

✓
e 2694-63

TALLERES DE CONSTRUCCIÓN

DE

ALAMBIQUES SISTEMA CORTÉS

perfeccionados

APARATOS DESTILATORIOS DE TODOS LOS SISTEMAS, FILTROS
DE COBRE ESTANADOS Y MATERIAL PARA LABORATORIOS

DE

D. JOSÉ CORTÉS Y AZNAR

*Publicista industrial, fabricante de aguardientes,
licores y jarabes, proveedor de la Real Casa é inventor del nuevo
alambique sistema Cortés, perfeccionado.*



Casa fundada en el año 1882.

MADRID

Carretera de Doña Carlota, 14. (Puente de Vallecas.)

EXTRACTO DEL CATÁLOGO GENERAL

1901

AL LECTOR

ALAMBIGUES SISTEMA CORTÉS PERFECCIONADOS

Entre los varios constructores de alambiques que existen en España, hay algunos que por haber ideado un accesorio cualquiera, sin importancia utilitaria, creen que han hecho alguna cosa nueva y después de probados han resultado sus alambiques casi idénticos á los del más antiguo sistema. Otros, por una imitación no disfrazada de nuestros alambiques, han querido sacar provecho de nuestro invento y sus construcciones se asemejan á la forma, á la disposición y al conjunto de los nuestros, pero ni la imitación es la verdad, ni la aproximación es la exactitud; ni conseguirán nuestros imitadores poner sus alambiques en las condiciones de los nuestros, por la disposición especial en la construcción y la manera de colocar ciertos accesorios interiores de lo que depende la superioridad de los productos y la normalidad de la destilación. El progreso en las industrias no consiste en reemplazar un procedimiento sencillo, cómodo, experimentado, que ofrece resultados rápidos y seguros, por un método complicado, por más interesantes y curiosos que sean, bajo el punto de vista científico los fenómenos que se determinen; el verdadero progreso está en facilitar los medios de producir con perfección y economía y en satisfacer cuantas necesidades se presenten; esto es lo que generalmente olvidan muchos inventores cuando se remontan á las regiones de la especulación teórica.

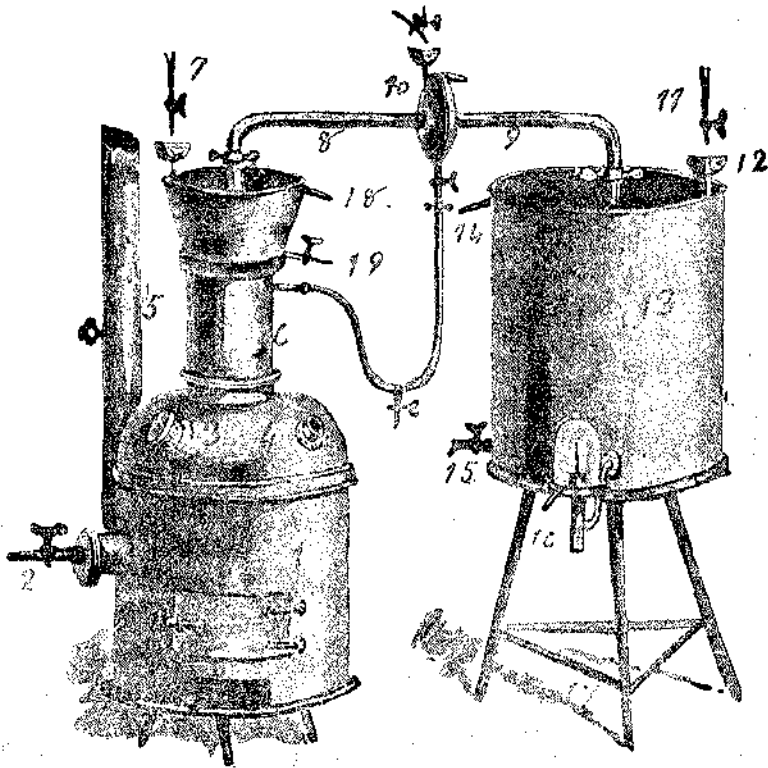
Mientras un invento no esté suficientemente probado, corregidas cuantas deficiencias se le adviertan y la máquina, aparato ú objeto de la invención no funcione con la regularidad debida, ni el afán de gloria, ni el del lucro, ni el orgullo profesional debe inducir al inventor á vulgarizar y poner á la venta pública aparatos de esa naturaleza, porque por sí propios se desacreditan tan luego como se conocen sus defectos y ese descrédito viene á redundar en perjuicio del inventor que no ha tenido la suficiente paciencia para practicar reiterados experimentos antes de dar á conocer el objeto de su invención.

La mayor garantía que puede ofrecer un constructor ó inventor que tenga plena confianza en los aparatos destilatorios que construye ó inventa, es manifestar al cliente los puntos donde se hallan funcionando sus alambiques y los nombres de los poseedores, para que el que tenga que comprar algún alambique sepa á qué atenerse y tenga la completa seguridad de comprar un aparato útil, de resultados positivos y de moderna construcción.

Los *alambiques sistema Cortés* perfeccionados, se hallan instalados en las poblaciones siguientes: PROVINCIA DE CÁCERES.—*Montandez*. D. Miguel Nogales, propietario, tiene un alambique de 400 litros de capacidad.—*Valdefuentes*. D. Alejandro Temes, farmacéutico, tiene uno de 200 litros.—*Coria*. D. Eladio Muñoz, propietario, tiene uno de 50 litros.—*Coria*. D. Francisco Hidalgo Gullón, tiene uno de 200 litros.—*Plasencia*. D. Felipe Díaz de la Cruz, abogado, tiene dos de 5 y 25 litros. PROVINCIA DE GUADALAJARA.—*Marchamalo*. D. Salustiano López Soldado, tiene uno de 300 litros.—*Budia*. D. Angel Mazario, organista, tiene uno de 70 litros.—*Horche*. D. Manuel Alvarez (casa de la lega), tiene uno de 400 litros con caliente vinos. PROVINCIA DE MADRID.—*Loeches*. D. Felipe Sanz, propietario, tiene uno de 400 litros con caliente vinos.—*Arganda del Rey*. D. Juan Moreno, propietario, tiene uno, reformado, de 300 litros. D. Angel Sanz, tiene uno de 300 litros, reformado.—*Madrid*. La factoría vinícola española, Santa Isabel, 50, tiene uno de 80 litros. PROVINCIA DE TOLEDO.—*Fuensalida*. D. Venancio Moreno, comerciante, tiene uno de 400 litros. D. Juan Carralot, propietario, tiene uno de 400 litros. D. Valentín Moreno García, farmacéutico, tiene uno de 4 litros de capacidad.—*Talavera de la Reina*. D. Angel Gimeno, tiene uno de 30 litros. PROVINCIA DE JAÉN.—*Isnatoralf*. D. Biás Medina Ibáñez, industrial, tiene uno de 60 litros.—*Andújar*. D. Francisco Burgos, tabernero, tiene uno de 60 litros. PROVINCIA DE LOGROÑO.—*Uruñuela*, Señores Benito y de Melchor, propietarios, tienen uno de 1.200 litros con caliente vinos. PROVINCIA DE PONTEVEDRA.—*Arbo*. D. Ignacio Vicitez, magistrado, tiene tresde 6, 25 y 1.200 litros. PROVINCIA DE ZARAGOZA.—*Tarazona*. Don Pablo Miñao, tiene uno de 30 litros. PROVINCIA DE ZAMORA.—*Villaralbo*. D. Angel Gallego, propietario, tiene uno de 400 litros.—*Teruel*. D. Manuel Pérez, tiene uno de 80 litros. PORTUGAL.—*Barco de Alba*. D. Germán Mielgo, fondista, tiene uno de 10 litros. BUENOS AIRES.—D. Angel Pastor, calle de Cuyo, 2.423, tiene uno de 30 litros. FILIPINAS.—*Manila*. D. Ramón García Lizaso, tiene uno de 30 litros.

Sería interminable tarea enumerar los alambiques que la casa constructora del Sr. Cortés ha vendido en los ocho años que lleva construyendo, porque los alambiques que se compran en los talleres, ni sabemos para quién son ni dónde están funcionando.

ALAMBIQUE SISTEMA CORTÉS, PERFECCIONADO



Modelo 3.º

Detalles: 1, hornillo de palastro.—2, llave y buzón de descarga.—3 y 4, caldera con sus taponés de rosca que abiertos, el uno sirve para dar salida al vapor al descargar la caldera y el otro para colocar el termómetro y saber á qué temperatura se destila.—5, salida de humos.—6, columna diafragnática.—7, llave para alimentar de agua el capitel.—8 y 9, cuello de cisne.—10, retrógrado hidráulico.—11, llave para surtir de agua al refrigerante.—12, embudo por donde baja el agua fria al fondo del refrigerante.—13, refrigerante.—14, salida del agua caliente del refrigerante.—15, llave de desagüe.—16, piqueta por donde sale el líquido destilado.—17, soporte de hierro.—18, salida del agua caliente del capitel.—19, llave para extraer el agua del capitel.—20, llave para alimentar de agua el retrógrado.—21, tubo por donde sale el agua caliente donde se empalma otro tubo de plomo para llevar el agua caliente á donde se quiera, igualmente que el tubo 14.—22, llave para dar paso á las flemas que vuelven á la columna.—23, llave para sacar la flema que queda detenida en la curva, después de terminada la destilación.

**PRECIO DE LOS ALAMBIQUES SISTEMA CORTÉS, PERFECCIONADOS
(MODELO 3.º)**

Capacidad de la caldera en litros.—Precio por pesetas.		
100 litros de capacidad.....		650
200 id. id.....		800
300 id. id.....		950
400 id. id.....		1.100
500 id. id.....		1.250
600 id. id.....		1.400
700 id. id.....		1.550
800 id. id.....		1.700
900 id. id.....		1.850
1.000 id. id.....		2.100

De 1.000 litros en adelante, á precios convencionales.

**GRADOS ALCOHÓLICOS QUE SE OBTIENEN CON LOS ALAMBIQUES SISTEMA
CORTÉS, REFORMADOS**

Si se queman vinos de 13 á 14 grados (Cartier), se obtienen aguardientes de 30 á 32 grados (Cartier) en primera destilación. Si son flemas las que se queman de 12 á 13 grados, se obtienen aguardientes de 28 á 30 grados (Cartier), en primera destilación. Si se destilan flemas (1) ó aguardientes secos de 20 grados, se obtienen alcoholes de 36 á 38 grados (Cartier) en primera destilación, llenando, en todas las operaciones, el capitel y el retrógrado de agua y dejándola correr á media llave, durante la destilación, en uno y otro lado así como en el refrigerante. Cuando se anisa no debe llenarse de agua ni el capitel ni el retrógrado.

MODO DE HACERLOS FUNCIONAR

Primeramente se monta el alambique colocando la caldera en el hornillo de palastro 1, seguidamente se coloca un redondel de amianto ó fieltro en el borde plano de la caldera, se coloca la columna 6, se ponen los tornillos apretándolos con la llave inglesa, se enrosca el cuello de cisne en el tubo del capitel y en el del refrigerante, se coloca el tubo curvo del retrógrado, se llena de agua el refrigerante, se enciende el hornillo de palastro, después de haber llenado la caldera hasta las dos terceras partes de su capacidad del líquido que se desee destilar, y se sigue echando leña ó carbón vegetal abundantemente hasta que la caldera queme al tocarla; en ese caso se disminuye la lumbre echando leña poco á poco hasta que comienza á salir el líquido alcohólico por la piquera 10. Cuando se inicia la ebullición, los vapores que se forman van subiendo lentamente por la columna diafragmática, y por la disposición en que ésta está construida los vapores van dejando á su paso por la columna los aceites empíreumáticos que bajan á la caldera á sufrir nuevas ebulliciones. Las flemas que suben al capitel se encuentran con dos lentes rectificadores que las obliga á bajar á la caldera y por último en el retrógrado acaban de rectificarse los vapores para pasar por el serpentín y sufrir la última refrigeración.

Son cinco las rectificaciones que sufren los vapores antes de lle-

(1) Llámanse flemas, tirados, simples, etc., al líquido alcohólico que se obtiene en primera destilación, de los vinos flojos, casca u orujo.

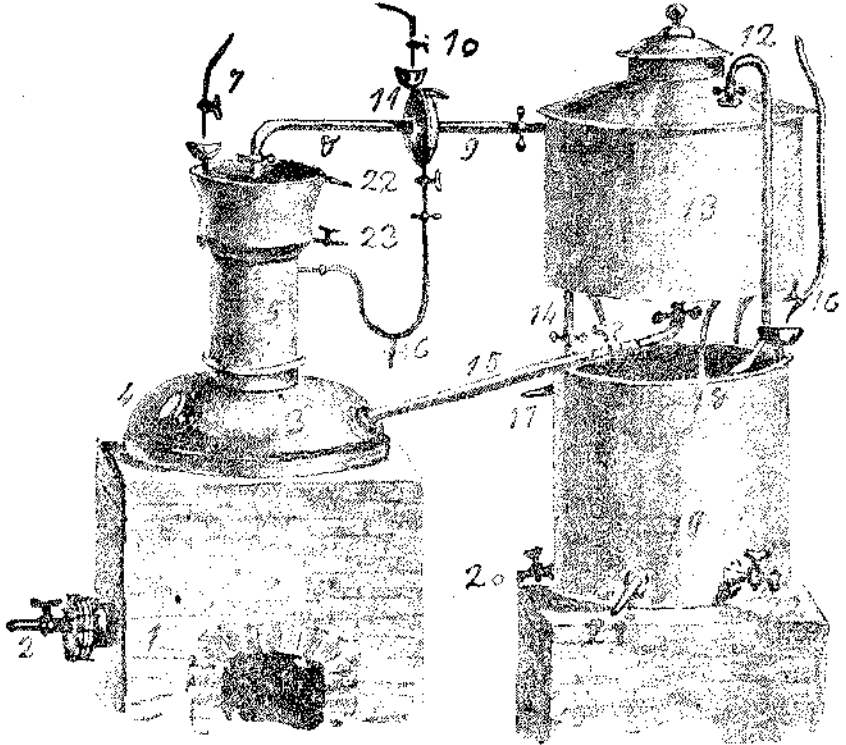
gar al serpentín, y esas rectificaciones impiden que los líquidos salgan de mal sabor y olor. Por las razones expuestas, tanto los aguardientes como los alcoholes que se obtienen en los *alambiques sistema Cortés*, son de sabor grato y franco, completamente rectificadas y exentas de ese olor y sabor tan desagradable que sacan los líquidos cuando la destilación se hace en otra clase de alambiques.

Debe procurarse echar con moderación el agua en el capitel y en el retrógrado, porque si se echa en abundancia se paraliza la destilación y se pierde más tiempo.

Para rectificar completamente los aguardientes y alcoholes, sin anís, se abren las llaves 7 y 20 para que corra y entre algo de agua en el capitel y en el retrógrado, se cierra la llave 23 y se abre la llave 22 para que la flema baje á la columna.

Terminada la destilación ó la rectificación, se cierran las llaves, y antes de dar salida al residuo de la destilación por el grifo ó llave ó por el buzón de descarga, se desenrosca el tapón 4 para que salgan los vapores y no haya absorción, pues de destaparlo, la absorción que se produce puede fácilmente juntar las paredes de la caldera é inutilizarse el alambique como ha sucedido con aparatos de otros sistemas; por eso recomendamos se tenga muy presente esedetalle.

ALAMBIQUE SISTEMA CORTÉS, REFORMADO, CON CALIENTA VINO



Modelo 4.º

Detalles: 1, horno de mampostería.—2, llave y buzón de descarga.—3, caldera. 4, tapón de rosca.—5, columna diafragmática.—6, llave para extraer la flema después de terminada la destilación.—7, llave para surtir de agua al capitel.—8 y 9, cuello de cisne.—10, llave para alimentar de agua el retrógrado hidráulico.—11, retrógrado hidráulico.—12, tubo por donde salen los vapores que se forman en el calienta vinos.—13, calienta vinos. 14, tubo por donde baja el líquido alcohólico al refrigerante.—15, bajada del vino a la caldera.—16, llave para alimentar de agua al refrigerante.—17, tubo por donde sale del refrigerante el agua caliente.—18, refrigerante.—19, orificio de salida del líquido destilado.—20, llave para sacar el agua del refrigerante.—21, banco de mampostería sobre el que se coloca el refrigerante.—22, tubo de salida del agua caliente.—23, llave para quitar el agua del capitel.—24, llave de paso para que la flema vuelva a la columna.

Las calderas de los alambiques no deben llenarse mucho del líquido que se desee destilar; bastará echar las dos terceras partes de su capacidad, si, por ejemplo, caben 300 litros, habrán de cargarse con 200 litros nada más, para que la destilación se efectúe en buenas condiciones.

PRECIO DEL ALAMBIQUE SISTEMA CORTÉS, REFORMADO, CON CALIENTA VINO (MODELO 4.º)

Capacidad de la caldera en litros.—Precio por pesetas.

400 litros de capacidad.....	1.600
500 id. id.....	1.800
600 id. id.....	2.000
700 id. id.....	2.200
800 id. id.....	2.400
900 id. id.....	2.600
1.000 id. id.....	2.800

De 1.000 litros en adelante, á precios convencionales.

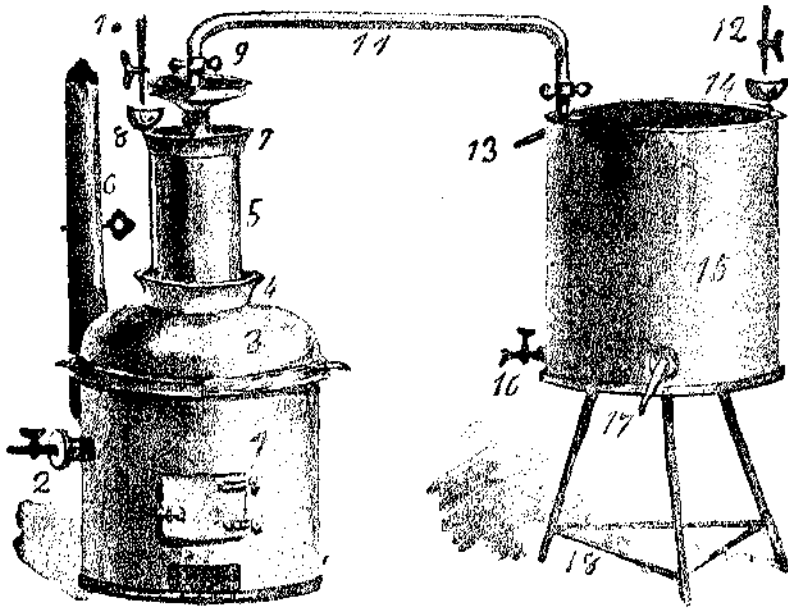
MODO DE HACERLOS FUNCIONAR

Se monta sobre mampostería la caldera; se coloca el amianto ó fieltro engrudado en el borde plano de la caldera; se adapta la columna diafragmática sobre el borde de la caldera; se ponen los tornillos; se enrosca el cuello de cisne, por medio de los nudos de oreja, en el capitel y calienta vinos; se llena la caldera de vino ó flemma, é igualmente el calienta vinos; se llena de agua el refrigerante; se enciende la lumbre, y se da principio á la destilación, echando abundante leña, carbón vegetal ó cok al principio, y cuando la columna se vaya calentando, se aminora el fuego, hasta que por el orificio 21 salga líquido alcohólico, y se sigue destilando á fuego lento hasta que queda terminada la destilación, que se conoce cuando el líquido que sale no tiene más que 11 grados Cartier. Una vez terminada la destilación, se destapa el tapón 4, se da salida al líquido por la llave 2 ó por el buzón si son orujos, se llena la caldera del líquido caliente del calienta vinos, se vuelve á llenar de vino ó flemas el calienta vinos, se enrosca el tapón 4, y después de echar lumbre se da principio á otra destilación. Siempre que se hagan dos, tres ó más destilaciones ha de llenarse de vino el calienta vinos, y cuando es la última destilación se llena de agua, y ésta sirve después para limpiar la caldera. El grado alcohólico que da este alambique es igual al que resulta en el modelo 3.º

VENTAJAS DE LOS ALAMBIGUES SISTEMA CORTÉS, PERFECCIONADOS

Los líquidos que se obtienen con nuestros alambiques son superiores á los que se hacen en otros aparatos, por la disposición especial en la construcción, por la normalidad en la destilación, por las muchas rectificaciones que sufren los productos antes de pasar al refrigerante y por la gran economía en combustible y mano de obra que tienen, pueden llamarse los más perfectos del siglo xx.

ALAMBIQUES SISTEMA CORTÉS, DE CIERRE HIDRÁULICO



Modelo 5.º

Descripción del alambique modelo 5.º: 1, hornillo de palastro.—2, llave y botón de descarga.—3, caldera de cobre.—4, juntura hidráulica.—5, columna diafragmática.—6, tubo de salida de humos.—7, pileta de la columna.—8, embudo por donde baja el agua á la juntura hidráulica exterior.—9, pileta del lente rectificador.—10, llave para surtir de agua la juntura hidráulica exterior.—11, cuello de cisne.—12, llave para surtir de agua el refrigerante.—13, tubo de salida del agua caliente.—14, embudo por donde baja el agua fría al fondo del refrigerante. 15, refrigerante.—16, llave de desagüe.—17, orificio por donde sale el liquido destilado.—18, soporte.

PRECIO DEL ALAMBIQUE SISTEMA CORTÉS, DE CIERRE HIDRÁULICO

Capacidad de la caldera en litros.—Precio por pesetas.

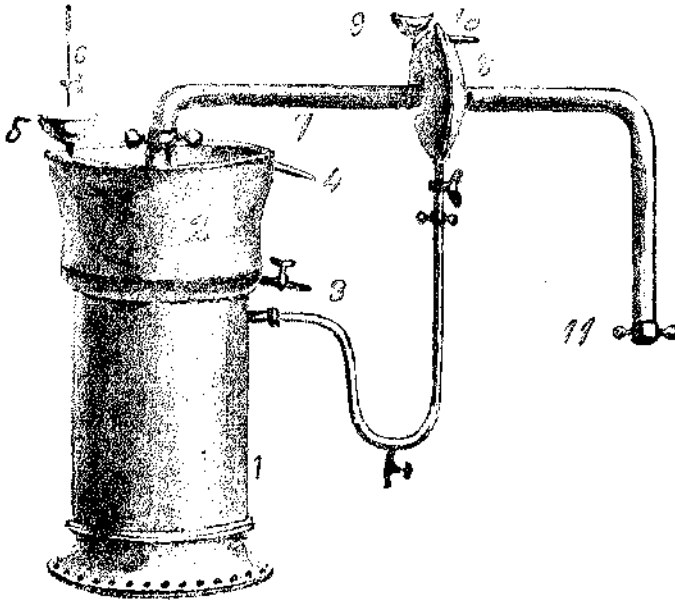
De 50	litros de capacidad	300
De 80	id.	400
De 100	id.	500
De 200	id.	700
De 300	id.	850
De 400	id.	1 000
De 500	id.	1.150
De 600	id.	1.300
De 700	id.	1.400
De 800	id.	1.600
De 900	id.	1.800
De 1.000	id.	2.000

De 1.000 litros en adelante, á precios convencionales.

MODO DE FUNCIONAR EL ALAMBIQUE SISTEMA CORTÉS,
DE CIERRE HIDRÁULICO

Se quita la columna, desenroscando el nudo de oreja; se llena la caldera hasta sus dos terceras partes del líquido que se quiera destilar; se llena de agua el refrigerante y juntura hidráulica interior; se vuelve á colocar la columna; se pone el cuello de cisne, y se da principio á la destilación, encendiendo el hornillo con bastante leña ó carbón. Seguidamente se deja correr un poco de agua por la llave 10 para llenar de agua la juntura hidráulica exterior. Cuando la columna diafragmática se va calentando, se deja correr el agua, abriendo la llave 12, para ir renovando el agua del refrigerante cuando ésta se caliente, y minorando la lumbré para que no suba el vapor con mucha celeridad. Después que comience á caer líquido destilado por el orificio 17, se va llevando el fuego lentamente, procurando conservar el chorrillo que cae y seguir así el curso de la destilación, hasta que ésta se termine, teniendo cuidado de que el agua de las llaves 10 y 12 no cese de caer en los embudos 8 y 14, mientras se efectúa la destilación. Al comenzar la efervescencia, el vapor que se forma sube por la columna diafragmática, y al llegar á la pileta 7, el acuoso y empireumático se condensa y vuelve á bajar en estado líquido á la caldera, para sufrir nuevas ebulliciones. Si alguna pequeña parte de vapor acuoso pasa de la pileta al lente rectificador, allí tiene que condensarse forzosamente y entrar en el cuello de cisne tan sólo el vapor purificado, exento de olor y sabor desagradables. Por la disposición de la columna diafragmática, el vapor acuoso condensado que baja por las paredes de la misma cae en la juntura hidráulica interior, y el alambique queda herméticamente tapado. Después de llena la juntura interior, el líquido sobrante baja á la caldera y vuelve á cocer de nuevo. Los vapores flematosos no pueden llegar al serpen- tin, por haber sufrido dos rectificaciones y bastantes ebulliciones. Se dará por terminada la destilación cuando el líquido que sale última- mente marque 12 grados en el areómetro (Cartier). Cuando se quiera levantar cinco ó seis grados al líquido que se está destilando, se quita el embudo 8, se inclina el tubo 10 hasta casi el nudo de oreja y se abre la llave para que el agua caiga en la pileta 9, baje á la segunda pileta y surta de agua la juntura hidráulica, sin echar mucha abundancia de agua, pues paralizaría la destilación. Cuando se anisa, no se echa el agua en las piletas; se coloca el embudo y se hace caer en el agua de la llave 10.

REFORMA DE ALAMBIQUES Ó ALQUITARAS ANTIGUAS AL NUEVO SISTEMA CORTÉS

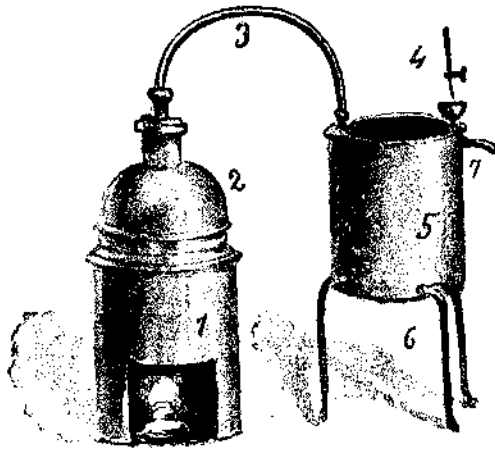


Modelo 6.º

Detalles: 1, columna diafragnática.—2, capitel con dos lentes rectificadores.—3, desagüe del capitel.—4, tubo de salida del agua caliente.—5, embudo para dar agua fresca al capitel.—6, llave para echar el agua en el embudo.—7, cuello de cisne.—8, retrógrado.—9, embudo del retrógrado.—10, salida de agua del retrógrado.

Toda clase de alambiques antiguos pueden ser reformados al nuevo sistema Cortés y producir iguales efectos que éstos, es decir, obtener líquidos alcohólicos de la fuerza y finura que los que se obtienen con nuestro alambique. Los precios de las reformas son convencionales por la razón de que en unos aparatos hay que poner más trabajo y materiales que en otros.

ALAMBIQUES DE ENSAYO

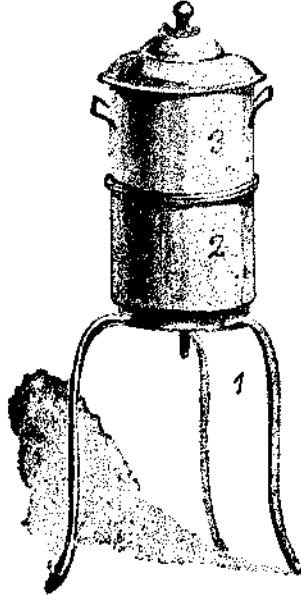


Modelo 7.º

Detalles: 1, caja de palastro con infierno de alcohol.—2, caldera.—3, cuello de cisne.—4, llave para alimentar de agua el refrigerante.—5, refrigerante.—6, patas de hierro para sostener el refrigerante.—7, salida del agua caliente del refrigerante.

Capacidad del alambiquito, 3 litros; precio 50 pesetas.

FILTROS PARA AGUARDIENTES Y LICORES



Modelo 5.º

Detalles: 1, soporte.—2, cuerpo donde cae el líquido filtrado para salir por el orificio.—3, Cuerpo con tapadera donde se coloca la manga.

PRECIOS Á QUE SE VENDEN LOS FILTROS

De 5 litros de capacidad.....	40 pesetas.
De 10 litros de ídem.....	60 —
De 20 litros de ídem.....	90 —

CONDICIONES DE VENTA

- 1.^a Las ventas se realizan al contado.
- 2.^a Al encargar uno ó más alambiques, de provincias, ha de anticiparse la mitad de su valor y el resto al terminar su construcción y antes de facturarlo en la estación de Madrid.
- 3.^a El embalaje y gastos de transporte son de cuenta y riesgo del consignatario.
- 4.^a Los precios indicados en el presente catálogo son por alambiques vendidos y puestos en la estación de Madrid.
- 5.^a El sueldo ó dieta del operario encargado de ir á provincias á instalar los alambiques y dejarlos funcionando, será el de diez pesetas diarias desde el día que salga de Madrid, hasta el día inclusive que regrese, manutención y viaje de ida y vuelta pagado que abonará el comprador después de hallarse funcionando el aparato.

Nota. El cobrar anticipadamente el valor de los alambiques es debido á que el que quiere declararse insolvente, no paga nunca, ni el dueño de los alambiques puede incautarse de ellos por haber realizado la venta, de modo que con esa nueva ley paga el que quiere y deja de pagar el que le acomoda hacerlo así, y como nos han sucedido ya dos casos, que nos hemos quedado sin alambique y sin dinero, después de pagar el juicio que ha habido que celebrar, nos vemos en la precisión de cobrar así los aparatos.

EL REGENERADOR DE LOS VINOS NATURALES Y ARTIFICIALES

Tratado eminentemente práctico para fabricar con facilidad; prontitud y economía vinos artificiales con sustancias inofensivas, en su naturaleza y combinaciones. Contiene los últimos adelantos de la ciencia enológica y los más recomendables procedimientos para elaborar artificialmente vinos tintos, blancos, pardillo, moscatel, Cariflena, Málaga, Jerez, pajarete, Oporto, Montilla, Burdeos, manzanilla, Pedro Jiménez, malvasia, madeira, Vermut, champagne, y otros; sidras usuales y espumosas, naturales y artificiales y extractos y mistelas para aromatizar, bonificar y enranciar los vinos naturales en general, por D. José Cortés y Aznar, fabricante de aguardientes y licores, proveedor de la Real Casa, publicista industrial é inventor del nuevo alambique sistema Cortés. Precio, 16 pesetas. Se remite certificado á provincias al que mande su importe en libranza, sobre monetario ó en sellos de 15 céntimos, certificando la carta, en el último caso.