

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 24 de Junio de 1802.

Concluye el artículo del heno.

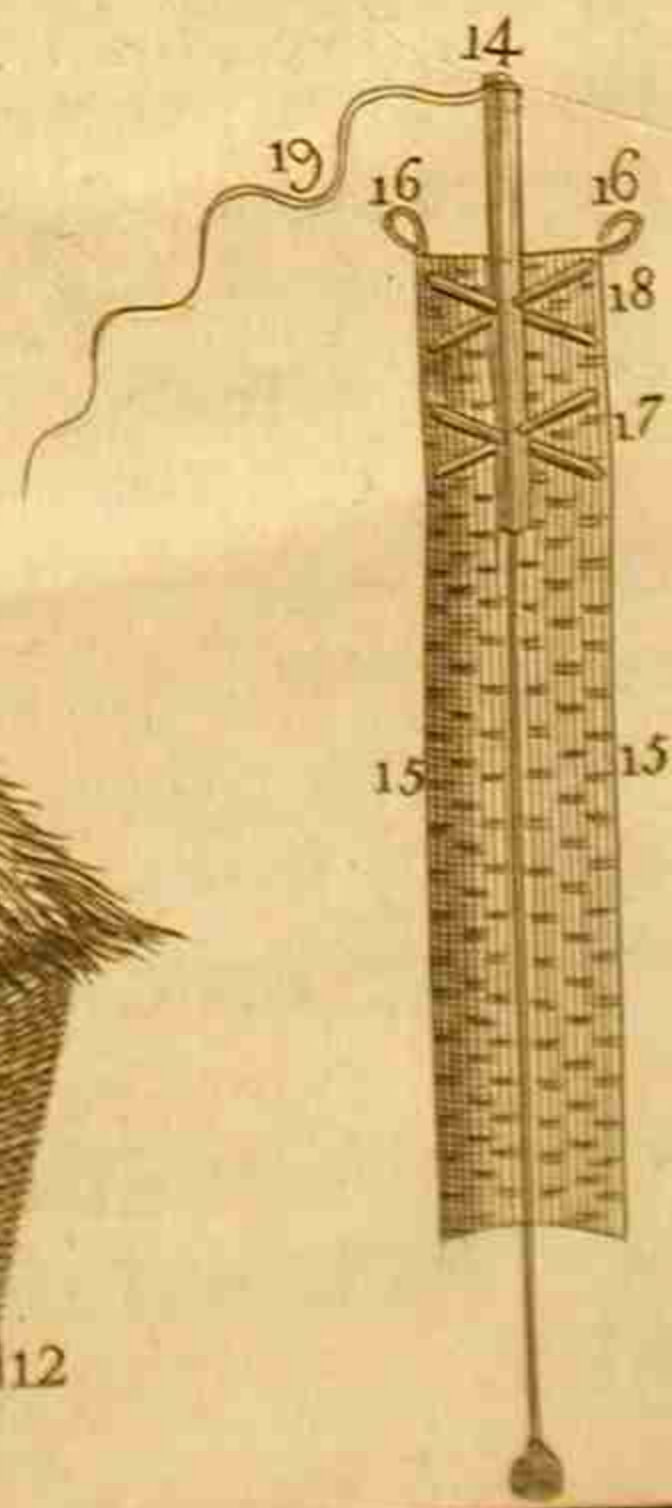
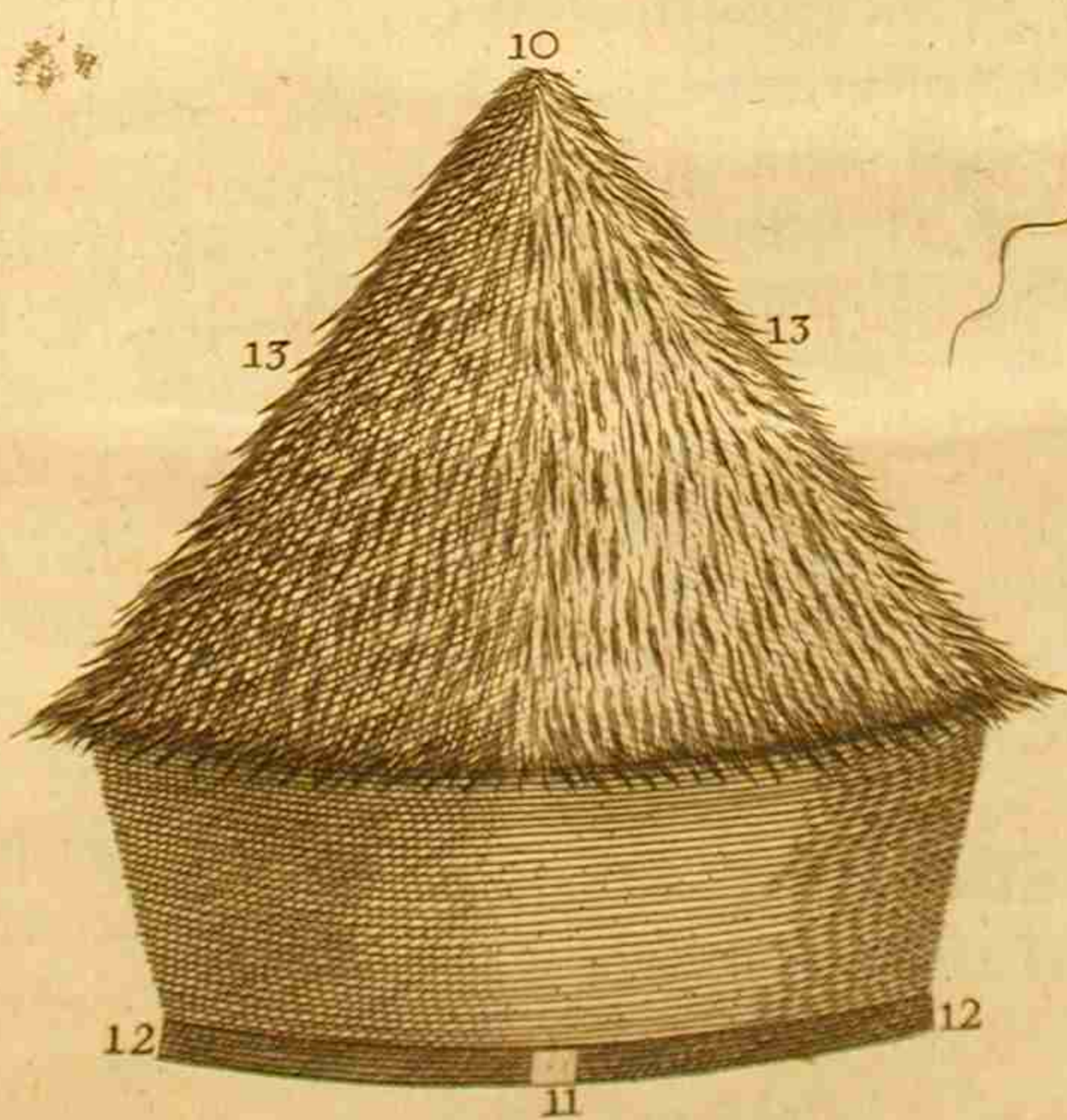
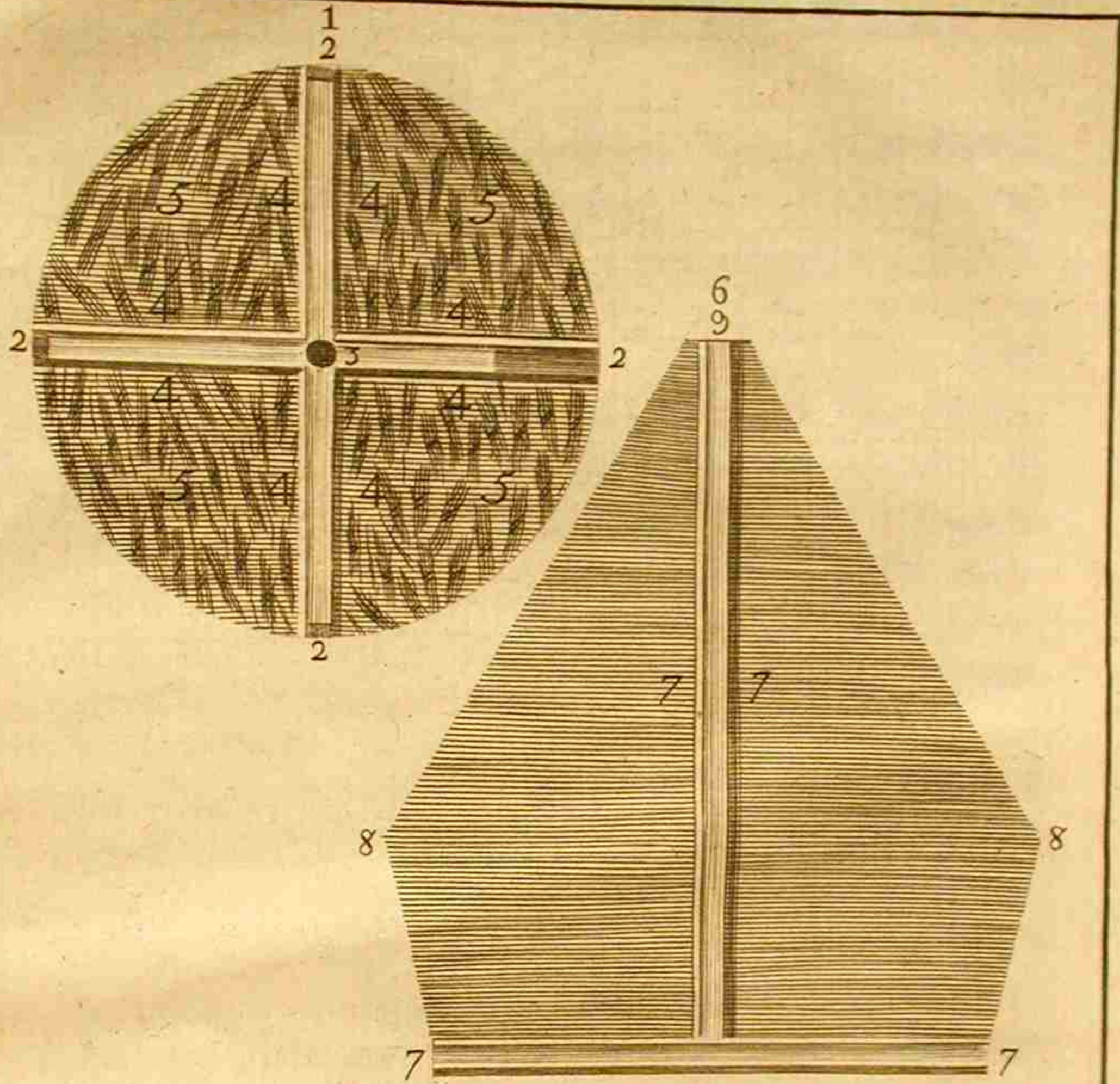
Quince dias despues que esté acabada, quando se presume que en lo interior no hay calor ni fermentacion, se tapa la parte superior de la chimenea, y se puede cubrir con paja la hacina.

Estas hacinas se conservan todo el tiempo que se quiera, y el heno se mantiene siempre de excelente calidad, como lo prueba la experiencia en muchos paises donde están en uso. Quando se quiere gastar el heno, se saca de la hacina cortándolo con un cuchillo apropósito, cuya hoja sea muy ancha, larga y el mango encorvado: se comienza á cortar por lo alto y por la parte opuesta á la lluvia, y se sigue cortando hasta abaxo. Cada parte que se corta en quadro puede tener dos tercias y media de largo, y un ancho y grueso correspondientes. Cortadas estas porciones ó panes, quedan bastante sólidos para que no haya necesidad de atarlos, sino quando se tengan que trasportar á alguna distancia, y entónces basta una atadura de paja. Se pueden hacer todos de un peso determinado como los haces de heno; y estando en esta conformidad no se puede introducir en ellos heno de mala calidad, como hacen algunos que lo venden en haces."

Explicacion de la estampa que representa la hacina.

- N.º 1 Plan de la hacina: su diámetro es de 10 varas.
 2 Conductos horizontales de ayre de un pie de anchos y otro de altos, abiertos por las bocas y cubiertos de manera que el heno no los ciegue.

- 3 Abertura ó hueco de un pie de ancho para el paso del ayre, en el conducto perpendicular de enmedio.
- 4 Paredes del conducto para el corriente del ayre hechas de piedra ó madera: una parte está descubierta para ver su interior.
- 5 Hacedillos de leña ó fagina con que se han de llenar los quatro huecos, que dexan los conductos para el ayre hasta la altura de un pie que estos tienen.
- 6 Corte vertical de la hacina.
- 7 Interior del conducto del ayre horizontal y vertical.
- 8 Diámetro mayor de la hacina, que es de 12 varas, y quatro de altura perpendicular. Desde aquel punto va disminuyendo dicho diámetro hasta la cima.
- 9 Altura total de la hacina hasta la boca del conducto del ayre, que es de 12 varas.
- 10 Elevacion de la hacina.
- 11 Abertura de uno de los conductos para el ayre: tiene un pie en quadro.
- 12 Base de la hacina formada por dichos conductos y hacecillos de leña y fagina.
- 13 Cubierta de paja ó de cañas que se ha de poner á la hacina al cabo de cierto tiempo.
- 14 Cilindro hueco de mimbres que sirve para hacer el conducto vertical del ayre.
- 15 Corte vertical y hecho por el medio de dicho cilindro, que es una especie de cuebano sin fondo: su diámetro es de un pie, y su altura de seis.
- 16 Asas de este cilindro ó cuebano para irlo subiendo al paso que va levantando la hacina.
- 17 Una cruz puesta en lo interior del cuebano junto á su extremidad superior, de cuyo centro pende una cuerda con su plomo, que sirve para construir la hacina derecha y á plomo.
- 18 Otra cruz á la boca superior de dicho cilindro ó cuebano, por cuyo centro pasa un palo asegurado en la anterior: este palo sube un pie mas alto que el cilindro.
- 19 Cordel atado á la punta de dicho palo que sirve para medir el contorno de la hacina, á fin de que su diámetro salga igual por todas partes.



Medio fácil de conocer la época en que conviene preservar á los vinos del contacto del ayre.¹

La fermentacion del vino presenta dos periodos muy distintos: el primero es el de la fermentacion *tumultuosa* que se verifica en el mosto, y el segundo el de la *insensible*, que se advierte quando, separado el vino de las madres y puesto en las vasijas en que se ha de conservar, indica un calor menor, y una efervescencia que va disminuyendo de dia en dia.

Este segundo período dura regularmente en mi pais de 40 á 45 dias, despues de los quales queda bastante tranquila la superficie del vino nuevo, sin que se perciba en ella efervescencia alguna; y parece que ha perdido enteramente el calor á lo menos en comparacion del que habia tenido durante la fermentacion.

Los cosecheros de vinos se contentan con observar á bulto el momento en que comienza á menguar el calor, y aun tienen señalado el dia de un santo, que en muchas partes es por San Martin, conviniéndose en que el vino ha cesado ya entonces de fermentar, como si la naturaleza y circunstancias de todos los vinos hubieran de acomodarse á nuestras ideas y calendarios.

Despues de muchas observaciones me he convencido de que el momento crítico de tapar exáctamente los toneles, sin temor de que se revienten, es quando llega á tener el vino el mismo grado de calor que el ambiente que lo rodea; lo qual es ya para mí un principio práctico y de una utilidad muy cierta segun resulta de mis experimentos.

Mientras el vino en fermentacion tiene mayor calor que el ayre que lo rodea, parece que éste no tiene accion sobre él: quando uno y otro se ponen á igual grado, queda este líquido expuesto á la accion del ayre que lo altera de varios modos: con el fin de impedir esta accion se ha de evitar inmediatamente al vino el contacto del ayre.

Se conoce el momento en que el vino llega á ponerse á igual temperatura del ayre que lo rodea (que es quanto está
mas

¹ Extracto de una memoria de Poitevin.

mas espirituoso y propio para destilarlo, y sacar mas aguardiente) usando de un termómetro, que no es menester que sea de los mejores; pues solo ha de servir para meterlo en el vino, quando se vea que va acabándose su calor, y notar si dentro de él se conserva al mismo grado que está en la bodega ó cueva. A este efecto se le tiene en ella junto á los toneles ó cubas dos ó tres horas antes, para que señale la temperatura de la bodega, y entónces se va metiendo dentro de los toneles ó cubas que se han llenado á un mismo tiempo, y que sean de igual cabidad, en los quales se hallará el vino con corta diferencia á un mismo grado de calor, y aquellos en que el termómetro se mantenga á la misma altura que al ayre libre, se taparán desde luego exâctamente.

Si las cubas son de distinta cabidad ó se han llenado en diferentes tiempos, durará en ellas mas ó menos el calor.

Algunas veces he hecho la prueba de poner el tapon bien ajustado á varios toneles que, aunque no daban muestras de fermentacion, conservaban todavia un calor dos ó tres grados mayor que el del ayre que los rodeaba, y he observado que se hinchaban, y que salia el vino por las junturas: para que no sucediese esto era menester hacer los toneles muy bien ajustados y con aros de hierro; y entonces saldrian los vinos mejores; pues no hay duda en que lo son quando se tapan antes de que acaben de perder el calor.

Para mirar el grado de calor que señala el termómetro metido en el vino no se ha de sacar dicho instrumento, porque la evaporacion del que sale pegado á la bola ó esferita causa instantaneamente un frio que lo hace baxar.

A esto se reduce la sencilla observacion que comunico con confianza á los cosecheros de vino, como un resultado de mis experimentos que les puede ser útil.

De la tinta de China.

El catedrático de chîmica D. Luis Proust ha analizado las mejores tintas de China, y no halla en ellas otra cosa sino polvos de imprenta, cola animal y un poco de alcanfor.

Los polvos de imprenta preparados con potasa y cola fuerte le han dado una tinta que dicen algunos ser mejor que las tintas de China que han usado.