

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 2 de Octubre de 1806.

Método para curar y precaver la epizootia del ganado vacuno.

Carta dirigida á los editores por D. Felipe de Otaegui, Cura Rector de Beizama en la Provincia de Guipúzcoa.

SESORES EDITORES: En el año de 1774 se comunicó de los pueblos comarcanos de Francia, y se padeció en esta Provincia de Guipúzcoa una enfermedad contagiosa llamada epizootia, ó epidemia del ganado vacuno, con la que perecieron muchísimas reses desde la villa de Tolosa hasta Irun, y bastantes en las demas partes de este país. Por si es esta la misma de la que han tratado Vms. en su útil Semanario en el número 400 y en los 403 y siguientes, y la que han padecido varias veces las reses vacunas en Italia, Francia y otras partes de Europa, voy á poner en noticia de Vms. los remedios con que atajó del todo la dicha enfermedad mi inmediato antecesor D. Manuel Larraar, expresando en primer lugar las señales comunicadas á la Diputacion de esta Provincia de Guipúzcoa por el Excelentísimo Señor Marques de Bassecourt, Comandante general de ella, y Presidente de la Junta de Sanidad, y por la Diputacion á los pueblos de su distrito en carta de 21 de Agosto del dicho año de 1774. En segundo indicando los remedios con que se curáron los ganados recién descubierto el mal, y todos aquellos que

se les aplicaron ántes de descubrirlo. En tercero el método con que se executáron los remedios, y el cuidado que al mismo tiempo, y durante la convalescencia se tuvo con el ganado. Y últimamente demostrando que el beneficio de atajar del todo la dicha epidemia se debió al medio de aplicar los remedios á todas las demas reses del mismo caserío, al mismo tiempo que se aplicaron á la primera res con señales exteriores del contagio.

*Síntomas de la epidemia del ganado vacuno padecida en la
Provincia de Guipúzcoa en el año de 1774.*

Lágrimas á los ojos, inflamacion de los párpados, caimiento de orejas, corrija en los ollares, sequedad del hocico y boca, cañones abiertos, dificultad en la respiracion, cabeza caída, desgano de comer, á ratos debilidad de todo el cuerpo, tos continua, y pasados tres ó quatro dias cámaras en general; y á veces con grumos de sangre. Aunque no se especifican las señales de dexar de rumiár, del temblor de cabeza, erizarse el pelo, y de las diarreas, no hay duda que las tuvieron igualmente; pues por el temblor de cabeza, y haber observado en algunas reses varios granos y comezon exterior en el pescuezo, y sobre los emunterios de la cavidad vital, se hizo juicio que la causa de aquella enfermedad epidémica fué algun humor que se engendró, se alteró ó tomó su residencia en la cabeza; y las diarreas que padecieron fueron tales, que haciendo fuertes corcovos de cuerpo y plés, arrojaban con mucha violencia las cámaras.

Remedios con que se curáron los ganados recien descubierto el mal, y todos aquellos que se les aplicó ántes de descubrir.

El principal la untura fuerte y sahumerios, y para los ganados tocados del mal con violencia una copiosa sangría.

Modo con que se aplicáron los dichos remedios , y el cuidado que se tuvo del ganado.

Se hizo cortar y raer con navaja de afeitar á las reses el pelo de sobre la nuca , y alrededor se extendia en parches de badana ó lienzo nuevo una onza de untura fuerte para cada res mayor , y para las menores menor cantidad ; se les aplicaban en el parage en que se habia cortado el pelo , y se les aseguraba con ligaduras de asta á asta , para que quando les prendiese el parche y les sobreviniese picazon no pudiesen despegarle , rascándose contra los pesebres ú otras cosas semejantes ; se les dexaba el parche puesto por espacio de tres ó quatro dias , ó hasta que se sanaban bien sobre el pescuezo y lados del espinazo , que era la señal cierta de la extraccion del mal. Para este efecto , ó facilitar la extraccion , se les sahumbaba con yerbas de olores fuertes , hojas de laurel é incienso , que se echaban sobre brasas bien encendidas , teniendo los animales cubiertos con mantas para que recibiesen bien el humo ; repitiendo esta maniobra por mañana y tarde á las reses enfermas , y á las demas solo una vez al dia , continuándola , segun convenia , hasta lograr el efecto de que sanasen bien los ganados. Se cuidaba mucho de tenerlos abrigados , de darles un alimento moderado , pero bueno , evitando siempre todo lo que les pudiese enfriar , y se les daba la bebida tibia mezclada con harina de maiz ; y se seguia casi el mismo plan en la convalescencia , aumentando el alimento poco á poco hasta recobrar las fuerzas , y evitar asi las recaidas , que se viéron en los ganados que salieron al campo , y comieron yerba verde y bebieron agua fria. Tambien se usó de la sangria de las venas de las orejas y debaxo de la lengua con los ganados acometidos del mal con violencia , la pulsacion fuerte del pecho en el parage de entre los brazos indicaba la necesidad de la sangria.

El beneficio de atajar del todo esta epidemia se debió al medio de aplicar los dichos remedios á todas las demas

reses del mismo caserío, al mismo tiempo que se aplicáron á la primera res que se notaba contagiada.

Generalmente se observó que luego que se manifestaba la epidemia en alguna res, en breves días se comunicaba á todas las demas del mismo caserío; por lo que se hizo juicio que todas ó las mas se hallaban contagiadas aun ántes de descubrirse el mal. En carta de 16 de Agosto del referido año de 1774 la Diputacion de la Provincia de Guipúzcoa comunicando á los pueblos los avisos del Señor Comandante General y Presidente de la Junta de Sanidad previno así: «S. E. me dice, que observándose en la jurisdiccion de San Sebastian que la smedula de todos los bueyes y vacas que morian estaba consumida, aunque en mas ó ménos grado, se hizo la prueba en una vaca que tenia todas las señales de sana, y ningun sintoma de los que acompañan á la enfermedad epidémica, y se halló que en el interior estaban las vastas tocadas de la corrosion.» El citado Don Manuel de Larraar movido de estos antecedentes, avisó á todos sus parroquianos velasen con mucho cuidado sobre el ganado, y que luego que notasen qualquiera novedad le diesen parte; y habiéndolo executado así, y acudido con toda presteza, y hecho practicar los indicados remedios, logró curar los mas de los ganados que fuéron medicados ántes de las veinte y quatro horas de manifestado el mal, y muchos de los que asistieron despues de pasado este término; y no se le desgració, ni contagió despues, ninguno de los que se pusieron en cura, y se les aplicaron los remedios ántes de caer enfermos; advirtiéndose que estos, al parecer mas sanos, sarnaron mas ó ménos como aquellos. Luego que se aseguró de la eficacia de este método curativo, lo hizo divulgar por todas partes, y envió tres prácticos á varios pueblos donde continuaba la enfermedad epidémica y perecian los ganados. Anunció primero, y despues dirigió á la Diputacion la informacion jurídica de los felices resultados en este y otros pueblos, que hizo recibir ante la justicia ordinaria de esta Universidad, y la Diputacion le dió las mas plau-

sibles gracias , juzgándole digno de un premio muy señalado.

De parte de la Real Sociedad Vascongada se le pidieron las noticias de un descubrimiento , que fué tan interesante para todo este país , se leyéron en la segunda Junta General de las anuales , que celebró en la Villa de Bilbao desde el 16 de Septiembre del año de 1775 hasta el 21 inclusive , le condecoró con las patentes de Mérito despachadas en 19 de los mismos , é hizo publicar en la Gaceta de Madrid de 17 de Octubre de 1775 , siendo entre los extractos de la segunda Junta pública el de una coleccion de observaciones sobre la epizootia ó epidemia del ganado vacuno hechas por D. Manuel de Larrazar , con noticias del feliz éxito de la aplicacion de la untura fuerte ; y habiendo sido yo testigo ocular de los primeros ensayos y felices efectos causados en este pueblo con este descubrimiento ; y hallándose estas noticias en mi poder , me he persuadido deberlas pasar á la de Vms. , porque de su publicacion puede resultar un bien muy grande y universal á todo el Reyno.

Nota de los redactores.

Esta sabia Memoria es una prueba de lo mucho que los Párrocos instruidos pueden contribuir á los adelantamientos de la economia rural y de la Agricultura , en que son principalmente interesados. Es cierto que no todos pueden escribir tan acertada y metódicamente como el estimable Cura de Beizama ; pero si todos se hallasen animados de su generoso zelo ganaría infinito nuestra Agricultura , aun quando no hiciesen mas que suministrarnos los datos y noticias interesantes que ofrece su pueblo. Supiéramos á lo ménos el estado de nuestra Agricultura y economia rural : podríamos comparar las prácticas de un lugar con las de otro para reconocer las mas ventajosas y dignas de propagarse , y lograríamos fixar la nomenclatura agronómica , que es punto mas importante de lo que parece. Pero por desgracia se necesitan noticias

de todas partes, y hay muchísimos Párrocos que no hacen caso de este Periódico, por mas que la beneficencia del REY se empeñe en propagarlo. ¡Que bien no harían si se aplicasen á ilustrar á sus feligreses valiéndose de las ideas del Semanario, y procurando introducir algunas de las prácticas que en él se explican!

Continúa la Instruccion para que qualquier labrador pueda beneficiar el azúcar de uva.

OPERACION III. Clarificación.

«Quando se satura con tierra de Chinchon se consigue una economía muy apreciable, porque al mismo tiempo que sirve para saturar sirve para clarificar, procediendo á esto con cierto tiento. Se pone pues el mosto á la lumbre en una caldera que encaxe bien en su hornilla, para ahorrar de este modo leña, y poder graduar mejor el fuego. La construccion de la hornilla del ancho de la caldera que cada uno tenga, es de la mayor importancia, y cosa que no ignoran ya los maestros de obras y albañiles de los pueblos. Su coste se resarcé bien pronto con el ahorro de leña, y ademas hará muy al caso para cocer el agua de amasar el pan, para las leñas, y otras urgencias de todo buen labrador. Debe procurarse que sea sencilla y reducida al hueco suficiente, para que entre bien en ella la caldera, y para encender debaxo la leña, la qual se introducirá por una boca no muy ancha, del tamaño de un ladrillo, ó algo mas, segun la cavidad de la caldera. Esta debe sentar holgada en la hornilla, para que la llama la lama todo al rededor, y no se apague el fuego, como sucedería si entrase apretada; ó si no se hace un conducto ó cañoncito al lado de la pared, para que respire por allí, y salgan fuera los humos. El mosto debé cocer hasta que mengüe cosa de una tercera parte, y á fuego lento, para que no hierva á borbollones, lo que perjudicaría á la clarificación. Fórmase entónces una espuma que va ocupando toda la superficie del mosto; y luego

que llega á hacer costra se va levantando con cuidado mediante una espumadera de hoja de lata, que es el metal mas barato de que puede hacerse. Siguese de esta suerte cociendo y espumando el mosto muy despacio, hasta que se note que está claro y transparente; y no se necesita mas para concluir esta operacion, quando se ha empleado la tierra de Chinchon, que tiene esta excelente propiedad de servir no solo para saturar, sino tambien para clarificar.¹¹

Clarificación con sangre ó huevo.

«Mas si se ha saturado con cenizas, entónces es preciso recurrir á la sangre ó á las claras de huevo para su clarificación. Si se toma sangre, no se debe revolver, sino dexarla quieta en un barreño ó cazuela, hasta que se separe la parte colorada de la otra que no lo es. Esta última, que es una especie de clara como la del huevo, se aparta inclinando la vasija, y conteniendo el cuajaron encarnado con una espumadera. Con unas dos libras, poco mas ó ménos, de esta substancia transparente de la sangre, desleida y batida muy bien en quatro ó seis libras de mosto, habrá bastante para cada cien libras. En ambos casos se revuelve el liquido despues de haberle echado las claras ó el suero de la sangre para que se esparza bien por todo él, y luego se espuma con el mayor cuidado, hasta que se presente claro.¹²»

OPERACION IV. Filtración.

«Cocido el mosto hasta que mengüe una tercera parte, y clarificado de uno de los tres modos referidos, se filtra ó cuela así en caliente. Para esto hay que tener un armadijo de quatro pies á manera de un catrecito, ó como quien dixera la armadura de una mesa quitada la tabla, ó un bastidor quadrado con quatro pies. En las quatro esquinas de este bastidor se ponen clavos con la punta hacia arriba, y en estas se clavan ó pinchan las quatro puntas de la tela, por la qual se ha de colar. Lo mismo po-

dria hacerse con dos listones largos, asegurados de distancia en distancia con travesaños en la propia forma que una escalera de mano, y colocando clavos punta arriba en los listones de trecho en trecho; pues levantada entónces horizontalmente esta especie de escalera sobre dos mesas, dos poyos, ó cosa semejante, haria el oficio de quatro ó cinco estres de filtrar. Sea de un modo, ó sea de otro, se toma luego un pedazo de bayeta fuerte apañada, ó de estameña, ó una servilleta ó paño de colar de media vara en quadro, poco mas ó ménos, y que alcance á fixarse en quatro clavos, se moja, se tuerce un poco para que arroje el exceso de agua, y se coloca en el bastidor. Pónese debaxo otra caldera, si la hay, ó si no qualquiera otra vasija limpia para recibir lo que se filtra; y estando todo así preparado, se vierte el mosto caliente en el colador. Quando se entrapa demasiado con el peso, se desengancha la bayeta de una punta, y se hace que el líquido esuya mas hacia aquel lado, volviéndola á fixar en su clavo: luego se hace lo propio con las otras tres puntas, hasta que al fin pase todo el caldo.²²

OPERACION V. Concentracion.

«Sino hay mas que una caldera para estas operaciones, se friega y lava perfectamente mientras que se filtra el líquido, y luego se vuelve á echar todo en ella, y se pone inmediatamente á la lumbre sin dar lugar á que se enfríe; pero si hubiese dos se recibe en la limpia el caldo colado; y no bien ha pasado la mitad, se lleva á coocer otra vez, por no esperar á que pase todo, lo que tardaria mucho, y el resto se recoge en qualquier vasija, y se añade á lo otro al paso que se va filtrando. Los que quieran fabricar mucho azúcar pueden echar al instante mano de la otra caldera para clarificar otra nueva cantidad de mosto, que deben tener ya saturado, y seguir de esta manera repitiendo las operaciones, sin dexar descansar las calderas, ni apagar el fuego para mayor economía. Una vez que está ya todo el caldo filtrado en la se-

gunda caldera, se hace cocer un poco mas aprisa, meneándolo con un listoncito ó varita limpia para que no se pegue y se quemé; y como el hervor que levanta el azúcar en este estado es pronto y considerable, se cuidará de tener á la mano un poco de aceyte para echar dos ó tres gotas de él en la caldera quando amenace salirse el caldo, ó si no un granito de cera, ó á último remedio un poco de agua fria, lo que evita el tener que andarla quitando del fuego á cada instante, que seria grande incomodidad. Llamamos concentrar un liquido el reducirle á menor cantidad, ó como quien dixera, á lo que hace su principal substancia ó centro, y por lo tanto damos el nombre de concentracion á este segundo cocimiento, cuyo objeto es ya solo evaporar ó disipar toda el agua superabundante á fuerza de calor, para que se vaya reuniendo el azúcar. Hemos encargado reducir las cien libras de mosto en la primera cochura á las dos terceras partes, ó lo que es lo mismo, hacer que mengüen en la clarificacion unas treinta libras poco mas ó ménos. En esta segunda cochura ó concentracion deben hacerse menguar otras treinta libras, con corta diferencia, para que vaya tomando el mosto punto de xarabe; pero se ha de entender que si la uva es muy dulce y madura, ó está muy cargada de azúcar como los Moscateles, el Pedro Ximenez, la tintilla de Xerez, y otras uvas de Aragon, Navarra y otras partes, no se ha de hacer menguar tanto como el de la uva comun del Reyno; porque si esta, que dará regularmente veinte y seis, veinte y ocho, ó treinta por ciento de azúcar, debe cocer hasta que merme otra tercera parte, es decir, otras treinta libras poco mas ó ménos, de las sesenta y tantas que quedáron en la primera cochura; la uva rica, que dará treinta y quatro, treinta y seis, y quarenta por ciento de azúcar, deberá cocerse ménos de la tercera parte de las cien libras primeras, esto es, hasta que merme unas veinte y seis, veinte y quatro, ó veinte libras solamente. Luego que se conoce al poco mas ó ménos que va acercándose el caldo á este grado de concentracion, se está ya con mas cui-

«dado para darle el debido punto.»

«Este punto no ha de ser de los mas altos si se quiere que el azúcar se reuna ó grance bien ; y el mas conveniente para este azúcar es , á nuestro modo de entender, el que podrémos llamar de hebra corta. El azúcar de cañas requiere sin duda otro punto mas fuerte ; pero es por ser otra especie de azúcar , pues hemos notado diferentes veces que dando al de uvas el punto de aquel , sale mal la operacion. Se reconoce que tiene el punto de hebra tomando una gota de la caldera , poniéndola entre el dedo pulgar y el índice , soplandola , y viendo que la hebra que se forma permite separarse los dedos el tamaño de una alubia ó judia sin romperse. Á poco que se haya uno exercitado en esto , conocerá tambien de otro modo muy fácil quando tiene el verdadero punto , y es sacando con la espumadera quatro gotas del medio del líquido , echándolas en un plato , haciéndolas correr por todo él para que se enfrien , y viendo que entónces se pegan tanto á él , que puesto de canto tardan mucho en correr desde un lado á otro , ó que tomando y restregando un poco entre los dedos como ántes , hace una hebra corta , y luego se rompe. Hemos averiguado que el azúcar de uva requiere , como especie diferente , otro punto diferente y mas baxo que el de cañas por esta experiencia decisiva.»

«Analizamos la uva albilla , y averiguamos que daba treinta por ciento de azúcar enteramente seco. Con este dato cierto tomamos cien onzas de su mosto saturado y clarificado , y las pusimos á cocer en una vasija de plata, hasta que llevada esta á la balanza , y rebaxada su tara, se quedaron en treinta y dos onzas : lo que repetimos seis veces en esta forma :

	Onzas.	Onzas.
Mosto.	100 hasta quedar en . .	32.
	100 hasta quedar en . .	34.
	100 hasta quedar en . .	35.
	100 hasta quedar en . .	36.
	100 hasta quedar en . .	38.
	100 hasta quedar en . .	40.

«Y el resultado fué que cuajó mejor y mas pronto el azúcar en el vaso en que se pusieron las quarenta onzas de la última experiencia, le siguió el de las treinta y ocho, luego el de las treinta y seis, y así de los demas: de manera que desde el día 15 de Septiembre del año pasado de 1805 en que se hicieron estas pruebas, hasta el presente de 1806, todavía no ha cuajado enteramente el vaso primero de las treinta y dos.

OPERACION VI. *Cristalización.*

«Luego que ha recibido su punto el azúcar se retira del fuego, y se dexa enfriar un poco en la caldera para poderlo echar en las vasijas de barro, donde debe cuajarse ó cristalizar. Llamamos cristalizarse un liquido qualquiera, quando despues de enfriarse hasta cierto grado se forman dentro de él ciertos cuerpos de una figura regular, que se parecen á unos pedacitos de cristal, así como quando se enfria mucho el agua vemos formarse en ellas unas puntas ó pedacitos de hielo, que al cabo se van juntando, y se parecen á unos cristales. Cada liquido, ó cosa que se cuaja ó cristaliza, lo hace de un modo peculiar á él. La sal común disuelta en el agua, cristaliza ó se cuaja de un modo, siempre que se dexa disipar lentamente el agua; el azúcar de cañas de otro, el de uvas de otro diferente, y así de otras infinitas cosas que se cuajan ó cristalizan. La forma ó modo de cuajarse el azúcar de uva es el de unas bolitas del tamaño de un cañamon la que mas, erizadas de muchas puntitas, de suerte que se parecen bastante á unos erizos pequeños. Las vasijas de barro en que se eche el xarabe quando tenga su punto han de ser de la figura y tamaño de un tiesto regular, y el barro debe estar bien cocido, aunque no vidriado. Nosotros nos hemos valido para el caso de unos tiestos ó macetas que servian para flores; y aunque por ser muy porosos han empapado bastante azúcar la primera vez, en adelante ya no empaparán nada, y servirán perfectamente. El que tenga proporcion de

mandarlos hacer á un alfarero, puede cuidar de que tenga cada vasija unas diez pulgadas de alto, ocho de boca, y cinco de fondo, y que en esta haya dos ó tres agujeritos del tamaño de un garbanzo. Con estas dimensiones poco mas ó ménos cabrá en cada vasija ó tiesto de estos una arroba de azúcar, y es una cosa muy manuable; pero el que guste que quepan mas, podrá hacerlos de cabida de dos ó tres arrobas, y no pasará de ahí por las razones que luego diremos. Llamaremos á estos tiestos ó vasijas hormas de barro; porque sirven efectivamente para moldearse en ellas el azúcar y porque así se llaman las que se usan para el de cañas. Antes de echar en las hormas el xarabe se tapan bien con corcho ú otra especie de tapon los agujeritos del fondo, y despues se colocarán en un parage fresco sin cubrirles la boca, porque no se emolazca el azúcar, y sin llenarles del todo, pues deben quedar un par de dedos de vacío. Á los quince ó veinte dias empiezan á observarse algunos puntos cuajados ó cristalizados, y á los treinta, quarenta ó cincuenta, segun la uva y el punto que se le dió, ya está todo hecho una masa de azúcar en forma de granitos ó cristales redondos. Esto lo hemos podido observar bien en las vasijas de cristal; pero como en las hormas de barro no puede suceder así, convendrá poner sobre cada una, sea con lapiz ó carbon, ó sea en papel escrito, el dia del mes en que se llenó, ó una señal que lo indique, para visitarlas mas á menudo á los treinta ó quarenta dias, y reconocer con un alambre cuándo se acaba de cuajar el azúcar.¹⁰

OPERACION VII. Goteo.

«Cuajado ó cristalizado que esté todo el azúcar, se destapan los agujeritos para que salga todo el líquido que no se ha cuajado, el qual llamaremos melaza de uva ó miel de uva, así como se dice melaza ó miel de cañas al que no se cuaja en el azúcar de cañas. Para recibir esta melaza, que gotea muy despacio, pueden mandarse hacer en el alfar otros tantos vasos de barro como hormas, y de la figura

siguiente: serán de la misma anchura de boca que la que tengan de fondo las hormas, para que estas descansen bien sobre ellos; serán bastante gruesos y bien cocidos para que resistan al peso, y tendrán la misma anchura de asiento que de boca, y también la misma altura de quatro ó cinco pulgadas. Aquel á quien esto no acomode, que es lo mas sencillo, podrá hacer en un tablon unos agujeros de seis pulgadas de ancho, levantarle algo del suelo sobre algunas piedras, y colocar en ellos las hormas, con qualquier vaso debaxo, para recoger la melaza. Con esta operacion quedan separados los dos azúcares de la uva, semejantes en sus propiedades á los demas de otras plantas, el uno liquido, que es esta miel gotada, ó melaza de uva, y el otro sólido ó seco, que es el que queda en las hormas, y llamamos azúcar mascabado.

Aprovechamiento de la melaza.

«La melaza de uva tiene los mismos usos que la de caña: por sí sola en corta cantidad es un regalo, una excelente merienda para los hijos de los labradores. Puede servir para hacer dulce casero con las frutas del pais, que á veces se arrojan á los cerdos por no tener despacho, y conservadas con la miel de uva harian un excelente atropo, que se venderia bien entre los aldeanos en las ferias y en algunos pueblos de la Mancha, de las dos Castillas y otras partes donde, ó carecen de uvas ó de frutas, y gustan mucho de esta especie de almibares. Los Americanos hacen un gran consumo de esta especie de melazas, cociendo otra vez las de cañas, dándolas un punto muy fuerte de quiebra ó caramelo, y vertiéndolas en una tabla llena de huecos, donde se moldean, y toman al enfriarse la forma de una pastilla, que sirve de alimento á la mayor parte de la gente del pueblo con el nombre de chancara. El punto de quiebra ó caramelo se reconoce quando, despues de soplar una gota de la melaza hirviendo entre las yemas de los dedos,

se quiebra en la boca secamente, ó sin pegarse á los dientes. Ademas puede hacerse con la melaza de uva un aguardiente muy fuerte y agradable, que se llama ron. Para esto se pone la melaza en un tonel ó tinaja con dos veces su peso de agua poco mas ó ménos, y en sitio aparente, para que empiece á coeer como los vinos: se le añade uno ó dos puñados de cascá ú orujo del año anterior, segun sea la cantidad del líquido, ó un pedazo de levadura de pan, lo qual hace que cueza ó fermente mas pronto. Se le dexa coeer quanto pueda; y luego que ha tomado un sabor vinoso y fuerte, se quema ó destila en la alquitara lo mismo que el vino. En esta destilacion de la melaza vinosa, y en qualquiera otra de las que se hacen en los lugares con el vino ó cascás, hay que observar algunas atenciones mas que las que hemos visto observar á algunos labradores, si se quiere sacar un aguardiente exquisito. El fuego no ha de ser violento sino moderado; los alambiques deben estar muy bien lavados, para que el aguardiente no tome mal olor y sabor, que lo toma con facilidad; la cabeza ha de refrescarse á menudo, de modo que su agua jamas pase de tibia; la vasija en que se recoge lo que destila debe ajustarse bastante su boca al cañon, ser grande ó ancha de cuerpo, y refrescarse á menudo con un trapo mojado, ó de otro qualquier modo; jamas debe recogerse todo lo que destila el alambique en una sola vasija, sino que deben hacerse tres separaciones: la primera porcion que destila, que será siempre mayor ó menor segun la cantidad y calidad de lo que se ha puesto, es el aguardiente puro: el resto de la destilacion hasta que empieza á pasar agua, lo que se conoce gustándolo de quando en quando, se vuelve á destilar, y se divide en dos partes, con lo que se tienen tres clases de aguardiente, bueno, mediano é infimo, que valen mas que uno malo; y se gastan, segun las operaciones, para beber, para remedios ó baños del ganado &c. La primera clase sacada de este modo de las melazas, espumas y desperdicios de azúcar, es un ron ó un

aguardiente de un gusto especial, y las otras dos á proporción.²⁹

Aprovechamiento del mascabado.

«El azúcar cuajado ó cristalizado en las hormas, que llamamos mascabado, es un real y verdadero azúcar, y solo se diferencia del blanco, que se vende en el comercio, en estar todavía algo bañado en un poco de melaza, que nunca se acaba de desprender por el goteo; pero en lo demás ninguna impureza, ninguna substancia extraña y perjudicial contiene, antes endulza mas que el blanco. Por consiguiente el labrador, que no conoce melindres como las gentes de las ciudades; el labrador, que lo ha hecho por su propia mano, y sabe la limpieza y curiosidad con que se ha fabricado, debe preferirlo al azúcar moreno de la tienda, que suele ser sucio y caro. Yo no le aconsejaria que lo refínase ó blanquease para su uso: que lo refine el fabricante en grande para satisfacer el capricho del rico, y hacer dulcecitos, y bebidas de lujo, que el labrador estará contento con tener mucho mascabado para su sustento y regalo. El color dorado no le repugnará, sobre todo constándole por experiencia propia que no proviene de suciedad ó cosa alguna extraña, sino de la uva que nos bebemos todos los días en los vinos. ¿Dexa el rico de beber vino de Málaga porque no es blanco? ¿Dexa de tomar chocolate, café y té porque tienen un color sucio? ¿Dexa de comer muchos alimentos porque son negros? ¿Y dexa de regalarsé con compotas, jaleas y otros dulces de reposteria porque no son blancos como la nieve? El labrador no ha de pararse en colores, sabiendo ya que todo su mascabado es puro azúcar; desprecie estas tristes preocupaciones; dexé disputar á los ociosos sobre si es mejor el color de la plata que el del oro, el color del agua ó el del vino, el del pan ó el de la carne; y riase por ahora de aquellos malos patriotas, que casi no tienen mas fundamento para apreciar una cosa blanca ó negra, que el

de ser más cara, ó venir de mas léjos. En esta inteligencia tienen los labradores en el mascabado de uva un alimento precioso en caso de faltaries otro mas barato; con él pueden hacer dulces de las frutas que abunden en el país, empezar á entablar algun pequeño comercio con otros pueblos de la comarca; con él pueden endulzar la leche y el requeson, hacer una limonada, un vaso de agrax, una taza de agua de salvia ó otras plantas quando lo necesiten; preparar las papillas para los niños, y condimentar otras muchas cosas en las fiestas y casos que ocurran; con él pueden dar vigor á sus vinos en los años que la uva no ha madurado como conviene, añadiendo á sus mostos diez, veinte ó mas libras de este azúcar, segun la cantidad de la cosecha, que es lo único que les falta para dar buenos vinos, como otros años, y no es una añadidura extraña, sino una produccion de las mismas cepas, que regenerará forzosamente la misma especie de vino que los años buenos y abundantes; y con él pueden por fin los labradores vender algun dia á los extrangeros su sobrante de cosecha en estado de mascabado para que hagan vinos de España y aguardientes en sus tierras, donde no prospera la vid. Esto les rendirá muchas utilidades, porque la facilidad de transportarlo, el menor volúmen, y el menor riesgo de perderlo, el aborro de portes y otras causas les harán acudir con tal ansia á comprárselo, que desde entónces no habrá ya sobrantes, y tal vez procuremos plantar mas y mas viñas. La facilidad de volver á hacer mosto de este mascabado es tal, que echando ó disolviendo una parte de este azúcar en tres de agua, añadiéndole un poco de heces secas y poniéndole en parage conveniente empieza inmediatamente á cocer, da un vino mas ó menos excelente segun la uva de donde proviene, y puede sacarse de él un aguardiente superior." *Se concluirá.*