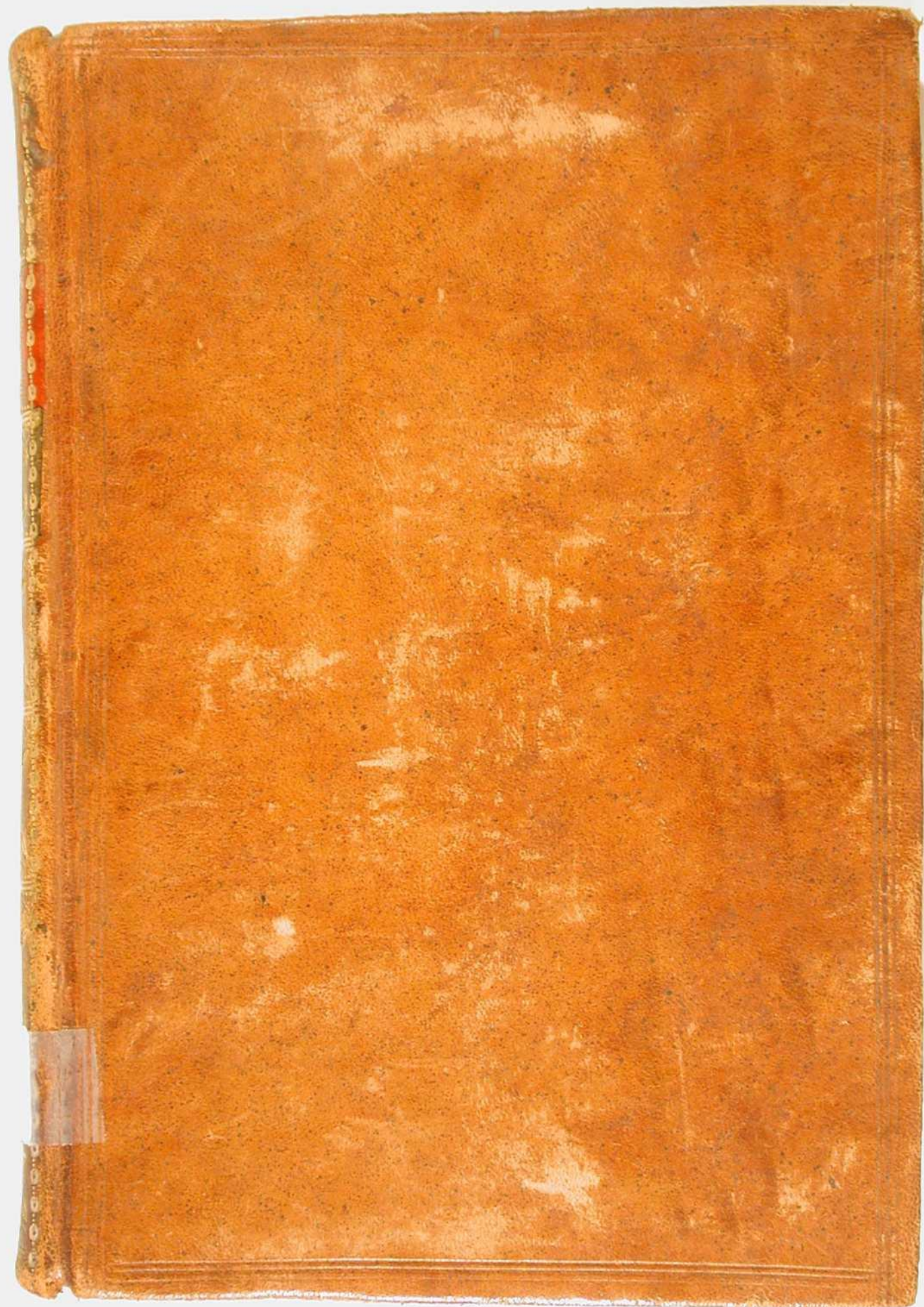
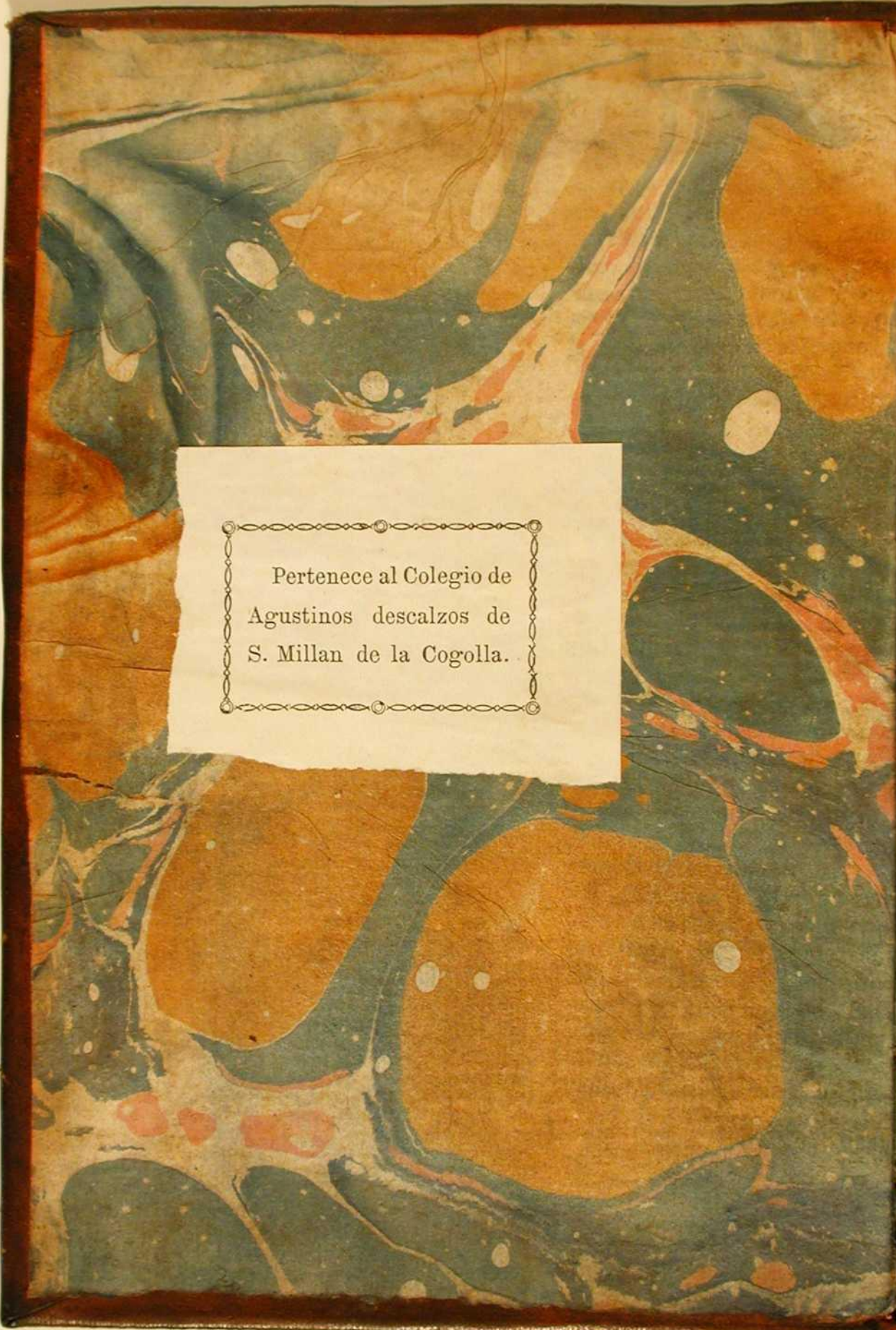




The image shows the front cover of an old book. The cover is decorated with a marbled paper pattern featuring large, irregular patches of ochre yellow, dark green, and reddish-orange, separated by thin veins of white and grey. A small, rectangular, off-white paper label is pasted in the center of the cover. The label has a decorative border consisting of a repeating diamond-shaped pattern. Inside the border, the text is printed in a simple, black, serif font. The text is arranged in three lines, centered horizontally. The book's spine, visible on the left, is bound in a dark brown, textured material, likely leather or cloth. The overall appearance is that of a well-preserved but aged historical volume.

Pertenece al Colegio de
Agustinos descalzos de
S. Millan de la Cogolla.

SEMANARIO

DE AGRICULTURA

Y

51 / 28

ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS.

TOMO III.

DE ÓRDEN SUPERIOR.

MADRID

EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.

1798.

SEMANARIO

DE AGRICULTURA

Y

ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

TOMO III

DE ORDEN SUPERIOR

MADRID

EN LA IMPRENTA DE VILLALBA

1798

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 4 de Enero de 1798.

PLANTÍOS.

Del árbol llamado Falsa acacia.¹

Un agricultor que por espacio de muchos años se dedicó á la labranza en los estados unidos de la América Septentrional, conociendo las grandes ventajas que la acacia podía traer á Europa, presentó á la sociedad de agricultura de París una memoria sobre el cultivo y usos diferentes que los Americanos hacen de este precioso árbol, y deseosos nosotros de contribuir quanto sea posible á la restauracion de los montes y plantíos de España, vamos á dar un extracto de esta memoria con tanto mayor confianza quanto vemos que este árbol prevalece ya en Madrid en terrenos secos y estériles, como es la subida á la hermita de San Blás, y en otras partes.

La acacia es planta de la América Septentrional, cuyos habitantes á vista de la hermosura de su hoja, del olor exquisito de su flor, de la asombrosa duracion de su madera, y de lo pronto que crece, formaron desde luego semilleros de ella, mayormente en el Condado de Lancastre, para adornar las entradas de las casas, y cercar los prados, sobre cuya yerba curan las Americanas sus lienzos exponiéndolos al rocío. Despues se observó que lejos de secar,

y

¹ Robinia pseudo acacia Lin.

y destruir la vegetacion de todo quanto cubria con su sombra, como lo hacen otros muchos árboles, la yerba era lozana y suave, de suerte que los irracionales la buscaban con preferencia á la que se criaba en otras partes. De los jardines y lugares de recreo pasó á circundar los pozos y sitios en que se daba agua á los caballos.

La celebridad de este árbol se extendió desde el Condado de Lancastre por todas partes, y no pasó mucho tiempo sin que se hiciesen pruebas con su madera, que se halló ser muy sólida, y de mas duracion que otra alguna, empleándola los carpinteros de los arsenales para hacer las principales piezas de los navios, despues que la experiencia les hizo ver que las piezas de ella resistian mas que ninguna otra madera en sus baxeles.

Tal era el origen de la fama de que gozaba este árbol por espacio de setenta años en la América Septentrional, quando un colono de la Isla-Larga, instruido por un viagero, cubrió de estos árboles gran parte de un arenal, poniéndolos unos muy cerca de otros: plantió que asombró á quantos vieron que de allí á dos años este mismo arenal daba ya una yerba sana y suave, que los ganados preferian á la de los pastos mas fértiles; que á los doce años el colono cortó la mayor parte de este bosque, que era ya muy considerable, dexando los árboles á la distancia de veinte y quatro ó veinte y cinco pies unos de otros; y que con la leña cortada construyó una casa, é hizo aros, duelas &c. No ha siete meses, dice el autor de este artículo, que ví uno de estos árboles que aun existia.

Los labradores sensatos de estos países, en virtud de la gran utilidad de la acacia, determinaron formar semilleros en esta forma. Por la primavera los siembran en hoyas de sus jardines, compuestas de buen mantillo ó estiercol bien podrido ó muerto, y de arena, las quales cubren con esteras para impedir que el calor del sol las seque demasiado: si las lluvias son raras se riegan; y para que la semilla sea buena no se ha de coger de un árbol que esté solo, sino de aquellos que se hallan rodeados de otros. Yo no sabré, añade, dár la razon botánica de esto; pero es un hecho que la experiencia me ha confirmado repetidas veces.

ees. Al tercer año se trasplantan las acacias á una almáciga, en donde permanecen hasta que hayan tomado la fuerza necesaria para formar calles, cercas ó bosques espesos; esto es quando su tronco tenga cinco ó seis pulgadas de circunferencia: entónces se tiene gran cuidado de podarlos, y sostenerlos con estacas ó guías, pues pocos árboles hay tan quebradizos como éste, mayormente siendo tierno; pero su trasplantacion es facilísima, y la naturaleza parece le ha dado una contextura mas fuerte que á ningun otro árbol, para hacerle todavia mas útil. El cuidado que debe tenerse con sus semilleros se reduce á un seto ó cerca, y algunas labores ligeras.

En muchas partes de los estados unidos se propagan estos árboles de un modo, á la verdad, mas lento, pero mas conveniente para los labradores que no tienen bastantes brazos ni dinero para pagar los jornaleros. Plantan las acacias en los campos de modo que formen hileras ó calles, poniéndolas á cincuenta pies de distancia una de otra: al año siguiente echan un surco con el arado por todo lo largo de estas mismas filas á tres pies de distancia de los árboles, y de allí á poco tiempo salen de las raíces gran número de retoños que se elevan en dicho año hasta la altura de seis pies poco mas ó menos. Pasado otro año se repite la misma operacion, y en breve se halla un terreno convertido á poca costa en un hermoso bosque. Algunos agricultores en lugar de surcos conducen ganado de cerda á estos campos por espacio de algunos dias; y las escavaciones ú hoyos que hace este ganado aumentan singularmente la reproduccion de la acacia, siendo causa de que nazca un gran número de nuevos árboles.

La acacia es una parte segura del producto de los bienes raices de los Americanos, pues les sirve para restaurar los terrenos cansados, y como los montes van escaseando cada dia mas, no hay cosa mas comun que el ver antiguas selvas convertidas en bosques de acacia. Parages, en donde en otro tiempo no se veían sino arenales, que el viento agitaba de una á otra parte, y que era peligroso viajar por ellos, han sido fertilizados por este árbol, y se hallan en el dia cubiertos de pastos sanos y abundantes en leña, y

son el punto de reunion de los habitantes en los días de fiesta para recrearse de sus fatigas con la frescura que despide de sí la sombra de este árbol precioso.

La acacia se emplea para contener en su madre á los rios, y que no causen daño en los campos vecinos con sus inundaciones: para esto se plantan los árboles arrimados unos á otros, y se les mantiene á la altura de las matas ó matorrales podándolos y descogotándolos; con lo qual sus raíces se extienden mas, y fortifican las márgenes de los rios y canales.

La madera de la acacia es dura, y resiste perfectamente á las injurias del tiempo, pues un madero de quince pulgadas de esquadra, y siete pies de largo, que en 1696 se habia fixado en tierra para sostener una barrera grande, se halló todavia muy sano en 1774, teniendo únicamente podrida media pulgada hácia aquella parte mas próxima á la tierra. Se emplea para hacer varas largas, estacas con que se sostiene el lupulo ú hombrecillos, y las judias, y no queda ya duda alguna de que suministra buenos rodrigones para las viñas. Estas estacas duran muchísimo tiempo, y los mejores aros se hacen con las acacias nuevas, pues son los que se pueden doblar mas ó arquear sin romperse. Los torneros se valen tambien de este árbol, y en algunas partes de Francia se hacen sillas que son muy sólidas y hermosas. La mucha duracion de esta madera es tan conocida que en América no se construye un baxel en que los constructores no empleen las principales piezas, como los *estambores*, las curvas de la popa &c.; vendiéndose muy caras estas piezas, y dependiendo su precio del ángulo mas ó menos grande de su curva ó de su esquadra.

A fin de juntar en un solo plantío las diferentes acacias necesarias para todos usos, se plantan al salir del semillero en un terreno adecuado, á seis pies de distancia un pie de otro: pasados tres años se cortan alternativamente algunos de estos árboles, con los que se hacen aros: pasados otros dos años se repite la misma corta, para hacer estacas ó palos largos para el lupulo ú hombrecillos, y otros muchos usos de la agricultura de este pais, y tambien con-

vendrian para las vides: finalmente, estas dos cortas dexan los árboles restantes á veinte y quatro pies de distancia unos de otros, y entónces por medio de un lazo de mimbre, ó de qualquiera otra madera flexible, se les hace que tomen la curvatura que se quiere. Al año siguiente se les hiere ligeramente con una hacha á cinco pies de altura de la tierra: y la savia que se acumula abundantemente en la cortadura ó parage entallado forma prontamente una costra ó callosidad, con lo qual la parte inferior toma mucho aumento. Entónces la acacia, guardando esta nueva posicion, adquiere al cabo de algunos años doble precio, llegando á ser adecuada para formar curvas mas ó menos gruesas para la construccion de los navios. Se hacen los molinos, en quanto es posible, con esta madera, porque dentro del agua, ó al ayre, nunca se pudre, y casi todos los vallados grandes de los plantíos se apoyan en estos árboles, los que tienen la propiedad de curarse de todas sus heridas, de apretar y de abrazar con una fuerza singular todos los cuerpos extraños que se introducen en su madera por todo el tiempo que están vivos.

Quando quieren hacerse cercas con acacia, se siembra la semilla por toda la direccion que quiera darse al cercado; despues de haber puesto bien suelta la tierra, dándola dos surcos cruzados ó encontrados, se mantienen los árboles tiernos á la altura que se quiere mediante la poda, y quando ya han arraigado bien, se baxan las ramas mas grandes á derecha é izquierda, haciendo en ellas algunas incisiones ó cortaduras profundas con la podadera: de distancia en distancia de veinte pies se dexa subir un árbol, lo que hace mas hermoso el cercado, y aumenta el producto. Los campos de los Americanos están cerrados con pies de dos varas de alto, en los que se hacen cinco muescas: se hincan en tierra á la distancia de once pies unos de otros, y en las muescas se fixan ó colocan cinco vallas, que impiden al ganado entrar en las heredades. Siendo este método de cercar muy costoso, muchos labradores se valen de la acacia con mas economía para los mismos fines. Plantan las acacias á once pies de distancia unas de otras, y quando son todavia tiernas fixan en ellas con clavos las vallas,

pero en llegando á ser bastante grandes se hacen en su tronco muescas de dos pulgadas de profundidad, en las que se fixan las extremidades de las vallas. Ya hemos dicho que estos árboles se curan facilmente de las heridas, y que su savia forma prontamente bordes en las cicatrices que sirven para afirmar las vallas.

Se ha observado que las acacias fertilizan considerablemente los terrenos en que han permanecido, y se sabe que el maiz se cria grandemente en tierra que ha sido plantada de este árbol. Tambien conviene advertir que su hoja presenta un forraje ó sustento muy delicado, que se guarda cuidadosamente para los potros y caballos enfermos; que todos los animales de labor la buscan, mayormente los bueyes; y que asimismo alimenta al ganado de cerda, y únicamente con esta mira se ha procurado plantar la acacia en Francia. Se usa de la hoja para hacer un xarabe excelente, el qual, mezclado con agua, forma un refresco agradable.

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Exea de los Caballeros 16 de Noviembre de 1797.

SEÑORES EDITORES: habiendo visto en el núm. 39. del Semanario el método tan sencillo como exácto de extraer del granillo de la uva, ó del orujo su aceyte; domiciliado en esta Villa, cuya cosecha de uva es abundante, y de muy buena calidad, como lo dice lo sobresaliente de sus vinos en lo general, siempre preferidos para su extraccion, no solo á los pueblos de este circuito, sino tambien con frecuencia para Navarra, Castilla y Guipuzcoa, creí que el granillo de nuestra uva seria muy del caso para esta operacion; y hallándome de profesor de Farmacia, en este pueblo, no sin alguna de las luces con que nos ilustran en el dia la Física, Chímica, Botánica &c, me pareció muy oportuno el hacer con él algunos ensayos por menor, para enseñar á mis compatriotas el modo de emplear con utilidad una primera materia tan preciosa, como abandonada hasta esta época.

Aunque algunos años há, habia yo leído en algun periódico, que en distintos territorios de la Europa aprovechaban el granillo para extraer su aceyte, estas noticias vagas y que, ni aun por insinuacion, manifestaban método alguno, no producian otro fruto que excitar mi curiosidad; y como es constante lo que advierte un célebre Chímico de nuestros dias, que de los laboratorios de Farmacia han salido, y aplicádose muchas manipulaciones para las artes, no me fué muy difícil ensayar en pequeño, y con la exâctitud que me fué posible, el granillo para extraer su aceyte; pero me fué preciso antes hacerme con algunos datos fixos para satisfacer á la indiferencia ó pereza, ignorancia ó malicia de muchas gentes, aún supersticiosas, enemigas de la novedad, aun quando sea útil, y tambien á la clase de cosecheros mas instruida, pues á todos les habia de sorprehender una maniobra tan nueva en sí misma.

Para cerciorarme, pues, de la cantidad de granillo que debia dar una determinada cantidad de uva, hice exprimir en la prensa la porcion que yo mismo pesé, y despues de extraido el mosto ó xugo, todo el residuo de la prensa, que recogí con exâctitud, lo lavé muy bien en agua, separé los escobajos sin pérdida de granillo alguno, y para separar el agua, lo hice colar por un lienzo, poniendo el residuo á enxugar al ayre para recoger el granillo, como lo hice; de que deduxe, que cada carga de uva, que en este territorio consta de diez arrobas de á treinta y seis libras de á doce onzas, que corresponde la arroba á veinte y siete libras de castilla poco mas ó menos, dá seis libras aragonesas ó setenta y dos onzas de granillo, ó quatro libras y media de castilla, estando éste bien seco, y en estado de hacerse harina de él: este granillo está puro, pues no sufrió ni pasó por la fermentacion espirituosa, como el que se recoge del orujo que ha pasado por esta operacion.

Teniendo ya este dato fixo, recogí el primer orujo de vino de la presente cosecha, que se me presentó, lo cerní primeramente por un cribo, que aquí llaman *criba triguera*, y es con el que ciernen el trigo los labradores en la era; seguidamente se le cernió por el cribo ó *porgadero* con que se cierne el trigo para llevarle al molino, quedando con

esta breve maniobra el granillo (aunque mojado) perfectamente limpio: lo puse á enxugar hasta que estuvo bien seco y en estado de pasar por la molienda.

Hice, pues, moler en el mortero de hierro de mi oficina cierta cantidad de granillo, cuya harina hice cerner por un tamiz de cerda, pues jamas pasará por el de seda por las partes oleosas que tiene: al mismo tiempo que se tritura el granillo se desprende una cantidad considerable de *gas vinoso*, que afecta bastante al olfato del manipulante, é igualmente se desprende dicho *gas* en mayor cantidad aún, quando se calienta la harina ya mezclada con el agua para extraer el *aceyte*.

Habiendo, pues, pesado veinte y cinco onzas de harina, le mezclé con exâctitud en el mismo mortero la sexta parte de su peso de agua comun, cantidad que justamente necesita la harina para ponerse en estado de una pasta suelta, sin que sea necesario ni un adarme mas ni menos: puse en seguida la harina ó pasta en un perolito de cobre sobre el hornillo con fuego de carbon vegetal: quando la pasta adquirió tal temperamento, que la mano no podia resistir al *calórico* que la penetraba, puse con prontitud la pasta en un saquillo de lienzo fuerte de lino, el que bien exprimido en mi prensa, que (aunque no es de igual magnitud que las ordinarias que aquí llaman *de rincon*, y de que cada cosechero de uva tiene al menos una en su propia casa) es bastante fuerte y exâcta, y me dió de producto dos onzas y un quarto de *aceyte* de color dorado hermoso, claro, y sin que haga sedimento ó poso alguno, de que se deduce dar el granillo el nueve por ciento de *aceyte*, esto es, una parte mas que en Módena, segun dice el autor del artículo del Semanario, sin que me quede duda alguna, que en otra prensa de mayor fuerza de compresion que la mia, dará el granillo algun producto mayor, pero no creo llegue éste al doce por ciento en la prensa de la mayor fuerza.

El método seguido en este pueblo para la fabricacion de sus vinos, es el mismo que siguieron nuestros mayores de tiempo inmemorial, sin que ni las lecciones de Maupin, ni las de otros agrónomos, hayan hecho mella en nuestros cose-

secheros, que nunca se han apartado de su rutina; pero contribuye mucho para separar con facilidad, brevedad, y sin gasto alguno del propietario, su granillo del orujo recién exprimido en la prensa; pues basta desmenuzar bien el pan de orujo, y cernerlo en seguida por el cribo triguero, que separa con el movimiento el granillo, quedando en el cribo el orujo puro: esta maniobra puede hacerla el propietario sin gasto alguno, pues como para la *reprensa* del orujo se han empleado y emplean siempre jornaleros, y éstos han de dar tiempo á la *prensada* para que cuele el vino; esperando esto, han de estar ociosos algunos ratos, y estos los pueden emplear en deshacer y cerner sucesivamente los panes de orujo que diere la prensa, y para quando salga el segundo pan, ya podrá estar cernido el primero sin trabajo alguno, y separado el granillo para ponerlo á enxugar; pues se emplea muy corto espacio de tiempo para *porgarlo*, aunque sea el pan de la prensa producto de treinta ó quarenta arrobas de uva.

Hace algunos años que varios particulares de este pueblo introduxeron el uso de extraer del orujo puro sin granillo y recién sacado de la prensa, aguardientes, de que hay siete ú ocho fabricantes, que en la temporada de trasegar los vinos lo extraen en sus fábricas, en que tienen *andantes* cada uno una, dos ó tres alquitaras ó calderas, y les produce este ramo de industria bastante interés, pues el que menos extrae de ciento y cincuenta á trescientas arrobas de aguardiente, que aunque no es de la mejor calidad, con todo tiene buen despacho y consumo: para emplear, pues, con economía esta materia aquí, digo, se pase ó cierna el orujo por el cribo, pues haciendo la separacion del granillo mediante el vieldo ú *horcas*, que aquí llaman, aquel movimiento le haria perder al orujo mucha parte del alkohol ¹ necesario para el aguardiente, y que se quedaria mucha parte en estado de *gas* en la atmósfera, en que se hiciese esta manipulacion con el vieldo. Nuestros cosecheros que antes franqueaban sin interés alguno á dichos fabricantes el orujo, desde

es-

¹ Esto es: espíritu de vino. También se llama alkohol la parte mas espirituosa y volatil de otras destilaciones.

esta época lo han vendido á los mismos por aquella cantidad en que se han convenido, y esto limpio del granillo, que retiene el propietario para extraer su aceyte; y aunque no todos los cosecheros han reparado en esta friolera, es regular que el exemplo de algunos haga conocer á los restantes el producto precioso que encierra el granillo, que lo arrojaban los dichos fabricantes de aguardiente al estercolero, (¡pérdida lamentable!) porque la práctica les hizo conocer, que era mucho mejor el aguardiente si lo extraian del orujo reciente y purgado en lo posible del granillo; motivo por el qual todos lo cernian y arrojaban, pero desde ahora lo recojen y guardan con esmero los mas diligentes.

Es igualmente muy conducente á la mas fácil separacion del granillo, el buen método que aquí se guarda, generalmente por todos los cosecheros, de separar del fruto antes de echarlo en los lagares ó cubas y pisado ya, el escobajo, que apartan de la uva pisada, mediante un cribo hecho de cuerda fuerte de cañamo, y que aquí llaman *gar-raspadera*; por consiguiente todo el fruto pasa por dicho cribo, quedando en él todos los escobajos bañados de mosto, el que se extrae de ellos inmediatamente en la prensa, y lo conducen á los lagares ó cubas, ó lo destinan para fabricar vino blanco generoso ó dulce casero, que aquí llaman *mostillo*: el residuo de la prensa ó escobajos, desecados antes al ayre, producen un fuego que dá *calórico* muy activo y fuerte, y aun mucho mejor ceniza, muy estimada de nuestras mugeres para el blanqueo de lino, pues ciertamente se halla cargada esta ceniza de mucha cantidad de álcali vegetal, ó potasa la mas pura, de que estoy bien asegurado: este es el método general de fabricar los vinos en este territorio, los que salen bastante generosos, y en general muy cargados de alkohol, sin que sea muy notable en ellos el principio azucarado.

No habrá la misma facilidad de separar el granillo en aquellas provincias, en que para fabricar sus vinos, prensan el todo del fruto, conforme llega de la viña, pues en estos territorios les ha de ser muy molesta y *fejuga* la separacion del granillo, que ha de ser mediante lavaduras en agua.

Como todos los métodos que deben generalizarse, son

tanto mas estimables , quanto mas sencillos , tengo por ociosa y muy embarazosa la maniobra de lavar el orujo del vino , antes de separarle el granillo ; y he experimentado que así el granillo lavado , como el que no lo ha sido , dá iguales productos , así en la cantidad , como en sus propiedades sensibles , de las quales y del aceyte he observado lo siguiente.

I.^o Su color es dorado , muy puro desde el punto que corre de la prensa , y muy semejante al de oliva , aunque algo mas encendido.

II. Su sabor es dulce , mantecoso , suave , y sin acrimonia ni escozor alguno , ni en la garganta , ni en el paladar mas fino y delicado : sabe algun tanto á lo que el célebre Baumé y otros químicos llaman *aceyte de vino* , y que asemejan con propiedad al aliento del hombre embriagado , ó muy dado al vino ; pero este saborcillo se desvanece , luego que se calienta en una sartén.

III. No es tan fluido como el regular de oliva , pues tiene alguna consistencia mas.

IV. Su luz para alumbrado es muy clara y comparable con la del de oliva , sin que pueda discernirse por la vista mas perspicaz diferencia alguna : es algun tanto mas humosa que la de el de oliva ; pero tiene verdaderamente la propiedad preciosa de que en igualdad de cantidades de ambos aceytes , hace y dá mucho mas tiempo luz que el de oliva.

V. Es muy bueno y suave para comer , así crudo como cocido , en el condimento de qualesquier alimentos del hombre , así vegetales como animales : en lo experimentado por mí mismo al condimentar huevos , repollos , acelgas , cardo , bacallao , carnero , conejos &c , y en aquellos alimentos que el uso comun requiere aceyte crudo , como en las ensaladas crudas , borrajas &c. se nota algun tanto el saborcillo *al aceyte de vino* , que no es muy molesto ni extraño , y queda sin él , calentándole antes en la sartén.

VI. Su duracion , de que el autor del artículo del Semanario núm. 39. parece duda , puede aseverarse por la analogía que en sí tienen los mas de los aceytes crasos ó fixos , ó por expresion , que será igual á la de los demas ; esto es, mien-
tras

tras que el *oxígeno*, ayre vital ó *pyrogeno*, que reyna en nuestra atmósfera no lo enrancie, cuyo fenómeno se dexa ver en todos los aceytes, mas ó menos: y aun quando se diese este caso, no por esto dexará de ser útil para las luces, fábricas de lana, curtidos &c., y aun para fabricar xabon, aunque para esto se requieren experimentos.

VII. La pasta, panes, ó residuo del granillo que queda en la prensa, puesto en el fuego, dá unas asquas muy unidas y sólidas, semejantes á las del carbon vegetal de la mejor calidad, que producen un calórico muy activo, una vez penetradas del fuego, y son de tanta duracion como las de el mejor carbon vegetal.

Me ha parecido muy del caso noticiar á Vms. estos cortos experimentos, que he reiterado varias veces, y de que puede deducirse la utilidad general que resultará á nuestra nacion, si se adopta y practica la extraccion de este aceyte en todos los paises de vino, como aquí lo harán muchos de nuestros mayores cosecheros, cuyas prensas sudarán una materia tan preciosa en la primavera próxima, época en que sin embargo de lo abundantísimo que es nuestro reyno de Aragon de aceyte de oliva generalmente, lo estamos pagando á un precio escandaloso y jamas visto aquí: de todos estos arbitrios y otros muchos somos deudores, á nuestro ilustrado gobierno, que por un medio tan sencillo como la circulacion del Semanario, hará producir á la nacion utilidades incalculables. Dios guarde á Vms. muchos años &c. = Joseph Antonio Mañas.

*Carta del párroco de Fresnillo de las Dueñas
sobre el mismo asunto.*

SEÑORES EDITORES: luego que se publicó el aviso en el Semanario núm. 39, sobre el método usado en varias partes de Italia para sacar aceyte de los granos del orujo; siendo este pais de la ribera de Aranda de Duero, abundante de vino, y no conocida la tal sustancia para semejante efecto tan útil, especialmente en un año en que el aceyte de olivas ha llegado á un precio excesivo; deseoso de servir aun en lo

lo temporal á mis feligreses, y al público, hice traer de las viñas una cesta de uva, que suele producir media cántara de mosto, exprimirla, lavar el orujo, y limpiar los granos que pesaron veinte y dos onzas, y secos al calor lento de un horno, se quedaron en diez y ocho: moliéronse en una almirez, y al punto pasé al experimento, segun las reglas de Italia. Pero como era tan corta cantidad, solo tuve la complacencia de ver el aceyte con un color dorado, agradable, y nada displicente al gusto, habiéndose embebido la mayor porcion en el saco de estameña, y las tablas de la prensa nada curiosas.

Esto me estimuló á formar otra idea en quanto á la prensa, que se reduce á dos tablas de nogal bien acepilladas, y gruesas, que pudiesen sufrir el peso de la viga de lagar, capaces de recibir un saco de seis libras y quarteron de arina, que es la porcion de masa que cada vez me propuse prensar; la tabla inferior con un rebaxo ó canal de un dedo de fondó, en el que se recogiese el aceyte, y corriese por él para que por un lado cayese en la vasija.

Concluidas las *mosterías*, al punto hice sacar los granos del orujo de un jaraiz de sesenta carros de uva, del que salieron diez y ocho fanegas: secos al sol, y acibados con la limpieza que el trigo, se molieron quatro fanegas en el molino comun y ordinario de los otros granos, picándose la rueda á *manta*, que así llaman los molineros á la picadura menuda, por ser mas pequeño este grano que el del trigo, y tardó en molerse el doble tiempo que éste. La harina quedó al parecer buena y semejante á la del trigo; hice una masa de seis libras y quarteron, hechando en ella veinte onzas de agua, quinta parte de su peso: púsose la caldera al fuego, revolviendo con un cucharón la harina, y con la mano, hasta que ésta no pudo sufrir el calor, y con un plato se echó en el saco de estameña, y llevándole á la prensa solo destiló dos onzas de aceyte. Desde luego consideré que faltaba alguna circunstancia muy notable, como separar la harina pura del salvado cerniéndola con cedazos, suponiendo que el salvado en lugar de dar aceyte la consumiría. En efecto, se hicieron dos iguales masas á la anterior, la una de solo el salvado, la que nada destiló ni aun

aun humedeci6 el saco ; la otra de la harina pura , la que di6 media libra de aceyte , y vuelta á deshacer la pasta , destil6 dos onzas , que componen diez , hasta veinte y dos que esperaba , á proporcion de cinco libras y media por arroba , como en Italia , faltaban doce. Proseguí baxo del mismo método con otras masas , advirtiéndole que la que se sacaba antes de tiempo , y sin estar bien caliente la harina , destilaba agua y aceyte mezclada ; pero sin poder adelantar en el producto. Me pareció conveniente el echar la tercera parte de agua á seis libras de harina , por advertir que con la quinta parte no llegaba á humedecerse toda la harina , y puesta en la prensa sali6 el aceyte puro , y sin mezcla alguna de agua , pero la misma cantidad que con la quinta parte.

Fuera muy ventajoso para los países de vinos , y aun para todo el reyno , el poder descubrir el medio de sacar igual aceyte que en Italia ¹ , para que todos se animasen á utilizar una sustancia que hasta ahora se ha mirado como despreciable ; especialmente produciendo un aceyte mas ventajoso que el de olivas á la vista y en los efectos : su color es dorado , nada verdoso , su luz es mas clara aun recién sacada de la prensa , y aunque produce mas humo , éste no es dañoso , ni fastidia : dura una quarta parte mas que el de olivas , y finalmente es de mejor gusto para el uso de comer. De modo que no solo sería un gran recurso para los pobres , sino tambien para los ricos.

Yo prosigo moliendo los granos , y los conservo en harina , pues en quatro minutos que se tarda en prensar cada masa , saco el aceyte que necesito en el dia. Si todos hiciesen lo mismo no se lastimáran de los ciento y treinta reales que les cuesta una arroba de aceyte de olivas , y malo. Si en adelante descubriese alguna mas utilidad avisaré á Vms. = Isidoro Carrasco , P. cura de Fresnillo , Premonstratense.

¹ Acaso la prensa que se ha usado no tiene toda la fuerza necesaria para dexar bien exprimida la pasta.