

pañá que los mostos marquen de 15 á 16° en adelante, pueden imitarse los vinos de Jerez por el siguiente procedimiento, con mostos de dicha graduacion.

Se toma mosto de uva blanca muy madura (pardillas, tarrantés, malvar ó macabeo, si no nos es posible las clases señaladas para la fabricacion de Jerez seco en su país) procedente de la primera pisa, ántes de que se haya prensado la uva, y se deposita en una tinaja ó cuba, y despues se encasca con uva albillo temprano blanco ó moscatel prensada, dejando así fermentar el mosto sin que esté del todo llena la vasija de coccion. Luégo que haya pasado la fermentacion tumultuosa y el pesamostos señale cero ó un grado bajo de éste, dentro del mes de Octubre, se trasegará á un tonel de madera con boca estrecha, mezclándole al mismo tiempo el 5 por 100 de la composicion siguiente, con lo que experimentará otra fermentacion pasiva ó continuará la primera, á causa del trasiego que por el venteo aviva la ebullicion principiada y sostenida por la condicion de no quedar del todo llenos los toneles; por lo que es indispensable hacer el primer trasiego de estos vinos ántes de que concluya la fermentacion pasiva. Empleando la esencia de Jerez, no hay necesidad de valerse de la siguiente composicion, á excepcion del jarabe, vino añejo y alcohol.

COMPOSICION QUE SE CITA: EN FRIO SIN FERMENTAR.

Alcohol 36°, 4 litros.
Almendras amargas, 2 kilos.
Quina aromática, 1 kilo (ascorillo).
Espíritu nitro dulce, $\frac{1}{4}$ kilo.
Colofonia 1.^a, $\frac{1}{8}$ kilo.
Arrope ó jarabe de 29°, 4 kilógramos.
Vino blanco añejo (1), 4 litros.
Almendra de avellana, 2 kilógramos.

(1) El mejor vino blanco para esta composicion es el Jerez seco; pero á falta de éste se emplea otro que sea bueno, blanco y seco tambien.

Eter aenántico, 10 gotas.

El espíritu de vino, éter aenántico y la almendra de avellana partida, se ponen en dicho alcohol á macerar por diez dias (1), luégo se le incorpora el vino añejo y el arrope, y así se deja veinticuatro horas para despues aplicarlo al vino, bien mezclado, cuyo gusto á Jerez se quiere dar.

En cuanto el vino dicho esté claro, y dentro del mes de Enero, se vuelve á trasegar, azufrando la vasija y añadiéndole el 10 por 100 de la anterior composicion, dejándole reposar nuevamente. Luégo que se presente otra vez claro en 1.º de Marzo (y si no está así se aclarará artificialmente), vuelve á azufrarse el tonel y á trasegarse, poniéndole el 1 por 100 de la referida composicion. En el mes de Agosto vuélvese á aclarar, azufrar y trasegar, dejándolo despues quieto hasta últimos de Diciembre venidero, que debe aclarársele, trasegarle y alcoholizarlo con espíritu de vino solamente y polvos enológicos, para beberlo en el siguiente verano, sin olvidar que esta clase de vinos no tiene las condiciones que le son propias hasta los dos, tres ó más años de edad. El vino es igual al buen tabaco, que despues de pasar una fermentacion tumultuosa, necesita mucho tiempo para concluir la insensible y adquirir la añejez que le proporciona buenos, finísimos y gratos aromas, absorbiendo los que circulen á su alrededor.

JEREZ AMONTILLADO (2).

Este vino, ó mejor dicho, este *néctar delicioso*, se prepara lo mismo y con los propios materiales que el anterior, sin más variantes que confeccionar el componente

(1) En el mismo dia que se pisa la uva, se pone á macerar la almendra, alcohol y éter.

(2) El Pedro Jimenez dulce, como el dulce de Málaga, se fabrican de igual modo y con las propias uvas; pero adicionándole al mosto mucha mistela y espíritu de vino, para que mate y contenga la fermentacion, dé gran fuerza al vino y éste resulte dulce, licoroso y con mucha espirituosidad.

aromático-generoso con las siguientes materias y casca sin prensar en el mosto:

Arrope de 21°, 10 kilos.

Vino blanco añejo (1), 4 litros.

Alcohol de 36°, 4 litros

Avellana, 2 kilos.

Zumo de naranjas ágras, $\frac{1}{4}$ litro.

Éter aenántico, 10 gotas.

OTRA FÓRMULA PARA CIEN ARROBAS.

Espíritu nitro dulce, $\frac{1}{8}$ kilo.

Colofonia 1.^a, 2 kilos y 5 cuartillos alcohol.

Acido tartárico, $\frac{1}{2}$ libra.

Tintura de almendras amargas ó quina aromática, 1 kilo.

Dándole los mismo trasiegos, aclaros y adiciones que al Jerez seco, empleando para los últimos aclaros y trasiegos dichos el espíritu de vino en vez de alcohol, dexalbúmina y polvos enológicos núm. 1, en lugar de huevos y lebrija, para los aclaros.

VINOS RANCIOS DE ESPAÑA.

La simiente de alolvas en tintura hecha por infusion da gusto á rancio, y mucho mejor la tintura de nueces tiernas con cáscara, donde tienen el aroma. El rancio *bouquet* ó aroma natural de los vinos, que tanto mérito les da, se consigue con el trascurso de los tiempos, cuando los líquidos dichos están bien elaborados, y se les adelanta la vejez encabezándolos con otros añejos y rancios de primera clase, trasegándolos y aclarándolos mucho, sin olvidarse alimentarlos de buen espíritu para su exquisita conservacion, azufrándolos tambien si hubiere necesidad, con lo que se precave y evita nuevas fermen-

(1) Si en vez de vino blanco añejo se pone añejo ó rancio amonillado natural, es muchísimo mejor.

taciones. A estos vinos, siendo blancos, se les pone un poquito de éter butírico y les dará el gusto á rom añejo de la Jamaica, tan celebrado en todas partes. Si á las operaciones antedichas se les añade el rancio y envejecedor de los vinos artificiales, se consigue ántes y mejor el *bouquet* y calidad que se desea. Pero añadiéndole á falta de envejecedor heces de vino añejo ó rasuras, éstas aceleran la vejez, y á falta de éstas tártaro en bruto suprimiendo el azufre si los aclaros se hacen muy repetidos.

VINOS DULCES GENEROSOS.

Los vinos dulces, gratos, generosos y alcohólicos, se obtienen mediante una elaboracion muy esmerada; con mosto de 15° en adelante de uva buena, perfectamente madura, privándolos de casca con escobajo, mosto de prensa, granilla, tanino y de cuanto pueda prestarles aspereza; proporcionándoles por todos los medios posibles una fermentacion pasiva, continuada y larga, ya sea poniendo las vasijas de coccion casi llenas de mosto, depositándolas en un local cuya temperatura no suba de 15 ni baje de 5°, adicionándole en último caso arrope ó jarabe de 25° mezclado con un tercio de espíritu de vino bueno; pero teniendo mucho cuidado de no paralizar del todo la cochura hasta que esté concluido, bonificándolos despues y tratándolos de la misma manera que al anterior, para llevarlo pronto á la añejez. Si de este modo no resultara todo lo grato que fuera de desear, se le añadirá despues de clarificado más jarabe de azúcar ó mistela, y entónces se volverán dulces, gratos y generosos con el tiempo, y más si se les pone un poquito de éter aenántico, en muy pequeña cantidad, ó un poco de solera aromatizada.

VINO DE OPORTO.

El tinto espirituoso y seco vino de Oporto, que se confecciona en la importante poblacion de este nombre, con gran puerto en la provincia de *Entreduero* y *Miño*, en

Portugal, se recolecta todo lo más en la provincia de *Tras-os-montes*, al Norte de Lisboa, trasladándolo y almacenándolo despues para su bonificacion en el *Jerez* de los portugueses (*Oporto*), desde donde los extractores de este famoso puerto, y con tan célebre caldo, hacen un gran comercio con Inglaterra y América.

La fabricacion de tan renombrado licor, no es un milagro ni una industria, puesto que es bien toscos y ordinario el procedimiento que allí emplean, parecido al que se sigue en la Rioja alavesa, Aragón, Cataluña y Valencia; pisando las uvas en lagares, dejándolas caer luego revueltas con su mosto y escobajo en el *lago* ó *balserio* de mampostería adonde hace y pasa su primera fermentacion tumultuosa, adquiriendo sus buenas cualidades despues de trasegado á los grandes depósitos ó almacenes, por la composicion alcohólica que le dan sus extractores.

Setubal: importante poblacion de la provincia de Extremadura, en el centro de Portugal, y la provincia de Alentejo, al Sur de dicha nacion, son las Málagas portuguesas ó del reino de los Algarves, donde se cogen y fabrican vinos de mucha fama para Prusia é Inglaterra, que los pagan á exorbitantes precios; siendo unos de paladar seco y color blanco paja, tan aromáticos como espirituosos y agradables, y otro dulce moscatel igual ó muy parecido á nuestro Málaga, fabricado con uva malvasía blanca.

FABRICACION DE ESTOS VINOS EN ESPAÑA.

Se toma uva tinta de las llamadas tinto temprano de Valdepeñas ó cencibel, bien maduras, se pisan, y marcando su mosto 16°, como de ordinario, se envasa y pone en el 20 por 100 de su casca con todo el escobajo de los racimos, y así se deja fermentar en tinajas ó cubas. Cuando la fermentacion tumultuosa haya pasado y entrado en la insensible, se trasega estando turbio el caldo espirituoso, y mezcla á cada 10 arrobas (160 litros) medio litro de tintura de nueces tiernas verdes muy granadas, pero

que no estén maduras, para que presten al vino gusto amargo y aroma propio, dejándolo en reposo hasta que concluya la fermentacion principiada, que con el movimiento y venteo ocasionado por el trasego se aviva y reproduce. Luego que esté claro, en primeros de Enero vuélvese á trasegar á toneles de madera bien azufrados, poniéndole 3 litros de alcohol (1) por cada 10 arrobas de vino, continuando despues los aclaros, trasegos y alcoholizaciones de la misma manera, proporción y épocas que para los vinos rancios y dulces generosos se usan, y que en otro lugar dejo explicado con los nombres de Jerez seco y rancio en España, vino con el cual, trascurridos dos años, podrá hacerse un buen negocio. Adicionándole la esencia de *Oporto*, se consigue el objeto más pronto y fácilmente.

Los vinos secos de *Setubal* y los dulces de *Alentejo*, se fabrican y tratan como dije al hablar de los vinos españoles rancios y generosos citados en el párrafo anterior.

La tintura de nueces se obtiene poniendo en 3 litros de alcohol 1 litro de nueces tiernas con su cáscara trituradas, á macerar por diez dias, filtrándola despues y conservándola así en frascos herméticamente tapados. Gran rancio. Las nueces se cogeran en 1.º de Julio.

VINO MALVASÍA DE SITGES.

El vino malvasía, generalmente de color blanco, aunque tambien lo hay tinto, se hace con uva de su nombre, chelvana, lairen, y en algunos casos con mezcla de moscatel; es de gusto suave, aromático y licoroso muy estimado, elaborándose de la siguiente manera:

Se toma uva muy madura de las clases dichas, si las hay, y si no se sustituyen con las lairen, Jaen, pardillo

(1) La condicion principal del vino de *Oporto* es ser muy espirituoso y alcohólico, sin reparar en gasto alguno hasta conseguirlo; como igualmente su limpieza, color, rancio y transparencia.

ó cencibel; se pisan como de ordinario, y del mosto que éstas den sin prensar, que será de 15°, se llenan, no del todo, tinajas ó cubas, ó encascan con orujo prensado de las mismas uvas, sin que éste lleve escobajo alguno.

Después que la fermentación tumultuosa haya pasado, principiado la pasiva y el líquido marque *cero*, se trasiega á otro tonel, pipa ó bota de madera, y se le pone medio litro por cada 10 arrobas (160 litros) de la siguiente composición, que le prestará el gusto y aroma característico.

Composición.

Raíz de galanga, 1 onza 28 gramos.
Jengibre ó Ginebra (bayas de enebro), 1 id. id.
Clavo de especia, 1 id. id.
Alcohol de 36°, $\frac{1}{2}$ litro.
Arrope de 25°, 3 id.
Alolvas enteras, 1 onza.

La galanga, jengibre y clavo de especia se pulveriza y pone á macerar por tres días en el espíritu de vino caliente; después se le revuelve el arrope ó jarabe de azúcar y se deja veinticuatro horas, y así se pasa por un tamiz, quedando dispuesto para ser mezclado al vino.

Después de mezclada la parte correspondiente ya dicha de la anterior fermentación, se deja concluir la nueva fermentación ó la vieja pasiva, y cuando esté claro el vino, en primeros de Enero, vuelve á trasegarse á sitio fresco, azufrándose ya en este trasego, quedando después la bota en reposo, continuando luego los aclaros, trasegos y alcoholizaciones del mismo modo y por igual tiempo que para los vinos rañicos de Jerez.

VINO MÁLAGA DULCE.

El vino de este nombre, que tanto agrada, principalmente al género femenino, y que no sin fundamento goza

de gran fama en todo el mundo, puede ser fabricado en las provincias españolas que sean de temperatura elevada con mostos de uvas moscatel, Pedro Jimenez, Gabriel ó blanca buena, que marque 18 á 20°, adicionándole, después que haya pasado la fermentación tumultuosa, la esencia dulce malagueña ó extracto de Málaga, que se compone de

Arrope de 25° 1 litro.
Flores de melocotonero, $\frac{1}{2}$ kilogramo.
Alcohol de 36°, 1 litro.
Vino de Champagne, 1 id.

Las flores de melocoton se echan en el espíritu de vino y maceran por un mes; luego se le incorpora el Champagne, y á las veinticuatro horas está dispuesto para mezclarlo al vino ó mosto en fermentación.

La uva de las clases dichas se asolea ó deja madurar si el tiempo es seco, hasta que se convierte casi en pasas por el alto grado de madurez que se le haya dejado de tomar; después se pisa, y el mosto que por sí salga, sin necesidad de prensa es lo que se destina á vino Málaga.

Depositado en los vasos de coccion, se encasca con uva de la misma, sin escobajo ni prensar, y así se deja hasta que haya pasado la fermentación tumultuosa y precipitado su casca. Cuando haya sucedido esto se trasiega á otro tonel y se pone toda la composición dicha á cada 10 arrobas, dejándolo en reposo hasta que concluya la fermentación, que á veces llega hasta Marzo, época en que debe trasegarse, aclararse y tratar alcoholizándolo, como á los vinos de Jerez. El vino Málaga seco se hace de la misma manera que el seco Jerez.

Advertencia.

Para la mejor imitación de estos vinos especiales es preferible y de mejor resultado determinar su fermentación, mezclarles $\frac{1}{10}$ de vino natural de la clase que se

trate de imitar, á emplear drogas ó materias extrañas; pero cuando de esto no se dispone se emplean esencias y extractos preparados para la confeccion de toda clase de vinos y licores, empleándolos siempre al terminar la fermentacion para que ésta no los destruya.

VIGENTE LEY

sobre fomento de la agricultura y poblacion rural,
de 3 de Junio de 1868.

MINISTERIO DE FOMENTO.

Doña Isabel II, reina de España por la gracia de Dios y la Constitucion, etc.: Sabed que las Córtes han decretado y Nos sancionado lo siguiente:

Artículo 1.º Los que construyan una ó más casas en el campo, ó hagan en él otras edificaciones con destino á la agricultura ó á otra industria, los que las habiten, las industrias, profesiones ú oficios que en ellas se establezcan, y las tierras que les estuviesen afectas y que no excedan de 200 hectáreas, disfrutarán de las exenciones y ventajas que se expresan en los párrafos siguientes, segun la distancia de la casa ó edificacion á la poblacion más inmediata:

Primero. Si la casa ó edificacion (una ó varias) distasen de uno á dos kilómetros de la extremidad de la poblacion que cae hácia aquel lado y determina la línea más corta entre ambos objetos, el propietario de la finca no pagará durante quince años más contribuciones que las directas que hubiese satisfecho por las mismas tierras el año anterior á la construccion.

La casa ó casas y otras edificaciones nada pagarán en el trascurso de los quince años (1).

(1) Creemos que estos beneficios, ventajas y exenciones, debieran hacerse extensivos á todo caserío y explotacion rural, sin fijar distancias, siempre que no forme parte del casco de la poblacion más inmediata.