

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 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDA

ANUNCIOS!

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 XIV.

Sábado 12 de Septiembre de 1891

NÚM. 1429

La vendimia y su influencia en la vinificación

La recolección de la uva influye poderosamente en la fabricación del vino, y su importancia es tal, que no se concibe producir buen vino sin hacer una vendimia esmerada y á tiempo.

La práctica demuestra que los vinos hechos con uvas poco maduras son ásperos, poco alcohólicos, fríos é impropios para la generalidad de los consumidores, que buscan en el vino una bebida reparadora de la sangre perdida por el trabajo, á la vez que agradable al paladar, al olfato y á la vista. Por el contrario, las uvas muy maduras ó pasadas producen efectos diametralmente opuestos; ellas, si bien aumentan el alcohol y disminuyen la aspereza del vino, en cambio éste queda empalagoso, sin aroma y difícil de ser digerido por estómagos delicados que, necesitando un tónico refrescante y ligero, se encuentran con una bebida fuerte é irritante que les priva de beber en la abundancia que desean ó necesitan, estando expuestos á grandes trastornos en la fermentación; defecto este último en que incurren la mayor parte de los viticultores españoles, y que para evitarlo vamos á ocuparnos de la época en que debemos hacer la vendimia.

La madurez del fruto es el estado apropiado y que se halla en armonía con el destino á que se dedica, y en la uva más que en otro fruto alguno, debemos estudiar los caracteres y transformaciones que por la fermentación sufre el mosto que queremos convertir en vino.

El cambio de color de la pámpana de la vid, da el aviso al viticultor de que el fruto se prepara para la vinificación; cambio que será más ó menos pronto, según el clima, terreno ó circunstancias especiales de la estación, pero que marca la época de registrar el fruto para ver si los caracteres que presenta la uva son de hallarse blanca, tersa, turgente y con un baño ceroso, imposible de confundirse ni con el agraz ni con la uva pasada.

El racimo debe caer perpendicular á la tierra, cual no estaba antes, y su escobajo tomar un color bronceado y ofrecer resistencia al cortarse; entonces el fruto está lo que se llama en sazón, y sea en la zona que quiera, es la época de la vendimia. Puede y debe atenderse más minuciosamente al fruto, el cual, si le cogemos, veremos que al apretar la uva entre los dedos presenta un carácter de morvidez, grato al tacto; que al reventar, si le apretamos más, desaloja toda la pulpa del hollejo; que su mosto tarda en pegar los dedos; que su estilillo, al arrancarlo, se desprende con las fibras limpias, y por último, que las granillas se presentan bronceadas y duras; todo esto respecto al tacto, que si lo examinamos por el paladar, tendremos que la uva está fresca, jugosa, tierna, dulce y aromática; lo que no sucede cuando no se halla madura ó se encuentra pasada; pues en el primer caso está agria y áspera, y en el segundo muy dulce y empalagosa.

En fin, la uva para hacer el vino de pasto, tal como el buen gusto lo busca, debe cogerse en el estado que dejamos indicado, huyendo de los dos extremos, para evitar desarreglos en la fermentación y posteriormente en la conservación de los vinos.

Debemos consignar que el color rosado que la uva blanca presenta, es un signo de hallarse pasada; y por más que alucina al vinicultor, según hemos tenido lugar de ver muchas veces, es impropia para hacer un vino delicado, así como la falta de tersura en la uva negra causaría en el vino una pérdida de aroma y color, por más que su mosto arroje muchos grados de azúcar en el pesa-mostos, que es lo que muchos codiciosos buscan, sin comprender que esto es como el que come mucho y no puede digerirlo.

Respecto al esmero en la vendimia, excusado es decir que si se quiere hacer un buen vino no debe entrar en la confección de él más que el fruto bueno; pues si todo se coge sin reparo, resultará que por aprovechar esos carpones no maduros, y algunos racimos secos ó podridos, que en todo no significa gran cosa, echaremos á perder el vino, pues sabido es siempre que lo malo contamina lo bueno.

Habrà ocasión en que el fruto esté muy desigual, y en este caso es preferible hacer dos vendimias, aunque cueste algo más, que recoger en una sola lo maduro y no maduro, ó lo pasado con lo maduro; reunión siempre perjudicial para hacer un buen vino. Cuestiones son éstas que hay que dejarlas al buen criterio del vinicultor, pero que no será en vano prevenirlo que con la uva de una misma viña pueden hacerse dos clases de vino: el uno exquisito, y el otro mediano, valiendo más en muchos casos el primero, que aun cuando en menor cantidad por su clase, elevará el importe del producto total.

También influye poderosamente en la vinificación, por más que esto se haya desatendido por completo, el que la uva no se coja mojada ni fría, porque aun prescindiendo de que el vendimiador deja mucho por coger, y otra gran parte cae al suelo, el mosto que resulta de la uva mojada ó fría perjudica al mosto á que se reúne, que no se encuentra en esas condiciones, cosa que aun cuando parezca de pequeña importancia y un exceso de prolijidad, es una necesidad absoluta para hacer buenos vinos.

De la pisa y fermentación nos ocuparemos en números sucesivos, y antes de dar por terminado este pequeño trabajo, debemos recordar á nuestros lectores que no deben pensar en añadir la más pequeña cantidad de yeso en la vendimia, empleando en su lugar el *Conservador enántico*, que es el único producto hasta hoy recomendable y admitido en todos los mercados.

L. M.

La legislación filoxérica en Francia

El Gobierno francés, atento siempre á cuanto puede contribuir al desarrollo de los intereses agrícolas del país, y prestando especial atención á todo lo que, relacionado con la viticultura, pueda favorecerla, ha publicado recientemente un decreto modificando las leyes vigentes sobre filoxera de 15 de Julio de 1878 y 2 de Agosto de 1879, en las que se dictan reglas para favorecer la reconstitución por vides americanas en todos los departamentos en que aparezca la filoxera. Para que nuestros lectores tengan conocimiento del mencionado decreto, á continuación lo traducimos del *Diario oficial* de la vecina República, y por él podrán de-

ducir cuáles son las corrientes dominantes hoy en Francia en lo que atañe al problema de la reconstitución, después de la larga experiencia de veintitrés años consecutivos de incesantes ensayos:

Ley modificando el régimen legal y administrativo puesto en vigor para proteger el viñedo francés contra la filoxera.

El Senado y Cámara de Diputados han aprobado y el Presidente de la República promulgado esta ley, al tenor siguiente:

Artículo 1.º La libre circulación de sarmientos y plantas de viñedos, cualquiera que sea su procedencia, puede ser autorizada en los departamentos por decisión del Consejo general.

Un documento del Prefecto, en el que conste su conformidad, asegura su ejecución.

La autorización se referirá al departamento entero, á los distritos, cantones, etcétera, según sea la decisión del Consejo general.

Art. 2.º Cuando un Consejo municipal tenga la certeza de la existencia de la filoxera en terrenos de su demarcación, pedirá la introducción de plantas ó vides resistentes, informando esta petición con su dictamen:

1.º El profesor de Agricultura.

2.º El Comité departamental de estudios y de vigilancia.

El expediente será después remitido al Prefecto, quien reunirá el Consejo general y resolverá en definitiva lo más conveniente sobre la petición presentada.

El Prefecto, después de esta deliberación, dará, con el carácter de urgente, cuenta de su conformidad.

En caso de divergencia de opiniones entre los Consejos generales de dos departamentos limítrofes, el Ministro de Agricultura resolverá en último término.

Art. 3.º Cuando un departamento votare una subvención destinada á la reconstitución de viñedos por medio de cepas resistentes, el Estado concederá una subvención igual á la del Departamento ó Municipio.

Cuando un Comicio ó una Sociedad agrícola ó vitícola haya consagrado una parte de sus recursos, que provengan de cuotas ó subscripciones de sus miembros, á la constitución de un semillero de cepas resistentes, estudios sobre adaptación ó injerto ó sistemas especiales de cultivo, el Comicio ó Sociedad podrá recibir una subvención del Estado; esta subvención no podrá en ningún caso pasar de la suma votada por la Asociación.

La justificación del empleo de las subvenciones previstas por la presente ley, ha de tener lugar en la forma adoptada para las subvenciones distribuidas según los artículos 5.º de las leyes de 15 de Julio de 1878 y 2 de Agosto del 79.

Art. 4.º Se derogan las disposiciones de las leyes mencionadas anteriormente, en cuanto se opongan á las prescripciones de la presente ley.

La presente ley, discutida y aprobada por el Senado y Cámara de Diputados, será ejecutada como ley del Estado.

Dada en Fontainebleau el 3 de Agosto de 1891.—CARNOT.

Desde Albaida

A pesar de aproximarse la vendimia, nada se dice de precios, ni se presenta

ningún comprador de uvas. Negro porvenir se vislumbra para esta producción, y terra el pensar lo que sería de este país si se realizaran los gravísimos peligros que le amenazan.

Mucho puede hacer el Gobierno en tan difícil como complejo problema, pero es necesario que el viticultor, en su proverbial inercia, no se abandone al ciego fatalismo esperándolo todo de las regiones oficiales. Agrúpanse en sociedades, sindicatos y cámaras agrícolas para ser atendidos y respetados; perfeccionen el cultivo, elaboración y crianza de los vinos, vulgarizando la ciencia por medio de conferencias, cartillas y revistas; celebren reuniones y *meetings* para discutir los difíciles problemas económicos y exponer é ilustrar á los poderes públicos nuestras deficiencias, necesidades y medios de remediarlas, y sólo así, unidos los esfuerzos de todos, si hay buena voluntad en los de arriba, y fe y constancia en los de abajo, podremos librar, en parte, la producción de la catástrofe que le amenaza.

El ideal para el porvenir, empezando desde hoy, entiendo debe ser el perfeccionamiento en la elaboración y crianza, formación de buenos tipos y buscar nuevos mercados; pero dado el actual estado de nuestra producción y conocimientos, el anterior remedio no resuelve el conflicto; no se crean en un momento mercados que consuman nuestro sobrante, es necesario conservar los actuales, y en particular el de Francia, renovando el tratado con cuantos beneficios sea posible recabar, cerrando nuestras puertas á los espíritus industriales, haciendo renacer nuestra industria destilera, único medio de agotar las existencias.

Magnífico resultado han dado en ésta algunas variedades de semillas extranjeras introducidas por el propietario don José Vidal; en trigos son notables, por su producción y calidad, las clases sin barbas Zelanda, Noé y Chino bladet, y para terrenos pobres las barbudas Trimenia, de Sicilia, y el Rieti. En patatas sobresalen por su gran producción y calidad la *Earlyrose*, como clase temprana, y las *Elephant blanc*, *Institut de Beauvais*, *Magnum bonum*, *Canadá é Imperator*. Como remolacha forrajera es notabilísima la producción de la *Disete Mamouth*, habiendo alcanzado algunos ejemplares el peso de 10 y 11 kilogramos. También cultiva dicho señor más de veinticinco variedades de cepas americanas, y está haciendo los estudios de su adaptación á este país; tiene ya muchos ejemplares de nuestras variedades sobre piés americanos en magnífico estado de vegetación y desarrollo, habiendo logrado perfección y seguridad en los injertos.

EL CORRESPONSAL

Albaida (Valencia) 1.º de Septiembre.

Meeting de viticultores

A los viticultores de España y especialmente á los del Campo de Cariñena

«Compañeros: Próxima la denuncia de los tratados con Francia y Alemania, urge á nuestros intereses prepararnos á la defensa y marchar de común acuerdo para salvar en lo posible los intereses de la viticultura, que son la riqueza de nuestra patria y nuestro hogar.

Para llegar á los fines que nos proponemos, en nombre del Campo de Cariñena

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los Vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de **Conservador** resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotánin.—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al **Conservador** para emplearle al hacer la pisa de las uvas, corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en estos últimos.

Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente adicionándoles, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de **Conservador**, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de **Enotánin** por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación al **Director del Laboratorio**.

BARCELONA.—Calle de Valencia, núm. 213.—BARCELONA.



COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO A PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE
ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación DE

pulverizadores para combatir mildiu

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

TESORO DEL VINICULTOR

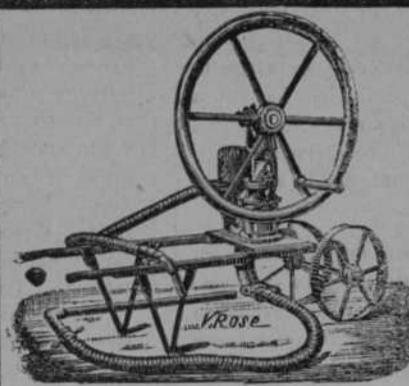
ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enotánin y demás substancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El **ANTIPATHES VINICOLA** mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de más cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el **ANTIPATHES VINICOLA**, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrian, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las substancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El **ANTIPATHES VINICOLA** se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3.800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al **GABINETE ENOLÓGICO**.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38
De venta: **GABINETE ENOLÓGICO**
Plaza de Calatrava, 2, Valencia



GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras — 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.—Básculas. TIJERAS para podar é injertar.

Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador **EL RELAMPAGO**, 45 ptas; **EXCELSIOR**, 45; **ECONÓMICO**, 35.
Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

Premiado por el Colegio de Farmacéuticos de Madrid y por la Exposición regional Valenciana

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo tratamiento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermedades producidas

POR LOS INSECTOS Y PARÁSITOS EN LOS VEGETALES Y SUS FRUTOS

Su reconocida eficacia para destruir los insectos y parásitos, hace de este producto un remedio indispensable para la agricultura en general, y muy especialmente para los viñedos plagados de *oruga*, *piral*, *arañuelo*, *saltito* ó *blavet*, *negrilla* (*oidium*), *caracolillo*, *babosa*, *blanqueta* (*erinosís*), *mildiu*, *black-rot*, *antracnosis*, etc.

A base de carburos puros y sulfocarbonatos alcalinos.

Superior en efectos, garantía y economía al empleo de los azufres.

Único preservativo de la vid contra la filoxera.

El gusano de los manzanos, la oruga de la alfalfa, la negrilla de los naranjos y olivos, el piojillo de los melonares, de las legumbres y hortalizas desaparecen prontamente con un solo tratamiento.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES
Plaza del Mercado, 2—Valencia

Pídanse prospectos para su uso.—Los sacos de envase son de 25 y 50 kilos.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosís, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DOCTOR D. F. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid

Precio: UNA PESETA

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

La **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** cuenta con más de cuatrocientos corresponsales y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la **CRÓNICA**.

SUSCRIPCIÓN: En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

OFICINAS: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS
HAUPOLD—MALAGA.
PASILLO SANTO DOMINGO, 16

PULVERIZADOR **EL RELAMPAGO** contra el mildiu y la enfermedad de las patatas

RELAMPAGO
Núm. 1 40 pesetas
Núm. 2 30 pesetas
—
LA TORPILLE
Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor, EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS
CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de **TABLA DE OLMO PARA TINAS**, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que necesiten conocer. Se cederá la tabla á 70 rs. estado

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RÍONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 19 medallas de Oro, Plata, y Diplomas de honor y de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,
Fábricas de chocolates,
Fábricas de harinas,
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vinos,
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:

VALLS—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595