

BIBLIOTECA

CA FIGUERAS

COLECCION

DE VARIOS

45

AfrGF

7032

VINDICACIÓN
DEL
VINO DE JEREZ.

VINDICACIÓN DEL VINO DE JEREZ

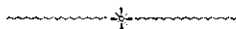
Ó SEA

DEMOSTRACIÓN CIENTÍFICA
DE SUS EXCELENTES CUALIDADES HIGIÉNICAS Y TERAPÉUTICAS,

DEBIDA Á LA INICIATIVA DE

Francisco Revellín Carrillo y Montel,

Doctor en Medicina y Cirugía,
Agregado al Claustro de la Universidad Literaria de Sevilla,
Fundador y Presidente de honor del Congreso Médico Andaluz de 1876,
Vicepresidente del de Ciencias Médicas de Cádiz de 1879,
Representante por la provincia en el Congreso Médico Internacional de Sevilla en 1882,
Corresponsal de la Academia de Buenas Letras de Sevilla,
de la de Medicina y Cirugía de Cádiz, de la Médico Quirúrgica Española,
de la Sociedad Ginecológica, de la Sociedad Francesa de Higiene,
ex-Diputado provincial y ex-Alcalde popular,
&c., &c.



JEREZ.

IMPRENTA DEL «GUADALETE,» Á CARGO DE D. TOMÁS BUENO.

CALLE COMPÁS, NÚMERO 2.

1883



Nos cuenta ya la razonada, científica y elocuente campaña que viene haciéndose en la prensa y en asambleas para demostrar, rechazando falsas teorías y calumniosas aseveraciones, las singulares y salutíferas cualidades del vino de Jerez, de aquel cuyo excepcional mérito, acrecentado por la edad, le presta un carácter tan especial que apenas encuentra semejante entre todos los vinos del mundo.

Hoy está plenamente demostrado, y á consignar y defender tal verdad va dirigida la publicación de este libro, que el vino de Jerez es no sólo una bebida gratísima y saludable sino también un poderoso agente terapéutico para dolencias graves. Su eficacia como elemento tónico y reconstituyente es un hecho tan reconocido, que hoy lo proclaman Profesores de la más alta reputación; y es enteramente axiomático que su uso constante y mesurado vigoriza y sostiene en todas las edades las fuerzas del organismo humano.

Pero no es el objeto de este compendioso preámbulo hacer consideraciones que tienen más doctos

expositores en las siguientes páginas del presente opúsculo. Lo que nos toca en estas líneas es recordar, como justo testimonio de gratitud y de alabanza, que fué el ilustrado Doctor Revueltas, nuestro distinguido paisano, el primero á demostrar y proclamar, en el primer Congreso médico andaluz, por él también iniciado, las cualidades del vino de Jerez, y su más útil aplicación para aliviar numerosas dolencias.

Todos recuerdan cuán elocuentemente demostró en la Asamblea médica, congregada en Sevilla, las excelencias de ese riquísimo producto de nuestro suelo; y más adelante, en el otro Congreso reunido en Cádiz, leyó la erudita Memoria que forma parte de este volumen, trabajo notabilísimo que produjo honda sensación y cuyos luminosos argumentos fueron también apoyados por insignes Profesores.

A esa iniciativa honrosa del Sr. Revueltas, coadyuvaron hombres tan entendidos como el señor Fernández de la Rosa, en otro notable escrito que sigue á las presentes líneas, el Sr. Rubio (D. Federico,) el Sr. Grondona, el Sr. Badía, el Sr. San Martín y otros cuyos nombres verá el lector.

Y rendido este tributo de consideración y aprecio á tan dignas personas, justo por todo extremo es ofrecerlo también al respetable jefe de la primera casa extractora de la ciudad el Sr. D. Manuel María González, cuyo nombre es universalmente estimado

en nuestro país y fuera de él. A la previsora generosidad de tan ilustre patricio se debe que este libro vea la luz pública. Y lo que no se consiguió con otra loable tentativa, hace dos años, al publicarse un folleto, que íntegro va á continuación, se logrará ahora, reuniendo, como en un cuerpo de doctrina, cuanto se ha dicho y escrito en estos últimos años para restaurar la limpia fama del primero de los vinos. Al Sr. González, pues, que tan respetado y merecido renombre goza por sus honrosísimas cualidades, se debe que la defensa, ciertamente incontestable, de tan rico producto, pueda circular en todos los mercados de Europa y de América, para que aumente y prospere el crédito de una industria que el Sr. González ha tenido la gloria de elevar á la mayor altura, creando un Establecimiento sin rival en su clase.

Este será un nuevo motivo para que el pueblo de Jerez le rinda un homenaje de sincera gratitud.

Jerez de la Frontera 25 de Setiembre de 1883.

EL EDITOR.



AL LECTOR.

Hace tiempo que se viene echando de menos un libro donde el interesado y el curioso puedan aprender con seguridad «la verdad, toda la verdad y nada más que la verdad» acerca del vino de Jerez.

Lo que hoy ofrecemos al público no es precisamente ese libro, sino *datos* ó *apuntes* para ese libro. El presente opúsculo, no es más que la colección de unos pocos documentos que pueden llamarse oficiales.

*
* * *

Del vino en general y particularmente de ciertas clases de vino, se ha escrito en estos tiempos hasta el exceso. No han bastado las columnas de los periódicos, ni siquiera los folletos, ni los opúsculos: han sido precisos gruesos volúmenes para cantar las alabanzas de tales y cuales vinos, que por cierto no las necesitaban, pues ellos se recomiendan por sí mismos; porque como dicen nuestros parroquianos los ingleses: *the test of the pudding is in the eating*. (1)

Pero en casi todos esos escritos se hace caso omiso del

(1) La prueba del budín está en el comer.

vino de Jerez, ó, si de él se habla, es muy poco y aun ese poco parece inspirado por sentimientos no demasiado amistosos.

No haremos comentarios acerca del hecho de que cuantos escritores se han dedicado á sublimar las excelencias de su vino favorito (en lo cual están perfectamente en su derecho) hayan creído que era conducente á su propósito el añadir noticias inexactas y juicios apasionados acerca del vino de Jerez, de ese vino que ha sido durante siglos la bebida predilecta del pueblo inglés, que es, para el caso, el primer pueblo del mundo, por el refinamiento de su gusto y por la importancia de su mercado.

Tampoco comentaremos el silencio que hasta ahora han guardado los viñistas y criadores andaluces: ya que ese silencio sea efecto de la apatía é indiferencia características del genio andaluz, ya sea hijo de la opinión acertada ó errónea, ó solo exajerada, de que todo género de *puff* es impropio de una industria honrada y seria.

Nosotros creemos que si las malignas insinuaciones dirigidas contra una mercancía de licito comercio, no tienen fácil disculpa, tampoco es disculpable el desdén con que los jerezanos las han visto y las han dejado pasar sin correctivo.

Creemos además que el *puff*, el ridículo aunque frecuentemente provechoso *puff*, no debe confundirse con el uso legítimo, conveniente y serio de los medios de publicidad é ilustración á que tan liberalmente nos convida nuestro siglo.

Al ocuparnos, pues, del vino de Jerez, no es nuestro propósito el de parodiar á los encomiadores y cantores de otros géneros de vinos, ni rivalizar con ellos en el ensalzamiento de la propia y rebajamiento de la ajena mercancía.

Únicamente nos vamos á permitir poner en este prólogo

las pocas y escuetas indicaciones que á continuación verá, si le place, el curioso lector.

* * *

Dos son las acusaciones fulminadas contra el vino de Jerez:

1.^a Que se confecciona con yeso (sulfato de cal), con lo cual se producen dos efectos: hacer desaparecer del vino una parte del bitartrato de potasa (crémor tártaro) que naturalmente contenia, é introducir en su lugar cierta cantidad de sulfato de potasa (sal ligeramente purgante), por el estilo de la sal de Empson ó de Lahiguera.

2.^a Que contiene mucho *alcohol* artificial, sobre lo cual se ha llegado á decir que el vino de Jerez es un vino artificialmente *conservado* ó *en conserva* (como las guindas en aguardiente).

A estos dos cargos vamos á responder brevemente.

* * *

Es cierto, muy cierto, que las uvas antes de ser pisadas se espolvorean con yeso como lo recomendaba Columela hace 2.000 años y como actualmente se practica *en todo el mundo*, especialmente con los vinos tintos.

Pero no es menos cierto que de todos los vinos enyesados *el que menos* lo ha sido siempre es el de Jerez. (1)

(1) El yeso se ha usado siempre en menor cantidad cuando la vendimia se verifica en buenas condiciones y en mayor cantidad cuando hay razones para temer y deseos de evitar una mala cosecha. Pero de algunos años á esta parte nuestros cosecheros se van convenciendo de que el enyesado, útil para moderar los ácidos excesivos y para amordentar el color de los vinos agrios y tintos, es enteramente innecesario (ya que no sea perjudicial) para el vino de Jerez. Así

Además el yeso que en Jerez se usa y que tanto abunda en la provincia de Cádiz es *puro* yeso, puro sulfato de cal, y esto es un hecho notorio; al paso que el usado en otros países contiene una gran cantidad de alumbre. Tal es por ejemplo el que los franceses llaman *plâtre allumé* y los ingleses *plaster of Paris*, ó yeso de Montmartre, con el cual se confeccionan enormes cantidades de vino que surten el mercado inglés.

Hé aquí la prueba de nuestro aserto: desde hace muchos años el gobierno francés viene publicando ordenanzas que tienen por objeto impedir que el vino suministrado á la Administración militar contenga *más de cierta cantidad de alumbre*. Es decir, tolera cierta cantidad de alumbre, y se prohíbe el exceso; y ese alumbre no procede de otro origen que del yeso de Montmartre.

Más recientemente se ha prohibido y se castiga en Francia la circulación y venta de vinos en que el *sulfato de potasa* excede de la *dosis permitida*.

Ahora bien: del *alumbre*, (que por cierto es una sustancia muy perjudicial para la salud) están absolutamente exentos los vinos de Jerez, y en cuanto al *sulfato de potasa* (que en pequeñas dosis es inofensivo) el peor de los vinos jerezanos nunca contiene sino una cantidad mucho menor que cualquier vino tinto de los *permitidos* por el gobierno francés.

Y con esto nó intentamos atacar los vinos franceses.

Lo primero, porque la mayor parte de los tintos que como franceses se reciben y se consumen en Inglaterra y

es que muchos cosecheros han desterrado ya el yeso y los otros, más tímidos y desconfiados ó más apegados á la ciega rutina, van, poco á poco, aminorando su uso.

en todo el mundo, no son sino vinos españoles y enyesados (aunque sin alumbre).

Lo segundo, porque es evidente y excusado de decir, que los vinos franceses, como los españoles y como los de cualquier otro país son buenos cuando son buenos, y malos cuando son malos.

Por todo lo que nosotros decir pudiéramos, no dejaría de ser cierto que el Medoc es en su clase (como vino seco y ácido-tanninoso) el mejor vino del mundo (aunque no con alumbre).

* * *

En cuanto al alcohol adventicio de los vinos de Jerez haremos un poco de historia.

En 1860 el Gobierno Británico envió á España á un tal C. Bernard, con el encargo secreto de averiguar la fuerza alcohólica de los vinos de Jerez verdaderamente naturales y puros. El carácter clandestino de la misión de Mr. Bernard le impidió quizá el visitar suficiente número de vendimias y bodegas para aprender en ellas toda la verdad. El resultado de su averiguación fué que la mayor parte de las muestras por él coleccionadas variaban entre 33 y 40 por ciento de *proof spirit*.

Entre las muestras que Mr. Bernard presentó como absoluta é indudablemente puras, había dos que le fueron suministradas por D. Francisco Romero Gil, cosechero de Jerez, y por Mr. Campbell, extractor y vice-cónsul Británico en el Puerto de Santa María; las cuales tenían respectivamente 27 1½ y 29 1½ grados del areómetro de Sykes, y otra de amontillado viejísimo *incanable*, del último de dichos señores, con 35 2½ grados del mismo areómetro.

Datos posteriores reunidos por el Gobierno de Londres y publicados entre los «Papeles Parlamentarios» permiten asegurar que hay en Jerez vinos absolutamente puros y naturales que exceden de la graduación de las tres muestras susodichas.

Sin embargo de lo que acabamos de escribir, los Doctores Thudichum y Dupré, que se consideran á sí mismos como autoridades irrecusables en la materia, positiva y terminantemente rehusan admitir como natural y puro todo vino que exceda de 26° de Sykes, fundándose en que no es posible que el azúcar continúe fermentando y produciendo alcohol en el seno de un líquido que tiene ya ese tanto por ciento de *proof spirit*.

Contra esta aserción de aquellos sabios Doctores, cuya autoridad no pretendemos negar, pero que muy bien pueden haberse equivocado, nosotros oponemos los siguientes hechos, que son públicos y notorios, y familiares para cuantos andan con las vendimias y en las bodegas de Andalucía; y si alguno se atreve á ponerlo en duda, desde ahora lo retamos para ante un jurado de hombres imparciales y de buena fe.

1.º Es sabido y admitido que los vinos franceses naturales pueden llegar á tener cerca de 26° Sykes: es sabido y admitido que los vinos tintos del Norte de España tienen más fuerza alcohólica que los franceses (1), y es sabido, en

(1) Los vinos españoles del Norte se han llevado siempre á Francia para su mezcla (*coupage*) con los franceses, á fin de aumentar la fuerza alcohólica de éstos. Después de la propagación de la filoxera, el *coupage* se verifica de otro modo: todos los años cruzan el Pirineo millones de litros de vino español, que mezclados con millones de litros de agua francesa, producen millones de hectólitos de *vin ordinaire Bourgogne, claret, petit Bordeaux*, etc. etc. Y es de notar que los comisionistas franceses que vienen recolectando vino por las provin-

fin, que la uva de Andalucía tiene más azúcar y su mosto más alcohol natural que los del Norte de España. Luego queda demostrado que los mostos andaluces tienen más alcohol natural que los 26° Sykes que los Sres. Thudichum y Dupré señalan como máximun.

2.º Cuando los buenos mostos de Jerez, y especialmente los llamados *gordos*, acaban su primera fermentación tumultuosa y sufren su primer trasiego, ya es difícil encontrar un casco que tenga menos y sí muy fácil encontrarlo que tenga más de 26°. Y este es un hecho tan conocido de todo el mundo en Jerez, que á las gentes de las bodegas les causa asombro que haya quien lo dude.

Un cosechero de Jerez posee una *solera* de menos de 26°, lo cual pasa entre la gente del pueblo por ser un fenómeno, una maravilla, y en verdad que esa solera es difícil y costosa de surtir.

Cuando años pasados se dijo que de cierta parte de la costa de Andalucía se habían embarcado vinos de ínfima calidad con menos de 26° para introducirlos en Inglaterra con derechos módicos, el vulgo hubo de creer que esos vinos habrían sido necesariamente rebajados con agua.

3.º Luego no es cierto que la fermentación alcohólica sea imposible en el seno de un líquido que ya tiene 26° Sykes:

cias españolas, no los escogen ni se cuidan de la *calidad*: pagan el vino, malo ó bueno, en razón ó proporción del tanto por ciento de alcohol que contiene. Esto quiere decir que no compran el vino como vino, sino como alcohol; porque el vino español en su estado natural, es más barato que cualquier mezcla de alcohol destilado y agua, y lo más admirable es que por mala que sea la primera materia, ellos saben convertirla en un producto pasable, bajo cualquiera de los nombres acreditados en el mercado: tanto les cuesta hacer un Bordeaux, como un Bourgogne.

eso podrá ser verdad de otros líquidos y de otros climas; nuestras ricas uvas, bajo nuestro ardiente cielo, fermentan tumultuosamente hasta tal extremo que para matar la fermentación (cuando se hacen vinos dulces llamados «apagados») es necesario echar aguardiente hasta los 38°, los 40° ó los 42°.

4.º Concluida la primera fermentación, nuestros mostos continúan fermentando, aunque menos tumultuosamente, por un número casi indefinido de años, mientras se conservan en grandes vasijas de madera, de suerte que cada verano se forma sobre la superficie del vino en contacto con el aire, una *nata* ó *flor*, que durante el invierno se precipita al fondo de la vasija. En los vinos de primera calidad á cada nueva fermentación aumenta, al par que la fuerza alcohólica, el bouquet y la finura. Estos hechos son tan notorios como los anteriores.

5.º Aun después de terminada la fermentación insensible y toda fermentación propiamente dicha, la fuerza alcohólica de los vinos de Jerez continúa aumentando de año en año mientras el vino permanece en grandes vasijas de madera, ya sea por virtud de reacciones químicas, ya por virtud de operaciones físicas, no bien estudiadas, como la evaporación, la osmosis, etc., etc. Los mismos Doctores Thudichum y Dupré sospechan algo de esto. (1) Y es un hecho que en toda mezcla de agua y alcohol, en contacto con la atmósfera, el agua se evapora espontáneamente en mayor proporción que el alcohol, y más aún si la mezcla se contiene en un vaso poroso.

6.º En fin: es un hecho notorio para cuantos entran y

(1) A treatise on the Origin, Nature & Variety of wine. Pág. 649.

salen en las bodegas jerezanas, que en ellas existen vinos absolutamente puros que exceden de los 38° y quizás de los 40° de Sykes (1).

Una vez sentados estos *hechos* que como tales son irrecusables, el respeto á la verdad nos impone la obligación de acabar de decir *toda la verdad*.

Los vinos de Jerez que se encuentran en el comercio rara vez son puros y naturales, casi siempre tienen más ó menos alcohol adventicio (como sucede también con todos los demás vinos blancos y tintos del mundo); y este alcohol procede de dos orígenes distintos:

1.º La fuerza fermentecible natural de nuestros caldos es tal que siempre están fermentando más ó menos, y es difícil exportarlos en condiciones de brillantez, si antes no se refuerzan con alcohol: la cantidad varía de uno á dos por ciento de *proof spirit*. Fácilmente se deja comprender que la adición de alcohol no es *negocio*, ni respecto de los vinos *altos*, ni respecto de los *bajos*. En cuanto á los primeros, mientras mejor es el vino, menos alcohol necesita y ese alcohol destruye el bouquet, la finura, la delicadeza del vino, lo hace desmerecer y lo deprecia. En cuanto á los vinos *bajos*, la adición de alcohol implica un aumento de costo que apenas cabe en los precios del mercado.

2.º La costumbre de exportar el Jerez en grandes cas-

(1) El Ayuntamiento de Jerez ha presentado al Congreso Médico Internacional una colección de muestras de excelentes vinos, de las clases que más abundan en nuestro mercado. Pero el Congreso Médico ha dicho con razón, que tiene fundados motivos para creer que dichos vinos no representan el *máximum* de fuerza alcohólica *natural*, porque en efecto, el Congreso Médico ha tenido ocasión de examinar vinos viejísimos pero enteramente naturales y de mucha más fuerza alcohólica *natural* que los exhibidos por el Ayuntamiento de Jerez.

cos de madera y no en botellas, es ocasionada á adulteraciones: el vino pasa por una serie de manos intermedias y anónimas entre el productor y el consumidor: una de esas manos es la del *embotellador*, no siempre celosa de la buena reputación del producto.

* * *

Para concluir, diremos una palabra sobre el análisis química, á la que tanta y tan merecida importancia se le da en nuestros días; pero de la cual no siempre se sacan las conclusiones convenientes, ó por el contrario se pretende sacar más conclusiones que las legítimas.

Ante todo es preciso reconocer que la química orgánica es una invención demasiado reciente y sería injusto exigirle un perfeccionamiento al que no es posible que haya llegado todavía, pero hacia el cual marcha con pasos de gigante.

Asombrosos son en verdad los progresos realizados por el análisis químico-orgánica en un cortísimo número de años; pero si después de contemplar con asombro el inmenso camino en tan corto tiempo recorrido, volvemos la vista hacia el lado de lo que falta por recorrer, pronto nos convenceremos de lo temerario y absurdo que es el exigir de la química lo que humanamente no puede realizar.

El análisis *cuantitativa*, es decir, por dosis exactas de todos y cada uno de los componentes del vino, no responde aún á todas las exigencias de la industria, del comercio, de la fisiología y de la terapéutica.

Ni aun el análisis meramente cualitativa es todavía completa y satisfactoria.

Hace pocos años nadie sospechaba que en el vino hubiese *glicerina* ni *ácido succínico*. ¿Quién sabe si mañana se encon-

trará en el vino lo que hoy menos se piensa? ¿Y quién sabe si muchos de los cuerpos que se han encontrado no están allí natural y originariamente, sino que se han producido durante las operaciones analíticas y por consecuencia de ellas?

El análisis, hoy por hoy, sólo nos dice que el vino contiene en grandes cantidades

Agua,
Alcoholes,
Azúcares,
Ácidos,
Potasa,

y en pequeñísimas, pero mal definidas cantidades, una multitud casi innumerable de otros cuerpos.

Bajo los nombres de *alcoholes* y de *ácidos* se comprenden muchos y muy distintos, cuyas propiedades son muy diversas y en parte desconocidas.

Los éteres del vino, á los que principalmente se debe su bouquet y sus cualidades excitantes ó sedantes, tónicas ó atemperantes, son casi tantos como los alcoholes y los ácidos combinados entre sí.

Las consecuencias de inmediata aplicación práctica que el médico puede deducir del análisis químico-comparativa de dos vinos, son todavía pocas é inseguras. Por ejemplo, tomemos dos vinos de los que en nuestras bodegas se conocen con los nombres de *palma* y *tres rayas*; la más minuciosa y delicada de las análisis, apenas nos presenta diferencia alguna apreciable: ante el cuadro analítico comparativo de esos dos vinos, el médico se encontraría perplejo y sin embargo cualquier práctico sabe que el primero es *muy bueno* y el segundo *muy malo*.

No es esto negar que el análisis pueda y deba ser en mu-

chos casos un auxiliar poderoso de la experimentación fisiológica y terapéutica.

Entusiastas de los progresos de las ciencias y de sus aplicaciones prácticas y útiles, esperamos y anhelamos ver muy pronto realizados grandes adelantos de la química y vulgarizados sus procedimientos, para que la industria, el comercio, las ciencias médicas, obtengan de ellos los grandes beneficios que sin duda obtendrán más tarde ó más temprano.

Entretanto nos parece temerario el que con *datos químicos* inseguros, incompletos ó positivamente erróneos, se pretenda ochar por tierra *datos históricos* tan significativos como este:

Que el vino de Jerez ha venido por espacio de cuatro siglos derramando torrentes de salud y de alegría en el pueblo inglés que en justa recompensa y agradecimiento fué el primero que dió á nuestro vino la reputación de ser *el mejor vino del mundo*.

Y si hay quien por cualquier motivo no quiera conceder á ningún vino en particular tan absoluta preeminencia, seguramente nadie negará que el Jerez es el primero de los vinos de su clase y el que contiene:

1.º, mayor cantidad de alcohol natural.

2.º, mayor cantidad de principios termogénicos ó colorificantes (además del alcohol).

3.º, mayor cantidad de principios plásticos nutritivos.

4.º, menor cantidad de ácidos libres.

* * *

La más útil de todas las análisis, hoy por hoy, es la organolítica y la experimentación fisiológico-patológica ó higiénico-terapéutica.

La bondad del vino se conoce como dijeron los antiguos

colore nitore odore sapore; se aquilata estudiando los efectos de su consumo ocasional ó habitual:

1.º, en el individuo sano y más ó menos robusto que lo bebe en pequeñas cantidades á las horas de comer por vía de alimento y de digestivo como se toma el queso ó el café.

2.º, en el individuo sano y más ó menos robusto que lo bebe á deshora, en abundancia y tal vez con algun exceso por vía de placer.

3.º, en el de salud delicada ó convaleciente que lo toma por consejo higiénico.

4.º, en el enfermo á quien el médico prescribe la dosis.

Tenemos por seguro que en todos los países vinícolas se producen vinos relativamente superiores, medianos y pésimos, puros y mezclados: que el uso metódico de los primeros es en general muy beneficioso, y que en determinados casos puede un vino bueno ser preferible á otro igualmente bueno, como por ejemplo: para ciertas personas será preferible el vino tinto ligero, seco y acidulo y para otras será preferible el vino de color de topacio generoso y abocado.

Al médico, al higienista, corresponde decidir en qué climas, en qué casos es el vino de Jerez preferible á otros ó vice-versa.



Prólogo. ⁽¹⁾

Para cuantos vienen sufriendo las duras consecuencias de esa prolongada crisis por que pasa la industria vitícola jerezana; para cuantos contemplan con profundo dolor la situación angustiosa en que por ello se encuentra ésta, en otros tiempos, opulenta ciudad; son tan obvias que bien pudieran escusarse, las razones que han aconsejado dar á la prensa la parte del «Acta del Congreso Médico de Cádiz» referente á las condiciones higiénicas y medicinales de esos vinos de universal renombre, que fueran durante siglos el ramo más importante de nuestra producción, y la más abundosa fuente de nuestra riqueza. Mas para aquellos á quienes no afecta directamente este precario estado, ó para los que viven ajenos, en cierto modo, á nuestras actuales desdichas, conveniente y aun necesaria parece una explicación que justifique la oportunidad y demuestre los propósitos en que se ha inspirado el noble acuerdo del Ayuntamiento de Jerez, por cuya virtud, y con el concurso de las clases á que en primer término interesa, se lleva hoy á cabo la presente publicación.

El mérito con justicia concedido á las discusiones de aquella docta asamblea, la respetabilidad y competencia de

(1) Este prólogo, escrito por el Sr. D. Gumersindo Fernández de la Rosa, precede á la Memoria, que á continuación se inserta, publicada por el Excmo. Ayuntamiento en 1880.

sus fallos, y el eminente puesto que en el concepto público disfrutaban los sabios profesores que tomaron parte en la célebre sesión á que aludimos; son motivos que por todo extremo avaloran los favorables pronunciamientos que allí alcanzó el preciado licor, óptimo don del cielo, cuyo uso moderado y oportuno, ya repara las decaídas fuerzas del organismo humano, ya esclarece la mente ó exalta los más nobles afectos; derramando siempre de consuno la energía y el contento sobre el cuerpo y el espíritu fatigados en las constantes luchas del trabajo.

Empero con tales excelencias por todos desde remota fecha reconocidas, en superior grado, al verdadero vino de Jerez, su producción y su consumo no han podido, sin embargo, sustraerse á las perturbadoras influencias que ejercen en el mercado, ora los caprichos de la moda, ora la mercantil codicia de propios y de extraños, promoviéndole competencias funestas, falseando sus más preciosos caracteres, y pervirtiendo, en fin, en tal manera el gusto de los consumidores, que, sin cuidarse ya de la legitimidad de su origen y siempre que les sean ofrecidas á vil precio, aceptan bajo aquel afamado nombre las más detestables bebidas.

¿Quién no ha oído mil veces á las personas entendidas en el negocio, qué es lo que, así en los centros importadores como en nuestro propio país, acontece con el vino de Jerez? ¿Quién no sabe qué es lo que con este título se expende y se consume, por la mayor parte, así en los grandes mercados extranjeros, como en las fondas y cafés de las mismas poblaciones de España? El fraude y las adulteraciones en grande escala parecen haberlo invadido todo en este confuso comercio. El verdadero, el legítimo, el genuino *Jerez*, apenas es posible gustarlo en su natural pureza, si no es en las

célebres bodegas donde se almacena y recrea. Además de las imitaciones y falsificaciones de que es objeto en esas fábricas de Hamburgo, de Cette, de Mèze, en la misma Inglaterra, y en muchos puntos de España, hasta en su patria natal se encuentra sometido á mezclas y manipulaciones que desnaturalizan y alteran sus especiales cualidades y su riquísima esencia.

Y para penetrarse de la verdad que encierran las anteriores indicaciones, basta sólo considerar cuán exigua es la cosecha de superiores clases que el territorio vitícola de Jerez produce, comparada con la inmensa cantidad que bajo sus acreditadas marcas se consume en el mundo.

Los mejores datos arrojan como producción de nuestras viñas, por término medio anual, 160.000 hectólitros; comprendido el rendimiento de todos los *pagos*, así los de primera calidad, ó sean los llamados de *albarizas* ó de *afuera*, como los de *barros* y *arenas*, cuyos mostos se han conceptualado siempre como de inferior condición, sin que jueguen en el negocio sino en proporciones exiguas. Rebajando, pues, de la dicha cifra estas últimas clases, la pequeña fracción que de las más altas se libra al consumo interior, y lo que resulta de *desecho* ó de *quema*, útil tan sólo para la destilación del aguardiente; queda, según el cálculo más admitido, en menos de la mitad lo que se destina ó puede destinarse al gran comercio de exportación. No deben, por tanto, evaluarse en más de 80.000 hectólitros los vinos exportables (unas 16.000 botas); y este número,—que quizás parezca exagerado á los que conocen bien nuestro mercado,—da para un decenio la suma de 800.000 hectólitros.

Ahora bien; según estadísticas irrecusables, el total de vino de Jerez exportado para el Reino-Unido de la Gran Bre-

taña é Irlanda, en los diez años de 1869 á 1878, ascendió á 3.494.979 hectólitros; es decir, que se exportó sólo para ese gran centro mercantil, más de cuatro veces la cantidad que durante el mismo período ha podido Jerez dedicar al tráfico exterior.

Y todavía, si esta parte alícuota se embarcase con el crédito y el aprecio que tan excelente vino se merece; si esta escasa producción estuviese, como parecía natural, solicitada, siquiera hasta el punto de obtener el cosechero de tan selecto caldo un interés remunerador de su capital y de su trabajo, nuestro pueblo permanecería aún en la situación próspera y desahogada en que otras veces lo hemos conocido! Mas, por el contrario, la demanda de buenos vinos, decayendo cada día, ha llegado á ser casi nula al presente; ó permanecen estancados en la bodega del almacenista, ó se realizan á ruinoso precio por aquellos á quienes imperiosas necesidades obligan á malbaratarlos; y en tal estado de extrema decadencia, el malestar y profundo abatimiento que embarga el ánimo del infortunado cosechero, se refleja fielmente en las manifestaciones todas de la vida de nuestro pueblo. Esto es hoy tanto más doloroso y desconsolador cuanto que el auge que alcanza el viñista en casi todas las comarcas de España, hace resaltar el inesperado contraste, y aviva el recuerdo de pasadas épocas, que parecen un sueño contempladas á través de las actuales desdichas.

Cuando en el año de 1863 lograban los mostos jerezanos el precio de doscientos treinta pesos por bota, y el valor de cada aranzada de viña ascendía hasta cuarenta mil reales, y el trabajador, el bracero, llegó á alcanzar un jornal de dos duros; cuando nuestros alegres pagos se cubrían de lujosas casas, y veían cada día aumentarse sus pingües plantacio-

nes; cuando utilidades fabulosas irradiaban la abundancia en todas las artes locales, y subía la renta de la propiedad, y los refinamientos de la comodidad tomaban carta de naturaleza hasta en las más humildes clases, y rebosando la vida en nuestra ciudad se difundía por las vecinas poblaciones; entonces, ante ese bello cuadro que se nos representa como reminiscencia de una edad dorada, el velo más tupido que tejiera la dicha ocultó á los ojos de muchos, de la casi totalidad de nuestros productores, así los tristes ejemplos del pasado, como los oscuros puntos del porvenir. ¿Quién sospechaba en aquel periodo, que después llamaron de locura, esta espantosa depreciación á que habrían de llegar en breve sus ricas horedades y sus codiciados esquilmos? ¿Quién, que aquel brillante mercado, en que hicieron ley hasta los caprichos del cosechero, vendría á ser este mísero mercado, que si alguna vida conserva parece deberla sólo á la munificencia del comprador? Si alguien dotado de rara y esquisita previsión pudo imaginar lo que hoy tocamos como abrumadora realidad, ese tal no fué ciertamente de aquellos á quienes más importaba hallarse apercebidos á esta deshecha borrasca, donde tantos han naufragado ya, y donde tantos otros bogan asidos á fragilísima tabla, en la dudosa esperanza de que las corrientes del acaso les conduzcan á puerto de salvación.

Pero ¿qué causas han podido determinar, por tan brusco cambio, la lamentable situación que atravesamos? ¿Con qué remedios bastante eficaces podría acudirse á tan gravísimo mal? Hé aquí dos cuestiones por profusa manera discutidas, y tratadas en numerosos artículos y en largas polémicas periodísticas, y en las que, sin embargo, ni jamás se ha llegado á un acuerdo entre los contendientes, ni generalmente han satisfecho las soluciones propuestas, ni menos aún se

ha podido derivar nada práctico, nada que descendiendo de las regiones de lo abstracto encarnase en la realidad de las presentes circunstancias, y se adaptase á las precisas condiciones del momento, que fuera vano empeño querer modificar. Hé aquí el temeroso problema, comparable en cierto modo al mitológico enigma de la Esfinge, que amenazaba devorar á quien no acertase á descifrarlo. Muchos han sido los que en esta empresa trataran de emular el ingenio y el atrevimiento de Edipo; pero más de una vez sus conatos para alcanzar el anhelado propósito, pudieron servir mejor para suscitar entre nuestras diversas clases vinateras, algo del implacable odio que hicieron proverbial los hijos de aquel rey tebano. Lejos, pues, está de nuestro ánimo el aventurarnos en el arduo camino en que se ofrecen escollos y peligros, aun para los que, como nosotros, piensan firmemente que todos los intereses que intervienen en este negocio, y por cuyo concurso se desenvuelve y beneficia en nuestro pueblo, son perfectamente solidarios; y que sólo prestándose mutuos y recíprocos auxilios es dable conseguir el justo equilibrio, la precisa armonía, de que podemos prometernos fecundos y duraderos resultados. No obstante nuestro temor, y desechando todo lo más complejo y difícil del asunto, tenemos que abordar uno de los puntos que se relacionan con las aludidas controversias, y que á nuestro objeto presente conviene mucho esclarecer.

Se ha clamado con insistencia, al ver la decidida inclinación de los centros consumidores por el vino barato, que lo que más debía preocupar á nuestros viñistas, era el aumento de sus cosechas, y la reducción de los gastos de cultivo: esto equivale á pedir una reforma en nuestro sistema vitícola, que nos permita competir con las provincias que hoy sacan mejor

partido de sus caldos, aun cuando su calidad no admita punto de comparación con la de nuestros esquisitos vinos. ¡Desgracia grande sería que tal tendencia llegase á prevalecer, puesto que, en nuestro sentir, se funda en un grave error, cuyas consecuencias funestas aparecerían de manifiesto cuando ya fuera imposible el remedio!

Costoso es el laboreo de nuestras viñas; menguados los esquilmos de las que mayor crédito gozan; pero aunque, por bien estudiada manera, puedan perfeccionarse nuestras prácticas rurales, é introducirse mejoras así en el orden técnico como en el económico, importa no perder de vista que todo esto debe subordinarse á lo que es base y ley fundamental de esta riqueza, á la conservación de sus cualidades. La alta estima, la universal fama del vino de Jerez, se debe á su especialidad; en ella se cifran su importancia y su porvenir. Esa especialidad, esas propiedades características dependen de muy precisas circunstancias en los agentes y factores que concurren á su producción: modificarlas imprudentemente equivaldría á degradar sus excelencias, á borrar su más preclaro timbre. Y todo ello por el intento absurdo de entablar competencias en las que siempre quedarían de nuestra parte todas las desventajas. Pretender luchar por la cantidad un pueblo que apenas dedica seis mil hectáreas de su extenso término á la crianza de sus mejores viñas, y que apenas puede ofrecer al consumo exterior ochenta mil hectólitos de vino, cuando según recientes estadísticas la vid española ocupa una superficie de un millón cuatrocientas mil hectáreas y rinde por media anual veinte y siete millones de hectólitos, casi nos parece una insensatez.

Empero no debemos esforzarnos en lo que es obvio y evidente para toda inteligencia desapasionada. Lo que importa,

lo que debe verdaderamente preocupar más á nuestros vijnistas, lo que debe ser la aspiración patriótica de todo jerezano, es que, por la ilustración y esclarecimiento de los centros consumidores, por el esfuerzo noble de los que aman la honra y el bien de nuestro pueblo, se disipen las densas nubes que han llegado á cubrir los horizontes del negocio; y que el *verdadero Jerez* alcance el justo precio á que tiene derecho un artículo cuyo comercio ha originado fortunas inmensas, y que sólo aparece pobre, despreciado y miserable, para la industria que le da vida, para el agricultor que agota sus afanes y derrama el sudor de su frente en el suelo de donde surge tal manantial de riquezas. Estas anomalías, estas aberraciones económicas deben desaparecer, y desaparecerán, sin duda: no sabemos, ni tratamos de inquirir qué causas las han engendrado; pero sí al querer penetrar en los motivos del extraño fenómeno, se intentara achacar responsabilidades á determinadas clases ó personas, protestamos, desde luego, que nos parecería patentísima injusticia. Si hay culpa, lo es de todos, sin excepción; que ni una clase, ni una personalidad, por poderosas que sean, pueden regular á su antojo las ineludibles leyes del mercado.

Desechemos, pues, cualquiera sugestión apasionada, cualquier razonamiento imbuido en un estrecho criterio, y que alimentando rencores impotentes sólo serviría para ahondar los abismos de nuestra ruina. Cuando en la esfera económica hay libertad bastante,—ó indudablemente la ha habido en el particular de que se trata,—no caben imposiciones sin el consentimiento de quienes las sufren, y entonces todo motivo de queja parece poco fundado, al menos por lo que respecta á la generalidad. Tal es, en nuestro concepto, la manera de ver más lógica, al par que la más digna y hon-

rosa para todos: empero también es cierto que, aparte de estériles lamentaciones, nada se ha hecho para evitar el mal que nos consume, ni para conjurar el cúmulo de contrarios sucesos que nos empobrecen y perturban. Si el generoso afán de alguno quiso ensayar medios que á tan altos fines condujeran, bien pronto hubo de tocarse que en una atmósfera sin condiciones propicias, en un suelo sin la conveniente preparación las mejores semillas se tornan infecundas. Para formar ambiente de vida, para despertar fuerzas latentes que sólo aguardan un rayo de benéfica luz que las haga brotar poderosas é incontrastables, para trocar en noble y salutífera lucha toda sorda rencilla y toda indolente apatía, lo primero es aunar voluntades, establecer sincera y fiel alianza entre intereses que, en vez de ser encontrados como muchos piensan, son completamente armónicos; y hacer, si es necesario, el sacrificio de transitorias ó equivocadas conveniencias, ante el supremo fin de una concordia salvadora. A esto deben tender todos los esfuerzos; y no son otros los propósitos en que nuestra corporación municipal se ha inspirado, al demandar el apoyo de cuantos deben y pueden favorecer el logro de tan altos designios.

Estimando que la publicación de la Memoria y otros documentos del Congreso Médico referentes al mismo asunto, eran arma adecuada y potísima para restablecer y afirmar el lastimado crédito de los vinos jerezanos, nombró una comisión de señores concejales que de ello se ocupase; y ésta desde luego asoció á sus trabajos, no sólo respetabilísimas personas en representación de las clases vinateras, sino también otras que tienen por único título para merecer tal honor, el haber demostrado alguna vez sus fervientes deseos por cuanto contribuya al engrandecimiento de nuestro pueblo.

Y este primer paso dado en noble y ancha senda, habrá de ser fructuoso, como es de todo punto oportuno y necesario.

Adulterado en mil maneras, como antes dijéramos, por misteriosa alquimia; calumniado por autoridades científicas, aunque hasta cierto punto sospechosas; perseguido por el celo contraproducente de una filantropía excesiva, y maltratado por el fisco en su casi exclusivo mercado; menester era que el *verdadero vino de Jerez* apareciese vindicado por el exacto análisis y el imparcial y severo fallo de la ciencia. Y hé aquí lo que ha podido alcanzar el valioso esfuerzo y la laudable iniciativa del Dr. D. Francisco Revueltas y Montel, en una de las más notables sesiones de la asamblea gaditana. La Memoria con que dió principio esta sesión, describe en primer lugar y brevemente, el esmerado sistema de cultivo y vinificación que en nuestros *pagos* vitícolas se emplea; preliminar indispensable á las deducciones técnicas subsiguientes, puesto que demuestra que en esta industria local sólo intervienen los agentes físico-naturales, favorecidos y dirigidos en su acción por los tratamientos de antigua y sencillísima práctica; y que el *vino de Jerez* es, por tanto, un producto verdaderamente natural—en el sentido enológico de la palabra,—que debe sus excelentes cualidades á los privilegios del clima y del suelo.

Nada, en efecto, viene á modificar esencialmente en nuestro cultivo, ni en nuestras vendimias, la marcha de los fenómenos que se suceden en la compleja evolución del zumo de la uva: la cepa no recibe para aumentar la abundancia y el dulcísimo jugo de sus frutos, otros abonos ni beneficios que los del constante laboreo que exigen la limpieza, mullimiento y conservación de la humedad en el terreno, donde sus raíces toman los principios nutritivos de larga mano acumulados

por la pródiga naturaleza: todos los elementos del mosto que fermenta, preparados han sido en el racimo por las fuerzas fisiológicas que con vigorosa energía escitan y desenvuelve los luminosos y ardientes rayos de nuestro sol meridional: ni adiciones de azúcar, ni de ácidos, ni de espurios alcoholes, ni *Chaptalización* ni *Gallización*, ni *Pastorización* (1); ninguno de estos variados artificios interviene en la vinificación jerezana; ni toleraría impunemente su empleo, la delicada esencia y relevantes caracteres de tan especial producción. Es, pues, una industria agrícola en que el arte entra, y debe entrar, por la menor parte posible.

Esto mismo demuestran los análisis químicos que acompañan al estudio del Sr. Revueltas, firmados por los Doctores Conill y Muñoz, de la Facultad de Farmacia de Cádiz, y que son la más cumplida y patente refutación de esas imputaciones propaladas por algunas publicaciones exóticas, en que desde luego se adivinaban móviles menos dignos y levantados que el puro amor á la verdad. En las numerosas muestras analizadas no ha sido posible descubrir ninguna sustancia extraña; y las dosis de *extracto seco*, ensayadas también, no han denunciado siquiera en proporción apreciable el *sulfato de potasa*; y ni vestigios se han encontrado de *ácido sulfúrico libre*; cuerpos que en tan temibles cantidades quiso suponer en nuestros vinos aquel Dr. Thudichum, de famosa recordación.

La riqueza alcohólica que los mismos manifiestan, ni es exagerada, como muchos creen,—juzgando por esas aguardentadas bebidas que usurpan su nombre,—ni como produ-

(1) Nombres con que se designan los diversos procedimientos, muy usados en el extranjero, para la mejora de los vinos, y debidos á *Chaptal*, *Gall* y *Pasteur*.

cida en su natural fermentación ocasiona jamás esas fatales consecuencias que, so pretexto filantrópico, han querido atribuírsele. No es al genuino *Jerez* al que se puede achacar ni la más mínima participación en los desastrosos efectos del *alcoholismo*, que causa anualmente cincuenta mil víctimas, sólo en Inglaterra. Es un hecho demostrado ya por la ciencia y la experiencia, que la mayor intensidad tóxica reside en los *alcoholes amilicos*, y otros producidos por la destilación de diversas sustancias: en cuanto al *alcohol etílico* ó *vinico*, y principalmente en el que se desarrolla de un modo espontáneo en los fenómenos evolutivos del vino natural, no es posible reconocer acción alguna venenosa; antes por el contrario, su generoso espíritu goza virtudes que merecen alabanza y recomendaciones. No há mucho tiempo que leíamos, en unos artículos publicados por el Sr. D. Joaquín Ruiz y Ruiz en la *Revista Contemporánea* las siguientes palabras: «El obrero no se emborracha porque beba mucho, sino porque bebe malo.» Esta gráfica apreciación, que la estadística confirma en otros países, con mayor claridad se evidencia en el nuestro por frecuentísimos ejemplos.

El Doctor Revueltas en su larga é ilustrada práctica, no ha observado ni un solo caso del *delirium tremens* producido por el uso, ni aun por el abuso del *vino de Jerez*; y esta afirmación tan autorizada y respetable, se avalora todavía más por las declaraciones del insigne profesor D. Federico Rubio,—y que de tal notoriedad son para nosotros,—respecto á la salud y robustez que hasta avanzada edad conservan los *arrumbadores* y otros operarios de nuestras bodegas, que, por antiquísima costumbre, hacen diariamente gran consumo de los mejores vinos. Compárense estos notables hechos con los que, aun en nuestro mismo pueblo, se verifi-

can entro la abyecta clase que frecuenta esos inmundos tabancos en que se profana el nombre de Jerez, y se expenden aguardientes mortíferos, y resaltará la sobrada razón con que ha podido decir el Sr. Ruiz y Ruiz, en el excelente trabajo de que antes hemos hecho mención, la frase al parecer paradójica, pero perfectamente verdadera, de que *«el vino es el antídoto del alcoholismo.»*

El general empleo para la fabricación de licores, y aun para beneficiar ciertos vinos, de esos aguardientes llamados *de industria*, es la principal causa de los justos temores con que señalan muchos en el uso de toda bebida alcohólica un inminente y grave peligro para la salud. Ello, sin duda, ha fomentado, en aquellos países más castigados por el repugnante vicio de la embriaguez, la formación de las *sociedades de templanza*; que exagerando sus benéficos propósitos, dieran luego origen al *nefalismo* inglés cuyos esfuerzos se dirigen á procurar la abstención absoluta de todo alcohol. La propaganda nefaliana trata, en efecto, de que en nuestra cristiana Europa lleguen á tener severo cumplimiento las prohibiciones del *Koram*, en lo que á este particular se refieren; y para lograrlo no vacilan en proponer una sanción penal. Su persistente influjo se ha dejado sentir cerca de los Gobiernos, que, por medidas más ó menos eficaces y acertadas, han pretendido hacer del fisco un instrumento de moralización y de higiene. De aquí esas tarifas que tan enormemente gravan las bebidas, según su graduación alcohólica; pero las breves reflexiones que dejamos apuntadas, manifiestan con harta claridad, que no son suficientes las indicaciones de un areómetro para conseguir aquellos humanitarios propósitos. Igual, y aun mayor número de grados alcohólicos puede acusar un vino saludable

y reparador, que otro que merezca ser considerado como un verdadero tósigo. Resta, pues, mucho por estudiar y por hacer en el interesante punto que nos ocupa.

No es nuestro ánimo, ni á ello alcanzan nuestras fuerzas, ni lo consienten los límites razonables á que debemos ceñirnos en este ya largo prólogo, el seguir comentando las sabias conclusiones del «Congreso Médico gaditano,» sobre las propiedades profilácticas y terapéuticas del *vinó de Jerez*; ni por otra parte, lo necesitan los notabilísimos trabajos que hoy se dan á la estampa: cúmplenos, sin embargo, insistir en que las importantes consecuencias que de ellos se deducen, apenas son aplicables á otros vinos que aquel que se produce en la fértil comarca jerezana. El eminente Doctor Rubio, considerando en su brillante improvisación estos esquisitos vinos, como líquidos verdaderamente vivos, como líquidos quizás de una naturaleza análoga á la de los *blastemas* y los *plasmas*, y por tanto con especiales efectos en el organismo; no ha podido referirse, no se ha referido en realidad, más que á aquellos que son capaces de añejar, que tienen largo y complejo desenvolvimiento, y que, por una serie de evoluciones que semejan otros tantos fenómenos vitales, llegan á poseer esas cualidades esenciales que caracterizan lo que pudiéramos llamar su periodo de estado, su edad adulta; esa madurez que sólo alcanza el singular néctar de nuestras privilegiadas vides.

Estos son los verdaderos vinos de Jerez; estos los que, al consumidor de todos los países, importa conocer y diferenciar. El día en que esto suceda, desapareciendo la perjudicial confusión que hoy domina en tan intrincado negocio, su supremacía, reconocida en todos los mercados del mundo, se afirmará sin género alguno de dificultades y contradiccio-

nes; y esas tormentas que tan repetida y terriblemente se ciernen sobre la primera y más legítima fuente de nuestra prosperidad y riqueza, habrán sido para siempre ahuyentadas por la luz de la verdad. Trabajar con flagrante anhelo para que llegue ese momento feliz, responde al par á un deber del patriotismo y á los más puros sentimientos por el bien de la humanidad.



MEMORIA

LEÍDA POR EL

DR. D. FRANCISCO REVUELTAS Y MONTEL.



EÑORES :

Se ha dicho mil veces y se ha demostrado por todo género de consideraciones, que estamos en posesión del primer país vinícola del mundo, y que tenemos sobrados títulos para aspirar bajo este respecto á una supremacía, que por nadie puede sernos con fundamento disputada. Por vulgar y repetido que parezca este concepto, no será inoportuno recordarlo, cuando acaba de recibir nueva y autorizada sanción, por el valioso fallo del jurado universal en la Exposición de París, y cuando este hecho viene á aumentar la importancia del objeto que hoy nós proponemos.

No hay privilegio más inevitable que aquel que emana de las naturales leyes de la producción; y la división del trabajo humano que en ellas se basa, es la firme garantía de la prosperidad de las naciones, y la promesa de general concordia. Tocó á nuestra península aquel clima y aquella situación en que la viña se place en rendir su más preciado fruto, aun lejos de su patria natal, y sometida á la tiránica dominación, que, invirtiendo los progresos de su desarrollo, torna en enano y casi raquítico arbusto, una planta de tan exuberante vigor y de perdurable vida.

Colocada España en el centro de la región en que la vid vegeta dentro de condiciones físicas y económicas que permiten explotarla por el más rico y demandado de sus productos, no suscitan obstáculos á su cultivo, ni el eterno verdor que alcanza en las zonas intertropicales, ni la falta de calor y de luz que impide la madurez de la uva más allá de los 50° de latitud. A la diversidad de sus terrenos y de sus circunstancias climatológicas, corresponde esa variedad infinita de vidueños que es el tormento de los *ampelógrafos*; y bajo el puro azul de su cielo, que derrama torrentes de luz sobre el dorado racimo, es como se realizan esos misterios de la *œnologia*, que ponen en nuestros vinos espíritu de vida y alegría, fortificante y delicioso aroma, y los límpidos colores del ámbar y del oro.

Pero entre todos los parajes que en las ibéricas tierras cubre Baco con sus frondosos pámpanos, ninguno más justamente afamado que aquellas suaves colinas que hacia el Norte y Oeste de la ciudad de Jerez se extienden, hasta perderse en las anchas marismas de la margen izquierda del Guadalquivir. De la producción de esos viñedos de gran renombre, de su valor como elemento de salud para la humanidad, es de lo que hoy debemos tratar, cumpliendo un propósito que juzgamos noble y patriótico, al mismo tiempo que satisfaciendo los legítimos deseos de los que por su esfuerzo y por su inteligencia mantienen limpio y puro este venero de bienestar y de riqueza.

Antes, sin embargo, de abordar el punto concreto que indicamos, conviene, como preliminar indispensable, como antecedente que ilustre el asunto y exclarezca muchas cuestiones que con el mismo se relacionan, tratar, siquiera sea somerísimamente, de los terrenos vitícolas jerezanos; de sus

esmerados sistemas de cultivo; de las vendimias y preparación del mosto, y de los procedimientos generales de la vinificación.

I.

Distínguense en los mostos jerezanos tres distintas calidades; y por ello se califican, según los pagos de donde proceden, en mostos de *albarizas*, de *barros* y de *arenas*. Estas denominaciones tienen un valor y una significación bien clara y definida en el mercado, por cuanto cada una de ellas sintetiza cierto conjunto de caracteres en el producto; pero cuando se aplican puramente á los terrenos, resultan impropias y aun vagas. Suelos calizos son los que constituyen con frecuencia, esos pagos llamados de *barros*, mientras en algunos de los *albarizos*, se presentan, á veces con gran desarrollo, ciertos *ojos de tierra*, como dicen los prácticos, que no pueden llamarse calcáreos. Las mismas arenas no existen, cabe decirse, en los viñedos de Jerez, sino en la capa más superficial del suelo; y un subsuelo calizo ó arcilloso sustenta entonces las raíces de la cepa. La indicada nomenclatura sólo significa, pues, tres bien distintas calidades, que provienen de variadas causas, entre las que ocupa cierto lugar la composición del suelo; pero no el primero, sin duda, por lo que hace á sus efectos químicos sobre la vegetación. Otros son los principales motivos á que se deben aquellos *grandes vinos* de *Macharnudo* y *el Carrascal*, de *Añina* y de *Barbaína*, y de otros pagos que, aunque muy reputados también, pueden considerarse comprendidos en esas cuatro extensas demarcaciones.

Con estas salvedades, que juzgamos importantes para la mejor inteligencia de la clasificación usual de los terrenos en que crecen las vides jerezanas, no hay inconveniente en admitir la distinción de viñas albarizas, viñas de barros y viñas de arenas. Las primeras son las que han conquistado la justa fama de producir el primer vino del mundo; están plantadas sobre las margas y calizas terciarias, que forman el asiento de esos grandes y ricos aluviones en que se encuentran situados los más famosos *cortijos* del término, y que constituyen feraces terrenos de *pan llevar*; pero cuya naturaleza, eminentemente arcillosa, los hace impropios para el cultivo de la vid. Así es que, sólo allí donde la roca subyacente aparece prestando su blancura á la superficie, ó donde se encuentra á corta profundidad, es donde se ven, por lo común, las viñas; y los suelos menos elevados, á que da oscuro color el *humus aluvial*, se siembran de cereales y leguminosas. Tal es la distribución de los cultivos en esa fértil zona que en Jerez denominan *el Rincón*, y lo dicho basta para formar idea de su constitución geognóstica y de su composición mineralógica.

En cuanto á los que hemos llamado *barros y arenas*, son en la mayor parte aluviones más modernos, y su importancia es tanto menor, cuanto que la viña apenas ocupa en ellos la cuarta parte de la extensión total que alcanza dentro del término municipal. En efecto, dicha extensión se evalúa, según los datos más exactos, en siete mil setecientas hectáreas, y de ellas ocupan las viñas de primera, las llamadas *de afuera ó albarizas*, unas cinco mil ochocientas. Escusando mayores detalles sobre las tierras de la vid jerezana, digamos algo de su cultivo.

II.

Es una idea generalmente admitida, que el sistema que se sigue por los vinicultores de Jerez, el Puerto y Sanlúcar de Barrameda, cuyos términos están lindantes, ha podido ofrecerse como modelo digno de ser imitado, aun á aquellos países que tanta delantera nos llevan en los demás ramos de la agricultura. El laboreo y cuidados que recibe la vid en dichas localidades, alcanzó desde hace muchos años tal perfeccionamiento, que al principio de este siglo merecía calurosos elogios de agrónomos tan sabios y respetables como D. Simón de Roxas Clemente y D. Esteban Boutelou, considerando éste «el cultivo que allí se da á la vid como uno de »los más preciosos monumentos de nuestra antigua agri- »cultura,» y denominando aquél á los inteligentes capataces que le auxiliaron en sus investigaciones ampelográficas, «los »Plinios y los Columelas del campo; y cuyos conocimientos »prácticos eran muy superiores á los de todos los sabios »que desde Varrón hasta Rozier han tratado de la vid.»

Indudablemente nada se ha adelantado desde entonces bajo este respecto; más bien pudiéramos notar con sorpresa cierto decaimiento, cierta corrupción de las buenas prácticas; pero aun así, no debemos escusar una descripción, siquiera sea brevísima, de esos procedimientos que tan decisiva influencia ejercen en la superior calidad de los mostos jerezanos.

Comenzando por la preparación que se da al terreno para las plantaciones, no conocemos paraje alguno en que se verifique con más esmerado empeño. Esa labor que llaman

de agosta, porque se hace en los más cálidos días del verano, y en la que se rompe y desmenuza la tierra hasta un metro y aun más de profundidad, da al suelo aptitudes físicas muy especiales, por su perfecto mullimiento, por su meteorización, por su capacidad para retener la humedad, por la extirpación de toda nociva planta, y porque así se logra el hondo arraigue de la cepa. Sobre tan favorable precedente se funda el majuelo, cuya instalación, no costando menos de diez mil reales por hectárea, se comprende que sólo es posible allí donde los productos mantengan un alto precio que recompense los sacrificios del viñista, ó que dé al menos algún interés á sus cuantiosos avances.

Preparada la tierra, se procede á la postura de la viña, que se verifica comunmente por medio de *sarmientos*, esto es, por los vástagos ó brotes que arrojó la cepa el año anterior, escogidos en tiempo oportuno al ejecutar la poda, y conservados enterrándolos ó aporcándolos, hasta el momento de la plantación. Ábrense, en los sitios que han de ocupar, profundos hoyos, en cuyo fondo se echa una porción de la tierra de la superficie; pónense en ellos las plantas con cierta curva ó acodo en su extremo inferior; se aseguran pisando el suelo, y se dejan fuera, una vez relleno el hoyo, dos ó tres nudos ó yemas de su parte superior.

Enumeremos ahora las principales labores y cuidados que anualmente reciben nuestras viñas mejor llevadas.

No menos de cinco veces se remueve en cada año la tierra del viñedo, penetrando más ó menos en su seno el hierro de la azada. Se *abre ó alumbra*, antes de las primeras lluvias del invierno; se *cierra é iguala* la superficie, *cavando bien*, cuando, en sazón conveniente, el arbusto se dispone ya á desplegar sus hinchadas yemas aéreas, y á arrojar nuevas

raíces que han de tomar su nutrimento en las someras capas; se da el *golpe lleno*, cuando importa remover, sin que cambie de lugar la endurecida costra, y destruir las vegetaciones adventicias, que se desarrollan al templado ambiente de la primavera; y por último, se *bina* y se *rebina*, en los rigores del estío, desmenuzando la haz del campo, y aun comprimiéndola luego, para que ni el calor la penetre, ni la evaporación le robe el tesoro de su humedad y frescura. A veces se da todavía alguna labor más de las cinco que, con los nombres que en el campo reciben, dejamos indicadas: esto lo determinan las circunstancias meteorológicas del año; pero siempre los fines que con ellas se persiguen son respectivamente: retener las aguas y evitar que el terreno se corra en los suelos en pendiente; facilitar el saneamiento de los bajos; presentar á la acción de los agentes atmosféricos la mayor superficie de meteorización; acercar el aire hasta la honda capa en que arraiga *la patilla* de la cepa, para que su contacto la vivifique; impedir luego los efectos del calor, cubriendo la piletta; mantener la limpieza y sazón convenientes; favorecer la capilaridad, y conservar, por último, ese justo equilibrio en la humedad del suelo, que es el afán y la preocupación constante del cultivador en estos climas meridionales.

Los cuidados y operaciones que completan el cultivo que nos ocupa, son la replantación de marras por barbados ó por mugrones, la poda, la deserpia, la castra y recastra, el levantar varas y otras accesorias.

No es posible que entremos en detalles ni explicaciones que darían margen á un larguísimo tratado, muy curioso é interesante ciertamente, pero impropio del objeto que ahora nos proponemos. Lo dicho basta para que se comprenda

cuán esmerado trato es indispensable para que la vid llegue á ofrecer ese dorado racimo que ha de producir el esquisito néctar, último término de los afanes del cosechero.

III.

Llegamos á la vendimia, á esa anhelada época en que los jerezanos pagos presentan el aspecto más pintoresco y animado, convirtiéndose en alegres colonias, por la antigua y saludable costumbre que tienen nuestros propietarios de pasar en el campo con sus familias tan agradable temporada.

Cuando la raspa ó escobajo del racimo cambia en oscuro su color verde; cuando la uva se desprende fácilmente de su pedúnculo, y se muestra blanda al tacto, trasparente á la vista y dulcísima sobre todo al gusto, estímiase que ha alcanzado el grado de madurez conveniente para cortarla. Hay, sin embargo, mucha falta de precisión en estos caracteres, á que cada situación y cada vidueño suele imprimir modificaciones. La variedad llamada *palomino* (*listán* en Sanlúcar), es de las que primero maduran, y ocupa hoy las nueve décimas partes de las viñas albarizas; el *mantío castellano* y el *de pilas*, que predominan en las arenas, son algo más tardíos; y estas castas, con el *albillo* y el *mollar*, el *perruno* y el *cañocazo*, cuyas uvas dan vino de mucho aroma, y el *Pedro Ximenez* y el *moscatel*, que producen dulcísimo mosto, son las principales que en la vinificación se emplean. Un ojo práctico, un paladar ejercitado y un juicio formado por la comparación de muchos años, son los que mejor determinan el momento en que cada racimo debe separarse de su cepa. El mes de Setiembre es el mes de las vendimias: la reco-

lección se hace siempre en diversas vueltas: se separa primero todo lo dañado por el calor excesivo, ó por cualquier otro accidente; después se coje lo más adelantado, y se lleva al *almijar*,—esplanada contigua al caserío donde la uva se asolea,—vaciando las tinetas, en que cuidadosamente es conducida, sobre redores de esparto que en la dicha esplanada se extienden; y lo mismo se va haciendo en los demás días, á medida que sucesivamente presentan los racimos la requerida madurez.

Dura el asoleo más ó menos tiempo, según el estado de la uva, según la temperatura, y según los propósitos del viñista, que estima debe sustraer por este medio al fruto más ó menos cantidad de humedad. Cuando se prolonga más de un día, cúbrese con otros durante la noche, los redores donde están los racimos, para preservarlos del rocío. Alguna vez, antes de echarlos en el *lagar*, se les quitan las más gruesas partes del escobajo; pero lo común es despallillar completamente después de la pisa y antes del prensado *del pie*, por medio de una zaranda de madera que se coloca en el lagar.

Este lagar, especie de batea de madera,—cuyas dimensiones varían algo,—forma por lo general un cuadrado de 9 ó de 11 pies de lado en su fondo ó *tarima*, que se halla rodeada de unas *falcas* de dos pies de altura y dispuestas con cierta oblicuidad. En el centro del lagar está el *husillo*, ya de madera, ya más frecuentemente de hierro, y todo este aparato, se asienta sobre unos banquillos ó borriquetes á la altura de tres pies del suelo.

Depositada y extendida la uva en dicha tarima, suele espolvorearse sobre ella una pequeña cantidad de yeso antes de pisarla, única vez que esta adición se usa en la fabrica-

ción de nuestros mostos, y eso no como práctica constante. El procedimiento, aunque inofensivo, y de tan remota fecha que, según dice el Sr. Bonet en su Memoria sobre la fermentación alcohólica, lo heredamos de los griegos, ha dado motivo en estos últimos años á absurdas deducciones, que merecen refutarse, aunque sea de pasada.

Desde luego el yeso cocido y pulverizado roba á la uva al hidratarse cierta cantidad de agua, y este es el único efecto que antes de que se haya roto la película de aquella puede producirse. Después, al mezclarse con el mosto en el acto de la pisa, reaccionará sobre el *bitartrato de potasa* contenido en el líquido, resultando de un lado *tartrato de cal insoluble*, y de otro *sulfato de potasa soluble*. Mediante esta acción, parece ser que se modera la marcha de la fermentación, y bajo tal concepto el mismo *Dumas* nos le aconseja; sin que jamás se haya indicado la idea de que resultase por ello el vino con cualidades nocivas. Si se considera la corta dosis de yeso ó sulfato de cal que se emplea, (6 ó 7 kilogramos por carretada, ó sea por cada setecientos ú ochocientos kilogramos de uva,) y que aun de esta dosis ni aun la mitad llega á descomponerse, y que el mosto se cuele antes de entrar en la bota, se comprenderá lo insignificante de la cantidad de *sulfato de potasa* que quizás se halle en el vino, y cuyos efectos no pueden dejarse sentir en ninguna manera. Abandonemos, pues, esta digresión para continuar nuestra tarea descriptiva.

La pisa se verifica en los lagares, por uno ó dos hombres calzados con fuertes zapatos, cuyas suelas están armadas de numerosos clavos. El mosto sale por la *piquera* ó canal, y pasando por un colador de alambre, va á depositarse en la *tina*, de donde se trasiega á las botas ó pipas en que ha de

fermentar. Luego que ha escurrido el jugo obtenido por el pisoteo, se forma lo que llaman *el pie*, alrededor del husillo, acumulando allí el orujo por medio de una pala, y rodeándolo y ciñéndolo con una pleita de esparto. Se arma con muy sencillas piezas esta ligera prensa, y se dan vueltas á la tuerca hasta lograr la presión de que es capaz, y que conviene no exajerar en esta primera prensada ó *primer estrujón*; circunstancia que hace aceptable el mecanismo descrito, por más que deba parecer, no obstante, demasiado primitivo.

El resultado de esta expresión, más el de la pisa, se reúnen para constituir la *bota de yema*, cual la denominan en Jerez, y que es el mosto más selecto y estimado. Cada una de estas botas es el producto de una carretada de uva, medida imaginaria que equivale á *sesenta tinetas*, ó sean, por término medio, sesenta arrobas de peso, que dan más ó menos cantidad de líquido según los años; pero cuyo promedio se calcula en unas treinta arrobas, ó bien quinientos litros. Las botas ó pipas tienen algunas mayor cabida, y hasta se emplean de treinta y seis arrobas, á fin de que quede el vacío conveniente para el hervir ó fermentar del mosto.

El *pie de orujo*, por primera vez prensado, se deshace luego; se rocía con agua, se vuelve á formar, y se oprime nuevamente: este es el *segundo estrujón*, que da los *agua-piés*. Repítese esta operación, adicionando más agua, y se obtiene como resultado el *tercer estrujón*, los *espirriques*. Unos y otros caldos se envasan por separado, como de inferior calidad; y están próximamente en la proporción de una bota por cada nueve ó diez de las de yema.

Y todavía el orujo—pero ya fuera del lagar,—se somete á más poderosas presiones, en prensas hidráulicas, por lo

común; sacando de ollas *caldos de quema*, para destilarlos después en el alambique.

Sólo quedan ya de las faenas de vendimia y fabricación del mosto, el trasportar con las precauciones debidas las pipas á la bodega, para que allí se cumpla la transformación del jugo azucarado de la uva, en el líquido alcohólico que recibe el nombre de vino.

IV.

No transcurren muchas horas después que el mosto ha sido depositado en las botas, sin que comiencen á notarse en aquella masa líquida los fenómenos de la fermentación. Percíbese desde luego el ruido que produce la efervescencia y el desprendimiento en burbujas de gas *ácido carbónico*; la temperatura aumenta en el mosto considerablemente respecto de la exterior; desaparece poco á poco su sabor azucarado y disminuye su densidad; el sabor vinoso se presenta en cambio; se precipita el fermento á medida que se va haciendo insoluble; y después, cuando el período tumultuoso pasa, nos es fácil reconocer la profunda modificación que por tan complejas reacciones ha sufrido el zumo de la uva. Pero no es seguramente propio de nuestro objeto analizar estos hechos que tantos puntos oscuros ofrecen aún á pesar de los sorprendentes progresos de la química. Lo que nos importa consignar es, que en estas transformaciones, la acción de las fuerzas naturales, ni se contraria, ni se perturba, ni apenas se favorece por los procedimientos del arte, en la fabricación del vino jerezano. Nuestros vinicultores dejan cumplir el fenómeno sin más que colocar sobre la bota que hierve, un

alto embudo para evitar el que rebose y se derrame la espuma sobre la vasija, cosa á todas luces inconveniente.

Sentadas ya las botas en la bodega, continúa durante muchos días la fermentación lenta hasta que á los dos ó tres meses (que esto es muy variable en cada caso), empieza á aclarar el mosto, sedimentándose todas las sustancias insolubles y las que mantenía en suspensión el movimiento fermentativo. Dicese entonces que el mosto *ha caído*; y poco después, desde Enero á Marzo, es cuando la mayor parte de los cosecheros venden sus partidos á los almaceñistas, previo el señalamiento ó clasificación que de ellos hacen los peritos competentes.

Procédese entonces á la separación de las *lias* ó *heces*, por medio del trasiego; y colocado el líquido en bien preparadas vasijas, se abandona de nuevo, (y después de haber adicionado, por lo general, media arroba de buen aguardiente á cada casco), á las fermentaciones insensibles que van determinando sus caracteres propios, y las diversas cualidades á que debe su mayor ó menor estimación en el mercado. No menos de cuatro ó cinco años han de trascurrir para que se le considere como vino potable, aumentando más su valor, cuanto más avanza en añejez.

Los cuidados de administración de una bodega de almacenado, que sería prolijo describir, apenas se refieren más que á aquellas pipas que ofrecen algún accidente en su crianza; y á los caldos que se benefician por medio de los sistemas de *criaderas* y *soleras*. En cuanto á los vinos de partido ó añadas, á los vinos en *rama*, como se les suele llamar, destínanse con frecuencia al consumo, sin otra preparación que algún aclaro con la albumina del huevo.

Ya es más complicado y difícil seguir la marcha de la

industria vinicola en nuestros magníficos establecimientos de extracción; y cualquier relato que de ello tratásemos de hacer excedería con mucho los límites que á este trabajo lógicamente corresponden.

Demos, pues, por terminada ya, aunque en brevisimo compendio, la historia de estos famosos vinos jerezanos, cuyos análisis sometemos hoy á la consideración de esta Asamblea, en defensa contra las imputaciones de la envidia, y cuyo benéfico influjo sobre la salud pasamos á exponer.

Los expresados análisis han sido practicados por los Doctores en la Facultad de Farmacia D. Francisco Conill y D. José Bernardo Muñoz, de Cádiz, sobre catorce clases de vinos y en la forma que se expresará, limitándose á detallar las operaciones practicadas en la primera clase de dichos vinos, toda vez que siendo iguales para todas ellas, sería enojoso é inútil repetir muchas veces esos detalles. Los resultados obtenidos han sido comprobados por tres veces en otros tantos experimentos.

Consignadas estas advertencias hechas, por los analizadores, copiamos los expresados análisis, que dicen así:

3. *Solera Reañoja*.—Para averiguar la riqueza alcohólica de este vino se colocó en un alambique de Gay Lussac, modificado por Salleron, y recogida la tercera parte de producto, y adicionada con la cantidad de agua destilada correspondiente, se sumergieron el arcómetro y el termómetro con objeto de medir su densidad y temperatura, resultando contener 15,9 grados alcohométricos, lo que equivale á que contiene en 100 litros, 15'9 litros.

Evaporados á sequedad en el *baño de María* 10 gramos del vino, dejaron un residuo de 3 decigramos, ó sean 3 gramos por 100; y como quiera que, por término medio, un buen

vino da dos gramos, ó poco más de residuo por 100, compuesto de materias salinas y extractivas, dando éste uno por ciento más, creyeron conveniente investigar si se le habría añadido algún carbonato alcalino con objeto de paralizar la acetificación, si el vino había sufrido este cambio. Para ello, decoloraron una cantidad de vino por el carbón animal, lo filtraron y evaporaron á sequedad, y trataron el residuo con alcohol para disolver los acetatos que pudiera contener, cuya disolución se evaporó también á sequedad, disolviendo el residuo en agua; tratándose esta disolución sucesivamente por el oxalato amónico, el cloruro platínico y el antimonio potásico con el fin de ver si se le habría añadido alguno de los carbonatos de cal, de potasa ó de sosa, no dió precipitado alguno, señal evidente de que el vino objeto del análisis no había sido adicionado con los carbonatos alcalinos. Estas operaciones se repitieron con las demás clases de vinos que excedían de dos gramos de residuo, sin que se obtuviese la menor señal que indicase adulteración en este sentido.

Para indagar la cantidad de bitartrato potásico contenido en el vino, procedieron los analizadores á los siguientes experimentos: Evaporaron á sequedad 30 gramos del vino, y el residuo lo trataron por alcohol de 40 grados, y la parte que quedó insoluble, constituida por el tártaro bruto, se desecó, se pesó y se incineró, tratando las cenizas por el agua caliente, cuya disolución, formada por carbonato potásico, después de filtrada, se neutralizó por un líquido ácido titulado, formado de 90 partes de agua y 10 de ácido sulfúrico de 66 grados; dando por resultado, hechas las operaciones aritméticas correspondientes, contener en los 30 gramos ensayados, gramos 0,034, equivalentes á un gramo trece centigramos por litro.

Con el objeto de averiguar la cantidad de ácido tártrico libre que pudiera contener el vino, saturaron con potasa 10 centímetros cúbicos de vino, agregando después otros 40 centímetros. Tomaron estos 50 centímetros y los mezclaron con otros 50 de una mezcla formada en volúmenes iguales de alcohol y de éter, dejándolo en reposo en un matraz por 24 horas. Pasado este tiempo, no encontraron formados los cristales de bitartrato potásico que buscaban, sino en tan corta cantidad, que fué imposible practicar ningún otro ensayo. En todos los demás vinos aconteció lo mismo, á excepción del señalado N.º 1, *Albarizas de 1.ª, 1877*, en el que la cantidad de cristales fué mayor, y empleando la acidimetría, se halló contener 29 centigramos por litro de ácido tártrico libre.

No han tenido necesidad de determinar la presencia del sulfato de cal; ni las materias colorantes; puesto que los vinos sometidos á su examen son todos blancos, y por lo tanto, no ha podido tener lugar la adición de ninguna sustancia que pudiera modificar su coloración.

Resumiendo lo expuesto, concluyen diciendo que el vino contenido en la botella marcada 3, *Solera Reañeja*, contiene lo siguiente:

Riqueza alcohólica.....	15,9 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	3 gramos por 100.
Cantidad de bitartrato potásico..	1 gr. 13 ^e por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

Hecha la reseña detallada de las operaciones practicadas, quédale sólo á los que firman exponer los resultados obtenidos en las demás clases de vinos ensayadas, pues, como han dicho antes, creen enojoso é inútil repetir lo que acaban de detallar.

N.º 5. Albarizas de 1.ª 1864.

Riqueza alcohólica.....	15,1 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	2,80 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1 gr. 13 ^e por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 6. Albarizas de 1.ª 1868.

Riqueza alcohólica.....	17,1 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	gr. 0,94 por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 4. Albarizas de 1.ª 1872.

Riqueza alcohólica.....	15,9 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	2,04 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	0,76 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 2. Albarizas de 1.ª 1873.

Riqueza alcohólica.....	16 por 100.
Sustancias fijas.....	2,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1 gr. 0,3 ^e por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1874.

Riqueza alcohólica.....	14,2 por 100.
Cantidad de sustancias fijas.....	1,40 grs. por 100.
Bitartrato de potasa.....	1,50 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1875.

Riqueza alcohólica.....	14,5 por 100.
Sustancias fijas.....	2,80 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1,03 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1876.

Riqueza alcohólica.....	14,8 por 100.
Sustancias fijas.....	4,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1 gr. 84 ^o por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 1. Albarizas de 1.ª 1877.

Riqueza alcohólica.....	14,2 por 100.
Sustancias fijas.....	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1,98 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	0,29 grs. por litro.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 3. Oloroso superior.

Riqueza alcohólica.....	16,2 por 100.
Sustancias fijas.....	5 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1,50 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 1. Solera fina amontillado superior.

Riqueza alcohólica.....	14,8 por 100.
Sustancias fijas.....	1,90 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	0,82 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 7. 1873. Arenas.

Riqueza alcohólica.....	13,9 por 100.
Sustancias fijas.....	2,60 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	1,84 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

N.º 7. 1876. Arenas.

Riqueza alcohólica.....	13,1 por 100.
Sustancias fijas.....	1,70 grs. por 100.
Bitartrato de potasa.....	1,64 grs. por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

3. *Amontillado superior.*

Riqueza alcohólica.....	17,6 por 100.
Sustancias fijas.....	5 grs. por 100.
Bitartrato potásico.....	0,70 centig. ^s por litro.
Acido tártrico libre.....	inapreciable.
Sustancias extrañas.....	ninguna.

Manifestada ya la composición de los vinos objeto del análisis, los que los firman añaden solamente, que los vinos en general son transparentes, de un buen color amarillo dorado, de aroma muy agradable, especialmente los contenidos en las botellas marcadas, *Amontillado superior*, *Oloroso superior*, *Albarizas de 1.^a 1864, 1868, 1872 y 1873*, siendo más turbios y menos aromáticos en primer término el de *Albarizas de 1.^a 1877*, y *despues 1876 y arenas 1873 y 1876*.

El examen de estos análisis,—que bien puede asegurarse representan los de todos aquellos vinos típicos que merecen el nombre de verdadero y genuino Jerez,—da margen á las más importantes deducciones.

Nótase, en primer lugar, que la riqueza alcohólica en ellos encontrada, varía desde 13,1 por ciento, que tiene el denominado de *arenas*, hasta 17,6 que acusa el *amontillado superior*; esto es,—hechas las reducciones convenientes,—que los legítimos vinos de Jerez, al menos en su inmensa mayoría, oscilan entre los 24 y los 31 grados del *hidrómetro de Sikes*, por el que se determina su espíritu para el pago de derechos en Inglaterra. Algo merece tenerse en cuenta este dato, hoy que tanto se agita la cuestión de la *escala alcohólica*, y tan encontrados pareceres se emiten sobre el particular; y algo también arguye contra las preocupaciones, por desgracia demasiado generales, así de aquellos que afectan creer que nuestros vinos deben su fuerza á inmoderadas adiciones de alcohol, como de los que consideran *el Jerez*,

—juzgándolo, sin duda, por esas detestables bebidas que, con tanta frecuencia, usurpan su afamado nombre,—como uno de tantos aguardientados licores de peligroso consumo y de nocivos efectos.

La cantidad de sustancias fijas, ese complejo que pudiéramos llamar *el extractivo*, no denuncia, según afirman los análisis, ningún principio extraño á la naturaleza del líquido, que ofrece, por otra parte, muy pequeñas cantidades de bitartrato potásico, é inapreciables de ácido tártrico libre. El sabor agradable, el delicioso aroma, el límpido color, la perfecta transparencia; cualidades son, pues, que el vino de Jerez debe tan sólo al desarrollo espontáneo de los fenómenos fermentativos que le dan vida y añejez; y á las reacciones de sus propios y naturales componentes, favorecidos desde su origen por un privilegio del clima, por un especial esmero en el cultivo y por una inteligente dirección en la crianza.

Esto demuestran los análisis; y otras muchas consideraciones y favorables pronunciamientos, que ahora no nos es permitido explanar, pudieran derivarse de los mismos; pero basta á nuestro objeto, lo que, siquiera sea por tan superficial manera, dejamos indicado.

Después de esto y de leídos los análisis que anteceden y que someto á una rectificación, poco resta que añadir. Ninguna sustancia nociva denuncian; algunas son benéficas á la salud, y todas juntas alcanzan á modificar favorablemente ciertos estados morbosos.

Los datos descriptivos que he tenido el honor de suministraros para que forméis juicio, son del distinguido Inge-

niero agrónomo D. Gumersindo Fernández de la Rosa, tan hábil como conocedor de aquellos terrenos por el puesto oficial que desempeña. Pero antes de que forméis vuestra opinión séame permitido describir á grandes rasgos los efectos fisiológicos y terapéuticos, así como los que me atreveré á llamar pasajeros, que produce el vino de Jerez.

Debo decir ante todo, con la lealtad que á nuestra profesión corresponde, que nunca en mis diez y ocho años de práctica en el hospital, y en mi clientela por extremo numerosa y popular, he observado ningún caso de *delirium tremens* por el uso y aun el abuso del vino de Jerez. Los casos, que son muchos, que de tal afección he visto y asistido, se debieron al abuso de los licores, que dicho se está encierran más cantidad de alcohol.

¿Cómo obra el vino de Jerez en el estado fisiológico? ¿Es tónico? ¿Es debilitante? ¿Es tóxico? Las dos últimas cualidades deben desecharse; la primera explicarse. El alcohol y el vino, á dosis moderadas, facilitan la digestión, activan la circulación periférica, estimulan las fuerzas musculares y aumentan la secreción urinaria. Hasta aquí Trousseau en un párrafo que copiamos de su obra de materia médica. El por qué esto sucede se explica perfectamente; estimula de una manera notable el sistema de inervación, y de ahí la circulación más rápida, la combustión más activa: el pulso del que bebe, se eleva siempre después de la ingestión del vino.

Este aumento en la combustión, necesariamente ha de hacer, como las secreciones todas, más rápida la digestión; y por consecuencia los alimentos ingeridos, serán con mayor presteza asimilados.

La verdad de esto, y su prueba, fácilmente se adquiere.

He visto á muchos individuos con verdaderas dispepsias, y los vemos todos los días, cuyo mal se domina con un plan tónico por la carne y el vino, regularizando, fortificando y activando la digestión.

He visto á muchos bebedores de siempre, abusando del vino hasta el punto de no usar otro líquido, llegar hasta avanzada edad, y pudiera citar de ello numerosos ejemplos, hasta de personas morigeradas.

El uso moderado del vino de Jerez, lejos de perjudicar á la salud, aviva, repetimos, las secreciones, aumenta el apetito y la circulación periférica ó de los vasos cutáneos, como dice perfectamente Trousseau.

Hemos llamado antes efectos pasajeros á lo que se conoce con el nombre de embriaguez, ó insistimos en calificar así ese estado, en el cual las facultades intelectuales parecen excitarse, tener más vida, más violencia el corazón en el latir; en que la respiración se aumenta hasta llegar á hacerse anhelosa, avivándose mucho las secreciones urinarias.

En tal estado, el sistema nervioso extremadamente excitado, activa mucho el movimiento circulatorio, y por consecuencia, la combustión se hace mayor, más violenta; la sangre al ser impulsada velozmente á los distintos puntos del organismo, no sólo baña con suma rapidez el cerebro, sino que con mayor impetuosidad vuelve á él: su influencia, según el temperamento del individuo que la sufre, ocasiona la hilaridad, la locuacidad y el movimiento, ó la laxitud, la postración y el sueño, y alguna vez, aunque pocas, la muerte. En todos los casos existe un período final, el sueño. ¿Por qué en unos se produce más pronto y en otros más tarde? En los temperamentos sanguíneos ocurre con más rapidez que en los linfáticos nerviosos.

Difícil es explicar de manera satisfactoria este resultado final de la embriaguez; la ciencia á pesar de sus continuos trabajos de investigación, no ha podido aún decir sobre este asunto la última palabra, y menos aún explicar de una manera clara, precisa y terminante la muerte de los que abusan de las bebidas alcohólicas. «El exceso del vino, como de todos los excitantes, sumerge los órganos en una funesta inercia; y concretándonos á la inervación, el borracho, el que de continuo se embriaga, concluye por ser estúpido y morir apoplético;» los sentidos, según Rostán, que es el autor á que nos referimos, son solicitados inútilmente por los objetos exteriores; la percepción es lenta y aun nula la memoria; la imaginación y el juicio llegan á anularse para siempre; las pasiones generosas no encuentran ya un lugar en su corazón embrutecido, y las funciones sensoriales y del apetito son también fuertemente perturbadas. Sin embargo, se ve, dice el mismo Rostán, que las personas que hacen consumo de vinos generosos y de bebidas estimulantes de un modo prudente, gozan de grande actividad física y moral, es decir, que los movimientos de las vísceras de la vida animal son más enérgicos en ellos que en las personas habituadas á lo contrario, y puede decirse que por un régimen alimenticio al que ayuden los vinos tónicos sabia y convenientemente ordenados, se consigue excitar ó moderar á placer la actividad orgánica y las facultades mentales y del afecto, la inteligencia y las pasiones.

Hasta aquí la opinión del célebre organicista. ¿Explica la muerte en la embriaguez? No seguramente de una manera satisfactoria. Sólo puede deducirse de lo antes citado, que sobreviene como resultado final, en los beodos de continuo, en los que constantemente abusan de las bebidas alcohóli-

cas, en los cuales quedan extinguidos el apetito, las funciones sensoriales y hasta las facultades de la inteligencia, por un reblandecimiento cerebral, que el ya antes citado célebre médico, tan hábilmente nos describe. Y cuando de súbito ocurre, es por gran aumento de excitación cerebral y, pudiéramos decir, por gran acumulación de fluido nérveo en el cerebro, que tengo para mí es lo que el alcohol produce, obrando en el organismo y aboliendo la vida por exceso. ¿Qué es, si no, el *delirium tremens*? ¿Cómo de otro modo se explica la manera de obrar tan rápida como benéfica, y la vuelta á la vida por el alcohol en las grandes metrorragias? ¿Cómo el bien que produce su uso rápido y momentáneo después de haber sufrido mucho, triste ó alegremente? ¿Cómo su acción reparadora de las perdidas fuerzas? ¿Cómo esa lucidez que acude á la inteligencia después de su ingestión á cortas dosis?

Que el alcohol aumenta el fluido nérveo no creo pueda negarse; pues bien, si su moderado uso lo hace mayor, el exceso le impedirá sostenerse en los hilos, en los cordones nerviosos por que transita, y hará que éstos, por sobra de vida, por sobra de movimiento, se paralizen ó rompan y que los vasos por ellos rodeados y por su influjo movidos, contrayéndose, se rompan también, produciendo la hemorragia cerebral ó pulmonar; á la manera que si es mucha la cantidad de fluido eléctrico que hacemos recorrer los hilos metálicos fundirá éstos, después de enrojecerlos, paralizándose la máquina en que produjeran la luz ó el movimiento: que la vida es movimiento; pero su exceso es destructor.

Algo viene en apoyo de esta opinión que me acabo de permitir, lo que dice Kumce en un párrafo de su patología médica al tratar del alcohol.

Los efectos generales del alcohol se originan por su rápida absorción en el estómago y en el intestino. Lo que sucede después de la absorción del alcohol no está bastante conocido. Lo cierto es que éste permanece por algún tiempo demostrable en la sangre y en los órganos, y hasta en la orina pudo Schulinus averiguar constantemente la existencia de pequeñas cantidades de alcohol. Particularmente los pulmones, los riñones y el hígado acumulan mucho tiempo el alcohol, y parece verificarse por los primeros la mayor eliminación de dicho producto.

Por los experimentos de Schulinus se vió que recibía el cerebro la mayor cantidad de alcohol, habiendo inyectado disoluciones alcohólicas en el estómago de animales, poco después de haberse verificado la absorción; y más tarde existía mayor abundancia de elementos alcohólicos en los pulmones, en los riñones y en los músculos. La excitación de las energías psíquicas, después de haber tomado bebidas alcohólicas moderadamente, depende de todos modos en parte de un mediano contenido de alcohol en el cerebro; mientras que las mayores dosis del mismo obran sobre el cerebro y sobre los nervios vasculares paralizándolos. Las alteraciones de la sangre, así como las causas de la aceleración circulatoria, y en último término el descenso de temperatura después del uso de los alcohólicos, son problemas aún no resueltos, á pesar de las investigaciones de Simmerberg, Bouvier, Obernier y Neumann.

De cualquier modo que sea, la causa de la muerte por embriaguez, no puede atribuirse jamás al uso del vino; si siempre más bien al abuso de los licores que encierran grandes cantidades de alcohol, sobre todo en los que hacen consumo grande y constante del coñac, ron y ginebra.

El uso moderado de los vinos despierta el apetito, avivando la asimilación por la mayor rapidez con que bajo su influjo se efectúa la digestión; y por aumento de las secreciones, debido á la mayor actividad del sistema nervioso.

Si los vinos en general pueden ser beneficiosos á la economía, habrán de serlo mucho más los de Jerez que se conservan un tiempo ilimitado (porque no lo está el de su duración), pues se añejan sin acidarse, y no necesitan preparación alguna, que tan precisa es á los otros vinos que sólo conservan vida, fuerza y sabor agradable por el alcohol y algunas otras sustancias que se les agregan, haciendo así más fácil su exportación y consumo. Que no es lo mismo el alcohol que el vino encierra como propio suyo y como resultado de una fermentación natural y precisa, que el que, acaso procedente de patatas, remolachas ó otras sustancias, se le añade en tiempo más ó menos oportuno.

Entre los compuestos orgánicos existen ciertas series homólogas, en las cuales no sólo puede admitirse la analogía de la acción de cada uno de los compuestos, sino también una relación entre su composición y su actividad. A éstos pertenece de una manera especial la serie de los alcoholes monoatómicos, para cuyos miembros han demostrado Caos, Rabuteau y Richardson, que mientras no sean compuestos insolubles, su actividad aumenta con el carbono.

Ved aquí la serie:

Alcohol metílico, ó espíritu de madera soluble en el agua en todas proporciones, ebulle á los 59 grados.

Alcohol etílico, ó espíritu de vino soluble en el agua en todas proporciones, hierve á los 78 grados.

Alcohol propílico, es fácilmente soluble é hierve á los 97 grados.

Alcohol butílico, menos soluble que el anterior, hierve á los 116 grados.

Alcohol amílico, ó aceite de patatas, es poco soluble en el agua é hierve á 135 grados.

Alcohol caproico, insoluble en el agua, hierve á los 154 grados.

Alcohol enantílico, insoluble, hierve á más grados que el anterior.

Alcohol caprílico, también insoluble, hierve á los 192 grados.

Los miembros más elevados de la serie, son insolubles é inertes. Los inferiores producen un estado análogo á la embriaguez, seguido de sopor; y en igualdad de dosis de cada uno de los demás alcoholes es menos profundo y desaparece con mayor rapidez el efecto del alcohol metílico; algo más marcado el del alcohol etílico; más intenso aún el del butílico; alcanzando el mayor grado de intensidad el del amílico. Dos consecuencias claras se deducen de estas premisas:

1.^a El alcohol del vino ó alcohol etílico es el menos nocivo á nuestro organismo.

2.^a El alcohol amílico ó alcohol de patatas es el más perjudicial, por la cantidad considerable de hidrógeno y carbono que contiene, y por su poca solubilidad, pues es el paso á los alcoholes insolubles.

Las reacciones que al caer en el estómago habrán de verificarse, no son seguramente las mismas que el vino con su alcohol propio, en sus varias evoluciones naturales, produce.

Y como estas reglas pueden ser un punto de apoyo para lo que me propongo demostrar, sólo tengo que añadir fundándome en ellas:

Que nuestros vinos jerezanos, ricos en alcohol, además de otras sustancias exclusivas y peculiares de ellos, poseen el alcohol verdadero ó etílico, y en cantidad suficiente para producir los efectos terapéuticos que deseamos, sin necesidad de sofisticarlos como generalmente sucede entre los especuladores que suplen con el alcohol amílico ó de patatas, que ya antes hemos dicho es el más nocivo, lo que falta de años y de estilo jerezano y sobra de mala calidad á los vinos de otros puntos, que ofrecen distinto carácter y carecen de las condiciones por todos envidiadas.

El Dr. Hussemann celebra nuestro vino; pero pocos renglones después de considerarlo como uno de los preferidos por la farmacopea, lamenta lo que antes he indicado, diciendo que difícilmente podría probarse que la mayor parte del vino de Jerez del comercio haya sido realmente elaborado en Jerez de la Frontera, junto á Cádiz.

En una palabra, el vino de Jerez no puede por los elementos que contiene, por su modo de ser y desarrollarse, perjudicar á la salud; lejos de esto la favorece.

Veamos si puede servir de algo como agente terapéutico.

Nada diré del uso que del alcohol se hace hoy por los ingleses, franceses y alemanes como agente antipirético. Niemeyer, Jacoud, Graves, le conceden esta propiedad, y en las neumonías y fiebres lo emplean haciendo uso de la fórmula de Tood, hasta para prevenir los accidentes traumáticos. Este es el alcohol, y el alcohol no es el vino, por más que sea uno de sus principales componentes.

Pasemos á inquirir sus propiedades terapéuticas, si algunas tiene, por lo que en la práctica hemos visto, por lo que la razón y la ciencia pueden decir en su apoyo, y siempre teniendo en cuenta las condiciones climatológicas en que

ejercemos; que así como decía Boherave, «escribo en Roma,» así debemos expresar que nos referimos á Andalucía.

Los adelantos modernos, quizás la alimentación variada, las pasiones de ánimo, los resultados deprimentes de la ambición pocas veces satisfecha, del amor y del abuso de sus goces, de los celos, del deseo, del capricho, del placer; son causas sin duda de enfermedades que hoy se observan con más frecuencia que las observaron nuestros padres en el principio del siglo. Linfatismo hereditario, motivo de escrofulosis, estados discrásicos de la sangre por unas y otras causas producidos, ocasionan entre otras muchas la clotinenteria, la fiebre petequial, el escorbuto y verdaderos estados tíficos, que sólo así pueden llamarse, pues no son la fiebre eruptiva dotinentérica de Bretonneau y Trousseau; porque no siguen su mismo curso, su misma marcha, aunque con síntomas muy parecidos se manifiestan.

No me detendré á estudiar detalladamente ninguna de estas afecciones que deben ser objeto de más alta discusión, y propio de más privilegiadas inteligencias. En su tratamiento, y en el que sobre todo practico, fijaré la atención, sin citar más que los casos muy precisos, pues fuera trabajo extremadamente largo describir tantos, como pudiera hacerlo.

¡Cuántos niños he visto cuyo temperamento linfático se ha modificado, corrigiéndose una coxalgia por el tratamiento tónico-excitante, por medio del vino de Jerez, sin olvidar el tratamiento local! La coxalgia es hoy muy frecuente; no se observaba tanto en Andalucía, antes de ahora, sin duda por el mejor régimen que nuestros antepasados guardaban. Recuerdo haber oído hablar al Dr. Rubio de lo mucho que la observó en los Estados-Unidos. Recuerdo haber leído el tratamiento que hoy emplea, y que escribió con destino al *Siglo Médico*,

después de haberlo visto aplicar en aquel país, donde comprendo perfectamente que por la poca intensidad de los rayos del sol que lo baña y otras condiciones que no es de este momento enumerar, se padeciera; pero en nuestra zona no creí se notase con tanta frecuencia, y sin embargo, pocos días pasan sin que se me presente algún nuevo enfermo de coxalgia, y aun á veces con luxación espontánea. Pues bien, los vejigatorios á la región afecta, repetidos y constantes, la medicación tónica y el uso del vino la dominan y destruyen, y auxilia este resultado el aparato de Saire ó el de Lafallet como medio de sostener la extensión y la movilidad del miembro.

La fiebre petequial no deja de ser frecuente, y recuerdo entre otros un caso notabilísimo que voy á permitirme citar. María Enrique, de diez y siete años, y á la que una pasión contrariada condujo al abandono de los alimentos, á la desnutrición consecutiva y á la depresión moral, es invadida de unas fiebres ligeras y vespertinas. Sus padres y el médico que la asistía no fijan en ellas la atención, ni en las manchas lividas y verdaderos equimosis que comienzan á presentarse en los párpados, en el labio y en las piernas y muslos. Una noche los despierta su tós, que viene acompañada de una hemotisis, de una epitasis y de una hematuria.

Soy llamado y acudo; quiero dominar la hemotisis por los subácidos, la epitasis por el taponamiento con el percloruro, y nada consigo; la hemorragia sigue y apelo á la ergotina; apenas se domina, pues que repugna y arroja el medicamento: hago uso del vino, administrándolo en pequeñas dosis, pero en tal cantidad que la enferma se quedó profundamente dormida. La alimentación y el uso continuado de aquel agente le dieron la salud completa de que hoy disfruta.

En la adinamia, en colutorios, hace desaparecer el lentor y el fuligo; al interior y unido á la alimentación, restablece las fuerzas ó al menos las equilibra, disminuyendo las diarreas y haciendo soportar al organismo todo el peso de la verdadera dotinenteria.

Pero donde creo su uso de resultados ciertos, en la mayoría de casos, es en la difteria; y permitidme, señores, me estienda algo al tratar de este punto, aun cuando siempre con la ligereza que me he propuesto hacer este trabajo. En el principio de mi práctica, hace 18 años, dudé mucho de lo que significaban las placas sobre los pilares, amígdalas, velo del paladar, y faringo. Las creía unas veces resultado de superficies supurantes, otras exudaciones pasivas de la mucosa. Empleé todos los tratamientos para combatirlas, hice uso de todos los medios conocidos; el plan antiflojístico, los vejigatorios, los específicos. ¡Es tan triste ver á un niño cruzar sus manos y pedir con esa actitud suplicante aire para respirar, y no poder darle para que viva una pequeña parte de la inmensa masa que nos circunda! Practiqué la traqueotomía, y el resultado de los primeros casos fué negativo. ¿Por qué? Sin duda porque insistía en soñar que el elemento flojístico, era el sostenedor del mal, y sometía al enfermo á una dieta constante y acaso exagerada. Después he examinado las chapas al microscopio, he creído, acaso sueñe, señores, ver criptogamas, he relacionado la época en que esta enfermedad es el verdadero Herodes de los niños, con la del desarrollo de los fermentos; y aun cuando practico en casos determinados la traqueotomía para dar fácil entrada al aire, ganando así el necesario tiempo, el plan curativo de que hago uso es sólo la alimentación y el vino, es decir, los tónicos y los excitantes. La mayoría de casos

salvo hoy; el mayor número perdía antes; tal es la verdad, que como médico me cumple decir.

He llevado algunos enfermos hasta la verdadera embriaguez. No importa. Con ella la piel se pone madorosa, el sudor acude, se hace general, y cuando despiertan sienten apetito. Hago uso de los eméticos cuando mi vista no alcanza á ver la chapa y como medio mecánico desobstruyente del conducto laríngeo-traqueal. Creo, sin embargo, que debe retardarse mucho su empleo, pues alterando los movimientos peristálticos, las náuseas se sostienen, y se hacen intolerables los alimentos ingeridos. No olvido, si las chapas están al alcance de mi lapicero, cauterizar con él; pero sí prescindiendo de los agentes terapéuticos preconizados hasta ahora.

¿Qué diré que á vuestra razón desde luego no aparezca, del buen éxito del vino jerezano en esos que antes me permití llamar estados tíficos?

La neumonía larvada de los ancianos, la fiebre consecutiva á partos en que ha habido grandes hemorragias, y que sin embargo, no se constituye en puerperal, y la diarrea atónica, la congestión pasiva y hasta la flegmasía *abba-dolens*, por el uso del vino cuyos análisis acabamos de leer, se pueden, acompañando á veces otros medios, aliviar y dominar. La gangrena senil, esencialmente nerviosa en su principio, pudiéramos decir, y resultante de falta de inervación en las extremidades, y que da acaso lugar á una embolia, halla su modificación y la he visto concluida, después de manifiesta en las cuatro extremidades al mismo tiempo y en el pie izquierdo con pérdida de los dedos, por el vino de Jerez añejo, por la alimentación reparadora, y por la ergotina, como único agente farmacológico.

En una palabra, el vino á que nos referimos obra de la

manera eficaz que queda dicha como agente terapéutico; y los resultados que por él se alcanzan en afecciones dadas prueban tan importante verdad.

Réstanos aún hablar del vino como medio higiénico ó profiláctico. La mayor parte de las enfermedades que afligen á la humanidad, creo pudieran evitarse si á la higiene se le considerara más, y en más fuese estimada por los prácticos y atendida por los padres de familia.

La higiene, señores, tanto pública como privada, es la parte de la medicina que está llamada á representar algún día la casi totalidad de la ciencia; y á la manera que podrá desaparecer el código penal, como dice un distinguido jurisconsulto amigo nuestro, por los progresos de la civilización, que es la higiene moral, así también la multitud de drogas y agentes farmacológicos que hoy usamos, podrán darse entonces al olvido.

La cirugía tiende hoy á hacer el menor número de operaciones posible, y á disminuir su instrumental; procurando que sus arsenales sean, en época no lejana, motivo de admiración de los que visiten los museos. Tal es la tendencia de la cirugía conservadora.

La medicina puede hacer mucho más; puede evitar enfermedades haciendo uso para esto de agentes naturales, del aire ya dilatado ó comprimido, de las aguas ya potables ó nutridas de principios mineralizadores, del calor de la luz y demás fluidos imponderables; cambiando ó modificando temperamentos, activando en unos la organización, disminuyendo en otros el excesivo movimiento celular; pero para conseguir esto, preciso es que la higiene pública y la privada se unan y concierten, pues es necesario que los cuidados y el empleo de los medios oportunos rodeen al sér desde la

cuna y le acompañen en todas las facces de su desarrollo.

El sistema de habitaciones de hoy está lleno de inconvenientes; la lactancia se abandona por necesidad en las clases pobres, y por lujo en las acomodadas se confía á manos mercenarias: la alimentación no es buena, ya por escasez, ya á veces por exceso de opulencia y refinamiento del lujo.

¿Pero á qué continuar? Basta lo dicho para comprender lo que antes como principio hemos sentado.

Desechad de vuestra mente que pueda el vino jerezano perjudicar á la salud; apartad esa idea, si al llevar á los labios esos vinos ricos de alcohol, la concebisteis; ved en el vino de Jerez no sólo un agente capaz de moderar temperamentos, de combatir y transformar los escrofulosos y débiles, sino de dominar males y vencer estados especiales como la adinamia, y para los cuales la quina y el hierro obran tardíamente y no con tanta precisión y eficacia como fuera de desear.

Tengo la firmísima creencia de que cuando con estos leves granos de arena que hoy reunimos, y con los más valiosos materiales que otros aportan á la grandiosa obra de la inteligencia, vaya creciendo en majestad y excelsitud el templo del humano saber, la medicina, esta síntesis de tan variadas ciencias, será cada vez más racional y preventiva; y mejor que combatir los males, sabrá evitarlos; y cambiando los temperamentos, y atendiendo principalmente á la higiene, podrá modificar y sostener hasta las más débiles y pobres existencias. Su bienhechor influjo, reflejándose en la moral y en las costumbres, habrá de realizar entonces, no sólo el inestimable bien de la salud y la prolongación de la vida, sino también el perfeccionamiento de la humanidad en la ancha esfera de las relaciones sociales.

Permitid, pues, que coloque, señores, el excelente vino

de Jerez entre los medios que han de coadyuvar al cumplimiento de tan altos fines, al logro de tan halagüeñas esperanzas: él puede servir como medio profiláctico, y como medio terapéutico, tónico y reconstituyente; él, que, como ha dicho el primero de nuestros oradores, pone hoy en la mente de los hijos de la brumosa Albión chispas de calor y luz de este espléndido sol de Andalucía, podrá llevar también por todos los ámbitos del mundo su espíritu salutar y su energía vivificante.



DISCURSO

PRONUNCIADO

POR EL DR. D. FEDERIGO RUBIO.



EÑORES:

Los vinos son líquidos vivos y probablemente organizados.

Entiéndase que esta proposición no es metafórica, y que al decir que son líquidos vivos quiero afirmar que están dotados de vida al modo de la sangre, de la leche, etc.

No aseguro tan rotundamente que sean organizados, porque todavía me faltan pruebas directas, objetivas, aunque en cambio pudiera ofrecer muchas demostraciones racionales. Andando el tiempo, cuando la óptica avance, vendrá á ser demostrable esa segunda proposición; que si para mí es cierta, no tengo derecho á presentarla más que como probable.

No es la sangre roja el único líquido organizado y vivo. Lo es también la sangre blanca, la linfa, el quilo, la savia; y el estudio que vengo haciendo hace tiempo del humor acuoso del ojo, me autorizan para creer que la mayor parte de los líquidos orgánicos, no esccrementicios, están organizados.

No he de entrar aquí en inoportunas consideraciones sobre lo que deba entenderse por vida. Sería labor intermina-

ble y ociosa. La vida se comprende con tanta dificultad metafísicamente, como se conoce con facilidad de un modo empírico. Fuera de circunstancias especiales no hay hombre, por rudo que sea, que para sus usos comunes no distinga una cosa viva de otra inerte. En efecto, si la vida no se comprende en su esencia, se conoce bien por sus caracteres.

Vivo es lo que ofrece evoluciones y cambios, primero progresivos y regresivos después, en su forma, en sus fenómenos y material sustancia; cambios que comenzando por su nacer de otro, subsigue por un crecimiento ó desarrollo, por un periodo de estado ó equilibrio, por otro de decadencia y por un otro último de descomposición y de muerte; siendo todo esto realizado dentro del individuo mismo por una fuerza autógena que cambia con los medios externos, esto es, que toma y da.

Los vinos naturales y verdaderos ofrecen todos estos caracteres. Ellos proceden de sustancias orgánicas y vivas, cual lo son las uvas; tienen un nacimiento tumultuoso en la fermentación de la cual no resultan principios estables, aislados, fijos y carecientes de evolución posterior, cual sucede al alcohol aislado, ó la glucosa aislada, sino un cuerpo complejísimo cuyos múltiples elementos no podrían existir en estado de simple disolución química sin precipitarse y descomponerse. Ellos tienen un crecimiento ó proceso evolutriz, que de mosto los transforma en vino, durando este ganar y hacerse muchos años.

Tienen otro período de estado, y tienen otro de declinación y de muerte. Además, las leyes fisiológicas que los rigen sufren accidentales perturbaciones, como en los demás seres vivientes, y aparecen bajo formas patológicas, determinando enfermedad.

Enfermedades más ó menos graves que los vinos padecen, más ó menos agudas, curables unas, incurables otras, cual sucede en todos los seres organizados y vivos.

Los vinos, según su clase, tienen una vida más ó menos larga. Los de Burdeos, por ejemplo, viven menos años que los de Jerez, y llegan á su estado de perfecto desarrollo más prontamente.

Todos los vinos naturales y algunas bebidas fermentadas, cual la cerveza, son alimenticios. Todos tienen por tanto una importancia dietética que la ciencia no les ha concedido todavía en el grado y consideración que justamente merecen.

Muchos años han pasado médicos y moralistas declarando contra los vinos, mientras la generalidad de las gentes, haciendo oídos de mercader, seguían consumiendo vinos de un modo creciente. Y es que las cosas que tienen un natural fundamento subsisten por encima de todas las autoridades y prejuicios.

Puede vivirse sin vino, como puede vivirse sin comer carnes. La sociedad de la templanza se ha encargado de demostrarlo. ¿Pero es higiénico vivir sin beber vino y sin comer carnes? Esta es la cuestión, y me parece que el sentido común puede contestarla. El instinto, que en puridad no es otra cosa que el juego de los apetitos, no está en verdadera discordancia con la razón. Si bien se examina, se comete más abuso impidiendo el uso de las cosas naturales, que dejando correr el abuso de las mismas.

Tanto en el orden moral como en el físico, la prohibición del uso, da origen á prevaricaciones lastimosas. La imposibilidad ó la grande dificultad de satisfacer el apetito de los vinos, origina la beodez por los alcohólicos ó el hábito de comer opio.

Cuando por la supresión de los derechos de consumo se abarató en España el vino, se aumentó su uso doméstico, disminuyó el despacho en las tabernas, creció en los almacenes y decreció el número de borrachos.

Como varían tanto las condiciones, fuerza y composición de los vinos, varían también sus cualidades higiénicas y terapéuticas.

De los buenos de Jerez puedo decir que hace mucho tiempo había llamado mi atención la inocencia de sus efectos. Sabéis lo fatigoso que es el ejercicio de arrumbador; solamente pueden dedicarse á él hombres robustos; todos sus esfuerzos se efectúan sobre la caja torácica, y son tan constantes é iguales, que parecen apropiados para desenvolver la tisis. Sin embargo, los arrumbadores alcanzan gran longevidad; de entre ellos salen los capataces de bodega, notables la mayor parte por su grosura y su vejez. Comparando esto con la insanidad y corta vida de los que se dedican á otros ejercicios análogos, me he preguntado si podría depender del uso que hacen del vino de Jerez. Los arrumbadores, sobre su soldada, tienen derecho á beber todo el vino que les viene bien, y para ello tienen una bota á su libre disposición. No hay que decir si serán pocos.

Ello es, que los vinos generosos dan indudablemente energía, dan calor, al contrario de lo que sucede con los alcoholes: esta energía, este calor se transforma en el hombre en su trabajo, y al concluirlo resulta que no ha salido nada de sí, y que su organización se encuentra tan fuerte y tan robusta como antes.

Si recordando esta alimentación, atendemos á la del cavador de viñas, que sólo prueba el vino en el día de parada, crudo, malo y con el cual se emborracha, se explicará

bien porqué los cavadores, siendo los hombres más fuertes y mejor desarrollados del país, mueren á los pocos años de su oficio. En efecto, cada golpe de azada representa una cantidad de caloría trasformada en trabajo, que le sale directa é inmediatamente de su propia grasa y de sus mismas carnes: así se exhaustan, sufren congestiones pulmonares, dilataciones cardiacas, hemotisis frecuentes; y, ó abandonan el oficio ó mueren.

¿Y qué diremos de la necesidad que debe resultar del uso de los vinos naturales generosos en los países fríos y húmedos? En ellos, esta clase de vinos meridionales son unos alimentos y medicamentos de la mayor utilidad.

Preciso es en esos climas faltos de sol, proporcionarle á sus habitantes en la forma de sol almacenado en esos líquidos vivos, para que la palidez del linfatismo se enrojezca, la albumina difluente se contraiga y tonifique, y las pérdidas ocasionadas por los medios externos se compensen con el vino y los demás alimentos.

A los moradores de esos países les importa más que á nadie abaratar estos productos. El propio instinto los inclina á consumir grasas y animales cebados. Pero estas sustancias que aventajan á los vinos, porque asimilándose, dan lugar á principios estables y que quedan formando parte del organismo, exigen operaciones fisiológicas complicadas, que no se prestan á ponerse inmediata y prontamente al servicio del consumo orgánico cuando las pérdidas son rápidas, ya por el trabajo, ya por una baja repentina de la temperatura, etc. Las grasas por sí mismas piden vino, prueba natural y evidente de su necesidad.

Cuando estos justos apetitos no se satisfacen, el instinto busca un sucedáneo, se procura alcohol, que en el primer

momento finja la acción vivificadora del vino; pero como sólo está formado de uno de sus principios, aislado, muerto y sin otro fondo sustancial que el del carbono, oxígeno é hidrógeno que químicamente lo constituyen, estimula el deseo sin satisfacerlo: de aquí la necesidad de volver á repetir el aguardiente una y otra vez hasta convertirse en pasión viciosa: que las pasiones en su fondo son una sed que no se satisface.

No lograrán esos países del Norte donde hoy anidan la civilización y las riquezas, verse libres del vicio de la embriaguez que afea el cuadro de sus venturas, por otro camino que por el del abaratamiento de los vinos naturales fuertes y generosos. Tomados á medida de la necesidad, satisfacen como satisface todo deseo cumplido; dejan una sensación de bienestar, y sólo inclinan al abuso y la borrachera, cuando á la manera como se concede la libertad en ciertos países, sólo se da de cuando en cuando.

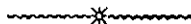
HE DICHO.



DISCURSO

PRONUNCIADO

POR EL SR. D. ALEJANDRO SAN MARTÍN.



EÑORES:

Las propiedades curativas del vino de Jerez, punto acaso el más importante de la extensa Memoria leída por el señor Revueltas y las originales apreciaciones que sobre la vitalidad efectiva de aquel estimado producto ha emitido en són de amistoso comentario el respetable Dr. D. Federico Rubio, me han inspirado mucho interés para no hacerme quebrantar la prudente reserva que me había propuesto durante estos lucidos debates. Mi cargo como profesor de Terapéutica en esta Escuela, parece obligarme á tratar de este asunto que, aparte del valor científico, obedece sin duda á estímulos de localidad dignos y necesitados de nuestra atención; por esto me decido al abrigo de estas apariencias de deber y de la indulgencia de este ilustrado público, á manifestar mi modesta opinión acerca del valor que merezca ó pueda merecer en adelante el vino de Jerez, considerado como remedio.

La rapidez y las frecuentes interrupciones que ha sufrido en su lectura el trabajo del Sr. Revueltas, harán quizá impertinentes algunas de mis advertencias, por cuya razón y reduciéndome en esta ligera improvisación á la parte tera-

péutica para que otros consocios autorizados se hagan cargo de las restantes, me limitaré á oponer el reparo de si no será exclusivo del vino estudiado mucho de lo que el distinguido profesor jerezano describe con mano maestra en la relación de efectos fisiológicos y terapéuticos. Podría suceder que estos efectos no fueran bastante significativos para distinguir el vino de Jerez entre los innumerables recursos de la Materia médica; y en este caso habría que valorarle, comparándolo con los más análogos, para lo cual se hace previamente precisa su designación ó calificación con arreglo al lenguaje propio de esta ciencia. Luego veremos si puede aspirarse á más.

Ante todo, debemos dejar sentado cuál es, entre sus muchas especies y variedades, el vino de Jerez admisible como medicinal.

Los vinateros, labradores, industriales y comerciantes saben de seguro, mejor que yo, cuáles son las que más cuestan y las que más producen; pero esta tasación se funda por completo en un consumo realizado por individuos robustos, de razas fuertes y de existencia desahogada, que no corresponden ciertamente al tipo de hombres enfermos elegidos por principal piedra de toque en esta discusión.

A mi juicio, el vino que á igual y homogénea alcoholización reuniese mayor transparencia natural, más penetrante aroma y más intenso sabor, podría servir de norma en este examen, puramente terapéutico que me propongo, descartando, por supuesto, las aplicaciones de dicho vino al uso ordinario de la vida.

Estas condiciones permiten ya por si solas predecir aun sin gran experiencia la designación á que me vengo refiriendo, y que resulta más precisa que las comunmente empleadas.

No creo bastante decir, como desde el célebre Dr. Frank, se repite, que este caldo es el mejor tónico conocido, ni tampoco que se le aplique el apelativo de excitante. Por de pronto, en buena terapéutica, estos conceptos ofrecen más antagonismos que semejanza: el tónico ahorra y el excitante gasta; y hasta induce á confusión que el vino figure como tónico mientras su elemento más activo, el alcohol, pasa entre todos como estimulante. La higiene puede admitir sin gran escrúpulo esta locución; la salud sabe convertir un gasto no muy excesivo ó inoportuno, en elemento provechoso de nutrición; pero la Terapéutica exige mayor cautela en este lenguaje, porque casi nunca el estado morbosos consiente estímulos generales, directamente tónicos.

En realidad, la medicación tónica en su sentido más lato, entra ya más en el dominio higiénico que en el terapéutico, y si las fronteras que á entrambos separan pueden pasar desapercibidas con progreso de la ciencia, cuando se examina todo el conjunto de medios higiénicos y todo el conjunto también de medicamentos, deben deslindarse claramente al examinar un agente determinado en sus aptitudes respectivas al estado de salud y al morbosos.

Además se tiene por tónico á todos los vinos y por excitantes á todos los alcoholes y bebidas alcohólicas en general; así es que, según estas acepciones, resulta sucedánea del Jerez, la inmensa serie de bebidas tónicas y excitantes, con la cual necesita nuestro producto sostener una competencia de intensidad, esto es, de más ó de menos competencia fortuita y arbitraria como todas las de este género en la medicina empírica.

Más conveniente bajo todos aspectos sería en mi entender calificar al vino de Jerez como *neurosténico*, palabra de un

sentido intermedio á las de tónico y estimulante, admitida en la práctica, más expresiva que la de simplemente tónico y menos hipotética que la de dinamóforos, y otras modernas igualmente aplicadas á los medios estimulantes capaces de sostener la nutrición influyendo al mismo tiempo sobre el sistema nervioso.

Las propiedades exigidas anteriormente al Jerez medicinal corresponden en realidad á la medicación neurosténica como también los reconocidos afectos de este vino en la dinamia y otros desvíos de la nutrición total del organismo, sin contar otros datos de la Materia médica y del Arte de recetar (vinos medicinales compuestos). Si cabe pues, este vino entre las sustancias medicamentosas, su sitio es el que acabo de señalar.

Designando así al vino de Jerez se le pondría fuera de la competencia de la inmensa mayoría de los vinos que dista de ser tan alcoholizado y al propio tiempo tan aromático y gratamente amargo; haciéndole en cambio figurar al lado de la quina y demás amargos, cuya competencia puede analizarse mejor y recuerda al médico indicaciones más precisas y aun de mayor importancia que las asignadas á los vinos en general.

Por si esto parece violento, citaremos solamente como ejemplo esos frecuentes estados de las enfermedades infecciosas que por su gravísima urgencia no consienten la lentitud relativa de los efectos de la quina, ni la violencia de los escitantes, ni la elaboración digestiva ó sanguínea de los tónicos reparadores, obligando á sostener con vino las llamadas fuerzas radicales, á la sazón próximas á extinguirse. Si el Jerez medicinal es el más parecido entre todos estos á los tónicos amargos, natural es darle la preferencia, sólo por lo

cual se presentan innumerables y prudentes aplicaciones. Es más, la misma experiencia que se tiene de los tónicos amargos permite vislumbrar que el vino de Jerez podría considerarse como el neurosténico por excelencia de las enfermedades crónicas.

Basta lo expuesto para dejar entrever las consecuencias que creo deducir sin contrariar ni torcer los hechos de la nueva designación del Jerez medicinal y de las propiedades organolépticas mencionadas, inspirándome en el criterio algo libre de la Materia médica tradicional, la que sólo busca resultados prácticos, sin cuidarse de la razón de ser de los mismos.

Pero esto no debe satisfacernos: los resultados de la experiencia se invocan diariamente para pregonar las más exageradas virtudes medicamentosas y los más lamentables despropósitos de la medicina popular y aun de alguna parte de la profesional. Hay que razonar estos resultados si nuestros juicios han de merecer el calificativo de científicos.

Ahora bien, el vino de Jerez no obra tan sólo por el alcohol á la manera, por ejemplo, que obra la quina por la quinina que contiene; á lo menos parece que la forma alcohólica de dicho producto modifica considerablemente los efectos del espíritu de vino haciéndolos más difusivos y menos tóxicos en el vino de Jerez.

Tampoco predomina algún principio especial, como el ácido carbónico de los vinos espumosos, el ácido tártrico de los ligeros vinos del norte, el tanino de los de mesa, el azúcar de los dulces como el de Málaga, el fosfato de cal de los de Hungría, etc.

Verdad es que los éteres enántico, etc., á que se atribuye el bouquet, podrían figurar como principios activos; pero

estos elementos no hacen más que aumentar la embriaguez alcohólica de suerte que se les puede incluir en la alcoholización de los vinos.

El de Jerez parece pues influir sobre nuestra economía por su conjunto más bien que por alguna de sus sustancias componentes, y aquí es muy oportuna la idea del Dr. D. Federico Rubio, esto es, que el Jerez es una individualidad ó por lo menos una especie reconocible por la Historia natural.

Esta opinión aclara poco ciertamente nuestro problema terapéutico, pues toda la vitalidad del vino de Jerez debe desaparecer en la asimilación, acto que supone forzosamente la muerte de lo asimilado.

Acaso pudiera actuar á la manera de los remedios llamados zimóticos, es decir, promoviendo por influencia procesos de fermentación ó una especie de parasitismo curativo, en lugar de una serie de efectos mecánicos y químicos que es lo ordinario en los medicamentos y hasta en las sustancias alimenticias.

Verdad es que desde los últimos trabajos de Cl. Bernard el grupo de remedios zimóticos adquiere mayor importancia; pero por de pronto los reconocidos hasta el día, se aplican por inoculación, como sucede á la vacuna, y nunca por ingestión; de suerte, que la especificidad natural del vino de Jerez no ayuda á explicar los efectos de este producto ni siquiera establece entre él y los demás vinos la diferencia de calidad necesaria para acreditarla como agente terapéutico.

En cambio encuentro el mayor acierto en la apreciación del Dr. D. Federico Rubio cuando se considera este asunto bajo el aspecto de la Materia Médica propiamente dicha; porque confirma la acción colectiva, por decirlo así, del complicado líquido que discutimos, acentuando sus caracte-

res excepcionales, como sucede á toda tendencia especificista y sobre todo salvando el escollo que la Materia Médica racional ofrece á toda sustancia muy compleja y cuyas especies químicas no puedan reconocerse como principios activos. En efecto, la complejidad en un remedio se acepta mejor cuando la naturaleza se presenta bajo el admirable misterio de la evolución viviente que si el arte más ó menos industrioso lo recomienda al uso de los prácticos. Las aguas minerales contradicen algo estas reflexiones con su complicación exenta de norma vital; pero á nuestro propósito es completamente agena esta contrariedad.

Otra de las consecuencias, la más importante, que deduzco de la opinión que vengo comentando, es que el estudio médico del vino de Jerez puede esperar muy poco de los análisis químicos como no sea en la denuncia de las falsificaciones, que por cierto tienen desacreditado á este artículo en el Norte de Europa á juzgar por los autores alemanes más modernos de terapéutica y Materia médica.

Otro análisis hace, si, falta en mi entender; el análisis fisiológico que partiendo de los datos sensoriales, bien garantizados por los prácticos catadores, siga al Jerez medicinal en sus vicisitudes al través del organismo, determinando entre otros caracteres el equivalente térmico-orgánico de este producto, las formas emunctorias y tiempo de eliminación, etc.

Verdad es que este análisis es difícil y costoso, pero sólo después de verificarlo es cuando podrán razonarse las indicaciones terapéuticas exclusivas de este agente, asegurándole un lugar preferente en la Materia Médica y acaso nuevas vías de consumo en el comercio.

Entretanto sólo podemos invocar á su favor ó una expe-

riencia difícil de garantir, ó las conclusiones por pura analogía que hemos deducido de las propiedades organolépticas y de algunos efectos reconocidos sobre ciertos estados patológicos.

Así, pues, todo lo que se puede decir en mi opinión sobre el vino de Jerez bajo el punto de vista terapéutico, es que anuncia virtudes exclusivas y que en vez de tónico en general, se le puede calificar por ahora, de tónico neurosténico.

HE DICHO.



DISCURSO

PRONUNCIADO

FOR EL SR. D. PEDRO IZQUIERDO.



EÑORES :

Para seguir el proceso científico de los vinos de Jerez á que nos invita esta noche el Dr. Revueltas con su notable y luminosa Memoria, y después de los elocuentes discursos de los doctores Rubio y San Martín, que los han considerado bajo diferentes aspectos; el primero como fisiólogo principalmente y el segundo con el carácter de terapia, les ha determinado, al clasificarlo, del grupo de los medicamentos tónicos-neurosténicos al que legítimamente pertenecen: voy, imitando la conducta de los que me han precedido, á ocuparme de las condiciones especiales que ofrecen también estos vinos considerados bajo el punto de vista patológico. Porque después de conocer cómo se producen y cómo viven, después de admitirlos y clasificarlos en la Materia Médica, es natural que veamos para qué sirven, y así, voy á concretarme sólo al criterio clínico, para recordaros algunas indicaciones terapéuticas de las que tan cumplidamente se llenan con el empleo de este agente medicinal.

Desde que en Inglaterra propuso el profesor Tood, allá por el año 1860, que se debían tratar las flegmasías y las enfermedades febriles, de cualquiera forma que fuesen, por la administración de las bebidas alcohólicas, y desde que en Francia fué introducido y se popularizó este método por los esfuerzos propagandistas de Monsieur Behier, se puede decir que el uso de esta medicación volvió á ser conocida y estudiada de nuevo por los médicos españoles, que dieron siempre la preferencia á los vinos del país y entre estos á los de Jerez, que como habéis oído, aventajan por su pureza, gusto agradable y riqueza alcohólica á todos los demás y son preferibles por tales cualidades en la forma de administrar esta medicación.

Pero nótese, señores, que al principio sólo fué admitido en los dominios de la ciencia el uso del alcohol, como elemento necesario para completar el desarrollo de la evolución morbosa, porque se creía que determinadas enfermedades se curaban cuando seguían su curso natural, lo que se favorecía por este medio, sosteniendo el poder vital, como pretendía Tood, que al ver en el alcohol una sustancia hidrocarbonada, sacó la deducción, fundadamente, de que la fuerza nerviosa había de encontrar con esta combustión en la economía el calor necesario á su integridad; había de compensar así las pérdidas y sostener el equilibrio orgánico y por lo tanto se le concedió carta de naturaleza en el tratamiento de las flegmasías á título de estimulante y de escitante del sistema nervioso.

Después pretendieron algunos que también elevaba la temperatura produciendo mayor actividad circulatoria y diaforética, pero las experiencias de Dumeril y Demarquay, de Perrin y Duroy practicadas en los animales, indicaban

por el contrario el descenso de la curva termométrica ocasionada por el uso del alcohol, del cloroformo ó del éter. Y posteriormente, las aplicaciones hechas en el hombre sano y enfermo por Kemmerich en Alemania, Richardson en Inglaterra y en Francia por Godfrin, Gingeot y sobre todos Bintz, secundado eficazmente por sus discípulos Mainzer y Ronvier, lograron poner fuera de duda que con el uso del alcohol se puede llegar á disminuir las temperaturas febriles elevadas pero á condición de que se administre de un modo continuo y moderado; y ved aquí, que si el alcohol disminuye la combustión y rebaja la temperatura, no era su acción solamente escitante, sino que se invocaría la cualidad anti-febril para justificar su empleo en ciertas pulmonias.

No desconocéis tampoco que las conclusiones de Bintz, fueron impugnadas por Obernier y por Rabow que en la clínica de Strasburgo observó una elevación termométrica de algunos décimos de grado; ni los trabajos practicados por Sidney Ringer y Walter Richards que después de muchas observaciones en febricitantes y en hombres sanos, deducen que el descenso de la temperatura es nulo ó poco notable; y sobre todos están los de los Dres. Riegel de Wurtzburgo y Wollenweber de Nancy, que á mi ver, han logrado restablecer la verdad de los hechos comprobados después en Berlin, por el profesor Lewin con sus prolijos experimentos de fisiología animal. Estos estudios resuelven, á mi juicio, la cuestión en el sentido de no hallar modificación bien notable de la temperatura y no poderse admitir que el alcohol sea un antipirético completamente definido. Pero es sin duda alguna un precioso excitante y un tónico y por ello lo administramos frecuentemente en todas las enfermedades caracterizadas por atonia, por deficiencia de las fuerzas orgáni-

cas, en la anemia, en los estados cloróticos, en la tisis, en las fiebres tifoideas graves y en las pulmonías que tan frecuentes son en la localidad donde ejerzo. Propinamos allí el alcohol bajo la forma de vino de Jerez á dosis muy cortas y según las indicaciones de Behier, y lo vemos perfectamente tolerado por los febricitantes, sin que aumente el calor febril, y sin que sea un medicamento incendiario que active la fiebre ó la inflamación. Cuando observo á los enfermos de pulmonía con las fuerzas deprimidas, las contracciones del corazón debilitadas, la espectoración difícil y con estertores sibilantes traqueales que indican una ingurgitación paralítica del pulmón, administro el vino de Jerez sin dilación alguna y esperanzado en obtener buen resultado. Deploro no tener aquí los datos de mi estadística, ni los de otros compañeros, que siguen la misma práctica, para demostrar las notables ventajas de esta medicación.

Bien sabéis que no puede restablecerse una regla absoluta para la administración del alcohol, como no la hay tampoco para otros tratamientos; pero en esta ocasión, es sin duda, cuando se debe consultar con más cuidado la edad, el sexo, el estado de las fuerzas, los hábitos del enfermo, y sobre todo, el efecto producido por el tratamiento para acomodarle mejor á cada caso especial.

Hasta en aquellos casos de bronquitis capilar con cianosis intensa y parálisis cardíaca; cuando hay aplanamiento nervioso muy pronunciado, estupor y postración; cuando los centros nerviosos se encuentran deprimidos bajo la influencia de la fiebre, ó por efecto de una sangre muy poco nutritiva y el centro respiratorio y el de inervación del corazón se han quedado poco excitables, con nada pueden reemplazarse los estimulantes difusivos; el alcohol que aumenta la

excitabilidad de estos centros y los pone en condiciones de reaccionar, el vino que tan fácilmente se tolera por los febricitantes y los asistólicos. En todas las pulmonías seniles, en fin, se necesita, bien lo conocéis, un estímulo que pueda sostener como artificialmente las fuerzas aniquiladas para dar lugar á que la enfermedad termine su evolución.

Finalmente, sabéis por la fisiología y las investigaciones de Vierordt, de Pront, de Böecker, de Perrin lo han comprobado, que la absorción del alcohol, lejos de aumentar las combustiones, disminuye la cantidad de ácido carbónico exhalado. Los experimentos de Hammond han demostrado también que la urea y los productos azoados de la orina, disminuyen bajo la influencia del alcohol; ¿por qué no considerarlo como un medicamento que se opone al desgaste de la economía, y ahorrando elementos hace más lento el trabajo de desasimilación orgánica?

Para concluir, os diré solamente que no me satisface la explicación dada del mecanismo como se verifican estas modificaciones de la nutrición. Ya no se admite con Liebig que el alcohol se asocie al oxígeno y quemado por él en vez de los elementos mismos del organismo disminuya en igual proporción el consumo de éstos, desde que las investigaciones de Perrin y Duroy demostraron que el alcohol en su mayor parte, es eliminado en sustancia sin oxidarse. Ahora parece venir la solución de este problema como el resultado de los experimentos de Mannassein, de Bintz, y de Schmiedeberg que atribuyen al alcohol una acción directa sobre el glóbulo sanguíneo, análoga á la de la quinina; si así fuera debía aumentar la afinidad de este glóbulo por el oxígeno y disminuirse así el gasto de este elemento, aminorando las oxidaciones.

Tal es, señores, la última expresión científica que se ha dado á este interesante problema: mientras se resuelve ó explica de otro modo, no olvidéis en la asistencia de los enfermos las inmensas ventajas que podemos obtener de la medicación alcohólica, representada por el vino de Jerez.

HE DICHO.



CONGRESO MÉDICO INTERNACIONAL DE SEVILLA DE 1882.

Sesión del 15 de Abril.

Abierta bajo la presidencia del Dr. Rivero, se leyó por el Secretario Sr. Lasso acta de la anterior que fué aprobada.

Acto seguido y por el mismo señor, se dió lectura al siguiente

INFORME sobre la Memoria del Dr. Revueltas Carrillo acerca de las condiciones especiales de los vinos de Jerez.

La Comisión designada por el Congreso para formular dictamen acerca de la Memoria sobre las condiciones especiales de los vinos de Jerez remitida por el Excmo. Ayuntamiento de aquella ciudad, tiene el honor de someter á la aprobación del Congreso las siguientes conclusiones:

1.^a Que los vinos genuinamente criados en Jerez no son nocivos á la salud, si de ellos se hace uso moderado en estado fisiológico.

2.^a Que no sólo contiene elementos termógenos, sino también principios nutritivos.

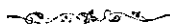
3.^a Que constituye un agente terapéutico importante y con las fórmulas medicinales más adecuadas para emplear

el alcohol en las enfermedades en que su uso está indicado, según acredita la experiencia en nuestra práctica.

4.ª Que la comisión se reserva de dar su opinión acerca del resultado de los análisis mencionados en dicha Memoria, porque, si bien lo juzga exacto con respecto á los vinos finos, existen suficientes datos para creer que los excelentes vinos de cuerpos jerezanos, contienen una riqueza alcohólica superior á la declarada por aquellos análisis.

Sevilla 14 de Abril de 1882.—FEDERICO RUBIO.—DOCTOR OSSIO.—JOSÉ GAZUL.—MANUEL ARIZMENDI.—MANUEL PIZARRO.

Fué aprobado por unanimidad.



EXPEDICIÓN

DEL CONGRESO MÉDICO INTERNACIONAL DE SEVILLA

Á JEREZ DE LA FRONTERA.

Consignado en el Programa del Congreso, profusamente circulado, que el día 17 de Abril, verificarían sus socios una expedición á los alrededores de Sevilla ó á Jerez de la Frontera, como última expansión de su ánimo antes de separarse, se llevó á cabo el mencionado día á este punto, no sólo con el objeto indicado, sino también para que los socios extranjeros y los extraños á la localidad pudiesen apreciar prácticamente el sabor exquisito y las excelentes cualidades tónicas é higiénicas de sus renombrados vinos, para lo cual habían brindado galantemente sus espléndidas bodegas los conocidos industriales de dicha ciudad Sres. González Byass y C.^a y el Excmo. Sr. D. Manuel Misa, conde de Bayona.

A las seis y media de la mañana salieron los expedicionarios de la estación de S. Bernardo en un tren express y acompañados de la alegría y animación propias de tales excursiones y de la admiración francamente expresada por los extraños al ver desarrollarse á su vista la feracidad de nues-

tras campiñas. Llegaron á Jerez á las diez, en cuya estación esperaban á los socios del Congreso una Comisión del Excelentísimo Ayuntamiento de dicha ciudad presidida por el Alcalde interino Sr. D. José Oronoz, acompañado de varios Concejales y del Secretario de dicha corporación: los señores González (hijo) y Misa y los Sres. Grondona y Blanco como representantes de la Academia de Medicina Jerezana.

Hechas las presentaciones debidas, subieron todos á los carruajes que estaban preparados y que pertenecían á las familias más distinguidas de Jerez, que daban de este modo testimonio de consideración á la Ciencia y se dirigieron á las bodegas del Sr. González, hallándose ocupado el tránsito desde la estación á dicho punto por muchas personas que acudieron á ver desfilar la comitiva.

Sólo el que haya estado en Jerez puede tener formada idea de los suntuosos edificios que allí se conocen con el modesto nombre de bodegas. Las de los Sres. González Byass y C.^a superan á cuanto uno pudiera imaginarse. El jefe de la casa acompañado de sus hijos hizo los honores á los expedicionarios con su proverbial finura y amabilidad, multiplicándose para atender á todo el mundo y escanciando por sí mismo los exquisitos vinos para que fueran probados por sus visitantes. La índole de este escrito no permite entrar en detalles; debiéndose limitar á decir que existen allí talleres para la construcción completa de pipería, máquinas de vapor para el lavado y preparación de vasijas, ferro-carriles económicos para la introducción de materiales y exportación de caldos, ascensores mecánicos para el transporte de vasijas de un departamento á otro, laboratorio para la calificación y prueba de vinos, magnifico alambique para la elaboración de alcoholes, inmensos depósitos de materiales para construir

las botas, extensas naves donde existe almacenada prodigiosa cantidad de vinos encerrados en pipas á lo largo de ellas y superpuestas en tres ó cuatro filas, y por último, como prueba fehaciente de su amor á la humanidad y de su cultura, tienen instalada los Sres. González una escuela dentro de sus edificios para instrucción de los hijos de los numerosos obreros que ocupan, proporcionándoles el alimento material de sus familias y el no menos importante de la instrucción, base principal de todo progreso.

Entre las bodegas que encierran los vinos, merecen especial mención la de los Apóstoles, por la inmensa cabida de los toneles que contiene, y la de la Familia Real de España, en que cerrados con candados y cadenas de plata existen botas dedicadas á los miembros de dicha familia.

Después de visitar todos los edificios, que estaban además coronados por banderas de varias naciones, dominando á todas la amarilla, color propio de la Facultad de Medicina en España, pasaron los expedicionarios á la Rotonda, edificio circular, cuyas paredes estaban formadas por cinco hileras de botas adornadas con banderas, que en vez de astas ostentaban verdes ramos de oliva, tapizado de blanca alfombra y adornado con elegantes muebles, plantas exóticas y modelos de bodegas, pipas y pirámides de botellas artísticamente colocadas. En este local estaba la mesa dispuesta para el almuerzo, en forma de semicírculo, que fué ocupada por unas ochenta personas y que adornaban ricos centros de plata, floreros, espléndida vajilla de China y Japón y brillante cristalería. Ocupaba uno de los centros el Sr. González con los Sres. Verneuil, Domecq y Grondona, etc.; á su derecha y á su izquierda los Sres. Gómez Torres, Sánchez Romate, San Martín y otros. El otro centro estaba ocupado por el Sr. Al-

calde de Jerez, teniendo á su derecha al de Sevilla, Sr. Gallardo, Sr. Marqués de Casa Riera, Sr. Revueltas, etc., y á su izquierda á los Sres. Selly, Madera, Tuñón y otros.

El *menú*, tan espléndido como podia esperarse de tanto lujo, se compuso de los siguientes platos: Purée á la Reine, Omelettes aux asperges, Filets á la Jardinière, Petits pâtes Isabelle, Poulets sautés, Mayonnaise de poisson, Cotelettes d'agneau aux pommes, Galantine de dinde aux truffes, Jambon glacé aux peofs files, Pouding de cabinet, Riz Imperatrice, Galettes aux confitures, Gelées, Desserts; añadiendo á esto los más exquisitos vinos Jerez, Bordeaux, Rhin y Champagne.

Al destaparse este último, inició los brindis el Sr. GONZÁLEZ, diciendo:

SEÑORES: Es tan grande la emoción que experimento al encontrarme en medio de tan ilustres representantes de la ciencia, que no extrañaréis me falten palabras con que expresaros mi satisfacción por la honra que me dispensáis al visitar mi casa. Perdonadme, pues, si por esta circunstancia y por lo afectado que me encuentro en estos momentos en que acabo de separarme del cadáver de una persona de mi familia, luchando entre esta pena y el placer de verme entre vosotros, no acierto á formular todo cuanto siento ante las muestras de distinción de que inmerecidamente soy objeto por parte de los dignos individuos que componen el Congreso Médico Internacional de Sevilla.

Considero este acto como uno de los más importantes para Jerez y su recuerdo despertará siempre en mí un vivo agradecimiento, no sólo hacia sus iniciadores, sino hacia cada uno de los señores que han contribuido á su realización.

Me atrevo á creer que no ha de ser un paso estéril el que

da hoy la ciencia en el camino de la industria y que, por el contrario, aquella encontrará en las hasta ahora desconocidas aplicaciones de nuestros vinos, bien inapreciable para la humanidad que sufre, abriendo nuevas vías de explotación á la industria vinícola jerezana.

El Sr. Alcalde de Sevilla Sr. GALLARDO, Presidente honorario del Congreso, dió así las gracias al Sr. González:

Como Alcalde de Sevilla y en nombre de aquella ciudad, á la vez que como presidente honorario del Congreso Médico en ella celebrado, y en nombre de sus ilustrados y dignísimos individuos, doy las más expresivas gracias al señor González por la afectuosa acogida que nos ha dispensado, así como al Excmo. Ayuntamiento de Jerez, que con inolvidables pruebas de afecto y de distinción, ha recibido á los ilustros profesores que nos han honrado concurriendo á la celebración de aquella importantísima y trascendental solemnidad científica.

Yo me felicitaré extraordinariamente y al mismo tiempo os felicitaré á vosotros, si, como espero, esta expedición realizada á impulsos del amor á la ciencia y del deseo de conocer las inestimables riquezas de esta privilegiada ciudad de Jerez, contribuye á hacerla recobrar toda la grandeza que por tantos títulos merece y la deseamos, y sirve á la vez para estrechar los vínculos de afecto, que deben unir siempre á este pueblo y al de Sevilla; pues con orgullo y satisfacción lo digo; Sevillanos y Jerezanos formamos sólo una familia que aunque en distinta casa, respiramos el mismo delicioso ambiente, gozamos del mismo ardiente sol y del mismo purísimo cielo, y animados por los mismos sentimientos y por las mismas inclinaciones sabemos amar y ad-

mirar de igual manera todo lo grande, todo lo noble, todo lo generoso.

Voy á concluir, señores; pero no quiero ni puedo hacerlo sin manifestar aquí el pesar profundísimo que experimento, único que en este instante puede contener mi satisfacción inmensa poniéndole límite sensible, por la dolorosa é irreparable pérdida que recientemente ha sufrido el Sr. González, á cuyo justísimo dolor y al de su respetable y distinguida familia me asocio con toda el alma, como se asocian los demás señores, cuyos sentimientos he tenido la honra de interpretar en esta ocasión con el mejor deseo, ya que no me haya sido posible hacerlo con la elocuencia y el acierto que deseara.—
HE DICHO.

El Sr. ORONÓZ, Alcalde de Jerez, contestó al Sr. Gallardo dando las gracias en nombre de su pueblo y brindando por el Congreso Médico Internacional de Sevilla.

El Sr. FERNÁNDEZ DE LA ROSA:

Perdonadme, señores, si no sabiendo resistir amistosas indicaciones me atrevo á ocupar por un momento vuestra atención; empero si jamás, cuando un acontecimiento fausto ha venido á añadir nuevos timbres al honor de este pueblo amado, pude ahogar en mi garganta un grito de entusiasta aplauso, en vano, hoy que Jerez se gloria de albergar en su seno tan ilustres huéspedes, en vano trataría de contener mi pobre palabra, que al saludaros con el más profundo respeto no acertará á traducir la íntima satisfacción, el júbilo inmenso, las gratas esperanzas que embargan mi espíritu al ver aquí reunidos,—yo el más humilde acólito de los altares de la ciencia,—á sus muy altos y egregios sacerdotes.

Señores: estas magníficas bodegas en donde por todas partes se reflejan la opulencia y el buen gusto de sus dueños; estos suntuosos palacios que habita el néctar jerezano, y que ostentan los espléndidos blasones de esa potentísima industria que, como la heroína del poema indio, nace llena de vida del surco del arado; estos templos consagrados por la laboriosidad y por la constancia, han merecido repetidas veces el honor de ser visitados por las más elevadas gerarquías: monarcas, príncipes y magnates han permanecido largas horas en este recinto, prodigando su admiración y sus elogios á estos milagros del trabajo, en justo homenaje debido á la fama y en testimonio de estimación á la benéfica actividad del que labrando por óptimos medios tan brillante fortuna, ha abierto al mismo tiempo anchos cauces á la prosperidad y á la riqueza públicas: hoy reciben la visita de la ciencia, augusta soberana del mundo, y á los resplandores de su majestad excelsa, podremos escribir este día como imperecedera página en la gloriosa historia del vino de Jerez.

Por dicha grande tengo para mí, señores, el ser testigo de esta solemnidad; y aunque el último y más oscuro de todos, me permito proponeros un brindis, y suplicaros que otorguéis á mis vehementes deseos el generoso apoyo de vuestras voluntades. Brindo por que un recuerdo indeleble de este día dure por largos y venturosos años en la memoria de cuantos me escuchan: brindo por que la fecha de esta gratisima reunión marque el suspirado momento de la resurrección de nuestra hoy decadente y menospreciada viticultura, cimiento en que se fundaran estos vastos edificios, raíz que ha sustentado en luengos años el árbol frondoso de esta opima industria, fuente de donde manan estas abundosas corrientes del comercio, madre cariñosa que ha hecho ilustres

los nombres de su gigante progenie, y que hoy se consume en el estéril llanto de la adversidad: brindo por que esas suaves colinas que rodean nuestro pueblo, y que Baco corona con sus mejores pámpanos y racimos, recobren su antigua y alta estima; y en esas blancas casas que con profusión encantadora salpican el tapiz de esmeralda de nuestros pagos, renazcan la animación y el júbilo de aquellos felices tiempos no muy remotos, sin duda, pero que parece hace un siglo que pasaron mirados al través de nuestras actuales desdichas: brindo, en fin, por que el hábito fecundo y vivificador de la verdad científica disipe las impuras nieblas que en estos últimos tiempos han pretendido empañar el limpio cristal de la fama del vino de Jerez; y por un testimonio tan competente é irrecusable como el de los sabios doctores que hoy nos honran con su visita, veamos confirmarse nuestro crédito, y llegue á saber el mundo entero que al apurar esta copa del líquido tesoro que engendran las jerezanas vides, bebemos al par en ella la salud, la vida y la alegría.—HE DICHO.

Mr. VERNEUIL:

Les historiens et les poètes nous disent que Bacchus, Venus, Ceres et Pomona sont des divinités grecques; je suis convaincu qu'ils se trompent et je crois que l'Andalousie peut réclamer comme nés sur son sol et présidant encore à ses destinées le joyeux élève de Silène, aussi bien que les gracieuses déesses qui commandent à l'amour où font croître les fleurs et les fruits.

Je trouve mes arguments dans tout ce qui frappe mes regards depuis que je suis dans votre pays, beni du ciel.

Partout en effet je vois des plaines fertiles merveilleusement cultivées et couvertes de riches moissons.

Partout j'aperçois des arbres chargés de fruit savoureux.

Partout mes yeux rencontrent des femmes dont la beauté égale au moins les types célèbres que l'art grec nous a laissé.

Partout en fin je bois un incomparable nectar, digne de Jupiter et qui, si les Athéniens l'avaient bu, les aurait rendus si bons et si aimables qu'ils n'auraient jamais songé à bannir Aristide ni à empoisonner Socrate.

Homère a décrit les banquets des héros grecs, mais jamais il n'a vu fête pareille à celle que donne aujourd'hui aux disciples d'Hippocrate le plus aimable et le plus généreux des Amphytrions.

Buvons, donc, à l'hospitalité andalouse; buvons au maître de ceans avec son propre vin, avec ce vin célèbre qui ranime le corps et qui enalte l'âme; buvons à ce vin lui même, à ce Xerez fameux, bien qu'il soit capable, si j'en crois l'éloge qu'on vient de faire de ses vertus curatrices, de nous ruiner tous, nous autres médecins, en guérissant toutes les maladies sans notre concours.

Je bois *contre* le vin de Xerez, car.... si tout le monde buvait dans un repas comme celui-ci, la profession médicale serait anéantie.

El Sr. MANZANAQUE dijo: que no sólo brindaba por la ciencia, sino por la belleza y el arte representado allí, por los objetos que encerraba aquel local, brindando por el propietario y por las bellas damas jerezanas.

El Sr. GÓMEZ TORRES:

SEÑORES: Si en cualquiera parte sería digno de admiración este monumento, erigido por la inteligencia y el trabajo asiduo, en este privilegiado país donde el espíritu, solicitado

á cada instante por incomparables bellezas, va de impresión en impresión, de sorpresa en sorpresa; es un verdadero prodigio la espléndida muestra de constancia que acaba de ofrecernos el Sr. González.

Traducidas así en pálidas frases mis primeras impresiones, no quiero sentarme sin brindar por el muy ilustre Ayuntamiento de Jerez, que tan cariñosamente nos ha recibido, y por la prosperidad de quien ha sabido lograr, por la virtud de este bálsamo, capaz de devolver la salud y prolongar la vida, que España, nuestra abatida España, tenga tributarios en todo el mundo.

El Sr. SAN MARTÍN dijo:

SEÑORES: Hémos aquí, cercados de repletas botas, en este recinto peregrino que tiene el nombre de bodega, la forma de rotonda y el mobiliario de salón; entre flores y gallardetes, bajo la enseña austera de la medicina, enhiesta en el lugar preferente de este anchuroso local y ante ricas colecciones de botellas, relucientes muestrarios que con los áureos reflejos del amarillo vino que contienen, parecen ahuyentar toda idea de escasez, de enfermedad y de tristeza. Elegante y bien surtida mesa nos reúne y opiparo almuerzo nos conforta, después de cómodo viaje. Somos médicos los más de nosotros y hemos trabajado juntos en Sevilla algunos días.

Ahora bien: ¿qué hacemos? ¿Cuál es la significación genuina de este grato espectáculo?

La suntuosidad del sitio, así como la importancia de las autoridades y particulares, aquí congregados, parecen propias de un banquete oficial, y sin embargo, en este acto todo se debe y todo se dedica á la iniciativa individual. Por otra

parte, el raro desprendimiento de nuestro opulento y obsequioso anfitrión, nos coloca como recibiendo un agasajo de carácter privado; pero, aun sin contar otras razones, esta manifestación ofrece mayor alcance que las que toman su motivo en los intereses personales ó de familia.

¿Cómo, pues, calificar nuestra actitud? Nada más sencillo, sin embargo.

Celebrábase un Congreso Médico Internacional en Sevilla; el pueblo de Jerez tenía pedida la palabra y estamos celebrando la sesión que al efecto era precisa. Esta es toda la verdad.

En dicho Congreso, como en los demás de su clase, los unos leían memorias, los otros presentaban instrumentos ó aparatos y algunos hacían una comunicación oral. Una empresa de aguas minerales pudo traer sus muestras, cualquier industrial aportar una descripción, por ejemplo, de estaciones sanitarias, de gimnasios ó de establecimientos hidroterápicos; un arquitecto habría exhibido también muy oportunamente planos de hospitales, lazaretos, escuelas ú otras construcciones, y así sucesivamente otros muchos ramos de la actividad humana cabían perfectamente en nuestra humanitaria congregación; pues que en todas partes hay algo susceptible de explotarse en beneficio del desvalido ó del enfermo.

Bien sabido es que el pueblo de Jerez comercia en un producto exquisito, muy digno ciertamente del nombre de remedio, pero cuyas falsificaciones pueden suscitar desconfianza. Por esto, la sesión de nuestro Congreso relativa al asunto médico jerezano, debía celebrarse para mayores garantías en Jerez.

Y ya lo estamos viendo; el vino aquí se confecciona con

los más escrupulosos cuidados, se clasifica empíricamente, pero con la bien educada delicadeza de los reactivos fisiológicos, vista, olfato y gusto, consérvese en ordenados grupos y puede exportarse con todas las condiciones requeribles de legitimidad.

No venimos á discutir; en mi humilde juicio debemos ya votar con arreglo á nuestras previas convicciones y á las impresiones recibidas en esta visita. Votemos, pues, que el vino de Jerez es un *tónico-neurosténico* probado.

Pidamos de paso al industrial caracteres para distinguir las diferentes clases de su producto y en la imposibilidad de aprender en poco tiempo esta especie de materia médica del vino, tomemos razón de algunas marcas y propongamos lo que se podría llamar la terapéutica del vino de Jerez. Anunciamos la indicación reconstituyente como problema para un vino, quizás de escasas propiedades excitadoras, la indicación estimulante para otro, acaso de mucho aroma, y de bastante fuerza alcohólica y la indicación antiespasmódica para un tercer vino, probablemente de rápida embriaguez. Añadamos á estos pedidos, por decirlo así, teóricos, el encargo de vinos especiales para niños, para mujeres en los trabajos de la maternidad, y para ancianos. En fin, alentemos la mayor distribución posible de los buenos vinos, y su propaganda entre los médicos y el público.

Habremos de contentarnos por ahora con esta vaguedad de excitaciones y de exigencias, pero iniciemos á nuestra vez un trabajo siquiera sea empírico de clasificación terapéutica del vino de Jerez. Así como puede no existir conformidad entre lo que anuncia el aspecto exterior de un vino y los efectos del mismo en el hombre sano, así también es posible y aun probable que las nociones obtenidas con esta

bebida en el estado de salud no puedan servir de norma en los diversos padecimientos. La enfermedad es en ocasiones un reactivo tan delicado como los sentidos sanos, y hay que catar el vino de Jerez sistemáticamente por medio de las funciones patológicas.

Es de advertir, á este propósito, que cierto vino de Jerez, cuanto más se llegue á acreditar como remedio, menos apropiado resultará para el consumo higiénico ú ordinario. Como *tónico-neurosténico* figura este vino especial (que debe existir y que existe realmente, aunque yo no lo sepa distinguir,) al lado de la quina, y es bien notorio que la corteza del Perú, conteniendo el primero de los remedios, no puede servir sin embargo, de condimento, y menos para reparar las pérdidas normales de la nutrición.

Creo del mayor interés que exista perfecto acuerdo sobre esta propiedad *neurosténica*, porque, sin ella, el vino de Jerez se distinguiría poco de otros vinos en sus aplicaciones terapéuticas y apenas podría presentársele en competencia con los preparados químicos, con las inyecciones subcutáneas de alcanfor y demás recursos que se poseen contra el colapso febril y otras pérdidas de las fuerzas orgánicas, antiguamente llamadas radicales. Acredítese más y más la indicación *tónico-neurosténica* del vino de Jerez y todas las demás indicaciones, incluso la higiénica, podrán derivarse hábilmente de la rara virtud que se necesita para satisfacer dicha indicación.

No me atrevo á extender más estos pensamientos sueltos. Nuestros comprofesores de Jerez, ó las demás personas que me honran escuchándome sabrán completar ó corregir estas ideas, mitad familiares ó confidenciales y mitad científicas ó facultativas, que, para terminar, concentraré en una sola

frase, aun á riesgo de que resulte algo grotesca, *brindando*, en nombre de la humanidad, de la ciencia y de nuestra patria, por la *bodega-farmacia* del Excmo. Sr. D. Manuel González, en Jerez.

Mr. CASAUX:

SEÑORES: En nombre de mis compatriotas, no puedo dispensarme, aun después de Mr. Verneuil, que ha tan bien expresado nuestros sentimientos; no puedo dispensarme, repito, de agradecer á los andaluces la buena acogida que hemos recibido en este país; no puedo dispensarme de brindar por Andalucía, por Sevilla, por Jerez y particularmente por el generoso dueño de esta casa, el Sr. González, que nos ha hecho conocer los mejores productos de este suelo por un método experimental, como decimos en medicina.

No olvidaremos jamás el gran Congreso que nos ha proporcionado el gusto de vivir algunos días con gente tan fina y distinguida, bajo un cielo tan puro y hermoso, y de contribuir, fuera por una parte mínima, al adelanto de la ciencia.

Esa reunión me ha también agradado mucho, porque ha sido un enlace más entre dos naciones latinas que deben marchar siempre como dos hermanas, siéndolo ya por su historia, por sus intereses y por sus grandes y nobles aspiraciones.—HE DICHO.

El Sr. REVUELTAS CARRILLO:

SEÑORES: No esperéis de mí un discurso: aun cuando fueran muchas mis fuerzas y grandes mis aptitudes, no lo permitiría el estado de mi ánimo: he sido testigo ayer de la muerte de uno de esos hombres cuyo recuerdo jamás se borra después de haberle conocido: uno de esos hombres que

son lo mismo el bien de una familia, que de un amigo, que de un pueblo: he sido testigo de su agonía y aún escucho su último estertor: era uno de mis mejores amigos: aquel en quien nada había falso, ni engañoso, ni deslumbrador, ni ficticio; nó, en él todo era verdad. ¡Ah! el recuerdo de D. Enrique Rivero, no puede borrarse nunca y acompañará á todo aquel que íntimamente mereció su confianza. ¿Cómo queréis que pueda expresarme con fijeza, con ilación, con regularidad, si está mi ánimo subyugado por peso tan triste? Pero un deber me impone decir algo y á él no renuncio: tócame corresponder á vuestra venida, que es, puede decirse, celebrar la última sesión del Congreso Médico internacional en esta bodega, para mejor apreciar la calidad de nuestros vinos y sus propiedades higiénicas y terapéuticas. ¿Quién había de sospechar cuando el año 74, desde las columnas de la *Gaceta Médica* que publicaba en ésta y de que era Director, me permití iniciar la reunión de un Congreso Médico andaluz, que á los nueve años de celebrarse el primero en Sevilla, había de tener lugar otro, con el carácter de internacional y á el que asistieran médicos de diversas naciones? Yo os confieso que si tuviera inclinación al orgullo sería esta la vez que con más razón lo sentiría.

Mi pensamiento de organizar un Congreso Médico andaluz lo acogió Sevilla con entusiasmo, realizándolo en Abril del 76: la semilla quedó arraigada en el feraz campo de la ciencia y el 79, y por la iniciativa de mi querido compañero el Dr. del Toro, se verificó el segundo en Cádiz: que si el primero tuvo lugar en la ciudad más rica en recuerdos históricos de Andalucía, lo fué el segundo en la ciudad más bella y cuna de las libertades patrias. El Dr. Sota inició este tercero con el carácter de internacional y esto ha bastado para que de

Francia, de nuestra hermana cariñosa de siempre y á la que por misterio poderoso y voluntad superior está unida nuestra suerte, vengan sus más distinguidos Profesores, así como de Inglaterra é Italia, á sostener la lucha de ideas, que es la más noble y elevada de todas. El libro de actas que de este Congreso resulte será página brillante de historia y literatura médica andaluza. Loor á todos los que han contribuido á su realización y éxito.

Y ya que, como dije antes, puede esta considerarse como su última reunión, ¿qué juzgan, qué creen tantas eminencias como alrededor de esta mesa se llevan la copa á los labios, de ese licor con que están llenas, de ese néctar que les da color, brillantez y aroma? ¿Son dignos del desprecio y olvido á quo la falsa industria, el odio, la mísera rivalidad y la ignorancia pretenden reducirlos? Ahí los tenéis, estudiad sus cualidades: en esos pálidos y ligeramente amargos las hallaréis aperitivas; en esos cuyo color rivaliza con el topacio, tónicas; y en esos otros cuya tinta se confunde con la obscura del rico rom de Jamaica, reconstituyentes, y en todos ellos un gran agente terapéutico, que, como con verdad y ciencia ha dicho el Dr. San Martín, puede llamarse el primero en los tónico-neurosténicos de la materia médica.

Ojalá pueda este que debe considerarse veredicto de un jurado tan docto, devolver á Jerez el bienestar perdido, la vida á sus campos y la sonrisa de la dicha y la alegría á sus habitantes.

Brindo, pues, señores, por todos los que han contribuido á la realización de este Congreso y en primer término por los Profesores extranjeros que con su asistencia, mayor importancia y valor supieron darle.

Por la prensa periódica de todos matices, dispuesta siem-

pre, como en este caso, á contribuir con los inmensos medios de que dispone á que esta solemnidad sea.

Y por el Sr. D. Manuel González que con tanta amabilidad como inteligencia nos ha abierto sus bodegas, nos ha sentado á su mesa y se une á todos para terminar este gran acto científico comenzado en Sevilla el 9 y que acaba hoy en este Establecimiento que simboliza el talento, el arte y la industria unidos al trabajo, fuente de todo bien y venero de riqueza que da siempre resultados ciertos al que lo ama y fia en él y en el progreso humano.

El Sr. MORESCO brindó:

SEÑORES: El último de todos como individualidad, pero uno de los primeros por la representación del Ayuntamiento del noble pueblo gaditano con que estoy honrado, me levanto á brindar.

No voy á hacerlo por Jerez; Jerez y Cádiz, señores, no son sino partes de la individualidad que se llama provincia gaditana. Son una misma cosa; un mismo individuo; un mismo pueblo, siquier entre ellos existan espacios deshabitados. Brindar por Jerez sería hacerlo por Cádiz y esto parecería inmodestia en mí.

Tampoco voy á hacerlo por el Congreso Médico Internacional de Sevilla; esa síntesis de grandes inteligencias de la que brotará luz beneficiosa para la humanidad, como brota de las sombras de la noche la esplendente luz del sol, para dar vida á estos campos, los más ricos del mundo. Esto lo han hecho ya labios más autorizados que los míos.

Brindaré por el galante anfitrión, por el hombre de trabajo y ciencia. ¿No somos todos los aquí reunidos hijos de la ciencia y del trabajo? Pues ninguno puede llevar mejor

que él ni más levantada la enseña de ciencia y trabajo. Tened la vista en derredor y veréis la comprobación de lo que digo. Trabajo constante y asiduo y ciencia grande, han sido necesarios para hacer brotar de estos sitios, antes tan estériles, los suntuosos edificios que nos rodean y llenarlos con el jugo de la vid, tan delicado para *crecer*.

Grande es el Sr. González bajo este punto de vista; pero hay para mí otro en que se agiganta. Me refiero, señores, al de hombre filantrópico y amante protector de cuantos le rodean. El Sr. González, que paga siempre á sus operarios, tengan ó no trabajo, ha hecho mucho más aún; todos lo hemos visto; entre los talleres donde su poderosa inteligencia hace brotar ríos de dorado líquido, tan rico como el áureo metal, ha levantado una escuela para los hijos de sus operarios. ¡La escuela, señores! el edificio más grande del siglo xix, la valla más poderosa para detener ciertas ideas de destrucción. ¡Bendito sea el que da pan al padre y educa al hijo! Por eso brindo, señores, por que el Sr. González y su apreciable familia, sigan durante mucho tiempo siendo la providencia de tanto honrado trabajador.

El Sr. VALENZUELA dijo, que cediendo á su entusiasmo, hacía uso de la palabra para dar las gracias y brindar por nuestro digno anfitrión, por el progreso de las ciencias y por que en no lejano plazo la industria vinícola alcance el máximun del más próspero desarrollo.

El Sr. BORBOLLA:

SEÑORES: De los grandes deberes que necesitamos satisfacer en la vida, el mayor acaso, para el que tiene la alta honra de dirigiros la palabra, es el que echan sobre mis

hombros los, en este lugar, representantes de la prensa sevillana; porque después de las brillantísimas oraciones que acabáis de oír, de las levantadas palabras de tantos insignes profesores médicos, extranjeros y nacionales, no es posible que sin gran temor me levante á cumplir con la misión que se me confía, necesitando hacer sobrehumano esfuerzo para suplir con voluntad inmensa mi falta absoluta de condiciones oratorias.

Pero ya que estoy de pie y resuelto á brindar, permitidme que consagre mi primer saludo al dignísimo anfitrión D. Manuel González, quien con la generosidad característica de nuestro noble pueblo, ha abierto las puertas de su casa á una cámara científica, que con sus meditados fallos viene á redimir, de la postración inexplicable en que se halla, á esta hermosa población, digna por mil conceptos del universal renombre que alcanzara en todos los ámbitos del mundo; por ese prototipo de actividad, condición tan rara en nuestro país, como decía muy bien há poco mi querido é ilustre amigo el Sr. Gómez Torres; por esa misma actividad, en fin, muestra patente de la santidad del trabajo, que eleva al hombre á las mayores alturas, colocándolo en la cúspide de la popularidad más justificada.

Sí, señores: la prensa no podía dejar en esto instante de rendir tributo de admiración y respeto á quien, con su privilegiada inteligencia, ha dotado á Jerez de uno de los establecimientos industriales de mayor importancia que el mismo encierra, y yo que, aunque humilde, soy en estos momentos representante de aquella, tengo una viva satisfacción en consignarlo así, ofreciendo al mismo señor, para finalizar su ya avanzada carrera, el incondicional apoyo de la publicación que dirijo, porque cuando los hombres se inspiran en

tan rectos móviles, como los móviles que informan la conducta del Sr. González, deber de todos es otorgarles adhesión absoluta, que se considera más grande por la voluntad con que se les ofrece.

Brindo también por Jerez, pero ya prescindo de mi condición de escritor público, para dar rienda suelta al filial entusiasmo que esta población me inspira, porque al hablar de ella, lo hago poseído del orgullo natural con que habla uno de su patria, ya que considero á este pueblo como mi segunda madre. A él me ligan los primeros albores de mi juventud, pasados aquí entre todos vosotros, al pie de estas gigantesca manifestaciones del arte, complemento de las modernas construcciones; las sagradas cenizas de mi padre, que reposan dentro de vuestra ciudad, en ese panteón bellísimo donde encuentro la tranquilidad y el consuelo, cuando las fatigas del cotidiano trabajo ó los desengaños sociales, me constriñen á buscar en él la esperanza futura y el descanso á la imaginación, junto aquel sér adorado, cuya memoria encuentra templo en mi alma y recuerdo constante en mi cerebro; y la admiración, siempre sentida, por vuestro hermoso cielo y por ese líquido sin rival que ha merecido esta tarde las alabanzas más sinceras de autoridades indiscutibles en la primera de todas las ciencias.

Y brindo, para terminar, por el progreso y desarrollo de la exportación vinícola, para que de este modo, en breve plazo, reivindique Jerez el lugar brillante que de derecho le corresponde en el seno de nuestra noble y querida patria.

El Sr. GUTIÉRREZ:

¡Cuántas veces he visto en sueño esta hermosa ciudad!
¡Cuántas he admirado la riqueza de sus fértiles campiñas!

Y cómo no, si por ella se ven sembradas de blancos y alegres caseríos las agrestes montañas de mi país natal. Si, señores: el oro que á raudales ha pasado desde esta hermosa ciudad á la provincia de Santander, ha servido, no sólo para engrandecerla, sino también para levantar obras magníficas á la caridad. En un pequeño pueblo de dicha provincia existe un establecimiento benéfico en donde reciben la instrucción primera los hijos de la clase jornalera; de él han de salir más tarde dignos ministros del altar, ilustres jurisconsultos, renombrados médicos; constituyendo así un pueblo feliz é instruido, donde antes no había más que ignorancia y miseria. Esta obra magna, se debe al producto del suelo jerezano, bien administrado por la inteligencia y el trabajo de un hombre honrado, cuyo nombre bendicen muchas familias: D. Pedro José Villegas.

En este día nos obsequia otro hombre ilustre que con el propio talento y con trabajo constante ha logrado reunir capitales inmensos, de los cuales reporta iguales beneficios la clase obrera.

El trabajo físico y el intelectual son los agentes de la riqueza de los pueblos. Estos dos elementos los vemos desplegados en la hermosa finca del Sr. González, y por eso el pueblo jerezano es el más rico de Andalucía.

No extrañéis, pues, que brinde por D. Manuel González, que se ha dignado festejar nuestra visita con tan suntuoso banquete; y por la ciudad de Jerez que con tales hijos cuenta.

El Sr. PARÍS:

SEÑORES: Único representante en estos momentos y en este sitio de la prensa madrileña, he de molestaros con mi

palabra, aunque al hacerlo deje entre vosotros el ingrato recuerdo de una indigna representación.

La espléndida fiesta con que en estos momentos se nos festeja representa para mí la fórmula sagrada de la fraternidad, siempre fecunda, del obrero de la inteligencia con el de la materia; este suntuoso banquete con el que el Sr. González obsequia al Congreso Médico en nombre del pueblo de Jerez, significa que ya va desapareciendo el antiguo oscurantismo y que se va buscando en la ciencia el auxilio y el consejo que antes se confiaba a la rutina y al charlatanismo.

El Congreso, por boca del sabio Dr. San Martín, ha proclamado las excelencias del vino de Jerez y ha comparado estas bodegas a una nueva farmacopea cien veces más útil que tanto pretendido tónico ó reconstituyente; yo, el último de todos vosotros, os aseguro que esta fiesta vivirá eternamente en nuestro corazón, su recuerdo no pasará por nuestro cerebro, como pasan las nubes blancas sobre el fondo azul de ese hermoso cielo de Andalucía; todo lo contrario, nos acompañará siempre en las distintas fases de la vida como recuerdo indeleble, indestructible, eterno, de vuestra generosa galantería.

¿Por quién, pues, he de brindar? Señores: en nombre de la prensa madrileña, brindo por el digno anfitrión de la fiesta, Sr. González, por la prensa jerezana, por Jerez, por sus vinos y por el trabajo nacional que ha de levantar nuestra industria en el extranjero y dignificar al héroe desconocido del pueblo, al obrero, dentro de la patria.

El Sr. GRONDONA:

Dispensad, señores, si después de los elocuentes brindis que acaban de pronunciarse y que aún resuenan agrada-

blemente en nuestros oídos, me atrevo á levantar mi voz ante vosotros: mas á ello me obliga el cumplimiento de un deber.

La Academia médico-quirúrgica jerezana, con cuya presidencia me honro, debe expresar en estos momentos su profunda gratitud al Sr. D. Manuel González por la atenta invitación que se ha servido dirigirle para concurrir á este solemne acto: invitación que ha agradecido doblemente puesto que le ha proporcionado la satisfacción de conocer y saludar cariñosa y fraternalmente á la mayor parte de las eminencias médicas, que han contribuido con sus valiosos conocimientos al realce de las tareas del Congreso médico internacional de Sevilla, que acaba de terminar.

Brindo, pues, en primer lugar, por el Sr. D. Manuel González, respetable dueño de este magnífico establecimiento industrial, que con el buen juicio que le distingue presta hoy público homenaje á la ciencia, verdadera reina del mundo, como lo prestó há pocos días á los monarcas españoles.

Brindo por este digno patricio que con su gran inteligencia é incansable laboriosidad ha sabido elevarse desde una modestísima fortuna á una posición encumbrada.

Por el que hoy nos agasaja, que además de dar ocupación á multitud de trabajadores, cuida de la educación de los hijos de éstos, proporcionándoles escuelas sostenidas por su propio peculio.

Brindo por el Sr. Alcalde de Jerez que por sí y en representación del municipio ha prestado todo género de atenciones á nuestros dignos é ilustradísimos huéspedes, demostrando con ello que sabe estar al frente de una población amante del progreso.

Brindo también por el Sr. Alcalde de Sevilla que hoy nos honra con su visita y que ha coadyuvado al mayor éxito y

esplendor del Congreso científico. Bien haya las autoridades que comprenden su sagrada misión y se prestan á todo lo que pueda contribuir al adelanto de los pueblos.

Brindo por todos los ilustrados y eminentes profesores, tanto extranjeros como nacionales, que con su reconocido saber han logrado llevar á gran altura las sesiones del Congreso de las que indudablemente han de resultar adelanto en la ciencia y beneficio á la humanidad.

Brindo por los representantes de la prensa nacional y extranjera que nos escuchan. La prensa, señores, digna de mi mayor estimación y respeto, pues es verdadera fuente de luz y moralidad si cumple con sus altos fines.

Brindo por fin por el legítimo vino de Jerez, inestimable licor, sin igual en el mundo, pues su color de ámbar, su diafanidad, su aroma especial y característico, su suave amargor y grato paladar, le distingue de todos los demás vinos.

El vino de Jerez es un poderoso recurso higiénico y terapéutico.

Usado moderadamente da fuerzas al anciano, al trabajador que las pierde en sus faenas, al de constitución débil y al convaleciente de largas enfermedades. Los que de él hacen uso experimentan un marcado bienestar, alegría de espíritu y aumento de fuerzas físicas é intelectuales.

Obrando sobre el sistema nervioso, al cual estimula suavemente y también sobre la nutrición, aumenta el apetito, hace más fácil la digestión y activa la mayor parte de las funciones, con lo cual modifica ventajosamente los organismos débiles dándoles fuerzas para resistir á la acción de las causas de las enfermedades que les son propias, como las escrófulas, raquitis, etc.

También su uso da, por el tono que produce, cierto grado de inmunidad para las enfermedades contagiosas. En el cólera morbo epidémico que padeció esta ciudad en el año de 1854, se observó que la mayor parte de los que tenían la costumbre de beber con moderación y diariamente el vino de Jerez, fueron respetados por el azote.

Como medio curativo ó terapéutico debe ser considerado, según acaba de decir en elocuentes frases el sabio profesor de terapéutica Dr. D. Alejandro San Martín; como tónico neurosténico de acción pronta, viva.

Conviene, siempre que las fuerzas medicales estén deprimidas en cierto grado ó próximas á extinguirse: entonces la indicación capital es levantarlas con presteza y el vino de Jerez las más veces lo consigue.

En las metrorragias, en la púrpura hemorrágica grave, en la septicemia, hemos visto repetidas veces mi digno compañero y distinguido amigo Dr. D. Francisco Revueltas y yo, sorprendentes curaciones.

¡Cuántos desgraciados seres que arrastran una vida miserable con una constitución muy débil debida á fatal herencia ó á sus propios excesos, lograrían apartar de sí el cúmulo de males que sin cesar les amenazan, si hicieran un uso moderado del vino de Jerez!

Para concluir, me atrevo á suplicar á los ilustradísimos y eminentes médicos que tienen la bondad de escucharme que procuren ensayar el vino legítimo de Jerez como medio higiénico y terapéutico y estoy seguro que no se arrepentirán de ello, antes al contrario, han de observar que es un poderosísimo recurso, á veces imposible de sustituir en determinados casos y circunstancias, y que bien manejado les ha de proporcionar señalados é importantes servicios.

El Sr. BLANCO Y GARCÍ-HIDALGO:

SEÑORES: Al tomar la palabra en estos momentos me guía tan sólo mi patriotismo y entusiasmo hacia este pueblo, donde no sólo ví por primera vez la luz del día, sino que en él además ejerzo la nobilísima profesión á que me dedico.

Me complazco, señores, aunque mis palabras no sean tan sentidas y elocuentes como las que antes hemos escuchado, en brindar en primer término por nuestro digno anfitrión el Sr. González, que como verdadero padre de esta población, y dando una vez más pruebas de su amor desinteresado á la misma, reúne hoy bajo los techos de sus monumentales bodegas todo un Congreso Médico para que con la severa imparcialidad de la ciencia, y sin que le guíe el cálculo de los números, estudie y analice el vino de esta zona, y sus condiciones higiénicas y curativas sean conocidas en todos los países.

Brindo del mismo modo por los ilustrados profesores que galantemente han aceptado la invitación que se les ha hecho de venir á visitar este pueblo tan favorecido por la naturaleza, y me congratulo de que esta visita contribuya muy eficazmente á que nuestros preciados caldos tengan la importancia que les corresponde, y esta sea la merecida recompensa que obtenga por su constancia y laboriosidad el señor González.

El Sr. OSSIO:

Ya lo habéis oído: todos á porfía ensalzan las virtudes medicinales del vino de Jerez; de esta sin rival ambrosía. Yo opino lo mismo que mis dignos compañeros que me han precedido en el uso de la palabra, y creo firmemente que no hay agente más poderoso para levantar las fuerzas radicales

en los estados adinámicos y que á él debe recurrirse en las innumerables aplicaciones del alcohol. A pesar de esto no puede hacer un milagro; el de conservar íntegras las fuerzas del dignísimo Sr. González, que tan simpática acogida nos dispensa en este grandioso templo de la industria española levantada con su talento y laboriosidad, para soportar la avalancha de brindis, todos sinceros, de que no podemos prescindir en este momento de entusiasmo, bien que por otra parte experimentemos cierta tristeza al ver cómo se aproxima el instante de separarnos los miembros todos del gran Congreso Médico internacional reunido en la patria del pintor de los pintores.

Agotados todos los temas, véome, señores, casi imposibilitado de brindar: he sido víctima de un dolor. Mi estimado amigo el Dr. Moresco ha tenido mi mismo pensamiento. Hace poco le habéis oído con gusto brindar por la escuela que tan liberalmente sostiene á sus expensas en este establecimiento nuestro anfitrión. Sí, señores, yo brindo también por esa feliz idea, tan digna del Sr. González, quien en medio de sus ocupaciones sin cuento ha pensado en dar al pobre ese reparador alimento del alma que se llama ilustración y que le ha de permitir, sin necesidad de intérpretes, las más de las veces interesados, conocer sus deberes y sus derechos.

Una palabra y concluyo.

Mr. Verneuil en su brindis ha dedicado las frases más lisonjeras á las españolas; yo no puedo menos que brindar también *à la beauté et l'esprit des femmes françaises*.

El Sr. TUÑÓN:

En todo el mundo son conocidos los nombres de esas dos

inmensas babilonias que se llaman París y Londres; pero nosotros tenemos en España, en esta hermosa Andalucía, un puñado de tierra sobre el que se asienta una pequeña población, blanca como una paloma y como ella modesta, que al extender su vuelo esparce é irradia sus ecos por el mundo todo: tal es Jerez. París con la belleza de sus bulevares y la alegría y animación de sus habitantes, anima y deleita al extranjero que la visita: con el producto de su industria se surten los mercados de todo el mundo; pero Jerez con su vino y la galantería de sus habitantes, lleva la alegría al ánimo, la lucidez á la inteligencia, la fuerza, el tono y el vigor al quebrantado organismo; el vino de Jerez es conocido y apreciado en todos los mercados del mundo; ¡bendito el pueblo que así honra á la patria comun! Señores, ¡viva Jerez!

Y reasumió el Sr. GONZÁLEZ diciendo:

Después de las elocuentes palabras con que los señores que me han precedido han demostrado las excelencias del vino de Jerez, cuanto yo pretenda agregar parecerá apasionado: su causa no ha podido encontrar mejores ni más autorizados defensores; pero no obstante que dos de ellos, los reputados profesores Dres. Revuelta y Grondona, han citado casos concretos en que con el uso de este vino han devuelto la vida á algunos de sus enfermos, me permitiré presentar un caso más á vuestra consideración.

Nacido en 1812 en Sanlúcar, donde aún conservo la casa paterna, me trasladé en mis primeros años á Sevilla con el objeto de seguir, como mis hermanos, una carrera profesional. D. Manuel M.^a del Mármol, Rector á la sazón de aquella Universidad, me distinguía muy particularmente intere-

sándose en mis adelantos, y yo, deseoso de aprovechar la enseñanza y de corresponder á las deferencias del Rector, estudiaba más de lo que convenía á mi temperamento linfático y naturaleza delicada: tuve que recurrir á D. Narciso Romero, notabilidad médica de aquellos tiempos, quien me prohibió continuar los estudios para atender exclusivamente á robustecerme, sin otro tratamiento que sol, carne y buen vino. Fué preciso, pues, cambiar de rumbo, y me dediqué al comercio, pasando á Cádiz en 1829, cuando se declaró puerto franco, y allí estuve hasta 1835, en cuyo año vine á Jerez y emprendí el negocio de extracción de vinos; sin que durante el tiempo de mi permanencia en Cádiz consiguiese fortalecer mi salud, antes al contrario, sufrí algunos ataques de hemotisis que hicieron temer por mi vida al Dr. Benjumeda que me asistía. Por entonces intenté casarme, y por más que en ello me jugaba la vida, según opinión del citado Benjumeda, los impulsos de mi corazón no me permitieron creer en tan tristes, aunque autorizados vaticinios, y realicé mi enlace el año 38.

Desde esa época he vivido sin interrupción entre botas de vino, aspirando su espirituoso perfume, y paladeando horas y días enteros una infinita variedad de clases. ¿Podrá decirse que exagero si aseguro que al vino, y solo al vino de Jerez, debo la variación tan radical operada en mi naturaleza? En mi conciencia creo que á él se la debo, pero temo ante una representación tan distinguida de la ciencia, aventurar afirmaciones que ningún valor tendrían en mis labios.

Yo, que llegué á la edad de terminar mi desarrollo físico amenazado de muerte por mi débil constitución, me encuentro próximo á los 70 años, autor de una numerosa familia y todavía ágil y fuerte para el trabajo.

A la deuda de gratitud que por estos motivos tengo hacia el vino, se une la que de hoy para siempre me hace contraer por proporcionarme la doble y en todos conceptos inmensa satisfacción de haber oído en los elocuentes brindis que aquí se han pronunciado, alabanzas unánimes é incondicionales á el vino de Jerez, y de haber sido yo el destinado por la suerte á recibirlas.

Acepto con orgullo las que á aquel se refieren, y con reconocimiento las que, nacidas de vuestra galantería, me han sido dirigidas.

Largo y desaliñado ha sido mi discurso, pero ni aun en los días, tan frecuentes en mi vida, en que he llevado á mis labios las pruebas de más de 600 botas, he perdido la serenidad como me sucede en estos momentos en que ebrio de placer, no he sabido atinar á dar mejor forma á mi pensamiento.

*
* *

NOTA.—La parte descriptiva está tomada del libro de *Actas del Congreso*: los brindis nos han sido remitidos íntegros por sus autores.



CARTA DEL CONGRESO.

Sres. González Byass y C.^a

JEREZ.

Muy señores nuestros y de nuestra consideración más distinguida.

Pasan los días, y á medida que se aleja el diez y siete del corriente, su recuerdo se hace más vivo, y más ostensible aún nuestro sentimiento de gratitud al pueblo todo de Jerez y á ustedes más especialmente.

No ha sido ni podía ser el olvido la causa de nuestro silencio. Las atenciones y deferencias recibidas por el Congreso Médico al tener el honor de visitar sus suntuosas bodegas, son de aquellas que jamás se olvidan ni se recuerdan sin fruición y la comisión que aún permanece de la Mesa del Congreso ha querido dejar trascurrir estos pasados días, para que sus manifestaciones de eterno afecto no puedan nunca interpretarse como nacidas del entusiasmo del primer instante.

Es seguro que los profesores extranjeros llevarán á su país gratisimas impresiones, y ellos darán á conocer entre

los suyos, el lujo, la magnificencia y el gusto con que ustedes saben recibir á sus huéspedes, honrándonos á todos los que constantemente buscamos la gloria y engrandecimiento de nuestra querida Andalucía.

La Comisión de la Mesa del Congreso no encuentra hoy palabras bastantes para significar á ustedes su gratitud y reconocimiento, y hace votos para que nuestra visita á Jerez contribuya á despertarlo del sueño que le embarga, y pueda recobrar el esplendor á que tanto derecho tiene por tantos conceptos, como que el producto de su industria hizo decir al sabio profesor Dr. Verneuil: «Si los profesores médicos tuvieran siempre el vino de Jerez, la profesión médica quedaría anulada.»

Reciban, pues, una y mil veces la entera expresión de nuestra gratitud más profunda y sincero reconocimiento.

POR LA MESA DEL CONGRESO,

EL PRESIDENTE,

Dz. Antonio Rivera.

EL SECRETARIO GENERAL,

Dz. Rafael Tuñón.

Sevilla 28 Abril de 1882.



ACADEMIA MÉDICO-QUIRÚRGICA JEREZANA.

En sesión extraordinaria celebrada por esta Corporación el 28 del corriente, se dió lectura por el académico numerario Sr. Grondona, de la luminosa Memoria referente á las cualidades higiénico-terapéuticas de los vinos de Jerez, pedida á esta Academia por los Sres. González Byass y C.^a, extractores de esta ciudad: la cual mereció la más completa y unánime aprobación por ver en ella expuestas todas las excelencias de los vinos de esta comarca, y refutados ó desvanecidos todos los errores que sobre dicho líquido se han publicado, todo trazado con argumentos irrecusables, llenando cumplida y concienzudamente su cometido.

Jerez 30 de Junio de 1883.—EL PRESIDENTE, *Francisco de P. Barea*.—EL VICE-SECRETARIO, *Pablo Avrial*.

* * *

Valor del legítimo vino de Jerez, como medio higiénico y terapéutico.

SEÑORES ACADÉMICOS:

Encargados de redactar el informe que los Sres. González Byass y C.^a se han servido pedir á esta Academia, acerca del valor médico del vino de Jerez y habiendo terminado

ya nuestro trabajo, tenemos el honor de presentarlo hoy á la ilustrada consideración de tan docta Asamblea para que con sus superiores luces lo perfeccione, borrando las faltas ó errores que acaso nuestra pluma haya podido introducir en él.

No se ocultará á vuestra clara penetración que el asunto que nos ha de ocupar en estos momentos es interesante y trascendental bajo muchos aspectos, y lo es principalmente porque el genuino vino de Jerez se halla hoy en injusto desprestigio y señalado como nocivo á la salud por personas al parecer competentes, cuando es un poderoso y especial medio, del cual se valen con ventajas los médicos ilustrados para prevenir ó curar muchas enfermedades.

Urgía, pues, combatir tan errónea opinión, formulada con soberana injusticia por hombres que quizás confunden con el verdadero vino jerezano esas fraudulentas y dañosas bebidas que con el nombre de Jerez arroja al consumo público la sórdida codicia, ó por los que, faltos de observación, no han podido admirar los beneficiosos efectos de tan inestimable licor, administrado á dosis y en casos convenientes, ó por otros, en fin, dignos del mayor desprecio porque obran impulsados por ruines pasiones ó mezquinos intereses; esa opinión, repetimos, si bien para nosotros inane y baladí, háse extendido demasiado y la han admitido muchos sin la premeditación debida con menoscabo no sólo del justo crédito que siempre obtuvo vino tan especial, sino también con grave perjuicio de la pública salud.

Asentar la verdad es nuestro propósito; pero la verdad obtenida por medio de la observación y de la experiencia y que pueda ser fácilmente comprobada por los que sigan el mismo método para inquirirla.

Examinaremos en primer lugar cómo obra el vino de Jerez en nuestro organismo y el de algunos de los principales cuerpos que entran en su composición, pues el estudio de la acción fisiológica de los medios que usamos, bien sea con un objeto higiénico ó bien terapéutico, se impone hoy á todos los que quieran ejercer con conciencia nuestra noble carrera, y aunque dice Bouchard con sobrada razón que el conocimiento de la acción fisiológica de los remedios no forma la base principal de la terapéutica, sin embargo, él mismo confiesa que es la primera condición requerida para elegir el más conveniente y adecuado, y por tanto el médico que conozca bien los efectos fisiológicos de los medicamentos, los empleará mejor y con más seguridad en el tratamiento de las enfermedades.

Seguidamente nos ocuparemos en exponer las propiedades higiénicas y terapéuticas del vino de Jerez, indicaciones y contraindicaciones de su uso, señalando algunas enfermedades en las que se han obtenido con él verdaderas curaciones.

Impugnaremos con la más profunda convicción la extraña idea de que el vino de Jerez produce por sí solo la gota y la litiasis úrica: procuraremos hacer ver la falsedad de esta opinión y marcaremos la génesis y etiología de dichos males admitidas hoy por la mayor parte de los médicos.

Refutaremos también la opinión de los que afirman que el enyesado de nuestros vinos es causa de muchos males.

Terminaremos, en fin, con una serie de conclusiones que epilogen nuestro escrito.

Tal será en compendio el trabajo que vais á oír, hijo de la experiencia que una práctica de más de cuarenta años nos ha hecho adquirir, y en el cual sólo nos ha servido de guía el deseo de esclarecer concienzuda y desapa-

sionadamente este importante punto de higiene y terapéutica.

Desconfiamos de haber podido llenar cumplidamente nuestro objeto, porque aunque nuestra voluntad es grande, son débiles nuestras fuerzas; pero estamos seguros de que vosotros, con vuestra gran inteligencia, daréis la última mano á este modesto opúsculo y así tendremos todos la satisfacción de haber dado á conocer el valor real del vino de Jerez, con beneficio de la salud de muchos y provecho de la importante industria de esta región.

Jerez 27 de Abril de 1883.—DOMINGO GRONDONA.

I.

Proclamar la verdad, demostrarla con pruebas claras y al alcance de casi todas las inteligencias y propagarla sin cesar, son los medios más seguros para combatir el error, amenguar la ignorancia y destruir las preocupaciones, esos grandes males que pesan sobre mucha parte de la humanidad y que sirven de verdaderos obstáculos á la progresiva marcha de la civilización.

La medicina, que no sólo se ocupa, como vulgarmente se cree, de aliviar ó curar las enfermedades que afligen al hombre, sino que trata en primer término de conservarle sano, prolongarle su existencia lo más posible y hacerle alcanzar el mayor grado de perfección física, moral é intelectual, la medicina, esa sublime ciencia, como la llamó Bacón, viene sosteniendo desde remotos tiempos perpetuo y rudo combate contra las muchas preocupaciones que, contrariando su noble propósito, dañan á los hombres y no desmaya ni desmayará jamás en su benéfica empresa ante la ingratitud de

éstos, pues el levantado fin que se propone no es alcanzar el aplauso, sino el bien de la humanidad.

Y en efecto, cuando la ciencia después de prolongados estudios y repetidas observaciones logra adquirir poderosos recursos para prevenir ó curar con mano segura algunas terribles enfermedades, entonces en vez de manifestarse general agradecimiento, álzase la voz de la maledicencia para señalar cualidades nocivas á tan salvadores medios.

Imposible sería calcular las innumerables víctimas que ha ahorrado el valioso descubrimiento del inmortal Jenner, la vacuna; los infinitos que han salvado de muerte segura la quina, el opio, el mercurio y otros preciosos medicamentos y cuantos, en fin, se libran hoy de acerbos ó mortales padecimientos sufriendo cruentas operaciones, convencidos de que durante ellas no han de experimentar el más leve dolor, merced al uso del cloroformo, sorprendente invento de nuestros días. Pues bien, contra estas y otras verdaderas conquistas ha habido y aun hay pertinaces detractores, empero la ciencia en posesión de la verdad, sin atender á fútiles invectivas, sigue inculcando uno y otro día la conveniencia del uso de los medios que la observación ha demostrado que son beneficiosos á la salud humana.

No es de extrañar, por tanto, que el vino de Jerez, tan apreciado siempre, haya encontrado hoy quien le señale como causa de algunas enfermedades. Esta injusta acusación que han lanzado á todos los vientos personas al parecer entendidas, es rechazada en el presente informe, porque no sólo daña sin razón á una importante industria que da vida á extensa comarca, sino principalmente porque tiende á privar al hombre de los beneficios grandes que puede recibir con el conveniente uso de tan especial medio.

Sin opinión preconcebida, sin entusiasmo exagerado y sin otras miras, más que las de asentar la verdad en provecho de los que sufren, esta Academia, después del detenido examen y del profundo estudio que la importancia del asunto requiere, se propone señalar el verdadero valor del vino de Jerez, como medio higiénico y terapéutico, no dudando que sus afirmaciones han de ser comprobadas por los médicos ilustrados que observen con imparcialidad los efectos que este licor, convenientemente aplicado, produce en el hombre sano ó enfermo.

No se crea que esta Corporación, por ser jerezana, pretenda proclamar al vino de Jerez como verdadera panacea; nó, antes al contrario, tiene especial cuidado de marcar los casos y circunstancias en que su uso es inconveniente y perjudicial, así como aquellos en que presta señalados servicios, y darás por satisfecha si logra llevar al ánimo de todos el convencimiento de que sólo es un poderoso recurso y á veces imposible de sustituir en determinados estados y afecciones.

II.

El verdadero, el genuino vino de Jerez para el uso higiénico ó terapéutico, debe contar de existencia, cuando menos diez ó quince años, y puede conocerse aproximadamente su bondad por los caracteres que siguen: color de ámbar más ó menos pálido; aroma balsámico especial y característico, el cual conservan por algun tiempo el vaso ó copa que le ha contenido y el aliento del que le ha gustado, diferenciándose mucho del olor avinagrado que produce la ingestión de otra clase de vinos. Es suave al paladar, ligeramente amargo y

no produce ardor en la boca, ni en la garganta, sino un suave calor que se extiende hasta el estómago. Debe desconfiarse de esos vinos que con el nombre de Jerez se venden á bajo precio, pues los muchos gastos que ocasiona la crianza de los vinos jerezanos, desde el laboreo de las vides hasta que alcanzan la añejez debida, imposibilitan darlos con tal baratura.

En 1879 verificaron el análisis químico de diferentes muestras de vinos de Jerez los Doctores Conill y Muñoz, dignos miembros del Colegio de Farmacéuticos de Cádiz, que consta en la excelente Memoria que el Dr. Revueltas Carrillo leyó ante el Congreso regional de ciencias médicas celebrado el mismo año en dicha ciudad.

Los mencionados Doctores, después de describir científicamente, hasta con los menores detalles el procedimiento que siguieron y reactivos que emplearon en el análisis cualitativo y cuantitativo de las quince muestras de vino que sometieron á su examen, hacen el siguiente resumen:

«Manifestada ya la composición de los vinos (1) objeto
»del análisis, añadimos solamente que los vinos son traspa-
»rentes, de un buen color amarillo dorado, de aroma muy
»agradable

»El examen de estos análisis, que bien puede asegurarse
»representan los de todos los vinos típicos que merecen el
»nombre de verdadero y genuino Jerez, da margen á las más
»importantes deducciones.»

(1) Que es esta en las quince muestras de vinos de diversas clases, pero todos de Jerez.

Riqueza alcohólica	desde gramos	13,1 por 100 á 17,6 por 100.
Sustancias fijas	»	1,40 por 100 á 5,00 id.
Bitartrato potásico	»	0,76 gramos por litro á 1,98.
Acido tártrico libre.		Inapreciable.
Sustancias extrañas.		Ninguna.

«Nótase en primer lugar que la riqueza alcohólica en ellos
»encontrada, varía desde 13,1 por 100 que tiene el denomina-
»do de arena, hasta el 17,6 que acusa el amontillado superior,
»esto es, hechas las reducciones convenientes, que los legíti-
»mos vinos de Jerez, al menos en su inmensa mayoría, osci-
»lan entre los 24 y los 31 grados del hidrómetro de Sykes por
»el que se determina su fuerza alcohólica para el pago de de-
»rechos en Inglaterra. Algo merece tenerse en cuenta este
»dato, hoy que tanto se agita la cuestión de la escala alcohó-
»lica y tan encontrados pareceres se emiten sobre el particu-
»lar y algo también arguye contra las preocupaciones, por
»desgracia demasiado generales, así como de aquellos que
»afectan creer que nuestros vinos deben su fuerza á inmode-
»radas adiciones de alcohol, como de los que consideran el
»Jerez, juzgándole, sin duda, por esas detestables bebidas,
»que con tanta frecuencia usurpan su afamado nombre, como
»uno de tantos aguardientes licores de peligroso consumo y
»de nocivos efectos. La cantidad de sustancias fijas, ese com-
»plejo, que pudiéramos llamar el extractivo, no denuncia, se-
»gún lo afirman los análisis, ningún principio extraño á la
»naturaleza del líquido, que ofrece, por otra parte, muy pe-
»queñas cantidades de bitartrato potásico, é inapreciable de
»ácido tártrico libre. El sabor agradable, el delicioso aroma,
»el limpio color, la perfecta transparencia, cualidades son,
»pues, que el vino de Jerez debe tan sólo al desarrollo ex-
»pontáneo de los fenómenos fermentativos que le dan vida y
»añejez, y á las reacciones de sus propios y naturales com-
»ponentes, favorecidos desde su origen por un privilegio del
»clima, por un especial esmero en el cultivo y por una inte-
»ligente dirección en la crianza.»

Hasta aquí lo dicho por los inteligentes químicos Docto-

res Conill y Muñoz y que en pocas palabras han demostrado la pureza del genuino Jerez.

III.

Antes de entrar en el estudio de la acción fisiológica del mencionado licor, bueno será hacerlo separadamente de algunos de los principales ó más importantes cuerpos que entran en su composición como el agua, el alcohol, los ácidos, las sales, los éteres, aldéhidós, etc.

1.º La cantidad de agua que próximamente contiene el vino de Jerez es un 83 á 87 p. $\S$ de su volumen, procedente del zumo de la uva que le da origen: sirve de vehículo á los demás componentes, templá la acción estimulante del alcohol y hace más fácil la absorción de las demás sustancias que entran en su composición.

2.º El alcohol es el principio de los vinos, cuya acción es más característica é importante, por lo cual es menester detenerse en el estudio de su modo de obrar en nuestro organismo.

El verdadero vino de Jerez, contiene, como ya se ha dicho, 13,1 á 17,6 p. $\S$ en volumen ó sea 24º á 31º Sykes y es el llamado etílico (espíritu de vino) producido por la fermentación del mosto de que procede, el cual es muy abundante en azúcar, la que, como es sabido, en presencia del fermento, levadura ó *sacharomyces*, se desdobla dando lugar á alcohol, ácido carbónico y pequeñísimas cantidades de glicerina, ácido succínico y de alcoholes homólogos al etílico.

El alcohol obra en nuestro organismo de distinta manera según su grado de disolución acuosa, la cantidad ingerida,

el estado de vacuidad ó de repleción alimenticia del estómago y la clase de alcohol.

La proporción del alcohol en el buen vino de Jerez hace que cuando éste se ingiere en cantidad moderada produzca beneficiosos efectos en la digestión y dé lugar á un sentimiento de bienestar, de satisfacción, de alegría: que eleve las fuerzas intelectuales y físicas y que desarrolle mayor actividad en casi todas las funciones: estos efectos son pasajeros y no dejan en pos de sí molestia alguna; mas si se aumenta la cantidad del licor por repetidas libaciones ó por dosis excesivas, la excitación nerviosa que ocasiona alcanzará un grado considerable, siendo seguida de fenómenos de depresión, embotándose la sensibilidad y entorpecándose la motilidad hasta llegar al sueño y aun en casos escepcionales, al comer.

Soporta nuestro organismo alguna mayor cantidad de vino jerezano cuando es tomado en las comidas, pudiéndosele considerar como uno de los mejores condimentos, pues estimula convenientemente el estómago, produce mayor secreción de los jugos gástricos y disuelve las grasas poniéndolas en estado de que sean absorbidas con más facilidad.

Hasé dicho ya que el genuino vino de Jerez, sólo contiene el alcohol etílico (espíritu de vino) que embriaga á dosis igual quince veces menos que el amílico (de patatas), siendo este último el que usan por su menor precio los confeccionadores de los vinos de Jerez falsificados. El alcohol amílico produce una excitación nerviosa intensísima y muy duradera y ocasiona su uso continuado muchas y graves enfermedades, acompañadas algunas de fenómenos epiléptiformes y otras de los propios de enagenación mental.

Ahora véanse las principales opiniones que, sobre el mo-

do de comportarse el alcohol en el organismo, han emitido varios respetables y entendidos profesores. Liebig, Buchardat, Sandras, Buchek, consideran al alcohol como un alimento que ingerido sufre oxidaciones sucesivas, hasta convertirse en ácido carbónico y agua, pasando por los grados intermedios de aldéhido, ácido acético y ácido oxálico.

Lallemand, Perrin, Duroy, Horman y otros, creen que el alcohol no sufre la menor alteración en el organismo y se expelle en totalidad por los pulmones con el aire expirado, por los riñones con la orina y por la piel con el sudor: que obra sólo como modificador del sistema nervioso á cortas dosis como excitante, á altas como estupefaciente.

Los que sostienen la opinión de Liebig se apoyan en las siguientes razones: una gran parte del alcohol ingerido no es eliminado y se destruye por tanto en el organismo: la composición química del alcohol es análoga á la de la azúcar y las grasas: el alcohol repara las fuerzas y mitiga el hambre y en los países fríos el consumo es mayor por la necesidad que hay en ellos de hacer uso de sustancias apropiadas para alimentar la combustión pulmonar.

A esto contestan Lallemand, Perrin, etc., que es propiedad de todo alimento perder prontamente su identidad cuando es sometido á la acción de las fuerzas activas de la química viviente y deja de ser lo que era al ser absorbido para formar parte constituyente del líquido sanguíneo, con el cual circula sin producir ningún efecto ostensible en las funciones de los órganos ó aparatos, y sólo agota su acción, conforme va siendo necesario, en el silencio de la vida vegetativa y después de un tiempo variable á consecuencia de metamorfosis desdoblañtes verificadas en los movimientos de

desasimilación es arrojado fuera del organismo bajo la forma de combinaciones secundarias.

Que, por el contrario, el alcohol circula en naturaleza con la sangre y es arrojado también en naturaleza por las diferentes vías de eliminación. Que se acumula en ciertos órganos y produce efectos característicos. Que no sufre oxidación alguna, según lo demuestran repetidos análisis. Que si apaga el hambre es por la estimulación que produce en el estómago. Si se usa en mayor cantidad en los pueblos del Norte, es para procurar una excitación capaz de compensar la acción depresiva del frío.

Estas dos opiniones sostenidas por hombres de verdadero mérito científico, pecan por demasiado absolutas.

Algunos fisiólogos afirman que el alcohol posee la propiedad de retardar ó hacer más lentos los cambios orgánicos. Voit, Bocker y otros dicen que pueden distinguirse dos clases de materias nutritivas; unas que dan un elemento necesario á la composición del cuerpo, como la albúmina, la grasa, las sales y el agua; y otras que retardan el trabajo de desasimilación de estas mismas sustancias, es decir, que las mantienen más tiempo en el organismo. El alcohol, según ellos, pertenece á esta última clase. Prout, Lehmann, Vierodt, Edward Smith, Bocker, Perrin y otros han confirmado que el hombre cuando está bajo la influencia de las bebidas alcohólicas, elimina menor cantidad que la normal de ácido carbónico, así como Fokker, Obernier, Rabuteau, Zulzer, Strubing, han observado que también disminuye la eliminación de la urea, lo que parece probar que se efectúan con más lentitud los fenómenos químicos que constituyen la desasimilación.

Creíase antes que los alcohólicos aumentaban la tempe-

ratura del cuerpo; mas investigaciones posteriores y recientes han demostrado que cuando se hace uso de ellos en cortas dosis ni aumenta ni disminuye el calor; si se toman en mayores cantidades y repetidas disminuye en algunas décimas de grado en el hombre sano y poco más en el febricitante y sólo en los casos extremos de envenenamiento alcohólico puede bajar la temperatura 2° ó 5° centígrados. Binz y Ranvier explican estos últimos fenómenos de la manera siguiente: La disminución de la temperatura del cuerpo producida por el uso excesivo de los alcoholes, es debida á un desprendimiento mayor de calor de los vasos de la piel, que se encuentran dilatados; á una secreción más abundante de sudor, á la menor actividad de los músculos, que, como es sabido, con sus contracciones son los más importantes focos de calor: en fin, á la disminución directa de las oxidaciones en los tejidos.

Bouchardat creía que el alcohol absorbido en contacto con la sangre, se amparaba del oxígeno de la hemoglobina asfixiando los glóbulos, lo cual no es exacto, pues sólo cuando sobreviene la muerte por asfixia de la respiración en los que están bajo la acción de los alcohólicos es cuando la sangre toma ese color negruzco propio de toda clase de asfixia, no por la acción del alcohol sobre el oxígeno de los glóbulos sanguíneos, sino por la acumulación del ácido carbónico en la sangre á consecuencia de la suspension de la hematosis.

La acción de los alcohólicos más pronta y característica se ejerce en el sistema nervioso, ese aparato encargado de funciones importantes y elevadas, verdadero lazo de unión y fuente de armonía entre los grandes actos orgánicos, medio de comunicación con el mundo exterior, y en fin, al que le

está encomendado lo más sublime, lo más grande; la manifestación de la inteligencia.

Moderadas dosis de las bebidas alcohólicas excitan suavemente el sistema nervioso, desarrollan la actividad de la mayor parte de las funciones y no causan alteración duradera en su delicada textura; pero cuando se ingieren en cantidades tóxicas producen verdaderos estragos. Schulinus cree que el alcohol determina alteraciones químicas en el contenido mismo de las células nerviosas, mas ignora si se efectúan en las grasas, en la lecitina, en la albúmina ó en el agua intercelular.

Claudio Bernard era de opinión de que el alcohol tomado á grandes dosis daba lugar á una acumulación enorme de sangre en el cerebro. Nothnagel y Rossbach dicen que las alteraciones de la sustancia cerebral hacen siempre el papel más importante en los accidentes más ó menos graves que se presentan en los beodos: los ganglios de la sustancia gris del cerebro son los primeros en sufrir el ataque y de ahí viene la rápida explosión de la excitación psíquica: más tarde la influencia del alcohol se hace sentir en el cerebelo, de donde proviene la falta de coordinación en los movimientos: después en la médula oblongada, de la que se siguen las alteraciones de la respiración: en fin, en la médula espinal que deja de ser apta para la propagación de las excitaciones sensibles y motrices.

De todo lo dicho sobre la acción fisiológica del alcohol debe concluirse: 1.º Que convenientemente diluido como está en el vino de Jerez y tomado á dosis moderadas produce una ligera excitación nerviosa que hace aumentar la actividad de muchas funciones: 2.º Que se soporta más cantidad, cuando el estómago contiene sustancias alimenticias, sirviendo en-

tonces de verdadero condimento, aumentando la secreción de los jugos gástricos, disolviendo las grasas, haciéndolas más digestibles: 3.º Que el alcohol etílico, que es el que contiene el verdadero vino de Jerez, no es nocivo, siempre que no se abuse de él; pero el amílico es muy perjudicial por los males que su uso acarrea: 4.º Que el alcohol circula con la sangre sin alterar el color de ella: 5.º Que es absorbido con avidez por ciertos órganos (cerebro, hígado, riñones) en los cuales se acumula: 6.º Que una parte del alcohol absorbido, se expela en sustancia por las vías eliminatorias y otra se descompone, dando lugar á productos inferiores, de lo que resulta formación de fuerzas vivas, de las que el organismo se aprovecha: 7.º Que sólo á dosis algo elevadas y repetidas hace bajar la temperatura del cuerpo: 8.º Que el alcohol goza de la propiedad de hacer más lentos los fenómenos de la desasimilación: 9.º Y, en fin, que su acción más manifiesta se produce en el sistema nervioso que encierra los centros de funciones muy importantes, lo cual explica las alteraciones que muchos actos orgánicos sufren á consecuencia de la ingestión excesiva de alcohol.

Ácidos: El vino añejo de Jerez contiene cortas cantidades de ácido acético y de ácido tártrico libres, los cuales obran como verdaderos temperantes.

Sales: Las más importantes que se encuentran en el vino jerezano son el bitartrato y el sulfato potásicos. Estas sales á grandes dosis son purgantes; pero las cortas cantidades que contiene el vino de Jerez obran beneficiosamente excitando de una manera suave las secreciones del canal intestinal y derivando la hiperemia cerebral que el alcohol pudiera producir.

Éteres y aldéhididos: Liebig y Muller creen que el bou-

quet ó aroma de los vinos es debido á la formación de los éteres acético y butírico que provienen del tartrato de óxido de etilo.

Los éteres se forman en el vino mediante una combinación que se efectúa lentamente con el trascurso del tiempo entre parte de los ácidos y alcoholes que contiene.

Indudablemente ejercen gran influencia en el desarrollo del bouquet peculiar de cada vino, el clima, el terreno de la viña, la clase de vid, el esmero en el cultivo, el procedimiento seguido en la vendimia y los inteligentes cuidados en la crianza y desarrollo de los vinos.

El éter enántico es el que da el olor vinoso, el cual no se evapora como los otros éteres que constituyen el bouquet.

Los éteres que en tan pequeñísimas proporciones se hallan en el vino de Jerez, le comunican ese olor y sabor tan agradable que le caracteriza, aumentan ligeramente la secreción salivar, pancreática é intestinal, así como según Claudio Bernard la absorción en los intestinos y la diaforesis. Su acción sobre el sistema nervioso es excitante en los primeros momentos, mas después se hace sedativa.

Aldéhidós: Su manera de obrar es análoga á la del alcohol.

Del rápido estudio que acaba de hacerse de los cuerpos más principales que entran en la composición del vino de Jerez, dedúcese que cada uno de ellos lleva su contingente á la acción compleja de tan preciado licor, ayudándose ó modificándose unos á otros en su modo de obrar en el organismo.

El vino de Jerez, si bien tiene mucho de común con los otros vinos en sus efectos fisiológicos, sin embargo le separan de ellos diferencias esenciales.

En efecto, su delicado perfume, su diafanidad, su color amarillo dorado, cual trasparente ámbar ó cristalino topacio y su esquisito y suave paladar le constituyen en verdadera ambrosia apetecible á casi todos los gustos: además, cuando se toma á dosis moderadas, produce un suave calor en el estómago que se extiende á todo el ámbito que anima el plexus solar: no ocasiona como los vinos ácidos alteraciones digestivas, antes bien, aumenta el apetito, la secreción de los jugos gástricos, los movimientos peristálticos y la absorción en los intestinos: disuelve las grasas: hace más fácil la digestión aun de mayor cantidad de alimentos que la ordinaria: bajo su influencia son más lentas las combustiones orgánicas: excita suavemente el sistema nervioso, por lo que se activan casi todas las funciones: repara las fuerzas perdidas en el trabajo: hace sentir un bienestar general: da lugar casi siempre á la manifestación de los buenos afectos, como la alegría, benevolencia, el desinterés y aun á la abnegación: suele dulcificar los caracteres agrios y hacer que desaparezcan antiguas enemistades é influye para que se presenten con facilidad las ideas y se expresen con lucidez.

Mas si la cantidad de vino que se bebe es exajerada, sobreviene la embriaguez, la cual, como se sabe, tiene dos periodos bien distintos, el de excitación y el de depresión: en ambos hay gradaciones infinitas: en el primer periodo se observa desde la locuacidad hasta el delirio; algunos sugetos ponen de manifiesto sus malas pasiones que la educación ó el temor mantenían ocultas, se tornan soeces, provocativos y aun autores de horrorosos crímenes; mientras que otros de buen carácter mantienen su afabilidad y alegría hasta que le sorprenden los síntomas depresivos del segundo periodo, en el cual se presentan vértigos, turbación de la vista, anestesia

más ó menos completa de la piel, debilidad muscular, falta de coordinación en los movimientos, entorpecimiento de las facultades intelectuales y de la respiración y por último el sueño que puede llegar á ser bien profundo.

Al despertar el que se ha embriagado con otra clase de vino, casi siempre experimenta aturdimiento y dolor de cabeza, malestar general, incomodidad en el estómago y algunas veces diarrea y frío, mientras que jamás se presentan dichas molestias en los que han hecho abuso del vino de Jerez.

IV.

El verdadero vino de Jerez es un poderoso medio higiénico. La experiencia diaria demuestra que pueden usarlo sin inconveniente alguno las personas sanas, mejor que ningún otro. Sirve de valioso compensador á la multitud de las causas debilitantes que sin cesar obran sobre el hombre. Levanta las decaídas fuerzas del anciano, haciéndole disfrutar mayor actividad física é intelectual. Repara también las que el trabajador pierde en sus rudas faenas, por otra parte mal compensadas con una alimentación insuficiente. Contrabalancea hasta cierto punto y en unión de un método fortificante la acción deprimente de la vida sedentaria, del aire mal sano de las ciudades, de las habitaciones, de los talleres, la que resulta de los excesos de todas clases, que tan frecuentes son en los hombres: la que sigue á las excitaciones casi constantes que se experimentan en la vida social, atenúa la acción depresiva del frío, devuelve el tono perdido á los convalecientes de largas enfermedades ó de aquellos que

han sufrido pérdidas considerables: su uso diario y en cantidad proporcionada á la edad, sexo, temperamento y costumbre, modifican ventajosamente fortificando á las personas de constitución débil, que tan expuestas se hallan siempre á contraer largas y graves enfermedades como la raquitis, escrófulas, clorosis, anemia, tisis, etc.; pues es por demás sabido que la debilidad profunda del organismo ó miseria orgánica es la gran puerta por donde entran multitud de males que causan gran número de víctimas: finalmente el vino de Jerez, activando el ejercicio funcional, aumentando el apetito, facilitando la digestión, alegrando el espíritu y haciendo más lentos los movimientos de composición y de descomposición orgánica, imprime, á los que hacen uso de él metódicamente cierta inmunidad que le preserva de muchas enfermedades y algunas de ellas contagiosas, ó que se producen por infección.

Es de pública notoriedad que cuando en 1854 se padeció en esta población el terrible azote del cólera morbo, fueron respetados por la epidemia casi todos los que tenían la costumbre de beber diariamente y sin exceso el buen vino de Jerez.

V.

Nada hay más difícil en Medicina, contra lo que vulgarmente se cree, ni que requiera mayor suma de conocimientos teóricos y prácticos, ni más buen juicio, ni mejor tacto, ni que tenga más trascendentales resultados que la elección del remedio. No basta, no, conocer y distinguir las enfermedades, es necesario comprenderlas hasta en sus menores detalles: saber de antemano la evolución natural de cada una

de ellas, con las modificaciones que le puedan imprimir las circunstancias individuales y exteriores; es preciso remontarse á la noción de las causas que las producen y que á veces la sostienen: comprender, en fin, la fisiología del mal y de cada uno de sus síntomas y por otra parte es indispensable conocer también, hasta donde sea posible, la acción fisiológica de los remedios y el resultado de sus aplicaciones clínicas anteriores. Todos estos conocimientos iluminarán al médico en el oscuro sendero de la práctica y le marcarán el momento oportuno de obrar en las enfermedades, ya auxiliando su evolución cuando ésta tienda á un feliz término, ya combatiendo los obstáculos y perturbaciones que la aparten del buen camino, siempre con los mejores medios, que por serle ya conocidos en su modo de obrar, serán en su mano poderosas armas y de probado temple que le harán alcanzar repetidos triunfos.

Dice con oportunidad el célebre profesor Hirtz: «El medicamento es como el bisturi, un agente inconsciente: bien ó mal manejado, bien ó mal indicado, puede dar la salud ó la muerte.»

Y en efecto, el vino de Jerez como todos los medicamentos, á dosis moderadas y administrado con oportunidad, llega á ser beneficioso remedio; si por el contrario se da en cantidades excesivas ó se usa intempestivamente, se convierte en verdadero veneno.

Divididas están las opiniones de los prácticos acerca del sitio que debe ocupar el vino de Jerez en las clasificaciones terapéuticas. Unos creen que debe figurar entre los estimulantes por su acción pronta y pasajera; otros le colocan entre los tónicos porque obra sobre la nutrición y levanta y sostiene las fuerzas.

El sabio Profesor de Terapéutica que fué de la Facultad de Medicina de Cádiz, hoy de Patología Quirúrgica en la de Madrid, Dr. D. Alejandro San Martín, en una lucida improvisación que hizo en el Congreso Médico regional ya citado, se expresó sobre este asunto de la siguiente manera: «No
»creo bastante decir, como desde el célebre Dr. Frank se re-
»pite, que este caldo es el mejor tónico conocido, ni tampoco
»que se le aplique el apelativo de excitante. Por de pronto en
»buena terapéutica, estos conceptos ofrecen más antagonis-
»mo que semejanza: el tónico ahorra y el excitante gasta; y
»hasta induce á confusión que el vino figure como tónico,
»mientras su elemento más activo, el alcohol, pasa entre to-
»dos como estimulante.

»Más conveniente bajo todos aspectos sería á mi enten-
»der calificar al vino de Jerez como neurosténico, palabra
»de un sentido intermedio á las de tónico y estimulante, ad-
»mitida en la práctica, más expresiva que la de simple tóni-
»co y menos hipotética que la de dinamóforos y otras moder-
»nas igualmente aplicables á los muchos estimulantes capa-
»ces de sostener la nutrición influyendo al mismo tiempo so-
»bre el sistema nervioso.

»Las propiedades exigidas anteriormente al Jerez medi-
»cinal, corresponden en realidad á la medicación neurosté-
»nica, como también los reconocidos efectos de este vino en
»la adinamia y otros desvíos de la nutrición total del orga-
»nismo. Si cabe, pues, este vino entre las sustancias medi-
»camentosas, su sitio es el que acabo de señalar.

»Designando así al vino de Jerez, se le pondrá fuera de
»la competencia de la inmensa mayoría de los vinos, que
»dista de ser tan alcoholizado y al mismo tiempo tan aromá-

»tico y gratamente amargo: haciéndole en cambio figurar al
»lado de la quina y demás amargos, cuya competencia puede
»analizarse mejor y recuerda al médico indicaciones más
»precisas y aun de mayor importancia que las asignadas á
»los vinos en general.

»Por si esto parece violento, citaremos solamente como
»ejemplo, esos frecuentes estados de las enfermedades infec-
»ciosas que por su gravísima urgencia no consienten la len-
»titud relativa de los efectos de la quina, ni la violencia de
»los excitantes, ni la elaboración digestiva ó sanguínea de
»los tónicos reparadores, obligando á sostener con vino las
»llamadas fuerzas radicales á la sazón próximas á extinguir-
»se. Si el Jerez medicinal es el más parecido entre todos es-
»tos á los tónicos amargos, natural es darle la preferencia,
»sólo por lo cual se presentan innumerables y prudentes
»aplicaciones. Es más, la misma experiencia que se tiene de
»los tónicos amargos, permite vislumbrar que el vino de Je-
»rez podría considerarse como el neurosténico por excelen-
»cia de las enfermedades crónicas.»

El Dr. San Martín ha señalado con mano maestra en su improvisación, el valor terapéutico del vino verdadero de Jerez y la clase de medicación á que corresponde.

En efecto, el vino jerezano goza de una acción estimulante y tónica al mismo tiempo. Es estimulante del sistema nervioso, obra con rapidez y energía, levantando instantáneamente las fuerzas, y es tónico también porque sostiene la nutrición mediante la asimilación que de algunos de sus componentes se hace y las oxidaciones que para ello necesariamente sufren, dan lugar á desarrollo de fuerzas vivas que reparan las pérdidas por el organismo.

El eminente médico-cirujano Dr. D. Federico Rubio, dijo

en el Congreso médico citado á propósito de la memoria sobre vinos de Jerez, leída por el Dr. Revueltas Carrillo, estas elocuentes frases:

«Estos vinos generosos dan indudablemente energía, dan
»calor... esta energía, este calor se trasforma en el hombre,
»en su trabajo, y al concluirlo resulta que no ha salido nada
»de sí y que su organización se encuentra tan fuerte y tan
»robusta como antes. Si atendemos al cavador de viñas que
»sólo prueba el vino en el día de parada, crudo, malo y con
»el cual se emborracha, se explicará bien porqué los cava-
»dores siendo los hombres más fuertes y más desarrollados
»del país, mueren á los pocos años de su oficio. En efecto,
»cada golpe de azada representa una cantidad de calorías
»trasformadas en trabajo que le sale directa é inmediatamente
»de su propia grasa y de sus mismas carnes: así se exhaus-
»tan, sufren congestiones pulmonares, dilataciones car-
»diacas, hemotisis frecuentes y ó abandonan el oficio ó
»mueren.

»¿Y qué diremos de la necesidad que debe resultar del
»uso de los vinos naturales generosos en los países fríos y
»húmedos? En ellos esta clase de vinos meridionales son
»unos alimentos y medicamentos de la mayor utilidad.

»Preciso en esos climas faltos de sol proporcionarlo á sus
»habitantes en la forma de sol almacenado en esos líquidos
»vivos, para que la palidez del linfatismo se enrojezca, la al-
»búmina difluente se contraiga y tonifique y la pérdida oca-
»sionada por los medios externos se compense con el vino y
»demás alimentos.»

Lo dicho por el erudito Dr. Rubio con tan galano estilo, es la expresión de una verdad científica. En efecto, las plantas toman por sus raíces y hojas á la tierra y al aire,

materiales en estado mineral y á la irradiación solar las fuerzas necesarias para trasformar muchos de ellos, mediante nuevas combinaciones en materia orgánica; pero esta fuerza no se destruye, no se aniquila, sino que queda almacenada en el vegetal bajo la forma de afinidad química, haciendo á la sustancia orgánica apta para combinarse con el oxígeno.

El vino de Jerez mantiene en su seno en estado de tensión, parte de las fuerzas que los rayos del sol de Andalucía imprimieron á las vides y frutos que le dieron ser y cuando es ingerido en nuestra economía y sufre las combustiones nutritivas esta fuerza se hace libre convirtiéndose en fuerzas vivas que el organismo utiliza.

El vino de Jerez, es pues, un tónico neurosténico de acción rápida, pues repara prontamente las fuerzas radicales perdidas: obra favorablemente sobre la nutrición, no sólo porque algo presta á la reparación del cuerpo, sino porque retarda ó hace más lentos los fenómenos de la desasimilación y ejerce sobre el sistema nervioso un suave estímulo que hace activar á casi todas las funciones.

El vino de Jerez está contraindicado siempre á dosis excesivas; también lo está en la primera infancia, á menos que el estado de profunda debilidad general no lo exija; en las personas muy excitables, muy nerviosas; en las de compleción apopléctica; en los hemotoicos; en los que padecen lesiones del corazón, ó de los grandes vasos; en las inflamaciones agudas y crónicas ó hiperemias activas de los órganos que componen el aparato digestivo y en la de los centros nerviosos, particularmente del cerebro; en fin, en todas aquellas afecciones en que conviene disminuir las fuerzas.

Pasando á las indicaciones del vino jerezano puede decirse de una manera general que siempre que estén dismi-

nuidas en cierto grado las fuerzas radicales ó que haya marcada tendencia á dicha disminución, debe usarse este vino como uno de los medios más seguros para levantarlas prontamente. Kaltenbrunner dice con razón que es menester á la economía cierta suma de fuerzas ó de resistencia para llegar á resolver las enfermedades.

El apagamiento rápido ó progresivo de la actividad cardíaca que se manifiesta á consecuencia de abundantes hemorragias, de profusas ó largas supuraciones, de excesivas secreciones ó de ciertos envenenamientos, reclaman con urgencia el uso del vino de Jerez.

El organismo enfermo repara muy poco las pérdidas que sufre, por lo que las fuerzas disminuyen, tanto más cuanto más duradero sea el mal que experimenta. El vino de Jerez y una alimentación adecuada al estado de las vías digestivas estarán indicados en cierta época de las enfermedades de larga duración y en su convalecencia.

También reclaman el uso del vino jerezano la mayor parte de las enfermedades que padecen los sujetos de constitución muy débil, bien sea nativa ó adquirida.

En fin, siempre que la depresión de las fuerzas sea tal en un enfermo, que amenace su existencia y obligue á obrar con presteza y energía á fin de levantarlas prontamente, para evitar una muerte próxima, se deberá administrar el vino de Jerez.

Externamente se usa este vino en las lipotimias, síncope y conmociones cerebrales dándole á oler; en estos casos obra como estimulante reflejo; son convenientes las lociones del mismo vino en las úlceras atónicas, pútridas, chancros y heridas que toman mal aspecto en el trabajo de cicatrización; también se emplea con ventaja en colutorios, en ciertas

estomatitis y gengivitis que se presentan en los sujetos debilitados ó caquéticos; compresas empapadas de este líquido caliente y aplicadas al epigastrio cohiben, á veces, los vómitos pertinaces de los niños débiles; por su acción refleja sobre el útero, es empleado con éxito contra la inercia de la matriz según aseguran Williams, Pajot, etc.

Al interior solo ó acompañando la acción de otros medios se usa con favorables resultados en las enfermedades siguientes:

En las metrorragias abundantes que preceden y acompañan al aborto, en las que se presentan en el parto ó antes de la expulsión de las secundinas ó despues del parto, en las consecutivas á la viciosa inserción de la placenta, al mismo tiempo que se llenan las indicaciones con los medios quirúrgicos ó medicinales que cada caso requiera debe recurrirse al vino de Jerez, pues este estimulando el sistema nervioso y principalmente el cerebro, evitará las lipotimias y los síncope y al mismo tiempo levantará las fuerzas abatidas de la parturienta produciendo en ella una benéfica reacción que le infundirá valor para sobrellevar su estado. También el vino contribuye á combatir la inercia de la matriz, causa muy frecuente de metrorragias graves.

Había antes la costumbre de dar á las paridas inmediatamente después del parto, un poco de vino solo, ó mezclado con alguna droga, y esto aunque se hiciera rutinariamente, tenía su razón de ser y por tanto debía continuar su uso; en efecto, la mujer pierde en el trabajo del parto gran suma de fuerzas, equivalentes á muchas calorías y el vino contribuye á repararlas de inmediato; es más, como se ha dicho antes, combate la inercia de la matriz y por tanto hace que se contraiga más prontamente cuando ya no contiene el pro-

ducto de la concepción, lo cual expone menos á las hemorragias post-partum, ya internas, ya externas y á las fiebres puerperales, que á veces sobrevienen por no haber quedado la matriz suficientemente contraída después del alumbramiento.

Es práctica muy extendida en Inglaterra dar á las paridas inmediatamente después del trabajo una copa ó vaso de Whisky, aguardiente extraído del malt, (cebada preparada para hacer cerveza), el cual es un alcohol amílico no muy provechoso por cierto á nuestra economía é incomparablemente menos inocente que nuestros vinos; pero ha llegado á tal grado de preocupación que contra estos hay en ese país por los supuestos daños que ocasiona su uso, que muchos médicos prohíben á sus clientes el Jerez como medio higiénico ó terapéutico y le reemplazan comunmente con el Whisky.

Debe suponerse que tales consejos han de ser dados por esas medianías médicas que tanto abundan en todas partes y que faltos de sólida instrucción y buen juicio, aceptan como verdades cuanto leen sin aplicar siquiera las reglas del criterio, ya que no, la observación y la experiencia.

Ciertamente, que los muchos médicos ilustrados y eminentes que hay en la nación británica y que contribuyen con sus luces al verdadero progreso de la ciencia para su propia honra y la de su país, no asentarán á lo que contra el vino de Jerez siniestramente publican en los periódicos escritores que sin duda llevan interesadas miras, pues la ciencia, la observación y la experiencia demuestran palpablemente su falsedad y porque también sería impropio de la madurez de los sabios la frivolidad de los necios.

En la púrpura hemorrágica produce excelentes resultados

el vino de Jerez. Mr. Faure (*Gaz. des hopitaux*, 1861,) refiere una interesante observación de una mujer con una púrpura hemorrágica gravísima y obtuvo su curación manteniéndola por algún tiempo en estado de embriaguez con repetidas dosis de vino de Burdeos que es bastante menos alcoholizado que el Jerez.

El Dr. Revueltas Carrillo en su interesante trabajo sobre vinos de Jerez ya citado anteriormente, refiere otra observación de la manera que sigue: «María Enriquez, de 17 años y á la que una pasión contrariada la llevó al abandono de los alimentos, á la denutrición consecutiva y á la depresión moral, es invadida de unas fiebres ligeras y vespertinas. Sus padres y el médico que la asistía no fijan en ella su atención ni en las manchas lívidas y verdaderas equimosis que empiezan á presentarse en los labios, en las piernas y muslos. Una noche los despierta su tos, está acompañada de una hemotisis, de una epistaxis y de una hematuria. Soy llamado y acudo, quiero dominar la hemotisis por los subácidos, la epistaxis por el tamponamiento con el percloruro, y nada consigo: la hemorragia sigue, y apelo á la ergotina; apenas se domina, pues le repugna y arroja: hago uso del vino administrándolo en pequeñas dosis, pero en tal cantidad que la enferma se quedó profundamente dormida. La alimentación y el uso continuado de aquel agente le dieron la salud completa de que hoy disfruta.»

Algunos más casos prácticos de igual naturaleza y con los mismos resultados pudiéranse añadir, pero basta lo dicho para asentar que el vino y especialmente el de Jerez, es utilísimo en el tratamiento de la púrpura hemorrágica.

En la anemia y la clorosis el vino de Jerez unido á una buena alimentación, al buen aire, á la acción de la luz solar

y á los marciales, contribuye á que más pronto desaparezcan las discrasias que las sostienen, pues imprime mayor actividad á los órganos hematopoyéticos.

Escrfulosis, raquitismo, estos estados morbosos debidos á un vicio de la nutrición y cuya naturaleza íntima se ignora, dan lugar á múltiples manifestaciones bajo la acción de diferentes causas; estas son todas aquellas que puedan disminuir en cierto grado las fuerzas ó resistencia del organismo, como una mala é insuficiente alimentación, aire viciado, frío y húmedo, falta ó escasez de luz, etc., las cuales obran con mayor intensidad sobre los niños en razón de la natural debilidad de esta época de la vida, y también porque les cercenan las fuerzas y materiales necesarios para atender, no sólo á la reparación de sus pérdidas, sino también á su crecimiento, así es que la *escrfula* y la *raquitis* son enfermedades más propias de la infancia. Y en efecto, ¡cuántos niños son víctimas de ellas á consecuencia del destete anticipado, de la lactancia artificial, con esas sustancias farináceas ó con el detestable biberón! ¡El biberón, como dice Guillot, que ha matado más niños que la pólvora á adultos!

Contra estos estados morbosos debe emplearse un plan curativo tónico, fortificante, en el que además de ciertos remedios especiales que cada uno reclama, entren como base una buena higiene y principalmente una alimentación apropiada al sugeto enfermo, en la que figurará el vino jerezano, excepto en los niños de pecho que deben ser amamantados por una buena nodriza con exclusión de otros alimentos, hasta que se aproxime la época regular del destete.

En las dispepsias, debidas á una atonía del estómago y en los vómitos pertinaces de las embarazadas débiles, produce muy buenos efectos el uso del vino jerezano.

En las fiebres palúdicas se usa con ventaja dos ó tres cucharadas del Jerez en una infusión caliente de camomila para acortar la duración del estadio del frío, evitando de este modo los peligros que traen en pos de sí las congestiones viscerales causadas por la contricción prolongada de los vasos periféricos.

Cólera morbo asiático. En los períodos álgido y asfítico de tan terrible mal, ha producido una provechosa acción el vino de Jerez, bien helado ó bien en la infusión caliente de manzanilla, usando al mismo tiempo de los medios de calefacción externa que la ciencia aconseja y las reacciones que provoca no vienen acompañadas comunmente de esas afecciones cerebrales que el rom, el whisky y otros aguardientes suelen ocasionar. Pudieran citarse muchos casos felicitados con este medio en la epidemia de cólera que esta ciudad sufrió en el año de 1854.

Flegmasias y enfermedades febriles. El Profesor inglés Robert Todd recomienda el uso de los alcohólicos en las enfermedades febriles agudas. Dice que administrado convenientemente, deben emplearse en todas las enfermedades en que haya una tendencia á la depresión de las fuerzas vitales y cree que no hay enfermedad aguda en que falte esta tendencia, de lo que deduce que los alcohólicos son el remedio capital de dichas enfermedades.

Nothnagel y Rossbach en su preciosa obra de terapéutica dicen que el vino está indicado en todas las enfermedades febriles que alcanzan una larga duración y en las cuales como sucede de ordinario la alimentación está considerablemente disminuida, mas no admiten que el vino sea necesario en el tratamiento de las enfermedades febriles de corta duración, tales como la pulmonía, erisipela, etc., á menos que

no existan ciertas circunstancias determinadas que reclamen su empleo.

Esta opinión tan razonable y fundada en la observación y experiencia diarias no puede por menos que ser adoptada por la mayoría de los prácticos. Conforme con ella podrá decirse que sólo será provechoso el vino de Jerez en las enfermedades febriles agudas de corta duración, cuando los que la padezcan estén debilitados por la edad, enfermedades anteriores ú otras causas extenuantes y tengan el calor febril moderado, la cara pálida y el pulso débil. También en aquellos que en el curso de una enfermedad aguda se presentan hemorragias profusas que los lleven prontamente al colapsus: finalmente, en cierta época de aquellas enfermedades febriles de larga duración como el tifus, la piohemia, la fiebre puerperal, la difteria maligna etc., teniendo siempre en cuenta las indicaciones generales apuntadas en otro lugar de este escrito.

La dosis del vino de Jerez debe estar en relación con la edad, el sexo, el temperamento, costumbre de usarlo, enfermedad ó accidente en que se emplee, pero siempre debe seguirse el precepto del profesor Behier, de darlo en pequeñas porciones, aunque con ellas, si necesario es, se llegue á administrar grandes cantidades en las 24 horas.

VI.

Hase dicho por muchos médicos que las bebidas alcohólicas y con especial la cerveza fuerte y el vino de Jerez, producen la gota y la litiasis úrica. Puede asegurarse que por sí solas y usadas á dosis higiénicas ó moderadas, jamás darán

lugar á tan penosos males. Si al contrario se tomase en exceso y habitualmente, ayudarán quizás á la acción de otras causas mucho más poderosas que la ciencia reconoce para la producción de dichas enfermedades.

La predisposición hereditaria es una de las más importantes. Van-Helmon dijo: *Podagra sæpe fluit parentum initio*. Scudamore observó en 522 casos que 332 eran hereditarios. Una comisión de la Academia de medicina de París en 1840 notó que 80 afectados de gota 34 la heredaban de sus padres. Garrod afirma que la herencia existe en la mitad de los casos y Picot añade que si se analizan bien las estadísticas, se ve que las más veces la gota se trasmite del padre á los hijos.

Aparte de la herencia que da lugar á la mitad cuando menos del número de gotosos, hase dicho ya que hay otras causas poderosas. Casi todos los prácticos admiten hoy como circunstancia fundamental en la gota y aun en la litiasis úrica la existencia de un exceso de ácido úrico en la sangre. Esta en el estado normal contiene una pequeñísima cantidad de dicho ácido, pero en los gotosos hay 5 á 17 centigramos por 1.000 gramos de sangre.

Esta alteración sanguínea fué sospechada por Forbes en 1793 y demostrada científicamente por Garrod en 1848 y confirmada después por Jones, Ranke y Charcot.

El aumento de ácido úrico en la sangre puede depender ó de que se forme en la economía mayor cantidad que la normal ó de que, aunque sea formado en proporción fisiológica, no puede ser eliminado por los riñones. La reunión de estas dos causas, dice Picot, producirá forzosamente la gota.

El ácido úrico es un producto intermedio de las oxidaciones que sufren las sustancias albuminóideas para dar lu-

gar á la úrea, término de ellas. Cuando estas oxidaciones son incompletas, hay formación de más ácido úrico y menos de úrea. La vida sedentaria, la falta de movimientos musculares y una alimentación excesiva, compuesta de sustancias animales, son causas muy á propósito para que las combustiones de las sustancias proteicas sean imperfectas y por consiguiente, se forme en exceso ácido úrico.

En efecto, el ejercicio muscular activa la hematosis, hace que la respiración sea más extensa, más profunda y hay por consiguiente más absorción de oxígeno por la sangre con lo que aumenta las combustiones orgánicas.

Hirn ha demostrado con experimentos hechos en cinco adultos, que en el estado de reposo absorbían por término medio en una hora 28 gramos de oxígeno y en el de movimiento 120, y Eckhard y Ritter han probado también experimentalmente que disminuye la producción del ácido úrico y aumenta la de la úrea con las inhalaciones de oxígeno y con el ejercicio muscular, sucediendo lo contrario con el reposo y la menor actividad de la hematosis.

No cabe duda de que una alimentación excesiva causa un aumento de ácido úrico en la sangre considerándola todos los patólogos como una de las principales causas de la gota, mucho más si en aquella entran sustancias animales. La clínica hace ver que rara vez ataca la gota á los campesinos que generalmente usan alimentos vegetales, mientras que se observa con frecuencia en los habitantes de las ciudades que comen con exceso las carnes.

Si estas dos causas obran á la vez bastarán para producir la discrasia úrica. En efecto, si con la vida sedentaria y la falta de ejercicio muscular hay menor actividad en la hematosis y por consiguiente menor absorción de oxígeno por

los pulmones, faltará la cantidad necesaria de oxígeno para las oxidaciones nutritivas, y si á esto se añade un exceso en la ingestión de grandes masas de sustancias albuminoideas, mucho más incompletas han de ser dichas oxidaciones por escasez de comburente y exceso de combustible, de lo que resultará formación de mayor cantidad de ácido úrico, el cual circulará libre con la sangre ó bajo la forma de urato alcalino y constituirá la discrasia úrica.

Ayuda á estas causas en la producción de la gota la acción permanente de un clima frío y húmedo, pues debilita y entorpece las importantes funciones de la piel; disminúyese, portanto, la absorción del oxígeno por esta membrana, la excreción de las sustancias, algunas azoadas, que por ella se efectúa y el desprendimiento de ácido carbónico y agua.

Viene repitiéndose por los médicos que escriben sobre la gota que las bebidas alcohólicas son causas productoras de dicha enfermedad. Algunos lo explican por la propiedad que los alcohólicos tienen de hacer más lento el trabajo de desasimilación. Pero Rabuteau afirma que bajo la influencia del alcohol disminuye la formación de la úrea al mismo tiempo que la del ácido úrico, lo que prueba que si bien los licores espirituosos hacen más lentas las combustiones orgánicas, éstas, sin embargo, se efectúan completamente.

Bonnet, Christison y otros dicen: que el rom, coñac, whisky y otros aguardientes, con una alcoholización de 40 á 70 p.8 no produce la gota, pues se ve que en Suecia, Dinamarca, Rusia, Polonia é Irlanda, donde sus habitantes consumen grandes cantidades de estos líquidos, pocos padecen esta enfermedad, mientras que en Inglaterra y principalmente en Londres que el consumo mayor es de cerveza y de los vinos de Jerez y Oporto teniendo de alcohol la primera

de 5 á 8 p.º y los últimos de 13 á 20, es muy común entre sus moradores la gota.

Indudablemente para sacar estas consecuencias de las estadísticas, no se ha tenido en cuenta para nada las condiciones del clima, ni del género de vida y principalmente de los alimentos, circunstancias muy atendibles.

Puede asegurarse que en Jerez, con una población de cerca de 60.000 habitantes, y que la mayor parte de éstos usan diariamente y muchos abusan del vino jerezano, no se padece la gota, pues muchos años se pasan sin que se presente caso alguno de ella; verdad es que á una abundante alimentación azoada, á una vida sedentaria y regalada y á un clima frío y húmedo, verdaderas causas de la gota, se oponen en esta región la frugalidad en las comidas en su mayor parte vegetales, el ejercicio corporal y un clima caliente y en general seco. ¿Y si el vino de Jerez produjera esta enfermedad como afirman los autores, copiándose unos á otros, dónde había de manifestarse con más frecuencia, sino en este pueblo que es el que más abusa de él?

Puede, pues, negarse en absoluto que el vino jerezano por sí solo provoca la gota; mas si su abuso va unido á una viciosa higiene en que figuren excesos habituales en la mesa y particularmente de alimentos animales, la molicie ó falta de ejercicio muscular, entonces se debe considerar como un factor de escasa importancia en relación á estas últimas causas.

VII.

El enyesamiento de los vinos ha venido practicándose desde tiempos muy remotos. Bonnet afirma que se usaba en la antigua Grecia, y Ladroy asegura que los romanos lo empleaban también.

Hace una treintena de años que Francia ha llamado la atención sobre este punto, creyendo ver en dicha práctica una causa de alteración de la salud.

Tres siglos antes se discutió este asunto en las Cortes de Castilla, según puede verse en el acta de la sesión celebrada en Córdoba el día 31 de Marzo de 1570, que dice así: «Acor-
»dóse por la mayor parte que se pida por Capítulo general
»que, por Su Majestad, por los inconvenientes y daños que
»á la salud se siguen de adobarse los vinos con cal y yeso,
»y otras cosas ponzoñosas, de que se hazen diuersas enfer-
»medades, mande que de aqui adelante no se haga el dicho
»adobo ni se eche en ello cal, ni yeso, ni otra greda, ni cosa
»desta calidad. (1) Contradixéronlo leuantándose D. Diego
»Mexía y D. Cristóbal de León, y los dos de Córdoua.»

El empleo del yeso en los vinos tiene por objeto hacerlos más límpidos, más brillantes y más transparentes. Su acción es doble física y química, uno y otro efecto marchan correlativamente, según expresa Mr. Carles en su artículo *Vins plâtrés*, publicado en el *Journal de Pharmacie* en Agosto de 1882. Para comprender bien esta acción, descompone el fenómeno, y lo explica de la siguiente manera: «Si supo-
»nemós que el mosto es sólo una disolución de azúcar en el

(1) Petición XXXVII del Cuaderno de estas Cortes.

»agua, añadiendo yeso, con trabajo se disolverán dos gramos por litro; proyectando entonces sobre la mezcla un chorrito de alcohol, el líquido se enturbia y el yeso se precipita en razón directa de la cantidad de alcohol añadido. Lo mismo hace el frío, pero con menor intensidad. Esto es lo que ocurre en las cubas: cuando se añade yeso al mosto y la temperatura es de 25° á 30°, éste se disuelve con 2 1/2 gramos de aquél; pero una vez que nace el alcohol, por la fermentación del azúcar, el yeso se precipita, y tanto más cuanto más alcohol se desarrolla; detenida la fermentación, cesa el calor, y el frío y el alcohol sólo dejan en el vino vestigios del yeso. En su retirada, éste no ha quedado inactivo: acerca y aprieta sus moléculas, soldándose progresivamente unas á otras; se forman cristales sedosos en forma de agujas, y vencido por el alcohol, va al fondo, arrastrando consigo las materias albuminóideas errantes en el líquido. Resultado: el vino se clarifica como nunca lo hubiera hecho sin el yeso.

»Veamos la acción química. De todos los frutos, la uva es la que contiene más bitartrato potásico, quedando aún una gran cantidad de reserva después de saturado el mosto. Por el enyesamiento también está saturado de sulfato cálcico. Juntas ambas sales, se verificará una doble descomposición, resultando tartrato cálcico insoluble, ácido tártrico libre y sulfato potásico. Este hecho, añadiendo yeso, se repite varias veces, quedando en el fondo lo insoluble y lo arrastrado, y beneficiándose el vino sólo con lo soluble. Además ha resultado en el seno mismo del líquido una especie de filtro que cuando se cambia de vasija aún resultará más limpio, pues en él se retienen los fermentos y los restos que quedan.»

Dedúcese de lo dicho por Mr. Carles que el vino enyesado, contiene sulfato potásico (4 gramos por litro, y á veces hasta 7,50) que los vinos muy alcoholizados contienen menor cantidad, puesto que el alcohol precipita las sales alcalinas; y puede añadirse que el sulfato potásico á dosis de 4 gramos se le considera como diurético y á la de 15 á 30 gramos como purgante; que la de 2 á 6 gramos que puedan contener los vinos jerezanos, no produce efectos tóxicos ni aun siquiera purgantes, y que como dice muy bien Basset, el bitartrato potásico y los sulfatos alcalinos á altas dosis presentarían propiedades purgantes más ó menos características. En esta condición, pues, obrarían en sentido inverso del alcohol por derivación; pero en la débil dosis en la cual se encuentra en los vinos este efecto es apenas sensible y no queda de su acción especial más que la propiedad de estimular los órganos intestinales. Esta suave estimulación llama los fluidos hacia dichos órganos y lucha contra la congestión de los centros nerviosos, de manera que la presencia de ciertas sales en los vinos contribuye á hacerlos más sanos, más higiénicos y menos activos sobre la inervación.

En esta ciudad de Jerez, que tanto uso se hace del buen vino de su nombre, nunca se observan efectos tóxicos ni purgantes, á menos de que algunos de sus bebedores padezcan una afección de sus intestinos que al sentir el menor estímulo dé lugar á la diarrea.

Hase querido desenyesar á los vinos, pero para ello se han empleado sales de barita, especialmente el cloruro, que tiene una acción tóxica indiscutible. Por eso opina Mr. Blarez, ponente de un informe presentado en 1882, á la Sociedad de Higiene de Burdeos, que los vinos desenyosados son peores que los enyesados, ya porque pueden contener sales

venenosas de barita, ya porque en ellas puede hallarse el cloruro potásico, sal que no es inerte, usándola durante algún tiempo: y añade Mr. Charles que si los vinos fuschinados ó muy enyesados no son sanos, son mil veces peores los desenyeados.

VIII.

De todo lo dicho puede concluirse:

1.º Que el verdadero vino de Jerez es especialísimo y sin igual en el mundo, pues su delicado y particular aroma, su color dorado, su transparencia, su suave paladar, su ligero amargor, su capacidad para añejar, son cualidades que le distinguen de los demás vinos.

2.º Que su acción sobre el organismo, cuando se toma á moderadas dosis es reparadora, pues se desenvuelve prontamente un sentimiento de bienestar, de alegría, se despierta el apetito, se facilita la digestion, se activan casi todas las funciones, se experimenta un estado de fuerzas, de vigor, para todos los actos tanto físicos como intelectuales.

3.º Que el uso diario y en cortas cantidades no es nocivo á las personas sanas; siendo provechoso y aun necesario á los ancianos, á los sujetos de constitucion débil, que tan espuestos están á largas y graves enfermedades, á los que pierden fuerzas en el trabajo, ó en los excesos que se cometen con frecuencia en la vida social y á los convalecientes de largas enfermedades.

4.º Que debe hacerse un uso moderado del vino de Jerez en tiempo de epidemias, en las del cólera morbo y fiebres intermitentes, pues entonando este líquido el organismo

y haciendo que sean más lentos los movimientos de asimilación y de desasimilación, crea cierta inmunidad relativa para estos males.

5.º Que el vino de Jerez es un tónico neurosténico de acción viva, pronta, pues no sólo á dosis medicinales estimula favorablemente el sistema nervioso, sino que mediante las oxidaciones nutritivas que parte de él experimenta, se desarrollan fuerzas vivas que el organismo aprovecha.

6.º Que debe emplearse dicho vino como medio terapéutico siempre que las fuerzas radicales estén disminuidas en cierto grado, en el apagamiento rápido ó progresivo de la actividad del corazón á consecuencia de profusas hemorragias ú otras pérdidas; en las enfermedades que padecen los de constitución muy débil nativa ó adquirida, en las afecciones febriles de larga duración, en las que como regularmente sucede, la alimentación es muy escasa ó nula; en fin, siempre que la depresión de las fuerzas del enfermo amenace por instantes su existencia y sea necesario levantarlas con presteza para evitar una muerte próxima.

7.º Puede asociarse el vino de Jerez á otros agentes de la misma medicación, pues de esta manera se refuerza la actividad de cada uno (acción sinérgica de Gubler).

8.º Que siempre que haya de usarse en terapéutica el alcohol, debe preferirse el uso del vino, siguiendo la opinión de Nothnagel.

9.º Que no debe propinarse el vino de Jerez en la primera infancia, á menos que el estado de profunda debilidad no lo exija, ni á las personas muy excitables, ni á las de constitución apoplética, ni á los hemotóicos, ni á los que padecen lesiones orgánicas del corazón, ó de los grandes vasos, ni en las enfermedades febriles de corta duración, á menos que no

recaigan en personas muy débiles: ni en las inflamaciones ó hiperemias activas del aparato digestivo y centros nerviosos: finalmente, ni en todas aquellas afecciones en que se considera preciso disminuir las fuerzas.

10.º Que siempre estarán contraindicadas las dosis excesivas, pues debe administrarse en cortas cantidades, 15 gramos, aunque por su frecuencia, si necesario fuese, se llegue á dar 500 gramos ó más en las 24 horas.

11.º Que jamás el vino de Jerez, usado en cantidad moderada, aunque sea diariamente, puede causar la gota y la litiasis úrica y que su abuso habitual, podrá ocasionar otras enfermedades, mas no estas, como lo ha demostrado la experiencia en esta ciudad, campo el más apropiado para la observación de los hechos por el abuso que hacen de este licor, muchos de sus habitantes.

12.º Que el vino añejo de Jerez, aunque enyesado, por la corta cantidad de yeso que comunmente se emplea, y por el alto grado de alcoholización que posee, no produce efectos purgantes, y mucho menos tóxicos.

Esta Academia cree haber demostrado el verdadero valor del legítimo vino de Jerez, como medio higiénico y terapéutico. Imparcialmente y á conciencia ha procurado hacer ver lo perjudicial ó beneficioso de su uso, según los casos y circunstancias en que se emplee. A lo vago, absurdo y erróneo de las razones de los detractores de este vino, ha opuesto lo concreto, lo cierto, lo demostrable y no duda echar por tierra esas infundadas opiniones, porque el error y la mentira no pueden sostenerse ante la intensa luz de la verdad.



PARA TERMINAR.

En la sesión del 15 de Abril del Congreso Médico Internacional celebrado en Sevilla en 1882, se leyó un informe dado por la comisión, sobre la Memoria que acerca de las condiciones especiales de los vinos habíamos leído en el Congreso de ciencias médicas de Cádiz y que este Municipio remitió á aquél para su examen.

En dicho documento se decía lo que ya en otro lugar de este libro copiamos: pero en la cuarta y última de las conclusiones se reserva la comisión rectificar los análisis, pues duda que la riqueza alcohólica de los vinos de Jerez sea la que en aquellos se marca.

Como quiera que la comisión nada ha vuelto á decir y este libro está para terminar, cúmplenos aclarar el punto y rectificar con datos claros y precisos lo que en la dicha Memoria aparecía: que *los legítimos vinos de Jerez*, oscilan entre los 24 y los 31 grados *del hidrómetro de Sykes*.

Y así es en efecto, pues hemos deducido los grados de alcohol con que se enriquecen los señalados como vinos agentes terapéuticos que en otro lugar clasificamos de *aperitivos*,

tónicos y reconstituyentes y á todos como verdadero *tónico neurosténico*; y resulta que

	<u>Sykes.</u>	<u>Salleron.</u>
Vinos pálidos, finos y ligeramente amar-		
gos, dan	26 á 30	15 á 18
Los viejos olorosos	30 á 34	18 á 20
Y los muy viejos, esos cuyo color se		
confunde con el del rom de Jamaica y		
cuya existencia en botas es de 40 á 60		
años, que pueden llamarse especiali-		
dades	34 á 42	20 á 24

Esta es la verdad de la riqueza alcohólica de los verdaderos vinos jerezanos, cuando no son el resultado de combinaciones con azúcar y aguardientes de Berlín. Siempre que se les deja evolucionar solos y sin auxilio alguno, viven y se desarrollan á expensas propias, por la misma virtualidad de sus componentes; y como líquidos vivos, por esa serie de transformaciones y fermentaciones que en ellos se pasan, adquieren más concentración en sus principios ó sustancias y más riqueza alcohólica; pero no será nunca la exajerada y perjudicial que aparece en los beneficiados ó que pueden llamarse artificiales. Estos siempre serán excitantes del sistema nervioso: los verdaderos de Jerez son tónicos, y sabido es *que el tónico ahorra y el excitante gasta.*

F. REVUELTAS-CARRILLO.



DEPARTAMENTOS Y DEPENDENCIAS
COMPRENDIDOS EN LAS
Bodegas de GONZÁLEZ BYASS y C.^a
EN JEREZ.

1. Gran lagar, ó jaraiz, de mampostería, único en Jerez, en el que se puede hacer 200 botas de mosto al día.
2. Patio depósito de duelas donde se curan y sazonan 700.000 de estas.
3. Sierra mecánica movida por vapor para cortar duelas.
4. Trabajadero, ó taller de tonelería, con capacidad para 100 operarios.
5. Aparato rotatorio oscilatorio donde las vasijas se someten interiormente á la acción del vapor, á fin de purgar la madera de las sustancias que alteran la calidad del vino.
6. Aguada: barracón donde las vasijas de madera llenas de agua, permanecen de seis á doce meses.
7. Envinado: galería de 37 arcos y 650 pies de longitud donde las vasijas se envinan, durante seis á doce meses.
8. Trabajadero ó taller de tonelería para el arreglo de las vasijas destinadas á embarque.
9. Fábrica y rectificación de espíritu de vino, según el último y más perfecto modelo; primera de su clase que se construyó en España.
10. Bodegas depósito de espíritu de vino.

11. Departamento de las grandes cubas, llamadas *Gigantes*, en número de 18 de 8.000 á 63.000 litros destinadas para la mezcla ó cabeceo instantáneo de los vinos ordinarios.

12. Gran bodega de extracción de 10 naves y 60.000 pies superficiales que contiene 6.000 botas de vino, con cuartos de cata y muestras y otras dependencias.

13. Bodega circular de hierro llamada la *Concha*, con especial sistema de ventilación.

14. Escritorios.

15. Departamento especial para el embotellado de vinos.

16. Grupo de bodegas especiales, entre ellas la de los doce Apóstoles.

17. Otro grupo de bodegas, primitivo establecimiento de la casa, que contiene entre otras las soleras *Tío Pepe* y las añadas selectas y vinos viejísimos.

18. Bodega reservada: colección de ejemplares de vinos raros y curiosos.

19. Escuela de niños y niñas destinada exclusivamente para los hijos de los trabajadores de la casa.

El establecimiento mide una superficie de seis y media hectáreas y existen en él constantemente 20.000 botas de vino, seis máquinas de vapor con fuerza de 27 caballos y 240 empleados.

Además se ocupan diariamente 400 operarios por término medio en las viñas y otras dependencias de esta industria.

Sucursales en Montilla, Sanlúcar, Puerto de Santa María, Puerto-Real, etc.



Para dar una sucinta idea de la perfección y pureza de los vinos que produce la casa de los Sres. González, Byass y C.^{ta}, única que ha adoptado el sistema de criar puros y sin mezcla de otros los productos de las viñas de su propiedad, citaremos aquí algunas de éstas y los caracteres peculiares de los vinos de cada una, que figuran entre las *Especialidades* de sus bodegas con el mismo nombre de la viña de que respectivamente proceden:

Viña	Amorosa.	Pago del Carrascal.	Estilo mantecoso, sustancioso y suave.
Viña	AB	» » Macharnudo.	Fino, delicado y almendroso.
Viña	Romano.	» » Carrascal.	Estilo inglés antiguo, rico, gordo y alerciopelado.
Viña	Ducha.	» » Ducha.	Oloroso y avellanado.
Viña	Tula.	» » Balbaina.	Ligero y elegante.
Viña	Dulce Nombre.	» » Carrascal.	Gracioso, ligero y sabroso.



ÍNDICE.

	<u>Páginas</u>
Dos palabras del editor...	5
Al lector.	9
Prólogo del Sr. D. Gumersindo Fernández de la Rosa...	23
Memoria leída por el Dr. D. Francisco Revueltas y Montel.	39
Discurso pronunciado por el Dr. D. Federico Rubio..	77
Discurso pronunciado por el Sr. D. Alejandro San Martín.	85
Discurso pronunciado por el Sr. D. Pedro Izquierdo.	95
Congreso Médico Internacional de Sevilla de 1882.—Se-	
sión del 15 de Abril... ..	103
Expedición del Congreso Médico Internacional de Sevilla	
á Jerez de la Frontera... ..	105
Carta del Congreso á los Sres. González Byass y C. ^a ...	135
Informe de la Academia Médico-Quirúrgica Jerezana...	137
Para terminar.	179
Departamentos y dependencias comprendidos en las ho-	
degas de los Sres. González Byass y C. ^a , en Jerez...	181





VISTA DE LAS BODEGAS

DE LOS SEÑORES

GONZALEZ BYASS Y C^A

ANTONIO REDONDO FLORES

ELEMENTOS
DE
HIGIENE MILITAR

RESUMEN DE APLICACIÓN

Á LAS
ACADEMIAS MILITARES

SEGUNDA EDICIÓN

CORREGIDA CON ARREGLO Á LOS ÚLTIMOS ADELANTOS CIENTÍFICOS

TOLEDO

Imprenta, Escuela Tipográfica y Encuadernación
del Colegio de María Cristina

1906