

decidida al uso de bebidas alcohólicas, y por lo tanto es útil para remediar esta costumbre en algunos seres cuya degradación en este concepto ha llegado á un extremo que les hace olvidar los repugnantes efectos de aquel vicio y los daños que ocasiona á la salud esta intemperancia.

FERMENTO Y CONTRAFERMENTO.

Las matas y simientes de albahaca y las plantas de geranio puestas en infusión de agua, producen en seguida la fermentación, siendo las plantas más fermentescibles.

ANTIFERMENTO.

El ácido salicílico disuelto en alcohol ó agua, y también el permanganato de potasa disuelto en agua contienen é impiden las fermentaciones.

DESPUNTE DE SARMIENTOS TIERNOS.

La operación de despuntar los sarmientos verdes y tiernos tiene dos objetos: primero, que cortándole las guías no suben tanto, engruesan más y se defienden mejor de los aires huracanados que de otro modo los desgajan; y segundo, que haciendo el despunte al tiempo de florecer la viña y de cerner la uva, la sávia que ántes afluia á los cogollos, retrocede, se reconcentra al tronco del sarmiento despuntado, y racimos de uvas en flor que por lo regular salen del tronco, y robusteciéndolos los hace más firmes é impide la caída de la uva recién formada, y aunque en este tiempo corran vientos y aguaceros el grano se sostiene.

El despunte se lleva á cabo en Mayo y Junio con una hoz de segar mies, despuntando cada hombre 4.000 vides al día si la maneja con desenvoltura á golpe limpio.

REGLA ESPECIAL

PARA LA

MEDICION DE TINAJAS Y DEMAS ENVASES

DESTINADOS A

VINO, VINAGRE, AGUARDIENTE Y ALCOHOL,

Y

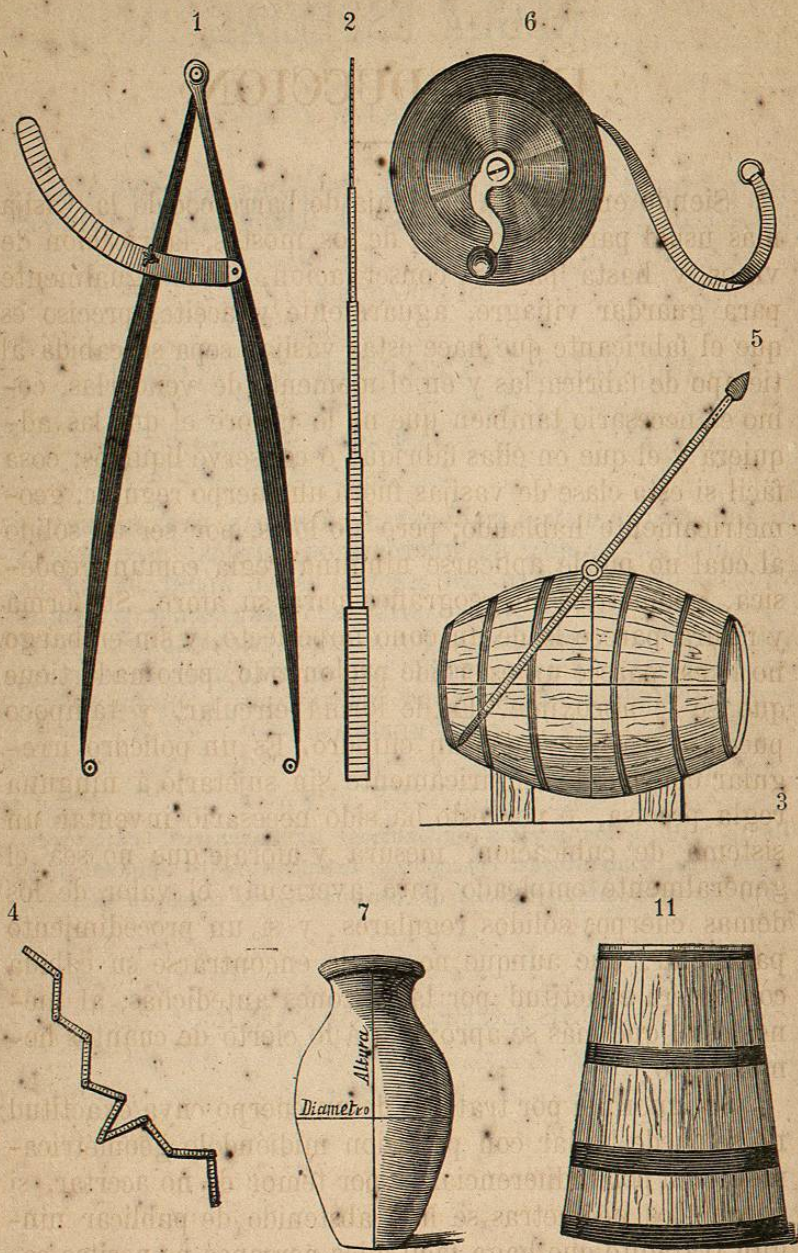
MESURA DE LAS MISMAS EN CUENTAS AJUSTADAS, PARA SABER CON FACILIDAD SU CABIDA EN HECTÓLITROS, LITROS, CÁNTARAS Y ARROBAS DE 32 CUARTILLOS; MEDIDA USUAL ADOPTADA EN LA CAPITAL DE ESPAÑA, LAS CASTILLAS Y ANDALUCÍA; Y TABLAS NUMÉRICAS DE LAS MEDIDAS ANTIGUAS USUALES DE CADA PROVINCIA Y SU EQUIVALENCIA EN MODERNAS DEL SISTEMA MÉTRICO DECIMAL, Y UNA LÁMINA REPRESENTANDO LOS ENVASES É INSTRUMENTOS PARA MEDIRLOS.

Obrita útil á los peritos agrónomos, agrimensores, capataces, tinajeros, vinicultores, cosecheros, fabricantes de aguardientes, vinateros, administradores de consumos y á todos en general,

POR

JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS

LÁMINA 1.^a



INTRODUCCION.

Siendo en España la tinaja de barro cocido la vasija más usual para la cochura de los mostos, fabricacion de vinos y hasta para su conservacion, como igualmente para guardar vinagre, aguardiente y aceite, preciso es que el fabricante que hace estas vasijas sepa su cabida al tiempo de fabricarlas y en el momento de venderlas, como es necesario tambien que no lo ignore el que las adquiera y el que en ellas fabrique ó conserve líquidos; cosa fácil si esta clase de vasijas fuera un cuerpo regular, geométricamente hablando; pero no lo es, por ser un sólido al cual no puede aplicarse ninguna regla comun geodésica, geométrica ni geográfica para su aforo. Su forma y figura parece la de un cono imperfecto, y sin embargo no lo es; parece un esferoide prolongado, pero nada tiene que se le aproxime. Es de forma circular, y tampoco puede apreciarse como un cilindro. Es un poliedro irregular construido empíricamente sin sujetarlo á ninguna regla precisa, y por esto ha sido necesario inventar un sistema de cubicacion, medida y aforaje que no sea el generalmente empleado para averiguar el valor de los demas cuerpos sólidos regulares, y sí un procedimiento particular, que aunque no pueda encontrarse su cabida con entera exactitud por las razones antedichas, al ménos es el que más se aproxima á lo cierto de cuantos hemos visto.

Se ignora si por tratarse de un cuerpo cuya exactitud no se puede hallar con precision midiéndolo geométricamente, si por indiferencia, si por temor de no acertar, si porque los geómetras se han abstenido de publicar ningun tratadito que haga fácil á las personas no peritas co-

nocer la capacidad de las tinajas y vulgarizar el arte de medir estas vasijas. Hemos consultado varios sistemas, apuntes y autores, con el fin de encontrar el medio más sencillo de averiguar la cabida de tinajas con la aproximación y facilidad posible, ya que la irregularidad de estos envases no permita otra cosa, y ninguna llena los deseos del público ni nos deja convencidos, por más que hemos visto trabajos muy buenos, como los de los señores Seva y Valdeolivias vecinos de Colmenar.

Nosotros hemos dado un paso más. Hemos usado otro sistema para la formación del presente libro; lo hemos hecho más extenso, arreglándolo al sistema métrico-decimal vigente, sin dejar de poner el antiguo de dedos, arrobas, cántaras y cuartillos; y por último, lo hemos dispuesto para que todo el mundo lo comprenda con facilidad; y como así lo entendemos, así lo publicamos sinceramente, y aunque no nos cabe duda haya personas más entendidas para hacerlo, y quizá para llevarlo á cabo con más exactitud; como éstas no lo verifican, necesario es que alguno principie y dé la base formulada de lo que algun día, quizá no muy lejano, sea un libro perfecto que forme parte de la Agenda de bolsillo y biblioteca que el cosechero de vinos, el fabricante de aguardientes, el agrimensor y el perito agrónomo deben tener; pero mientras esto no suceda, creo merecer bien de los adquirentes del DIAMANTE DEL VINICULTOR, ofreciéndoles el presente modesto trabajo, que, aunque incompleto tal vez, sin embargo, es de buena aplicación práctica y provecho.

INSTRUMENTOS

Y

ADVERTENCIAS IMPORTANTES.

I.

MODO DE MEDIR LAS TINAJAS Y DE USAR LAS TABLAS

de reduccion y cuentas ajustadas.

Primeramente debe el operador hacerse con un compás (figura 1.^a de la lámina 1.^a), y con una vara graduada de varios cuerpos que enchufen los unos en los otros (figura 2), y á falta de estas medidas una cinta métrica (figura 6), ó un metro de madera (figura 4), para tomar la anchura y altura interior de la tinaja, cuya varilla de madera ó hierro cuadrada, debe tener marcados en una de sus caras los milímetros, centímetros y metros á que alcance, que deberán ser por lo ménos dos, y por el lado opuesto, dedos ó partes de vara á razon de 12 la cuarta, 16 el pie y 48 la vara castellana; y el compás de 1 $\frac{1}{4}$ metros de largo con una ruleta en cada extremo y un arco de círculo graduado fijo junto al ángulo ó vértice de donde nacen sus lados, segun se demuestra en la figura 1.^a Este semicírculo se sujeta con un torniquete, y tiene se-