

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 11 de Abril de 1799.

AGRICULTURA.

*Nuevo modo de destruir el gorgojo.**

Un individuo de este comun acaba de darnos parte de un nuevo descubrimiento que ha hecho para destruir el gorgojo en sus paneras de trigo. El medio nos ha parecido muy sencillo, y si despues de experimentado se confirmase su utilidad, nos lisonjearnos de que haciéndolo insertar en los papeles públicos, se dará á conocer á todos los labradores para que hagan al mismo tiempo las observaciones que se tengan por convenientes por las ventajas que de esto pueden sacar el comercio y la agricultura.

A pesar de todas las precauciones que se toman para preservar al trigo del tizon, no se le puede defender, despues de metido en la panera, de otro enemigo igualmente funesto. El gorgojo ha sido siempre un insecto destructor del grano que se guarda, y este insecto á pesar de que se emplee el mayor cuidado en exterminarle, parece que vuelve á renacer del grano mismo que se creia libre de él. Su propagacion es tan prodigiosa, que en muy poco tiempo se pueblan de él los graneros, y se pierde el trigo.

El

* Comunicado al C. Parmentier por el ayuntamiento de Mondidier, Departamento de la Somme, y publicado en la Feuille du cultivateur n. 26. an. 7.º

El C. Rollín cree deber dar al público el descubrimiento mas feliz y mas seguro para defender al trigo de un azote tan perjudicial, el que tiene experimentado en muchos pueblos con el mas feliz éxito. No se trata mas que de buscar una porcion de cangrejos gordos, no muchos, que se pondrán sobre el trigo echándolos de espaldas para que no se puedan levantar é irse. En esta aptitud se mueren muy pronto, y al punto que comienzan á oler mal, parece que los gorgojos salen como de un sepulcro, y que ántes celebran su junta para deliberar el partido que deben tomar; pero aumentándose la putrefaccion les obliga á desaparecerse bien resueltos á no volver al parage que han abandonado; y bien sea porque se ven privados de su subsistencia, sea por la infeccion que han sentido, ó sea el disgusto de abandonar su antigua morada, ello es que se precipitan desesperados por las ventanas del granero, y mueren dexando al propietario un espectáculo agradable viéndose libre de tan crueles enemigos.

Concluye el artículo del areómetro.

Modo de graduar el areómetro para los aguardientes y demas licores espirituosos.

Así como para graduar *el areómetro de las sales*, la porcion de azogue encerrada en la bolita inferior debia ser tal, que casi todo el tubo se sumergiese en el agua destilada, para este otro areómetro la porcion de azogue ha de ser solo la que se necesite para que el instrumento se hunda en la mezcla de nueve partes de agua y una de sal hasta dos ó tres lineas mas arriba de la bola mayor, y en este punto se marca el *cero*. Luego que se saca de este líquido el areómetro, se le enxuga bien, y se le pone en agua destilada, y como esta es especificamente menos pesada que el líquido anterior, se hundirá mas en ella. Márquese el punto del tubo en que dexa de hundirse, y señálense allí 10: tómese con un compas el intervalo que hay desde el *cero* al 10, y repítase desde este punto ácia arriba quantas veces quepa en la longitud del tubo; despues dividase cada uno

uno de estos intervalos en diez partes iguales ó grados, y estará concluida la graduacion del que llaman areómetro ó *pesalico de Baumé para los espíritus*.

Las advertencias que hicimos quando tratábamos de la graduacion del areómetro de las sales se deben igualmente tener presentes al graduar el de los espíritus; solo tenemos que añadir con respecto á su uso, que si en aquel se expresan los grados de densidad ó concentracion por el número de partes iguales que permanecen fuera del líquido, en el areómetro de los espíritus se reconoce la calidad de los licores por el número de partes iguales que se sumergen en cada uno de ellos; de modo que será mas espirituoso, y tendrá menos cantidad de flema ó de agua aquel aguardiente en que se sumerja mayor número de las partes marcadas en el tubo: así que, quando decimos que para tal ó tal experimento se debe emplear un espíritu de vino rectificado hasta los 36 grados, queremos decir con esto que puesto en él el areómetro, se han de hundir treinta y seis partes iguales ó grados sin atender á las que quedan fuera del líquido.

La incertidumbre en que nos dexan sobre la calidad de los licores las que se llaman pruebas del aguardiente, demuestra las ventajas del areómetro. En efecto, la prueba *cerrada* ó de Holanda, la de aceyte, &c. aun quando se hagan de buena fe y con todas las precauciones necesarias, darán á conocer quando mas, que el aguardiente de prueba de aceyte, por exemplo, es mas espirituoso que el de prueba de Holanda; pero como entre los aguardientes que estan de una misma prueba los hay necesariamente con diferentes grados de bondad, siempre que no usemos del areómetro nos quedaremos sin saber en quantos grados excede la calidad de tal aguardiente de prueba de aceyte á otro de prueba de Holanda. Con decir que un aguardiente es de prueba de aceyte, ¿qué otra cosa se dice sino que tal aceyte es específicamente mas pesado que aquel aguardiente? Pero habiendo, como hay muchos aguardientes, ó sean espíritus, que sin embargo de ser todos específicamente menos pesados que el aceyte, pueden tener una diferencia muy notable en su rectificacion, quando tratemos de expresar lo espirituoso que ha de ser un licor para que surta tal ó tal

efec-

efecto, ó comprar una partida grande de aguardiente de una misma calidad, ¿qué habremos adelantado con saber que todo es á prueba de aceyte? Por otra parte siendo unos aceytes mas pesados que otros, habrá aguardientes que con ciertos aceytes serán de prueba, y con otros no lo serán. Es pues sumamente vago este modo de expresar el grado de bondad de los aguardientes.

¿Y qué diremos de la prueba de Holanda en que se reconoce el grado de rectificacion del aguardiente por el número y figura de las bombiras de la espuma que hace al caer de alguna altura en un vaso? en los varios aguardientes que se llaman de prueba de Holanda; ¿quánta diferencia hay de la calidad de unos á la de otros! y los que quieran usar de estas pruebas, ¿qué medios nos darán para reconocer con alguna exáctitud aquella diferencia? y aun quando la llegásemos á conocer, ¿cómo podríamos expresarla? Por último, que todas esas pruebas deben merecer muy poco aprecio para exáminar la calidad de los aguardientes, se demuestra con la reflexion de que el aguardiente viene á ser una mezcla de agua y de espíritu de vino, y pudiendo variar de tantos modos las proporciones de estos dos ingredientes, y por consecuencia las calidades de los diferentes aguardientes que resultan, se quiere expresar esta diversidad tan grande de calidades con solas dos ó tres voces; que es lo mismo que querer reducir á solas dos ó tres las diferentes proporciones en que se pueden mezclar el agua y el espíritu de vino para formar cierta cantidad de aguardiente. Supongamos, por exemplo, cien arrobas de aguardiente, en cuya composicion hayan entrado noventa de espíritu y diez de agua; y otras cien arrobas compuestas con ochenta de espíritu, y veinte de agua, ¿serán de una misma calidad, y merecerán un mismo precio estos aguardientes, solo porque ambos sean de prueba de aceyte? Si por esta causa se vendiesen ambos al mismo precio, ¿no saldria necesariamente perjudicado

el

x Es cosa bien averiguada, que si cien arrobas de aguardiente contienen noventa de espíritu, contienen al mismo tiempo mas de diez arrobas de agua; lo qual hace ver que los dos líquidos mezclados no ocupan tanto espacio como quando estan separados. Pero esto importa poco para el asunto de que tratamos.

el comprador en la novena parte del valor total en un caso, y el vendedor en la octava parte del mismo valor total en otro?

¿Qué otro medio nos queda, pues, de evitar estos perjuicios, ya sean voluntarios ó involuntarios, y de distinguir con alguna exáctitud la calidad de los licores, para arreglar á ella el precio de cada uno, sino valernos de un areómetro? Con él reconoceremos al momento qual de dos aguardientes es mas ó menos espirituoso, aunque pertenezcan á una misma prueba; y finalmente en él tienen todos un medio de expresarse sobre este punto con alguna exáctitud, y de un modo nada expuesto á diferentes interpretaciones. El cosechero que escribe al comerciante ofreciendo venderle cierto número de arrobas de aguardiente, le indica facil y exáctamente su calidad, diciéndole que es de 28 grados, por exemplo, del *areómetro de Baumé*. El comerciante quando recibe el aguardiente, valiéndose de un areómetro de la misma especie, reconoce al punto la buena ó mala fe del cosechero. El Chímico, el Médico, el Cirujano, el Mariscal que quiera indicarnos el grado de bondad que debe tener el aguardiente, ó el espíritu de vino para hacer tal experimento ó componer tal medicamento, á fin de que produzca los efectos que se desean, generalizado que sea el uso de areómetro, se dará á entender con suma facilidad; y los que quieran justificar la verdad de las observaciones de aquellos otros, tienen un medio facil y seguro de cerciorarse, de que emplean licores de tan buena calidad como se les ha prevenido.

En vista de tales ventajas deseáramos que se conociese y usase generalmente por todos un instrumento tan apreciable. Su utilidad, lo facil que es de construir y de usar, lo poco costoso que es, aun ahora que nos los venden los extrangeros, y el no ofrecer el menor embarazo para trasportarlo de una parte á otra (puesto que se puede llevar sin incomodidad en la faldriquera) nos hace creer, que sino lo usan todos, es porque no lo conocen. Así que, nos alegráramos que los señores Párrocos y demas sugetos instruidos que tengan conocimiento de él, y del modo de usarle, procurasen demostrar á los demas toda la utilidad que se puede sacar de su uso, y vencer por este medio la justa des-

confianza con que el labrador sencillo mira todas las novedades, mientras no vea palpable el provecho que de ellas le resulta.

Nota. Sabemos muy bien que ademas de los areómetros de Baumé, se conocen otros varios, unos mas, y otros menos perfectos que ellos, y si hemos hecho con preferencia la descripcion de los de Baumé, es porque son á los que se refieren generalmente los autores; porque son los mas sencillos, y á lo menos para los usos económicos, tienen una exactitud mas que suficiente. Aspirariamos á mayor perfeccion si este empeño no hiciese indispensables un sinnúmero de precauciones que abrumarian á nuestros labradores, y así léjos de conseguir el intento que nos hemos propuesto, que es aumentar la ilustracion y prosperidad de la nacion, perderiamos enteramente todo el tiempo y trabajo que gastásemos en hacer notar ciertas menudencias á que no todos pueden facilmente atender.

Lo único que á lo ya expuesto añadirémos en obsequio de la verdad, y á fin de precaver, si es posible, todos los fraudes y perjuicios involuntarios que, aun haciendo uso del areómetro, se pueden cometer, será advertir 1.^o que no porque un aguardiente sea dos veces, por exemplo, menos denso ó menos pesado que otro, hemos de creer que es tambien dos veces mas espirituoso que él: será seguramente mas espirituoso; pero no guardando exactamente una razon igual á la de las densidades ó pesos específicos. 2.^o que como lo que el areómetro nos da á conocer inmediatamente, es la diferente densidad de los líquidos, y sabemos por la experiencia, que estos se condensan ó enrarecen mas ó menos segun el grado de frio ó de calor que experimentan, podrá muy bien acontecer, y en efecto acontecerá que en dos porciones de un mismo aguardiente, un mismo areómetro indicará diferentes grados por sola la razon de no tener igual temperamento. Por la misma razon, el aguardiente que en invierno aparece de un cierto número de grados, parecerá mas espirituoso en verano sin embargo de que debiera ser al contrario por la mayor evaporacion que necesariamente ha de padecer el espíritu en esta última estacion. Esto hace ver la necesidad de reconocer de antemano si los li-
qui-

quidos cuya densidad queremos comparar. tienen ó no igual número de grados de calor; y he aquí como es indispensable valerse de un termómetro.

Método que siguen los moros para la preparacion y tinte de los tafletes colorados y amarillos.

ARTICULO PRIMERO.

Se ponen las pieles tres dias en remojo en agua comun, pasados éstos las trabajan por la parte interior con el cuchillo romo, las ponen en agua otros tres dias, las enxugan, y se trabajan de nuevo del mismo modo; se doblan poniendo el grano por la parte exterior, se cuelgan cinco ó seis dias, hasta que el pelo se vaya cayendo; caido el pelo se echan en una pila con la cal correspondiente: allí quedan como cosa de tres semanas, cuidando de sacarlas cada ocho dias para hacerlas trabajar por ambos lados. Al cabo de las tres semanas se lavan ocho ó diez veces en agua clara y se enxugan. Despues sin esperar á que se sequen, se las echa en una mezcla de agua y salvado, en la porcion de ocho quartillos de agua, sobre dos libras de salvado para quatro pieles (que es el número á que se arreglarán en adelante las demas preparaciones): quedarán dichas pieles tres dias en la expresada composicion, se sacarán de ella para trabajarlas, se volverán á echar en ella otros tres dias, se sacarán de nuevo, se refregarán mucho entre las manos, se exprimarán y limpiarán del salvado.

ARTICULO II.

Segunda preparacion.

Para quatro pieles se disuelve una libra de miel en quatro quartillos de agua un poco tibia, añadiendo despues media libra de salvado: en esta disolucion se trabajan las pieles, de modo que queden bien penetradas de ella, se arrollan separadamente, quedando el pelo por la parte ex-

terior, y se echan sobre un plano inclinado. En el espacio de ocho ó diez dias segun la estacion del año, se manifiesta una fermentacion ácida, y las pieles se hinchan considerablemente: hinchadas que sean se refriegan con sal común en la proporcion de media libra para cada una; se exprimen, se limpian del salvado, se rocía nuevamente cada piel con sal por la parte interior, se refriega con fuerza á fin de que se introduzca, se dobla á lo largo cubriendo tambien con sal el lado del grano, á cuyo efecto bastará para cada piel libra y media de sal. Las pieles dobladas del modo expresado, se ponen una sobre otra en una prensa, ó se comprimen con algun peso qualquiera á fin de que suelten el agua, y puedan recibir mejor el tinte.

ARTICULO III.

Composicion del tinte y procederes que se emplean.

En una caldera de cobre que contenga arroba y media de agua, se echan metidas en un saco, siete á ocho onzas de Shenan cortado por las articulaciones. ¹ Despues de un hervor de un quarto de hora se separa el saco, y se añaden al cocimiento tres onzas de grana, dos onzas de azucar en pan, dos onzas de corteza de granada, otras tantas de alumbre, y seis de *tierra mérita*, se cuecen juntos estos ingredientes durante cinco ó seis minutos, y se apaga la *candela*. Hallándose este cocimiento frio, se echa en una vasija chata la cantidad necesaria para bañar una piel, se dobla ésta á lo largo quedando el grano por la parte exterior: se debe tener cuidado de menarla en el baño á fin de que el calor quede igual. A los dos ó tres minutos se saca del baño y se tira el agua que ha servido para teñirla; se hace sucesivamente la misma operacion con las demas, y se repite cinco ó seis veces hasta que el color quede en su punto, cuidando á cada vez de exprimir las pieles. Se ponen en fin unas sobre otras para que se enxuguen mientras se las lleva á curtir.

AR-

¹ El Shenan es el Kali oriental conocido en botánica con el nombre de *salicornia*. El del levante es superior en calidad al nuestro.

ARTICULO IV.

Procederes que se emplean para curtir las pieles coloradas.

Se mezclan quatro onzas de agallas reducidas á polvo bien fino, con medio quartillo de agua para cada piel; se trabajan en esta composicion cosa de media hora, se doblan en diez y seis dobleces, y se dexan dobladas por espacio de veinte y quatro horas: pasado este tiempo se las limpia de las agallas, se las vuelve á echar en igual composicion, se doblan como la primera vez, se dexan en ella tres dias, y al quarto se lavan cinco ó seis veces en agua clara, y se cuelgan para secarse.

ARTICULO V.

Preparacion de las pieles destinadas al tinte amarillo.

Despues de las preparaciones indicadas en el artículo I. y II., y bien lavadas las pieles se las echa en quartillo y medio de agua, y media libra de agallas reducidas á polvo muy fino: en esta composicion se trabajan media hora, y se las dexa en ella durante tres dias: al tercero se las saca, se las limpia de las agallas con qualquiera instrumento con tal que no sea de hierro, y se las echa en otra composicion de dos libras de agallas bien pulverizadas, y dos de agua, se las limpia de nuevo, se trabajan y quedan otros tres dias en dicha composicion. Al tercer dia se añade una libra de sal pulverizada con la que se refriegan las pieles, que inmediatamente se vuelven á echar en dicha composicion á donde permanecen hasta el dia siguiente, entónces se lavan cinco ó seis veces en agua clara, tres en agua tibia, y se destinan inmediatamente para el tinte.

ARTICULO VI.

Para teñir las pieles amarillas.

Se reducen á polvo seis onzas de alumbre y otro tanto de *cassiari dgherra* ó *gheira*,¹ se dividen en tres partes iguales,

so-

¹ Lllaman los moros *cassiari dgherra* las bayas del *Rhamnus oriental*,

sobre una de ellas se echa un quartillo de agua hirviendo, se tapa la vasija, y antes de que el tinte se acabe de enfriar se extiende cada piel sobre una mesa con el grano arriba; sobre esta piel se vierte la quarta parte del licor, se extiende, y se procura que se introduzca pasando la mano de una extremidad á otra. Lo mismo se practica con las otras tres pieles, y se repite esta operacion del mismo modo dos veces con las dos partes restantes de los polvos. Se cuelgan despues una hora á la sombra, se lavan cinco ó seis veces en agua clara, y se ponen en prensa.

Ultima operacion.

Las pieles casi secas se adelgazan por la parte interior hasta dexarles el grueso correspondiente, se estienen sobre una mesa para bruñirlas; lo que se practica con un vidrio redondo y liso; despues se las coloca sobre una mesa para granearlas, lo que se executa ácia todos los lados de la piel. Ultimamente se pasa sobre las coloradas un trapo fino con un poco de aceyte de comer; á este fin basta media onza para cada piel.

Señores, en un viage que hice á Berberia en el año próximo pasado de 97 me empeñé en descubrir el secreto tan religiosamente guardado por los moros relativamente á la preparacion y tinte de sus tafiletes, y habiéndolo logrado por unos medios que seria largo de referir, tengo la mayor complacencia en comunicarlo á Vms. á fin de que enterados los curtidores de este descubrimiento por medio de su Semanario, pueda perfeccionarse un ramo de industria tan interesante para el comercio nacional. Dios guarde &c. = Luis de Rieux.

Concluye el extracto del libro del C. Portal.

A los niños que nacen como muertos se les ha de introducir ayre en el pecho, aplicando la boca sobre la del niño, ó valiendose de un cañon: tambien se les irritan las

tal, y siendo este tinte vegetal no seria imposible reemplazarlo con el palo moralete. La experiencia se puede hacer á poca costa.