

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES,

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS,

Del Jueves 27 de Abril de 1797.

AGRICULTURA.

Continúa el extracto de la memoria sobre el cultivo y la preparación del lino y del cáñamo.

Modo de curar el lino.

X. **T**ratase aquí del modo de separar las hebras, ó la parte fibrosa de las cañas de la leñosa. Verificándose esta operacion, mediante una especie de pudrimiento de la parte leñosa, se dexa comprehender, que de la modificacion de éste pueden resultar las hebras gruesas ó claras, ásperas ó suaves, fuertes ó blandas; en suma, de buena ó mala apariencia, tacto ó consistencia. Por lo mismo importa mucho elegir un método oportuno, y se indicarán tres diferentes.

- 1.º Enriando ó empozando el lino.
- 2.º Extendiéndolo al rocío.
- 3.º Poniéndolo extendido baxo la nieve.

El primero se practica poniendo el lino en estanques, rios, ó en hoyos hechos expresamente, en los quales se dexa entrar el agua, y se pueda darle salida.

Se ha notado, que el curar el lino en los estanques es dañoso á los peces; y que en los rios hace nociva el agua á las poblaciones situadas mas abaxo, tanto á los hombres como á los ganados que la bebiesen inficionada por tal em-

pozamiento : además por el movimiento desigual del agua en los rios sucede que en algun lado se cura el lino antes que en otro. Es cierto que el lino y cáñamo curados en agua de rio quedan mas limpios , y que los curados en agua estancada se suelen llenar de cieno ; pero se remedia á esto lavándolos ; y lo que se echa menos en el color hermoso, mediante el empozamiento en agua estancada , se recompensa muy bien en quanto estos linos adquieren así mucha mas suavidad que los curados en agua corriente.

En atencion á todo lo referido , son las pozas mas adecuadas, en donde se pudieren formar , porque tienen además la ventaja de que se puede acomodar el lino en ellas estando secas , y despues de haberlo arreglado todo muy bien, se dexa entrar el agua.

Algunos labradores empozan su lino inmediatamente sin haberlo dexado secar , pero es constante que habiéndose secado antes , como tambien el cáñamo , sale mucho mas fuerte.

La asercion de algunos ecónomos sobre que guardando el lino ó cáñamo sin empozar ó curar , durante el invierno se pone mas áspero y duro , es infundada ; y en los experimentos hechos no se ha comprobado : bien hay alguna excepcion , pero es rara : v. g. en los alrededores de Pegau en Saxonia , como se ha expresado en el capítulo antecedente , y se atribuye esta diferencia allí á la calidad y local del terreno.

Los haces de lino no se tendrán muy apretados al empozarles á fin de que el agua les pueda penetrar por todas partes. Se forman á este efecto pequeños , se juntan en un monton al rededor de una estaca ; se fixan en la circunferencia otras estacas , y se cubren con tablas , paja , piedras ó tierra á fin de tenerlos así sujetos debaxo del agua. Al formar este monton se hace la primera cama en una extension ó espacio de circunferencia de 10 á 15 varas : muchos aldeanos hacen esta cama primera con paja , colocando el lino hasta la altura que permite el agua , y las raices han de ponerse una vez hácia dentro y otra hácia fuera ; por último se carga sobre este monton paja , piedras , &c. como queda expresado.

Se dexa en esta disposicion el lino hasta que se ha curado, lo que se verifica en 8 ó 15 dias, dependiendo esto de la diferencia del agua si es fria ó templada, suave ó dura; y de la calidad misma del lino, buena ó mala.

En algunas partes se cura el lino teniéndolo empozado en el modo expresado por unos 7 á 8 dias, y despues se tiende en un prado, y al cabo de tres semanas se recoge.

Téngase cuidado, que donde se empozare el lino, sea el fondo firme y no cenagoso, porque se pudriría en toda la fuerza del término y quedaria inservible. Si fuese agua parada y corrompida, será menester sacar los linos algun dia antes de lo regular, y tenderlos sobre el cespèd, como se ha expresado.

Curando el lino por el empozamiento solo, se cuidará de que no esté demasiado tiempo en él, á causa de que se ablandaría mas de lo que es menester.

La señal de que el lino está suficientemente curado, es quando la corteza se desprende facilmente del corazon de la caña, sin que ninguna hebra quede adherida á él, y quando el corazon no solo muestra un color blanquecino, sino que habiéndose secado se quiebra y deshace con facilidad. Habiendo estado, pues, el lino algunos dias en el agua, se saca de quando en quando alguna caña para prueba: si se desprende la corteza á lo largo de arriba abaxo facilmente, sin romperse, se habrá acabado de curar; pero si el corazon, ó parte leñosa no se desprendiese facilmente de la fibrosa, es señal de que se ha de dexar todavia en el agua.

Hallándose el lino curado, se sacará inmediatamente del agua, y se lavará para quitar el cieno que se le pegase sin enredar las cañas. Se dexa escurrir el agua de él, y se pondrá derecho por manadas contra las paredes ú otra cosa al ayre libre, de modo que estén las cañas huecas, en cuya situacion se dexarán hasta que el sol y el ayre las hubiesen secado. Despues se vuelve á colocar en su órden; se atan con sogas de paja larga, y se guardan en un parage seco, hasta que se puedan agramar.

En la Lusacia alta, y en los montes de minas, aseguran algunos que no hay aguas suficientes, considerando la crecida cantidad de lino que se cultiva, para poderlo em-

pozar todo, y que en parte por esta razon se cura allí el lino al rocío, tendiéndolo sobre la yerba de los prados y cespedes de aquellas cuevas y lomas, cuidando siempre en las pendientes de que las puntas del lino tendido estén hacia arriba. Los que han arrancado el lino estando verde apetece un tiempo seco, y estando ya casi maduros los botones de la linaza, un tiempo húmedo, á causa de que en ambos casos, dicen, se apega mejor al suelo, y no levanta y descompone el viento tan facilmente las cañas tendidas. Algunas gentes antes de llevarlo á dichos prados, ponen las cañas por 24 horas en un charco de estiércol. En lo general está en descrédito en aquellos países curar el lino empozándolo, particularmente en la Lusacia alta, donde se hacen los texidos mas finos. Las hilazas de la Lusacia baxa y de qualquiera otra parte donde se empoza, valen mucho menos, que las de los linos curados al rocío, habiéndose notado que aquellas dexan en las telas, á pesar de todo el cuidado de los blanqueos, unas rayas desagradables, mas ó menos, segun los distritos y aguas en donde se ha empozado.

2.º *Extendiendo el lino al rocío*: muchos comienzan esta labor en la primavera, y los mas en otoño, luego que se ha trillado ó separado la simiente de las cañas. * El otoño es por todas consideraciones el tiempo mas oportuno, á causa de que en él se encuentran por todas partes prados y campos desocupados en donde se puede extender el lino, y porque en este tiempo las nieblas no son escasas; hay tambien mas rocío, y el sol es menos ardiente.

El modo de hacerse esto es muy sencillo: se trae el lino al campo, y se extiende en hileras, de modo que una caña venga á estar al lado de la otra; y no se vuelven á tocar hasta que se presume haya pasado la mitad del tiempo necesario para que el lino esté curado, estonces se vuelve del otro lado.

El tiempo para curar al rocío será mas ó menos largo, segun hubiese estado mas húmedo ó seco el lino; pero comunmente se requiere doble del que es menester para curarlo en el agua. Se deben hacer tambien pruebas

* En España se separa la linaza á poco de haberse arrancado el lino.

bas alguna vez con cañas solas, y apareciendo bastante curadas se levantan las cañas y juntan derechas en mañas apoyadas las puntas unas con otras en forma de pirámides, y estando bien secas se atan y se recogen.

Se tendrá muy presente, que se ha de extender dicho lino en prados de yerba ó cespel: comunmente se hace en los prados, que se ha guadañado la segunda yerba y están rasos, en los que se detiene tambien mas rocío que en el campo seco. La situacion de tales parages no ha de ser muy baxa; y nunca se han de extender los linos para curarse en los rastrojos, porque no descansan las cañas con igualdad, y asi no se curan por igual, lo que es muy perjudicial en la labor ulterior. Tampoco se pondrán sobre la tierra desnuda á causa de que el lado del lino que la tocase se pudriria. Suelen dexarse las cañas unas 6 semanas al rocío. Si se hubiese empozado algunos 7 ú 8 dias, se pueden extender 4 á 5 semanas despues en el campo en el modo mencionado.

3.^o *Extendiendo el lino baxo la nieve.* Se hace esta operacion solamente con el lino cuya corteza y hebras fuesen mas ásperas y fuertes.

En algunos distritos de Silesia es freqüente este modo de curar el lino; pero es tambien allí este vegetal de tal consistencia y calidad, que aunque dexan las cañas en el campo hasta que el corazon esta enteramente podrido, y que se ve la parte fibrosa sola en el suelo, no pierde nada el lino de su tenacidad. Es sin embargo un modo algo desesperado de curar linos, y no lo aconsejaria con todos.

Se extiende el lino lo mismo que se ha expresado en el artículo antecedente: solo que esto se executa quando ya se espera pronto la nieve y el rigor del invierno. Se dexan debaxo de ella las hileras de las mañas hasta el desyelo, y habiéndose desaparecido la nieve se levanta tambien el lino para que se oree y se seque.

Corresponde ahora expresar qual de estos tres métodos es el mejor; pero no puede esto determinarse á causa de que en los paises donde las aguas son minerales, calizas y duras conviene elegir el modo de curar por el rocío, y al contrario en los contornos donde las aguas son blandas se

debe preferir el empozar : consiguientemente es menester dexar en esto á cada uno su propia eleccion ; y esta es la razon porque se ha extendido el autor de este artículo en referir los citados métodos. *Se concluirá.*

Extracto de una carta del D. D. Bernardino Felipe Campo, Cura de Poblachuela en el Arzobispado de Toledo, sobre medicina doméstica.

Ninguna diligencia puede considerarse sobrada para precaver á los hombres de la infeccion del ayre en tiempo de peste , y mas á las personas que por necesidad , caridad ú oficio tienen que asistir á los enfermos : por tanto se ha de usar algun preservativo para ocurrir á los daños que puede causar en la salud el ayre pestilencial que domina en los aposentos de los enfermos , y mas quando su enfermedad ha sido larga ó tiene síntomas de corrupcion , que facilmente inficiona la atmósfera.

Pero entre tantos que felizmente se han empleado , voy á proponer los que , por mas faciles y eficaces , ha hecho la observacion recomendables. Su uso es muy ordinario y poco costoso ; y la importancia de emplearlos en tiempo de peste , y en las casas de qualquier enfermo , debe conocerse muy bien á vista de los extragos que se pueden evitar en los aposentos ú alcobas de los enfermos , las quales se procura estén lo mas abrigadas que pueda ser , impidiendo su ventilacion ; en las de los pobres , que , por lo comun , son bajas y estrechas , todavia se hace mas dañoso el ayre estando cerradas , y así en beneficio de los asistentes , y del mismo enfermo se han de desinfectar las alcobas ó habitaciones de los pacientes poniendo en una vasija ó cazuela vidriada un quartillo , poco mas ó menos , de vinagre fuerte y de buen olor , mezclándole como una tercera parte de agua. Se coloca dicha vasija encima de brasas ó carbones bien encendidos en un hornillo , brasero ó *chufeta* , la qual pueda llevarse por distintos parages del aposento , para que así circule mejor por todo él la evaporacion y sahumero de esta mezcla de agua y vinagre.

Tambien se pueden rociar las habitaciones con vinagre de

de buena calidad, mezclado con la mitad de agua, usando para esto de una regadera de agujeros pequeños, ó de un hisopo de ramas ú hojas de árbol, arrojándolo con la mano levantada, de suerte que caiga como lluvia. ¹

Para preservarse contra la peste se ha de evitar el contacto con los enfermos antes de haber comido alguna cosa y darse en la boca, las narices, los ojos, las sienes, los oídos, las manos, y toda la cara con agua rosada, vino ó vinagre de buen olor, tambien rosado, y en que se hayan infundido flores de sauco. Asimismo es muy oportuno humedecer y fortalecer las fauces con el cilantro, cinamomo ó corteza de limon, masticándolo muy bien primero. Con sola esta diligencia de masticar un pedazo de limon y probar el jugo de su corteza, agrio ó simiente, solia rechazar la fuerza del contagio un famoso Médico: otros suelen usar un poco de quina que mastican para humedecer las fauces y libertarse del contagio con este anti-pútrido.”

ARTES.

Extracto de un informe de los Académicos Bestinelli y Volta, sobre un método de hilar la seda en frio, ahorrando leña y tiempo, y sacando mas cantidad y mejor. ²

Las primeras tentativas se executaron en las inmediaciones de Mantua desde donde pasaron á noticia de los artistas de aquella Ciudad. Del informe de los Académicos diputados en el año de 1792, para visitar el modo de hilar la seda, resulta que el aparato consistia en un hornillo para el fuego que comunicaba á otros seis hornillos destinados al agua fria, y que el disolvente que se empleaba en las calderas de agua fria eran orines recientes. Los hilanderos Termanini y Ceno, habian visto por la experiencia que la multiplicacion de calderas frias que participaban de un solo hornillo de fuego, hacia perder mucha seda al tiempo

¹ Mas efecto y mas pronto hace la evaporacion del vinagre que se echa sobre ascuas ó sobre un badil de hierro encendido.

² Journal encyclopedique anne è 1795, tom. 1.

po de pasar los capullos, *macerados* en el agua hirviendo, á las otras calderas, é inventaron el aparato siguiente, que entre todos es el mas sencillo y favorable á la operacion.

Un hornillo comun de los que se emplean para hilar la seda en caliente se levanta del piso á la altura de una vara poco mas ó menos: su fogon ha de ser elictico; esto es, ovalado, para que se pierda menos calor, y este sea mas intenso. Este hornillo, y su caldera sirve para *macerar los capullos* en agua hirviendo, y ponerles en estado de poderlos hilar. A la derecha é izquierda de este hornillo se colocan otros dos de la misma altura que en lugar de fogon tienen un nicho para colocar la caldera de cobre, llena de agua comun, y destinada para recibir y limpiar los capullos macerados y tenerlos sobrenadando al tiempo de hilarlos: en frente de estos dos hornillos aparentes, y de las hilanderas que les cuidan, se coloca el mecanismo de las debanaderas y rodetes, semejante al que se usa quando se hila en caliente, con sola la diferencia de que cada rodete lleva solo dos pelos, por ser imposible llevar quatro en este método, atendida la cantidad de pelos que se presentan por la extrema facilidad con que se desprenden.

Repetidos experimentos hicieron hallar á los artistas Termanini y Ceno la cantidad determinada de orines frescos necesaria para esta operacion, que viene á ser de tres libras para 30 de agua, y una onza de azucar ordinaria; en cuyo líquido se hacen hervir los capullos para pasarlos despues á las calderas de agua fria.

La operacion de hilar en frio contiene dos partes: la primera: la *maceracion de los capullos* en el agua preparada con los ingredientes sobredichos, y calentada hasta que hierva bien; y la segunda, la separacion de los capullos en agua natural y fria; porque este método de hilar es propiamente en frio, y en caliente; aunque en comparacion del antiguo se ahorra mucha leña y tiempo.

La *maceracion* se executa del modo siguiente: se hace calentar el agua mezclada con orines y azucar, y quando va á hervir se echan en ella los capullos poco á poco y en cantidad proporcionada del líquido y de la caldera: muevense ligeramente con un palo hasta que comienzan á soltar

el pelo ó hilo, que es lo que se desea, y bien pronto se ponen en este estado, por la propiedad que tiene la sal de los orines de disolver inmediatamente la cola que une los hilos dexándoles libres y dispuestos para poderse desprender fácilmente de los capullos. Entonces la hilandera que cuida de esta caldera los va distribuyendo con una espumadera en las vasijas de agua fria que están á los lados, y continua echando otros en el agua caliente.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Continuacion del arte de hacer el pan.

Del modo de amasar.

Hallamos la harina en la artesa al rededor de la levadura como hemos dicho, y vamos á mezclarlas por medio del agua fria, tibia ó caliente segun la estacion, incorporándolo todo con actividad y como corresponde. Para esto, hecho en la harina un hoyo que pueda contener el agua y la levadura, se deslie esta, y quando lo está perfectamente, se añade lo restante del agua, mezclándolo todo bien de manera que no quede ningun grumo, y que todo esté bien dividido y desleido; y esto es lo que se llama *deshacer la levadura*.

Añádese despues una parte de la harina que se incorpora prontamente con la masa hasta que ésta adquiera la consistencia necesaria; pero la masa queda todavia llena de desigualdades, é hilos que no forman union entre sí: á esta segunda operacion se la llama *tomar el revuelto*.

Se rae bien la artesa para reunir el todo, y no formar sino una sola masa que se levanta hácia afuera poniendo las manos por baxo, se trae ácia el cuerpo, se reúne por los lados, se vuelve y revuelve con viveza y actividad de derecha á izquierda, y de izquierda á derecha y esto se llama *amasar*.

Continuando el amasado se hacen muchos hoyos en la masa, en que se echa agua fria ó tibia que se confunde con ella á fuerza de trabajo para acabar de reunir las partes

tes mas grumosas de la harina, y con el movimiento vivo y pronto que se da á la masa adquiere mas liga, ligereza é igualdad, lo que hace al pan mas sobroso, sazonado y blanco: á esto se llama *regar la masa*.

Se puede aumentar todavia la perfeccion del amasado batiendo la masa, recogiéndola por los lados y doblándola sobre ella misma, sobándola, extendiéndola, apretándola, metiendo los puños cerrados, levantándola y dexándola caer con fuerza, para que forme una especie de vegigas llenas de ayre. He aquí lo que comprueba el dicho de que *quanto mas se trabaja la masa mas pan se saca*: el exceso de agua en el amasado, en lugar de poner la pasta mas blanda, le da al contrario mas union y firmeza, y así el usar de poca agua economiza la harina, y el pan es mas nutritivo.

Para heñir la masa dividiéndola en partes, y dar á cada una la forma que se quiera, se ha de tener presente que no es esta una operacion indiferente, pues en ella pierde á veces el pan alguna de sus propiedades.

Dispuesta la masa se la va sacando de la artesa por partes, cortándola y batiéndola todavia entre las manos al tiempo de ponerla sobre una artesa en donde se la dexa media hora quando hace frio, porque en verano es preciso sacarla, y partirla á toda priesa para que conserve las buenas calidades que ha adquirido en el buen amasado. Luego que la masa sale de la artesa se rae esta para juntar la levadura primera que ha de servir para la hornada próxima, añadiéndole un poco de harina y de agua fria, de que resulta una pasta firme que se conserva en el parage mas fresco de la casa. Quando se hacen los panes se extiende la masa, se levantan los bordes doblándolos sobre ella misma, y reuniéndolos hácia el centro, que es lo que se llama juntar la masa, y se la vuelve al rededor sin oprimirla, porque entonces es quando recibe la forma que ha de tener el pan: polvoréase despues ligeramente con harina, para que no se pegue a la tabla ni á las manos, y se asienta por la parte menos sólida en cestas ó canastillos de mimbres para mantenerla unida por todas partes.

Del crecimiento de la masa.

En este estado de reposo es en el que la masa crece adquiriendo la sazón conveniente, y si se interrumpe ó se apresura será difícil recoger el fruto de todo el trabajo precedente. Para fermentar bien debe estar sujeta como en un molde á fin de que adquiera mas altura que extension, y una especie de hinchazón que aumente mucho el volumen del pan; y esta es la causa de ponerse la masa en cestas de mimbrés, cubiertas interiormente con una tela tupida polvoreada de salvado fino, que se ponen al ayre libre en tiempo de calor, y cerca del horno y cubiertas quando hace frio. Tales cestas son muy preferibles á las artesillas ú otras vasijas que se usaban antes.

Asi la masa como la levadura requiere en todos tiempos cierto grado de calor exterior é interior para crecer lentamente. Las señales en que puede conocerse quando ha crecido lo bastante no son fáciles de caracterizar: con la costumbre se consigue este conocimiento.

El volumen que adquiere la masa en la cesta, lo terso de la superficie, que sin romperse despide la mano quando se la aprieta un poco, son los únicos medios que pueden servir de regla para este conocimiento.

Si, á pesar de todos estos cuidados, se ha pasado la masa, no será bien ponerla en el horno, sino refrescarla como á las levaduras, volviéndola á la artesa, aumentándola con nueva cantidad de agua fria y harina, y dexándola un quarto de hora para que crezca.

Del horno.

La experiencia ha enseñado que la forma del horno debe ser ovalada ¹ que es la mas ventajosa para caldearle economicamente, reunir, conservar y comunicar por todas partes el calor necesario á quanto en él se introduce. Su magnitud debe ser proporcionada á la cantidad de pan que se ha de cocer. Se construirá lo macizo del horno con los ma-

te-

¹ Cortado el ovalo ó elipse á lo largo.

teriales que se tengan á mano , pero la bóveda debe ser de ladrillo , y el suelo de barro ó tierra gredosa mezclada con arcilla , y bien amasada , pues las baldosas se han de evitar quanto sea posible porque queman el pan. La distancia del medio de la bóveda al suelo de un horno de tres á seis pies de area , será de pie y cuarto ó pie y medio quando mas ; y la boca ha de ser bastante grande para que pueda entrar por ella un pan de 12 libras , teniendo una puerta de chapa de hierro con buen encaxe , y cerrada con un picaporte.

Si se hace al rededor de la bóveda del horno , por la parte de afuera una especie de galería ancha de cal y ladrillo , y debaxo del mismo se forma un quartito aseado , se podrá sacar mucho partido de estos dos senos ; porque en lo alto se secaria el trigo quando fuese húmedo ó muy nuevo , y debaxo se pondria en invierno la levadura y la masa que creceria con mas facilidad.

Del modo de calentar el horno.

Antes de comenzar á heñir es menester ir calentando el horno para que tenga á tiempo el grado conveniente de calor. Todas las materias combustibles sirven igualmente para calentarle , pero es de advertir que las maderas que tienen pintura ó barniz dañan al pan ; la paja y las hojas secas de árboles es mejor emplearlas en el abono de las tierras ; los troncos gruesos , sino están secos , dan mucha humedad y mal olor : es menester , pues , usar de leña ni muy vieja ni muy seca. No basta echar la leña en el horno , caiga como quiera , y dexarla consumir hasta que se reduzca á brasas y ceniza : es menester colocarla y repartirla mientras se quema , de suerte que el suelo , la bóveda , y la boca se hallen igualmente calientes por todas partes ; que la leña se cruce , de suerte que las dos extremidades lleguen á los dos lados del horno , para que las llamas se levanten y circulen con igualdad al rededor de la bóveda. La práctica enseña mejor que ninguna otra observacion ó señal el punto en que el horno está suficientemente caldeado. Si se pesase la leña que se gasta para llegar á este punto , se tendría

dria una regla segura para saber la que se debia emplear con alguna añadidura en tiempo de frio ó disminucion en tiempo de calor. Caliente el horno, se saca la brasa dexando un tizon encendido á la boca que llaman *lumbreira* para alumbrar al horno, y se barre con unos paños mojados, y atados á la punta de un palo que llaman *escobillon*, y con el qual se limpia el horno quanto es posible.

De la cocedura del pan.

Limpio el horno, y crecida la masa se introduce prontamente en él, echándola sobre la pala polvoreada de salvado fino, volcando las cestas, para que lo que está encima quede debaxo. Se colocan los panes con simetria los unos al lado de los otros, tocándose ligeramente para que no pierdan su forma y crecimiento. Estando todos dentro se cierra la boca del horno, y se abre de quando en quando para ver como va la cochura, ó se la dexa abierta quando está muy caliente, y se retira la lumbreira á fin de que cueza el pan y se enxugue sin quemarse. El panadero económico mas quiere que espere el horno caliente que no la masa; pues el calor de aquel se mantiene facilmente, conservando sobre las brasas un tizon con llama; despues apaga la brasa ahogándola en agua, y le sirve como carbon en la cocina.

Los panes han de estar en el horno el tiempo proporcionado á su magnitud y especie: cosa de hora y media basta para la masa mas firme, y la mitad para la mas ligera y blanda: en general no se deben hacer panes demasiado grandes porque se manejan y cuecen mal.

Se conoce que el pan está cocido quando tocándole por debaxo con los nudillos de los dedos suena bastante, y tomando un poco de miga por la parte que un pan ha estado junto con otro y apretándola despide los dedos y vuelve á adquirir su forma.

Despues de sacar los panes del horno se ha de esperar á que estén bien frios para guardarlos.

De la espelta.

Este es un grano seco, de color rubio, mas pequeño por lo comun que el trigo, de cáscara muy dura, y parecido á la cebada por la disposicion de sus espigas.

La espelta bien limpia y perfectamente molida da hermosa harina, de un blanco que amarillea un poco, suave al tacto, y que forma, mezclándole agua, una bolilla que se alarga, que es tenaz y pegajosa.

Lo que hemos expuesto en orden á la fabricacion del pan de trigo debe executarse con las demas harinas que se reducen á igual forma, solo hay algunas cortas diferencias que observar en la manipulacion, las quales vamos á explicar.

Para amasar la harina de la espelta no se ha de usar de agua fria, se empleará mas levadura que en la de trigo, se trabajará mucho la masa, se la dexará crecer poco, y el horno no ha de estar tan caliente. El pan que resulta es blanco, ligero y de muy fácil digestion.

Del centeno.

Se distinguen en él diferentes calidades, lo mismo que en el trigo, y así se sacan diferentes especies de harina. El mejor centeno tiene un color claro, es corto, grueso, seco y pesado. Las mismas causas que alteran la calidad del trigo alteran la del centeno, y hay los mismos medios para conservarle.

Es esencialísimo que el centeno esté muy seco antes de enviarlo al molino, porque naturalmente es mas húmedo que el trigo. Las piedras deben estar muy juntas para moler este grano.

La harina del centeno es suave al tacto, su color blanco tira un poco á azul, y tiene un olor como de violeta. La bolita que se hace de ella con agua salé encogida y se pega á los dedos.

Del pan de centeno.

Aunque este sea en Europa el principal alimento de los países frios, les falta mucho para saberlo hacer bien: molienda descuidada, levadura vieja y pequeña, agua muy caliente, mala amasadura, fermentacion mal dirigida, y cochura imperfecta, son los vicios que hacen defectuosa la fabricacion de este pan. Para hacer la levadura de centeno se ha de practicar lo mismo que con la del trigo, á excepcion de que se ha de emplear la mitad de la harina destinada al amasado; que el agua debe estar siempre muy caliente; que se ha de dar mas consistencia á la masa, y en resolucion que se le ha de dexar crecer siempre en cestas. El horno se ha de calentar menos, y el pan ha de permanecer en él mas tiempo.

De la mixtura.

Se entiende con este nombre una mezcla de trigo y centeno sembrado y cogido juntamente en porciones diferentes á que llaman vulgarmente *tranquillon*. Todo el mundo confiesa que tiene poca cuenta el cultivo del trigo mezclado con el centeno, pero las verdades siempre han de pelear mucho antes de vencer á las preocupaciones.

Otra costumbre no menos perjudicial á la economía es la de enviar al molino mezcladas estas dos clases de grano, es necesario molerlas separadamente y reunir las harinas, sin emplearlas hasta pasado algun tiempo despues de la molienda.

Pan de mixtura.

En el trabajo de la masa y cochura de este pan es menester tomar un término medio entre las dos manipulaciones sobredichas, acercándose mas al método empleado para el centeno, si hay mayor cantidad de la harina de éste, y al contrario si domina la de trigo. El pan de mixtura es bueno, sabroso y muy nutritivo, participa de los dos granos farinaceos mas propios para alimentar á los Europeos.

Esta semilla tiene dos cáscaras; quitada la primera se parece al trigo tremesino: la mejor es dura, pesada, se rompe con dificultad entre los dientes, y presenta en su interior una sustancia blanca y apretada.

Para sacar partido de la cebada en el molino es necesario levantar un poco la piedra de encima á fin de quebrantar solamente el grano, y separar la primera cáscara: despues se le convierte en harina que casi siempre es defectuosa á causa de la primera cascarilla que se suele deshacer un poco: es seca y áspera al tacto, y á la vista algo rubia: se endurece al ayre una bolita hecha con agua, pero se rompe si se la quiere alargar, y aun es mas encogida que la del centeno.

Del pan de cebada.

Se ha de hacer la levadura muy firme, empleando en ella la mitad de la harina de la amasadura; se debe humedecer y trabajar bien la masa para darle tanta liga por igual quanta pueda recibir. Para la cochura no ha de estar el horno muy caliente, y el pan ha de permanecer en él bastante tiempo. El que está hecho con mas cuidado siempre tiene un color roxo, y es seco, duro y quebradizo: la miga ni es flexible ni esponjosa, y conserva poquísimo tiempo la calidad de tierno y húmedo que saca del horno todo pan.

Es muy ventajoso mezclar con su harina, quando se puede, alguna de trigo ó de centeno, juntas ó separadas, porque estos dos granos le comunican propiedades que no tiene, y dan un pan mejor acondicionado. *Se continuará.*

El Administrador de Correos de Belmonte avisa que hizo pan de patatas por el método del cura de Linares, publicado en el Núm. 13. que le salió excelente, que le distribuyó entre varias personas, y que todas le tuvieron por pan de trigo: añade que no será él solo el que haga la experiencia, porque muchos se han informado ya para hacerlo en sus casas, con lo qual se propagará el cultivo de las patatas, que solo hace dos años que se conoce en aquel pueblo de la Mancha.