

INDICE

Páginas.

DEDICATORIA..... 3

Apología..... 5

Juicio de la prensa..... 7

Refranes del cosechero..... 11

Exordio..... 13

Epilogo..... 17

Prolegómenos..... 19

CAPÍTULO PRIMERO.—La vid, su historia, origen y plantacion..... 29

Tabla de las vides y plantas que caben en una hectárea..... 31

Distancias y métodos de plantacion más usados y convenientes..... 32

El vino: su historia, origen y efectos..... 35

CAPÍTULO II.—Pesamostos, alcohómetros, pesavinos, pesavina-
gras, alambiques de ensayo para graduar los líquidos
y otros procedimientos..... 37

Alcohómetro centesimal de Gaylussac y Guyot (Fig. 4.^a)..... 43

Tabla que indica la cantidad de azúcar contenida en un litro
de agua ó mosto, según los grados que tenga. El saturó-
metro..... 45

Pesamostos ó gleucómetro Guyot..... 47

Pesalejias que usan los jaboneros..... 49

Pesamostos Beaumet (Fig. 5.^a)..... 50

Alcohómetro pesalícor Cartier para graduar aguardiente
(Fig. 6.^a)..... 50

Pesavinos para graduarlos (Fig. 7.^a)..... 51

Gleucómetro pesaarrope (Fig. 5.^a)..... 51

Termómetro Reaumur (Fig. 13)..... 52

Areómetro pesavina-gras (Fig. 8.^a)..... 53

Hidrómetro de Sikes, graduador inglés (Fig. 14)..... 54

Fuerza y valor real de los vinos..... 57

Grados que deben tener los vinos para su buena conser-
vacion..... 57

Precio á que debe venderse el vino según clase y grados..... 58

Alambique de ensayo para conocer la graduacion de los vinos
y su tanto por ciento de alcohol..... 58

Manera de operar con el alambique de ensayo..... 61

Tabla numérica y combinada de la riqueza alcohólica y fuer-
za verdadera de los líquidos espirituosos..... 62-63

353	5	203	8926	54	553	10
355	2	204	8970	91	556	2
357	0	205	9014	76	558	25
358	7	206	9058	62	561	16

INDICE

Páginas.

DEDICATORIA..... 3

Apología..... 5

Juicio de la prensa..... 7

Refranes del cosechero..... 11

Exordio..... 13

Epilogo..... 17

Prolegómenos..... 19

CAPÍTULO PRIMERO.—La vid, su historia, origen y plan-
tacion..... 29

Tabla de las vides y plantas que caben en una hectárea..... 31

Distancias y métodos de plantacion más usados y conve-
nientes..... 32

El vino: su historia, origen y efectos..... 35

CAPÍTULO II.—Pesamostos, alcohómetros, pesavinos, pesà-
vinagres, alambiques de ensayo para graduar los líquidos
y otros procedimientos..... 37

Alcohómetro centesimal de Gaylussac y Guyot (Fig. 4.^a)..... 43

Tabla que indica la cantidad de azúcar contenida en un litro
de agua ó mosto, según los grados que tenga. El saturó-
metro..... 45

Pesamostos ó gleucómetro Guyot..... 47

Pesalejias que usan los jaboneros..... 49

Pesamostos Beaumet (Fig. 5.^a)..... 50

Alcohómetro pesalícor Cartier para graduar aguardiente
(Fig. 6.^a)..... 50

Pesavinos para graduarlos (Fig. 7.^a)..... 51

Gleucómetro pesaarrope (Fig. 5.^a)..... 51

Termómetro Reaumur (Fig. 13)..... 52

Areómetro pesavina-gras (Fig. 8.^a)..... 53

Hidrómetro de Sikes, graduador inglés (Fig. 14)..... 54

Fuerza y valor real de los vinos..... 57

Grados que deben tener los vinos para su buena conser-
vacion..... 57

Precio á que debe venderse el vino según clase y grados..... 58

Alambique de ensayo para conocer la graduacion de los vinos
y su tanto por ciento de alcohol..... 58

Manera de operar con el alambique de ensayo..... 61

Tabla numérica y combinada de la riqueza alcohólica y fuer-
za verdadera de los líquidos espirituosos..... 62-63

	Páginas.
Tabla comparativa de la relacion que existe y diferencia que hay entre los alcohómetros y graduadores de aguardientes que se usan.....	63
Ley física, dilatacion y contraccion de los líquidos.....	65
CAPÍTULO III.—Graduacion media de los vinos españoles y extranjeros por provincias y naciones.....	66
CAPÍTULO IV.—Clases de vid y uvas más principales que se cultivan en cada provincia española, y nombres vulgares con que se conocen.....	71
Plantacion, cultivo de la vid y elaboracion ordinaria de vinos en Valdepeñas, Manzanares, Ciudad-Real y sus inmediaciones.....	78
Coste de plantar y criar una viña el primer año en la Mancha.	85
Cultivo de la vid y elaboracion de vinos en Jerez, el Puerto, Sanlúcar y principales puntos vinícolas de la provincia de Cádiz.....	101
Coste del laboreo y cuidado de estas viñas.....	105
Aclaros que se usan en Jerez, Sanlúcar y Málaga.....	117
Poda de la vid en toda España: época en que conviene hacerla y sistema que debe seguirse.....	120
Viñas y majuelos que se hielan: tratamiento que debe seguirse con ellos para su remedio.....	126
El oidium de la vid. Procedimiento para combatirlo. El mejor azufre.....	128
Fases del oidium.....	131
La verdad sobre la filoxera.....	131
La piral: oruga de la vid y modo de combatirla.....	135
El gas carbónico ó tufo que asfixia los operarios en las bodegas, y modo de evitarlo y descomponerlo.....	140
Elevar la temperatura para ayudar la fermentacion.....	143
Aparato calefactor (<i>Fig. 11</i>) y modo de usarlo.....	144
La uva, el vino, la fermentacion, el arropado de los mostos, el alcohol y su aroma, y el vino artificial, su origen y modo de conseguirlo.....	146
Arropado de los mostos.....	146
Fabricacion de arroje para reforzar el vino.....	153
CAPÍTULO V.—La uva, su madurez y vendimia para obtener buen vino.....	154
Acarreo, pisa y lagar para vinos ordinarios.....	163
Vasijas á propósito para la elaboracion, conduccion y conservacion de los vinos, sus ventajas é inconvenientes.....	165
Sistema de preparacion y lavado de vasijas para vinos, mostos y aguardientes ó vinagres, ya sean de madera, ya de tierra cocida.....	169

	Páginas.
Fregado de las vasijas que hayan tenido grasas para quitarles los malos gustos.....	170
Limpieza de los envases que hayan tenido vino fuchsinado..	171
Cola ó engrudo para pegar etiquetas en botellas.....	171
Lacre para tapar botellas.....	172
Mosquitos y su exterminio en las bodegas.....	172
CAPÍTULO VI.—Fabricacion de vino en general. Elaboracion de vinos españoles; método perfeccionado por el autor de esta obra.....	172
Meteorología. Fermentacion alcohólica en los mostos y reglas para precaver sus accidentes.....	174
Lo que es el fermento.....	175
CAPÍTULO VII.—Obtencion del vino y elementos que promueven, favorecen y sostienen la fermentacion.....	176
Accidentes, fenómenos y remedios contra las fermentaciones irregulares.....	178
1.º Tardanza en principiar la fermentacion de un mosto colocado para su cochura y su remedio.....	178
2.º Fermentacion débil, fria y lenta y su remedio.....	179
3.º Paralización de la cochura; fermento y glucosa en cortados y su remedio.....	180
4.º Fermentacion tumultuosa y su remedio.....	181
5.º Fermentacion acética ó avinagramiento y su remedio...	182
6.º Fermentacion agridulce y su remedio.....	183
7.º Fermentacion viscosa ó ahilamiento y su remedio.....	183
8.º Fermentacion láctica y butirica y su remedio.....	184
9.º Fermentacion amarga y su remedio.....	185
10. Fermentacion pútrida y su remedio.....	185
Reglas importantes para saber anticipadamente si el vino saldrá dulce ó seco.....	186
Hoja histórica de cada cosecha; su objeto é importancia en la fabricacion de vinos y fermentacion de mostos.....	189
Vino de orujos para correcciones.....	191
Mistelas para corregir y encabezar vinos.....	193
Fermento especial para correcciones.....	194
Países en que resultan los vinos dulces y modo de evitarlo..	194
Países en que resultan los vinos ágricos y modo de evitarlo..	195
Punto de cochura que se le debe dar á los mostos que fermentan para vino.....	196
Encascado y color natural de los vinos, y modo de proporcionárselo.....	198
La cata de las bebidas y conocimiento necesario que debe tenerse.....	199
El relleno de vasijas despues que ha fermentado el mosto....	201

Tapado de las vasijas con vino y cierre de las bodegas con- cluida la campaña vinícola de otoño.....	204
Tres aclaraciones importantes.....	206
Fabricacion especial; vinos espumosos, Champagne, Rhin, etc.	207
Fabricacion posible de los vinos espumosos en España. Imi- tacion del Champagne.....	210
Vino vermouth.....	215
Fabricacion del vino chacolí, sidra y perada.....	215
Fabricacion del vino con pasa.....	216

PARTE SEGUNDA.

Operaciones, maniobras necesarias despues de los vinos he- chos y la fermentacion acabada.....	219
Tiempo en que debe hacerse el trasiego, y su objeto.....	220
Estudio para en adelante.....	221
Aclaros que se emplean, su origen y efectos que producen...	222
Advertencia para aclarar los vinos.....	224
Mezclas y coupage de los vinos y liquidos (vinaje).....	225
Envejecimiento y buen rancio de los vinos.....	226
Trasiego ordinario de los vinos, mutacion y deslio de los mis- mos, cervezas, chacolí, licores y demás bebidas fermenta- das. Ocasion oportuna, modo de hacerlo, fines que se pro- ponen y ventajas que se consiguen.....	227
Elaboracion de vino artificial.....	232
Coloracion artificial del vino.....	236

PARTE TERCERA.

Enfermedades de los vinos y su curacion.....	243
Ingredientes necesarios y su precio para curar 10 arrobas de vino enfermo.....	245
Advertencia importante para hacer los aclaros y curas á los vinos.....	246
Decoloracion del vino tinto ó blanco á voluntad del operador.	247
Vinos ácidos y vinos ágrios, y su curacion.....	248
Vinos ágrios y su curacion.....	249
Vino ácido: su curacion.....	249
Vinos que se cierran y oscurecen y no resisten la prueba: su curacion y enmienda para que den la cara.....	248
Vinos completamente ágrios: su tratamiento.....	252
Vino agridulce, su coccion y tratamiento.....	253
Vino dulce, su fabricacion y remedio.....	254
Color azulado en los vinos: lista blanca incolora en la super- ficie; vinos castaños y pardos, y su curacion de la enferme-	

dad que produce estos defectos.....	256
Vinos ásperos ó astringentes, y su tratamiento.....	256
Ahilamiento y viscosidad en los vinos.....	257
Remedio para curar la crasitud de los vinos tintos.....	257
Ahilamiento y crasitud de los vinos blancos; su remedio y tratamiento.....	258
Fetidez, enmohecimiento y escaldado de los vinos, y su cu- racion.....	259
Vino amargo, y su tratamiento.....	260
Vinos ásperos, ácidos y astringentes, volverlos suaves.....	262
Sabor de escobajo, gusto á pezon, madrear los vinos y su tra- tamiento curativo.....	262
Fermentaciones excesivas en los vinos, extemporáneas ó nuevas. Su peligro, conveniencia y modo de detenerlas....	263
Precauciones y verdades.....	264
Vinos rebotados, escaldados, torcidos y turbios. Su curacion y tratamiento.....	264
Malos gustos y resabios del vino y modo de corregirlos. Gusto de enmohecido, húmedo, de madera en mal estado; gusto terroso, sabor á anís, á rom y á azufre sin quemar, y su cor- reccion.....	265
Gusto terroso de uvas podridas, apedreadas, de mostos der- ramados ó de viñas muy abonadas.....	266
Eliminacion del sabor á azufre en un vino.....	267
Tratamiento y mejora de los vinos helados y de los vinos flojos.....	267
Nuevas fermentaciones y enturbiamiento del vino en prima- vera, y su curacion.....	268

PARTE CUARTA.

Fabricacion de licores y otras bebidas puesta al alcance de todos.....	273
Ingredientes necesarios para licores superiores.....	275
Idem para licor ordinario.....	274
Precauciones que deben tomarse en la fabricacion de licores.	276
Color y tinta para teñir licores.....	277
Fórmula para hacer licores rosa blanca y encarnada.....	278
Fórmula para hacer <i>noyó</i>	278
Cóñac y rom de Jamáica.....	279
Anisete de Burdeos y curação.....	280
Marrasquino.....	281
Crema de ajenjos.....	282
Crema de azahar y vino vermouth.....	283

	Páginas.
Limoncillo.....	284
Ginebra.....	285
Explicacion y objeto de las figuras 1, 2, 9 y 10 de la lámina final.....	286
Cerveza gaseosa, limonada, naranjada, zarzaparrilla, agua de Seltz.....	287
Vinagre: su origen, fabricacion, mejoramiento y adulteraciones.....	289
Aclaros para el vinagre.....	291
Aronias para el vinagre.....	292
Vinagre de bolsillo para viajes y cacerías.....	292
Vinagre barato, bueno y económico.....	293
Otro procedimiento para vinagre, más económico y sencillo y de seguros resultados.....	294
Fabricacion artificial de vinagres.....	296
Fabricacion de la cerveza fuerte alemana.....	301
Neveria, horchatería y helados.....	305
Agua de limon helado.....	306
Ajenjo preparado en frio, sin dulcificar.....	304
Ginebra preparada en frio, idem.....	305
Fabricacion de la horchata helada.....	307
Sorbete de pera, manzana, fresa, grosella, melocoton, albaricoque, ciruela, etc.....	307
Leche helada, leche merengada, cebada.....	308
Agua de cebada.....	308
Congelacion artificial de los líquidos y bebidas.....	309
Materias que aumentan la congelacion: hielo artificial.....	310
CAPÍTULO VI.—Aguardiente, alcohol y espíritu.....	311
Alambiques de fuego indirecto y operacion continua.....	313
Aguardientes de cebada.....	315
Aguardiente de orujo anisado.....	316
Conservacion de los aguardientes y espíritus.....	318
Fabricacion de aguardientes y modo de llevar la operacion y el fuego, segun los productos que se quieran obtener....	319
Varios productos que se pueden sacar durante la destilacion, como el éter acético, éter aenantico, aldehido, alcohol amilico, aceites esenciales, azúcar, etc., segun la temperatura del alambique.....	319
Quitar el ácido amilico á los aguardientes.....	319
Alcoholes y aguardientes de industria anisados.....	319
Anisado en frio artificial.....	321
Aguardientes especiales: anís escarchado, anís del mono y anís celestial, etc.....	321
Falsificacion del aguardiente.....	324

	Páginas.
Clarificacion de los aguardientes.....	325
CAPÍTULO VII.—Cálculo comercial en la fabricacion de aguardientes y espíritus á base de cuatro una.....	327
Otro sistema de operar con más ventaja al vendedor.....	330
Instruccion para los catadores y peritos.....	333
Justiprecio de los vinos y reglas á que deben atenderse los peritos ó apreciadores.....	334
Declaraciones y certificaciones juradas que deben dar y reglas que han de observar los catadores y peritos prácticos.....	335
CAPÍTULO VIII.—Adulteraciones y fraudes en el comercio de líquidos.....	339
Preparacion del papel <i>anocrine</i> de acetato de plomo (véase la cita).....	345
Método para averiguar las materias extrañas con que están teñidos los vinos colorados artificialmente.....	345
Para descubrir la fuchsina en el vino.....	348
Preparado y fabricacion de la pasa.....	350
Método para hacer pronto el vino, que salga barato y venderlo bien, empleando pocas uvas.....	355
Vinos especiales y su imitacion. Vino Champagne artificial..	356
Vino de Rhin espumoso.....	356
Vino de Burdeos.....	357
Vino manzanilla de Sanlúcar.....	358
Vino Jerez.....	359
Vino Jerez amontillado.....	361
Vinos rancios de España.....	362
Vinos dulces y generosos.....	363
Vino de Oporto.....	363
Vino malvasía de Sitges.....	365
Vino Málaga dulce.....	366
Fabricacion de estos vinos.....	364
Vigente ley sobre fomento de la Agricultura, poblacion rural y colonias agrícolas.....	369
Ley de defensa contra la filoxera.....	379
Tablas de reduccion y conversion de arrobas en litros y kilogramos y viceversa.....	385
Ultimas notas y advertencias.....	388
Detencion del desarrollo del vinagre y de las fermentaciones.....	388
Modo de hacer que los vinos resistan la prueba del comprador.....	388
Quitar el color al vino ó al vinagre.....	389
Vinos que se resisten al aclaro.....	389
Quitar el azufrado al vino.....	389
Hacer tanino de granillo de uva.....	390

	Páginas.
Pruebas prácticas del vino y aguardiente.....	390
España vinícola y premios que han obtenido nuestros vinos..	392
Reconocimiento de las sofisticaciones del vinagre.....	393
Reconocimiento del color artificial del vino (abreviado).....	393
Fabricacion del aguardiente.....	393
Preparado de azufre contra el oidium.....	395
Tinta para colorar licores y confites.....	396
Medir tinajas y aforar vasijas llenas de liquido.....	398
Fabricar lacre para cartas y sellos.....	399
Fabricacion del jabon sencilla y practicamente y sus adu- lteraciones.....	399
Jabon hecho en frio.....	399 y 405
Preparado y condimentacion de las aceitunas.....	405
Remedio contra la embriaguez.....	407
Fermento y contrafermento.....	408
Despunte en las viñas de sus sarmientos tiernos para evitar la caída de las uvas cuando florecen y ciernen.....	408
Regla especial para la medicion de tinajas y demás envases en cuentas ajustadas.....	409
Lámina que representa los envases é instrumentos para su aforo.....	410
Instrumentos y advertencias importantes seguido de ejem- plos prácticos.....	413
Cuadro de las antiguas medidas y su equivalencia en las mo- dernas.....	420
Reducciones y ejemplos prácticos.....	422
El litro: su definicion y dimensiones.....	423
Medida y aforo de botas, pipas y toneles.....	426
Calderas de jabon y cubas, pozos de orujos, lagares, balsas y balserios, su medida.....	429
Tinajones para aceite, piletas y baños.....	430
Medir tiestos de ropa, montones de grano, vasijas que no estén del todo llenas ó que se hallen ocupadas con algun género.....	431
Tablas de cuentas ajustadas y reducciones hechas para saber con facilidad la cabida de las tinajas, desde la que quepa 6 arrobas á la que tenga de cabida 561 arrobas.....	433
Lámina de instrumentos, vasijas y aparatos, al final.	

ADVERTENCIA FINAL.

No ponemos fé de erratas, aunque el presente libro las tenga, si-
guiendo la moda y nueva costumbre, y porque la buena inteligencia
del lector sabrá salvarlas.

