

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XVII

Miércoles 15 de Agosto de 1894

NÚM. 1649

Manera de perfeccionar

la elaboración de nuestros vinos de pasto

Se perfeccionará la elaboración de los vinos de pasto amoldándose á las siguientes prescripciones:

No vendimiarse hasta después de la salida del sol y de haber desaparecido el rocío, y terminar la operación tan luego de puesto el astro. Suspender el trabajo en caso de lluvia.

Procurar que reine en las operaciones todas de elaboración y conservación de vinos, desde la primera á la última, la más escrupulosa limpieza, así que también en todos los utensilios.

Hacer una selección de la vendimia, desechando las uvas podridas y las demasiado verdes.

Despalillar, desechando el escobajo, y no pisar cuando los vinos resulten poco finos.

Si los vinos resultan poco coloreados y poco tiesos, pisar las bayas.

Pisar la vendimia y echar el todo en el lagar cuando los vinos resultan de difícil conservación.

Si se producen vinos finos, pero que las condiciones atmosféricas del año hayan sido desfavorables, entonces pisar las bayas.

Emplear lagares de madera, con preferencia el roble, siendo de forma cónica, descansando sobre su base mayor, y su capacidad de 6 á 100 hectolitros.

Llenar los lagares en un solo día y con la mayor prontitud, de manera que no se interrumpa la fermentación, una vez que ésta haya empezado.

Fermentar en cuba cerrada, dejando sólo un espacio de 50 centímetros entre la vendimia y la cubierta, y un pequeño orificio en ésta para el escape de los gases.

Procurar que, una vez empezada la fermentación y hasta que ésta termine, reine en el local una temperatura uniforme.

No desencubar más que cuando la fermentación haya completamente terminado.

Emplear barricas de buen roble, lavándolas siempre previamente y dejándolas que se escurra bien el agua, y cuando son nuevas, pasar luego 15 centilitros de alcohol de vino por su interior antes de emplearlas. Cuando han servido, al quedar vacías y después de bien lavadas y escurridas, hacer quemar por el agujero de bonda un trozo de mecha azufrada en su interior, y taparlas bien.

Procurar que en las bodegas reine una temperatura constante, vecina de 15 grados, y que tenga sus aberturas en la fachada Norte, y que no haya en ellas, ni vinagre, ni maderos, ni mesterías que puedan entrar en fermentación.

Vigilar para que las barricas estén siempre llenas, rellenándolas periódicamente con vino de la misma cosecha y perfectamente sano.

Para facilitar estos rellenos las barricas estarán durante el primer año de conservación del vino con su agujero de bonda hacia arriba.

Trasegar á lo menos cuatro veces durante el primer año, una á primeros de Diciembre, otra en Marzo, otra en Junio y otra en el equinoccio de otoño.

No dejar que en ninguno de los años de conservación de un vino exista vacío en las barricas, rellenándolas al efecto, cada vez que sea necesario, con vino de la misma cosecha y perfectamente sano, y tener éstas en la bodega, á partir del segundo año, con su agujero de bonda hacia un lado.

Practicar en el segundo año de conservación del vino á lo menos dos trasegos, uno á primeros de Marzo y otro en el equinoccio de otoño.

Trasegar, en general, en lo sucesivo, cada vez que por la catación se note que se desarrollan fermentaciones secundarias en el vino.

Hacer siempre coincidir los trasegos, en cuanto posible, en luna menguante, y reinando vientos del Este ó del Norte, es decir, con tiempo seco.

En general, no acudir al encolado más que cuando éste no puede ser evitado, y aun en este caso servirse con preferencia de ocho ó diez claras de huevo para los vinos nuevos, y de seis á siete para los viejos, por cada 225 litros de vino.

Antes de clarificar un vino, substraerlo de sus heces por un trasego, y operar otro trasego, término medio, un mes después de haber clarificado.

Tratar aparte el vino de heces.

Cuando después de pasado el equinoccio de otoño del segundo año de conservación de un vino se nota que la defecación de sus heces ha sido completa, poner el vino en botellas, pues en éstas, á la par que conserva su pastosidad, acaba de perfeccionarse, desarrollando bouquet y aroma, al paso que, al contrario, si continuara en barricas, su valor disminuiría.

Preparar en general el embotellado con un encolado practicado unas tres semanas antes, y luego trasegar.

Colocar la barrica bonda arriba y un poco inclinada hacia adelante, y quince días después practicar el embotellado.

Embotellar lo más posible al abrigo del aire, y en un local de temperatura uniforme que oscile alrededor de 15 grados, es cogiendo un tiempo seco y en luna menguante.

Emplear botellas escrupulosamente limpias y bien escurridas.

Colocar la espita algo inclinada hacia un lado, de modo que el vino no choque contra el fondo de la botella, sino que deslice á lo largo de sus paredes, y dejarla siempre abierta, más ó menos, según la práctica en la operación, á fin de evitar los inconvenientes del vaivén del vino en la barrica.

Llenar las botellas dejando un vacío de 3 centímetros, y taparlas con máquinas que no dejen espacio entre el líquido y el tapón.

Los tapones han de ser de corcho de buena calidad, y han de haber estado algunas horas en remojo en agua caliente y luego en vino de la misma cosecha.

Preservar con cera, mastic, resina, etcétera, los tapones y la extremidad superior del cuello de las botellas.

Embotellado el vino, dejarlo á lo menos unos seis meses en reposo en la bodega, puestas las botellas horizontales.

Llenar, tapar y lacrar las muestras con tanto cuidado y esmero como si se tratara de vinos finos, debiendo ser conservados en botellas.

No expedir vino en barricas á lo menos hasta después de haber verificado el trasego de Diciembre del primer año.

En general, antes de expedir una barrica de vino, trasegarlo, y antes de tapar, rellenar perfectamente.

MARIANO CAPDEVILA y PUJOL,
Ingeniero industrial.

Desde Cete

Las Cámaras francesas se han cerrado sin haberse votado las leyes de protección á la viticultura que con tanta ansia esperaban las regiones vinícolas del país.

Se habla de meetings, de reuniones, de protestas, ó impera un descontento y desconfianza general en cuanto se refiere á la época en que se pondrán en vigor esas reformas y á sus alcances.

La verdad es que la situación de la viticultura francesa, particularmente para ciertas comarcas, es verdaderamente crítica, tanto por los precios á que se han de vender sus productos, como por lo difícil de encontrar compradores.

Que este estado de cosas ha de repercutir necesariamente en los precios y exportación de los vinos exóticos, no hay quien pueda dudarlo. Ciertamente es que esta época del año es la peor para las transacciones de toda clase de calcos, y principalmente para los vinos; pero aun admitiendo eso, fuerza es convenir en lo difícil de los tiempos que atravesamos, ya que de espera en espera, y creyendo que van á mejorar, no hacemos otra cosa que tocar desengaños.

Los precios para nuestros vinos, tanto en París como en Burdeos y Cete, puede decirse que no han experimentado variación de tres semanas á esta parte. En ninguna de dichas importantes plazas ha mejorado la situación. En todas la calma más completa domina, y la tendencia no es nada buena.

En París, los últimos días se han vendido vinos blancos de Huelva, la Mancha y Valencia, de 11 á 14^o, de 25 á 28 francos hectolitro; rojos de Aragón y Huesca

de 13 á 14^o, de 26 á 32; Riojas 12 á 14^o, de 20 á 27; Alicante 14^o, de 24 á 32; Valencias 11 á 13^o, de 21 á 27; Cataluña 11 á 12^o, de 20 á 23; Benicarló 13^o, de 22 á 24; Priorato 14^o, de 28 á 34; Navarra 13 á 14^o, de 24 á 30 francos hectolitro.

En Burdeos, los Alicante de 14^o, de 250 á 300 francos la tonelada de 905 litros. Los de Aragón de 14^o, á 270, y de 14 á 15^o, de 250 á 300; Riojas de 12 á 13^o, de 200 á 300; Cervera 11 á 12^o, de 200 á 250; blancos de Huelva y la Mancha de 12 á 13^o, de 200 á 280; Cataluña 11 á 13^o, de 220 á 270 francos.

Actualmente todos los cálculos y las preocupaciones se refieren á la nueva cosecha de Francia y España, siendo por lo general las opiniones buenas, tanto respecto á la cantidad como á la calidad. Hay quien cree por eso que dichos cálculos son prematuros.

Sigue el aumento en nuestra exportación de frutas, determinando en ciertos mercados una baja bastante regular en los precios. En cambio nuestras mistelas, en razón de haber escaseado algo las de Samos, han experimentado alguna alza.

En el Mediodía, los vinos franceses se venden actualmente de 6 á 10 francos hectolitro los de 10^o, y de 6 á 9 los más ordinarios.

Se habla ya de la venta de uva fresca para los departamentos del Centro y Norte, á los precios de 6 á 8 francos los 100 kilos para los Aramón y de 9 á 12 para los Petit-Buschet. Se dice también que hay contratadas algunas partidas de vinos nuevos á los precios de 9 á 11 francos hectolitro, según calidad.

En el Sena Inferior y en otros departamentos promete ser este año la cosecha de sidras abundantísima; se cree que, por los bajos precios que dominarán, tendrá que destilarse la mayor parte.

A consecuencia de las protestas y conflictos que ha producido la venta de vinos del Mediodía en ciertas estaciones, expedidos como se sabe en vagones-depositos, se trata, según parece, de poner impedimento á esta nueva manera de dar salida á los vinos. Se asegura que se exigirán ciertas formalidades, que aumentarán los gastos de las licencias, y que se determinarán sitios especiales en las estaciones.

Precios de los vinos españoles en Cete: Alicante primera, 14 á 15^o, de 26 á 29 francos hectolitro; ídem segunda, 14^o, de 21 á 24; Benicarló, 13 á 14^o, de 21 á 25; Cataluña, 11 á 13^o, de 17 á 21; Mallorca, primera y segunda, 9 á 11^o, de 14 á 17; Priorato, 13 á 15^o, de 26 á 31; Tarragona (Vendrell), 13 á 14^o, de 20 á 24; Valencia primera, 13 á 14^o, de 20 á 22; ídem segunda, 12 á 13^o, de 18 á 20; Vinaroz, 13 á 14^o, de 21 á 25; moscatel (9 á 10^o licor), 15^o, de 38 á 43; mistelas (9 á 10^o licor), 15^o, de 32 á 40; vino blanco seco Andalucía, 13^o, á 26; ídem de la Mancha, 12^o, de 21 á 24; ídem de Cataluña, 11^o, de 20 á 23; Jerez y Málaga superiores, de 200 á 250; ídem apagado azufrado, 0 alcohol, 12 licor, á 26 francos hectolitro.

ANTONIO BLAVIA.

Cete 8 de Agosto de 1894.

Alteración del color de los vinos blancos

I

CAUSAS

Los vinos blancos obtenidos por medio de la fermentación en contacto con la casca, tienen siempre color más ó menos subido. En cuanto se encuentran en contacto del aire, bien durante el trasego, bien á distribuirlos en botellas ó en toneles que no están completamente llenos, el oxígeno provoca inmediatamente una coloración más intensa de amarillo de ámbar, ó una perturbación bien manifiesta y una coloración oscura.

Tales alteraciones se denominan amarillez ó ennegrecimiento.

La inestabilidad del color de ciertos vinos blancos constituye un defecto muy grave, porque en tal caso, no solamente se altera la limpidez del líquido, sino que también y con mucha frecuencia el gusto. La alteración del tinte del vino es tanto más intensa cuanto más se ha prolongado el contacto del mosto con las partes sólidas del racimo, sobre todo si la piel, llegada la uva al estado de madurez com-

pleta, tiene color amarillo de oro. En este caso la alteración es debida á substancias fácilmente oxidables que contiene el mosto, y en mayor cantidad aún el hollejo.

El ennegrecimiento que también pueden presentar los vinos tintos, es debido á la existencia de compuestos de hierro. Estos permanecen en estado ferroso en el vino, líquido reductor; pero en cuanto el vino se encuentra expuesto en gran parte de su superficie á la acción del aire, aquéllos se transforman pronto en ácidos férricos, entre los cuales aparece el tanato férrico, caracterizado por el color azulado que presenta. Se reconoce que el vino contiene exceso de hierro, aun antes de ennegrecerse, por la degustación, la cual denuncia el sabor particular vulgarmente llamado gusto á metal.

Cuanto á la alteración del color del vino, debida á las substancias orgánicas oxidables contenidas en el mosto y en el hollejo, fácil es ponerla de manifiesto mediante algunos ensayos.

Si se filtra mosto una sola vez á través de papel para retrasar la fermentación, y se echa en seguida en un vaso cilíndrico con pie, se observa que la parte superficial, es decir, la que está en contacto del aire, adquiere el color amarillo de ámbar, mientras que la parte inferior conserva el color opalino, casi sin cambiar de tono.

Cuando se filtra varias veces, dos ó tres, el mosto incoloro obtenido de uva blanca, á fin de separar, según las indicaciones de M. Pasteur, el *Saccharomyces apiculatus* del *Saccharomyces ellipsoides*, se obtiene un líquido de color intenso de ámbar, cuya coloración es debida á la gran cantidad de oxígeno que el mosto ha podido fijar durante la filtración lenta.

Siempre que se haga fermentar un mosto de uva blanca muy coloreado por la oxidación, el líquido pierde su coloración nuevamente. La causa de este fenómeno ha sido patentizada por M. Pasteur con relación al mosto de cerveza, que se halla en contacto del aire á temperatura bastante elevada durante su preparación, y que, por consiguiente, puede colorearse por la oxidación intensamente. En el período de la fermentación, la levadura, que es ávida de oxígeno, le sustrae de varios compuestos del azúcar, de los sulfatos y de esos cuerpos coloreados que se forman durante la preparación del mosto.

Este fenómeno de la decoloración del mosto es una demostración verdaderamente sorprendente de la teoría de M. Pasteur sobre la fermentación alcohólica. De esta manera se explica también por qué el vino blanco, en el momento de ser extraído de la tina y hasta el momento en que la fermentación lenta ha terminado, tiene una coloración débil y bastante estable. En cuanto termina el fenómeno de la reducción energética debida á la levadura, el trasego ó cualquiera manipulación, al poner el vino en contacto con el aire, basta para que sea dable observar cambios de color y de limpidez.

Y, en efecto, si por medio de un sifón que toque en el fondo se llena una botella con vino blanco incoloro, tomado de un tonel, se observa que comienza por la superficie el fenómeno de ponerse amarillo ó de ennegrecerse el líquido. Agitando éste, la alteración se propaga rápidamente á la masa entera. Si se llena la botella con anhídrido sulfuroso, no experimentará el vino ningún cambio de color; bien conocida es, por otra parte, la propiedad de reducir y de decolorar que ese gas posee.

II

MEDIOS PREVENTIVOS

Para impedir que los vinos blancos se vuelvan muy amarillos ó ennegrezcan, es preciso separar el mosto de todas las películas y de todos los ramposos, dejando que el líquido fermente solo. Tal precaución es indispensable para los vinos de mesa que se obtienen de uva cuyo hollejo es muy amarillo ó de color rosado por la parte expuesta á la luz del sol, y para los procedentes de viñedos situados en terrenos muy ricos. Es necesario reconocer que los vinos tratados de tal manera son pobres en tanino, y á veces es difícil clarificarlos; mas es éste un inconveniente insignificante en realidad, porque basta agregar directamente cierta cantidad de tanino para hacerle desaparecer.

El hierro que produce el ennegreci-

miento puede proceder de la tierra adherida á los racimos. En tal caso basta lavar cuidadosamente la uva y ponerla á fermentar sola. En ocasiones son ciertas piezas de hierro que están en contacto con el vino las que dejan disueltas en éste cantidades variables de metal. Las barras de hierro adaptadas á la cara interior de las puertas de las cubas y al fondo de los toneles, ó los cuerpos de bomba de fundición empleados en el trasego, y en general todos los utensilios que se oxidan rápidamente, son temibles en tal concepto.

En fin, los vinos de algunas localidades contienen cantidades notables de sales ferrosas, que después del período de reducción se transforman rápidamente en sales férricas y ennegrecen mucho el líquido. En tal caso no hay remedio alguno.

III

MEDIOS CURATIVOS

Cuando un vino manifiesta cierta propensión á volverse amarillo ó á ennegrecerse, se aconseja comunemente ponerle, hasta donde sea posible, fuera del contacto del aire, ó tratarle con el anhídrido sulfuroso, que se obtiene, ora quemando mechas de azufre, ora agregando sulfito de cal.

Si se obtiene el vino manteniéndole simplemente al abrigo del aire, no se logrará curarle seguramente, sólo se conseguirá retrasar la alteración, y ésta se manifestará en el momento en que sea expuesto á los consumidores. El uso del anhídrido sulfuroso impide la alteración, pero se modifica el sabor y el olor del vino.

Si se posee un vino cuyo color y cuya limpidez cambiar al contacto del aire, se deberá completar la alteración trasegándole una ó dos veces, de manera que pueda absorber oxígeno. Cuando todas las substancias oxidables estén combinadas con ese gas, sometiendo el líquido á una clarificación energética, se logrará darle la limpidez y la estabilidad de coloración indispensables.

He estudiado ese tratamiento durante el invierno de 1889 á 90, y he obtenido resultados muy satisfactorios. Me serví en mis experiencias de dos substancias clarificantes: la gelatina ordinaria en hojas delgadas y transparentes, y la sangre de buey desfibrinada previamente.

Uno de los vinos sometidos á la experiencia era vino de *Fiano* de la vendimia de 1887, y que había permanecido en contacto con la casca durante unos cuatro días. Después del trasego del mes de Marzo de 1888, se había ennegrecido y enturbado; echado en un tonel, adquirió su limpidez nuevamente, conservando, sin embargo, alterado el color, para enturbiarse de nuevo á cada trasego.

Los ensayos se hicieron en botellas bordeadas transparentes, y á cada muestra se agregaron las substancias indicadas antes, en las proporciones que señala el siguiente cuadro:

	Tanino por hectolitro	Gelatina por hectolitro	Sangre desfibrinada por hectolitro
	Gramos	Gramos	Cen. cúb.
I.....	20	>	200
II.....	20	>	400
III.....	40	>	600
IV.....	10	18	>

Para mezclar bien las substancias agregadas, agité durante un período de tiempo de igual duración las diferentes botellas. Una observación hecha á las veinticuatro horas, me permitió comprobar los hechos siguientes:

I. Color amarillo pajizo; la limpidez no era todavía perfecta, porque había partículas muy finas y algodonosas que flotaban en el líquido. El precipitado que se depositó sobre el fondo de la botella era menos abundante que en las dos muestras siguientes.

II y III. La limpidez era perfecta; el vino brillante; el color amarillo pajizo mucho menos subido que el de la primera muestra. Los precipitados eran abundantes y ocupaban tanto más sitio en el fondo de la botella, cuanto que las cantidades de tanino y de sangre agregadas al vino fueron más considerables.

IV. La decoloración era bastante perceptible; no tanto, sin embargo, como en el primer modelo; el vino conservaba todavía el color opalino. El precipitado ocupaba en el fondo de las botellas un

ALAMBIQUES DEROT para DESTILAR y RECTIFICAR de DEROT FILS AINÉ

PUERTO DE PASAJES.—EXPORTACIÓN DE VINOS SE VENDE Ó ALQUILA una Bodega con tinos, pipas, filtros, aparato para pasteurizar los vinos y todo lo necesario para la exportación y coupage.

COMPTOIR INTERNACIONAL

INSTITUTO LA CLAIRE para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table with columns for ship names and capacities: Alicia, Gracia, Francisca, Serra, Leonora, Carolina, Pedro, Ernesto, Enrique, Guido, Hugo, Federico

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanantamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS. Arados, Avenadoras, Guadañadoras, Rastrillos, Cribas, Corta-raíces, Cortapajas, Desgranadoras de maíz, Prensas para paja, Trilladoras, Bombas para todos los usos, Prensas para vino y aceite, Alambiques, Filtros, Calderas para estufar, Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos, Basculas, Tijeras para podar é injertar, etc.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIAN EYRIES Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)

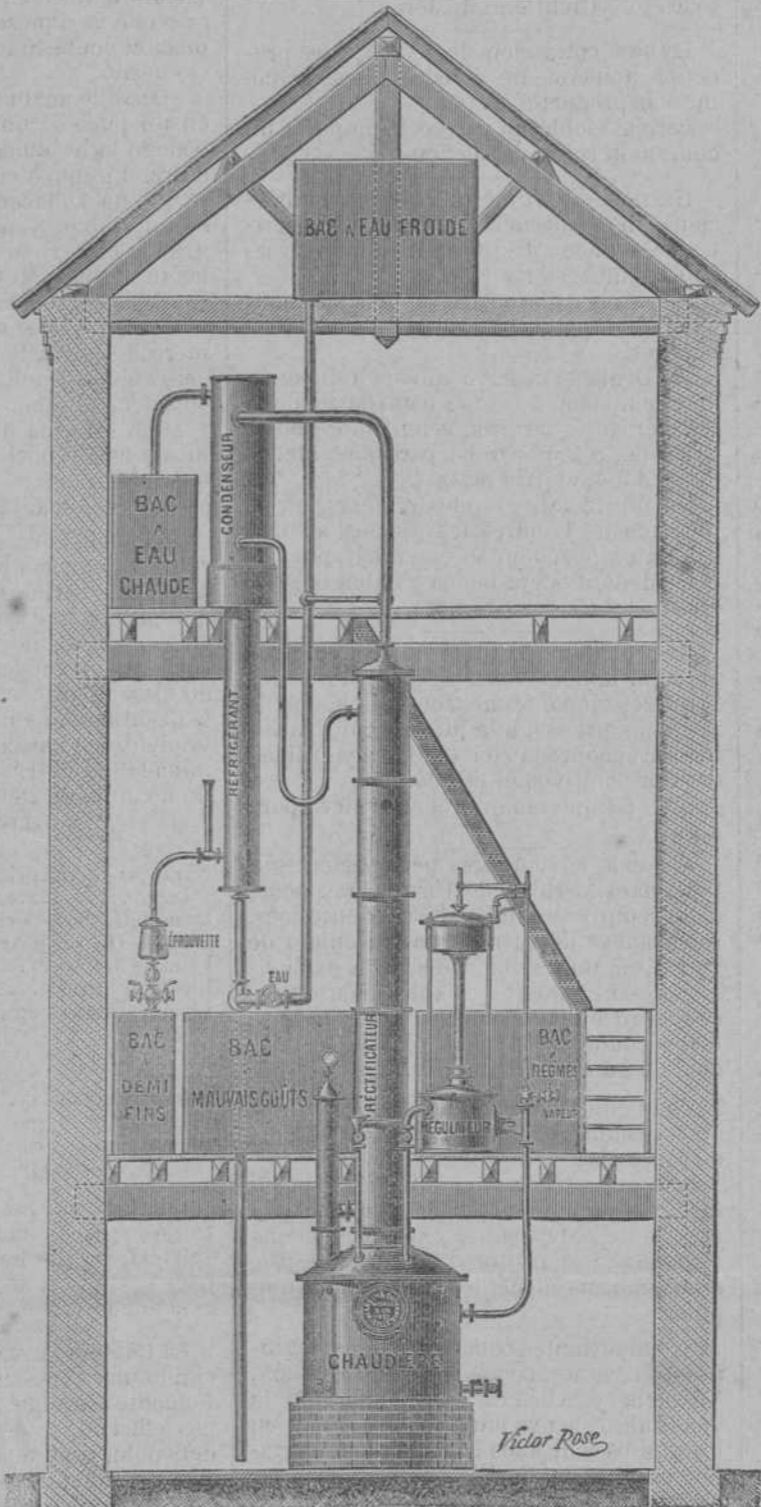
INCUBADORAS ARTIFICIALES con regulador de calor, las más sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.

CHINCHES Y CORREDERAS Se destruyen instantáneamente con la Mistura de Hamer líquida. Pidase en las droguerías y perfumerías.

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial MORATONA GENIS Y C.ª PRINGESA. NUMERO 55. BARCELONA BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

Concesionarios en España de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

ARADOS GIRATORIOS SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO Con patente de invención Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen.



LILLE, FRANCIA WAREIN FILS & DE FRANCE ESPECIALIDAD DES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

ALAMBIQUE EGROT AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR CATÁLOGOS, FRANCO GUÍA DEL DESTILADOR Aparatos especiales para orujos

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR MAQUINA HORIZONTAL MAQUINA VERTICAL MAQUINA HORIZONTAL

AGUARDIENTE ANISADO SECO Y DULCE DE CHINCHÓN Clase insuperable.—Marca CUSANO Y GONZÁLEZ

Dirigir los pedidos á D. Arturo González en Chinchón. Tarifa de precios.—Cajón de 12 botellas de anisado seco ó dulce, puesto sobre vagón en Aranjuez, 10 duros; cajón de 6 botellas, id. id., 5 id.

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el