





Camunas

DIAMANTE

DEL VINICULTOR



TP548

L6

1882

c.1

663



1080043138



8466#127

Diamante del Vinicultor.

ESCUELA DE VINIFICACION.



27368
BIBLIOTECA DE AGRICULTURA
UNIVERSIDAD DE CHILE

TP548
L6
1882

662

Es propiedad del autor. Los verdaderos ejemplares llevarán su retrato, un sello en seco con las iniciales de su nombre y otras contraseñas reservadas.

663



FONDO BIBLIOTECA PUBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEON

Diamante del Vinicultor

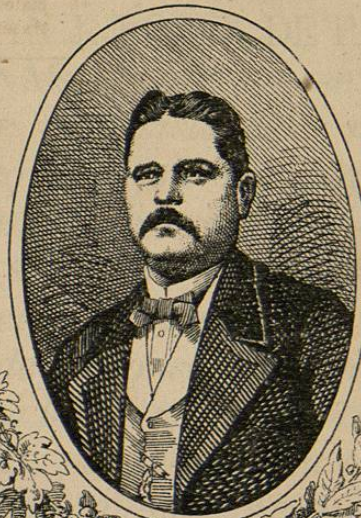
Cosechero de vinos, fabricante de aguardientes, vinagres, licores, cervezas, jabones y líquidos refrescantes. Fabricación de bebidas, adulteraciones, mejora y conservación de las mismas.

MEDICION PRÁCTICA
Y AFORAJE DE TINAJAS Y DEMÁS ENVASES, EN CUENTAS AJUSTADAS.
NUEVA OBRA DE CONSULTA NECESARIA.

Tratamiento práctico y teórico de las enfermedades de los líquidos espirituosos y su curación puesta al alcance de todos. Fabricación sencilla y económica.

SEGUNDA EDICION

POR



OBRAS DEL MISMO AUTOR

Secretos y prácticas de la vinificación.—Perla vinícola, 1.^a y 2.^a edición.—Reglamento para la Sociedad general de viticultura y enología.—Calendario vinícola-perpetuo.

OBRAS DEL MISMO AUTOR

Norte enológico.—Regla especial y cuentas ajustadas para medir tinajas, cubas y toneles.—Diamante del vinicultor, 1.^a y 2.^a edición.—Estudio sobre política, religión y moral (inédita).

54430

José Lopez y Camuñas

cosechero, propietario, autor de varias obras, colaborador que ha sido de los periódicos «El Globo», la «Gaceta Vinícola», «Los Vinos y los Aceites», «El Popular», la «Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento», la «Revista agrícola-comercial», la «Crónica de Vinos y Cereales», la «Vanguardia» y Director de la sección vinícola del «Consultor del fabricante de jabones y cosechero de vinos.»

MADRID: 1882.—IMPRESA DE MORENO Y ROJAS



Capilla Alfonsina
Universidad



PEDICATORIA.

A la memoria de mis inolvidables y honrados padres, dedico este trabajo del DIAMANTE, en prueba de cariño y agradecimiento, para perpetuar los augustos nombres de JUAN J. LOPEZ DE PABLO y MARÍA CAMUÑAS, ya que no me fué posible perpetuar su existencia; sintiendo que sea tan pequeño este homenaje para honrar tan grande recuerdo.

Procuraré ser digno del apellido que llevo y de la sociedad en que vivo, y si mis hijos se hacen de la consideracion pública y del cariño que les profeso, habré conseguido mi intento, pasando de la vida a la muerte tranquilo, dejándoles estudio, honra y provecho.

José Lopez y Camuñas.



Capilla Allouane
Biblioteca

APOLOGÍA.

Lo bueno no tiene precio y lo malo siempre es caro. Una sola operacion sabiamente estudiada, con acierto dirigida y con conciencia expuesta, puede muy fácilmente salvar la pérdida de una tinaja de vino, de una pipa de aguardiente, de un cono de mosto, y hasta de una cosecha entera de estos líquidos, y hacer la felicidad de los dueños evitando su ruina; y entónces reconocerá el adquirente que el coste de un ejemplar de esta obrita, que tantas fórmulas, métodos y procedimientos provechosos encierra, es sumamente barata, aunque parezca lo contrario.

De las obras de esta índole no conozco ninguna de tan reducido tamaño que contenga tantas fórmulas prácticas, tantos procedimientos nuevos, sencillos y económicos, ni que trate de tantas materias, ni de la confeccion y arreglo de tantas bebidas.

Solamente las tablas de cuentas ajustadas que le acompañan para medir tinajas y otros envases, tal cual van dispuestas y arregladas al antiguo y moderno sistema de pesos y medidas, tiene un valor, cuyo trabajo podrá apreciar un agrónomo, un geómetra ó un Ingeniero entendido.

La confeccion sencilla y práctica del Anís escarchado, del Mono, Celestial y otros especiales, con más la fabricacion de jabones que este libro enseña, es una condicion recomendable y de gran mérito.

La fermentacion de los mostos y sus accidentes, observados por las hojas históricas de cada cosecha, es otro trabajo que merece la pena mencionarlo; así, pues, creemos que su autor ha llegado á la cúspide y profundizado



APOLOGÍA.

Lo bueno no tiene precio y lo malo siempre es caro. Una sola operacion sabiamente estudiada, con acierto dirigida y con conciencia expuesta, puede muy fácilmente salvar la pérdida de una tinaja de vino, de una pipa de aguardiente, de un cono de mosto, y hasta de una cosecha entera de estos líquidos, y hacer la felicidad de los dueños evitando su ruina; y entónces reconocerá el adquirente que el coste de un ejemplar de esta obrita, que tantas fórmulas, métodos y procedimientos provechosos encierra, es sumamente barata, aunque parezca lo contrario.

De las obras de esta índole no conozco ninguna de tan reducido tamaño que contenga tantas fórmulas prácticas, tantos procedimientos nuevos, sencillos y económicos, ni que trate de tantas materias, ni de la confeccion y arreglo de tantas bebidas.

Solamente las tablas de cuentas ajustadas que le acompañan para medir tinajas y otros envases, tal cual van dispuestas y arregladas al antiguo y moderno sistema de pesos y medidas, tiene un valor, cuyo trabajo podrá apreciar un agrónomo, un geómetra ó un Ingeniero entendido.

La confeccion sencilla y práctica del Anís escarchado, del Mono, Celestial y otros especiales, con más la fabricacion de jabones que este libro enseña, es una condicion recomendable y de gran mérito.

La fermentacion de los mostos y sus accidentes, observados por las hojas históricas de cada cosecha, es otro trabajo que merece la pena mencionarlo; así, pues, creemos que su autor ha llegado á la cúspide y profundizado

luégo el perfeccionamiento de las materias de que trata en esta obra, y los que adquirieran un ejemplar tienen motivo de hallarse satisfechos, contentos y agradecidos.

Los muchos años de estudio y práctica que sobre este asunto lleva el autor, y la gran aceptación de sus obras y escritos publicados hasta hoy, son la mejor garantía de cuanto acabo de exponer, si no fuere bastante mi autoridad para calificar el siguiente trabajo.

J. G. M.

JUICIO DE LA PRENSA

(PRIMERA EDICION.)

«EL DIAMANTE DEL VINICULTOR.—Hé aquí el título del libro últimamente publicado por el reputado enólogo y conocido escritor D. José Lopez Camuñas, á quien debemos la galantería de remitirnos un ejemplar de la citada obra, que forma un volumen de 552 páginas en 4.º mayor.

Hemos leído detenidamente el citado libro, y no podemos ménos de confesar que es de un mérito indiscutible y quizá de lo mejor que se ha escrito acerca de la vitivinicultura.

El método eminentemente práctico que ha seguido el autor y los detalles que en aquel se encierran, desde el más insignificante hasta el más complicado é importante, le hacen recomendable, no sólo para el cosechero de vinos, sino también para los fabricantes de aguardientes, vinagres, licores, cervezas y líquidos refrescantes, bebidas artificiales, anisados de industria, etc., etc., y como complemento de la obra, termina dicho libro con unas reglas prácticas de medicion y aforaje de tinajas y demás envases en cuentas ajustadas.

Mas no se crea, en vista de lo expuesto, que este precioso libro que tenemos á la vista está lleno de tecnicismos, comprensibles únicamente por determinado número de personas, no: el autor, prescindiendo por completo de galas oratorias, ha sabido llenar tan bien su cometido, que en un estilo sobrio y en un lenguaje sencillo, claro y de práctica inmediata, pone al alcance de todos las doctrinas, fórmulas, métodos y procedimientos que se han de seguir en el arte de la vinicultura.

Trata con suma claridad del modo de plantar, criar y