

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 12 de Febrero de 1801.

Del uso de la cebada mondada en lugar de arroz.¹

El arroz es un alimento sano y de mucho uso en los hospitales, hospicios, y casas de misericordia; pero como no se dá en todos los climas, sino solo en los calientes, en que al mismo tiempo abunda el agua; y como no se pueda cultivar sin perjuicio de la salud de los que viven en las inmediaciones de los arrozales, seria muy conveniente hallar otro grano que pudiera sustituirse á el arroz en la economía doméstica; y este puede ser la cebada, que crece indistintamente en las quatro partes del mundo, y cuyas numerosas variedades se acomodan á todos los climas y terrenos, dando cosechas mas abundantes que ninguna otra semilla cereal, y siendo su precio la mitad que el del trigo: por eso se debe extender su cultivo adoptándola por alimento de los hombres.

Ya la medicina coloca á la cebada en el primer lugar en el orden dietético; y consultada por el ministerio de guerra la junta de sanidad de los hospitales militares sobre la substitution de la cebada en lugar del arroz, apoyó dicha substitution: lo mismo hizo la escuela de sanidad, conformándose con la autoridad de todos los médicos desde Hyppócrates

has-

¹ Por *Cadet de Vaux*. Decad. philosoph. n. 9. an. IX. extracto.

hasta nuestros dias sobre la salubridad de la cebada , y sobre la preferencia que merece como alimento entre todos los demás granos comprendiendo el trigo.

Los Romanos en sus fiestas cereales tostaban el trigo para comerle ; despues substituyeron la panificacion , cuyo conocimiento debieron á los Egypcios: en una y otra operacion hay como que alterar la naturaleza del grano para poderle comer , porque la experiencia ó una especie de instinto inspiraban contra el trigo cierta sospecha que en nuestros dias ha justificado la chímica , descubriendo en él una sustancia particular , que señala con el nombre de *Vegeto animal* ó *gluten* , la qual es necesario destruir ó alterar para hacer saludable este alimento. El trigo es el que unicamente la contiene , á lo menos en la proporcion de una quarta ó una tercera parte , y se procuraba destruir antiguamente por medio de la torrefaccion , y despues por la panificacion ; porque aunque abunda mucho en la harina , ya no existe en el pan por la fermentacion que debe preceder. Los médicos que han tratado del mejor modo de criar á los niños han prohibido las papillas hechas con harina de trigo , y si alguna vez han permitido su uso , por la precision de comtemporizar con las costumbres envejecidas , ha sido con la condicion de que la harina se tueste antes en el horno , en cuya operacion , si no se destruye del todo , se altera á lo menos este *gluten*.

A pesar de esta proscripcion antigua y general de la harina de trigo no fermentada , usamos diariamente en las comidas de fideos , macarrones , semola , y otras pastas que no son otra cosa que una especie de engrudo hecho de dicha harina sin haber fermentado : bien es que tal vez la masticacion puede contribuir á que sean saludables.

Los demás granos y comidas que sirven de base á nuestros alimentos , como la cebada , el centeno , la avena , el maiz , el trigo negro , la castaña , la patata , &c. no se hallan en el mismo caso que el trigo , pues estan destinados por la naturaleza para ser inmediatamente el alimento del hombre , sin necesidad de tostarlos ó convertirlos en pan : basta quitarles la cáscara , molerlos , y comerlos en pasta , puches &c. ; y es de notar que el pan de estas sustancias no

91

es agradable al gusto , como se vé en el de avena , y en el de cebada , sin embargo de que sus harinas forman con el agua un alimento sabroso.

Es facil de conocer que la cebada debe ser con el tiempo la base de nuestro alimento, pues ya el norte de Alemania, la Holanda, la Alsacia, y algunas partes de Francia la comen mondada y reducida á granos redondos de varios tamaños, usándola en lugar de arroz , que cuecen con caldo de carne, ó con leche , y que entra en todos los guisos : en la plazas se encuentra de venta gran cantidad de esta cebada mondada.

Nunca se ha presentado circunstancia mas favorable que la presente para introducir en Francia este ramo de industria con motivo del alto precio que tiene el arroz , y mas quando tenemos á *Grignet* , que construye molinos á propósito para mondarla y darle la forma dicha.¹ El mismo sugeto propone que se substituya la cebada mondada al arroz en el régimen de los hospitales , en lo qual hallo un inconveniente , y es que la cebada mondada necesita seis ó siete horas para cocerse y quedar bastante blanda para que se pueda deshacer entre la lengua y el paladar , como el arroz bien cocido ; y es dificil hacer admitir á muchos un alimento nuevo aun quando no presente inconveniente alguno.

Estamos acostumbrados á mascar el pan y las raices que entran en varios guisos , y no queremos comer un grano pequeño , que sino está bien cocido nos cansa , porque no le cogemos facilmente entre las muelas, y porque pide una verdadera masticacion en lugar de deshacerlo simplemente , como se hace con otros granos. No tratamos aquí solo del gusto , sino del tacto , que quisieramos interesar en los placeres de la mesa.

El precio de la cebada mondada , el tiempo y el combustible que necesita para cocerse son las causas que á mi ver han excluido esta preparacion de los hospitales y casas de misericordia, en que se debe preferir la harina, porque en el centro del grano está la flor de ella , que es la parte mas sabro-

bro-

¹ Hemos pedido á París un diseño de estos molinos , y si lo recibimos , lo publicaremos en el Semanario.

brosa y azucarada , y así prefiero la cebada molida para base de las sopas económicas : esta ha de estar bien molida y cernida ; se dexa macerar en agua tibia por espacio de diez ó doce horas , y despues se echa en el caldo en que se ha de cocer , ya sea de carne ó de viernes , ó bien leche , y queda cocida en poco tiempo con un gusto excelente y un aroma agradable , que nunca tiene la harina de trigo.

Concluyo , pues , que la harina de cebada reúne las mayores ventajas para admitirla en nuestro alimento , y particularmente en los hospitales y casas de misericordia , porque la medicina la reconoce y ha reconocido siempre como el primer artículo en el órden dietético ; porque la experiencia de todos los pueblos confirma su propiedad nutritiva ; y porque es la mas barata y saludable de todas las semillas cereales. Todo pende de la moda : si los ricos admitiesen en sus mesas la cebada mondada y en harina , que puede servir de base á guisos muy delicados , no mirarian con desprecio esta comida excelente los que mas la necesitan para alimentarse bien y á poca costa.

Nota. Los arrieros de Quito llevan un saquillo con cebada mondada mal molida , y tostada que cuecen en agua y condimentan en muy poco tiempo con pimiento dulce , que llaman *agí* , y no suelen comer otra cosa , ni la necesitan para mantenerse robustos.

La cebada es muy preferible para el nutrimento á el arroz : esta es comida ligera , como lo son generalmente todas las plantas , granos y frutas de mucho regadío.

En España seria muy importante introducir mas el uso del maiz de que se pudieran hacer grandes cosechas en terrenos de regadío : con este grano se mantienen muchas provincias de América , aderezándole con diversidad de condimentos. En los terrenos quebrados y montuosos , en que se coge poco trigo , es muy importante introducir este grano , que puede suplir por él ; y mientras las gentes se van acostumbrando á comerlo , ya sea convertido en pan , ó condimentado de otras maneras ¹ se puede aprovechar con mucha

¹ Veanse los Semanarios n. 164 y 166.

cha utilidad para mantener y cebar ganados y aves.

En el año último de 1800 nos dicen que ha habido excelentes maizales en las cercanías de Madrid ¹ cuyo fruto se destina para los javalíes de los vedados de S. M.; y á la verdad que si se introduxese en las mesas de los ricos esta comida, se iria adoptando por el pueblo, y en las abandonadas riberas del Manzanares se podrian hacer grandes cosechas de este precioso producto harto mas estimable que la explotacion de una mina de plata ú oro.

Continuacion del arte de teñir la seda.

BAÑO LXXVI. *Para color carmesi ordinario.*

Despues de teñida cada libra de seda preparada en las dosis del baño anterior, se dexa en infusion por seis horas en dos onzas de potasa disuelta en suficiente cantidad de agua.

BAÑO LXXVII. *Para color roxo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion quarta, capítulo quarto, se ponen

	onz.	drac.
Brasil.	3	
Xabon.	1	2
Agua 40 libras.		

Despues de haber cocido media hora el brasil se saca, y se añade el xabon disuelto en agua suficiente; se pone la seda, se voltea por espacio de media hora estando el baño bien caliente; se lava, se pasa por la clavija; se vuelve á voltear un quarto de hora, y se vuelve á lavar hasta que el agua salga clara.

BAÑO LXXVIII. *Para carmesi ordinario.*

Se pone en infusion cada libra de seda teñida en el baño antecedente en una disolucion de dos onzas de potasa, por espacio de dos horas; despues se lava bien.

BA-

¹ En la Moncloa.

BAÑO LXXIX. *Para color roxo.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quarta , capítulo quarto , se ponen

	<i>onz.</i>
Brasil	2
Xabon	1
Agua 40 libras.	

Se forma el baño y se tiñe segun práctica.

BAÑO LXXX. *Para color carmesi ordinario.*

Se pone la seda teñida en el baño antecedente en una disolucion de dos onzas de potasa , y suficiente agua por espacio de seis horas : despues se lava bien.

BAÑO LXXXI. *Para color roxo.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quarta , capítulo quarto , se ponen

	<i>onz. drac.</i>
Brasil	I. 4
Xabon.	I
Agua 40 libras.	

Se forma el baño y se tiñe por el método ordinario , procurando que el líquido esté tibio.

BAÑO LXXXII. *Para color carmesi ordinario.*

Cada libra de seda teñida en el baño anterior se pasa por una disolucion de una onza de potasa en suficiente cantidad de agua : despues se lava.

PREPARACION QUINTA.

Para cada libra de seda lavada con xabon como se previene en las preparaciones anteriores se ponen

	<i>onz.</i>
Sulfate de alumina.	4
Agua 40 libras.	

Se disuelve el sulfate de alumina en el agua haciéndola hervir , se aparta el fuego , y estando aun caliente el baño se pone la seda y se dexa hasta que el líquido se enfrie : despues

pues se saca y lava muy bien , pasándola por la clavija y en-
crespándola varias veces : con esta preparacion se puede te-
ñir en los baños siguientes.

BAÑO LXXXIII. Para carmesi.

Para cada libra de seda con esta preparacion quinta , se
ponen

	onz. drac.	
Cochinilla	2	
Agalla.	1	
Tartrite acídulo de potasa.	2	
Disolucion de añil.	2	4
Agua 40 libras.		

Todos estos ingredientes se ponen en la caldera , menos
la disolucion de añil : luego que haya dado tres ó quatro her-
vores suaves , se pone la seda preparada y se voltea segun
práctica , por media hora ; se añade la disolucion de añil,
se sigue volteando la seda un cuarto de hora mas ; y luego se
lava bien.

BAÑO LXXXIV. Para color carmesi.

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion quin-
ta , capítulo quarto , se ponen

	onz. drac.	
Cochinilla.	1	4
Agalla.		6
Tartrite acídulo de potasa.		1
Disolucion de añil.	2	
Agua 40 libras.		

Se procede como en el baño antecedente.

BAÑO LXXXV. Para otro carmesi.

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion
quinta , capítulo quarto , se ponen

	onz. drac.	
Cochinilla.	2	4
Agalla.	1	2
Tartrite acídulo de potasa.		2
Disolucion de añil.	2	
Agua 40 libras.		

Se procede como en el baño antecedente.

BAÑO LXXXVI. *Para otro carmesi.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quinta, capítulo quarto, se ponen

	<i>onz. drac.</i>
Achiote.	4
Cochinilla	2
Potasa.	4
Disolucion de añil.	1
Agua 40 libras.	

Se disuelve el achiote y la potasa en suficiente cantidad de agua, y se pone en la caldera con la cochinilla; luego que haya dado tres ó quatro hervores, se pone la disolucion de añil; se mueve bien todo el licor, y se mete la seda á teñir segun práctica, volteándola por espacio de media hora; despues se lava bien.

BAÑO LXXXVII. *Para otra especie de carmesi.*

Para cada libra de seda que esté con la preparacion quinta, capítulo quarto, se ponen

	<i>onz. drac.</i>
Cochinilla.	2
Agalla.	1
Tartrite acídulo de potasa.	2
Agua 40 libras.	

Todos estos ingredientes bien molidos se ponen en la caldera quando la agalla esté bien caliente; se menea el baño para que se incorpore todo; se pone la seda y se voltea por espacio de media hora, manteniendo el baño bien caliente: se saca, se voltea y se encrespa: despues se vuelve á la caldera, y hierve suavemente media hora, sin dexarla de voltear: se saca y se lava.

BAÑO LXXXVIII. *Para color roxo.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quinta, capítulo quarto, se ponen

	<i>onz. drac.</i>
Cochinilla.	2
Agalla.	4
Tartrite acídulo de potasa.	1
Agua 40 libras.	

Se procede en este baño como en el antecedente.

BAÑO LXXXIX. *Para color roxo diferente del anterior.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quinta , capítulo quarto , se ponen

	onz.	drac.
Gualda.	I	
Cochinilla.	2	
Tartrite acídulo de potasa.		I
Agua 40 libras.		

Cuece la gualda dentro de un saco media hora : se saca; se echa la cochinilla y el tartrite molido y pasado por tamiz ; despues de haber dado dos ó tres hervores , se pone la seda, y se voltea , segun práctica , por una hora.

Aunque se acostumbra poner la seda en el baño despues de haber cocido la gualda para que tome su color , y despues poner la cochinilla , es mas conveniente teñir segun va puesto , porque sale mejor el color.

BAÑO XC. *Para otro color roxo.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion quinta , capítulo quarto , se ponen

	drac.
Cochinilla.	4
Tartrite acídulo de potasa.	2
Agua 40 libras.	

Cuecen media hora estos ingredientes ; se pone la seda y se tiñe segun práctica.

PREPARACION SEXTA.

Para cada libra de seda cocida en xabon como se ha dicho en las preparaciones anteriores , se ponen

	onz.	drac.
Sulfate de alumina.	2	
Tartrite acídulo de potasa.		4
Agua 40 libras.		

Se disuelven en el agua estas sales , y se mete la seda colocada en su caña ; cuece suavemente media hora , se aparta el fuego de la caldera , y se dexa la seda sumergida en el líquido.

quido hasta que se enfríe: despues se lava, se pasa por la clavi-
vija, y se encrespa antes de teñirla en los baños siguientes.

BAÑO XCI. *Para color roxo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta,
capítulo quarto, se ponen

	onz.
Cochinilla.	2
Agua 40 libras.	

Cuece la cochinilla molida medio quarto de hora; se vol-
tea hasta que tome el color, y se lava despues de fria.

BAÑO XCII. *Para otro color roxo.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion sexta,
capítulo quarto, se ponen

	onz.
Brasil.	3
Xabon.	1
Agua 40 libras.	

Despues que haya cocido media hora el brasil bien que-
brantado y metido en un saco, se saca, y se añade el xabon
disuelto en suficiente cantidad de agua; estando el baño ti-
bio se pone la seda, se tiñe segun práctica, se saca y lava
despues de fria.

BAÑO XCIII. *Para otro color semejante.*

Para cada libra de seda con la preparacion sexta, capí-
tulo quarto, se ponen

	onz. drac.
Brasil.	2
Xabon.	4
Agua 40 libras.	

Se procede como en el baño anterior.

BAÑO XCIV. *Para color morado.*

Para cada libra de seda que esté con la preparacion sexta,
capítulo quarto, se ponen

	onz.
Campeche	3
Xabon.	1
Agua 40 libras.	

Se procede como en el baño XCII.

BAÑO XCV. Para otro color morado.

Para cada libra de seda que tenga la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz. drac.
Campeche.	2
Xabon.	4
Agua 40 libras.	

Tambien se procede como en el baño XCII.

BAÑO XCVI. Para color roxo amarillo.

Para cada libra de seda que tenga la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz. drac.
Achiote.	2
Potasa.	4
Brasil.	2
Xabon.	4
Agua 40 libras.	

Se deslie el achiote y la potasa, y se pone la disolucion en un saco para que el achiote no ensucie el baño: hierva un quarto de hora; se quita el saco, se pone la seda, y se voltea un quarto de hora: se saca, se pone el brasil bien quebrantado ó en hastillas en el saco, y el xabon raspado; hierva por espacio de media hora; se quita el saco, y se pone la seda á teñir segun práctica hasta que tome el color: se saca y lava despues de fria.

BAÑO XCVII. Para otro color roxo oscuro.

Para cada libra de seda que esté con la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz. drac.
Campeche.	2
Potasa.	4
Agua 40 libras.	

Cue-

Cuece media hora el campeche metido en un saco ; se saca , y se echa la potasa ; se disuelve bien , y se pone la seda , se voltea media hora , y se lava después de fría.

BAÑO XCVIII. *Para otro color semejante mas roxo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.	drac.
Campeche.	3	
Acido nitroso.		4
Potasa.		2
Agua 40 libras.		

Hierve media hora el campeche metido en un saco ; se quita , y se pone la seda , se voltea un quarto de hora , se echa el ácido , retirando la seda ; y estando el baño bien incorporado se vuelve á voltear la seda hasta que el color quede igual : se añade la potasa , y sigue volteándose hasta que tome bien el color : se saca y se lava estando caliente.

BAÑO XCIX. *Para color verdoso.*

Para cada libra de seda que tenga la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.
Palo amarillo.	2
Campeche.	2
Agua 40 libras.	

Cuecen estos ingredientes dentro de un saco media hora , se sacan y se tiñe la seda segun práctica.

BAÑO C. *Para color verdoso oscuro.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.	drac.
Campeche.	2	4
Palo amarillo.	2	4
Sulfate de hierro.		4
Agua 40 libras.		

Se hacen hervir estos ingredientes media hora metidos en

en un saco : se sacan ; se tiñe la seda segun práctica , y se lava despues de fria.

BAÑO CI. *Para color verdoso claro.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.	drac.
Campeche.	2	
Palo amarillo.	1	4
Acido sulfúrico.		2
Agua 40 libras.		

El campeche y el palo amarillo , bien quebrantados y puestos en un saco , hierven media hora ; se echa el ácido , y despues que el baño esté incorporado , se retira el saco y se tiñe la seda segun práctica ; se saca y se lava antes que se enfrie.

BAÑO CII. *Para color roxizo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.	drac.
Campeche.	2	
Cochinilla.		2
Disolucion de estaño.	2	
Agua 40 libras.		

Cuecen puestos en un saco el campeche y la cochinilla media hora : se sacan ; se pone la seda ; se voltea media hora ; se saca , y en otra vasija se tiene la disolucion de estaño en suficiente cantidad de agua , y se pasa la seda por ella hasta que se iguale bien el color ; despues se lava.

BAÑO CIII. *Para otro color semejante.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta , capítulo quarto , se ponen

	onz.
Campeche.	4
Disolucion de estaño.	2
Agua 40 libras.	

Se procede como en el baño antecedente.

BAÑO CIV. *Para otro color roxo*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz.
Rubia.	8
Agua 40 libras.	

Estando el agua bien caliente se echa la rubia, y se mantiene así media hora; despues se aplica mas fuego á la caldera, da tres ó quatro hervores; se dexa posar el baño, ó se cuele, y estando bien caliente se mete la seda, y se voltea hasta que tome el color.

BAÑO CV. *Para otro color semejante.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz.
Brasil.	2
Rubia.	2
Agua 40 libras.	

Se procede como en el baño antecedente.

BAÑO CVI. *Para otro color semejante.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz.
Rubia.	4
Agalla.	2
Agua 40 libras.	

Se procede como en el baño anterior núm. 104.

BAÑO CVII. *Para color algo morado.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion sexta, capítulo quarto, se ponen

	onz.	drac.
Rubia.	4	
Achiote.		4
Potasa.		1
Agua 40 libras.		

Se procede como en el antecedente núm. 104., pero se ha de colar el baño, porque nunca se aposa bien.

BAÑO CIX. *Para otro color roxo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion primera , capítulo quinto , se ponen

Cochinilla.	onz.	2
Agua 40 libras.		

Se procede como en el baño anterior.

BAÑO CX. *Para otro color roxo.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion primera , capítulo quinto , se ponen

Cochinilla.	onz.	2
Tartrite acídulo de potasa.	drac.	4
Agua 40 libras.		

Se procede como en el baño anterior , núm. 108.

BAÑO CXI. *Para color de caña.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion primera , capítulo quinto , se ponen

Gualda.	onz.	4
Agua 40 libras.		

La gualda bien picada y puesta en un saco , hierva media hora ; se saca , se tiñe la seda volteándola media hora , y se lava despues que se enfrie.

BAÑO CXII. *Para otro color semejante.*

Para cada libra de seda dispuesta con la preparacion primera , capítulo quinto , se ponen

Gualda.	onz.	4
Azafran.	drac.	1
Agua 20 libras.		

Se procede como en los baños antecedentes.

Se concluirá.