

ECO DE LA GANADERIA

DE LA AGRICULTURA.

ORGANO OFICIAL DE LA ASOCIACION GENERAL DE GANADEROS.

Colaboradores.

Excmo. señor marqués de Perales. Señor don Pedro Oller y Cánovas. Señor don Miguel Lopez Martínez, secretario de la Asociación general de ganaderos. Señor D. Manuel M. Galdo, catedrático de historia natural. Excmo. Señor don Alejandro Oliván, senador. Excmo. señor conde de Pozos-Dulces. Señor don José Muñoz, catedrático de la escuela de veterinaria. Señor don Pedro Muñoz y Rubio, ingeniero agrónomo. Señor don Agustín Sardá. Señor don Leandro Rubio, consultor de la Asociación general de ganaderos

RESUMEN.—Documento parlamentario.—Vinos imitados con frutos de varios árboles y arbustos, y aun con otras plantas.—La zulla.—Mejora de los vinos.—Vinificación.—Advertencia.—Revista comercial.—Anuncio.

DOCUMENTO PARLAMENTARIO.

Dictámen de la comisión sobre la proposición de ley relativa al fomento de la población rural.

La comisión encargada de dar dictámen sobre la proposición de Ley relativa al fomento de la población rural, no puede menos de reconocer la grandísima importancia que este proyecto entraña.

Llevándose a los campos, hoy solitarios, las familias que, ó vegetan hacinadas lejos de ellos en los centros de población, ó emigran al extranjero abandonando su patria, se dará un poderoso impulso á la agricultura, á la ganadería y á las demás industrias, se obtendrán nuevos elementos de seguridad y orden, bases firmísimas de moralidad y felicidad y se aumentarán la riqueza pública y el bienestar de los braceros, convirtiéndoles primero de meros jornaleros en inquilinos, y mas tarde en pequeños propietarios.

Esta ley no intenta tratar ni resolver la gravísima cuestión económica de dar preferencia á unos sistemas de cultivo sobre los otros, y pro-

tege igualmente toda explotación, sin atender á que se efectue en grande ó pequeña escala.

Para que el fomento de la población rural sea completo, es indispensable que á esta ley sigan otras cuatro que tengan por objeto: primero, la creación de escuelas prácticas y granjas de agricultura en las provincias bajo la protección de las diputaciones, así como el establecimiento de escuelas regionales en los puntos convenientes; segundo, la creación de casas de misericordia y demás institutos de beneficencia que puedan establecerse en el campo; tercero, la creación de establecimientos rurales de corrección ó penitenciarios; cuarto, el evitar la excesiva subdivisión de los bienes inmuebles y la desmembración del dominio. La comisión tiene motivo para confiar que en breve se presentará á las Cortes el primero de los cuatro proyectos indicados, y desea que los otros tres vengán también á la deliberación de la representación nacional en los próximas legislaturas.

PROYECTO DE LEY.

Artículo 1.^o Las fincas que se formen para obter á los beneficios que establece la presente ley y seguir disfrutándoles deberán reunir las condiciones siguientes:

Primera. Que se destinen á la explotación de la agricultura, de la ganadería, de los montes ó de cualquiera otra industria agrícola.

Segunda. Que tengan agregadas el número de hectáreas de tierra convenientes para un buen cultivo, y que según las prácticas agrícolas y demás condiciones de cada región agronómica, fijará el gobierno oyendo á las diputaciones provinciales y á las juntas de agricultura, industria y comercio. Mientras no se haga esta designación, el tipo máximo será de 200 hectáreas por cada finca.

Tercera. Que cada edificio ocupe por lo menos el área que oyendo á las diputaciones de las provincias prefije el gobierno, el cual no podrá imponer otras reglas de edificación, y cuidará solamente de las buenas condiciones higiénicas. Mientras el tipo del área edificable no la haya fijado, la edificación, será absolutamente libre.

Cuarta. Que los edificios disten tres kilómetros á lo menos, del grupo de población mas próximo, según se establece en el art. 2.^o

Quinta. Que se hallen los edificios habitados y dedicados á las industrias agrícolas durante ocho meses á lo menos del año, y estén las tierras cultivadas según las buenas prácticas del país.

Sesta. Que pertenezcan las fincas indivisibles durante el plazo que los beneficios de esta ley otorga, pudiendo sin embargo transmitirse

completas libremente, así por contratos entre vivos como por disposiciones testamentarias.

Art. 2.^o A los edificios y á las tierras que formen la finca rural y á las industrias que en ellos se ejerzan, no se podrán aumentar las contribuciones generales, provinciales ni municipales que en la actualidad pagan en los plazos y escalas siguientes:

Primera. Durante diez años, cuando disten de tres á cinco kilómetros de todo grupo de poblacion de cinco ó mas casas que no se hallen separadas una de otra por mas de 100 metros.

Segunda. Durante quince años, si la distancia es de cinco á siete kilómetros.

Tercera. Y durante veinte años, si la distancia es de mas de siete kilómetros.

Art. 5.^o Los individuos de las familias establecidas en estas fincas y dedicados á su explotacion y fomento con exclusion de los criados ó jornaleros, disfrutarán de los beneficios personales siguientes:

Primero. En el caso de tocarles la suerte de soldados en los reemplazos del ejército, tendrán derecho á pasar á la reserva, durante los primeros diez años siguientes á la creacion de la finca rural.

Segundo. Poder eximirse de todo cargo público y obligatorio durante veinte.

Tercero. Obtener licencias gratuitas de uso de armas.

Art. 4.^o El propietario que posea una estension de terreno cuya cabida constituya las dos terceras partes por lo menos de lo que segun esta ley sea necesaria para la formacion de una finca rural, tendrá el derecho para completar esta, de espropiar los terrenos colindantes, siempre que pertenezcan al Estado y no constituyan parte de un monte poblado ó finca rural completa. Las fincas que así se formen quedan indivisibles, aunque libre su trasmision conforme al art. 1.^o, y gozarán solamente por la mitad en los plazos, los beneficios que se concedan en los articulos 2.^o y 5.^o

Art. 5.^o Los beneficios de esta ley son tambien aplicables á todo grupo de cinco ó mas casas edificadas á la vez, con tal que cada casa tenga entrada independiente y llene las prescripciones del art. 1.^o de esta ley.

Art. 6.^o Para la edificacion de los grupos á que se refiere el artículo anterior, se conceden los derechos siguientes:

Primero. El beneficio de vecindad para el aprovechamiento de leña, pastos y demas de que disfrutaban los vecinos de los pueblos en cuyo término radiquen las casas y sus tierras, para los dependientes y tra-

bajadores y para la manutencion de los ganados del trasporte empleados en los trabajos.

Segundo. La facultad de abrir canteras, construir hornos de cal, yeso y ladrillo, depositar materiales y establecer talleres para elaborarlos en los terrenos contiguos á las fincas rurales.

Si estos terrenos fuesen públicos, usarán de aquella facultad dando aviso prévio á la autoridad local; mas si fueren de propiedad particular, no podrán usar de ella sino despues de hacerlo saber al dueño ó su representante, por medio del alcalde del territorio y de haberse obligado formalmente á indemnizarle los daños y perjuicios que se le originen.

Art. 7.º Los propietarios de un grupo ó pueblo de 50 ó mas casas que gocen de los beneficios de esta ley, tendrán derecho á que se les facilite un ingeniero ó ayudante para hacer nivelaciones ó mediciones y formar planos de presas, acequias y demas conducentes al establecimiento de riegos, viniendo el sueldo á cargo del Estado, y las dietas á de los propietarios.

Art. 8.º Cuando las construcciones formen poblaciones distantes mas de siete kilómetros de otras y esten compuestas cuando menos de 100 casas, serán auxiliadas por el gobierno con iglesia ó capilla, parroco, médico-cirujano, maestro y maestra de primera enseñanza y veterinario, pagados por espacio de diez años de los fondos del Estado.

Art. 9.º Las colonias establecidas ó que se establezcan con arreglo á la ley de 21 de noviembre de 1855 y las fincas rurales, que, siendo creadas despues de 14 de mayo de 1862, reunan las condiciones que exige la presente ley, disfrutarán de los beneficios de la misma desde la fecha de la terminacion del respectivo expediente. Quedan subsistentes los privilegios y exenciones concedidas por las leyes de 25 de mayo de 1845, 24 de junio de 1849 y otros cualesquiera otorgados á los riegos, desecaciones y plantaciones nuevamente establecidos; pero los plazos que se determinen no podrán acumularse á los que esta ley señala, sino que se entenderán comprendidos en ellos.

Art. 10. El gobierno dictará los reglamentos necesarios para la aplicacion de la presente ley.

Palacio del Congreso 25 de abril 1866.—Constantino de Ardanaz.—Cárls Maria Perier.—Francisco Millan y Caro.—Joaquin Nuñez de Prado.—José Maria Ferrandis.—Laureano de Ballester.—Ramon Ortiz de Zárate.

VINOS IMITADOS CON FRUTOS DE VARIOS ÁRBOLES Y
ARBUSTOS, Y AUN CON OTRAS PLANTAS.

Los vinos imitados con ciertos frutos no tienen nada de extraño, conteniendo el jugo de los mismos, como encierra el de la uva, azúcar, fermento, ácidos, tanino y sustancias crasas. La fermentacion da lugar á productos análogos.

El mejor de estos líquidos es sin duda alguna el

Vino de naranja.—Conserva cierta acidez agradable. Su mayor ó menor espirituosidad pende de la dosis de sustancia sacarina que naturalmente contenga el jugo, y de la que luego se le añade. Para evitar que se torne agrio, se le adiciona cierta porcion de greda y azúcar, aquella lo desacidifica, esta le da mas alcohol.

Con 40 libras de azúcar de buena calidad y 6 azumbres de agua se hace un jarabe y se clarifica oportunamente. Córtese la parte exterior amarilla de cuarenta naranjas, que en 6 azumbres de agua se tendrán en maceracion, hasta que esta se cargue del aceite esencial que aquella contiene. Se añaden al todo 6 azumbres del zumo de naranjas maduras, bien dulces y sanas, que han de cortarse con cuchillo de hueso, de madera ó de plata, pues el hierro altera la calidad del vino y le quita ademas la propiedad de clarificar despues. En seguida se añade el jarabe á la mezcla del zumo y agua aromatizada, y se revuelve bien todo el líquido; que se traslada á una vasija de madera ó vidrio, dejando ó reservando un poco para añadir cuando merme, al cabo de seis semanas, que ha de durar la fermentacion, á la temperatura de 44°. El tapon debe quedar flojo para permitir la salida de la espuma que se forme, del mismo modo que se hace con el vino blanco. Pasadas seis semanas, se tapa bien el barril, se pone en sitio fresco, y se le deja por tres meses, para que se haga bien el vino. Despues se trasiega, clarificándole antes con cola de pescado; la operacion termina añadiéndole un puñado de azahar.

Cuando esté bien claro el vino, se embotella y lacra. No se le conserva en la bodega pues se altera y desmerece.

Si se le quiere menos espirituoso, disminúyase la cantidad de azúcar. El vino de naranja mas estimado es el que se elabora en Carcajente.

Vino de grosella.—El único inconveniente que ofrece su elaboracion consiste por una parte en la abundancia de ácidos, que pueden disminuirse con facilidad, y por otra en el poco azúcar que el fruto contiene. Hay que añadir siempre cierta dosis del terciado. En España no se cultiva el grosellero con tanta abundancia que permita destinar el pro-

ducto á la preparacion de vinos, que fuera por cierto sumamente ventajosa.

Con el fruto fermentado del *Ribes uva-crispa*, llamada vulgarmente *grosella pintada*, se imita el vino de Chablis, un poco espumoso y ligeramente azucarado. Para elaborar esta bebida cultivan en Francia dicho grosellero, de fruto de color de violeta, y que han conseguido haga abortar sus espinas, esmerándose en el cultivo de dicho arbusto. No es todavia objeto de comercio únicamente se prepara para el consumo de algunos propietarios en sus casas de campo.

Vino de frambuesa.—Con la frambuesa puede tambien elaborarse un vino sumamente grato y de un aroma el mas esquisito. Solo tiene el defecto de volverse amargo con la mayor facilidad. En todos casos es preciso añadir azúcar. Por lo demás, el frambueso abunda bastante en España; en muchas localidades, al estado silvestre.

Vino de moras.—Las moras de *moral*, y muy especialmente las de *zarza*, planta esta última tan abundante en toda España, pueden dar un vino agradable y sumamente barato. La adición de azúcar es indispensable.

Vino de guindas.—Con las *guindas* y aun con las *cerezas*, pueden tambien elaborarse vinos apreciables. Lo mas general es utilizar el primero de estos frutos, para dar un sabor agradable á muchos vinos vinos generosos; basta para ello echar al mosto cierta porcion de guindas estrujadas, antes de que comience la fermentacion. Otros prefieren aprovechar los cogollos del guindo, que se infunden simplemente en vino dulce de buena calidad, y de esta mezcla añaden luego á los vinos, á quienes dan semejante nombre.

Con las *peras* y *manzanas* se hace la *perada* y la *sidra*; líquido este último que se elabora con abundancia en nuestras provincias nortes.

Segun Dubois, tambien se hece *vino de espárragos*; el color parece es rojo-moreno, el olor franco, el gusto algo desabrido.

Elobórase igualmente *vino de la sávia del arce*, del *abedul*, y sobre todo de la *de la palmera*, á cuyo líquido llaman *pulque* en América.

Segun dice Maumené, parece que cierto médico francés ha obtenido una bebida muy grata y saludable con 22 1/2 libras de *hojas de vid* y *vástagos tiernos de dicho arbusto*, y doble cantidad de *de cañas frescas de maiz*. Triturado todo del mismo modo que se muele la aceituna, se echa en un total, añadiendo 12 arrobas de agua caliente; removida fuertemente la mezcla, se la deja fermentar para obtener luego un líquido vinoso. Las *hojas de la vid* contienen fermento; las *cañas del maiz* azúcar; principios que, cual sabemos, producen alcohol por la fermenta-

cion. Se puede dar color al liquido. Los residuos se aprovechan para alimento al ganado, ó para estraer alcohol.

Puede tambien hacerse vino de la *caña de azúcar*.

Vino de remolacha—El Sr. Siemens ha elaborado con ellas un líquido que dice Maumené es de buena calidad. Tomó 56 cuartillos de zumo de remolacha, que puso á hervir con un poco mas de un litro de frutos de agracejo quebrantados, con el objeto de purificarle del ácido metálico que contenia. Al momento se aclara el jugo, se le pasa por una manga de franela, al través de una libra de carbon sin pulverizar; para separar las particulas de este, se trata el líquido con una clara de huevo. Concentrado por medio de la evaporacion, pierde el sabor de remolacha y fermenta luego el azúcar por completo, en solo dos ó tres dias. Purificado el caldo de que se trata, se le mezcla con doble cantidad de mosto. El vino que resulta no conserva el mas leve sabor de remolacha. Maumené prefiere lavar dichas raices y dejar los frutos del agracejo en la primera agua, antes de calentarla. Si se prensan, saldrá el caldo negruzco.

Imitacion de vinos por varias mezclas.—(*Vinos facticios.*)—Segun dice Cadet, los ingleses preparaban en sus colonias un vino con 250 libras de azúcar, 16 arrobas 20 cuartillos de agua y 4 libras de levadura, dándole color con el tornasol, y aromatizándole con un aceite esencial.

Fabróni imitaba el vino, mezclando 38 arrobas, 22 libras de azúcar, 27 libras de goma arábica, igual cantidad de tártaro, 4 1/2 libras de ácido tártrico, 40 1/2 libras de gluten de trigo, 100 arrobas 18 cuartillos de agua.

Parmentier asegura haber obtenido un buen moscatel, haciendo fermentar 245 1/2 libras de azúcar, 11 libras 4 onzas de tártaro, 90 libras de flores de sauco y 9 arrobas 20 cuartillos de agua.

Imitacion del vino de Tokai.—Tómense: azúcar blanco pulverizado 20 libras; uva de Damasco 30; potasa purificada media onza; ácido tártrico 10 adarmes; vino ordinario 4 arrobas. En un tonel sin azufrar, pero en donde se halla quemado una nuez moscada, se vierten el vino y el azúcar, removiendo la mezcla con una caña; se le añade despues la uva sin el raspajo, pero dividiendo cada grano en dos partes. Déjese reposar por tres ó cuatro dias; en seguida, se pone la potasa y el ácido tártrico. Mientras dura la fermentacion, que suele ser por espacio de seis semanas, ó todo lo mas ocho, no se toque al tonel. Tapado luego, se le coloca en la bodega, para que se apose, como lo verifica entre los ocho y catorce dias. Embotéllese despues, y si no, es preciso trasegarlo.

Imitacion del vino llamado Lderima.—Se consigue, añadiendo al vino de Canarias un poco de jarabe de guindas garrafales.

Imitacion del vino de Burdeos.—En una arroba de vino tinto de la Mancha (el de Valdepeñas es preferible), puesto en tonel bien limpio, se echan 3 onzas de frambuesas, ó de su zumo. Despues de tapado el recipiente, se deja reposar por espacio de quince dias, al cabo de los cuales, se trasiega y queda en perfecta quietud; en tal estado, puede embotellarse.

Otro medio.—En cada arroba de vino tinto, algo claro, se pone antes de que concluya la fermentacion tumultuosa, por espacio de tres horas, y envuelta en un trapo de hilo, una dracma de raiz de lirio de Florencia suficientemente quebrantada, ó mejor aun, raspada. Otros prefieren añadir, en vez de frambuesa, ó lirio de Florencia, un poco de ácido tártrico.

Imitacion del vino de Lunel.—Se hierven por espacio de cinco minutos 20 cuartillos de vino blanco ordinario, y se les añade el zumo de 2 libras de uva moscatel, un cuartillo de aguarliente y media libra de azúcar terciado. Se le filtra por una manga, se le deja reposar y embotella luego.—Tambien pudiera obtenerse macerando en vino del año, unos puñados de flor de sauco; despues se añade un poco de arrope, segun fuere la aspereza del caldo. Tambien se le hecha una corta cantidad de carbon. Filtrase luego.

Imitacion del vino moscatel.—Como el de Tokai, con la diferencia de que seis dias antes de concluir la fermentacion se ponen en el tonel 6 libras de flor de sauco sin cabillos y sin gérmenes, envueltas en un trapito de hilo.—*Otro moscatel.*—Tómese una onza de polipodio, otra de regaliz, igual cantidad de anís, 3 onzas de nuez moscada y una de cálimo aromático. Quebrantadas y envueltas en un trapo de hilo bien fino, se cuelgan dentro del tonel y se tienen así tres dias en el vino; al cabo de ellos puede ya beberse.

Imitacion del vino de Jerez.—Tómese jugo de naranjas agrias, y mézclese con el vino comun, añadiendo un poco de azúcar.

Otro medio hay mas fácil y económico: tómese el tallo de la planta llamada angélica, y partido logitudinalmente en cuatro, póngase á macerar en una botella de vino blanco de Rueda, ó de otro punto de Castilla.

Imitacion del vino de Frontignan.—Lo mismo que el de Tokai, pero añadiéndole, seis ú ocho dias antes de concluir la fermentacion, 2 onzas de *salvia esclárea*, y 2 1/2 onzas de flor de sauco, como ya se dijo.

Imitacion del vino de Madera.—A cierta cantidad de sidra reciente, se le echa miel en cantidad bastante para que un huevo sobrenade. Hiervase todo y espúmese con cuidado. En seguida se echa en el tonel. No se toque hasta pasados cinco meses.

Imitacion del vino de Borgoña.—Se consigue añadiendo á cada 6 arrobas de tinto ordinario media libra de cremor tártaro y una onza de tierra japónica, ó sea extracto preparado con los frutos verdes y la parte central de la madera de la acacia catecú. Otra sustancia semejante se obtiene de la areca catecú.

Imitacion del Malvasia de segunda clase.—Mientras el mosto recorra la fermentacion tumultuosa, se ponen, envueltas en un trapo, flores y semillas de la Erythrina Crista-Galli.—Puede tambien hacerse lo siguiente: Se toma una dracma de galanga, gengibre y clavillos de especia; despues de quebrantados, se maceran en aguardiente por espacio de veinticuatro horas; luego se hace de todo una pelota que se cuelga dentro de un tonel de vino blanco algo dulce. A los tres dias se saca aquella y ya puede usarse el liquido.

ANTONIO BLANCO Y FERNANDEZ.

LA ZULLA.

La direccion general de agricultura, industria y comercio, ha espedido la siguiente circular, sobre esta planta forragera.

«Celosa esta direccion general por propagar las plantas forrageras de secano que se consideren mas convenientes para las circunstancias del pais, y no satisfecha con haber recomendado los ensayos de *bromus schrader*, de que acaba de repartir una considerable cantidad de semilla por conducto de las juntas provinciales de agricultura, industria y comercio, ha adquirido por el mismo concepto otra partida de zulla, recogida en los campos de Jerez de la Frontera, donde su crecimiento es espontáneo proporciona un gran recurso para los ganados; y el deseo de que se generalicen los ensayos con el menor sacrificio posible, ha acordado ofrecer á disposicion de las citadas juntas y de los principales cultivadores y ganaderos, la cantidad que permita la semilla adquirida, á cuyo efecto se servirán designar persona que la recoja en esta direccion antes del 31 de octubre.

Segun se advierte en alguna de nuestras obras modernas de agricultura, la zulla no tiene igual para climas cálidos y tierras trigueras, donde crece hasta mas de vara y media en buen terreno de secano.

Suele sembrarse despues de alzado el trigo, sin preparar ni arar e

campo, quemarse luego el rastrojo y nace la yerba á beneficio de las lluvias de otoño, completando el crecimiento con las de primavera; mas prescindiendo de estas instrucciones en que debe suponerse versados á los cultivadores inteligentes, hé aquí las palabras con que ha tratado la cuestion la junta local de agricultura de Jerez.

La zulla se produce en Andalucía espontáneamente, se encuentra con particularidad y de mayor tamaño en el distrito comprendido entre Málaga, Sevilla y Cádiz, pero con preferencia cerca del mar.

Requiere terrenos frescos, sustanciosos y unidos y tambien se encuentra en los areniscos y secos, aunque en estos no se dá tan bien como en aquellos.

Prefiere los terrenos cultivados, y se ve casi siempre nacer espontáneamente en las viñas que dejan de cultivarse y en los rastrojos y criaz.

En el mes de marzo, y antes, si el tiempo es caliente, empieza á verse las plantas, que en tiempo templado y si las lluvias han sido tempranas, crecen con mucha prontitud.

Florece á principios de mayo y en todo este mes se siega generalmente.

En cuanto al cultivo que en Andalucía recibe esta planta, como dicen algunos autores, no lo conocemos en esta localidad ni sabemos se efectua en las provincias próximas.

En el término de Jerez de la Frontera se dá espontáneamente con facilidad y perfeccion, y por lo tanto no necesita un cultivo especial ni menos riego, como creen algunos escritores.

Se usa para alimento de toda clase de ganados que gustan mucho de este forrage por el dulce jugo que tienen sus tallos y flores, y tiene de ventaja sobre los demas, que no es demasiado acuoso, lo cual, segun algunos labradores, ocasiona la linfa en las articulaciones de los caballos y otros animales de labranza.

Produce mucha simiente, que deberá recogerse por junio y julio, para los meses necesarios.

Conserva muchos años la virtud germinativa y se cree que la mejor para sembrar es la de dos años.

Seca, y recogida como heno, la come el ganado con gusto y provecho, en cuyo estado, solo de pocos años á esta parte y por algunos labradores, se ha usado en este país.

Segun los datos que hemos podido recoger acerca de la aclimatacion de la zulla en otros países, el único fijo y constante obstáculo que siempre se observa contra su produccion, es que no subsiste á la temperatura de ménos de 0^o, como resulta de los ensayos hechos con anterioridad

en diferentes países sin que por esto se pueda asegurar que aun en países templados se dé tan abundante como el distrito citado.

Recomendamos con encarecimiento el cultivo, por via de ensayo, de la zulla, seguros de que en ella hallarán un gran recurso para sus rebaños los ganaderos.

PABLO GIRON.

MEJORA DE LOS VINOS.

(Conclusion.)

El cambio de sabor en los vinos mezclados, efecto de la reaccion mútua de los éteres en ellos existentes, será en unos casos ventajoso, en otros perjudicial; lassales que contengan pueden producir, combinándose, análogos resultados.

4.º *Añadiendo alcohol.*—En vez de reparar la falta de este con el azúcar, prefieren con bastante frecuencia muchos cosecheros añadir dicho liquido. Medio que si bien á primera vista parece sencillísimo, es sin embargo el mas desventajoso. Con efecto, el azúcar produce al descomponerse no solo otros alcoholes capaces de facilitar la formacion de los éteres, sino tambien el ácido carbónico, que tanto influye en la buena y prolongada conservacion de los vinos. Ademas, como no todos los alcoholes proceden del azúcar de caña, resulta otra desventaja cuyas consecuencias son fáciles de apreciar recordando cuanto en otro sitio dijimos sobre este particular. Pero el mayor inconveniente que resulta de añadir alcohol á los vinos es el de que el primero de estos liquidos contribuye á conservar el fermento contenido en el segundo. Y como el azúcar añadido le destruye casi en totalidad dando origen á cuerpos capaces de conservarle una grande estabilidad, resulta que los vinos alcoholizados nunca pueden contar con tan buenos elementos de conservacion y dura.

La adicion de alcohol no puede ser provechosa sino en corta cantidad y utilizando siempre el precedente de productos de la uva. Los vinos abundantes en alcohol y en azúcar se conservan por largo tiempo, rara vez se alteran.

5.º *Añadiendo ácido carbónico.*—Ya indicamos en otro sitio que al

falta de ácido carbónico, además de contribuir al depósito de las heces y á la acidificación de los cuerpos crasos, producía otras modificaciones perjudiciales que debemos precaver; procúrese no pierdan los vinos su ácido carbónico, ni mucho menos que este cuerpo sea reemplazado en las cubas por el aire atmosférico. Deteniendo la salida de todo el ácido carbónico, se producen los vinos espumosos.

6.^o *Por los viajes.* 7.^o *Por congelacion.*—De las notables mejoras que los vinos experimentan por uno y otro de estos conceptos, ya tratamos al examinar las influencias notables que se relacionan con la existencia y duracion de dichos líquidos.

8.^o *Manteniendo constantemente llenos los toneles.*—De este modo bien sencillo se perfeccionan los vinos; el resultado se esplica naturalmente si se atiende á la cantidad de agua que se evapora al través de los poros de las duelas.

9.^o *Por adición de sustancias aromáticas.*—Muchas son las que pueden utilizarse en España. La mas ventajosa y natural es la flor de la vid silvestre; pero no se puede obtener en bastante cantidad. A las cepas cultivadas no es muy conveniente sacudirlas, cuando no se verificó aun la fecundacion, pues en tal caso corre riesgo la cosecha.

Comunican tambien muy buen sabor al vino las flores de tilo cogidas á tiempo, secas á la sombra y puestas, ó bien en forma de haccillos dentro de los toneles ó tinajas, ó bien envueltas en un trapito interin tiene lugar la fermentacion tumultuosa del mosto. Onza y media de dichas flores bastan para cada seis arrobas de vino. Pueden aromatizarse ventajosamente los vinos con las hojas y flores de la olivarda (*erigeron viscosum*); con las hojas y flores de la ulmaria y tambien de la filipéndula officinal; con las hojas y flores de la salvia sclárea ó amaro; con las flores y hojas de la salvia blancoana. Con las flores del árbol del Paraíso (*Eleagnus angustifolia*) toman los vinos un aroma esquisito. En Crimea le usan mucho para mejorar los caldos de superior calidad. Con las hojas de nogal se da á los vinos un aroma análogo al que ofrecen los del Rhin.

Las flores de sauco comunican igualmente un buen sabor á los vinos; tambien la raiz del lirio de Florencia, raspada y puesta en un trapito; la canela concuasada, pero en corta cantidad; la nuez moscada, quemándola simplemente en el tonel despues de haberla tenido infundida en el alcohol por espacio de algunas horas.

El conde de Odart aconseja los membrillos cocidos echados sencillamente en los toneles al trasegar el vino, [bien sea solos ó asociándoles as pieles de otros crudos y bastante maduros, procedimiento que indica

y describe el enólogo italiano Trinci para emitir el vino de Monte Pulciano. Pueden tambien aprovecharse las cortezas de manzanas bien olorosas y de otros varios frutos aromáticos,

En todos casos, téngase siempre en cuenta que cuando la fermentacion es muy brusca, no se percibe tanto el aroma de los vinos, cualidad no tan comun en los vinos del Mediodía como en los del Norte.

ANTONIO BLANCO FERNANDEZ.

VINIFICACION.

Nuestro amigo el Sr. D. Gregorio Torrecilla, inteligente agricultor de la Rioja Alavesa, nos ha enseñado algunas muestras de los vinos que en su bodega se elaboran por el estilo de los de Burdeos, los cuales sin tener mezcla ni composicion alguna de las que se suele usar para adulterar los vinos y hacerlos gratos al paladar, reúnen condiciones muy apreciables, tales como la de poderse conservar indefinidamente adquiriendo por el contrario con el tiempo mayor fuerza y mayor gusto.

Los cosecheros de vino de varias comarcas que no pueden conservar sus caldos mas de un año, teniendo que malvenderlos muchas veces para evitar que se les avinagren, harian bien en entenderse con el señor Torrecilla que amante del progreso agrícola, está dispuesto á enseñar los métodos que tan felices resultados le han dado, pudiendo conservar sus vinos, que antes se le avinagraban en la estacion del verano, todo el tiempo que le convenga.

Hé aquí la descripcion que el Sr. Torrecilla nos hace de los vinos que tiene á la venta en su almacen, Carrera de San Gerónimo, núm. 11, pasaje del Iris.

Los vinos de Rioja, elaborados por el sistema Medoc, tienen cuatro años, cuando antes con mucha dificultad se conservaban los mejores un año; son finos, ligeros, de bastante color brillante, frescos, completamente puros; se han conservado y purificado á fuerza de cuidados y repetidos trasiegos: á su gusto y bouquet especiales (que segun se ha observado, se desarrollan desde el tercer año, sin adicionarles sustancia alguna) tan parecidos al buen Burdeos y bien poco al malo, se acostumbra el paladar en pocos dias, y aun el de algunos en una sola comida.

y ningun otro vino agrada luego tanto como estos. Abren las ganas de comer á los inapitentes, facilitando las digestiones y entonando al propio tiempo el estómago: á pesar de ser regularmente alcohólicos, como son tan puros, pueden beberse en cantidad suficiente para gozar con ellos durante una larga comida, sin tener ningun accidente desagradable.

ADVERTENCIA.

Siempre dispuestos á llevar á cabo todas las mejoras que puedan ser favorables á los suscritores del Eco, aun cuando sea á costa de algunos sacrificios, y dispuestos tambien á prestar nuestro apoyo á la sociedad editorial de autores, tan favorecida del público desde que dió principio á sus tareas, y que, con el título de *Biblioteca Nacional*, dá á luz una escogida coleccion de obras originales baratísimas de *instrucción de recreo*, en 8.º de 200 páginas, para propagar la lectura en todas las clases, hemos contratado con ella que facilite cuantos ejemplares pidan aquellos de nuestros abonados que los deseen, con un 12 1/2 por 100 de rebaja, cuyo beneficio satisface á la sociedad de autores la direccion del Eco con el objeto de proporcionar así el medio de formar á poca costa una biblioteca útil y amena, en la que alternarán, con tratados escogidos de ciencias naturales y exactas, agricultura, moral, industria, profesiones, artes, ciencias sociales, historia, estadística, los libros de recreo, como cuadros de costumbres populares, cuentos, anécdotas, novelas, poesías selectas de nuestros primeros escritores; en una palabra, aquellas obras que por su fondo y su forma, caractericen mejor la literatura nacional en sus manifestaciones y épocas mas brillantes, y especialmente la contemporánea.

Este contrato se entiende para cuanto ha publicado y publique en lo sucesivo la *Biblioteca Nacional*.

En su virtud, nuestros suscritores de Madrid podrán dirigirse á la administracion del Eco ó por medio de los repartidores, en demanda de ejemplares, y los de provincias, por cartas á la misma,

siendo requisito indispensable, para evitar complicaciones en la administracion, que remitan siempre el importe de los que pidan en sellos de franqueo ó en libranzas.

Las obras publicadas y sus precios para nuestros suscritores son los siguientes:

Flor de epigramas.—Coleccion de los mas escogidos entre los antiguos y modernos castellanos, libro para reir. Un tomo, 8.^o 5 1/2 rs.

El universo en el bolsillo.—Tratado completo de astronomía, geología, mineralogía, botánica y zoología, libro para aprender. Un tomo, 8.^o 3 1/2

Escenas de la vida.—Cuadros de costumbres, por la señora Armiño y los señores Aguilera, Bustillo, Hartzembush, Pereda y Trueba, libro de enseñanza moral. Un tomo, 8.^o 5 1/2

Los que quieran suscribirse por los seis primeros tomos pagarán en Madrid. 16

Por doce idem. 30

En provincias, por seis idem. 18

Por los doce idem. 52

Todos los tomos están encuadernados con lindas cubiertas de color.

REVISTA COMERCIAL.

Segun las noticias de diversos puntos recibidas, el tiempo de lluvias terminado ha sido generalmente poco favorable para la siembra. Digimos en la revista anterior que se habia resentido en los terrenos bajos; hoy añadimos que ha sucedido lo mismo en los de suelo cascajoso y en los de subsuelo impermeable.

A juzgar por el aspecto que en la actualidad ofrece el campo, lo cual es un tanto aventurado, la cosecha no será tan abundante como se ha estado creyendo. A las noticias poco satisfactorias que hemos dado ya respecto de las provincias centrales de la península, tenemos que añadir que el año será desastroso en la provincia de Murcia.

Los ganaderos están hoy ocupados en el esquila. Todos preguntan por los precios de las lanas, pero hasta ahora hay gran reserva en los ajustes. Sabemos que muchos han verificado las ventas sin precio, por la necesidad que tienen de metálico para el pago de las contribuciones y otras urgencias. Ofrecemos dar cuenta en el próximo número del precio de algunas pilas.

Se advierte bastante animacion en la venta de ganados. La época es á propósito. Los criadores necesitan deshacerse de las ovejas desechadas y de los corderos que no caben en sus dehesas de verano, y los recriadores se apresuran á surtirse para ocupar los terrenos de rastrojera. Los ranchos no son solamente lugares de esquila; son tambien mercados á los cuales acuden los obligados de los pueblos, los labradores que intentan adquirir un rebaño para estercolar sus tierras y los especuladores que piensan comprar con poco dinero para ocupar las dehesas de invierno.

Es difícil fijar con exactitud, hablando en general, los precios corrientes. En Infantes (Mancha baja) se han vendido los corderos á 60 rs.; en la campiña de Alcalá se han comprado los corderos merinos á 28 rs. y las ovejas viejas á 38.

El precio del aceite ha declinado un poco, sin duda á consecuencia de la mucha flor que muestran las olivas; el del vino, en cambio se sostiene firme con tendencia á la alza.

Respecto del extranjero diremos que el mercado de cereales está muy en-calmado lo mismo en París que en Lóndres; que en Marsella reina una extraordinaria actividad en el comercio de lanas.

Sisante (Cuenca). Los meses de marzo y abril han sido desastrosos en este pais para el campo; las cebadas han sufrido mucho con los fuertes vientos y las constantes lluvias, y los trigos en *resiebro*, ó sea sin barbechera, estan casi perdidos. Si mayo continua bien, mucho puede enmendarse.

Las semillas leguminosas se han sembrado tarde por causa del mal tiempo, así es que tememos que la cosecha sea escasa.

No señalo precios porque son casi nominales. Los labradores venderian á cualquier precio, porque se hallan en una penuria horrible.

El vino se vende á á 10 rs. arroba; el aceite á 50.

ANUNCIO.

VINO MEDOC DE LA RIOJA ALAVESA.

Está elaborado con todo esmero, tiene todas las cualidades mas apreciables del buen Burdeos, es completamente puro, y muy propio para las personas ocupadas en trabajos mentales ó de bufete, y para las de salud delicada. Se vende á 4, 5 y 6 rs. botella con casco (3, 4 y 5 sin él) en la carrera de San Gerónimo, 11, pasaje del Iris, bodega Riojana de G. Torrecilla.

Editor responsable, D. LEANDRO RUBIO.

MADRID.—Imprenta de T. uñez Amor, calle del Fúcar, núm. 5.—1866.