

un tonel á otro se emplea la cola de pescado que se desarrolla con precaucion, se corta en pequeños pedacitos y se pone en remojo dentro de vino. Asi se pone esponjosa y convierte en un amasijo glutinoso que se arroja en el tonel, agítase fuertemente el vino y despues se deja en descanso, y cuando es claro se extrae. En temperaturas altas surte mejor efecto el uso de claras de huevos: 12 claras bastan para una carga. Se sacuden bien las claras con un poco de vino, y cuando se hallan muy espumosas se arrojan en el tonel y se agita el vino fuertemente con una vara de hierro á la que se colocan unas mechas de crin. Asi se deja descansar durante quince dias y se extrae el vino con viento de Norte si es posible. Asi mismo se puede emplear la goma arábica reducida á polvo.

Las enfermedades mas comunes del vino son de volverse agrio y perder su fluidez natural. Se vuelve agrio generalmente en épocas marcadas, por ejemplo cuando se anuncia la savia en los viñedos, y su florescencia. La influencia de vientos calientes y el hallarse en bodegas no frescas y convenientemente ventiladas le perjudican.

Produce buen efecto en dias en que rigen aires calorosos ó durante temporales levantar los taponos de las pipas. Asi lo practicaban con buenos resultados los PP. *Capuchinos* con vinos de mediana calidad. Los cosecheros en grande que experimentan la desgracia de agriarse sus vinos, nada pueden hacer mejor si no pueden destinarlos á la destilacion, que hacerlos pasar por la brisa en el lagar despues de la extraccion del mosto. Esta operacion los repone, pero es prudente venderlos en seguida y antes de poner brotes las viñas.

Cuando los vinos pierden su fluidez y forman hilo corriendo como el aceite, se corrigen exponiéndolos en una temperatura fria, y colocándolos con la cola de pescado y claras de huevos batidas juntamente.

M. de F.

---