

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 31 de Diciembre de 1801.*

### *Del Haya.*

**E**l haya es uno de los árboles mas hermosos de los montes frios : crece derecho, muy alto, y con mas prontitud en tierra ligera y húmeda, sin que por eso dexé de tener su madera bastante consistencia: tarda en crecer la mitad menos que el roble, aunque en los diez primeros años lo hace con lentitud: á los sesenta años comienza á decaer, sin embargo de que engorde, pues por dentro se va pudriendo.

Para formar un bosque de hayas se prepara el fabuco ú ove, que es su semilla, remojándolo en aguas de estiercol, que le comunican un gusto desagradable para que no se lo coman los ratones. Se labra la tierra y se hace la sementera lo mismo que hemos dicho para las castañas <sup>1</sup>; y con el fabuco se siembra avena ó centeno, que al mismo tiempo que sirve para dar á las tiernas plantas una sombra favorable, recompensa su producto las labores que se dan al terreno. Tambien se pueden hacer buenos montes de hayas trasplantando las plantas tiernas que se encuentran en donde crecen estos árboles, pero mejor es sembrarlas á donde han de permanecer. Quando se quieran hacer calles de ellos se ha de tener presente que conviene ponerles algun estacon al lado para guiarlos y defenderlos de los vientos; y dichos estacones han de estar de la parte del mediodia, para que haciéndoles sombra, no los pier-

<sup>1</sup> Véase el Semanario núm. 46. tom. II.

pierda el sol, que hace mas daño á los árboles que los vientos del norte por frios que sean.

La madera del haya tiene muchos usos en las artes sin embargo de que es muy expuesta á la carcoma. Para evitar este inconveniente tienen en agua las tablas de haya por espacio de quatro meses: si la madera es gruesa y lo puede resistir, la chamuscan con paja ó cosa equivalente hasta que se forma todo al rededor de cada pieza una ligera costra negra; ó bien se meten las piezas de madera entre arena bien caliente; ó se cortan los árboles en primavera para que despues los sequen bien los calores del verano; ó finalmente se descortezan un año antes de cortarlos, que es lo mejor. La madera de haya puede suplir en muchas cosas por la de encina: los ingleses la emplean en algunas cosas de la construccion naval, y de ella se hacen, lo mismo que por acá, palas, zuecos, yugos, muchos muebles y cosas de torno.

El fabuco ú ove tiene un gusto casi tan agradable como el de las avellanas: es bueno para los cerdos, aunque dicen que no cria buen tocino, para los javalíes, gamos y demás caza de quadrúpedos y aun para varias aves de monte. De esta semilla se saca un aceyte muy dulce y parecido al de avellanas. Dicen que recién sacado es indigesto, y que dexa de serlo estando un año bien tapado y enterrado en vasijas de barro fino: algunos lo han empleado en los usos de la cocina, y aseguran que tiene excelente gusto, y que es mejor quanto mas tiempo tiene. Para sacar el aceyte le quitan al fabuco la cáscara exterior entre dos piedras de molino algo separadas la una de la otra, porque dicha cáscara le dá muy mal gusto. El grano, ya seco, se echa primero en agua muy caliente, y despues en agua fria, y se han de separar los que estén rancios, podridos ó vanos, exprimiéndolos sin fuego. El orujo que queda en la prensa es buena comida para cebar ganado. <sup>1</sup>

De

<sup>1</sup> A los suscriptores que quieran hacer algun plantío de este árbol repartiremos gratuitamente en nuestro despacho calle de San Josef una porcion de su semilla, que debemos á la generosidad del M. R. P. Fr. Antonio Ruiz Puertas, Monge Benedictino muy amante de la buena agricultura.

*De las aguas termales de Sacedon.*<sup>1</sup>

Aunque los baños de Sacedon están solo á dos jornadas de Madrid, y aunque mucha gente de esta capital concurre á ellos, no se habia publicado una analisis decente de sus aguas hasta que pasó á tomarlas un alto personage que, cultivando privadamente las ciencias físicas, encuentra la mayor complacencia en el estudio de la naturaleza, ocupándose continuamente en experimentos curiosos, mediante las preciosas máquinas de física y aparatos chímicos que posee.

Despues de dar este tratado algunas ideas generales del agua y de los principios que la constituyen, se exâmina en sus tres estados, sólido, líquido y aeriforme; se observan las propiedades de la llovediza, de la que resulta de la nieve y del yelo, de la de los lagos, pozos, rios, del mar, de las fuentes, de la destilada, y de las aguas minerales frias y calientes, explicando con claridad y concision quanto en esta parte han adelantado las ciencias hasta nuestros dias.

Antes de entrar en el exâmen de las aguas, reconoció por sí mismo el Serenísimo Señor Infante Don Antonio las inmediaciones de Sacedon, y recogió varias producciones minerales y vegetales que se señalan en el impreso: luego observó su Alteza, que el agua de los baños era transparente, que no se percibia en ella olor ni sabor, que de la fuente manaban en una hora 1088 pies cúbicos de agua, y que la temperatura constante de estas aguas era de 22 grados del termómetro de Reaumur á la presion de 25 pulgadas y siete líneas y media. Por medio de diferentes areómetros ó pesalicores notó la mayor densidad de esta agua respecto de la destilada; y al exâminar las sustancias aeriformes que trae en disolucion, solo advirtió ayre atmosférico sin indicio alguno de gas ácido carbónico, ni de gas hydrogeno sulfurado, que se suponía existir en estas aguas, en las que tampoco se encuentra hierro ni otro ningun metal, como han escrito algunos, y creyeron los árabes.

Re-

<sup>1</sup> Extracto de un librito muy bien impreso por Don Fermin Tadeo Villalpando con este título: *Analisis de las aguas minerales y termales de Sacedon*, que se hizo quando pasó á tomarlas el Serenísimo Señor INFANTE DON ANTONIO el año de 1800. Madrid año de 1801.

Resulta de los experimentos que cada 16 onzas del agua termal de Sacedon traen en disolucion 26 pulgadas cúbicas de ayre atmosférico ; y los reactivos demostraron que la misma cantidad de agua trae disueltas siete décimas partes de grano de *muriate de cal*; tres décimas partes de grano de *yesso* (sulfate de cal), y quatro granos de *muriate de magnesia* , á cuya última sal se atribuyen particularmente los buenos efectos de estas aguas, que se beben en bastante cantidad sin que hagan daño.

El orden, la sencillez y pureza de estilo con que se exponen en esta preciosa obrita los mejores principios de la fisica relativos á el agua, y el uso de los diferentes reactivos, especificando los efectos de cada uno, la harán sumamente apreciable á los que puedan conseguir alguno de los pocos exemplares que se imprimieron y que regaló S. A.

*Modo de sacar buen vinagre de las moras.* <sup>1</sup>

**I**gnoro si generalmente se sabe el modo de sacar excelente vinagre de las moras, pero sé muy bien que es muy fuerte y agradable: á mí me lo ha comunicado un labrador de mucho mérito. Consiste en hacer con las moras lo mismo que con las uvas para hacer el vino. Quando estén maduras se recogen del árbol, ó al paso que van cayendo, que es lo mejor: llénase de ellas un tonel en el que se estrujan bien, y luego que hayan adquirido el mas alto grado de fermentacion vinosa, se saca el líquido del tonel, y se exprimen las moras para que lo suelten todo: se pone en una barrica, que será mejor si ya ha tenido vinagre; y aunque al principio está dulce, se convierte en dos años en un excelente vinagre.

El labrador arriba dicho no gasta de otro en su casa, sino el que saca de algunas moreras blancas de que no aprovecha la hoja: las moras de los árboles que no se deshojan son las buenas para hacer vinagre, porque quitándoles las hojas dan las moreras mal fruto y desmedrado. Las blancas y negras inxertadas le dan muy propio para hacer vinagre.

<sup>1</sup> Feuill. du cultiv. n. 30, an. 6.