

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PARROCOS

Del Jueves 15 de Noviembre de 1798.

AGRICULTURA.

De la casa de labor.

La casa de labor requiere no solamente lo que pertenece á la habitacion de los dueños que vivan en ella, sino que tambien debe tener paneras, pajares, quadras, establos, &c. y así se ha de considerar la casa de labor como un conjunto de edificios para los hombres y los animales, para sus alimentos y aperos necesarios para labrar el campo, y al mismo tiempo de una porcion de tierras propias para el cultivo, y en cantidad proporcionada á la casa y operarios: esto es lo que aquí se llama *casa de labor*.

Esta, ó es sencilla y destinada solo para un labrador, sea propietario, arrendatario ó capataz, puesto de cuenta del dueño; ó es adornada y dispuesta para que en ella viva un propietario acomodado que la fabrique con mayor ó menor extension y comodidad segun sus facultades, y la adorne con jardines, huertas, calles de árboles, fuentes, paseos, &c. que es lo que se llama *quinta*, ó *casa de campo*; la que regularmente se reduce á un cercado que solo se adorna para el recreo de una familia sin mas utilidad que un poco de huerta para verdura, y algunos árboles frutales; en lugar de que en la casa de labor se debe atender mas bien á lo útil que á lo agradable: en Andalucia llaman á estas casas *cortijos*.

Si el dueño no las habita, ni ha de pasar en ellas una parte del año, no debe proponerse mas objeto que sacar de ellas todo el producto que pueda, ordenando el servicio interior de suerte que se desempeñe bien; cuidando de mantener sólidos y bien acondicionados los edificios, de que el ganado de labor esté en buen estado, y de que los mozos gocen salud.

El que quiera comprar una hacienda ha de proceder con mucha prudencia, sin perdonar cuidado ni diligencia para conocerla bien antes de entrar en ella: quanto mas la examine, mas le gustará con tal que sea buena. Observe el semblante de los que habitan en aquel sitio, y si es saludable lo conocerá en su buena tez y color. Todo es menester reflexionarlo antes de emplear el dinero para no exponerse á un chasco: véase si el clima es bueno, si son frecuentes en él las tempestades, si el terreno es por sí de buena calidad, si es facil la salida y despacho de los frutos. Exáminese el gusto del vendedor, y si fuese buen labrador y aficionado á edificar, será bien para el que compra. Con todo este juicio hablaba Marco Porcio Caton dos mil años há: á sus consejos solo añadiremos algunas reflexiones.

Del acierto en la compra de una casa de labor pende la fortuna de una familia medianamente acomodada: si la hacienda es buena hallará en ella un tesoro por poco que se ayude con su aplicacion y conducta: si fuese mediana será semejante á un árbol plantado en tierra de poca sustancia, que vegeta mal si el dueño no está siempre cuidando de su cultivo: si es mala dexa arruinado al comprador. No se dice que sea buena, mediana ó mala con relacion al dinero que cueste, sino á la calidad del terreno, al estado de los edificios y demas circunstancias. El cultivo de un terreno malo se lleva mas de lo que produce. Se ha de tener por buena tierra no solo aquella cuyas repetidas buenas cosechas manifiestan que lo es; sino tambien aquella que aunque no produzca desde luego por estar abandonada por el dueño, ó porque los cortos medios de éste no le han permitido beneficiarla, es sin embargo de buena calidad. No se conoce una hacienda con una ligera mirada de las tierras, campo, viñas, &c. ni por un paseo que se dé por ella

ella se puede calcular su valor : es necesario exâminarla con reflexi3n haciendo catas ú hoyos de distancia en distancia en los sitios que parezcan peores. Nadie se debe apresurar á comprar sin un conocimiento completo de lo que compra , sin cotejar las ventajas con los defectos , los abonos y reparos que necesita con los gastos que han de ocasionar , y los productos de todo. El que toma una casa de labor sin los muebles , aperos y ganados correspondientes se ha de hacer cuenta que tiene que gastar acaso tanto como importa la hacienda , para poner en ella la labor corriente ; y no hay que empeñarse desde luego , porque es muy mal principio. Cuente con lo que cuestan las yuntas que necesita para su hacienda , los arreos de éstas , los carros , galeras , arados , rulos , rastrillos , tenazas , martillos , palas , azadones , azadas ; el mantener en buen estado todos los aperos , el pago del albeytar y herrador ; las cubas , lagares , prensas , capachas y utensilios para la vendimia &c. &c. la compra de animales domésticos , quales son perros , cerdos , gallinas &c. la de algunas ovejas , cabras , y un par de vacas á lo menos ; los sueldos de los mozos , criados y criadas , y lo necesario para mantenerlos en cada año. Todo esto se contará por dinero empleado ; y se ha de ver quanto produce este capital, y si de su producto se puede mantener el propietario con la decencia que le corresponda , y aun ahorrar algo cada año para tener de repuesto el importe de una cosecha y estar á cubierto de una tempestad sin tener que malvender sus frutos para pagar los impuestos y los criados , para reparar la casa y comprar un par de yuntas si se le desgracian ; pues sin estas circunstancias andará siempre muy alcanzado , y próxîmo á una ruina. Si despues de un cálculo hecho con maduro exâmen se vé que lo que produce líquido toda la labor corresponde á la suma que se ha empleado en ella y en la primera compra, pagadas las contribuciones y todas las demas gabelas , ent3nces no hay que perder la ocasion de comprar la hacienda.

Tambien es muy esencial exâminar los caminos que van desde la casa á las diferentes posesiones ; qué estado tienen , y si se puede ir por ellos en todas las estaciones del año : si las posesiones situadas en pendientes están ro-

deadas de zanjias para precaver la desmejora de las tierras por las lluvias que las van lavando : si las que están en llano están encharcadas ó inundadas , y por quanto tiempo ; si se puede dar facil salida á las aguas ; si son bastante hondas las madres de los rios que pasan cerca , y no son de temer las avenidas ; á qué distancia está el agua para abreviar el ganado , y qué calidad tiene ; si hay abundancia de ella en todo el año aunque sea seco ; si la casa está en medio de la hacienda , ó en alguna de sus extremidades , quanto tiempo pierde el ganado y los mozos en ir y volver á la labor y traer las cosechas ; si hay en la posesion leña para el consumo de la casa , y madera para los reparos del edificio , arena y piedra ; si hay legumbres y frutas para el gasto ; si goza de buenos ayres y sanos , si está distante de pantanos , y aguas estancadas , causas incontestables y permanentes de las calenturas y epidemias ; en suma qué caminos van desde aquel sitio á las ciudades ó rios navegables por los que se dé salida á los frutos , y á qué distancia están los mercados. Estas observaciones parecen muy ociosas á los que habitan en las ciudades , pero el buen cultivador no las tendrá por tales , como tampoco las que haga para asegurarse de que el vendedor es de buena fe , de las razones que tenga para deshacerse de la hacienda , y de que ésta no tenga censos ni cargas que no hay cosa peor. Mejor es comprar caro y posesion libre y saneada , que barato y que dar con cargas que dan lugar á pleytos , que son la ruina de los labradores. Sin tranquilidad de espíritu no puede cuidarse de las labores del campo , y el tiempo que el dueño necesite para ir detras de abogados , procuradores y agentes , lo perderán los mozos miserablemente , descuidando cada uno sus tareas ; y si dexa á éstos el cuidado todo irá mal , porque nadie ve tan bien como el ojo del amo.

Quando se establece por primera vez una casa de labor , se suele elegir un sitio inmediato á una fuente , á un manantial ó á un arroyo , porque el agua no nos es menos necesaria que la comida ; pero como las fuentes , y los manantiales salen regularmente en parages baxos , es de saber que no conviene edificar en ellos , porque no son los mas sanos : los rocíos son en ellos mas fuertes , el sereno mas peligroso,

so, el ayre circula y se renueva mucho menos, los efluvios de la putrefaccion que ocasiona la humedad, no son arras- trados por el viento, y finalmente si el invierno es lluvioso se atascan en el lodo las caballerías y los carros, y el ga- nado se fatiga infinito: quanto mas meridionales sean las provincias tanto son mas peligrosas, mal sanas y pestilen- ciales las casas situadas en parages baxos y húmedos. Con dificultad se abandonan las casas ya hechas aunque estén en un sitio mal sano, por ser muy costoso, ó imposible por falta de medios el construirlas en otra parte; pero tambien es doloroso el mantenerse en ellas con menoscabo de la sa- lud de sus habitantes, y de consiguiente del producto de las tierras. Los que no pueden pasar por otra cosa son dig- nos de compasion; pero el propietario que tiene caudales para arruinar la casa, y reedificarla en mejor situacion, y no lo hace por economía mal entendida, es un bárbaro y cruel que sacrifica la salud de sus mozos y dependientes á su necia avaricia: él deberia ser condenado á vivir en el sitio, á cultivar por sí mismo sus tierras, y gemir toda su vida baxo el peso de las enfermedades y miserias que hace padecer á otros.

Estén, pues, las casas en sitios altos en que gocen de ayre puro, y de abundancia de aguas: si se aumenta el cultivo con la presencia del propietario activo y vigilante, se aumentarán con precision las cosechas, y de consiguien- te se necesitará dar mayor extension á la casa, tomar mas mozos, mas ganado, mas aperos, y lugar en que guar- darlos: no basta lo que hacen muchos, que añaden un cor- ral por aquí, y un cobertizo por allá, con lo que ocupan mucho terreno sin órden ni plan para añadir conveniencias á la casa. Estas añadiduras son proporcionalmente mas costosas que si se hubiese levantado la casa un piso mas, disponiendo un quarto baxo y otro alto para la mayor comodidad; pues sino hay plan en la obra, se vá gastando sin órden ni con- cierto en remiendos que afean el edificio, y no le añaden co- modidad alguna. El que adquiere una quinta debe formar desde luego su plan, aprovechando quanto pueda de lo edi- ficado, y llevar adelante con constancia su primera idea, segun el sistema que se haya propuesto, y le saldrá mucho

mas

mas barato que ir haciendo, segun se presente la necesidad una quadra, un pajar, un corral &c. Solo dirán contra esto que en las obras hechas poco á poco no se siente tanto el gasto como en las que se emprenden en grande; pero mi plan no se opone á que la obra vaya con lentitud; sino á que se haga sin reflexion ni tino por falta de plan en los principios.

Como es dificil dar reglas para ordenar una casa de labor sin saber su situacion, su salubridad, sus proporciones para facilitar las labores &c. será mejor suponer que se compra una porcion de terreno suficiente, cuyo cultivo produzca lo bastante para que el dueño pueda construir una casa de labor con todas sus dependencias, y supongamos tambien que él mismo sea hombre rico, que quiera vivir en ella, y que la coloca en la suave falda de una colina.

Desde luego se vé que esta situacion es muy ventajosa, pues facilita el medio de tener buenos sótanos, buenas bodegas, de dar vertientes á las aguas, de juntarlas en los estercoleros y de aprovecharlas todas si se quiere: antes de elegir el sitio, se verá si está muy expuesto á los uracanes y ayres tempestuosos del pais, ó si la corriente del viento lleva hácia él las evaporaciones de parages infectos, de pantanos ó estanques, si abundan las aguas de fuente en todo tiempo; si se pueden conducir facilmente hácia la casa para su consumo y para el riego de los jardines, y finalmente si es posible reunir todas las comodidades y proporciones que contribuyen á facilitar el servicio de la casa haciéndole mas económico: objetos esenciales á que nunca se atiende bastante.

Demos ahora á conocer el plan de una casa de campo, adornada y habitada por un particular bien acomodado, la que despues será facil reducir á una sencilla casa de labor proporcionada á las facultades y á los destinos en que la puedan ocupar los propietarios que no estén sobrados de medios. Daremos solo una idea general, pues la disposicion de todo edificio ha de ser segun el local. En las provincias del norte se preferirá para la habitacion del amo la parte de oriente á mediodia: en las cercanias del mar es necesario ponerse á cubierto contra los vientos que vienen de él, por-
que

que traen consigo mucha humedad que penetra las paredes, se introduce en los quartos mas bien cerrados, y pudre las maderas y los tapices, paños ó cortinas que están sobre ellas, en las provincias meridionales es mas sano el lado de oriente: y aun el del norte en que son mas tolerables los calores: la situacion á poniente es en tales parages detestable, porque en ella se renueva el calor á tiempo que el ayre, la tierra y los edificios están echando fuego con el sol de todo el dia; á mas de que allí son generalmente incómodos y poco sanos los vientos de poniente: se dice generalmente, porque en esto no puede haber regla fixa.

Exâminemos ahora por menor las partes de una casa de labor tal como la hemos concebido, y se representa en la lámina 7^a, y que suponemos colocada en las pendientes de una colina.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Estercoleros á donde vienen á parar todas las aguas de las cocinas, comunes, y quadras.</p> <p>2. Entrada principal.</p> <p>3. Casilla para los perros.</p> <p>4. Otra para el portero.</p> <p>5. Cobertizos para aperos de labor.</p> <p>6. Establo para vacas, y encima un pajar para heno: por entre los pesebres, que estarán en dos filas, hay un paso para echar de comer al ganado sin exponerse á llevar cozes yendo por detrás.</p> <p>7. Cobertizos donde se recojan las cabras, y sirven de paso para las quadras.</p> <p>8. Cernedor.</p> <p>9. Horno.</p> <p>10. Molino de aceyte.</p> | <p>11. Gallinero, y junto al horno que está en el mismo triángulo ha de haber un apartado para que duerman las gallinas en invierno, pues con el calor ponen mas y están cluecas antes.</p> <p>12. Pieza para las tinajas del aceyte.</p> <p>13. Pieza para destilar los aguardientes.</p> <p>14. Lagar de vino y coedor en lo baxo, y en lo alto enfermeria.</p> <p>15. Cocina con dos entradas; la una que sale á un tramo de la escalera descubierta de la casa, y la otra á las piezas interiores.</p> <p>16. Bodega en lo baxo.</p> <p>17. Despensas.</p> <p>18. Mesilla de la escalera debaxo de la qual hay dos</p> |
|---|--|

comunes, el uno para criados que entran por fuera por junto al lavadero: y el otro para los amos que entran por dentro. En el conducto que lleva el agua á los lavaderos se pone una llave para lavar los comunes.

19. Lavaderos.

20. Piezas y escaleras que dan paso reservado á todas las oficinas del edificio.

21. Graneros en lo alto con sus agujeros en el piso por donde pueda caer el grano y ventilarse.

22. Lechería para sacar mantecas y hacer quesos.

23. Habitación para mozos.

24. Corral para cerdos.

25. Pieza en que se mate el ganado para el consumo.

26. Quadras para caballerías, y encima pajar para toda especie de forrages.

27. Quadra excusada para poner ganado enfermo.

28. Abrevaderos para el ganado.

29. Estanque en que se recojan las aguas para regar el jardín; y para enseñar á nadar á la juventud.

30. Gran plaza cerrada.

31. Declive del terreno.

32. Quartitos para desnudarse y vestirse los que se bañen ó aprendan á nadar: en

medio puede haber una puerta del jardín simulada ó verdadera, pero se ha de abrir rarísima vez, porque el orden exige que no haya mas entrada que la que señala el núm. 2.

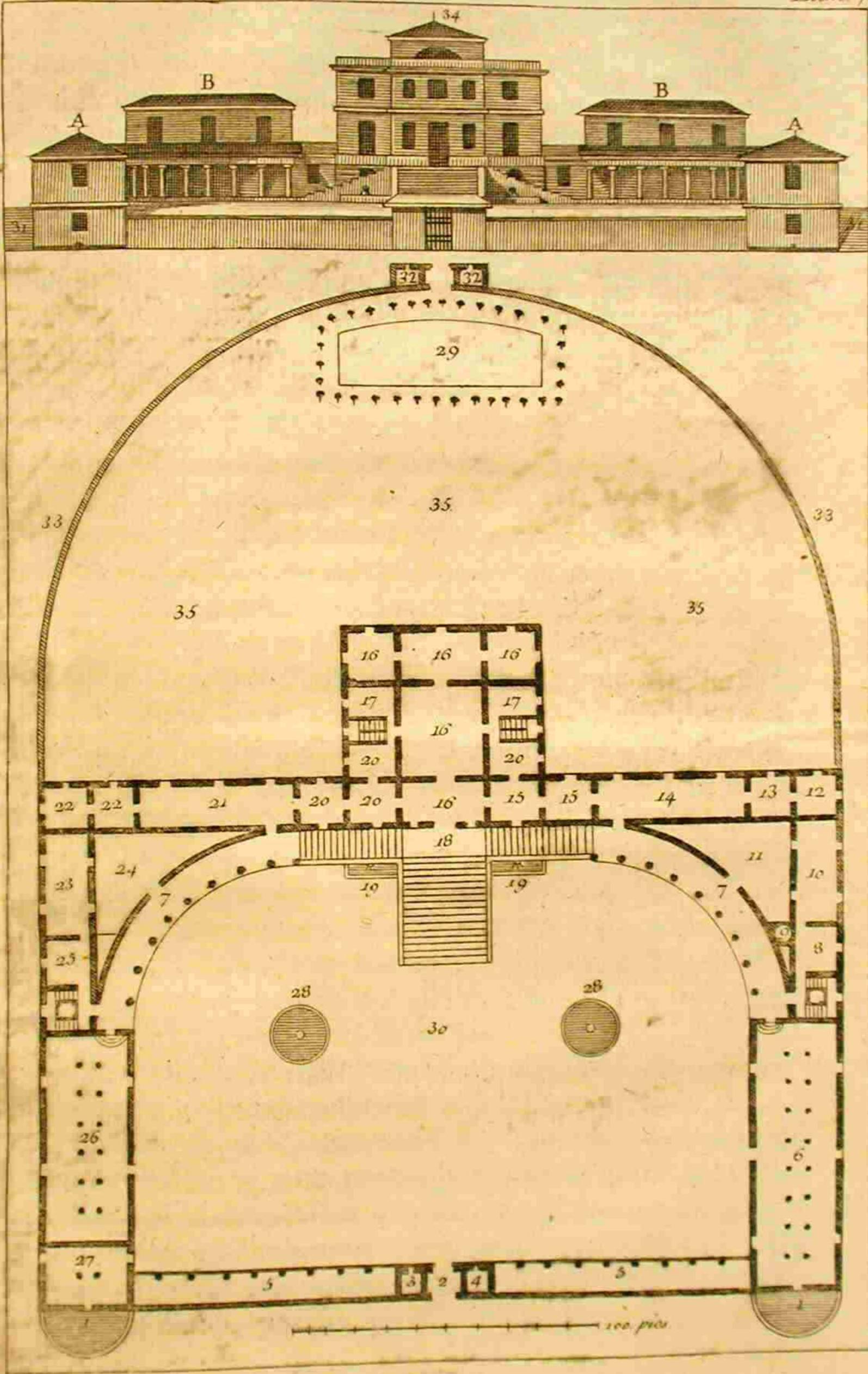
33. Tapia del jardín, que en países meridionales convendría que no sobresaliese del piso de él mas que media vara, teniendo por la parte exterior en toda la circunferencia un foso tan profundo como sea menester para el resguardo. Pero si se quiere aprovechar la pared para plantar árboles en espaldera, hacer estufas &c. entonces ha de quedar alta por la parte del jardín.

34. Palomar.

35. Jardín.

Hasta ahora no se trata sino del piso mas baxo de la casa, y de las quatro estancias altas: dos á los lados de ella destinadas para enfermería y granero señaladas en el alzado B.B., y otras dos para paja, heno y demas forrages, A.A.

El piso en que han de habitar los amos, que está al nivel de la mesa de la escalera exterior, y que siendo como un entresuelo, es el principal de la casa, se compone de nueve piezas, y dos escaleras que suben desde las bo-



degas hasta el terrado; y es de advertir que la pieza grande del centro recibe la luz por quatro grandes ventanas semicirculares, que estan en el cuerpo de fabrica que se eleva sobre el terrado, y en que estará el palomar. Al rededor de esta estancia principal ó sala grande hay en el piso segun-

do otras ocho piezas que pueden tener puertas hácia el mismo salon del centro, poniéndole un balcon interior que lo circunde.

El terrado transitable corre sobre toda la casa al rededor de la linterna que dá luces al salon del centro, y que sirve al mismo tiempo de palomar.

Nota. La planta y alzado de la casa de campo es del arquitecto Don Silvestre Perez, uno de los mas adelantados discípulos de Don Ventura Rodriguez, que pasó á Roma pensionado por S. M. y supo distinguirse entre todos los de su tiempo por su talento, aplicacion y gusto en la arquitectura. Deseoso de que se construyan en España casas de campo, como las que hay en Inglaterra, Francia é Italia, y especialmente como las que edificó el célebre Paladio en el territorio de Venecia, ha tenido la generosidad de ofrecernos diferentes diseños en que ha sabido unir á la cómoda y económica distribucion de sus partes la proporcion, la sencillez y la elegancia. Entre otros mas magníficos y suntuosos hemos elegido el presente, sin atrevernos á asegurar que sea acertada nuestra eleccion: solo diremos que dá mas clara idea de lo que debe ser una casa de campo, que el dibujo que publicó Rozier de quien hemos extractado este artículo; y que los que quieran hacer un buen edificio rural, ó urbano no irian errados si oyesen el dictamen del mencionado sujeto que nos ha presentado con tanta variedad muchas plantas de casas de campo, entre las quales no acertariamos facilmente á indicar qual fuese la mejor.

Este plan que se debe modificar segun el pais, el clima, facultades del propietario y demas circunstancias, se ha meditado teniendo presentes las mayores ventajas del dueño, y parece el mas propio para evitar los robos y desfalcos, facilitar el servicio interior, y apartar todas las causas que pudieran concurrir á alterar la pureza del ayre. El declive suave de una colina es la situacion mas conveniente segun el clima, porque sin ofrecer obstáculos á los acar-

reos,

reos, facilita las vertientes de las aguas quando llueve ó se riega: si el agua abunda ha de estar la casa de labor rodeada de prados y vergeles que presenten una agradable vista. En la pendiente es siempre el ayre mas limpio que en el llano, y aun se purifica mas que lo que está naturalmente, mediante el plantío de árboles en el gran patio que forma la casa; porque como hemos dicho en el núm. 6. pág. 95. y 96. los árboles purifican el ayre atmosférico absorbiendo los miasmas y exhalaciones fétidas, y despidiendo de sí el ayre mas puro: y así es que aquellos árboles no solo sirven para hermosear aquel espacio, sino que causan una utilidad real.

El patio debe estar todo empedrado, ó quando mas no se ha de dexar sino una calle con arena bien apisonada desde la entrada núm. 2. hasta la habitacion del amo. El empedrado contribuirá á que el patio esté mas limpio, y á que no queden en él hoyos en que se pudra la basura: una lluvia fuerte le dexa lavado; y quando no, se riega y se barre como lo exíge el aseo. Un amo cuidadoso y amigo del orden no debe permitir que permanezca en él veinte y quatro horas ningun estorvo, y sin una vigilancia continúa sobre este artículo desde los principios hasta que todos los dependientes se hayan acostumbrado al orden y la limpieza, será el patio á donde vayan á parar siempre todas las inmundicias. Despues de estar en sitios en que el ayre sea puro, ninguna cosa es mas esencial para la conservacion de la salud de los hombres y de los animales que la limpieza y aseo.

No se dexa mas que una puerta por la que han de entrar todos, hombres y animales, y ésta ha de estar enfrente de las ventanas de la habitacion del amo, para que éste vea desde ellas á todas horas quien entra ó sale: medio muy oportuno para evitar robos en lo que cabe; á cuyo efecto se ha de cuidar tambien de que toda ventana que dé hácia á fuera del edificio tenga reja. Ninguno de estos cuidados será nunca sobrado, pues suponiendo que los mozos y criados sean fieles, todavia es muy conveniente evitar las ocasiones de que se hagan malos y rateros en la hacienda de su amo: uno solo basta para echar á perder á todos los demás:

páguense bien , coman bien , y déenseles gratificaciones proporcionadas á sus trabajos; pero exíjase de ellos con el mayor rigor la fidelidad que deben á su amo ; porque si una vez se acostumbran á raterias , no se remediará nada aunque se despidan á los mas corrompidos : es necesario entonces renovar enteramente la familia : ni esto basta , sino se procura alejar de las cercanías en quanto sea posible á todos los criados antiguos , porque si llegan á comunicar con los nuevos , éstos justificarán su conducta con la que tuvieron sus antecesores , cuyos consejos les corromperán sin duda alguna.

El dueño tiene la casa en tal disposicion que descubre desde ella , y de una mirada todo lo que pasa en el patio , en los jardines , huertas y contornos ; y una vez cerrada la única puerta de la casa de labor , todo está en seguro y á su mandar : solo su sombra basta para hacer que cada uno atienda á su obligacion , porque no habrá rincon que no exâmine ni que oculte al perezoso ó mal intencionado , teniendo siempre presente aquel adagio : *hacienda tu amo te vea.*

El caballero que desea imitar á los grandes señores , se desdeñará de ver pasar al ganado por el patio de su casa quando entra y sale para el campo , no menos que de oir el balido de las ovejas , el cacareo de las gallinas , y la voz de los demás animales ; querra colocar su señoril habitacion separada con altas paredes de todo este ruido indecente y grosero para sus delicados oidos ; pero á este le aconsejaria yo que viviese en las ciudades , y si le es posible en la corte , en los saraos , en los gabinetes , en los teatros ; que no pise sino sobre alfombras de turquía , que emplee seis magníficos caballos en tirar de su dorado coche quando él descienda á darse en espectáculo al baxo pueblo , que no se apee sino apoyado sobre dos robustos lacayos vestidos de grana , en cuyas libreas resplandezcan las armas de su alcurnia , que se levante tarde , ocupe toda la mañana en vestirse ; haga una visita apresuradamente á las dos , coma bien con quatro amigos (que los tendrá precisamente á tales horas) , juegue una banca religiosa , en que no se puedan atravesar mas que dos mil onzas , aprenda algunas arias italianas , y lea el diario mientras le peyna el peluquero.

No son tales hombres dignos de gustar los inocentes placeres de la vida del campo, en el que se hallarán siempre disgustados y violentos; pero los que deben á la naturaleza, y á la educacion otra templanza de humores, hallarán mucho gusto en presenciar las faenas que trae consigo una casa de labor, y el ruido que hay en ella tan diferente del que se observa en las ciudades: lo verán todo en movimiento, y á qualquiera parte que vuelvan los ojos advertirán las vicisitudes que presenta el campo, y sus ganados que parece que dan vida y alegría al pais. Confieso con ingenuidad que los que están criados en pueblos grandes se acomodan con alguna dificultad á esta vida, porque acostumbrados á otros placeres facticios no ven ni conciben aquellos mas dulces, mas tranquilos y puros que están colocados en la sencillez de la naturaleza, ¡ó cuánto mas apreciables que los otros! Sinembargo yo no disputaré sobre gustos: cada qual elija la vida que quiera, y solo para los que prefieran vivir en sus haciendas doy este artículo.

Seria ocioso entrar en la cuenta del coste de la casa, porque en cada pais varía el precio de las cosas: solo diré que si la obra se dá á destajo saldrá mala; que se ha de hacer á jornal aunque saldrá mas cara, y dando buenos materiales, y que siempre costará una tercera parte mas que en lo que se pueda tasar despues de hecha.

No soy de dictámen que un solo propietario tenga á su cuidado grandes posesiones, aunque sea dueño de ellas: esto ni le conviene á él ni al estado, porque el producto total de frutos será mucho menor que si el cultivo se reparte entre muchas manos; y así los grandes propietarios han dexado de labrar por sí toda su hacienda y repartida la han arrendado en cortas porciones, con lo qual les ha salido mejor la cuenta.

Continuacion del artículo sobre la fermentacion del vino.

De consiguiente se debe mirar como una condicion esencial para una buena fermentacion el que las uvas estén bien pi-

pisadas, siendo tanto mas indispensable esta operacion quanto menos maduras estén. Quando se ponen á fermentar los hollejos juntamente con el mosto, el pisar bien la uva produce otro efecto excelente. Los extranjeros que compran los vinos, prefieren los de color mas subido á los demas, aunque no sean de tan buena calidad, porque están en la firme persuasion de que se conservan mas bien en el mar. Admitiremos sin repugnancia este principio con tal que la intensidad de color se deba al buen pisado de la uva antes que á una fermentacion tumultuosa sostenida demasiado tiempo. Mientras mas se pisan las uvas, mas se desenvuelve la parte colorante contenida debaxo de la película, y mas facilidad encuentra en disolverla el espíritu ardiente al paso que se va formando. Si puede ocurrir alguna duda sobre este hecho, supongamos que en perfecta igualdad de circunstancias se llene una cuba con uvas bien pisadas, otra con uvas pisadas ligeramente, y otra en que lo hayan sido muy poco ó nada, y se notará en los vinos que producirán una diferencia de color correspondiente al diferente pisado de la uva, no solo quando se saque de las cubas, sino tambien algunos años despues.

En algunas partes hacen pisar la uva todos los dias que permanece en la cuba, valiéndose para ello de palos largos, quando el desprendimiento del gas ácido carbónico no permita á los hombres entrar á hacerlo. Esta costumbre es detestable y absolutamente contraria á todos los buenos principios. Cada vez que se renueva la agitacion en la masa, se interrumpe y desordena la fermentacion, la qual para ser buena ha de ser *una*; y ademas se facilita la salida de mayor cantidad de gas ácido carbónico, que contribuye prodigiosamente á la conservacion del vino, y que por tanto se debe procurar retener y concentrar en el líquido, en quanto las circunstancias lo permitan.

Pero ¿se debe desgranar la uva y quitarla enteramente el escobajo para lograr una buena fermentacion, y sacar buen vino? El paralelo de los principios constitutivos del escobajo y del vino nos facilitará la solucion de este problema.

El escobajo no es mas que una prolongacion del sarmien-

to , así como éste lo es de la cepa , y ésta lo es de las raíces. La direccion de las fibras leñosas y corticales , y la sustancia medular del escobajo y del sarmiento son las mismas , sin que se note en los dos otra diferencia sino el ser mucho mas estrechos y tortuosos los canales de la savia en el primero. En las provincias meridionales en que vegetan las viñas con una fuerza maravillosa , y en que suele no ser raro el ver sarmientos de diez á doce pies de largo , y de mas de una pulgada de grueso , si se dexa en la cepa el escobajo despojado de todas las uvas despues que estas hayan mudado de color ó algo antes , viene á ser al cabo un verdadero sarmiento , puesto que al año siguiente llega á echar yemas y brotes. En las provincias del norte en que es mucho mas débil la vegetacion , es de creer , que no se verifique aquel fenómeno. Sin embargo él es mas que suficiente para demostrar que el escobajo es una prolongacion de todas las partes constitutivas del sarmiento , aun quando no estuviésemos plenamente convencidos de esta verdad por medio de la diseccion. Si el escobajo es en todo semejante al sarmiento ¿serà capáz de producir espíritu ardiente con el auxilio de la fermentacion ?

Quando se masca el sarmiento ó el escobajo aun verde , se advierte en ellos una fuerte acidez y astringencia , que con el tiempo se van disipando en parte , hasta que habiendo cobrado todo su color y madurez parece que dexan sentir algun dulzor. Teniendo presente que la parte azucarada es la única que auxiliada de la fermentacion puede producir el espíritu ardiente , acaso se pensará que , pues el gusto hace sospechar en el escobajo algun principio azucarado , se podrá sacar de él alguna porcion , aunque corta , de aquel espíritu. Con este objeto se ha tomado cierta cantidad de escobajos ; se les han quitado las uvas , cortando con unas tixerias su pezoncillo , para sacarlos perfectamente limpios de mosto , y despues se les ha echado juntamente con igual cantidad de trozos de sarmientos en una vasija con agua suficiente para cubrirlos , teniéndolos sujetos al fondo con una tabla cargada de algunas piedras. Despues de ocho dias , quando ya se habia notado cierta fermentacion , se prensaron los escobajos y sarmientos que estaban en infusion , y se colocó todo el

líquido en una vasija casi cerrada ; seis semanas despues se le sometió á la destilacion , y en ella no dieron un atomo de espíritu ardiente.

Otra cantidad igual de sarmientos y escobajos se machacó en un mortero , y quando todos estaban bien divididos , se les puso á fermentar en la misma disposicion que los anteriores ; y puesta á evaporar una parte del líquido dio por último producto una verdadera sal de tartaro , la qual junta con la parte terrea es sin duda el principio de su acidez y aspereza. Iguales resultados han dado los escobajos y sarmientos puestos á fermentar con separacion.

Por otra parte son de notar en el vino la parte azucarada que por la fermentacion produce el espíritu : la parte aquosa que la tiene en disolucion ; la parte tartarosa , que exige gran cantidad de agua para disolverse , y que es insoluble en el espíritu del vino como lo demuestra la precipitacion del tartaro á proporcion que aquel espíritu se va formando , bien que permanece alguna porcion en el vino ; cierto aceyte esencial que le da el aroma ; y la parte terrea y grosera que forma las lias. En vista pues de los experimentos parece demostrado que el escobajo no contiene otros principios del vino que el agua y la sal de tartaro , que le son muy accesorios , y no concurren á formar su parte mas esencial que es el espíritu ardiente. De consiguiente no es de extrañar que el escobajo comuniqué al vino un gusto áspero y austero , ni que sea mucho mas delicado el que se saca de las uvas desgranadas. Apesar de esta verdad en que todos convienen , no falta quien diga que el escobajo conserva al vino , y le comunica principios que prolongan su duracion ; y así están muy discordes los autores sobre este punto. Unos pretenden que en ningun caso se deben suprimir los escobajos ; otros creen que se pueden quitar sin el menor inconveniente ; otros que la cantidad total de ellos es dañosa ; y otros en fin , que son no solo inútiles sino tambien perjudiciales á la calidad del vino. Para convencer que no se deben quitar los escobajos alegan , los que son de esta opinion , las razones siguientes : que los escobajos no dan al vino aspereza , dureza , ni austeridad , como se le dexe fer-

mentar bien en la cuba ; que no solo le dan mas duracion, sino que ademas contribuyen en muchos casos á mejorarlo, y darle mas calidad ; que en los años lluviosos , y siempre que por qualquiera causa tengan las uvas superabundancia de agua con proporcion á los demas principios , los escobajos dan con su ácido al vino mayor firmeza ; que promueven la fermentacion del mosto , puesto que ellos por sí solos fermentan y producen cierta ebulicion ; y por último que si el alumbre preserva los vinos, ¿ por qué no tendrá igual virtud el ácido de los escobajos? ¿ Por qué por su afinidad con el agua no se combinará con la del vino , y por su virtud astringente no debilitará la accion que ella exerce continuamente sobre los demas principios del vino , procurando disolverlos, y acelerando por este medio su entera destruccion? ¿ Por qué no comunicará este ácido su astringencia á la parte aquosa del vino , y no podrá reunir y rener las sustancias á que el agua sirve de menstruo?

Fundados en estos hechos y reflexiones (cuya verdad debian demostrar) concluyen que no se deben quitar los escobajos , porque como por otra parte haya fermentado bien el vino , el escobajo impide que se ahile , y le da mayor consistencia para sufrir sin desmejora los transportes y el transcurso del tiempo , y creen que pueden asegurar que los defectos que se atribuyen á los escobajos , no provienen sino del mal modo de hacer los vinos , y para prueba de ello alegan que si se exceptuan algunos curiosos , y quando mas uno ú otro pueblo , en todas partes hacen los vinos sin desgranar las uvas , y sin embargo muchos de ellos no son duros ni ásperos sino muy finos , delicados , abocados y agradables. Pero aun quando los escobajos dén al vino alguna aspereza , tienen por despreciable este defecto pasajero en comparacion de las ventajas que le proporciona ; y sin duda por esta razon muchas personas que habian comenzado á hacer sus vinos desgranando sus uvas , han abandonado enteramente esta práctica. *Se concluirá.*