

JUNTA DIRECTIVA

DEL

INSTITUTO AGRÍCOLA CATALAN

DE

SAN ISIDRO.



R. 16 199

Delegado este Instituto por la Comisión Ejecutiva de la Exposición Universal de Barcelona para cooperar directamente, en unión con la Delegación general de la misma, á su fomento, lustre é importancia; alentado, noble y generosamente, por la Excm. Diputación provincial de Barcelona, en la parte que le corresponde; y en la esperanza de verse secundado por las demás Diputaciones provinciales de Cataluña; se dirige no sólo á sus consocios, sino á todos aquellos que de un modo eficaz pueden contribuir al mayor lucimiento de un acto cuyas consecuencias se miden por la magnitud del pensamiento. Tal es, el de reunir en un mismo local los productos de todo el mundo, compararlos, estudiarlos y deducir de este estudio así la marcha que en adelante ha de seguir nuestra Agricultura, como los medios de luchar ventajosamente con la Agricultura de todas las naciones; y cuando menos, para poder responder dignamente á nuestras necesidades y para que nuestra producción rural aparezca como el primer ramo de riqueza del suelo patrio.

Con este objeto, después de bien meditada la importancia y trascendencia del cometido que se le ha confiado, este Instituto tiene la honra de dirigirse á las diferentes comarcas del país, esperando que estas contribuirán con sus productos al buen éxito de la empresa, á cuyo efecto se ofrece como intermediario para poder atender á cuantas observaciones se sirvan hacerle los expositores cuando los remitan.

El Instituto, al tomar bajo su dirección la sección de Agricultura, desea que no sean estériles los esfuerzos que hagan los que tomen parte en ella, y que no sea este un acto puramente expositivo y sin resultado, sino un objeto provechoso de estudio y que la Exposición se presente como un libro cuyas páginas marquen con toda fidelidad y exactitud no sólo la rica variedad de nuestros frutos, sino los elementos con que podemos coñtar para vivir con entera independencia, siendo la agricultura española el sólido fundamento de nuestra prosperidad y riqueza, si se procura su desarrollo y se anima al productor.

A este fin, el Instituto no ha de limitarse á hacer comprender á la Comisión de Instalaciones, las condiciones necesarias á la buena colocación de cada uno de los productos que se expongan, sino que se esmerará en su clasificación, y suministrará cuantos datos se le pidan relativos á envases y medios de presentarlos, así como á sus medios de conservación, para que el Jurado pueda estudiarlos en buenas condiciones.

El Instituto propondrá certámenes, concursos, conferencias, discusiones públicas y pruebas prácticas de interés para nuestra agricultura; avisando con anticipación las épocas en que tendrán lugar las exposiciones especiales de Jardinería y Horticultura, la de Frutas, la de Aves de corral, la de Ganadería y otras.

Como prueba del deseo que le anima de dar á esta Exposición un carácter práctico

y de resultados positivos, anuncia desde luego para un mes después de inaugurada la Exposición, un *Certámen de Vinos y Aceites*. Constará éste:

- 1.º De la Exposición especial, cuyo programa va adjunto.
- 2.º Pruebas prácticas con las máquinas y aparatos que constituyen el material propio para el cultivo de la vid y del olivo, como también para la fabricación del vino y del aceite.
- 3.º Concursos y pruebas prácticas de sistemas y aparatos empleados para combatir las enfermedades de la vid y del olivo.
- 4.º Concursos y pruebas prácticas de poda, injerto y demás operaciones sobre el vegetal.
- 5.º Exposición y estudio de las distintas variedades de uvas y aceitunas.
- 6.º Congresos de viticultores y de olivareros en que se pondrán á discusión diferentes temas de interés, á los cuales serán invitados los enólogos y olivicultores extranjeros para que den también explicaciones públicas sobre los sistemas de cultivo y su fabricación que ellos emplean.
- 7.º Mercado de frutas del país y extranjeras; y centro de transacciones de caldos, previa la cata de las muestras.
- 8.º Trabajos de laboratorio para analizar los caldos y otros productos agrícolas, á fin de poder dar al Jurado cuantas noticias se refieran á la composición de aquellos.

El Instituto determinará con anticipación la época en que tendrán lugar estos actos y dará á conocer previamente el programa detallado de cada uno de ellos.

Falta sólo que los expositores se fijen en la perentoriedad del tiempo, ya que tan limitado es el período que nos queda hasta el día 8 de abril, previamente señalado para la apertura de la Exposición; que atiendan á la conveniencia de agruparse en cada localidad ó comarca, para que haciéndose la remisión de los productos, no parcialmente, sino en conjunto, se logre la mayor baratatura en el transporte; y que por fin se persuadan de la necesidad de un gran esfuerzo para presentarnos con ventaja en el gran Certámen que se prepara. Únicamente así, reivindicaremos el derecho de rechazar, con el ejemplo y por los hechos, el concepto en que se tiene á la clase agrícola de apática é indolente.

Recuérdense los lauros que obtuvimos en Londres, París, Viena y Filadelfia, y aun en nuestra misma Patria. Recuérdense la consideración y las distinciones que allí merecimos á sus gobiernos, á sus próceres y á la opinión pública; y véase si vale algo esa clase que, abierta aun la campaña emprendida para conjurar, á la sombra de la bandera del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, la ruínosa crisis por que está pasando; tiene todavía aliento para hacer ostentoso alarde de los productos de su tierra querida, terciando en las nobles lides de la inteligencia y del trabajo, si se la secunda en su empeño.

Barcelona 24 de febrero de 1888.

EL PRESIDENTE,

Marqués de Camps.

EL VOCAL SECRETARIO,

Andrés de Ferran y de Dumont.

CONCURSO DE VINOS Y ACEITES.

PROGRAMA DE LA EXPOSICION DE VINOS.

PRIMER GRUPO.— *Cultivo.*

- 1 Tierras, rocas y colecciones geológicas de los terrenos donde se cría la vid.
- 2 Plantas vivas. Muestras de injertos. Ramas tiernas con fruto ó sin él. Herbarios especiales. Uvas frescas, secas ó conservadas. Pasas.
- 3 Aperos é instrumentos para la labor especial de las viñas.
- 4 *Enfermedades de la vid*: Sustancias y específicos que se emplean para combatirlas. Instrumentos, bombas de irrigación y de inyección y demás aparatos empleados con tal objeto.
- 5 Abonos especiales para la vid.

SEGUNDO GRUPO.— *Vendimia y elaboración.*

- 6 Utensilios empleados para la vendimia.
- 7 Carros, espuelas y demás medios de transporte.
- 8 Máquinas desgranadoras.
- 9 Aparatos y utensilios usados para pisar ó estrujar.
- 10 Modelos de lagares, lagos, jaraices y cubas de fermentación con sus accesorios.
- 11 Presas de todas clases con sus accesorios.

TERCER GRUPO.— *Clarificación. Bonificación. Conservación.*

- 12 Bombas para trasegar. Llaves y accesorios.
- 13 Filtros. Tejidos y materias filtrantes.
- 14 Depósitos y cubas para la clarificación.
- 15 Calderas para la concentración de mostos y arropes.
- 16 Envases y material de la bodega. Utensilios para sacar muestras.
- 17 Sustancias químicas empleadas para la clarificación, bonificación y conservación. Arropes, mostos calabres.
- 18 Aparatos de calentamiento y de enfriamiento.

CUARTO GRUPO.— *Parte comercial.*

- 19 Vinos de pasto: tintos y blancos.
- 20 Vinos generosos: blancos y de color.
- 21 Vinos espumosos.
- 22 Vinos de frutas fermentadas.
- 23 Colecciones de tipos comerciales de vinos con destino á determinados países.
- 24 Vinos notables por su vejez ó por otras circunstancias especiales.

- 25 Mistelas, de mosto y de pasas.
- 26 Envases comerciales: de vidrio, madera, cuero, etc.
- 27 Duelas, aros, flejes.
- 28 Material para el transporte. Mecanismos para la carga y descarga.
- 29 Máquinas para lavar botellas, tapar, capsular, etc.
- 30 Taponos, cápsulas, lacres, rótulos y demás accesorios.
- 31 Material de análisis de los vinos.
- 32 Colección de reactivos, aparatos y métodos para reconocer la falsificación de los vinos.

QUINTO GRUPO.— *Aprovechamiento de los residuos de la elaboración de los vinos.*

- 33 Vinos obtenidos por la segunda fermentación del orujo.
- 34 Muestras de brisa, con expresión de su procedencia y objeto á que se destinan.
- 35 Materia colorante extraída del orujo (enocianina) y materia curtiente del mismo (enotanino).
- 36 Vinagre de vino y de orujo.
- 37 Aguardiente de orujo.
- 38 Madres del vino. Tártaro bruto. Cremor tártaro y ácido tártrico. Cenizas graveladas.
- 39 Granilla de la uva y aceite de la misma.

SEXTO GRUPO.— *Espíritus. Aguardientes y licores.*

- 40 Espíritus de vino: rectificados y sin rectificar.
- 41 Aguardiente de vino: anisados y sin anisar.
- 42 Alcoholes de distintas procedencias (espíritus industriales rectificados y sin rectificar).
- 43 Licores cuya base es el espíritu de vino.
- 44 Licores de otras procedencias.

SÉPTIMO GRUPO.— *Bibliografía.*

- 45 Obras impresas y manuscritas que traten del cultivo de la vid, su sinonimia, elaboración del vino, su clarificación, comercio, estadística y demás referente á este caldo.
- 46 Memorias y monografías impresas ó manuscritas.
- 47 Láminas, fotografías, pinturas y dibujos de vides, pámpanos y uvas.
- 48 Planos y proyectos de explotaciones, bodegas, almacenes.

NOTA.— No se admitirá ninguna imitación de vino.

PROGRAMA DE LA EXPOSICION DE ACEITES.

PRIMER GRUPO.—*Cultivo.*

- 1 Tierras. Rocas y colecciones geológicas de los terrenos olivíferos.
- 2 Plantas vivas. Muestras de injertos. Ramas tiernas y secas con fruto y sin él. Herbarios especiales. Aceitunas tiernas, en conserva y aliñadas.
- 3 Aperos é instrumentos para la labor especial del olivo, para la poda, limpia y demás operaciones.
- 4 *Enfermedades del olivo*: Ingredientes que se emplean para combatirlas. Aparatos para aplicarlos.
- 5 Abonos especiales para el olivo.

SEGUNDO GRUPO.—*Recolección.*

- 6 Aparatos y utensilios empleados para la recolección.
- 7 Carros, espuestas y demás medios de transporte.
- 8 Modelos de silos y sistemas de almacenamiento de las aceitunas.

TERCER GRUPO.—*Extracción.*

- 9 Aparatos para lavar y elevar la aceituna.
- 10 Aparatos para moler.
- 11 Deshuesadores.
- 12 Prensas de todas clases.
- 13 Desmuñecadoras.
- 14 Capachos y medios de sustituirlos.
- 15 Bombas, llaves y demás accesorios.
- 16 Muestras clasificadas de los aceites extraídos sin que hayan sufrido ninguna otra operación.

CUARTO GRUPO.—*Clarificación y refinación.*

- 17 Sistemas de filtros. Tejidos y materias filtrantes.
- 18 Estufas, depósitos y demás utensilios y aparatos usados en la clarificación y refinación.
- 19 Aceites clarificados y refinados por distintos sistemas, expresando el método empleado.

QUINTO GRUPO.—*Parte comercial.*

- 20 Depósitos. Zafras, tinajas y envases de hierro, hoja de lata, zinc, barro, madera, vidrio, cuero, etc.

- 21 Taponés, cápsulas, lacres, rótulos y demás accesorios.
- 22 Máquinas para lavar botellas, tapar, capsular, etc
- 23 Colecciones de aceites comerciales con destinos especiales.
- 24 Reactivos y aparatos para reconocer las falsificaciones de los aceites. Oleómetros, elasmómetros.

SEXTO GRUPO.—*Aprovechamiento de los residuos de la fabricación del aceite.*

- 25 Turbios, aceitones. Borrás.
- 26 Alpechín.
- 27 Orujo.
- 28 Productos extraídos de estos residuos ó fabricados con ellos. Aceites, jabones. Carbón de orujo.

SÉPTIMO GRUPO.—*Motores.*

- 29 Máquinas de vapor.
- 30 Máquinas de gas, de gasolina y de aire.
- 31 Malacates.

OCTAVO GRUPO.—*Aceites de granos y semillas.*

- 32 Granos y semillas oleaginosas.
- 33 Aceites de granos y semillas, en bruto y refinados.
- 34 Orujos y demás desperdicios de esta fabricación.
- 35 Aparatos y máquinas para la elaboración de los aceites de granos y aceites de orujos.

NOVENO GRUPO.—*Bibliografía.*

- 36 Obras impresas ó manuscritas que traten del cultivo del olivo; su sinonimia, fabricación del aceite, su clarificación, comercio, estadística y demás referente á este caldo.
- 37 Memorias y monografías, impresas ó manuscritas
- 38 Dibujos de las plantas, aceitunas, etc. Láminas, grabados, fotografías.
- 39 Planos y proyectos de explotación. Almacenes, almazaras.

APROBADO POR LA JUNTA DIRECTIVA.

Andrés de Ferran.

NOTA.—En breve se enviarán las instrucciones necesarias.