



# REVISTA DE LA SOCIEDAD ECONOMICA SEGOVIANA DE AMIGOS DEL PAIS.

AÑO III.

SEGOVIA 15 DE ENERO DE 1878.

NUM. 3.

## SUMARIO.

Influencia de la Filosofía en el Progreso humano, por D. Francisco García de Castro.—La vid y el vino en la provincia de Segovia, III; El Alcohol y el Alcohómetro, por D. Marcelo Lainez.—Poda y de los árboles frutales, IV, por D. Marcelo Lainez.—Suelos.

## INFLUENCIA DE LA FILOSOFIA EN EL PROGRESO HUMANO.

La Filosofía ha precedido á todas las ciencias, y es no solamente su ilustre decano, sino su principio generador y el rico manantial de donde extraen su autoridad y su fuerza. Hija de la curiosidad instintiva que siente el hombre de darse cuenta de todas sus impresiones, de explicarse la causa de los fenómenos que observa, de conocer su propio origen, su misión, su destino, y al mismo tiempo de la necesidad de desenvolver todas las facultades de que está dotada su alma, fué la Filosofía el primer ensayo que hizo de sus fuerzas la razón humana para llegar al conocimiento de la verdad, la primera manifestación del espíritu en la

naturaleza y su mas preciada conquista.

Aunque son muchos los sistemas filosóficos, solo es *una* la Filosofía, como es uno su principio y uno el fin que se propone realizar en todas las esferas de la vida.

Muchas son las definiciones que se han dado de esta Ciencia. Para Sócrates era el amor de la sabiduría. Para Aristóteles la ciencia de la causas y de los principios. Para Ciceron el conocimiento de las cosas divinas y humanas: otros creen definirla mejor, diciendo, que es la ciencia de lo absoluto, de lo universal, de lo necesario, ó bien, la *verdad* en toda su pureza, elevada al mas alto grado de unidad y de certidumbre: algunos limitando mas su concepto, solo ven en ella la ciencia del espíritu, el conocimiento de sí mismo, el estudio del hombre intelectual y moral. Pudieramos continuar aun este largo catálogo de fórmulas, en cuyo fondo se veria aparecer siempre la unidad del objeto bajo la variedad de la expresión y de la forma. Por nuestra parte entendemos por Filosofía la ciencia que busca en todas las cosas su razón de ser y el fundamento de su existencia: la

que vé los efectos en sus causas y las consecuencias en sus principios: la que tiene por objeto indagar, dentro de los límites de la razón, la que hay de inmanente, de esencial, de necesario en Dios, en la naturaleza y en el espíritu: triada inmensa que es el eje, sobre el cual eternamente gira todo el movimiento filosófico de la humanidad.

Y no quiere decir esto, que sea dado al hombre penetrar con su flaca inteligencia en el abismo de lo infinito y sondear sus tenebrosas profundidades. Nó: eso sería una empresa tan temeraria como insensata; pero sí puede señalar el lugar que aquellas ideas ocupan en su espíritu, apreciar el valor y autoridad que comunican á todos sus conceptos, é ilustrarlas suficientemente, yá por el exámen de los fenómenos interiores de su alma, yá por el conocimiento de las fuerzas exteriores de la naturaleza.

Del exámen comparativo de las definiciones que hemos presentado y de cuantas pudieramos añadir, diversas solo en la forma, pero idénticas en el fondo, resulta claramente, que no hay mas que una sola Filosofía por mas que sean muchos los sistemas ideados por los grandes pensadores para resolver los problemas que plantea. Todas las escuelas filosóficas agitan las mismas cuestiones, resuelven los mismos problemas, aspiran á idéntico fin, satisfacen necesidades de un mismo orden y nacen de la misma fuente; del anhelo de saber, del amor á la verdad y á la ciencia, que, como el sentimiento religioso tiene sus raíces en lo mas íntimo de nuestra naturaleza racional. El Panteísmo Indio, el Politeísmo Greco-Romano, el Monoteísmo del pueblo Hebreo, el Misticismo de los Alejandrinos y de la edad media: todas las escuelas que vienen luchando hace tres mil años en el campo de la filosofía y disfrutándose el dominio de las inteligencias desde Thales y Pitágoras hasta Kant y sus sucesores: el Dogmatismo y el Escepticismo, el Materialismo y el Espiritualismo, el Sensualismo y el Idealismo etc., todos estos sistemas parten, como ya hemos dicho, de un mismo principio y se dirigen a un fin

comun; el descubrimiento de la verdad. Si no reina en todas ellas el mismo espíritu; si difieren en el modo de apreciar los hechos y las condiciones en que estos se realizan dentro del mundo físico y moral, atribúyase á los sistemas mismos, á los métodos de investigación y á los procedimientos lógicos de que respectivamente se sirven, pero nunca á la ciencia misma, mientras que esta no cambie de principio y de objeto y pierda con ellos su carácter y su nombre. Decir, pues, que hay dos filosofías, una buena y otra mala, porque las cuestiones que esta ciencia plantea, pueden resolverse de un modo distinto y hasta contradictorio, es afirmar simplemente un absurdo; porque si la pluralidad de las soluciones bastara para romper la unidad de las ciencias particulares, tendríamos entonces muchas físicas, muchas astronomías, muchas medicinas, y ¿quién sabe si muchas Teologías? Díganlo, sino, entre otros casos que pudiéramos citar, las enconadas controversias entre Tomistas y Escotistas que trajeron alborotado al mundo católico durante una parte de la edad media.

Conocido ya el rango que ocupa la Filosofía en la gerarquía científica, y demostrada su unidad, su independencia y su incontestable supremacía sobre los demás ramos de saber humano, á los que comunica, con el rigor de su método, la savia de sus principios y la autoridad de su nombre, permítasenos antes de entrar en el fondo de nuestro asunto, protestar enérgicamente contra el desdichado propósito que abrigan ciertos espíritus tímidos ó preocupados, de arrancar al dominio de la Filosofía precisamente las cuestiones que mas interesan á la humanidad condenándola así á la esterilidad y la impotencia aun dentro del mismo círculo en que pretenden encerrarla; y pasémos ahora á bosquejar el cuadro, siquiera sea incompleto y defectuoso, de los principales servicios que ha prestado al mundo y de los grandes bienes que ha sembrado á su paso esa hija primogénita de la razón humana, la *filosofía*, tan mal-

decible y calumniada por los eternos enemigos de la civilización y del progreso.

Francisco Garcia Castro.

(SE CONTINUARA.)

## La vid y el vino en la provincia de Segovia.

### III.

#### ALCOHOL.—ALCOHOMETRO.

Si útil es sin duda alguna para el vinicultor conocer la densidad del mosto para dirigir la fermentación en debida forma y poder deducir la clase de vino que podrá obtener y medios que deberá emplear para modificarla, no lo es menos el apreciar la cantidad de alcohol que contiene el vino para conocer su fuerza y deducir su valor y operaciones que deberá hacer para aumentar ó disminuir aquella, procurar su conservación y mejorar en una palabra sus propiedades y condiciones.

Si el vino estuviese compuesto solamente de agua y alcohol nada más fácil que averiguar la cantidad de este último que contuviese, pues bastaría para ello un areómetro ó pesalícor de los destinados á averiguar la densidad de líquidos menos pesados que el agua; pero componiéndose de muchas materias diferentes que todas tienden á variar la densidad del líquido, no puede aquel instrumento aplicarse en este caso y hay que emplear otros medios más ó menos complicados y de los que describiré los más sencillos y la alcance de cualquier cosechero.

Pero antes de explicar este punto de mi trabajo creo muy á propósito ocuparme en este artículo de dar algunas nociones sobre el alcohol como uno de los principales componentes del vino, cuyas propiedades y caracteres es necesario por lo tanto conocer lo mejor posible, y describir el alcoholómetro, instrumento destinado á averiguar la cantidad de alcohol que contiene el producto de la destilación del vino, conocido con el nombre de *aguardiente*, algo conocido y usado en el comercio de nuestro país para graduar la fuerza del espíritu de vino que corre y se despacha en los almacenes, pero cuyo buen uso no se conoce como debiera ignorándose los principios en que su construcción y manejo se fundan.

Creo esto tanto más oportuno cuanto el alcoholómetro acompaña al aparato más usado para averiguar la cantidad de alcohol que contiene un vino cualquiera, ya he manifestado que el alcohol es el que dá la fuerza al vino, procedente de la descomposición del azúcar del mosto durante la fermentación; cuando el alcohol está privado de agua en el mayor grado posible se le llama, puro, absoluto, real ó anhidro y cuando está mezclado con ella se le denomina, espíritu de vino, aguardiente, etc.

El agua y el alcohol tienen una gran afinidad ó propensión á mezclarse hasta el punto de que el alcohol absorbe ó se apodera de la humedad que hay en el aire y pierde poco á poco su fuerza.

Mezclando partes iguales de alcohol y hielo á la temperatura de 0° se produce un descenso de temperatura de 37° casi lo suficiente para helar el mercurio.

El alcohol disuelve la esencia de trementina, de limón, de almendra amarga, anís, las resinas, cuerpos grasos, etc., dá al vino la facultad de disolver muchas de las sustancias que tiene el escobajo de la uva, es la base del perfume, embocadura y vinosidad de los vinos, disuelve los gases mejor que el agua y por lo tanto al oxígeno por lo que facilita la conversión en vinagre, y al ácido carbónico para la de los vinos espumosos.

El alcohol no disuelve las materias azoadas y en particular la albumina que forma gran parte de la sangre y otros líquidos de nuestro cuerpo, mezclado con ellos suspende la vida parando la circulación; en el vino por la gran cantidad de agua con que está mezclado disminuye mucho estos efectos, por último el alcohol es el que produce la embriaguez y en algunos casos hasta la muerte.

El alcohol no se hiela ó solidifica por muy intenso que sea el frío á que se le someta por lo cual tiene grande aplicación para la construcción de los termómetros y otros aparatos que se han de someter á la acción de bajas temperaturas; á la de 90° bajo cero se vuelve espeso y como aceitoso; la presencia del alcohol en el vino es la que le dá mayor ó menor resistencia para congelarse en el invierno y solo á 6° bajo cero empieza á helarse la parte acnosa que aquel contenga.

El alcohol es inflamable, cuando puro arde con llama clara y esta es tanto más pálida cuanto más agua contiene aquel y desaparece ó sea no arde cuando el agua entra en proporción de 6 décimas partes en la mezcla como sucede con los aguardientes rebajados y con mucha más razón en el vino.

El manejo del alcohol por su facilidad de reducirse á vapores é inflamarse es bastante peligroso y debe tenerse muy presente que sus vapores son casi tres veces más pesados que el vapor de agua pues mientras este pesa 0,622 del peso del aire el alcohol puro pesa 1,6 así que debe procurarse no poner las luces bajas en los sitios en que abunden los vapores alcohólicos para evitar incendios y explosiones de gran peligro.

La construcción del alcoholómetro es igual en principio á la de los areómetros ó pesamostos que describí en el artículo anterior y el principio físico en que se funda es el siguiente; el peso específico del alcohol puro es de 0,793 milésimas comparándole con el del agua, cuyo peso se toma por unidad, de modo que si se mezclan estos dos líquidos gradualmente aumentando el uno y disminuyendo el otro, poniendo cero en la escala del instrumento en el punto hasta donde entre sumergido en agua pura y ciento en el punto de enrase en el alcohol puro, tendremos construido un alcoholómetro centesimal dividiendo en cien partes iguales la distancia del 0° al 100°.

Los alcoholómetros se construyen con escalas que abrazan un número de grados muy variable segun

la clase de aguardientes para que se destinan, los mas comunes marcan desde 0° hasta 25° ó 30°; pero no se crea por esto que no pueden servir tambien para apreciar la riqueza alcohólica de aguardientes mucho mas concentrados, pues en este caso se dilatan en un volumen de agua pura doble ó triple que el suyo, y así diluidos se sumerge en ellos el alcoholómetro y los grados que marque se multiplicarán por dos ó tres segun la cantidad de agua que se haya echado y se obtendrá de este modo la riqueza alcohólica verdadera del aguardiente concentrado.

A pesar de que he manifestado que la escala del alcoholómetro se marea poniendo 0° en el punto en que el instrumento enrasa sumergido en agua pura y 100° en donde enrasa en el alcohol absoluto ó real, dividiendo esta distancia en 100 partes iguales para espresar así la presencia en la mezcla de una, dos, tres etc. etc., partes de agua, esto último no es completamente exacto, es decir que si los puntos 0° y 100° son una verdad en la escala alcohométrica, no así los intermedios porque el espíritu de vino combinado ó mejor dicho mezclado con el agua disminuye de volumen el liquido total, de modo que mezclados un litro de alcohol puro y otro de agua no resultan dos litros, cuya contracción supone un aumento en la densidad y de consiguiente en el peso específico, sucediendo que a la temperatura de 15° sobre cero, si se mezclan 95 litros de alcohol y 5 de agua se reducen ó disminuyen en 1,18 litros, mezclados 50 litros de alcohol y 50 de agua se reducen en 3,74 litros y 5 de alcohol con 95 de agua en 0,31 litros; esta contracción es mayor aun cuanto mas baja de 15° grados es la temperatura de los líquidos; de modo que de lo que vá espuesto se deduce que en realidad el alcoholómetro se sumerge menos en una mezcla formada de partes iguales de alcohol y agua por ser mas densa. Este principio aunque no de una grande aplicacion práctica debe tenerse presente al construir las escalas de estos instrumentos.

Quando se mezcla el alcohol con el agua hay aumento de temperatura ó sea desprendimiento de calor.

El empleo del alcoholómetro requiere una precaucion y es la de que el liquido en que se sumerja ha de estar precisamente á la temperatura de 15° sobre cero del termómetro centígrado que equivalen á 12° Reamur; pues está construido con arreglo á esta base y si está á mayor ó menor temperatura hay que corregir su indicacion, pues si su temperatura es mayor de 15° el liquido se dilata y el alcoholómetro introduciéndose mas, marca mayor número de grados y sucede lo contrario si su temperatura es inferior á la espresada, por ejemplo, un liquido formado de 68 centésimas partes de alcohol y 32 de agua, marcará 63 grados del alcoholómetro si la temperatura es de 30° en vez 68 que es su verdadera indicacion si está á 15 de temperatura.

Estas correcciones se ven en unas tablas que acompañan al alcoholómetro ó que sino pueden verse en cualquier obra que trate esta materia y que no público aquí por su estension y el reducido espacio de que puedo disponer.

Para conocer pues la temperatura del liquido en que se opere hay necesidad de un termómetro, instrumento tan conocido como de general aplicacion para los trabajos del vinicultor, para conocer diariamente la temperatura de la atmósfera, de las bodegas, etc.

Para concluir pues este artículo manifestaré en resúmen que el alcoholómetro centesimal es un instrumento análogo al areómetro y pesamostos, graduado para obrar en líquidos alcohólicos á la temperatura de 15° del termómetro centígrado, su escala está dividida en 100 partes representando cada una un centimo de alcohol; el cero de su escala corresponde al agua pura y el ciento al alcohol puro, sirviendo por consiguiente para apreciar la fuerza de los líquidos espirituosos conocidos en el comercio con los nombres de *aguardientes y espíritus* que son mezclas de agua y alcohol en diversas proporciones; de modo que en un aguardiente en que sumergido el alcoholómetro enrase con la superficie del liquido su division 40, indica que en él hay 40 centésimas partes de alcohol puro en volumen, si en la 70 que hay 70 centésimas partes de alcohol y así en los demás, si el liquido está á la temperatura de 15° centígrados, y si está á una temperatura mayor ó menor hay precision de corregir su indicacion segun demuestran las tablas que he indicado lo que entre otras aplicaciones tiene la de poder apreciar si un aguardiente espesado en un punto á una temperatura y recibido en otro á otra distinta, es el mismo ó le han alterado.

Marcelo Lainez.

## PODA DE LOS ARBOLES FRUTALES

IV. (CONTINUACION.)

### Operaciones auxiliares de la poda.

**Despunte.** Es una de las operaciones mas importante de la buena poda de los árboles frutales y consiste en suprimir con los dedos ó con un instrumento cortante y mejor aun con una especie de pinzas terminadas en dos apéndice uno de goma y otro de hueso para no dañar los lieros tallos, la parte terminal de un tallo para detenerle en su crecimiento.

No se puede fijar la época crítica de hacer el despunte porque depende de la vegetacion mas ó menos adelantada de las ramas sobre que se opere, así que se hace en todos los momentos de la vegetacion á 8 ó 10 centímetros sobre los brotes situados inmediatamente debajo de los terminales y á 20 ó 30 en los colocados sobre los brazos de fruto ó sus inmediatos. Siempre deben tener ya un poco de consistencia en su base, pero estarán en estado herbáceo en la estremidad á fin de poderlos cortar fácilmente.

El despunte en los árboles de fruto de pepita

debe hacerse cuando las ramillas tengan de 3 à 10 centímetros de longitud; y en los de hueso, muy en particular en el melocotoní no debe hacerse hasta que tenga de 15 à 20; en nuestro país podrán darse dos despuntes por año, el primero cuando las ramas han adquirido la longitud dicha y el segundo cuando los frutos sean ya bastante gruesos à últimos de Julio y primero de Agosto.

El efecto del despunte en las ramillas que llevan fruto es el engrosar este considerablemente.

Si el despunte se hace muy pronto, la sávia abandona la parte despuntada que se seca y no produce mas; si se despuntan muy tarde las yemas bien formadas se desenvolverian inmediatamente de volverle à hacer cuyos resultados no serian muy ventajosos. Segun las especies se deja à la parte despuntada de cuatro à seis hojas para asegurarse de la vitalidad de las yemas que existen en su axila.

El despunte tiene por objeto hacer pasar sávia à los tallos útiles, desarrollar la madera y poner à fruto la parte despuntada, siempre está subordinado al vigor de los árboles y à su fructificación y se practica tambien para hacer bifurcar, en su primer año algunos tallos.

Se hace con severidad sobre los árboles jóvenes no formados aun del todo, con lo que se obtiene prontamente una perfecta regularidad en la forma que se les dé; es un medio poderoso de poner à fruto los tallos, pues sobre una parte despuntada las yemas se hinchan y vienen pronto à fructificar; algunas veces la yema extrema retoña y conviene despuntarla de nuevo.

Sobre el alberchigo el despunte demanda ser mas seguido que sobre los árboles de fruto de pepita, con objeto sobre todo de favorecer los tallos de reemplazo, en esta especie la vejetacion es mas sostenida, conviene despuntar los tallos principalmente los de encima de los brazos à 6 ú 8 centímetros.

Si toman mucho desarrollo se vuelve hacer esta operacion cada vez que sea necesario, si crecen moderadamente se les despuntará cuando tengan de 30 à 40 centímetros de longitud, en su extremidad solamente à fin de que las yemas queden inactivas en su base y así se obtendrá mejor rama de fruto para el año siguiente, los mas endebles se dejaran intactos, los de debajo de las ramas se despuntan muy rara vez.

Cuando los árboles de fruto de pepita se cargan de ramillas y brazos de fruto, el primer despunte debe hacerse pronto y ser vigoroso, pero los siguientes se practicarán con circunspeccion y se dejaran largos los tallos, de otro modo podria suceder que interceptando

muchas salidas à la sávia, se iria à los botones que se estuvieran formando, se desenvolverian à mala era en detrimento del fruto para el año siguiente. Si dos tallos se presentan en el mismo lugar sobre los brazos principales ó sobre los destinados à dar fruto se despunta uno y el otro se deja durante algun tiempo y se le despunta tarde quitando solamente su extremidad herbacea. Si se hubiesen despuntado los dos à la vez la sávia se iria à las yemas de las partes despuntadas, las pondria à madera, habria necesidad de despuntarlas muchas veces sin obtener el resultado que se buscaba, es decir la transformacion de las yemas en botones de fruto.

En dejando una parte sin despuntar, sino es ya tarde para que tome mas fuerza, la sávia se dirige aqui con preferencia al tallo despuntado, este crece poco y sus yemas en vez de desarrollarse à madera lo hacen à fruto.

Si tres tallos se hallan en el mismo punto, se quita uno del todo, el peor colocado y los otros dos se tratan como hemos indicado. Como sobre los brazos principales pueden hallarse muchos tallos en este caso no se despuntaran los que hayan de reservarse mas que sucesivamente para no hacer sufrir à la sávia grandes sacudidas. Despuntados los tallos pueden ser sometidos à la poda de Agosto si se juzga que la parte despuntada primero no está en buenas condiciones para fructificar. Sobre todo en los años húmedos, cuando la vejetacion se prolonga mucho, el despunte será hecho con cuidado y discernimiento à fin de no obligar à la sávia à irse à los botones de fruto.

Esta operacion se hará con cuidado en la vecindad de los tallos de prolongacion, à fin de que estos puedan siempre absorber mucha nutricion.

Los brazos endebles se despuntarán un poco tarde para dejarlos atraer la sávia en su provecho. Este procedimiento ayuda mucho à mantener la simetria en el árbol con el se evitan los chupones, se detiene el vigor de las ramas que estuviesen dispuestas à desarrollarse mucho en perjuicio de otras, como sucede en los brazos superiores del alberchigo. Los falsos tallos de este mismo árbol se despuntarán, excepto los que sean necesarios à los brazos principales, para absorber una parte de la sávia; en el caso en que se quiera que no se desarrollen todas las yemas, se les despuntará sobre la 4.ª ó la 5.ª hoja si estan colocados encima à fin de mantener lo posible el equilibrio, si estan debajo se empelusan en totalidad.

**Poda en verde.** Se practica sobre todos los árboles y especialmente en el abridor, es un correctivo de la poda de invierno, por ella se supri-

me todo lo que se ha formado inútil á partir desde el momento en que ha principiado la vegetacion.

Se la emplea en los casos siguientes: 1.º Cuando sobre el abridor se ha podado largo un brazo de fruto y sus yemas no han cuajado, se apróxima sobre el segundo tallo de la base, porque absorberia inutilmente sávia y se facilita así el empalizado. 2.º Cuando un brazo ó rama toma mucha fuerza, sea de la naturaleza que quiera es frecuentemente útil rebajarle sobre una yema ó tallo, destinado este último para constituir su prolongacion. 3.º Para rebajar un tallo despuntado que hubiere hechado muchos tallos falsos despues del despunte; se hace la operacion sobre el mas inferior.

Se aplica igualmente muchas veces la apróximacion en verde sobre los árboles de fruto de pepita, con objeto de renovar los brazos de fruto, muy largos ó agobiados ya, cuando en su base tienen un buen tallo nuevo.

**Podá de Agosto.** Se hace sobre los árboles de pepita cuando la sávia se para en Julio y Agosto y consiste en suprimir á tres ó cuatro hojas la mayor parte de los tallos que se han conservado despues del despunte, con el fin de absorber la sávia y evitar el inconveniente del desarrollo de botones de fruto, pues así aquella dispone las yemas que quedan sobre la parte podada á dar pequeños dardos al año siguiente. Cuando la yema sobre que se poda es muy gruesa y se cree vá á dar un tallo fuerte se le *venta*. Si se remite esta operacion para la primavera próxima, los resultados serán dudosos, mientras que en la época indicada la sávia ya parada asegura su salida, no por un fuerte empuje, sino por una produccion endeble dispuesta por consiguiente á dar fruto.

Esta podá preparatoria de los brazos de fruto necesita ser hecha con discernimiento; no se la practica sucesivamente mas que sobre una parte de los tallos, para no desordenar la vegetacion suprimiendo muchos á la vez, es al mismo tiempo un auxiliar de la podá de invierno, porque deben dejarse intactas las ramas así podadas; reemplaza en parte al rompimiento que tienen por lo comun el inconveniente de formar muy fuertes los brazos de fruto y sobre el que conviene volver á podar; este último puede así mismo estorbar el desarrollo de los frutos si se hace con rigor quitando muchas ramas á la vez. En la misma época se pueden apróximar los que no hallan desarrollado el fruto. Esta podá se aplica tambien con buen éxito sobre los pequeños brazos ya viejos que están llenos de arrugas en su circunferencia. Se apróxima sobre los pliegues donde existen pequeñas yemas que por

consecuencia de esta operacion se trasforman en botones. Se tiene el cuidado de hacer el corte horizontal á fin de arreglar y aprovechar mejor estas yemas.

**Rompimiento ó ruptura.** Se hace particularmente sobre los árboles de pepita, consiste en la ruptura completa de una ramilla, cuando está ya en estado leñoso. Se hace en dos épocas, la 1.ª cuando la poda, se rompe la ramilla ó rama á 5 ó 6 centímetros con el dedo apoyando en el corte de la podadera pero sin cortar, la 2.ª época es al fin del estío, en últimos de Agosto, cuando el despunte no se ha efectuado ó se hizo muy largo; las yemas que quedan en la base de las ramas rotas, tienen aun tiempo de engrosar y ponerse á fruto, pero si el despunte se ha hecho esta última operacion es inútil.

La podá de Agosto la reemplaza con ventaja; cuando se hace la ruptura es mejor romper que cortar, pues así la herida se cicatriza con mas dificultad, se fatiga la rama, disminuye su vigor y se la vuelve mejor á fruto.

**Deshoje.** Se practica principalmente sobre la viña y el alberchigo y tiene por objeto colocar los frutos, ayudar á su maduracion y mejorar su calidad, para lo que deben haber llegado cerca de su grosor, pues de otro modo heridos por un sol fuerte se pondrian amarillos y se caerian ó al menos no tomarian su tamaño natural.

Se escogera si es posible un tiempo cubierto y lluvioso haciéndole gradualmente á fin de no descubrir de una vez los frutos, se les dejará por consiguiente una ó dos hojas para abrigo y se quitarán algunos dias despues. Los alberchigos tardíos deben ser deshojados mas pronto que los otros relativamente á la época de su madurez. Las hojas no serán arrancadas sino cortadas y se las conservará el peciolo á fin de dejar protegida la yema de axila.

**Aclarar los frutos.** Se reduce á quitar los que sobran por que dañan la belleza de los demás á la salud, robustez y buena conservacion del y árbol, se puede hacer sobre todos pero es muy especialmente útil á la vid y el alberchigo, si cuyo medio no se pueden obtener notables frutos en ellos, sobre todo en los años abundantes.

La cantidad de frutos que se ha de quitar se regula segun la naturaleza del árbol y segun el año es mas ó menos favorable á la vegetacion y produccion de aquellos. Sobre el alberchigo se hace la supresion en Junio para evitar el que se toquen cuando van engrosando, uno ó dos por cada ramilla de fruto bastan, uno será bastante para las ramillas inferiores que están sobre los brazos de armadura.

En la viña no debe vacilarse el suprimir una

tercera parte en las especies ordinarias; y frecuentemente la mitad de los granos de un racimo en las especies que se oprimen estos mucho en la época en que son del grosor de un pequeño guisante; los que quedan toman mas volumen y adquieren mejor calidad y por último el racimo pesará lo mismo que sino se le hubiere quitado grana alguno y será mucho mas bello y de mejor aspecto.

En cuanto á las otras especies de frutos, su posicion sobre los brazos que los lleven indicará suficientemente cuales son los que se deben dejar ó quitar, en general debe dejarse uno solo en cada ramito ó conjunto de flor; en todas las especies mas notables de peras, se deberán dejar en la época de la floracion, cuajar dos ó tres flores en cada grupo de ellas y cuando ya no hay nada que temer de las heladas é intemperies primaverales es decir á principios de Junio, se deja uno solo para lo cual se escoje el mejor conformado y sano.

Se deberá hacer el corte con limpieza con una tijera pequeña. Con la podadora peligraria el fruto que quede por la sacudida producida al hacer el corte.

No se deben suprimir los frutos en los perales y abrilores de fruto pequeño por que el grosor que los que quedaren podrian adquirir estaria lejos de compensar la cantidad de los que se quitasen.

En general el fruto debe disminuirse ó quitarse del todo, en los árboles jóvenes, en los recién plantados, endebles ó enfermos, con poco rigor y en general en todos aquellos que queremos conservar frondosos porque los órganos de la fructificacion se desarrollan siempre á expensas de los de la vida del individuo; esta regla debe seguirse hasta para los árboles y arbustos de sombra y adorno como el castaño de india, tuyas, abetos, etc., quitándoles el fruto se conservan mas frondosos y vegetan con mas vigor y lozanía.

(SE CONTINUARA.)

## SUETOS.

En la Junta general celebrada el dia 15 del mes anterior fueron aprobadas por unanimidad las cuentas del último año, y á propuesta de la Comision examinadora se acordó dar un voto de gracias á los individuos de la Junta directiva que en ellas han intervenido, por su buena

gestion en pró de los intereses de la Sociedad.

Habiendo hecho presente el Sr. D. Estanislao Marañon en la última Junta general su deseo de que la proposicion que hacia ya tiempo tenia presentada para que la Sociedad estudiase y emitiese su informe sobre la conveniencia de crear en esta capital un Banco de credito territorial ó hipotecario ayudando las gestiones que tenia practicadas al efecto, se resolviese definitivamente, se acordó hacerlo así, á cuyo fin se presentarán en la primera Junta que se celebre los antecedentes que hay reunidos sobre este objeto para darles el curso que les corresponda.

## Premio á los cazadores de animales dañinos.

Teniendo presente esta Sociedad económica que entre las varias causas que se oponen al desarrollo y fomento de la ganadería en esta provincia, una de ellas es el gran número de animales dañinos, lobos especialmente que en ella existen, que tienen natural albergue en sus escarpadas sierras y terrenos limítrofes, ha creido que el poner los medios para procurar su destruccion era favorecer al mismo tiempo el aumento de la ganadería.

Mientras suceda con frecuencia, como hoy por desgracia acontece, que los lobos hagan repetidas presas ya en los rebaños de ovejas, ya en las reses mayores, sin que muchas veces pueda ser obstáculo á ello, ni la vigilancia de los pastores, ni la animosidad de los perros, la ganadería sufrirá un pesado yugo para su desenvolvimiento y su cria, multiplicacion y mejora será mucho mas cos-

tosa, por los mayores desembolsos que exige su custodia por tener que sostener mayor número de guardianes y perros cuyos salarios y mantenimiento asciende á un importe anual de mucha consideracion.

Bajo la influencia del temor de sus ataques no pueden aprovecharse los pastos muchas veces en las condiciones oportunas, por las precauciones que contra aquellos hay que tomar, saliendo así mas caro el sostenimiento de los ganados y esto aparte del importe de los daños materiales de consideracion que ocasionan.

La causa principal á no dudarlo, del considerable aumento que de pocos años á esta parte se nota de los espresados animales carníceros, es la falta de estímulo para los que a su caza se dedican, habiéndose dejado de dar los premios pecuniarios que antes se daban á los que presentaban alguno de ellos, pues faltando el aliciente á los que se dedicaban á tan penosa como arriesgada cacería, cesaron en su persecucion.

Esta Sociedad económica hubiera deseado poder por sí sola señalar premios con este objeto, de un valor proporcionado á la importancia del fin propuesto pero no siéndole posible por los muchos gastos que soporta, ha acordado, y así lo ha verificado ya, dirigirse al Sr. Presidente de la Comision auxiliar de ganadería de esta provincia, manifestándole que está dispuesta por su parte á cooperar con la cantidad que la sea posible para que vuelvan á ofrecerse los mencionados premios, siempre que los ganaderos, como los principalmente interesados en esta cuestion, ayuden por su parte ya como colectividad, ya como particulares; secundando además sus gestiones si lo creen oportuno, cerca de las autoridades ó corporaciones que antes

contribuian á este mismo fin, para que vuelvan á contribuir al efecto.

Persuadida la Sociedad económica de Amigos de Barcelona de los abusos que se cometen en las exposiciones, presentando como propios objetos que no son producidos por los que los exponen, no consiguiendo así con las recompensas estimular la produccion ni distribuyéndose aquellos con la debida equidad y justicia por no recaer muchas de ellas sobre los verdaderos productores, ha elevado una exposicion al Sr. Ministro de Hacienda en súplica de que para cortar estos abusos, con motivo de la próxima exposicion de Paris, podria adoptar las dos resoluciones siguientes:

1.<sup>a</sup> Que al presentarse productos para que figuren en una exposicion se exija hacer constar la produccion aproximada de los mismos.

2.<sup>a</sup> Que cuando ocurra alguna duda sobre el particular ó se pida el recibo de la contribucion por el concepto que se trate de figurar ó se encargue de una Comision de averiguar la verdadera existencia de la fábrica, taller, etc.

Así nos lo manifiesta en una circular que ha dirigido á esta Redaccion y que no insertamos íntegra por falta de espacio. Aprobamos la idea y creemos debe tenerse muy presente para que las Exposiciones todas sean de la clase que quieran, produzcan los resultados que con su celebracion buscan.

Las contestaciones que va recibiendo la Comision de esta Sociedad encargada del estudio de la produccion vinícola en esta provincia, al interrogatorio que pidiendo datos sobre la misma, ha dirigido á gran número de cosecheros, ponen de manifiesto todas ellas la importancia que hoy dia tiene ya en nuestro pais este importante ramo de produccion, el deseo que existe de conocer los métodos que deben emplearse para su mejora y los defectuosos procedimientos que hoy se ponen en práctica para todas las operaciones de esta industria. Una vez recogidos el mayor número de datos que sea posible á este objeto y así que lleguen los aparatos que la Comision ha encargado para poder empezar sus trabajos, dará á conocer sus resultados y observaciones en cumplimiento del cometido que se la ha confiado.