

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 21 de Febrero de 1799.

AGRICULTURA.

Continuacion del articulo del nogal.

Aunque comunmente se dice que para transplantar un nogal es bueno qualquier terreno, como no sea pantanoso, y que aún en este subsiste, siempre que la humedad se disipe en el verano, no puede negarse que se advierten diferencias muy notables en los nogales por razon de las diferentes calidades de los terrenos á que se les há transplantado. Las nueces del que está en un terreno demasiado fértil ó demasiado húmedo, no dan tanto aceyte como las del que vegeta en un suelo elevado y un poco seco. En general se puede decir, que al nogal le prueban bien las tierras suaves un poco frescas y de mucho fondo; que le son muy provechosas las grandes corrientes de ayre; y que no prospéra tanto en los terrenos arcillosos y cretosos, como en los areniscos y sueltos, y en todos los demas en que sus raices puedan libremente penetrar á gran profundidad.

El producto de este arbol suele ser considerable; pero por mas que se diga, nunca merece que se sacrifique á solos nogales una tierra capaz de producir granos, ó un buen prado artificial; porque es muy poca y desmedrada la yerba que crece en toda la extension de terreno que cubre con sus ramas. Parece que solo se les deberia plan-

tar en las inmediaciones de los caminos, y en las lindes de las posesiones, guardando las distancias que estén prescritas por la ley, y haciendo que los árboles estuviesen á 15 ó 20 varas unos de otros. Despues hablaremos con alguna mayor extension de las ventajas y desventajas de este cultivo.

Están algunos en la creencia de que al nogal le perjudican mucho los calores de las provincias meridionales; y la experiencia hace ver lo contrario, manifestando al mismo tiempo, que si en aquellas provincias no se cultivan mas los nogales, es porque los olivos los reemplazan con muchas ventajas, en atencion á que en el terreno que ocupa un nogal pueden prosperar tres olivos, y la calidad y precio de los aceytes de los dos árboles no admiten comparacion.

De la tala del nogal.

Mientras que un nogal no pasa de los 20 años, la tala despues del invierno es preferible á la que suele hacerse luego que se caen las hojas, principalmente en los países de grandes frios. La costumbre que se observa en algunos de talar luego que se hace la recoleccion del fruto, es sumamente viciosa; porque como el arbol se halla todavía en savia, se extravasa gran cantidad de ésta por las heridas, y encontrándolas bañadas de ella el frio les causa mucho daño. De haber cortado mal ó fuera de tiempo las ramas gruesas nacen siempre las grandes cavidades de los árboles. No se debe cortar rama ninguna sin cubrir al momento la herida con la boñiga y arcilla, porque éste es el único medio de evitar la pérdida del gran valor que tiene un buen tronco de nogal.

Quando á este arbol se le abandona á sí mismo, dispone sus ramas de modo que forma una copa redonda; y pues ésta es su forma natural, ésta es la que se le debe conservar en la tala ó poda. Pero se debe procurar que se eleve bien el tronco á causa de su gran valor quando está sano; disponer las ramas de modo que no se crucen y enreden unas con otras; y dexar bien desembarazado el

centro para poder subir sin dificultad á todas las ramas, quando se trate de recoger el fruto. Se deben suprimir las ramas baxas, si las puntas llegan muy cerca del suelo, porque asi entra mas facilmente el ayre en lo interior de la copa: las ramas superiores se elevan á mayor altura, y se dexa en libertad mas campo que cultivar. Es observacion muy importante, que el cortar las ramas madres en un nogal viejo, le es muy perjudicial, y que por esta causa se vá desmejorando poco á poco hasta llegar á perecer.

En los 20 primeros años despues de la plantacion del nogal es quando se debe poner mas cuidado en la formacion de su copa, que en su fruto; por que este no es de grande importancia hasta pasado aquel tiempo, y aun quando lo sea, se le debe sacrificar á la buena calidad de la madera. Todos los años, ó uno sí, y otro no, se debe limpiar el arbol de toda la madera muerta, de las ramas mal dispuestas, y de las que cuelgan demasiado. Despues de los 20 años no necesita auxilio ninguno, á no ser que un uracan tronche ó desgaje alguna de las ramas principales, ó que sea necesario recortar algunas ramillas que baxen mas de lo regular.

En viendo que el arbol comienza á decaer, y á garsarse de leña muerta, al punto se le debe arrimar la hacha á la raiz para evitar una muerte natural que disminuiriá mucho el precio de la madera. El tiempo mas oportuno para cortar estos árboles es quando la savia está concentrada en las raices, y soplando un viento norte, seco y frio, sin que sea necesario atender para nada á los diferentes aspectos de la luna. Luego que está derribado el arbol, se le cortan todas las ramas por junto al tronco; se conservan las mayores, y todas las pequeñas se destinan al fuego. El tronco se debe descascarar despues, y así se le ha de colocar baxo un cobertizo para que se seque mas pronto. Si se quiere dar á esta madera una calidad superior, quítese la corteza al tronco en el invierno un año antes de derribar al arbol, y esta sencilla preparacion es muy ventajosa, singularmente para los árboles sembrados de asiento, y á quienes no se haya cortado la raiz central.

No es posible fixar exáctamente el tiempo de la recoleccion, porque depende del clima, de la estacion, y de las especies de nogales, entre las quales hay unas mas tardias que otras. Lo que podemos decir como regla general, es que las nueces se recogen desde mediados de Septiembre hasta fin de Octubre.

Se conoce que la fruta está madura en que se abren algunas grietas en la cascarilla, y en que ésta se despega sin dificultad. Entonces van algunos hombres sacudiendo con varas largas delgadas y flexibles todas las ramas á que pueden alcanzar desde el suelo, sin dar grandes golpes, porque estos magullarian las ramas tiernas, y harian caer muchas hojas necesarias para el abrigo de los botones ó yemas que han de producir el año siguiente.

En habiendo derribado todas las nueces de las ramas bajas, suben los mismos hombres á los árboles, y los van igualmente sacudiendo hasta despojarlos de toda la fruta. Seria de desear que se pudiesen coger á mano todas las nueces; pero como las mas están en lo exterior del árbol, y las extremidades de las ramas son tan débiles, que se desgajarian con el peso de un hombre, se debe mirar la cosa como imposible. Todas las nueces que van cayendo las cogen y echan en costales algunas mugeres, niños, ó ancianos.

Si los nogales estuviesen baxo una cerca, y las propiedades se respetasen, como es debido, no seria necesario derribar las nueces á palos, y así se evitaria el daño que esta operacion debe por precision causar á los árboles. En madurando completamente la fruta, y estando bien seco su cabillo el viento solo la haria caer, ó quando mas, con sacudir ligeramente las ramas se la derribaria.

Siendo casi imposible, como se ha dicho, el coger las nueces á mano, no solo se ha establecido generalmente (dice un autor ingles) la costumbre perjudicial de derribarlas á palos, sino que además (parece increíble) se ha acreditado el error grosero, de que esta operacion es muy útil al árbol, siendo así que siempre será poco todo el cuidado que se ponga en cogerlas, porque el palo derriba con la fruta muchas

hojas, y pisadas éstas en el terreno le comunican un suco, que le es sumamente nocivo. Así que, concluye, se deben alzar del suelo todas las hojas y ramillas que caigan, esparciéndolo al mismo tiempo alguna cantidad de ceniza que indudablemente será muy útil al árbol, y á todas las plantas que lo rodean.

Convenimos con este autor en que con el apaléo se hace á los árboles un daño gravísimo por las razones que ya hemos indicado; pero en árboles tan elevados, como por lo comun son los nogales, serian necesarias para coger la fruta á mano escaleras altísimas, muy difíciles de manejar, y mucho mas de asegurar en barrancos, repechos, &c. Es pues el apaléo en este caso un mal inevitable, sin que quede otro recurso que el que lo disminuya una mano exercitada.

Que las hojas del nogal comunican al terreno un suco perjudicial, es una suposicion destituida de fundamentos; puesto que la experiencia hace ver, que en pudriéndose, forman una especie de abono bastante útil. Entre las hojas verdes y las secas no hay otra diferencia que el estar ya éstas privadas del agua de vegetacion; ni en uno ni en otro estado dañan á las plantas, y descompuestas por medio de la putrefaccion les sirven de gran provecho.

Recogidas en costales las nueces, separando si se quiere las que hayan soltado la cascarilla, de las que aun la conservan, se llevan á casa, y se tienden en un tablado, ó granero formando una tonga de dos ó tres pulgadas de alto, y se remueven todos los dias por espacio de un mes, ó algo mas con el fin de disipar toda la humedad. Sea que se tengan con separacion las nueces descascaradas, y las que no lo estén, ó sea que estén mezcladas las unas con las otras; tén-gase cuidado de quitar todas las cascarillas que vayan soltando, porque llegan á fermentar, y esto no hace ningun provecho á la fruta.

Luego que las nueces están bien secas, se las guarda en un sitio ni muy caliente, ni muy frio, ó en caxas de nogal, para evitar que se enrancien; y resguardadas así de las alteraciones de la atmósfera, se conservan de un año para otro bastante buenas para comer, si se las intenta dar este destino.

Aceyte de las nueces.

Sucedé á la nuez antes de estar completamente quaxada, lo que á la uva quando está en agraz. Así como en ésta no se desenvuelve, hasta que está bien madura, la parte azucarada, que ayudada de la fermentacion produce despues el vino, en aquella igualmente no se descubre aceyte alguno antes de llegar al estado de madurez. Aun despues de haber quaxado, mientras se conserva enteramente blanca la almendra ó meollo, y se le quita con facilidad el pellejillo que la cubre, da muy corta cantidad de aceyte: en llegando el pellejillo á estar tan adherido que no se le pueda quitar, es quando se ha formado ó desenvuelto toda ó casi toda la cantidad de aceyte que la nuez es capaz de dar. De consiguiente, si luego que se recogen las nueces se las prensára, se sufriría una pérdida considerable de aceyte; y siempre que se las conserve con cuidado darán mucho mas al fin del año, que dos ó tres meses despues de la recoleccion.

Antes de meterlas en prensa se las descascara, teniendo cuidado de no dexar entre los meollos ningun pedazo de cáscara, y de separar los blancos y sanos de los oscuros y negros que desde luego estan indicando que no tienen igual grado de sanidad, y que su aceyte no es igualmente bueno. Esta operacion suele ser una de las ocupaciones mas agradables de la gente de los Lugares. De noche se juntan varias familias, unos dias en una casa, y otros en otra, y despues de haber cascado las nueces, se ponen al rededor de una mesa grande á mondarlas. Allí se canta, se rie, se cuentan cuentos, y, sin faltar al decoro ni á las costumbres, reina en aquellas concurrencias la alegría pura y sencilla que tanto se echa de menos en las grandes Ciudades.

En habiendo descascarado las nueces, no se debe diferir el enviarlas al molino; porque quitadas yá las cáscaras, que las resguardaban del contacto del ayre, como estén rotas las almendras, ó se les haya quitado por algun lado el pellejillo que las cubre, se enrancia prontamente el aceyte y toma un gusto detestable. Por lo regular se emplean en cada molienda ó tarea quarenta libras de nueces mondadas; pero esta cantidad solo depende de la costumbre del pais.

En el molino una rueda vertical movida por el agua, por el viento, ó por algun animal reduce los meollos á una pasta: ésta se pone en un saco, y así se la coloca debaxo de la prensa, cuya compresion hace salir el aceyte. Este se llama *aceyte virgen*, porque se saca sin el auxilio del fuego, ni de agua caliente. Despues de extraido el aceyte virgen, se rocía la pasta con agua caliente, ó se la poné al fuego en una vasija con agua, y despues se le vuelve á prensar otra vez para sacar el aceyte que llaman *cocido*. El orujo se destina entonces para el mantenimiento de las aves ó de las bestias de carga, ó para hacer sopas á los perros.

Se concluirá.

DEL ACEYTE.

Hay dos especies de aceytes: el uno es craso, y el otro esencial ó volátil: el primero se extrae comunmente de varias granas ó semillas por presion; y el segundo se saca las mas veces por destilacion. El reyno vegetal es el que suministra en gran parte los aceytes crasos, y se puede decir que casi todas las semillas contienen algo, bien que en algunas en tan corta cantidad, que el gasto para sacarlo excederia en mucho al producto; y así hay que reconocer las semillas que le pueden dar con beneficio machacándolas en un mortero, y echándoles agua, á ver si la dexan lechosa, que es lo que se llama *emulsion* ú orchata. De los huesos de las frutas, de las pepitas de calabazas, melones y pepinos, de todas las semillas que están dentro de siliquias ó vaynas, y que son de plantas, cuya flor es cruciforme, como la col, nabo, mostaza &c., y en suma, de todas las semillas que tengan dentro su almendra se saca aceyte craso por presion. Tal vez la aceytuna es el único fruto, cuya pulpa contiene aceyte craso: su hueso y almendra lo contienen tambien; pero de muy distinta naturaleza como veremos mas adelante.

El aceyte craso está formado en la misma grana de que se saca, ó en la aceytuna quando tiene cierto grado de madurez; pero el esencial se halla en las cortezas que cubren á las semillas, en los cálices y petalos de las flores,

en la hoja, madera y raices del vegetal, ó en alguna parte determinada de éstas, y muchas veces se encuentra en un estado resinoso, y por esto se suele sacar mas bien por destilacion que por presion. El aceyte craso, recien sacado, y con el esmero que se requiere, estará suave al gusto y sin olor, y no se volatilizará al grado de calor del agua hirviendo; pero el volátil estará siempre acre y aromático, y se volatiliza con menos calor. El principio odorífero de los cuerpos, que llaman *espíritu rector*, es muy sutil y volátil, como se observa en todas las plantas y flores aromáticas; y este espíritu rector es el que da á los aceytes, y á los xabones que con ellos se hacen, el olor de las granas de que se ha extraido.

La buena calidad del aceyte craso pende del equilibrio y conservacion de sus principios constitutivos: uno de estos es el ayre, pues, segun observó un fisico, ¹ una pulgada cúbica de aceyte de olivas da ochenta y ocho de ayre, el qual se pierde con tanta mas dificultad, quanto el aceyte se conserve mas coagulado, y esto es lo que se ha de procurar con el aceyte de aceytunas, teniéndolo en buenas cuebas, y frescas en que se mantenga muchos años helado, pues sino irá perdiendo el ayre que tenia en combinacion, y quanto mas lo pierda, mas se irá precipitando al fondo el mucílago, que es aquella parte del fruto que en los aceytes y en el vino se va con el tiempo posando en el fondo, y forma las heces ó borras.

Con el aceyte craso va mezclada regularmente alguna parte del esencial que sale de la cáscara y de la película de la almendra comun, y en la aceytuna de la película, del hueso y de su almendra; y aun en la misma madera del olivo abunda este aceyte esencial mucho mas que en el fruto.

Llámase *aceyte vírgen* al que se extrae solo con exprimir el fruto, y es el mejor y el mas delicado: y *cocido*, al segundo que se saca del orujo, de que se ha extraido el primero, por medio de planchas calientes y agua hirviendo.

Voy

Voy á comparar el aceyte de olivas, que es el mas perfecto, con los de granas ó semillas. Y en quanto á su semejanza es de saber, que el de colza, nabina, mostaza, miagro, linaza, cañamones y adormideras (este último es tan superior á los anteriores, como el de aceytunas al de nueces, avellanas y almendras), es fluido y transparente á no estar helado: es de color dorado, mas ó menos obscuro segun el año, el clima, y el terreno, y suave al paladar: no se mezcla con el agua ni con el espíritu de vino, y sí con los otros aceytes, bálsamos, grasas, mantecas, ceras, alcanfores, resinas, azúfres, azucar, alkalis, y algunas sustancias metálicas. Con el tiempo adquieren estos aceytes mal olor y sabor, y se ponen rancios; y un calor de 20 á 25 grados les pone en el mismo estado. Comparados estos aceytes con el de aceytunas, todos tienen, excepto el de adormideras, un gusto acre y caústico, y aun suelen venderse algo rancios: no tardan en hacer poso: para helarse necesitan mas frio que el agua: hacen mucha espuma al calentarse: corroen con mas prontitud el hierro y el cobre, y forman mas fácilmente xabones con los alkalis: por esta razon, si no están mas caros que el de aceytunas, son preferibles á éste para preparar las lanas y sus textidos.

Existe en el aceyte de colza, nabina, y otras granas, no solo el mucílago del fruto, que al paso que se precipita ó posa en el fondo, se va poniendo el mismo aceyte cada vez mas rancio y acre, sino tambien el aceyte volátil de la semilla, el qual se evapora con el agua hirviendo, se disuelve en el espíritu de vino rectificado, y echado despues en agua, se une con ella dicho espíritu, y dexa sobrenadar el aceyte.

Por poca cantidad de aceyte volátil que se eche ó mezcle con los aceytes crasos, se ponen inmediatamente acres, rancios, y desagradables. Para exâminar la porcion del aceyte volátil que suelen contener los aceytes crasos mezclé espíritu de vino rectificado con aceyte que yo habia sacado de dichas granas, y con el de aceytunas: en este que era reciente disolvió tan corta porcion de aceyte volátil, que apenas tomaba color el agua en que despues se echaba; pero

en

en el que ya tenia algun tiempo , aunque no estaba rancio, disolvió bastante cantidad: en el aceyte de colza, nabina, &c. aun siendo recién sacado, se descubrió desde luego mucho aceyte volátil que blanquea el agua, y su cantidad se aumenta al paso que unos y otros se van enranciando.

Aunque los aceytes crasos se saquen de las semillas con las mayores precauciones, siempre llevan consigo el principio de la rancidez en la corta porcion de aceyte esencial que contienen: quanto mas rancios y limpios estén tales aceytes, tanto menos humo dan al quemarlos, y tanto son mas preferibles para la preparacion de las lanas, como que disuelven mucho mejor su grasa. La causa de la rancidez del aceyte de semillas se aumenta comunmente con el método vicioso de sacarlo, y suele salir ya del molino con un gusto acre y caústico. Si la grana ó semilla no está bien madura quando se arranca ó corta la planta, dará poco aceyte y malo: no por eso se ha de esperar á segarla ó cortarla á tiempo que se desgrane; sino que despues de recogida la planta en un día sereno se ha de tender en el suelo, ó debaxo de un cobertizo para que se seque; pero si se amontona, se irá poniendo con capas alternativas de paja, á fin de que con la humedad no fermente y se desmejore quando no se pudra. Las semillas que dan aceyte atraen y retienen la humedad del ayre, y mas adelante hablaremos de los medios de evitar este inconveniente. Toda grana se ha de conservar entera, sin quebrantar ni separar su cascarrilla, porque sino se enrancia luego que le da el ayre, y sale el aceyte igualmente rancio. Tambien advierto que si se tarda en llevar las semillas al molino para sacar el aceyte, se secarán mas ó menos segun el clima, y su aceyte no será de buena calidad. Hay en algunas partes la detestable práctica de tostar la grana con un poco de agua en una vasija de cobre antes de prensarla; y no hay medio mas seguro para que desde luego salga rancio. Las semillas ó granas se deben exprimir simplemente, y quando mas, si la prensa no tiene gran fuerza, se calentarán las planchas con agua hirviendo, sin tostar la pasta hasta la tercera ó quarta vez que se haya de prensar, y entónces no se han de mezclar los aceytes de las primeras prensas con

los de las últimas, porque estos salen de muy inferior calidad.

Quanto es mas caliente, arenoso, y seco el terreno en que se producen las semillas, tanto mas aceyte esencial tiene: esto es, mas cantidad del principio que le pone rancio; lo qual se debe entender tambien de las aceytunas. A las nueces, almendras, avellanas y demas frutas de cáscara, no se les ha de romper ésta hasta el momento de llevarlas al molino, ó de meterlas en los sacos en que se han de prensar, separando todas las que estén algo dañadas; pero antes se les ha de quitar al tiempo de la cosecha, y luego que se seca aquella corteza blanda y carnosa que tienen sobre la dura quando están en el árbol, porque ésta atrae mucho la humedad, y aun solo la que tienen basta para hacerles fermentar si se amontonan con ella, y disponerlas así para que den mal aceyte; las avellanas y almendras se conservan mucho mas tiempo que las nueces, el fabuco, &c.

En quanto á las aceytunas, si están muy maduras, sale el aceyte sin gusto á la fruta, y sino lo están, producen menos, y amargo y de mal gusto. Es un error tener en sazón quando los otros están á medio madurar, y recojiéndose al mismo tiempo todas las aceytunas, es indispensable que el aceyte salga deteriorado. Las aceytunas que derriba el viento se deben prensar aparte, porque la alternativa de humedad y de calor que suelen padecer en el suelo las perjudica, y suelen dar un aceyte de mal olor y sabor, aun quando se extraiga sin agua caliente, y con las mayores precauciones. Tambien la diferencia en los terrenos da aceytes diferentes que no se deben prensar juntos. En Córcega y en la ribera de Génova esperan á que los ayres derriben la aceytuna, y he visto allí á fines de Abril mucho fruto en los olivos, y así va ello, porque del molino sale ya el aceyte rancio y detestable. Para madurarse la aceytuna suele mudar quatro colores: del verde pasa al cetrino, al encarnado, al vinoso, y últimamente al negro con un viso de encarnado, y entónces es quando están maduras, lo que se conoce en que ceden á la impres-

sion del dedo á poco que se compriman, ésta es la mas verdadera señal, que en quanto al color las hay tambien del de la cera y de gris de lino quando están maduras. En no cogiéndose quando están en sazón se ennegrecen, se arrugan y ablandan demasiado, y su aceyte es malo.

La práctica demasiado comun de dexar amontonadas las aceytunas muchos dias sin llevarlas al molino es bárbara y sumamente perjudicial. Yo hice la prueba de poner en un monton de aceytuna un termómetro de Reaumur, que á los quinze dias señaló los 36 grados quando en las mayores cubas de mosto no lo habian visto pasar de 26. Por debaxo del monton de aceytunas corria agua de color vinoso que manifiestaba la fermentacion que padecia el fruto, y quando se sacaron de donde estaban para llevarlas al molino despedian un gas de olor vinoso y picante que, aunque no apagaba la luz, como el que despide el mosto, la amortiguaba bastante, y aun tal vez, con un dia mas hubiera sido el gas que se desprendia, tan mortal, como el de aquel, ó si la pieza en que estaban las aceytunas no hubiera sido tan ventilada y grande como era. Al paso que se levantaban estas aceytunas unidas unas á otras formando témpapanos se encontraban entre ellas capas blancas de moho, y así dieron un aceyte muy malo ¿qué tal será el que se extraiga de aceytunas amontonadas meses enteros? Este experimento lo hice para asegurarme de las degradaciones que padecen las aceytunas amontonadas, y como se vician por este método; y no solo se pierde en la calidad del aceyte, sino en la cantidad, si la fermentacion dura mucho, como qualquiera puede experimentar. Si las circunstancias obligan á conservar mucho tiempo las aceytunas, es menester tenerlas en piezas muy ventiladas con los suelos de tablas y llenos de agujeros para que el ayre, al pasar de abaxo arriba, atravesase por entre ellas é impida la fermentacion; lo que contribuirá á que el aceyte salga menos malo, en caso de que las aceytunas hayan de permanecer mucho tiempo en este estado.

En donde cometen el absurdo de tener las aceytunas amontonadas mucho tiempo, se prescriben las reglas siguientes sobre el modo de hacer los montones. 1.^a Al paso que

se van recogiendo se pondrán en estancias grandes, secas, ventiladas y empedradas, no dexándolas nunca sobre tierra porque contraen demasiada humedad. 2.^a Si las aceytunas están maduras, si el año ha sido humedo, ó se han cogido en tiempo lluvioso, no ha de tener el monton mas que dos tercias de alto, y se han de llevar al molino luego que se pueda, en especial si son de olivares que estén en terrenos fuertes y húmedos. 1 3.^a Si se han cogido verdes, en tiempo claro, despues de una estacion seca y en terrenos áridos, se pueden hacer los montones mas altos, y no corre tanta priesa llevarlas al molino; pues la fermentacion que padecerán facilitará la extraccion del aceyte, 2 y diminuye su amargo. 3 4.^a Para conocer quando están en estado de llevarlas al molino se han de remover un poco por diferentes partes, y si humean y están mohosas y húmedas, se han de moler y prensar inmediatamente. Esta máxima es sumamente disparatada, pues si humean será la fermentacion muy viva, y sale el aceyte ya dañado de la misma aceytuna; y los que no conocen la degradacion del aceyte se conoce que tienen el paladar poco delicado, y que no le han comparado con el fino de Aix en Próvenza.

Para clarificar el aceyte, y evitar que haga humo en las luces, se sirven en algunas partes de baños grandes de argamasa, de piedra ó de plomo muy anchos, y de 5 á 6 pulgadas de profundidad: llenan de agua las dos terceras partes de su profundidad, y de aceyte lo restante, y dexan estos baños expuestos al ayre libre, y á la accion del sol: caliéntanse con el sol, se precipita al fondo el mucilago, y en la misma forma que se blanquea la cera, queda el aceyte sin color á los 15 dias ó tres semanas, pero con un olor desagradable y rancio. Si el baño es de plomo se necesita menos tiempo para que el aceyte pierda el color; pero no comeria yo aceyte preparado en tales

va-

- 1 Esta regla es buena.
- 2 Acosta de su calidad.
- 3 Es cierto: porque la fermentacion las madura, y demasiado disponiéndolas para que su aceyte se enrancie con facilidad.

vasijas, porque disuelve en ellas mucho plomo, y es un veneno mortal. De quando en quando se rocía el aceyte que está en los baños con un poco de agua; y ésta al irse al fondo arrastra consigo la parte del mucílago que quedaba todavia en el aceyte.

El aceyte de Aix en Francia es muy delicado, y se atribuye su finura á que cogen las aceytunas en sazón: dexan pasar muy poco tiempo desde la cosecha hasta que la muelen y prensan, y en el molino usan del mayor aseo y curiosidad. Si se mezclan las aceytunas que estén en diferentes grados de madurez, no saldrá el aceyte bueno, y asi convendrá mucho coger y prensar aparte cada especie de ellas. Asi se conseguirá aceyte, cuya calidad haga mas apreciable una arroba que dos del ordinario. Si las aceytunas están verdes ó secas, han de estar mas tiempo amontonadas, que quando están ni verdes, ni demasiado maduras, sino bien sazónadas; pero siempre será lo mejor dexarlas madurar en el árbol, y no esperar á que se sequen, porque en uno y otro caso saldria el aceyte desmejorado. Siempre es indispensable separar las hojas del olivo que haya entre las aceytunas, porque dán al aceyte un amargo desagradable.

En Flandes y Holanda se fabrica todo el año aceyte de semillas ó granos, y en los molinos y prensas se advierte el sumo aseo de los naturales: cada utensilio está con la mayor limpieza colocado en el lugar que le corresponde: lavanse freqüentemente con cenizas y lexías fuertes para que el aceyte de que una vez se impregnan no comunique mal gusto ni rancidez al fresco: no se les vé rodar por el suelo, ni se descubre por ninguna parte polvo ni suciedad. ¡Qué diferencia entre estos molinos y los de Francia tapizados de telarañas! la grasa acumulada en ellos desde el primer día que se estrenaron forma como una costra sobre toda la superficie de los morteros, piedras y prensas: las medidas, cucharones &c. son de cobre

y
 1 Al escribir este artículo quisimos ver un molino de aceyte que hay en el convento de Atocha de Madrid, y á la verdad que no hallamos motivos para lisonjearnos mas que Rozier (de quien extractamos este artículo) de los de su patria.

y están cubiertas de cardenillo : no lo creería á no haberlo visto , y me acuerdo que hice la reflexion de que, habiendo multas al vecino que no barre la puerta de su casa , se zele tan poco sobre un objeto en que tanto interesa la salud pública, que hay pueblos en que las medidas públicas del aceyte están llenas de cardenillo, y el gobierno municipal las vé, y las dexa subsistir en el mismo estado con la mayor indiferencia. De la policía de París que ha suprimido todas las medidas de cobre, aunque estuviesen bien estañadas, sería bien que tomasen exemplo muchos Pueblos, en que se advierte esta indolencia en el magistrado, contra la qual declamaré siempre por si puede despertar su atencion sobre un peligro tan inminente.

Se continuará.

Carta á los Editores ofreciendo un premio sobre el cultivo del zumaque.

SEÑORES EDITORES : el zelo del bien comun de esta Villa y general , y el estar persuadido de las grandes ventajas que se consiguen con los nuevos experimentos, me estimulan á hacerle presente á Vmds., que el terreno de esta Villa y sus inmediaciones es muy idóneo para la cria de zumaque como lo tiene acreditado la experiencia , y todos (ó la mayor parte de sus habitantes) están inclinados á la siembra de dicha planta , pero se ven imposibilitados de poder aumentarla á causa de que hasta ahora no se ha podido descubrir el modo de hacer un criadero de la simiente de dicha planta , aunque nos hemos dedicado otro amigo y yo á hacer algunas experiencias.

Lo poco que se aumenta es de un modo muy costoso, y aun á excesivos precios no se encuentra. Este es, arrancando los pollos que nacen en algunas zumaqueras, y trasplantarlos á las hoyas que para este fin están preparadas; pero como son pocos los que se crian , y todos los propietarios están dedicados á aumentar esta planta , carecen los que los tienen en parte, y los demas en todo del aumento que ofrece.

Para ver si se consigue el fin que mi zelo desea, ofrezco una onza de oro á qualquiera que dé una instruccion para hacer criaderos de semilla, para lo qual, caso que no la tengan, con órden de Vmds. se remitirá alguna que tengo cogida en diferentes tiempos. Nuestro Señor guarde á Vmds. muchos años : Navas del Madroño, Partido de Alcántara 3 de Mayo de 1798. = Joseph Hernandez.

Nota. No se ha publicado antes este premio porque se preguntó á varios cosecheros de zumaque sobre lo que deseaba saber el señor Hernandez con el fin de excusarle este gasto ; pero no ha contestado ninguno cosa de provecho hasta ahora.

Inoculacion.

SEÑORES EDITORES : habiendo puesto en práctica dos métodos de inocular viruelas que Vms. proponen en el Semanario de Agosto de 1797, en tres niños de edad de siete años, dias mas ó menos, y en una niña de cinco años, he salido con felicidad ; aunque con bastante trabajo la introduxe por tratar con gente poco racional : fué en el dia 6 de Noviembre de 1797 ; y viendo dos caballeros que tenian tres hijos, que con tanta felicidad habia salido de la operacion, me llamaron para que los inoculase ; y éstos luego que vieron la lanceta con el pus, temieron de tal suerte que principiaron á llorar, y los padres compadecidos, me dixeron lo dilatase, y yo como estaba consentido en la operacion, mojé unas hilas en el humor virulento benigno, les di unas friegas en los brazos y las apliqué ; á los seis dias vino la erupcion, y á los tres niños y niña arriba expresados, á cinco dias, y siguiendo el mismo método que Vms. proponen así para la preparacion, como en el tiempo de la erupcion, todo salió bien. Esto es quanto por ahora tiene que comunicar á Vms. un Cirujano de Aldea, el que á Vms. B. L. M. = Don Juan Antonio Requena = Revilla de Campos y Febrero 26 de 1798.