

## SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 28 de Diciembre de 1797.*

## AGRICULTURA.

*En la Gazeta alemana Reichs-Anzeiger se ha publicado el aviso siguiente para evitar el tizon en el trigo.*

**U**n labrador Sueco observó que á pesar de varias precauciones dirigidas á libertarse del tizon, no lo habia podido conseguir hasta que, empleando el medio siguiente, asegura que no volvió á notar en quince años sucesivos una sola espiga de trigo atizonado, aunque lo estuviesen los sembrados inmediatos.

Póngase, dice, el trigo bien limpio en el granero, extendiéndolo sin amontonarlo, hasta la altura de un palmo, y quando en la primavera sube á los pinos la *savia*, cortense de ellos manojillos de ramas de una tercia de alto, que se irán clavando muy espesos en el trigo extendido, el qual quedará baxo este bosquecillo resinoso todo el verano, sin tocarle hasta que llegue el tiempo de la siembra, que se hará en los términos regulares.

Si el experimento es cierto, convendrá usar de pastillas de pez, ó untar algunas hojas de papel con espíritu de trementina, y enterrarlas en los montones de trigo para que participen de este beneficio los labradores que no tuviesen pinares en las inmediaciones de sus pueblos.

*Instruccion para aprovechar la borra ó heces del vino.*<sup>1</sup>

La borra del vino, que se arroja en algunas partes como cosa inútil, puede producir una cantidad considerable de potasa, muy importante para las fábricas de vidrio, para las xabonerías y otras muchas artes, particularmente para la fabricacion del salitre.<sup>2</sup> A mas de esta utilidad se pueden extraer de la borra otras ventajas antes de quemarla para sacar la potasa; pues si se destila, produce buen aguardiente; y si se prensa dentro de un lienzo gordo, suelta la parte vinosa, con la qual se hace despues vinagre. El residuo de la destilacion, ó lo que queda debaxo de la prensa, se ha de secar ó en una caldera de hierro, ó en un horno\* para quemarlo despues. Cada uno puede elegir el medio mas proporcionado á las circunstancias, y particularmente á la cantidad de borra que tenga á su disposicion. Luego que esté seca se mezcla bien con menudas astillas de leña, colocándolas de suerte, que el ayre pueda penetrar esta mezcla por todas partes; ponesele fuego, y quando parece que se ha quemado todo enteramente, se aviva de nuevo el fuego, sea añadiendo leña, ó soplando con el fuelle al tiempo de revolverla, á fin de que la parte carbonosa se consuma enteramente; porque esta operacion tiene por objeto el consumir todo el combustible, y no se debe mirar como concluida hasta que la ceniza pierda toda apariencia de carbon.

Quando se quema la borra del vino se levanta muchísimo humo, y así para que se pueda hacer sin incomodidad, convendrá quemarla en una chimenea que tire bien; y aun será mejor hacer la combustion sobre unas parrillas colocadas en una hornilla, y entónces no hay que esperar á que se seque la borra demasiado, pues bastará ponerla á punto que se reduzca á pedazos, entre los quales se mete alguna leña menuda, y se verifica la combustion del modo mas completo, y mas breve que en una chimenea. Toda hornilla que tenga su parrilla puede servir para esta combustion, que está reducida á dos principales operaciones: á saber, si es corta

<sup>1</sup> Feuille du cultivateur, tomo 4. \* ó al sol.

<sup>2</sup> En donde se halla con base caliza.

cantidad de borra se puede secar en una caldera de hierro, y quemarla despues mezclándole qualquiera materia combustible ; si la cantidad es grande, ó bien se ha de destilar para sacar el aguardiente , ó se ha de exprimir la parte vinosa para convertirla en vinagre , y despues secar el residuo : quemase éste como se ha dicho , y sus cenizas dan una excelente potasa.

*Nota.* El orujo despues de exprimido en el lagar se destila mezclándole agua , y produce un aguardiente de mediana calidad ; el residuo que queda en el alquitara ó alambique , despues de la destilacion , tambien se debe secar y quemar con el mismo objeto que la borra del vino. Este aprovechamiento puede indemnizar bien el corto gasto y cuidado que exige , á vista del excesivo precio que tiene la potasa. Estas cenizas se suelen llamar en el comercio *cenizas graveladas*.

Con fecha de 14 de Noviembre último dice á los Editores el Dean de Zaragoza : „Un hacendado de este reyno, aprovechándose de las luces del Semanario , ha sacado ya una buena porcion de aceyte del granillo de la uva. Nuestra sociedad aragonesa ha comisionado á otro gran cosechero para que haga otro tanto : avisaré el resultado.”

En Albarracin tambien se han dedicado algunos á aprovechar este ramo de industria ; y en la Mancha sacó este aceyte en corta cantidad Sotero Fernandez , labrador y vecino de Torrubia del Campo , quien habiendo querido moler en el molino el granillo en mayor cantidad , advirtió que , por no estar bien seco , no dexaba correr la piedra: inconveniente que es facil evitar. Dice el mismo que el aceyte que salió era muy claro y limpio ; y que con su exemplo , y el de un subdiácono , sobrino suyo , muy aplicado, se habian animado varios de aquellas inmediaciones á hacer algunos experimentos , conforme á los artículos del Semanario.

### *Aviso útil sobre patatas.*

Como en ningun año es mas importante que en éste la economía de la cebada , por el precio excesivo que tiene , es muy oportuna la observacion de Don Agustin Ginesta , Cate-

drático del Colegio de Cirugía de esta Corte, quien gastando para mantener á su caballo una fanega cada nueve días, mandó mezclarle en el pienso como dos libras al dia de patatas partidas de las comunes blancas, que en Madrid llaman gallegas, y advirtió que el caballo no solo las comia con gusto, sino que con ellas le dura una fanega de cebada (que está á 60 rs.) 15 dias, pues le va disminuyendo el grano y aumentando la cantidad de patatas, que no cuestan á 5 rs. la arroba, y el caballo está mucho mas gordo desde que las come.

Kalendario rústico, formado de orden Superior con el mismo objeto que este Semanario para extender entre los labradores conocimientos útiles á la economía rural, explicar las diferentes labores pertenecientes á cada mes, y desterrar muchas preocupaciones de la gente del campo perjudiciales á los progresos de la agricultura. Se vende en Madrid en la librería de Llera plazuela del Angel, en Zaragoza en la de Yagüe y Monge, y en Salamanca en la de Alegria.

### AVISO Á LOS SUSCRIPTORES.

*A los que han pedido hasta ahora algun número del Semanario, se les ha franqueado sin interés, y pagado el porte en el correo; pero siendo muchos los descuidados, y descabalándose un juego por cada número que se extravía, se advierte que desde primero de Enero se venderá, solo á los suscriptores, algun otro número suelto que se les haya perdido en la librería de Castillo, en la que se admiten las suscripciones.*

*Habiendo causado bastante confusion en el despacho del Semanario la suscripcion por meses, no se admitirá, desde primero de Enero de 1798, ni dentro ni fuera de Madrid por menos de medio año, en que se completa un tomo. Para América ha de ser la suscripcion de año.*

*El primero y segundo tomo del Semanario se pondrán en las capitales de las provincias, en donde se darán á los suscriptores al mismo precio que en Madrid, y que expresa el prospecto.*

*La lámina 3. corresponde á la pág. 120, y la 4. y 5. á la 364.  
Con este número, y el índice que sigue, concluye este tomo segundo.*