

AGRICULTURA.

**EL BIEN DEL PAÍS,**CONOCIMIENTOS  
ÚTILES.

PERIÓDICO DE LAS SOCIEDADES ACADÉMICA Y RECREATIVA DE FIGUERAS,  
y de Agricultura del Ampurdan.

**SOCIEDAD DE AGRICULTURA  
DEL AMPURDAN.**

*El Sr. Vice-presidente  
Presidente accidental con-  
voca la COMISION DIRECTIVA  
para el jueves 8 del cor-  
riente á las diez de la ma-  
ñana, en la casa que ocu-  
pa en esta villa la Socie-  
dad académica y recreativa  
frente el paseo.*

*Figueras 1.º Octubre de  
1846.*

**El Secretario 1.º  
José Heras y Biquet.**

**ARTÍCULO REMITIDO.**

Sr. Director de *El Bien del País.*

En su número 5º del segundo año he visto un artículo encabezado *Fabas y Frares*, y en continuacion de aquella materia voy á manifestar á V. algunas ideas que creo conveniente que se publiquen por las aplicaciones que puedan tener.

El *Frare*, mejor dicho *Fara*, es una planta llamada *Horobanchis Faba* por los Botánicos, que no solamente se presenta en las habas grandes, sino tambien en las pequeñas *fabons*, *habillas* en los *altramuces*, *llobins*, *lupins*, *lupinus*; en los *garbanzos* ó *chicharos*, *ciurons*, *poischiches*, *cicer arietinus*; en los *guisantes*, *pesols*, *petits pois*, *pisum sativum*; en la *vessa*, *arbeja*, *vesce*, *vicia sativa*, y en otras leguminosas, y que cuando sale ó se presenta á la vista ya ha hecho el daño.

El nombre que tiene de *Fara* lo

debe á su modo de proceder que cuando se presenta, es cuando ya ha hecho su carrera, pues que en las lenguas orientales, aquella voz tiene el significado de ser aparente y manifiesta, y nuestros paisanos llaman vulgarmente *Frare* á esta planta parasita que causa la destruccion de aquella que la cria y en la cual se apoya.

Pasemos ahora á lo que mas interesa, esto es á los medios de evitar los daños del tal enemigo de las legumbres. Bueno es que se arranquen las plantas luego que se pueda, pero debe procurarse que sea hecho al momento de que se presenten y antes de que ninguna de sus flores haya llegado al estado de madurez para que no se esparza el polvillo que constituye su semilla; y desgraciadamente esto sucede ya á los pocos dias de haberse presentado, porque sus flores van madurando sucesivamente, y las hay que se ven ya marchitas á poco de la salida del tallo. Para adoptar este medio se deben recojer al momento en un saquillo, para que no se pueda esparcir el polvo, y luego deben quemarse en un punto de donde el viento no pueda llevar las semillas á otras tierras.

Tal vez seria mejor adoptar los medios que estén á nuestro alcance para impedir que se produzca la planta. Son varios los que se han propuesto y ensayado, y uno que parece haber dado buenos resultados es el siguiente: se toma *sulfato de cobre, piedra lipis, ó vitriolo azul*, y se pone en disolucion con agua caliente, forman-

do á modo de una lejía, y en ella se pone en remojo por un poco de tiempo á las legumbres antes de sembrarlas, asi como se hace con el trigo mojiéndolo con el agua de cal para destruir la enfermedad del *tizon, orp*. Indico este método sin señalar las proporciones del vitriolo, ni el tiempo del baño, porque lo ignoro, pero es regular que lo ensayen algunos y publicando los buenos resultados que obtengan se sepa como debe practicarse la operacion.

Otro método usamos en este país que dá los mejores resultados, y es en sí muy sencillo y productivo al propio tiempo. Consiste solamente en mezclar *cebada, ordi*, entre las plantaciones de legumbre, y para aprovechar el producto de aquella gramínea sin dañar á las legumbres, se acostumbran hacer cuatro ó cinco sulcos de legumbres solas, y uno de *cebada*, y de este modo se pueden recojer los productos de una planta y de otra sin perjudicarse mutuamente, aunque la una cosecha adelante á la otra. Este medio si que es muy probado en este país, y de consiguiente lo creo seguro; pero al mismo tiempo seria bueno hacer ensayos del baño del vitriolo, acerca del cual no tengo datos tan positivos.

*José Antonio Llobet*  
propietario del Vallés.

## VENDIMIA. (1)

El epígrafe de este artículo revela una de las operaciones agrícolas de mas importancia en nuestra comarca, debemos por ello abordarla, y para tratar de la misma con alguna utilidad, presentaremos á nuestros cosecheros una compilacion de los preceptos dados acerca esta materia por los escritores mas distinguidos, y que sientan reglas mas adaptables á nuestra situacion.

Al efecto pasamos á trasladar lo que teníamos escrito para formar parte de un trabajo de no muy escasas dimensiones, que consideramos seria de alguna utilidad, y á cuya prosecucion no renunciamos, deseosos de hacer de él ofrenda á nuestro país. el cual nos lisongeamos le acepte en su dia, siquiera por la buena voluntad y el desinterés con que deberá reconocer que en su obsequio hemos trabajado.

### OCTUBRE.

#### VENDIMIAR.

Este es el mes en que comunmente se hace en nuestro suelo la vendimia, si bien algunos empiezan á hacerla en setiembre, pero la generalidad, á menos de casos raros, la hace al empezarse el octubre, pretendiendo algunos que hasta es mejor esperar cuatro ó cinco dias mas, los que se hacen sin saberlo partidarios del precepto del sublime cantor de las *Geórgicas*

*Postremus metito*: . . . . .

El vendimiar y cuanto mira relacion á la fabricacion del vino, es cosa tan delicada y de tanta influencia en sus resultados, que sobre requerir todo el cuidado del labrador, exige á mas conocimientos superiores á su práctica por aventajada que sea, como que deben sacar precisamente origen del estudio de ciencias que generalmente se han hallado fuera de su alcance.

Pero es de tal importancia la vinificacion, el comercio de los vinos buenos y delicados ha llegado en la época que alcanzamos á tal altura, hay en él tanto lujo, que sin duda uno de los mejores beneficios que los hombres amantes de su país podrian hacerle, seria el dedicarse á este estudio, comunicar sus conocimientos, verificar ensayos y conseguir que aprovechando esta preciosa comarca los beneficios que á manos llenas ha derramado sobre ella la naturaleza, entrase en competencia con las regiones que á los productos de unas vides decididamente inferiores á las nuestras, deben cuantiosas ventajas.

Me oido á un hombre entendido en esta materia que habia viajado mucho y que tiene en Marsella casa de comercio de vinos extrangeros, que no habia visto ningun país que pudiese aspirar á tantas ventajas como este en punto á la vinificacion. ¿Y no es bien lastimoso que todas esas ventajas que dan nombre á otras comarcas, que las hacen ricas y florecientes, sean perdidas entre nosotros, cuando tan fácil seria realizarlas?

A los hacendados del país deberíamos estos beneficios, si teniendo en cuenta que habitando en el campo y siendo la ciencia agrícola en todos sus ramos la que deben cultivar con esmero, procurasen que sus hijos se iniciasen en ella, é ya que no pueden en el dia lograrlo en España, lo consiguiesen en el reino vecino. Los resultados de ello serian de tanta monta, que bien vale la pena de procurarlos aunque sea á costa de algun sacrificio. La propia fortuna y las ben-

(1) Por motivos independientes de nuestra voluntad se ha retardado la publicacion del presente número, que debió salir á mediados de setiembre, pero sin embargo no hemos querido retirar este artículo, ya porque quizás lleguen todavia á tiempo algunas de las prescripciones que encierra, ya tambien porque es el principio de una materia que continuaremos y esperamos concluir antes de trascolarse el vino.

diciones de generaciones enteras esperan á los hombres que abren á su país un manantial de riquezas.

Pero mientras llega ese dia feliz, bueno será que nuestros cultivadores adopten siquiera aquellas prácticas que decididamente deben traerles ventajas, y cuyo ejercicio no les ha de costar mas trabajo que el que emplean en el modo como hacen actualmente las operaciones que deben preceder la vinificación.

Lo primero debe ser el coger la uva cuando esté bien madura, y sobre esto y el modo como se conoce cuando lo está, podemos oír á nuestro insigne Herrera que como Padre de la Agricultura española debe siempre ser oído con predilección por sus hijos que mucho le deben. „ Los que „ vendimian, dice, antes que la uva esté „ completamente madura, hacen el vino de „ poca fuerza y tura, y los que tardan en „ vendimiar mas de lo que deben, hacen el „ vino no tal y turbio y dulce, y si les „ llueve muy malo y acédase; y comunmen- „ te lo tal se vuelve: por eso han de ven- „ dimiar cuando está de sazón.

„ Las señales que hay para saber cuan- „ do la uva está de vendimiar son estas: „ cuando la uva está clara y tostada, rubia. „ y en el gusto si está dulce, que no ten- „ ga nada de ácido, ó cuando el granillo de „ dentro ha mudado el color; si es la uva „ blanca se para pardillo y si prieta se para „ prieto; ó en los racimos espesos separar „ una uva y si en un dia se ensangosta aquel „ lugar que no cabe la uva no está madura „ que aun crece, mas si el lugar se está „ tan grande como antes, es señal de perfec- „ ta maduración; ó si estrujando un grano „ ó dos el grano sale escueto y limpio, es „ señal de madura; mas si sale cubierto con „ parte de la uva, aun no está bien madura. „ y cuando los racimos acorvan mucho los „ sarmientos.”

Previene tambien que no se vendimie cuando las uvas están mojadas, y que en caso de deberse hacer se enjuguen al sol y que esperen que se haya disipado el rocío.

Los instrumentos de que se suele usar para separar los racimos de los sarmientos, son unas navajas corvas, que se hacen á pro-

pósito para esto, llamadas *baymeras*, y no cuestan mas que seis ú ocho cuartos por lo toscas que son. Seria sin duda mas ventajoso adoptar las tijeras que recomiendan los autores de la *casa rústica*, pues se evitaria la sacudida que con la navaja recibe siempre la cepa y la pérdida de algunos granos que es consiguiente; pero el coste de estas tijeras, que en el dia no baja de veinte reales, será un grandísimo inconveniente que impedirá su adopción, mientras dicho precio no obtenga una rebaja considerable.

Las cestas, covanillas, portaderas, cubos, toneles y todo lo necesario para la vendimia, deberá el cultivador tenerlo preparado con tiempo, que como dice Herrera, despues con la prisa no pueden haber oficiales y si los han hácelo mal y tarde y caro; que mucho va de rogar á ser rogado.

Las mugeres de nuestra comarca son bastante diestras en separar los racimos, como que es comun el que una sola coja cuatro cargas en un dia, como así lo he visto hacer en una hacienda de mi familia. Mas convendria sin embargo no adelantar tanto y hacerlo mejor, como se verificaria si no se tomasen mas que los racimos que hubiesen adquirido el competente grado de madurez, y se quitasen los granos podridos y lo seco que dañan mucho al vino así en sabor como en bondad y dura.

Y como todas las castas de uvas no maduran á un tiempo, antes por lo contrario, hay en esto mucha diferencia de las unas á las otras, y hasta entre las mismas castas hay diversidad en la maduración, ya por la exposicion ya por el suelo hasta de un mismo pago, se puede conocer facilmente cuan acertada es la prevención que hacen todos los escritores agrarios, de que no se haga de una vez toda la recolección sino en varias, tomando en cada una lo maduro y dejando lo que no esté en sazón.

Y esta regla completamente despreciada entre nosotros debiera ser tanto mas atendida, cuanto menor es el cuidado que hay en los viñedos de no tener separadas las variedades.

„ Sepan los vendimiadores conocer cada „ linage de uvas, porque de aquellos que „ mandaren cojer cojan y no de otras; y

„ aun porque cada cepa lleva unos racimos  
 „ buenos y otros no tales, deben de lo hue-  
 „ no hacer para una vasija y de lo no tal  
 „ para otra : los pulgares vaya para lo que  
 „ fuere escogido y las varas en otra vasija,  
 „ y si hay mucha cantidad de los rebuscos  
 „ ó cencerrones, haya otra para beber en  
 „ el invierno, y si son pocos guárdenlos  
 „ para comer. Asi mismo no mezclen mu-  
 „ chos linages de uvas, que pocas veces el  
 „ vino de muchas mezclas dura mucho, ma-  
 „ yormente si son diferentes.” = *Herrera*.

Bien sé que estos preceptos se han de tachar de nimios por la generalidad, y que tendremos que seguir viéndolos escritos y no practicados.

Pero ¿ se podrá asegurar que su falta no influye mucho en que no reportemos de nuestros vinos las ventajas á que la bondad de las uvas nos brinda ?

Ello es que nuestras uvas son preciosas, son aventajadas, y que sin embargo nuestros vinos no pueden entrar en competencia con los de otros puntos: preciso pues será atribuirlo á falta de los cuidados esmerados que algunos aplican y que nosotros despreciamos. *Mucho va*, exclama nuestro mas ilustre agrónomo en la cosecha de la uva para la bondad y perficion del vino y acordes con él los ilustrados escritores de la *casa rústica* dicen.—Entre todas las operaciones sucesivas á que da lugar la trasformacion del jugo de la uva en licor fermentado ó en vino, la vendimia, es decir el modo y el cuidado que se pone en recoger la uva, tiene muy grande influencia en la naturaleza y cualidad de los productos.—

Véase pues con cuanta razon puede asegurarse que son nuestras uvas preciosas, pues nos dan vinos esquisitos, á pesar de no poner en su recoleccion cuidado alguno, de mezclar lo sano con lo dañado, lo verde con lo podrido, y confundir todas las castas que conocemos. Y si haciéndolo tan mal, si conculcando todas las buenas reglas obtenemos ricos productos, ¿ á dónde no alcanzaríamos obrando con la atencion y el cuidado que otros se esmeran en poner ?

## PISAR LAS UVAS.

Puestas ya las uvas en la casa del labrador, el uso del país es pisarlas desde luego, y no se conoce aqui el sistema que se sigue en otros puntos de asolear las uvas ó ponerlas en situacion de perder parte del agua de vegetacion.

He abi los principios en que se funda este sistema segun lo explica *D. Simon de Rojas Clemente*, de cuyos conocimientos en esta materia puede envanecerse nuestra patria.

„ La uva como todas las frutas acelera su madurez hasta completarla despues de separada de la planta madre. Su agua de vegetacion se disipa, la parte azucarada se concentra y aumenta á espensas de la ácida, resultando forzosamente una ventaja notabilísima en la cantidad del espíritu del vino si se la deja tendida algunos dias antes de pisarla. Pero paraque esta práctica tan usada de los andaluces cuando la uva está aguanosa, surta todo su efecto, es indispensable que haga un tiempo seco, que los racimos sean muy sanos y nada magullados, y que no tenga humedad el piso sobre que se tienden. En Valencia suelen exponerlos al Sol prendidos todavia al sarmiento que cortaron de la cepa cargado de ellos. La célebre malvasía de Candia se hace con uvas dejadas á enjugar en la cepa misma, retorciéndoles el pezon antes que acaban de madurar. El calor de Málaga llega á hacerles pasa en los pagos tempranos sin necesidad de tocar al pezon.

Un beneficio análogo al del asoleo, aunque no tan completo, producen la cenada y las cenizas, el yeso, la cal viva y aun mejor la tierra caliza rociadas en polvo sobre los racimos al tiempo ó antes de pisarlos ó en el mosto mismo, ó enjalbegadas en las paredes del lagar. Obran consumiendo la aguaza que absorven y los ácidos que neutralizan, sin los inconvenientes supuestos por algunos autores.”

El echar yeso en polvo en las paredes del lagar lo he visto usar en el país, pero lo hacian por solo haber oído que era útil y sin saber como obraba.

## DESGRANAR.

Si es ó no útil la operacion de desgranar los racimos de la uva, que se llama en el país *rapajar* y en castellano escobajar, desgranar y despalillar, lo que hacen aqui unos y omiten otros, es cosa muy controvertida, y que tiene decididos encomiadores, al paso que resueltos enemigos, y como muestra de que puede ser útil en unos casos y nocivo en otros, seguiremos á nuestro autorizado Rojas Clemente cuyas lecciones han traducido los franceses á su idioma y adoptádaslas como texto.

„El despalillado ó separacion del escobajo, gabazo, raspajo ó rampojo suele ejecutarse antes de la pisa, y entonces se llama propiamente desgranado, en medio de ella, ó ya verificada para formar el pié en la prensa. Se consiguen con el generalmente vinos mas claros y de menos color, mas aromáticos y mas suaves. Pero se pierde siempre un poco en la cantidad, y aun se aventura mucho en el aguante, cuando se opera con uvas no bien sazonadas ó mostos flojos, á no emendar el arte estos defectos; siendo incontestable que tanto el escobajo como el hollejo y aun las granillas favorecen la fermentacion y dan á los vinos resistencia, junto con una aspereza ó fruncido que suele no desagradar cuando de suyo son débiles é insipidos. Se atenderá tambien para decidirse á practicar ó no la operacion á la calidad del vidueño habiendo unos que tienen el palillo mas grueso y verdoso y mas desagradablemente áspero que otros, segun lo observó D. Juan del Vao oportunisimamente.”

Y á fin de que los que se decidan á quitar los escobajos tengan conocimiento del medio sencillo que se puede adoptar para conseguirlo, sin apelar á los cilindros que se usan en algunos puntos para apresurar la operacion, apuntaremos el método de hacerlo bien, con sencillez y á prisa tomándolo de la *casa rústica* y de la obra del Sr. Quinto. Consiste en usar de un tridente de palo con el cual se revuelven las uvas puestas en una vasija de madera hasta que los granos se separan del escobajo.

Se toma al efecto una portadera llena

de uvas hasta su mitad, se inclina hácia adelante por el que ha de ejecutar la operacion, é introduciendo en ella el tridente mantiene con la mano izquierda su extremo superior mientras que tomando con la derecha una de las tres puas, lo mueve en toda direccion, paraque agitándolo en esta forma se separen los granos del escobajo: efecto que se consigue con tanta prontitud que una sola muger suele bastar para desgranar lo que vendimian diez jornaleros.

Si empero hay discordancia acerca de si es ó no útil el quitar el escobajo, no la hay acerca de que es beneficioso el pisar la uva antes de echarla en el lagar, cosa que verifican aqui unos dentro las portaderas y otros sobre el tablado que cubre el lagar; no teniéndose conocimiento de las máquinas que á este efecto se usan en otros países y cuya descripcion puede verse en la *casa rústica*.

Cualquiera que haya visto el modo como se verifica por los mas de los cultivadores la pisa, habrá podido convencerse de la poca, ó mejor de la falta de toda limpieza con que se procede en ella.

He visto pisar no solo á hombres y á mugeres sino hasta á niños, que á lo mejor se caian sobre las uvas y las hacian participar de las suciedades de sus vestidos, las he visto revolver con la pala misma de revolver el estiércol y sin pasarla antes por el fuego ni limpiarla de manera alguna. Sin embargo nuestro Herrera dice. = El que pisare sea hombre y no muger, manco de buena fuerza, que estraje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavadas las piernas y salga las menos veces que pudiere del jarabiz, y traya ropa limpia no se le caya en la uva algun contino de los que da de comer de su cuerpo como el pelicano. Tenga alguna vara ó sogá atravesada arriba en que se tenga que no caya y sepa el vino á bragas sucias. Los que descobajaren sean asi mismo personas limpias que la limpieza es una de las mas principales que se requiere en el vino. =

Recomiendan tambien los escritores que se llene en un solo dia el lagar, pues de hacerlo en muchos debe resultar precisamente una interrupcion en la fermentacion y un vino de distintas fermentaciones. Aqui em-

pero no ponemos en ello cuidado, y lo único que se hace generalmente es echar uvas en el lagar tres veces al día con el objeto de refrescar según se llama hasta que se deja heno ó se acaba la vendimia.

Respecto á las demas operaciones que se requieren para la vinificación trasladaré aquí lo que dice Clemente.

«Apenas se desprende el mosto de la uva empieza por sus pasos contados á perder el dulzor y á convertirse en una sustancia muy diversa que llamamos vino, mediante la fermentacion, cuya teoría y aplicaciones mejor conocidas hoy día que por los antiguos, gracias principalmente á las tareas inmortales de Chaptal, nos toca manifestar ahora resumiendo todo lo posible los escritos de este Principe de los enólogos.

La prontitud indicada con que entra en calor el mosto y la importancia suma de que toda su masa reunida fermente ó cueza á la par y con igualdad, quitan toda duda sobre las ventajas de los pequeños depósitos respecto de los grandes receptáculos casi cúbicos á manera de trojes que se usan en la mayor parte de España para dicha funcion capital con los nombres de jarraes, lagares, cubos, trujales y trullos, prolongando ordinariamente la pisa sobre el tablado que los cubre muchos días seguidos cuando no son semanas. Por otra parte la fermentacion es tanto mas rápida y pronta, tanto mas tumultuosa y completa cuanto es mayor la cantidad del caldo. Así para conciliar la práctica con estos dos axiomas deberán destinarse al mosto en defecto de cubos chicos de mampostería, las mayores vasijas aseguibles y llenar cada una de una vez con el jugo recién exprimido de uvas recién cogidas ó recién soleadas en el menor espacio de tiempo posible, procurando nunca pase de doce ó de veinte horas á lo mas.

Esta circunstancia de hacer cocer al mosto en grandes masas, debe observarse particularmente con el que por provenir de uvas muy maduras, enjutas y azucaradas, se nota demasiado pastoso ó espeso; á no proponerse el cosechero sacar unos vinos muy aromáticos, licorosos ó dulzarrones, y que solo á fuerza de tiempo se perfeccionen como muchos de los que esporta Andalucía.

Para que la fermentacion de todo el caldo contenido en cada vasija marche á un mismo paso, y aun á veces para que se avive y para hundir la casca ó sombrero, es esencial mecerlo ó darle de baston, es decir, agitarlo ó revolverlo de cuando en cuando con el mecedor ó rodo de que habla Herrera en el cap. 25; el cual se reduce en Málaga á un palo con un pedazo redondo de corcho del diámetro de un pié asegurado á la punta que entra en el tonel.

El mosto puesto á fermentar debe hallarse á la temperatura de doce ó por lo menos de diez grados sobre cero. Siendo bueno suele llegar por sí solo á veinte y ocho, escala de Reaumur. Los medios de elevársela cuando no alcanza á los doce, consisten en calentar el lagar ó bodega con fuego artificial, y echarle una porcion del mismo caldo puesto á la lumbre luego que empiece á hervir, sirviéndose del embudo ó embajador ajustado á un cañon de madera ó de lata para hacerlo caer contra varios puntos del fondo del depósito. Las alternativas ó variaciones de temperatura perturban constantemente los progresos de la fermentacion en daño del producto, y se evitan en gran parte cubriendo flojamente los vasos ó las tablas del cubo con estereras, lienzos ó mantas; logrando al paso activarla si va lenta, é impedir que se escape envuelta en el tupo una buena cantidad del espíritu y del aroma que tanto importa retener.

Cuando el mosto es eudoble ó demasiado líquido y cuando se desean vinos dulces, conviene arroparlo, es decir, evaporar al fuego despues de clarificada con tierra caliza hasta disminuirla en un tercio ó en la cuarta parte, ó sea hasta espesarla entre los diez y ocho y veinte y dos grados de Beaumé, y mezclársele eo caliente meciendo bien al mismo tiempo, toda la porcion que parezca necesaria para darle la debida consistencia. El asolé, de que hablamos antes, puede sustituir al arropado con la notable ventaja, entre otras, de sacarse con él unos vinos mas blancos sin el viso dorado de topacio ó de caramelo, que muchos aprecian sin embargo en los generosos. Si el exceso de liquidez proviene de no haber llegado la uva á su sazón, será muy del caso añadirle ade-

mas azúcar comun ó de uva escogida ó miel hasta tenerlo con el grado de dulzor propio del buen mosto ó de la mejor uva en los mejores años. Supliendo asi con materias azucaradas el defecto de la naturaleza, se puede lograr buen vino aun del mismo agraz. Cuando por el contrario está la uva demasiado sustanciosa ó en otros términos, extremadamente dulce y enjuta, segun suele suceder aunque raras veces en lo mas cálido de España despues de veranos muy secos, será muy fácil adelgazar el mosto á discrecion echándole una dosis proporcionada de agua comun.

El cosechero que guste tener una pipa de aquel vino blanco delicioso llamado por los antiguos protopo y hoy dia vino de lágrima ó lágrima de Cristo, recoja aparte el mosto que sueltan espontáneamente los racimos en las portaderas ó vasijas de transporte hasta el lagar y mientras se les deja amontonados antes de la pisa. Este mosto vírgen ó flor del mosto, como procedente de la uva mas madura, es siempre el mas puro, oloroso y azucarado, y da por consiguiente el vino mas espirituoso y esquisito.

Por la misma razon de no confundir las diversas suertes de sus caldos los fabricantes industriosos hacen cocer el mosto de la pisa ó de yema con separacion del estrujon ó prensado, y aun el de la primera prensadura separado del de las demas; logrando con esta diligencia, los asoleos y arropados llevados mas ó menos adelante, los apartados y mezclas de vidueños, las de los vinos mismos variamente fermentados y otras manipulaciones, que ya se han tocado ó de que trataremos aun, multiplicar indefinidamente sus especies de vino é imitarlas todas.

Para obtener un vino espumoso, dotado

de aquel agrito picante y de la propiedad de centellear, chispear ó levantar ampollas que caracteriza al famoso de Champana, solo pueden servir los mostos no muy azucarados cuya fermentacion sea naturalmente pasada. Poniéndolos á cocer sin casca, y encerrándolos en botellas que se tapan en seguida perfectamente y mantendrán echadas antes que acaben de hervir; se reprime el vapor ó gas ácido carbónico que aun seguiria desprendiéndose junto con el espíritu y el aroma, obligándoles á quedarse dentro del liquido y á comunicarle las apetecidas cualidades que lo distinguen.

Ya hemos indicado que el color de los mostos y vinos proviene casi enteramente del hollejo. De ahí es que se logra vino blanco aun de las uvas tintas despachurrándolas suavemente y haciendo hervir el mosto solo; que el de las blancas toma cara ó viso ademas de otros defectos cuando se les ha dado tiempo de recalentarse en las seras, cestos ó portaderas, ó en los montones antes de la pisa; que sea tambien mas colorado cuanto la pisa ha sido mas fuerte y la uva estaba mas sazonda y menos acuosa; que el prensado sea igualmente de mas color que el exprimido con los piés; que cociéndolo con las cascas ó madre salga tanto mas tinto cuanto mas tiempo ha permanecido sobre ellas, y en fin, que se realze todavia y haga mas permanente el color gastando para arroparlos el mosto hervido con su propia casca ó con las uvas enteras. Ni creo sean necesarios mas datos ó reflexiones para poner como en la mano al mas rudo vinatero los resultados que apetezca en este punto."

(Se continuará.)

*Narciso Fages de Romá.*

*Este periódico sale dos veces al mes. Se suscribe en Figueras en la Sociedad donde se halla establecida la redaccion, y en la Imprenta y Librería de Matas al precio de 12 rs. vn. por seis meses y 24 por un año franco de porte, y en los puntos siguientes: Barcelona Matas, Piferrer: Cervera Gasset: Gerona Figaró: La Bisbal Administracion de Correos: Lérida V. de Corominas: Manresa Roca: Mataró Abadal: Olot Dourem: Reus V. de Angelon: Tarrasa Payeras: Tarragona Puigrubí, Mallol: Tortosa Miró: Vich Valls. En las demas ciudades en las principales librerías y por libranza contra correos á favor de la Sociedad Académica y Recreativa de Figueras.*

Para los individuos de las Sociedades Académica y Recreativa ó de Agricultura, la suscripcion es de 8 reales por semestre.

**Figueras: Imp. de GREGORIO MATAS Y DE BODALLÉS, calle de Gerona.**