio tan inofensivo y poco costoso.

El consejo de Ministros ha aprobado tres proyectos de ley, presentados por el ministro de Agricultura, referentes respectivamente á la extinción de la plaga de la langosta, á la formación de un cuerpo de guardas forestales, y á la creación y reglamentación de los sindicatos agrícolas. Por las noticias que tenemos de los referidos proyectos parece llenan un vacío sentido desde largo tiempo en nuestra agricultura, especialmente el referente á los sindicatos agrícolas, organismos que en muchos países son la base de su adelanto agrícola. En números sucesivos daremos detalles sobre disposiciones de tanta trascendencia.

Como delegados y en representación del Ministerio de Agricultura han sido nombrados el ingeniero agrónomo D. Isidro Aguiló y el Presidente del Centro Agrícola del Panadés D. Cayetano Fontrodona, para asistir á los dos Congresos internacionales que se celebrarán en Lyon el próximo Noviembre, para tratar de la hibridación de la viña y de la defensa contra el granizo.

NOTAS ÚTILES

Modo de mejorar los vinos viciados.— Se toma una parte de miel de la mejor calidad que se encuentre, igual cantidad de buen vino, de la misma especie del que se quiere mejorar: se mezclan ambas cosas y se ponen á cocer á un fuego moderado, hasta que merme una tercera parte, teniendo cuidado de espumarlo. Se pone la mezcla en una vasija de capacidad suficiente, que se dejará destapada hasta que se enfrie.

Esta mezcla sirve para clarificar toda especie de vinos así nuevos como añejos; es buena igualmente para corregir el vino áspero, echando dos cuartillos de ella en ciento de vino y cuidando de agitarlo bien.

Después de haber empleado la mezcla de este modo, se deja reposar el vino cinco ó seis días por lo menos; y si está demasiado dulce, se añade un poco de simiento de mostaza blanca.

Vinos ácidos.— Se puede corregir la acidez del vino, si es poca, añadiéndole una disolución de tartrato «neutro» de potasa.

El peso del tartrato neutro de potasa que se ha de echar al vino ha de ser el mismo que el que se necesita para neutralizar el ácido acético libre por el carbonato de sosa.

De este modo no queda enteramente saturada la acidez; pero conviene no olvidar que el vino normal tiene siempre una reacción ácida.

Si el vino es medianamente ácido, será necesario, antes de todo, introducir en el fondo del tonel el tubo de un buen fuelle, y soplar vigorosamente.

De este modo se consigue que la corriente del aire arrastre consigo el ácido acético que es muy volátil.

Como también el alcohol es muy volátil, el vino se debilita con esta operación.

Un buen medio de corrección consiste en añadir al vino azúcar, y aun mejor, mosto, y dejarle fermentar.

El continuo desprendimiento de ácido carbónico se lleva consigo la mayor parte del ácido acético (vinagre).

Los vinos que han sido corregidos por estos procedimientos, quedan con cierto olor acético, debido al éter que resulta de la acción del ácido acético sobre el alcohol (éter acético).

Es cierto que estos vinos ácidos pueden volverse potables, pero no vuelven á adquirir su primitivo buen gusto.

Desinfección de las bodegas.— No cabe duda alguna de que la causa de la alteración de los vinos es siempre de origen microbiano.

Los gérmenes que producen estas alteraciones se hallan depositados en las vasijas, en las paredes del local, y en general sobre todas las superficies de los objetos empleados en la industria vinícola.

Las bodegas, lo mismo que las lecherías y cervecerías, deben desinfectarse con frecuencia para destruir los microorganismos que originan las fermentaciones secundarias que alteran estos productos orgánicos, con lo cual se tiene mucho adelantado para que su conservación resulte garantizada.

La desinfección de las vasijas y de los utensilios empleados en la elaboración de los vinos se hace fácilmente sometiéndolos á sucesivos lavados, y especialmente las vasijas, azufrándolas ó locionándolas con alcohol, que tienen acción antiséptica sobre los fermentos; pero las paredes de la bodega no puedan someterse á una limpieza tan escrupulosa, y de aquí que sea necesario emplear una substancia antiséptica que destruya los gérmenes en ellas depositadas. Esta substancia es el bisulfito de cal, que tanto por el ácido sulfuroso que desprende al descomponerse, como por el que tiene combinado con la cal, produce los efectos apetecidos.

La forma de emplearlo es mezclándolo con la cal que se utiliza para el blanqueo de las paredes en la proporción de uno á un dos por ciento.

MERCADOS

FIGUERAS 10 DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo, (cuartera 80 litros), 15'50-16 pesetas.—Mezcladizo, 13'50-15.—Centeno, 13-13'25.—Cebada, 8-8'50.—Avena, 6'50-8'50.—Maiz, 12-13.—Mijo, 13-13'50.—Panizo, 13-13'50.—Habichuelas, 28-30.—Caragirates, 26-27.—Habas, 14-14'50.—Habones, 000.—Arbejas, 16-17.—Garbanzos, 000.—Patatas, carga, 8-9.—Aceite mayal 11'50-13.—Huevos (docena), 1'40-1'45.—Gansos (uno) 5-7.—Gallinas de 1.ª (par), 8'50-10.—Gallinas de 2.ª (par), 6-8.—Pollos de 1.ª (par), 4'50-5.—Pollos de 2.ª (par), 3'4'50.—Patos 5-6'50.—Conejos de 1.ª (par), 5.—Conejos de 2.ª (par), 2'50-4.—Cerdo cebado los 10 kilos, 10'50-11.—Lechones, por (cabeza), 000.—Ganado lanar de un año, 000.—Paja quintal, 1'25-1'75.—Cebollas, 2-2'50.—Ajos, 0'40-1.

LA BISBAL 11 DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo (cuartera 80 litros), 14'50, 15 y 17 el de siembra pesetas.—Mezcladizo, 13.—Centeno, 000.—Cebada, 9.—Avena, 8.—Maiz, 13'50.—Mijo, 12'50.—Panizo, 12'50.—Habichuelas, 28-30.—Caragirates, 000.—Habas, 14-14'50.—Habones, 000.—Arbejas, 16.—Patatas carga, 12.—Patatas montaña 12'75.—Aceite viejomayal de 12 cuartas, 15'50.—Huevos docena, 1'40.—Gansos uno, 7.—Gallinas de 1.ª, par, 11.—Gallinas de 2.ª, par, 10.—Pollos de 1.ª, par, 5.—Pollos de 2.ª, par, 4.—Patos, 4.—Conejos de 1.ª, par, 4.—Conejos de 2.ª, par, 3.—Tocino ta carnicera 2.—Lechones, 2'75 los 1.200 gramos.—Ganado lanar de un año 2'25.—Ganado ovejas 2.—Ganado vacuno, 2'25.—Alfalfa, 2'50.—Cebollas, 2.—Ajos, 2.—Vino carga, 20.—Altramuces, 8'50.—Espanola, 10-10'50.

Sta. COLOMA FARNÉS de 7 OCTUBRE DE 1901.

Blat, Mesure 80 litres 15-16.—Mestall, 13-14.—Ordi, 9-10.—Segol, 13-14.—Civada, 8-9.—Besses, 13-14.—Mill, 12-13.—Panis, 10-11.—Blat de moro, 13-14.—Llobins, 8-9.—Faves, 15-16.—Fabó, 16-17.—Fassols, 21-22.—Monjelas, 29-30.—Patatas, carga, 12.—Ous, dotsena, 1'45.—Castanayas, 100 litres, 8-10.—Avellanes, 23-24.—Rodells ó sescles, Rodas, carga, 13.—Satsens, 13.—Caturans, 12.—Sisens ó esquirois, 11.—Feixos ó estrats, 12'50.—Fusta de Castanyé, Poat, 16.—Fonadura, 17.—Carratell, 14.—Barril 13'5.—Samalisa, 10 pesetas.

HOSTALRICH I DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo cuartera 80 litros, 16-19 pesetas.—Mezcladizo, 13-15.—Habas, 13'50-14'50.—Habichuelas, 28-30.—Maiz, 12'50-13'50.—Caragirates, 00-00.—Cebada, 9'50-10.—Avena, 7'50-8'50.—Huevos, docena, 1'50.—Lechones, 000.—Patatas, (6 arrobas) 6-6'50.—Frijoles, 18-22.—Altramuces, 8-9.

LLAGOSTERA 13 DE OCTUBRE DE 1901.

Trigo cuartera de 80 litros, 15-16.—Mezcladizo, 14-14'50.—Cebada, 9-9'50.—Maiz, 13-14.—Avena, 8-8'50.—Panizo, 13-13'50.—Arbejas, 000.—Garbanzos, 25-25'50.—Mijo, 13'50-14.—Caragirates, 23'50-24.—Huevos docena, 1'40.—Habas, 14'50-15.—Gallinas 11-12'50 el par.—Pollos 3'50 part.—Centeno, 16.

AVISO

Ponemos en conocimiento del público que la Junta de esta Cámara Agrícola, teniendo en cuenta lo que dispone el artículo 12 del Reglamento de la misma ha acordado que todos los que quieran inscribirse como socios durante el tiempo que resta de año, se les considerará como socios presentados, no entrando en el goce de todos sus derechos hasta el 1.º de Enero próximo, pudiendo en el entretanto disfrutar de los locales de la sociedad y del Boletín de la misma.

FIGUERAS.—Imprenta-Tarjetería de José Serra.

Estación Ampelográfica y Vivero de Cepas Americanas

de la Excm. Diputación de la provincia de Gerona

Establecida en FIGUERAS bajo la dirección del Perito Agrícola

D. Antonio Papell y Camps

Diputados-Delegados por la Excelentísima Diputación para la Inspección del establecimiento:

D. José Palau

DARNIUS.

D. Leopoldo Battle

FIGUERAS.

Para las consultas y todo lo relacionado con la parte técnica, dirigirse al Perito Agrícola

D. ANTONIO PAPELL CAMPS

Subida al Castillo, 49

FIGUERAS (Gerona)

PIDANSE CATALOGOS

NOTA. Las Provincias, Ayuntamientos y Agricultores que deseen obtener plantas, pondrán claramente cualquiera de estas tres direcciones.

SELVICULTURA-GRAS

J. PICHOT Y GIRONÉS

BARCELONETA

CRIADEROS DE ARBOLES

PARA BOSQUES, RIBERALES Y FRUTALES

Camino Antiguo de Vilatenim

FIGUERAS



SOFRE

VINYATERS:

SOFRE

No compreu el sofre per las vostres vinyas que no vos poseu avans al corrent de lo qu' es el

SOFRE GRIS DE BIABAUX

quin resultat contre l' OIDIUM ó *mal blanc*, es segur, y en cambi el comprareu molt més BARATO qu' el SOFRE usual.

ÚNIC DIPÓSIT PER LA COMARCA

FILLS DE JOAN LLONCH Y POUS

MAGATZÉM DE FERRO Y FERRETERÍA

SOFRE

Palau-Placeta, 13.-Figueras

SOFRE

DISPONIBLE.



FELIPE FAIG

Calle Perelada, 97.-FIGUERAS

TRASPORTES UNIVERSALES

NAVARRO Y COMPAÑÍA

ACARREOS
Á DOMICILIO

CANMAÑO, 6

SERVICIO ESPECIAL
PARA EL

FIGUERAS

TRASPORTE
DE
CALDOS

SERVICIO DE AGUA
de Caldas de Majavella

Corresponsal en Barcelona

BONET Y COMPAÑÍA

PLAZA BEATO ORIOL, 2

PRONTITUD Y ECONOMÍA

GRANDES CRIADEROS

DE

CEPAS AMERICANAS

ESTAQUILLAS, BARBADOS, INGERTOS

Pedro Nadal Guardiola

FIGUERAS (Gerona)

Pídanse Catálogos

FABRICA DE ALFARERÍA

DE

BUENAVENTURA IMBERT

31, Rambla, 31.-FIGUERAS

Se fabrican tubos, embocaderos, (canales) para la conducción de aguas, y azulejos para la construcción de depósitos para vinos y aceites, y existen infinidad de muestras de todas clases de las mejores fábricas de Valencia; mosaicos y objetos para edificaciones, etc., etc.

GRAN SURTIDO

en Cristal, Loza, Porcelana, Lámparas eléctricas, (Luz triple), servicios completos para fondas y cafés y espitas de madera.

CLDO BORDELES CELESTE

preparat instantani

Contra 'l MILDIU



Pulverisadors VERMOREL

Manxas per ensofrar

Fills de Joan Llonch y Pous
FIGUERAS