

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 28 de Septiembre de 1797.

AGRICULTURA.

Continuacion de las observaciones sobre las yerbas de que se componen los prados en Inglaterra.

*A*vena vellosa de los Castellanos¹: es planta perenne, temprana y productiva, alta, y que crece en terrenos de poca humedad. Teniendo con ella el cuidado de segarla antes de florecer, da un heno rico y abundante, y puede además llevar dos cortes ó siegas á lo menos al año.

*Festuca ó cañuela de oveja de los Castellanos*²: crece esta festuca igualmente en parages secos y áridos, como en los húmedos y de buena calidad. Produce mayores y mas espesas macollas de hojas radicales, que qualquiera otra grama; y arroja además muy pocos tallos, los que guardan la simiente hasta mucho despues de estar la planta enteramente seca. Recogiéndose por esta causa sus simientes con facilidad, y teniendo propiedades tan especiales, puede ser una de las yerbas mas excelentes para prados. Florece en Junio, y maduran sus simientes en Julio.

*Ayra aquatica de los Castellanos*³: crece en el agua, tiene un sabor muy dulce, y la come toda suerte de ganado. Los pan-

¹ Avena pubescens de Linneo: Soft-oat-grass de los Ingleses: Avoine velue de los Franceses.

² Festuca ovina de Linneo: Sheep's festuc de los Ingleses.

³ Ayra aquatica de Linneo: Water hair-grass de los Ingleses: Canche aquatique de los Franceses.

pantanos, y otras tierras enaguarchadas que están perdidas en España sin llevar alguna produccion útil, en vez de criar juncos y lastones (así se llaman las especies del género *carex* de Linneo), se podrian sembrar con el ayra aquatica, y servirian entónces para el alimento de los ganados.

Festuca flotante ó *yerba de la mana de los Castellanos* ¹: se cria en el agua y sitios muy húmedos, y produce un pasto dulce, succulento y nutritivo. Además del sustento que procuran sus hojas y tiernos tallos, son sus simientes de mucho alimento para los ganados de todas clases, y para varias especies de aves, como patos, gansos, ánades, y otros páxaros de menos bulto. Los Polacos, Dinamarqueses, y Prusianos han formado un ramo de comercio con estas simientes, que se recogen en las madrugadas del mes de Julio; despues de prepararlas las cuecen en vino ó leche, y componen con ellas el alimento llamado *Manna-Grout*. En Polonia y Prusia luego que las recogen, las ponen á secar al sol por doce ó catorce días, las echan despues en un mortero entre paja ó cañas, y las baten para separar la cáscara y la espiga, y limpiar la simiente. Quitada la paja, vuelven por segunda vez á meter las simientes en el mortero entremezclando con ellas algunas tandas de flores secas de *maravilla**, con hojas de manzano y avellano, machacando hasta haber limpiado enteramente las simientes, que envian en este estado á los países extrangeros, y se conocen baxo el nombre de *Simientes de mana*. Las flores de la maravilla sirven para darlas un color mas vistoso.

Observacion. No debe confundirse esta planta con la que se cultiva tambien en Alemania con el nombre de *Manna***

Poa aquatica de Linneo ²: en tierras enaguarchadas, ó muy húmedas, y en las orillas de los rios, crece naturalmente esta planta de las mas altas de las gramineas que se crian en España, levantándose hasta seis ó siete pies de al-

¹ Festa fluitans de Linneo: Flote-grass, y Manna-grass de los Ingleses: Manne de Prusse de los Franceses.

* Calendula officinalis de Linneo.

** Panicum sanguinale de Linneo.

² Paturin Waquatique de los Franceses: ater Meadow-grass de los Ingleses.

tura. No solo procura buen pasto por medio de sus hojas y tallos, sino que produce grande abundancia de simientes muy nutritivas. Ha de segarse antes de haber crecido mucho sus tallos, pues del contrario se endurecen y forman un heno áspero y malo. Dicen que se cultiva en Escocia en la isla de *Ely*; y en sitios inundados puede, sin duda alguna, sembrarse con utilidad.

Segun la calidad de cada terreno, podrian escogerse entre las plantas, que se han notado en estas dos primeras secciones, las mas propias para poblar con yerbas útiles qualquiera pradera natural ó artificial; y destruyendo las que son nocivas ó menos provechosas, se alcanzarian á poca costa pastos especiales para nuestros ganados. Faltando, no obstante, á nuestros labradores los medios de comprar en España las simientes necesarias para sembrar una pradera con yerbas escogidas, y hallándose tambien varias muy especiales que en ningun pais se han intentado cultivar hasta ahora, será bueno explicar el modo mas eficaz de multiplicarlas progresivamente, hasta conseguir las cantidades que puedan necesitarse de cada una de sus semillas.

Se arará ó cavará bien la tierra, la que bien desmenuzada y abonada se repartirá en eras ó divisiones del grandor que se juzgue por conveniente, pero siempre de modo, que al tiempo de escardar no peligren las yerbas sembradas. Para este fin, así como para que crezcan con mas vigor, conviene sembrarlas en líneas de un pie de distancia unas de otras: con esta separacion tendrán ventilacion bastante para criarse robustas, y producir mayor porcion de simientes. El tiempo mas oportuno para la siembra varia segun los paises y el clima, pero se debe executar luego que hayan cesado los excesivos calores, y quando se empieze á refrescar la atmósfera despues de las primeras lluvias del otoño, de modo no obstante, que haya tiempo y calor de sobra para que broten y se fortalezcan las plantas antes del invierno, y que así no peligren por los hielos. El mes de Septiembre es el que conviene mas para este efecto en Aranjuez. Luego que estén bien nacidas se escardan los intervalos entre las líneas, para que destruidas las yerbas inútiles no defrauden á las otras del sustento necesario. Si hubieren nacido

muy espesas las plantas en alguna parte de las líneas, se entresacarán las mas endebles, y para no hacer desperdicio se pueden ir trasplantando en otras líneas, que se han de tener ya dispuestas para este fin. No habiendo cosa que haga ahijar mas la yerba, que pasarla por encima el rollo ú otro qualquier instrumento pesado, se executará esta operacion durante los primeros dias secos que ocurran en la primavera; de esta suerte se reforzarán tambien las raices de estas plantas, que por efecto del hielo estarían sueltas y á riesgo de perderse. Se irán recogiendo con cuidado las simientes de cada especie como vayan vegetando, para sembrarlas al otoño y aumentar el numero de las plantas; lo que se conseguirá tambien, dividiendo y trasplantando por ese tiempo las raices de las yerbas del antecedente año. Así es como en corto tiempo pueden multiplicarse estas plantas, y procurarse abundancia de sus simientes para dedicarlas á lo que se necesitasen. *Se concluirá.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Método usado en varias partes de Italia para sacar aceyte de los granos del orujo. ¹

El aceyte de los granos de la uva suple en muchos distritos de Italia por el aceyte de nueces, que, como se sabe, es de un gran recurso para las familias pobres, por tener la ventaja de ser mas barato, y no exígir su cultivo y recoleccion, abonos ni gastos. Su fabricacion no puede perjudicar en nada á las demas labores del campo, porque no se verifica sino en tiempo en que todas estan concluidas, y tiene además la ventaja de que se aprovecha una sustancia que hasta ahora se ha abandonado y perdido en la mayor parte de paises de vinos. Los de Módena, Cremona y Plasencia, ya hace algun tiempo que aprovechan este aceyte; y los Piamonteses, experimentando escasez de nueces, han recurrido á este útil suplemento. Un escritor Italiano ha reunido todos los medios usados para la fabricacion de

es-

este aceyte, y creemos muy útil presentarles á nuestros lectores, traducidos literalmente, para que en donde hay viñas, sepan aprovechar este útil ramo de industria.

En Módena se separan con una especie de vieldo los granos del orujo despues de lavado éste; y estando secos, se muelen en los molinos ordinarios. Los granos producen tanto mas, quanto el vino sea mejor: los de la uva blanca no son tan buenos, y conviene mezclarlos con los de uva negra.

En Cremona me dixo uno que se empleaba en hacer este aceyte, que para sacar mas cantidad, era necesario fuese el grano de buena calidad; esto es, que no estoviese medio podrido, y que luego que el vino estaba hecho se habia de sacar de la cuba ó de la prensa, y no se habia de usar de él sin que estoviese bien limpio y seco.

En Plasencia cuidan mucho de que el grano se seque bien al sol, y le limpian acribándole, lo mismo que se hace con el trigo y otros granos: para molerlo se sirven en Módena de los molinos en que se muelen los demas granos, y quanto mas fina sale la harina, mas aceyte se saca: la práctica particular que exige la molienda de este grano por lo que se diferencia del trigo la comprehenderá breve qualquier buen molinero. En Cremona toman una arroba de estos granillos, los muelen bien, en la misma forma que muelen la linaza; y lo mismo que se hace con ésta, los acriban, y lo que queda sobre el cribo lo vuelven á echar baxo la muela, y se repite esta operacion hasta que no quede nada sobre el cribo. De cada vez se suelen moler unas veinte y cinco libras de las que sacan hasta cinco libras y media de aceyte.

En Plasencia luego que el granillo está seco y limpio le ponen baxo la muela hasta que quede bien deshecho y redució á harina; le rocian con un poco de agua, bien que ésta se le puede echar antes de llevarlo al molino, y siempre ha de ser en muy corta cantidad.

Para cocer la harina usan en Módena de leña fuerte y que dure mucho al fuego, y antes de ponerla á la lumbre, que ha de estar pronta, le echan de agua la sexta parte de su peso. Solo la experiencia dá á conocer quando está la harina cocida en el punto que le conviene, pues los que

trabajan en esto aseguran que no se puede dar regla fixa para conocerlo, en atencion á que el sazonzarse mas ó menos pronto depende de la calidad del granillo: comunmente se cuece como quando se hace café, y acostumbran poner de cada vez en la caldera de catorce á quince libras, siendo de advertir que se saca mas aceyte de una sustancia molida, exprimiéndola en pequeñas cantidades que si se prensa mucho de una vez: bien que sobre esto, solo la práctica puede instruir con utilidad.

En Cremona ponen el granillo molido en un cazo; hacen en la harina un hoyo que llegue al fondo, y en él echan la proporcionada cantidad de agua toda de una vez; pónese á fuego lento, y poco á poco se va mezclando con el agua meneándola con la mano ó con una espatula hasta que se incorporen bien: pónese la harina grumosa con el agua, y se han de desleir cuidadosamente los grumos y continuar cociendo hasta que la mano no pueda aguantar el calor del agua.

En Plasencia echan el granillo molido en un caldero ú otra vasija grande de cobre que ponen á un fuego mediano, y van haciendo la mezcla con el agua: algunas personas no usan de mas instrumentos que la mano para menearla, y quando ya no pueden sufrir el calor está bastante cocida y la retiran de la lumbre.

En Módena exprimen el aceyte poniendo la harina bien caliente en un saquillo de estameña que comprimen en una prensa, semejante á la que usan para el aceyte de olivas: prensada la primera vez, se vuelve á deshacer la pasta hasta que quede como harina, y se prensa segunda vez y nada mas. En Cremona ponen el mayor cuidado en que la harina esté muy caliente quando la echan en la estameña, y en el mismo instante la ponen baxo la prensa, y observan que se saca tanto mas aceyte quanto mas caliente esté la harina, y mas bien incorporada con el agua; bien es que como hemos dicho tiene bastante calor quando no le puede sufrir la mano en ella. En Plasencia ponen la harina bien caliente baxo la prensa envuelta en una tela gruesa, ó en estameña ó cañamazo. La cavidad de la prensa determina la cantidad que se ha de poner en ella de cada vez, y de con

siguiente la que se ha de cocer respecto á que debe prensarse inmediatamente que se quita del fuego.

En Módena produce cada saco de granillo como unas veinte y cinco libras de aceyte, y este producto es de 8 por 100 con relacion á la harina que se prensa.

En Cremona y Plasencia es el producto mucho mayor.

Este aceyte no solo es igual al de nueces, sino mejor para muchos usos; su luz es mas clara y comparable con la que da el aceyte de olivas: no exála mal olor aunque se alumbren con ella en un quarto pequeño, y nunca chispea. Quando la luz está encendida mucho tiempo forma la torcida un hongo mas ligero que el que se observa en las luces, en que se gasta aceyte de olivas; y apenas se puede distinguir si su llama produce algo de humo: dura mucho mas tiempo que los aceytes de nueces y olivas, y se asegura en Módena, que una libra de este aceyte dura tanto como libra y media de aceyte de nueces.

Se han repetido muchas pruebas hechas con la mayor exáctitud por varias personas, y no queda duda alguna en quanto á sus calidades, bien que el autor de este artículo no se atreve á afirmar cosa cierta sobre su duracion, porque la diferencia en la calidad de los granillos, y de las nueces, de que se saca el aceyte, puede ofrecer tambien diferencias muy notables en su respectiva duracion. Ya se ha ensayado (continúa el mismo) la extraccion de este aceyte, y todos los dias renuevan sus experimentos en diversos lugares del Piamonte varias personas zelosas del bien público: no todos los ensayos salen bien: la falta de experiencia en la eleccion de los granillos, en la manera de molerlos, y sobre todo de cocer la harina ha hecho los productos mas ó menos abundantes en razon de la mayor ó menor exáctitud en la operacion. Los que quieran sacar partido empleando útilmente una sustancia que no cuesta nada, y que hasta ahora ha sido mirada como inútil, deben comenzar á hacer algunas pruebas en pequeño, y estas les darán los conocimientos indispensables para dirigirse en los experimentos en grande.