

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 28 de Junio de 1804.*

*Del modo de aprovechar algunas frutas al tiempo de su cosecha.<sup>1</sup>*

De muchas maneras se pueden secar las frutas: algunos las escaldan en agua hirviendo antes de ponerlas á secar: en los países calientes las secan al sol, y en los que no lo son al fuego, colocándolas sobre zarzos dentro de los hornos al calor que conservan luego que se saca el pan.

En general no conviene secar las frutas de una vez, sino meterlas en el horno y volverlas á sacar por dos ó tres veces; porque si se evaporan muy de pronto, no quedan bien pasadas, aunque lo parece, y luego atraen la humedad que las echa á perder. Las frutas secas se han de conservar en caxas cerradas y en parages secos. Las cerezas pasas son un fruto muy gustoso, saludable y que apetecen mucho los niños.

Para hacer vino de cerezas se han de recoger éstas bien maduras, se les quitan los cabos y huesos, y se deshacen á mano, ó en la prensa, si la operacion es en grande, y entónces no es preciso separar los cabos: los huesos se machacan en un mortero aparte para dar al vino cierto aroma. El zumo que sueltan las cerezas se echa con el orujo de las mismas en un tonel de boca bastante ancha, para poderlo vaciar con comodidad, y se hará una tapadera que encaxe en la boca de suerte que se pueda ta-

<sup>1</sup> Por *Cadet de Vaux*: extracto.

par y levantar con facilidad : el tonel se ha de dexar un poco vacío.

Como la cereza no es de los frutos mas azucarados, se ha de añadir para cada libra de xugo una ó dos onzas de materia azucarada, á saber, azucar terciado ó miel, que se ha de disolver en una porcion de zumo de cerezas, el qual se ha de echar caliente en el tonel ó barril, que se ha de tener en un parage en que la atmósfera esté de 12 á 15 grados del termometro de Reaumur. Al tiempo de hacer la mezcla se revolverá todo con un palo, y se repetirá esta operacion de revolverlo una ó dos veces en las primeras 24 horas. Luego comenzará á fermentar con mas lentitud que el mosto, y así se ha de dexar mas tiempo que éste : despues se saca como el vino, y se pone en un tonel aparte, ó desde luego en botellas, si está bien claro. El orujo se exprime, se dexa reposar lo que suelta, y en quedando claro, se pone aparte y se guarda como el anterior. Si en este vino de cerezas no se han echado los huesos quebrantados, se puede echar en los toneles un poco de raiz de lirio de Florencia en polvo, ó bien de hojas de alberchigos deshechas y hervidas solo tres ó quatro minutos con azucar y zumo de cerezas. La proporcion de estos aromas es de media onza de raiz de lirio ó un puñado de dichas hojas para 30 azumbres de vino.

El orujo que queda en los primeros toneles, despues de prensado, se pone á destilar en baño maria, añadiéndole agua, y dará el *kirchwasser*.<sup>1</sup>

El vino de cerezas ( mucho mas agradable que el de uvas, y que seria muy estimado como vino generoso, si viniese de Chypre ó Cephalonia ) se puede lograr tambien mas barato, atendido el baxo precio de las cerezas en donde se hace cosecha de ellas, y el mucho xugo que sueltan.

Como las cerezas van madurando poco á poco, es necesario hacer el vino de muchas veces. Al tiempo de la fermentacion es menester no dexar que sobrenade el fruto en el xugo exprimido, sino obligarlo á que nade dentro de él, á cuyo fin he dispuesto para mis cubetos tapo-

<sup>1</sup> Así se llama el marrasquino, licor que se destila de unas cerezas pequeñas y negras de una especie particular.

403

nes apropósito que lo hacen baxar , y no dexan vacío alguno , lo qual aconsejo como mejor.

*Vino de alberchigos y albaricoques.*

Por el mismo método se consigue vino de estas frutas, bien que es necesario aumentar un poco la proporcion del azucar.

*Ratafia.*

En un cántaro de cabida de seis azumbres, y que se pueda tapar bien, se echan dos de aguardiente, y conforme va viniendo la fruta se va llenando de dia en dia de cerezas, alberchigos, desechos y quebrantados los huesos, y ciruelas: tambien se pueden ir echando en el cántaro los residuos de compotas, espumas y sedimentos de operaciones en que se hagan cosas de confitura, y el corazon de las peras quando las haya. Luego que pasa la estacion de las frutas se cuele lo que hay en el cántaro ó vasija, cuyas heces se exprimen fuertemente, y se les echa despues una ó dos azumbres de vino para volverlas á exprimir. Déxase reposar el líquido y se filtra en una manga. Al aguardiente se puede añadir un poco de canela, hojas de alberchigo, ó claveles para aromatizarlo.

Estas recetas las hago yo en mi casa, y así qualquiera las puede repetir con confianza.

*Nota.* Nosotros <sup>1</sup> compadecemos á los que juzguen estas cosas como poco dignas de ocupar lugar en nuestro periódico, sin hacerse cargo de que no lo publicamos solo para los sabios y los literatos. Tenemos tanta complacencia en anunciar un nuevo adelantamiento en las artes económicas é industriales, como el descubrimiento de un nuevo planeta ó de un manuscrito griego, aunque fuese del mismo Aristóteles.

*Observacion curiosa de historia natural.<sup>2</sup>*

Tenia yo una galga bastarda, de un año de edad, que todavia no se habia juntado con ningun perro, y que mani-

<sup>1</sup> Hablan los redactores de la Década filosofica.

<sup>2</sup> Carta de *Bugnet* á los redactores del *Journal d' economie rurale.*

festaba á los gatos la mayor antipatía: traxeron á casa un gatillo que todavia mamaba, y la perra le perseguia con el mayor furor: esto era á últimos de invierno: el infeliz animal sufría el maltrato, y con el deseo de hallar el abrigo que le faltaba con la madre, usó de tanta astucia y paciencia, que al cabo de dos dias consiguió que la perra le admitiese en su cama y echarse entre sus patas. Ganado este primer paso comenzó á chupar las tetas, que todavia apenas le apuntaban á la perra, que se prestaba con gusto á esta operacion. No tardó en venirle á ellas la leche, y desde aquel punto comenzó á cuidar á su extraña cria con el mayor esmero, dándole de mamar por espacio de seis semanas. Era cosa muy curiosa observar los apuros de esta madre facticia quando su travieso hijo gateaba en la primavera subiéndose á los árboles, á pesar de los lamentos y miedo que manifestaba su nodriza desde el suelo sin perderle nunca de vista; y de que castigaba su indocilidad quando volvía á baxar. Luego que lo cogía en el suelo lo llevaba á casa asegurado por el pescuezo, le hacía echar á su lado, y en mucho tiempo no le dexaba separar. Quando su hijo adoptivo la llegó á abandonar del todo, procuró buscar otros, y un dia traxo cinco gazapillos, que apenas tendrian tres dias: ella los lamia, los acariciaba y parecia que les convidaba á que la mamasen: se quejaba, nos miraba ya á nosotros, ya á los conejillos, que, no cediendo á sus instancias, se murieron muy pronto. Dos ó tres dias despues nos presentó la misma escena con seis musarañas ó musgaños recién nacidos que procuraba juntar alrededor de sus tetas, aunque todavia eran menos apropósito que los gazapillos para satisfacer sus deseos, por lo qual se los quitamos. Era menester, á mi ver, que la necesidad de hacerse mamar fuese muy grande para que cambiase en amor el odio que tenia á los gatos, los conejos y los ratones, que antes trataba sin la menor compasion.