

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 23 de Febrero de 1804.

*Observaciones hechas en Madrid sobre el cultivo de las patatas que se conocen en Inglaterra con el nombre de Chinese-Kidney.*¹

Con oficio de 31 de marzo me remitió la Sociedad económica de Madrid doce patatas que habia enviado de Londres el Cónsul de S. M. D. Miguel de Larrea, con el nombre de *Chinese-Kidney*: pesaron catorce onzas; y en 5 de abril hice plantar enteras las mas pequeñas, otras divididas en trozos cilíndricos, y otras en dos pedazos. Las mas de sus yemas estaban ya tallecidas quando llegaron á mis manos; y los tallos, que tenian tres ó quatro dedos de largo, eran muy endebles, blancos, ahilados, y aun habia varios quebrantados: por este motivo dexé en cada trozo mayor número de yemas fértiles que lo que comunmente se acostumbra.

El terreno en que se plantaron era sustancioso, bien abonado y ligero, y antes habia servido para semillero de hortaliza. Se pusieron los golpes á ocho dedos de profundidad, y á la distancia de pie y medio uno de otro. Comenzaron á salir fuera de tierra los tallos de estas plantas á últimos de abril y principios de mayo; y apesar de lo

¹ Por Don Claudio Boutelou, arbolista y jardinero mayor del buen Retiro, y del real jardín Botánico.

rigoroso de la estacion, y de las escarchas tardías que hubo por entonces, no se advirtió daño alguno en ellas. ¹ Se dieron las escardas correspondientes antes y despues de nacidas las plantas, dexando la tierra limpia de yerbas extrañas; y se les suministraron algunos riegos, tanto mas necesarios quanto la estacion fue extraordinariamente seca, como que apenas llovió desde que se plantaron hasta que se sacó de tierra el producto. Las demas operaciones del cultivo fueron iguales á las que usan nuestros hortelanos en el de las patatas comunes.

Los tallos y hojas de las que han venido de Inglaterra son de color verde amarillento, crecen poco, y se agostan á últimos de septiembre ó primeros de octubre. Algunas plantas echaron flor por septiembre, y se marchitó poco despues sin producir el tomatillo ó semilla. Para que saliesen las patatas lo mas gordas que fuese posible, no las hice arrancar hasta principios de noviembre, y saqué ciento noventa y siete que pesaron dos libras y media.

Esta especie es temprana, muy pequeña, poco productiva, de sabor dulce, y de muy corta duracion. Los ingleses la cultivan principalmente con el fin de lograr patatas muy tempranas en julio y agosto, y no con la idea de hacer de ella grandes cosechas. Con este objeto ponen en diciembre y enero los trozos de patata entre arena algo húmeda en algun sótano, cueva ú otro semejante parage abrigado, y los plantan ya tallecidos en enero ó febrero en terrenos resguardados artificialmente.

Es de advertir que casi todas las patatas que recogí se van ya talleciendo en diciembre, á pesar de tenerlas extendidas en un cuarto seco; y que despues de ser, como he dicho muy pequeñas, son por otra parte muy inferiores en calidad á las especies que cultivamos.

En 5 de abril sembré las semillas de patatas que me

¹ Es digno de notarse que las escarchas tardías de mayo hicieron perecer en Aranjuez muchos tallos de estas patatas en terreno baxo y abonado, y no causaron daño en el Retiro, esto es, en un terreno alto y ligero.

franquearon los editores del Semanario¹, y aunque se dice que la semilla no dá fruto hasta los dos años, he recogido en éste mas de una arroba, la mayor parte del tamaño de nueces, bien que hubo algunas de quatro onzas, y han salido de varias clases, esto es, redondas, largas, arriñonadas, blancas, roxizas &c. Son de muy buen gusto, y las prefiere el paladar á todas las demas que por acá conocemos.

Del gobierno doméstico.

En donde solo abunda lo necesario no puede haber abusos, porque lo necesario tiene su medida natural, y en las verdaderas necesidades nunca hay excesos. Se puede gastar en un solo vestido lo que bastaria para veinte, y comer en un convite la renta de un año; pero no se llevan dos vestidos al mismo tiempo, ni tales comidas se hacen dos veces al día. Así es que nuestra imaginacion no tiene límites, y la naturaleza nos los pone por todas partes: por eso el que en la medianía se contenta con un bien estar moderado no corre peligro de arruinarse. La aplicacion y la economía son el medio de poner la fortuna á nuestros pies, y de que todo lo que gastemos dé de sí para poder gastar mas.

Se necesita tiempo para llegar á conocer en una casa los arreglos económicos de que proceden las conveniencias y satisfacciones; ni al principio se puede comprehender como se ha de gozar de lo que se ahorra; pero si se reflexiona, se advertirá que crece la complacencia al paso que se observe inagotable la fuente de ella, y que el arte de saber gozar de la vida sirve al mismo tiempo para prolongarla. Un estado tan conforme á la naturaleza no puede cansar nunca, ni puede llegar á perder su casa el que cada dia mejore su hacienda; ni su tranquilidad el que asegure su subsistencia de un año para otro; el que con el fruto de las labores precedentes sostiene la abundancia del dia; ni

¹ De la que remitieron de la Sociedad de Bath al Teniente general Duque del Infantado, y que tuvo la bondad de entregarnos para que se repartiése y extendiese su cultivo en el reyno.

aquel á quien el fruto de las del día anuncie la abundancia venidera , gozando á un tiempo de lo que gasta y de lo que recoge.

La riqueza no hace ricos ; pues no se han de llamar bienes los que estan en los cofres , sino en quanto al uso que se haga de ellos , mediante el qual nos apropiamos las cosas que poseemos : los abusos siempre son mas interminables que las riquezas , y por eso no se goza á proporcion de lo que se gasta , sino segun el órden con que se sabe gastar. Puede un loco echar al mar barras de oro , y decir que tiene gusto en ello ; pero ¿cómo se podrá comparar este placer con el uso que hará un hombre prudente de una cantidad mucho menor? El órden y arreglo que multiplican y perpetúan el uso de los bienes , son los únicos que pueden convertir el placer en felicidad ; porque si nace la verdadera propiedad de la relacion que tienen las cosas con nosotros , y si somos ricos en quanto usamos de las riquezas mas bien que en quanto las hemos adquirido ¿qué cosa hay mas importante para un padre de familia que la economía doméstica y el buen gobierno de su casa , en que todo recae sobre él , y en que el bien que gozè cada individuo no puede dexar de aumentar sus satisfacciones?

No son ciertamente mas dichosos los mas ricos ; ni la opulencia sirve para la felicidad : una casa bien ordenada es la imagen del alma de su amo : los techos dorados , el luxo , la magnificencia solo indican la vanidad del que los ostenta ; pero en donde se vea reinar el órden sin tristeza , la paz sin esclavitud , y la abundancia sin profusion , bien se puede decir que es feliz el que allí manda.

La señal mas segura del verdadero contentamiento del alma es la vida retirada y doméstica : los que lo van á buscar en casas ajenas , no lo tienen en la suya. El padre de familias que vive contento en su casa recibe en premio de sus continuos cuidados el goze no interrumpido de las sensaciones mas dulces de la naturaleza : solo entre los mortales es dueño de su propia felicidad , y no desea mas que la que goza : no trata de extender sus posesiones , sino de hacerlas verdaderamente propias,

sirviéndose de ellas y dirigiéndolas bien; y sino se enriquece con nuevas haciendas, se enriquece poseyendo mejor lo que tiene. Antes no gozaba mas que de la renta de sus tierras; ahora goza de las tierras mismas disponiendo y presenciando su cultivo y reconociéndolas de continuo: los mozos que las labraban eran para él gente extraña; ahora con el bien que les hace les gana y les tiene como hijos: antes se aprovechaba de sus brazos; ahora lo hace tambien de sus voluntades: antes era amo porque pagaba; ahora lo es por el imperio sagrado de la estimacion y de los beneficios. Si la fortuna le despoja de las riquezas, no le privará de los corazones que haya ganado, ni quitará los hijos á su padre, aunque haya la diferencia de que ayer les mantenía, y hoy le mantienen ellos. Así es como se ha de aprender á gozar de sus bienes, de su familia y de sí mismo: así es como se hacen agradables á un hombre de bien, que sabe conocer lo que importan las menudencias del gobierno doméstico; y así es como, en lugar de tener por gravosos sus deberes, se complace en ellos, sacando de tan tiernas y nobles funciones la gloria y el placer de ser hombre.

Si se desconocen ó desprecian tan apreciables ventajas, y si los pocos que las buscan las alcanzan tan raras veces, procede uno y otro de una misma causa; pues hay deberes sencillos y sublimes que pocos aman y desempeñan: tales son los de padre de familias, que la corrupcion del siglo pinta como enfadosos, y que desempeñan mal los que entran en ellos con miras de avaricia ó de interés.

Las ocupaciones útiles no se limitan solo á lo que dá utilidad, sino que se extienden á todos aquellos placeres inocentes y sencillos que conservan la aficion al retiro, al trabajo, á la moderacion, y un alma sana, y un corazon exento de la agitacion de las pasiones. La indolente ociosidad solo engendra tristeza y fastidio: la complacencia en el dulce descanso es el fruto delicioso de la vida laboriosa: no se trabaja sino para gozar, y la alternativa del trabajo y del agradable descanso es nuestra verdadera vocacion. El reposo en que se descansa del trabajo anterior, y se toman

fuerzas para continuarlo despues , no es menos necesario al hombre que el mismo trabajo.

El gran defecto de la mayor parte de las casas bien arregladas es cierto aspecto triste y como forzado: la extremada solitud de los amos tiene visos de avaricia ; quanto les rodea anuncia fatiga ; y el órden que hacen observar con rigor tiene no sé que de servil , que no se sufre sin repugnancia : pero un buen padre de familia lleva otro método mas prudente , porque está persuadido no solo de que es padre , sino de que es hombre , de que debe dar á sus hijos el exemplo de una vida racional , y de la felicidad que acompaña á la prudencia. Por eso hace que reine en su casa la comodidad , la honesta libertad y la alegría en medio del buen arreglo : cree que una de sus primeras obligaciones es hacer agradable su morada , á fin de que sus hijos vivan gustosos en ella , no menos que tener él mismo una vida agradable y apacible , para que aquellos se persuadan de que serán felices si viven como su padre , y no les ocurra jamas la idea de una conducta contraria para conseguir su felicidad.

Habrà quien crea de sí que es buen padre de familias , y no será mas que un ecónomo cuidadoso , sin reflexionar que sus bienes pueden ir en aumento , y estar su casa mal cuidada. Se necesitan mas altas ideas para dirigir con acierto , claridad y buen éxito esta importante administracion. El primer cuidado que requiere el órden de una casa es no consentir en ella sino á gente honrada , que no trate de alterar su arreglo y tranquilidad. ¿ Y son tan compatibles la servidumbre y la honradez que nos podamos prometer con fundamento hallar facilmente criados que sean hombres de bien ? no : para tenerlos no se han de ir á buscar , sino que cada uno los ha de formar , y solo un hombre de bien tiene el arte de formar á otros.

El arte de un amo para hacer á sus criados como él los quiere , consiste en ser y manifestarse á ellos como hombre de bien ; y viendo los criados que no hace cosa que no sea recta , justa y equitativa , se acostumbran á no mirar la justicia como privativa del pobre , á obedecer con gusto , á

respetar á su amo, y á servirle con amor: entonces se esmerarán para que adelante la casa, bien persuadidos de que así aseguran su fortuna, y se creerán perjudicados en las pérdidas que pongan al amo en estado de no poder recompensar á un buen sirviente, ni podrán ocultar los fraudes de sus compañeros. Es sublime, á la verdad, la política que sabe trasformar el oficio de estas almas venales en una ocupacion llena de buen zelo, integridad y constancia, tan noble, ó á lo menos tan laudable como lo era entre los Romanos.

No son tanto las familiaridades como los defectos los que hacen á los amos despreciables en sus mismas casas: la insolencia de los criados anuncia un amo vicioso mas bien que un débil; porque no hay cosa que les dé mas atrevimiento que el conocer sus vicios; siendo á sus ojos quantos descubren en él otros tantos motivos que les dispensan de obedecer á quien no pueden respetar.

Los sirvientes imitan á sus amos; y al imitarlos groseramente dan á conocer en su conducta los defectos que en aquellos oculta mejor la educacion. Se hace juicio de las costumbres de las amas por el ayre y modales de sus criadas, y nunca engaña esta regla. Una vez que sea la criada depositaria del secreto de su ama, le hará pagar bien cara su indiscrecion, porque obrará como la otra piensa y descubrirá todas sus máximas al practicarlas de mala manera. En todas las cosas tiene mas fuerza el exemplo de los amos que la autoridad, y no es regular que sus criados quieran ser mas hombres de bien que ellos. Hay quien cree hacer una gran cosa con gritar, jurar, maltratar, despedir y renovar su familia; todo lo qual no basta para estar bien servido. El que no repare en que es despreciado y aborrecido de su familia, y sin embargo se tiene por bien servido, se paga de las apariencias sin hacer cuenta con mil perjuicios que le causan secretamente de continuo, sin que perciba como. ¿Pero qual es el hombre tan abandonado que pueda sufrir el menosprecio de quantos le rodean? ¿qué muger hay tan pérdida que no sienta el que la ultrajan? Sin embargo; cuántas señoras hay en las cortes, per-

suadidas de que todo el mundo las honra, que se anegarían en lágrimas si oyesen lo que se habla de ellas en sus mismas antecámaras! Por fortuna descansan en la persuasión de que quantos las observan son unos idiotas que no comprehenden lo que ellas quieren ocultar. Con todo eso los sirvientes manifiestan en su mal modo de obedecer el desprecio que hacen de quien les manda, y amos y criados dan á entender lo poco que se estiman.

Nadie como los criados conoce las virtudes de los amos; y aunque éstos tengan defectos, se sabrán dar á estimar de su familia si son justos.

Las envidias é intereses suelen tener siempre divididos á los criados de una casa, y no se reunen sino á costa del amo. Si estan acordes es para convenirse en robar: si son fieles, cada uno procura ostentar su fidelidad á costa de los otros: es necesario que sean enemigos ó cómplices, y apenas se encontrará medio para evitar al mismo tiempo sus picardias y sus disensiones. La mayor parte de los padres de familias cree inevitable la alternativa entre estos dos inconvenientes. Los que prefieren el interés á la virtud, fomentan los chismes entre sus sirvientes, y creen que es gran política el hacerlos espías unos de otros: los que son mas dexados, y consienten que les roben á trueque de vivir en paz, observan como una regla de decóro el recibir siempre mal los avisos que les dá rara vez el buen zelo de algun criado fiel. Unos y otros caminan igualmente equivocados: los primeros, al excitar en sus casas desazones continuas, incompatibles con el órden y buen arreglo, forman una gavilla de embusteros y delatores indignos, que siendo traidores para sus compañeros, se enseñan á serlo tambien algun dia con su amo: los otros, escusándose de saber lo que pasa en sus casas, autorizan las tramas que se formen contra ellos, fomentan á los bribones, apartan de sí á los buenos, y solo mantienen, á mucha costa, á pícaros, vanos y holgazanes que se convienen en robar al amo, le sirven como haciéndole favor, y miran sus robos como cosas que les pertenecen de derecho.

Yo he examinado muy de cerca el gobierno de las ca-

sas grandes, y he visto claramente que un amo que tiene veinte criados, no puede llegar á saber si entre ellos hay un hombre de bien, ni si tiene por tal al peor de todos. Solo esto me bastaria para no querer ser contado entre los ricos; porque estos infelices estan privados de uno de los mas dulces placeres de la vida, qual es el de la confianza y estimacion.

En una casa bien arreglada ha de haber muy poca comunicacion entre los sirvientes de diferente sexó; artículo importante para el bien y la tranquilidad de los amos: al contrario de lo que hacen aquellos que solo atienden á lo que les interesa inmediatamente, y que no tratan sino de que les sirvan bien, sin cuidar de lo que hace su familia, ni pensar que no es este el camino de estar bien servidos mucho tiempo: las amistades muy íntimas entre los dos sexós siempre traen inconvenientes. De los conciliabulos que hay entre las criadas nace el desorden en la economía doméstica: si una agrada al mayordomo, no dexará éste de seducirla á costa del amo. La union de los hombres entre sí y de las criadas entre ellas no es tan peligrosa: entre los criados y criadas es donde se suelen formar aquellos secretos monopolios que con el tiempo arruinan las casas mas opulentas. De aquí es que los amos que tengan juicio deben procurar que sus criadas sean modestas y virtuosas, aunque no fuera mas que por su propio interés.

Arte de hacer el verdete ó cardenillo segun el método de Mompeller.¹

Prefiérese el cobre de Suecia por ser mas suave, y viene en planchas del grueso de media línea que cortan en pedazos de diferentes tamaños y figuras, para poderlas acomodar despues en los vasos en que se han de poner: las baten sobre un yunque hasta dexarlas iguales y lisas: suelen pesar desde quatro onzas hasta doce, y algu-

¹ Por *Montet*. Extracto. La traduccion de esta memoria se halla entre las de *Suarez*.

nos las tienen cubiertas de cardenillo tres ó quatro días antes de ponerlas entre el orujo.

Para hacer el cardenillo se sirven de ollas ó potes de barro poroso : antes de usarlas las tienen ocho días en el caldo que ha servido para hacer el cardenillo, ó en vino, y luego que estén penetradas se lavan bien con el mismo: quanto mas sirven son mejores, con tal que al cabo de cierto tiempo se vuelvan á lavar y fregar con dicho líquido: si están barnizadas se engrasan y no sirven. Las hay de pie y medio de alto y poco menos de circunferencia en lo mas ancho : la boca tiene cerca de un pie de diámetro : en cada una se ponen cien chapas pequeñas de cobre.

No son buenos para sacar cardenillo los vinos de uva verde, los agrios, ahilados ó muy dulces; han de tener vigor, y nada importa que sean blancos ó de color : el vino moscatel da mejor y mas cardenillo.

Aquí se recogen los escobajos de los racimos al desgranarlos para pisar la uva, y estos son los que se emplean despues de secarlos bien al sol, volviéndolos de quando en quando y preservándolos de la lluvia : así los guardan en los desvanes de las casas. Para usar de esta especie de orujo lo echan en el caldo de que se ha sacado el cardenillo, y sino en vino en vasijas que se tienen en la cueva. Se saca de allí y le ponen á escurrir por un momento en una cesta, de donde lo extraen para echarlo en las ollas en pelotones como de quatro libras : luego le echan como dos azumbres de vino y lo revuelven de arriba abaxo para que éste lo penetre bien, y cubren la olla con una tapa de paja de centeno que abraza la boca al rededor. Así lo tienen por dos días, y despues lo revuelven y dexan otra vez, cuidando de registrarlo de quando en quando á fin de reconocer si se va poniendo ácido en el color del vino que se enturbia y en el olor : dicen que está en su punto quando cubre al orujo de en medio de la olla una especie de rocío, y aprovechan aquel instante para meter dentro las chapas de cobre. Tambien se conoce que está en su punto poniendo sobre el orujo una chapa de cobre caliente, y viendo si al cabo de seis horas toma un color verde esmeralda : entonces se van poniendo por orden en la

olla las chapas de cobre entre el orujo , y en ellas se forma el cardenillo en una semana en el verano , y en dos ó tres, y aun seis ó mas en invierno segun el temperamento del ayre y la calidad del vino.

El vino en que ha estado en digestion el orujo ó escobajo de los racimos viene á quedar como un vinagre débil : se separa del orujo , echando á éste en una cesta , por un momento , y entre plancha y plancha de cobre se van poniendo en las ollas capas del mismo alternativamente hasta llenarlas , y despues de cubrírlas con sus tapas las dexan por tres ó quatro dias , y á veces mas tiempo , cuidando de reconocer las ollas frecuentemente á fin de sacar las chapas ó planchas quando ya se descubren en el verdete algunos puntos blancos ; pues si se espera mas se desprende de ellas dicho verdete y se mezcla con el orujo , quedando éste como untuoso ó grasiento : lo que tambien se verifica quando ha servido varias veces , en cuyo caso se dexa secar y se prepara lo mismo que para usarlo la primera vez. De dicho orujo y de las partes en que se guarde se ha de separar cuidadosamente todo lo que sea mantecoso ú oleoso : una gota de aceyte bastaria para perder una olla.

Sacadas las planchas de cobre de entre el orujo se ponen unas sobre otras , y se dexan en la cueva tres ó quatro dias en que se secan : luego las humedecen al rededor con el vino avinagrado al tiempo de preparar el orujo ; las dexan escurrir , y vuelven á ponerlas unas sobre otras para que se sequen , repitiendo lo mismo por tres veces. Secas la última vez , las mojan en vino ó en el vinagre floxo que se ha dicho.

Mientras las planchas estan secándose unas sobre otras , se dilata el cobre disuelto , extendiéndose y formando como una espuma verde que se raspa con un cuchillo sin filo , y esto es lo que se llama cardenillo. Despues que se raspan se ponen al ayre para que se sequen , ó dentro de caxones en que se recalientan y quedan mejor preparadas para repetir con ellas las mismas operaciones que se han dicho , y que den nuevo producto de cardenillo todas las veces que lo sufra su grueso ; pues quando ya estan muy delgadas se doblan al rasparlas , y por eso las venden entonces á los calde-

rerros. Los que tienen ollas y cobre suficiente renuevan aquellas de continuo, y no suspenden unas operaciones por otras.

Segun queda el cardenillo despues de raspado de las chapas de cobre lo venden los que lo fabrican, y los comerciantes, antes de despacharlo lo amasan en artesas grandes con el vinagre floxo que resulta de la preparacion del orujo, y luego lo ponen á secar al sol en sacos de piel blanca, en que se reune formando un solo cuerpo. Estos sacos se ponen con paja en pipas de madera, y así entran en el comercio.

Los mercaderes de mala fé lo hacen amasar en agua en lugar de hacerlo en el vinagre floxo, y saca el cardenillo un color mas hermoso, conservándose mas húmedo y de consiguiente mas pesado. El que quiera destilar dicho vinagre en retortas y sacar las dos terceras partes del destilado, si amasa con éste el cardenillo, sacará tan buen color como con el agua, y no perjudicará á los compradores.

Observaciones.

Quando no se echa de una vez en la olla todo el vino que se emplea para dexar agrio al orujo, se puede revolver mejor; y así es preferible echarlo por mitad en dos ollas con el orujo, y batirlo bien hasta que forme espuma, y despues se junta todo en una: de este modo se verifica mas bien la fermentacion ácida.

Se conoce que ésta está en su punto para pasar á colocar las chapas de cobre entre el orujo, quando se forma película encima del líquido: bien que no se puede conocer bien sino quando ponen por algun tiempo el orujo encima de dos tablas cruzadas sobre el vino ya avinagrado, como executan algunos fabricantes. Tambien conocen este punto los que no siguen tal práctica en que estan bastante cargadas de humedad las tapas de las ollas; é igualmente se advierte la fermentacion ácida en que las mismas ollas esten húmedas en su parte superior cerca de la boca por el lado de adentro; bien que esto no se nota sino en las vasijas que han servido ya cinco ó seis meses. Otra señal hay para conocer dicho punto, aun sin el uso del termómetro, y es

poner una chapa de cobre caliente entre el orujo, como tengo dicho, y si en el verdete de que se cubre se advierten á los dos dias manchas blancas, ya está en el estado que se requiere.

Algunas mugeres polvorean con sal las bocas de las ollas quando se está haciendo la fermentacion acetosa, y aun echan algo sobre el orujo al mezclarlo con el vino, y sobre las chapas de cobre despues que las sacan ya con el cardenillo y las ponen á secar en la cueva.

Quando se colocan las chapas entre el orujo han de estar algo calientes; pero no mucho, porque se formará en ellas menos verdete; el qual se conoce que cesa de formarse, y que ya no tiene el orujo bastante ácido, en que blanquean las chapas. Las que estan hácia el fondo salen siempre mas verdes, porque hay allí mas agua.

Quando el orujo está bien ácido para meter entre él las chapas, despide un olor tan fuerte que hace estornudar; y en las cuevas en que se hace mucho se nota olor á ether singularmente en verano.

El cardenillo que se hace con chapas nuevas que se rocian despues de sacadas de las ollas con el caldo de éstas, en los dias que se tiene en la cueva, si despues se pone á disolver en agua hirviendo, se filtra, y se dexa evaporar al calor de la atmósfera, forma cristales romboidales.

Despues de sacadas las chapas de entre el orujo se ha de tener el mayor cuidado en ponerlas en un parage de la cueva que no sea ni muy seco ni muy húmedo: de la acertada eleccion de éste pende el mayor ó menor producto y calidad del cardenillo: por eso fabrican algunos un nicho en ellas con este destino.

De cada olla, de la magnitud que se dixo al principio, en que se coloquen cien chapas de cobre, se saca desde una libra hasta dos y media de cardenillo, y en este segundo caso dicen que es abundante el producto.

El vino tinto es mejor que el blanco para sacar cardenillo. Lo hacen en Mompeller separando los granos del escobajo, pisándolos y dexando fermentar el mosto con el hollejo y granillo de la uva por espacio de quatro á ocho

días, y á veces doble: el mayor calor de esta fermentacion vinosa es de veinte y cinco grados (R). Algunos dexan fermentar el mosto con el escobajo ó rampojo de los racimos, y entonces quedan dichos escobajos mejores para sacar el cardenillo. A los vinos blancos no los dexan fermentar con ninguna parte del orujo, esto es, con el hollejo de la uva, ni el granillo ni el escobajo, y su fermentacion es muy lenta; luego los suelen clarificar con cola de pescado, claras de huevos, leche y otras cosas, añadiéndoles á veces azucar mascavado. El orujo agriado con vino moscatel dá mas cardenillo que el que se prepara con qualquiera otro vino blanco; el qual siempre engrasa mucho las vasijas.

Sucede á veces que puesto á agriar el vino con el orujo tarda mucho en verificarse la fermentacion acetosa, y en algunas ocasiones se enmohece y pierde: esto suele acaecer quando hace frio; y remedian algunos este inconveniente echando en cada olla un buen vaso de aguardiente, y abrigando bien las cuevas en que las tienen. En tiempo de calor es la fermentacion pronta; pero tambien es preciso estar alerta para no dexarla pasar de punto, y aprovechar éste á fin de poner las chapas entre el orujo; pues de lo contrario no se hace bien el cardenillo.

La mejor cueva para esta operacion es aquella en que el termómetro se mantenga siempre desde los diez hasta los trece ó catorce grados del termómetro de Reaumur.

Para hacer los que llaman *cristales de Venus* echan en una caldera de cobre cincuenta libras de cardenillo humedecido, y otras tantas azumbres de vinagre destilado, (mejor que sin destilar) y como unas diez de agua: cuece esta mezcla media hora, revolviéndola á menudo para que se disuelva bien el cardenillo. Apartada la caldera del fuego se dexa reposar media hora lo que contiene; se filtra por papel de filtros; se vuelve á echar en la caldera, despues de haberla lavado, y se dexa en ella el líquido para que se evapore al fuego hasta formar película. En este estado bañan en aquel caldo unas varitas de avellano hendidas y puestas en cruz dentro de la disolucion, y al enfriarse el líquido se adhiere

á ellas la sal en unos cristales hermosos. En estando ya frio dicho líquido, sacan las varitas, y le ponen á evaporar de nuevo al fuego hasta formar película, y al dexar de hervir introducen otra vez las varitas y salen mas cargadas de cristales. Esta operacion se continúa hasta que cada palillo, que suelen tener un pie de largo, tenga de dos á tres libras de *cristales de Venus*.

Despues queda en la caldera un líquido que tiene consistencia de xarabe, y que no se cristaliza: se separa, y no se junta con el que se disponga para nueva operacion. Los que trabajan en grande no filtran el líquido, y se contentan con dexarlo asentar. El sedimento ó asiento que se hace en las calderas es una porcion de cobre sin disolver, el qual se podrá fundir en crisoles con algun fundente, ó bien disolverlo como al cobre nuevo.

Las varitas de avellano en que se forman los cristales de Venus se cuelgan con hilos de un bastidor puesto encima de la caldera, cuidando de que dichas varitas queden entre sí á la distancia conveniente. A la primera vez nadan encima; pero al paso que se van cargando de cristales se hunden por sí mismas. Es del caso que la caldera esté siempre llena para que los palitos puedan mantenerse á algunas pulgadas mas abaxo de la superficie; y es indispensable sacarlos y volverlos á introducir varias veces para que se carguen bien de cristales; los que sacan de la primera inmersion son muy pequeños, pero á la tercera ya han tomado cuerpo suficiente. Los cristales que se forman al mismo tiempo al rededor de la caldera se dexan en ella para volverlos á disolver en el líquido, y que aumenten su virtud para la cristalización siguiente.

En la primera inmersion importa poco que se pongan juntos los palillos, ó muy próximos unos á otros; pero en las sucesivas se han de ir dexando cada vez mas separados para que no se peguen entre sí.

De estos cristales usan mucho los pintores.

Como lo que publiqué, conforme á las noticias de los médicos de Levante, sobre la supuesta propiedad antipestilencial de la vacuna, ha excitado la curiosidad de toda Europa, es de mi obligacion comunicar las noticias que acabo de recibir. Veo con sentimiento en una carta del doctor *Auban* de 25 de octubre, que hay poca armonia entre los médicos que se han dedicado á tan importante y peligrosa indagacion. Dice *Auban* en su carta: «*Valli* contraxo la peste (asi se dixo) algunos dias despues que escribí mi carta de 25 de julio.² Ya habia un mes que él se habia inoculado la peste, sin testigos, en cuyo intermedio siguió visitando los hospitales de los apestados, y vacunó á quatro que se curaron por este medio. Luego se esparció la voz de que tenia la peste: á los cinco dias le pude ver á su ventana dos ó tres pies mas alta que mi cabeza; su semblante estaba natural y su lengua en el mejor estado: despues no se dexó ver por mas diligencias que hicimos el doctor *Pingon* y yo: finalmente se curó.» Añade *Auban* que hubo sus dudas en Constantinopla sobre si *Valli* habia tenido ó no la peste; dudas que me confirmó el coronel francés *Desmarest* á su paso por ésta. «Mis observaciones, continúa *Auban*, sobre la vacuna son cada dia mas satisfactorias: á ningun vacunado le ha entrado la peste: con todo eso no faltan hombres viles é ignorantes que la procuren desacreditar.» Cita despues varias personas que se han vacunado para precaverse de la peste, y concluye diciendo: «mi compañero el doctor *Portenschlag* acaba de recibir una carta del doctor *Hesse*, residente en Yassy en Moldavia, en que dice que se admira de lo que oye acerca de la virtud antipestilencial de la vacuna; y aunque parece que no le dá crédito, confiesa sinembargo que no habia contrahido la peste ninguno de muchos que habia vacunado en Constantinopla él y el doctor *Pezzoni*, médico de la embaxada de España, es verdad que dice con sencillez que no se expusieron á contraerla.

¹ Extracto de una carta de *Carro*, médico en Viena, á los redactores de la Bibliot. brit. escrita en 18 de noviembre de 1803.

² Vease el Semanario núm. 361.