

SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 3 de Enero de 1799.

AGRICULTURA.

Carta sobre el cultivo y provechos de la barrilla.

SEÑORES EDITORES: Leo con suma complacencia los Semanarios de agricultura, artes, y oficios, cuya preciosa obra, que la benigna piedad de S. M. (que Dios guarde) tiene confiada á su celo y desempeño, es dirigida á hacer feliz la nacion, y á adelantar sus riquezas con descubrimientos y noticias ignoradas por lo comun hasta esta época por la mayor parte de sus habitantes; razon por que todos debemos ser interesados en sus fecundos progresos: y deseo yo de manifestar alguna que acaso podrá ser útil en países donde se desconozca, me he propuesto dirigir á Vms. ésta expresando las ventajas y beneficios que presenta á los labradores la planta nombrada *barrilla*, cuya cosecha quasi es la única que se recolecta en este pueblo y los de sus inmediaciones, especialmente en los años estériles y calamitosos en que la de granos escasea, como está sucediendo por una serie dilatada de ellos. La *barrilla* es uno de los principales objetos á quien deben estos naturales su conservacion, fomento y subsistencia, cuyo producto les redime de sus mayores miserias y necesidades: y sin duda causaria iguales efectos en los parages donde carecen de esta preciosa planta, cuyo cultivo aun á los mas ignorantes les

4
es facil y de pequeño trabajo. Criase en terrenos templados y climas calientes, especialmente en las cercanias y costas del mar, aunque podrá ser vegete lo mismo en qualquiera otra parte de lo interior de la peninsula, siempre que no sean tierras donde caigan y permanezcan grandes nevadas, ó demasiado aguanosas, pantanosas y empradizadas, pues todo esto le es contrario. Aunque en toda clase de tierras se cria, con tal que estén limpias de grama, pelosilla y qualquiera otro genero de raigambres; quanto es mejor la calidad de la tierra, tanto mas es la de la planta de barrilla, prefiriendose entre todas la salitrosa, quizá por el calor que la presta; pues se advierte que sembrada en tierras demasidamente abonadas con estiércol de oveja produce hermosas y grandes matas; de donde se infiere que su *fogosidad* es la causa: por lo mismo apetece que las tierras estén abonadas si posible fuese: aunque si no lo están, no por eso dexará de criarse, siendo su frondosidad á proporcion de la naturaleza de aquellas. Su siembra se executa á fines de la primavera y principios del verano, en cuya estacion regularmente ya ha terminado la *rigorosidad* de las heladas: bien que en orden al tiempo en que se debe sembrar, no se pueden dar reglas fixas por lo variable que se nota este punto: pues se vé muchas veces ser mejor la temprana que la tardia, y otras al contrario. Esto supuesto, diré á Vms. de su simienza, cultivo y aprovechamiento con la claridad é individualidad posible. Hechos los barbechos que en el siguiente año deben servir para la proxima sementera de granos, con advertencia que los binados ó de dos rejas son mejores, y los terciados mas, se prepara la simiente de barrilla, que aqui llamamos flor, y esperando ocasiones en que corra viento igual, y no torbellinos demasidamente recios, se echa una porcion en un saco ó en la misma sembradera que sirve para el trigo; y caminando el que la lleva al través de donde venga el ayre, vá tirando los puñados en cinco ó seis veces cada uno, de modo que dicho ayre vaya esparciendo y separando sus granitos, los que se van quedando en la superficie de la tierra: llevando particular cuidado el sembrador con que la simiente quede repartida con
igual

igualdad sin dexarse pedazos ó *reales* sin ella, que aqui llaman calles; ó se ha de volver á sembrar pero en este caso sale muy espesa, y vale mas que peque de lo contrario valiéndose para el mejor arreglo de las *marce-nes* ó *melgas*, ó poner tantos de piedra que le señalen el terreno por donde vaya: pues aunque la practica que observan los mas labradores es volver sembrando por la linea hasta donde el ayre ha llevado la simiente: esto exige mucha prolixidad como quiera que es tan menudita. Muchos acostumbran hacer esta sementera en el mismo acto que se experimenta la lluvia, pasando esta incomodidad por aprovecharse de la oportuna ocasion que despues suelen desear, y tal vez no consiguen á tiempo: pues sembrados los barbechos, sin otra labor ni grada se necesita solamente de un llovido regular para lograr el que nazca. En quanto á la porcion de simiente que se debe echar á una fanega de tierra de doce mil varas, hay mucha variación, pues se gasta segun el ayre haga al tiempo de tirarla: porque se ha experimentado que con un saco lleno de cabida de diez y ocho almudes de trigo, siendo aquel algun tanto fuerte, se han cogido tres fanegas de tierra, y menos quando ha sido el ayre mas tenue; pero siempre se gradúa saco de simiente por fanega de tierra. A las 24 horas de haber llovido se vé nacida saliendo sus *lleticas* al modo de pelitos de azafran, que al segundo dia se vuelven á hincar en la tierra quedando una horquillita para arriba, y entonces se nombra de dos hojas. A los quatro ó cinco dias echa otras dos hojitas haciendo la figura de una cruz, y así va rameando tendidos siempre sus tallos por el suelo y creciendo sucesivamente hasta que llega á su grado superior. Si continuan las lluvias en el verano se cria mas gallarda y fertil, y si no, se sostiene y vegeta únicamente con los rocíos y humedades que por la noche le suministra la atmósfera, especialmente si se logra haya grandes nieblas y mareas. Esta mata es parecida á otra que llaman espejuelo, y se cria en los secanos del campo, y aun tambien en los ribazos y *balates* de algunas huertas. La magnitud de la mas crecida será como de una vara en ancho y media de alto: sus hojas son menudas,

y al modo de granitos de piñon, y se asemejan tambien á las del *salado negro*: su color es verdoso tirante á azul parecido igualmente á dicho *salado*. Como quiera que los barbechos están repetidamente *laborizados* echan poca ó ninguna yerba que pueda impedir ni servir de obstáculo á la vegetacion necesaria de la planta; pero si se advierte alguna, se le limpia y escarda á fin de que no se verifique este inconveniente. No todas las matas son iguales y fructíferas; pues si el tiempo es demasiado seco, se ponen algunas coloradas y envejecidas, las que, aunque se aprovechan, no son de tanta consistencia. Llegado el mes de Agosto, y quando ya ha tomado un color roxo, se procede á su arranque, y sacudiendo si alguna tierra sacan sus raices, se ván haciendo gavillas poniendo las matas abiertas unas sobre otras, de cuyo modo se dexa por algunos dias hasta que el sol y el ayre las han oreado bien y en disposicion de poderlas hacer *garberones* sin que se fermenten por causa de su humedad. Estos se executan reuniendo una porcion de aquellas acomodándolas de suerte que vengán á formar un montoncito redondo como de vara y media de alto y una de ancho á plomo, cuidando de que quede apretado para que los vientos fuertes no los deshagan y destruyan, y para que las lluvias no los penetren hasta su centro y se origine la desgracia de que se ahilen y pudran. Para evitar el primer inconveniente acostumbran poner encima de cada *garberon* quatro ó cinco piedras que le sujetan y defienden del ímpetu furioso de aquel elemento; y para remediar el segundo, si las lluvias son continuadas, es necesario volverlos á abrir y extender en los dias que éstas no se experimentan hasta conseguir estén enxutos, pues de no hacerlo asi, tienen la contingencia de fermentarse. Aunque he dicho que llegado Agosto se executará el arranque de esta planta, no por eso ha de ser regla general; pues no obstante que conviene recogerla antes que principien las lluvias del Otoño por serle yá dañosas á causa de que se deslavazan sus ramas, cayéndosele aquella parte *salinosa* que contienen, y se llenan de *tarquin* y lodo; se ha de esperar á que tenga una madurez regular y que se conozca que ya no puede

adelantar mas de lo que aparenta; por lo que de unas será su arranque en Agosto, y de otras será necesario aguardar á Septiembre, esto segun el adelanto de su siembra.

Con esta planta, pues, se construye una piedra á que dan el mismo nombre de barrilla, cuya calidad mas ó menos superior siempre dexa utilidades al celoso labrador respecto de los costos que le ocasiona. Su construcción es en esta forma: preparados los garberones, como queda dicho, en la misma haza donde están ó á sus inmediaciones, se abre un hoyo en un sitio de tierra firme segun la magnitud que haya de tener la piedra, v. g. para una de diez quintales se forma aquel como de tres palmos de hondo y tres de ancho, y siendo mayor á proporcion, se limpia bien barriéndolo en caso necesario para que quede mas curioso: enciéndese fuego dentro de él, y quando se gradúa que estará bien caldeado se sacan aquellas brasas y ceniza, y se principia á poner matas de barrilla encima de las orillas del hoyo á ambos lados derecho é izquierdo de donde venga el ayre, que precisamente le ha de hacer para esta operacion, pues sin él no se puede executar, acomodándolas de modo que vengan á formar una especie de tumba ó capilla de horno de pan, en lo que se podran invertir como una docena de matas por principio, y encendidas éstas, al paso que se van consumiendo se le van poniendo otras despues de sacudidas, si alguna tierra traen, con una guadaña que el operario quemador tiene en la mano; de modo que nunca llegue á desvanecerse dicha tumba ó capilla, pues conviene esté siempre abrigado el hoyo: pero precisamente se le han de dexar dos ventanitas, una hácia donde viene el ayre, y otra á su parte opuesta, para que correspondiendo la una con la otra, puedan arder bien dichas matas, é ir destilando el caldo que en sí contienen; lo que se advierte bastante perceptible como estas tengan una regular fertilidad. Es necesario dar principio á esta fábrica luego por las mañanas, en que se exercitan por lo comun quatro hombres ademas del que está en el hoyo: aquellos en traer garberones á él, y éste en ir quemándolos, como queda referido. Consumida ya la tercera parte de los que

han de constituir la piedra, se le dá la primera *choquetadura* que dicen, cuya fórmula es, tomando cada hombre un estacón de madera que á prevencion tienen para el caso, y con una de sus puntas aprietan y soban aquellas materias encendidas, haciendo formen una especie de masa; y para ejecutarlo con mas primor se ponen todos en rueda con la punta de la *chueca* metida en el hoyo, y andando unos trás de otros cruzan dichos palos entretexidamente, consiguiendo con ello su mejor *trituration*. Acabada esta primera tarea, se vuelve á armar de nuevo la quema y graduando quedará la tercera parte, se repite segunda vez, y luego que se concluye se le dá la última que debe ser superior á las dos anteriores, pues en esta consiste el que salga la piedra mas ó menos buena, por lo que se procura trabajarla bien, sin esperar á que se haya enfriado, emparejando y enluciendo despues aquel material con la pala de una azada, antes que acabe de helarse; en cuyo caso se cubre inmediatamente con tierra llenando de ella lo restante del hoyo: y asi se dexa por dos ó tres dias, quando menos, al cabo de los cuales se descubre y saca si se quiere, pues nada le perjudica el que se conserve allí todo el tiempo que se estime necesario. La que sale mejor en su calidad es preferida en el valor al tiempo de su venta; pero toda ella es comprada con ánsia por los mercaderes y casas de comercio de Cádiz, Málaga, Almería, Lórca, Cartagena, Alicante, y otras muchas, porque en la mercancia de este género tienen considerables ganancias vendiéndola ellos á exorbitantes precios á las naciones extrangeras, quales son Génova, Francia, Italia é Inglaterra, en los tiempos de paz: de cuyo aprovechamiento, que no puede menos de ser utilísimo con consideracion á el teson con que procuran y solicitan su extraccion de estos á aquellos dominios, no puedo dar noticias positivas: lo cierto es, que en España no nos aprovechamos de esta preciosa planta tanto como debiamos para hacer xabon, y para otros usos. Tambien destinan parte de esta barrilla en rama para el lavado de ropas de lienzo, cuyos efectos son recomendables, atendida su utilidad y poco costo. Es indudable que esta piedra sea sumamente rica si se considera el crecido

comercio que hay de ella en sola la Ciudad de Almería con los labradores vecinos de esta Villa y su término, que no excederá su número de quinientos. Solo dos de sus mercaderes habrán repartido á cuenta de barrilla en el presente año, así en especies de grano y aceyte, como en dinero efectivo, y en los meses de mayor calamidad, mas de diez mil pesos, fuera de otras crecidas cantidades de que lo tienen hecho en los años anteriores, remediando en sus mayores necesidades al infeliz labrador, que faltándole la cosecha de trigo y cebada, la única que produce este pais, tal vez hubiera perecido, quando no hubiera abandonado su casa y familia para buscar su alimento en agena patria, como se ha verificado con aquellas gentes que no han tenido este asilo, á no ser por dichas anticipaciones, que luego pagan al tiempo de la cosecha del citado fruto, que á porfia procura acopiar cada qual de los enunciados mercaderes, con cuyo objeto pujan muchas veces su ordinario precio. Es tanta, pues, la reputacion en que se halla en el dia este ramo, que todos lo miran como uno de los mas principales llamando sus cuidados y atenciones particulares para procurar su mayor y mas ventajoso adelantamiento. Tiene esta Villa real privilegio para formar entre sus naturales una suma de quintales de dicha piedra, á que dán la denominacion de *rastra*, que sin embargo de que nunca ponen en ella ni aun la quinta parte que debian, por estar empeñada en los años que la ha habido en abundancia, ha solido llegar hasta el número de tres mil, á la que convocan compradores citando dia para su remate, que se verifica en el mejor postor: su precio es variable cada año, pues la pagan segun conocen tendran la salida de ella con sus correspondientes; pero ha llegado á valer ciento y diez reales vellon, cada un quintal; otros años ochenta; otros, setenta &c.: debiendo notarse que precisamente se han de sujetar todos los mercaderes para hacer sus cobranzas, pasando la barrilla á los labradores al precio que se remate la de la *rastra*, y nada menos; cuya constitucion no solo aquí la guardan, sino que todos los pueblos circunvecinos de veinte leguas en contorno están atenedos únicamente al *rom-*

pimiento de precio de la rastra de esta Villa.

Ahora bien, pasemos á hacer mérito de las utilidades de esta planta: en una sola fanega de tierra se han cogido en el campo de esta Villa treinta y seis quintales de piedra de barrilla, que vendida quando menos á cincuenta reales, quintal, son un mil y ochocientos: pues un labrador que tenga veinte fanegas de barbecho, que puede tener setecientos y veinte quintales, que vendidos al mismo respecto asciendan á la cantidad de treinta y seis mil reales, ¿no es un dolor, no goce de esta grangeria solo por un rudo desconocimiento de esta preciosa yerba? ¿Un fruto que no esquilma la tierra, que no impide el curso á la sementera de los demas granos ¹, y que sus costos son los mas reducidos, ¿no es lástima no se propague y extienda por toda la península? Me lleno de compasion al considerar, que siendo generalmente el suelo de nuestra España tan fértil y abundante, no disfrutemos por igual de sus ventajas por una entorpecida rutina en que vivimos, ignorando por exemplo, los de esta parte meridional las artes y cultivos de la septentrional, y en ésta, otros que en aquella son comunes; pero gracias á la direccion del Semanario que nos presta á todos indistintamente noticias y descubrimientos de que hasta aqui habiamos carecido.

Para acabar de llenar mis deseos en lo que me propuse decir á Vms. por ahora de dicha planta, solo resta el modo de recoger su simiente; que se executa dexando una porcion de la mas crecida y fecunda en la tierra, la que oportunamente vá floreciendo poniéndose blanquinosa, y despues que ha granado bien se arranca y hace garberones en los mismos términos que queda indicado, aunque se podran hacer tal vez mayores, poniéndolos en sitios que no estén húmedos, cubierta su corona de paja, ó de algunas otras matas que eviten se moje y fermente
con

¹ Muchas veces acaece sembrar el trigo y cebada, y no recogerse su fruto por la falta de lluvias, y visto á principios de primavera su mal aspecto, siembran barrilla encima, y se ha criado fertilísima, reportando en este ramo el labrador los costos y gastos que en aquel ya tenia perdidos.

con las lluvias: no conviene tampoco meterlos en las casas de campo, ni en barracas, pues con el calor se recalienta, y luego acaso no quiere nacer: el modo mejor de conservarlos es en la forma referida, para que el ayre los ventile, sin desunir la simiente de la rama hasta en el caso de su siembra, que entonces se vá sacudiendo de ella con un palito la que con facilidad se desprende, y sin mas requisito se tira á la tierra.

Ruego á Vms. con la sencillez que me es propia, disimulen el poco estilo de mis expresiones que no ván producidas con la elegancia y erudicion de un Doctor, porque no lo soy, y sí de un sincero labrador que únicamente apetece dar á Vms. esta noticia, cuya alta penetracion, si la consideraren útil, podran extenderla por medio del Semanario entre los españoles agricolas, para si quieren usar de su cultivo, cuyo objeto fué el que estimuló á su mas apasionado servidor = Manuel Eusebio Garcia. = Nixar 25 de Agosto de 1798.

Del aguardiente y demas licores espirituosos.

Todo el arte de fabricar los aguardientes, está reducido á una mera destilacion; y de consiguiente está fundado en que los diversos principios de los cuerpos necesitan de muy diferentes grados de calor para volatizarse ó elevarse reducidos á vapores. Si se pone al fuego una vasija destapada llena de vino, á poco calor que sienta, comenzará á evaporarse el gas ácido carbónico, y la parte mas espirituosa é inflamable: en aumentando el calor, se elevará con el espíritu una cantidad de agua, y si el calor continúa por cierto tiempo, no quedará en la vasija la mas mínima porcion de ella, dexando enteramente secas en su fondo las sustancias fixas, esto es, las partes colorantes, salinas y terreas que el vino contenia. Si á la vasija se la cubre de modo que los vapores que se recojan, se eleven, se condensen y se reduzcan nuevamente á un líquido por medio del frio, resultará lo que llamamos aguardiente, que no es otra cosa que el espíritu de vino (que en el dia se designa baxo la denominacion de al-

alkool) dilatado en una cantidad mayor ó menor de agua; y combinado con el aceyte esencial del mismo vino. Esta evaporacion de los principios mas volátiles y fugaces de este licor, su separacion de los fixos con quienes estaban mezclados, y su condensacion y nueva reduccion á una sustancia líquida, es toda la transmutacion que el vino experimenta en el alambique-ó alquitára, ó como dicen comunmente nuestros cosecheros, en la caldera de aguardiente. Son bien conocidas de todos las partes de que se compone este aparato: y no es menos sabido que luego que el calor penetra al líquido contenido en la caldera, reduce á vapores y hace elevar la parte inflamable mezclada con cierta cantidad de vapores del agua que los unos y los otros se recogen en la cabeza, corren hácia afuera por el caño, y pasan dando vueltas por el serpentín, sumergido en agua fría, por cuya boca sale formada y fria el aguardiente.

No nos detendremos en describir las partes del alambique, ni las varias formas y dimensiones que algunos autores han querido darles para su mayor perfeccion. ¹ Pero no podemos omitir la advertencia de que seria muy conveniente que la caldera no tuviese tanta altura; que su boca fuese, si pudiese ser, tan ancha como el fondo, y que éste no fuese plano, sino que formase un cono entrante como el fondo de una botella. Con una caldera de esta forma se conseguiria que el calor penetrase mas prontamente todo el líquido contenido en ella, y que los vapores que se elevasen de toda su superficie formando una columna tan gruesa como el diámetro interior de la misma caldera, subiesen todos sin encontrar obstáculo á la cabeza, y de allí pasasen inmediatamente al serpentín: para facilitar este paso deberia tener mas anchura de la que por lo comun tiene el tubo ó cañon de comunicacion entre la cabeza y el serpentín, y la boca superior de éste. En calderas tan hondas de fondo plano y de boca tan estrecha como generalmente se usan, el calor ha de tardar por precision mucho mas tiempo en penetrar una masa tan alta de

¹ El que quiera tomar conocimiento de lo mejor que se ha escrito sobre esta materia, podrá consultar el artículo *Alambique*, del Diccionario de Rozier.

de líquido, y entretanto no puede verificarse la evaporacion, con peligro de que se requeme el líquido que ocupa el fondo, y con gran pérdida de combustible. Ademas de que en la columna de vapores que se levanta, sola la parte del centro que corresponde á la boca, encuentra pronta salida; y todos los vapores laterales han de chocar por necesidad con la bóveda que forma la caldera, y siendoles difícil por esta causa, su paso á la cabeza, tendrá á lo menos alguna porcion de ellos lugar para condensarse, volverán á caer sobre el líquido y se requemarán; lo qual bastará para comunicar á todo el aguardiente un gusto desagradable. Para evitar, pues, estos inconvenientes, háganse las calderas menos hondas, con fondo cónico y con boca mucho mas ancha; y si se las quiere conservar la misma capacidad, ganen en diámetro lo que pierdan en altura; debiendo estar firmemente persuadidos de que de dos calderas de igual capacidad, la evaporacion se executa con mayor rapidez en la que tenga mayor diámetro. Por otra parte, aún quando la caldera tenga las dimensiones mas proporcionadas para la rapidez de la evaporacion, si el tubo de comunicacion entre la cabeza y el serpentín, y la boca superior de éste no tienen bastante anchura para facilitar el paso de los vapores que se acumulan en la cabeza, se detendrá en ella y estarán expuestos á volver á caer en la caldera y requemarse. Este inconveniente se evita haciendo cónica la cabeza á fin de que adhiriendose los vapores á ella baxen por sus lados hasta un borde interior, que les sirve de conducto para que fluyan hácia el piton que emboca en el serpentín. Para que no se disipe parte del espíritu bien se dexa ver que la bóveda cónica de la cabeza debe estar rodeada de agua fresca, y entrar muy ajustada su boca al cuello de la caldera, y al mismo tiempo es indispensable cubrir su union con unas tiras de lienzo empapadas en claras de huevo mezcladas con cal en polvo y sin apagar, ó á lo menos con tiras de vexigas bien humedecidas que se sujetan fuertemente con hilo ó bramante.

A fin de que el fuego bañe mejor á la caldera, y por consiguiente se comuniquen el calor con mas prontitud é igualdad á toda la masa del vino, no ha de llegar la llama á la chimenea sin haberla obligado á dar antes algunas vueltas al rededor de la caldera. Para lo qual se sostendrá ésta segun se acostumbra solo por sus asas, dexando un vacío entre ella y las pa-

redes del hornillo, y en el lado opuesto á la puerta de ésta comenzará, como aconseja Rozier, un cañon de seis ó mas pulgadas de ancho, formado con ladrillos, y se continuará en espiral á manera del serpentín, dando varias vueltas al rededor de la caldera hasta venir á parar á la boca de la chimenea. Por este medio se consigue que la llama circule por el cañon, y bañe completamente toda la caldera, á excepcion de las partes en que la tocan los ladrillos; en vez de que por el medio ordinario no recorre, como se puede demostrar, gran parte de ella. Esta invencion, fácil de executar y poco costosa, es sumamente apreciable, siquiera por el considerable ahorro que produce de carbon ó leña.

La caldera, su cabeza y el serpentín deben estañarse con mucho cuidado, porque de lo contrario el cobre se va corroyendo, se va formando cardenillo, y este veneno se mezcla con el aguardiente. Al fabricante que no haga caso de esta advertencia podrá muy bien sucederle que llegue á agujerearse la cabeza y la caldera, y por su descuido venga á perder el aguardiente, y aun ocasionar el incendio de toda la fábrica. Para el estañado seria sumamente útil que se hiciese uso del zinc; porque aunque cuesta algo mas caro, tal vez dura mucho mas, y sobre todo no es peligroso para la salud.

La pipa ó tinaja en que esté colocado el serpentín, y que sirva de refrigerante, debe ser bastante grande y capaz, y en su parte superior ha de tener un cañon para que vaya saliendo el agua caliente á proporcion que se vaya renovando la fria. Ésta debe estar entrando sin cesar; porque no siendo así se llega á calentar el agua de suerte que no se condensan bien los vapores al pasar por el serpentín, se pierde gran parte del aguardiente que por salir en estado de vapor se disipa, y todo el licor suele tomar por aquella sola causa el gusto de quemado. Ya se ve que de este modo se necesitará mucha agua en una fábrica grande, y que de consiguiente se ha de procurar establecerla en parage donde haya proporcion de agua de pie; de lo contrario, ó se hace mal el aguardiente, y se desperdicia gran parte de él, ó ha de salir necesariamente muy caro.

Tambien seria muy conveniente que la cubeta ó zalona en que va cayendo el aguardiente al salir del serpentín, tuviese una tapadera bien ajustada, á la qual atravesasen dos tubos ó ca-

ñones, uno que baxase hasta el fondo, que sirviese para dar entrada al aguardiente, y otro que diese salida al ayre contenido en la cubeta. Si ésta estuviese metida en agua fria, y al segundo tubo (que podrá ser muy estrecho) se le pusiese una valvulilla ó portezuela tan movil que la abriese el ayre que se ve precisado á salir de la cubeta, se evitaria completamente la disipacion de una parte del aguardiente, que de otra suerte se pierde.

Si, á pesar de que quanto ahora hemos aconsejado está apoyado por la razon y la experiencia, y de que todo es sumamente fácil de executar, parecieren á algunos estas advertencias y algunas otras, que por no ser demasiado difusos dexamos de hacer prolixidades y delicadezas, á que no es posible atender en una fábrica grande, les suplicamos que lean la descripcion que en el artículo *destilacion* hace Rozier de la célebre fábrica de aguardientes establecida en Valignac. Allí verán como unos fabricantes ilustrados, valiéndose de todos los conocimientos que pueden prestar algun auxilio á este arte, han sabido situar sus alambiques de modo que la destilacion se execute con la rapidez conveniente, procurar toda la cantidad de agua necesaria para los refrigerantes, y para limpiar con suma facilidad las calderas; hacer que el vino venga á ellas desde la bodega por un encañado, sin que para llenarlas sea necesario quitarlas las cabezas; en una palabra, han acertado á dar á su fábrica la mayor perfeccion, consiguiendo por este medio singulares ventajas en la calidad de sus licores con grande economía de tiempo, de trabajo, y de combustible. Jamas nos cansaremos de decir que no podemos ver con indiferencia que quando se trata de unos productos en que, si atendemos á la naturaleza del suelo que habitamos, deberian los extrangeros ser tributarios nuestros, suceda todo lo contrario, por no hallarse generalmente difundidos entre nosotros los conocimientos útiles, y por el menosprecio con que se suele comunmente mirar todo lo que sea apartarse un punto de la práctica que siempre se ha seguido.

Destilacion del Vino.

Supuesto ya que la caldera, su cabeza y serpentín estén bien dispuestas y acondicionadas, y que se tengan á mano

todos los utensilios indispensables , lo primero que se executa es llenar de vino la caldera , dexando un vacío de siete á ocho pulgadas de profundidad ; porque como el vino llega á hervir fuertemente , y entónçes ocupa mucho mayor espacio , si la caldera se llenára del todo , parte del vino subiría á la cabeza , y no saldría puro el aguardiente. Quando la caldera está destapada es muy facil conocer si tiene la cantidad conveniente de liquido ; pero aunque esté cubierta con la cabeza , si junto á la boca tiene , como suele , un pequeño cañon ó respiradero , se podrá juzgar si tiene mas ó menos vino del que debe , por medio de una vara que se introduxese hasta el fondo ; y en caso que haya vino demas , se le sacará ó por el conducto inferior por donde se desaguan las heces , ó por medio de una bomba ó sifon. Muchos acostumbran no poner la cabeza á la caldera miéntras no está hirviendo el vino , sin echar de ver que aunque la parte que hasta entónçes se evapora es demasiado flemosa y mezclada con gran cantidad de gas , es inegable que al mismo tiempo se exhala una porcion no pequeña de espíritu. Luego que está cubierta la caldera , se carga el horno de leña menuda y bien seca para que arda prontamente y comunique á todo el líquido el calor necesario para que comience á evaporarse el aguardiente.

Apénas se haya encendido el horno , ó ántes si se quiere , se ajusta el tubo de la cabeza al serpentín , y se enloda su union lo mismo que la de la cabeza y la caldera. La pipa en que está el serpentín debe estar de antemano llena de agua fria ; y por último se ha de colocar la cubeta debaxo de la extremidad inferior del serpentín. Es menester estar aviando el fuego hasta que el vapor comience á pasar de la cabeza al serpentín ; lo qual se conoce por el calor que se siente aplicando la mano á la extremidad superior de éste.

Se continuará.

MADRID : EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.