

del vino que se quiere ensayar; se le añade un volúmen de agua de cal, y despues una mezcla de 4 gramos próximamente de mármol blanco (1), finamente pulverizado, y 3 gramos de harina, que vienen á formar un volúmen, partes iguales de ambas sustancias. Antes de añadir al vino esta mezcla, se deslíe y agita en la menor agua posible (otros 5 centímetros cúbicos).

Se agita fuertemente el vino con esta mezcla, hasta tanto que desaparezca todo matiz morado que recuerde el del vino y sea reemplazado por un matiz ceniciento algo verdoso ó azulado, alguna vez con tendencia al violado, en la inteligencia de que, si así no sucede despues de agitarlo dos ó tres minutos, podremos asegurar ya que el vino está teñido.

Hecho esto, se vierte toda la mezcla sobre un filtro; debiéndonos fijar sobre el depósito que sobre él quede y en el líquido filtrado. Este líquido debe hacerse pasar dos ó tres veces por el filtro lo más rápidamente posible, á fin de tenerlo bien puro y trasparente.

Hé aquí las coloraciones que se observan, segun la naturaleza de los vinos, en los líquidos que filtran, y los matices de los sedimentos respectivos que quedan sobre el filtro.

COLORACIONES EN EL ACTO, VINOS PUROS.

Líquido trasparente ó algo sucio, pero sin ningun matiz manifesto, debido en el segundo caso á lo poco clarificado de algunos vinos, ó á no estar bien puro ni el mármol ni la harina empleados. Sedimento de color ceniciento, con matiz azul violáceo oscuro, en los vinos ricos en cenocyanina, con matiz azul claro, con viso vinoso algunas veces en aquellos en que domina la cenolina, y ceniciento con matiz pardo claro cuando se halla abundante de cenoxantina.

(1) Y á falta de mármol tierra blanca: blanco de España.

VINOS TEÑIDOS CON

Cochinillas.—Líquido morado pardo claro.—Sedimento violeta, que se oscurece.

Fernambuco.—Líquido rojo claro.—Sedimento morado claro.

Yezgos.—Líquido pardo oscuro, con viso rojizo, sobre todo mirando al fondo del tubo.

Sedimento de color gris ceniciento, algunas veces con viso azulado.

Arrayan.—Líquido pardo verdoso.—Sedimento gris ceniciento.

Campeche.—Líquido amarillo muy rojizo (color de caramelo).—Sedimento azul muy sucio y oscuro.

Sauco.—Líquido morado violáceo.—Sedimento violáceo muy oscuro.

Tornasol.—Líquido morado claro.—Sedimento morado oscuro.

Amapolas.—Líquido pardo rojizo.—Sedimento gris azulado claro.

Ancusa.—Líquido amarillo claro.—Sedimento blanco sucio.

Moras negras.—Líquido gris oscuro violado.—Sedimento azul violado, oscuro y grisáceo.

Cenolina artificial.—Líquido morado claro muy extenso.—Sedimento morado característico.

Añil.—Líquido azul violado muy claro.—Sedimento azul.

Orchilla.—Líquido morado claro.—Sedimento morado claro.

Fuchsina.—Líquido rojo claro.—Sedimento rojo escarlata.

Granate.—Líquido rojo.—Sedimento rojo escarlata intenso.

Violado de anilina.—Líquido violado rojo intenso.

Amarillo de anilina.—Líquido amarillo.—Sedimento pardo amarillo.

Como se ve, no sólo se diferencia por estas reacciones el vino puro de todos los teñidos artificialmente, sino que éstos dan matices bastante característicos para poder apreciar, sobre todo en algunos, con qué sustancias están falsificados.

La reacción para la fuchsina es tan sensible, que bastan *dos ó tres millonésimas* de gramo de esta sustancia en cinco centímetros cúbicos de vino, para que den á la mezcla de mármol y harina un color rojo encendido.

Pero hay más aún: los colores que afectan los líquidos que filtran, no son persistentes, poco á poco se van alterando, y en esta alteracion se encuentran al cabo de veinticuatro horas nuevas diferencias, que hacen más segura aún la distincion de las diferentes materias colorantes.

PARA DESCUBRIR LA FUCHSINA EN EL VINO.

En un tubo de ensayo ó probeta de cristal, póngase del vino que se quiera examinar:

Diez partes vino.

Trés espíritu de vino.

Dos extracto de saturno.

Revuélvase todo é inmediatamente tomará color de aceituna plomizo, y dejándolo en reposo, pronto (antes de dos horas) principia á irse á fondo toda la parte colorante, y queda desnudo y sobrenadando un líquido claro como el agua si el vino es puro, y rosado, violado ó morado si tiene *fuchsina*. Puede quedarle color sin tener *fuchsina* á los vinos que estén colorados con orchillá ó con campeche; pero para cerciorarse si es *fuchsina* ó es orchilla ó campeche, despues de hecho el ensayo con el espíritu de vino y el extracto de saturno, y visto que el líquido que sobrenada claro está teñido, á éste se le añaden unas gotas de amoniaco líquido, y si el color fuese de *fuchsina* desaparecerá al momento, pero si es de orchilla ó campeche se pone morado.

Debe emplearse el *acetato básico de plomo*; pero equi-

vale al mismo el *extracto de saturno* que se vende en las boticas, en el que se encuentra el *acetato neutro* y el triplumbico: tiene 36° Beaumé.

El Ministro de Hacienda por su parte ha comunicado al Director general de Aduanas una Real orden, fecha 14 de Marzo de 1879, cuyas disposiciones son las siguientes:

1.^a «Que las aduanas, al verificar los reconocimientos que previenen los artículos 122 y 125 de las ordenanzas para la exportacion por mar y tierra al extranjero, y el 161 y 167 para el comercio de cabotaje, examinen los vinos que se extraen del reino ó conducen de uno á otro puerto nacional para ver si están ó no adulterados con *fuchsina*.

2.^a Que para conocer la presencia de esta sustancia se colocará en un matracito la cantidad de 20 á 25 centímetros cúbicos de vino que se ensaye; encima de esta cantidad de vino deberá verterse como una tercera parte de amoniaco líquido, que colorará el vino de verde aceituna; en este líquido verdoso se introducirá una hebra de lana ó estambre de bordar, blanco, que deberá sacarse verticalmente cuando esté bien embebida, y teniéndola en esta misma posicion se humedece de arriba abajo con una ó dos gotas de ácido acético ó vinagre fuerte: si el vino no está adulterado con *fuchsina*, dicha hebra se va poniendo blanca á medida que avanza la gota de ácido acético; y si, por el contrario, el vino se halla fuchsinado, la hebra de lana tomará el color de rosa más ó menos oscuro. En el caso de que no haya hebra de lana, puede usarse la seda blanca lisa.

3.^a Cuando en vista de esta prueba resulte que el vino presentado al despacho se halla adulterado con *fuchsina*, las aduanas procederán á la detencion del vino, levantando seguidamente acta de los hechos, que pasarán sin pérdida de tiempo al Gobernador civil de la provincia, ó á la autoridad local en los puntos que no sean capitales de provincia, á fin de que obren con arreglo á las órdenes que hayan recibido respecto del particular.

Y 4.^a Si el Gobernador civil de la provincia, ó la



autoridad local correspondiente, en vista de nuevo y más detenido ensayo facultativo por aquél ú otros medios, dispusiesen el despacho del vino detenido por no existir la supuesta adulteracion, las aduanas exigirán una órden en que así se declare, y un certificado del ensayo facultativo, haciendo el despacho sin más entorpecimientos y dando cuenta á la Direccion general de Aduanas, con remision de las actas y antecedentes: si, por el contrario, resultase confirmada la presencia de la *fuchsina* en los vinos, y el delito cometido se pasase al Juzgado para los efectos del art. 556 del Código penal, la aduana pondrá á disposicion del Juzgado los vinos detenidos, y dará tambien parte del hecho á la Direccion general de Aduanas, con remision de antecedentes.»

CAPÍTULO VII.

PREPARADO Y FABRICACION DE LA PASA

por medio del escaldamiento.

SISTEMA ANTIGUO.

La pasa comestible se obtiene de la *uva pasera*, de la *moscatel* y de la *corinto*, etc., del modo que vamos á explicar, segun vieja costumbre.

El antiguo procedimiento es el siguiente: cortada la uva y colocada en capachos, es conducida por carros ó caballerías con mucho esmero al punto de escalde, sufriendo el grano, como es consiguiente, en este trasporte algun daño por la ruptura de su piel, en perjuicio de la buena calidad de la pasa. Para el escalde se coloca una caldera de fundicion de hierro y de forma circular, cuya cabida es de 200 á 300 litros, llena de lejía formada con las cenizas de la incineracion de la raspa conservada de los años ó del año anterior, ó con sarmientos. La operacion se efectúa sumergiendo el grano en esta lejía, que

hierva á más de 100° centígrados, para lo cual se coloca en cazos escurridores, de rejillas de hierro y de mango largo, en porciones de dos á tres kilogramos; el operario, despues de esta primera inmersion; observa si la película de la uva está agrietada, y en caso negativo, hace una segunda y generalmente última inmersion. La uva así escaldada se coloca en cañizos ó zarzos y se lleva al secadero, de donde en capachos es conducida á los almacenes de encajonar. El escalde se verifica por persona práctica y de vista perspicaz, porque es preciso saber el tiempo que, segun su calidad, debe estar el grano dentro de la lejía, lo cual depende de la resistencia de su película, que varia en sus diferentes clases, y para poder apreciar á la simple vista la ruptura de la piel, que no siempre se observa á no estar grandemente acostumbrado. Si el escalde se hace con exceso, la pasa resulta demasiado seca y poco resistente, azucarándose y enmoheciéndose al poco tiempo de su encajonado. Por este sistema, á los cuatro dias de tendida y soleada ya está la pasa hecha y en estado de encajonarla. La operacion de encajonar se hace por mujeres y en grandes almacenes; éstas se colocan sentadas en el suelo y con una estera delante, donde reciben la pasa en la cantidad correspondiente á la caja que hayan de llenar: el peso y distribucion de la pasa se practica por hombres, así como el retirado de las cajas llenas, útiles para almacenar. Esta manera de hacer la pasa es tan antigua como antigua es la vid, sin que se haya reformado en nada, á pesar de los inconvenientes que presenta.

La uva desmerece con los trasportes al punto de escalde; exige gastos de caldera y combustible, así como la manera de secarla exige un número de hombres que estén á punto de recoger los cañizos al anochecer y tenderlos al amanecer, como una inspeccion constante para que una variacion de tiempo no aventure la pérdida total de la cosecha si se moja, que depende sólo de un chubasco inesperado, y por consiguiente ocasiona un pago de jornales. Pero el mayor inconveniente de este sistema está