

*Concluye el discurso anterior.*

Hacen las labradoras con el dulce que sacan del mosto ó con el arrope, quantos usos, remedios, regalos &c. propone el autor y muchos mas; enduizan las bebidas, la leche, los requesones, y aun las medicinas; hacen almivares y todo género de dulces para refrigerarse quando vuelven del campo agoviados y cansados.... en los instantes mas penosos de la maternidad... y sazonan en fin aquel alimento de la infancia, que hace tan indigesto su insipidez (pag. 62 del Ensayo); pues en efecto el arrope es y ha sido el azucar de los pobres, y aun de las personas acomodadas de los lugares, que no gastan tanto azucar ni están tan en dependencia de las colonias, ni de la Inglaterra como aquí se pondera.

Conviene entender que el autor se muestra poco instruido en todas estas cosas, y aun en su nomenclatura, y aunque es falta de poco momento, no la debo dexar pasar: dice en la nota de la pag. 61, que el arrope es el mosto cocido y mezclado con frutas, y el mostillo propiamente tal, el mosto puro al que suelen añadir algunas especies: el arrope es el mosto cocido que se dexa líquido, ya sea echándole frutas ó sin ellas, y el mostillo es una pasta hecha con el arrope subido de punto, la suficiente cantidad de harina de trigo, pimienta, clavo de especia, canela, nueces mondadas, almendras ó avellanas. Hacen igualmente los labradores una especie de alajú llamado nuégados, y esto subiendolo de punto, echándole cañamo-



nes y polvos de cáscara de naranja y lo llegan á endurecer casi como una piedra. En todas estas operaciones, y principalmente en las orzas del arrope se forma un verdadero azucar granujiento y poroso, *menos dulce que el de cañas, y con algo de sabor á fruta cocida, poco consistente y que nunca llega á ponerse perfectamente sólido, pues conserva un poco de humedad ó melaza; y es el mismo que el autor dice haber inventado, y describe en toda su obra, segun la definicion anterior sacada de ella y repetida en mil partes, con mil diversos términos que á los anteriores vienen á reducirse.*

Ahora pues si el autor de esta obra hubiese hallado ó hallase el medio de dar á este azucar la blancura del de cañas que llamamos de pilon, la misma consistencia, perfecta solidez y dureza, que no se derritiese con el fuerte calor, y que se hiciese tan barato como luego dice; éste es ó seria el verdadero y util descubrimiento. Ya vemos lo que el autor mismo nos ha dicho en quanto á esto, y principalmente á su refinacion, y en la pag. 37 dice, *que no es capaz de tomar el mismo grado de condensacion que el de cañas; y en la pag. 68 añade: me parece dudoso que pueda ponersele en el grado de dureza que el azucar de cañas, ó exígeria sino su preparacion, modificaciones que me es imposible preveer.*

Poniendose el autor á hacer cuentas de las grandísimas utilidades que deben resultar de su descubrimiento, dice que el quintal de uva da unas treinta libras de mascabado, que le han salido á lo mas á quarenta y cinco libras, y al labrador solo le *saldrán á treinta reales; y en las pro-*



*vincias en que la vid goza de una fuerza productiva que rara vez se suspende, no saldrá ni aun á tres quartos la libra (pag. 88), que para lo que falta puede darnoslo de valde. Y contando ya todo el vino convertido en su precioso mascabado, se pone á llorar los millares de quintales que se pierden en España, exclamando: ¡ut quid perditio hæc!*

Las leñas son muy escasas, y de consiguiente caras, en casi todas las provincias de España (á pesar de asegurarnos el autor de la Cartilla que tienen un precio moderado), y principalmente en las que abundan en uva, y aunque la vid da sarmientos los necesita el labrador para otros muchos usos económicos, y para calentarse; y así el arrope y demas golosinas que con él se hacen sale muy caro, y esto aunque se hiciese en hornos económicos: verdadero y muy util descubrimiento, que no es del autor del Ensayo, digno de que se extienda entre los labradores y fabricantes, haciéndose general su uso. Y por lo tanto no sé como podrá salir tan barato el azucar, no mostrandonos el autor el medio de que se vale para ahorrar el combustible.

Así pues habiendo yo hablado á un labrador de edad y experiencia acerca del descubrimiento de este azucar, me dixo que aun suponiendo que fuese cierto quanto de él se pondera, no lo haria, por lo costoso, y porque no sabia que beneficio podia traerle; y así añadió con mucha sorna, que si yo ó el autor del descubrimiento queriamos sacar tan grandes ganancias como se ponderan, él y otros muchos labradores nos darian sus mostos por el moderado interes de un tres por



ciento y aun todas sus viñas, con lo que ellos ganarian, y nosotros nos haríamos riquísimos. Lo mismo me acuerdo me sucedió con otro labrador de la Mancha que se quejaba de que sus vinos no tenían salida, y aconsejándole yo que los quemase é hiciese aguardiente, me tapó la boca preguntándome ¿con qué leña?

Es cierto que en algunas partes la abundancia de vino es gravosa al labrador, pero tambien es cierto que por las grandes ganancias que hasta ahora dexaban las viñas, y por el cortocuidado y cultivo que exigen, comparado con el de los granos, se habian plantado mas de lo regular con detrimento de los demas ramos de agricultura.

Dice el autor (pag. 73 y 74), que este *mascabado* tiene grande disposicion á fermentar, y así que basta añadirle una cantidad de agua igual á la que perdió para verle animarse con este movimiento; por lo que con el azúcar de uva se podrá en adelante hacer vino en Siberia con igual facilidad que en el reyno de Valencia.

De muy antiguo usan los labradores en España del arrope quando los mostos tienen alguna acidez, ó estan perezosos en fermentar, logrando endulzarlos, y que echándolo bien caliente en las cubas les sirva de una especie de levadura y les estimule para herbir con libertad, lo qual llaman *arropear los vinos*. Y aun tambien saben hacer vino bueno en el corto espacio de veinte y quatro horas; pues á los seis ú ocho dias de estar el mosto en la tinaja, lo trasiegan á otra, lo agitan fuertemente con un palo, y echando-



le suficiente porcion de sangre y tierra gredosa á las veinte y quatro horas de esta operacion resulta un vino clarificado y de muy buen sabor.

Pero si despues de hechas las debidas experiencias resultase que echando una porcion del azucar en suficiente cantidad de agua teniamos un excelente vino de Pedro Ximenez , de Xerez, &c. ¿quién dudará de que no sean ciertas las ventajas que aquí se nos anuncian , y de que será un nuevo y muy importante ramo de nuestro comercio? En este punto nada diré no habiendo hecho la experiencia , ni probado tales vinos.

Sin embargo en tanto que se verifican tan maravillosas promesas , y que se establecen fábricas de azúcares de uvas que *desacrediten* á las de la caña dulce , y que *los habitantes del Norte vienen á hacer nuestras vendimias* (pag. 102) bueno será atendamos á la conservacion y aumento de montes que nos provean de leña barata para mantener las fábricas , sean de aguardiente , de azucar ú otros géneros ; que se abran caminos cómodos y sólidos , y canales de navegacion que faciliten y abaraten los portes ; y no suceda como ahora que se tira en una provincia lo que se pagaria á buen precio en otra , ó esté acaso carísimo en una lo que anda de sobra y baratísimo en otra , y con esto antes de surtir á los extranjeros de azucar de uva llevariamos los vinos y aguardientes de Aragon y Castilla á Vizcaya, á Galicia y otras provincias que no los tienen, ó los tienen malos; pues sin declararme yo contra los nuevos descubrimientos , aunque deseo se proceda en ellos con la debida circunspeccion y



aun desconfianza , entiendo que entre los medios de enriquecer á las naciones , son los mejores los mas sencillos , pues seria de temer que á fuerza de tanto descubrimiento químico y filosófico llegásemos á empobrecernos muy química y filosóficamente. = *Pedro María Olive.*

---

### BOLETIN DE NOTICIAS DIARIAS.

NOTICIAS LITERARIAS EXTRANJERAS. = TEATRO FRANCES.

*Paris 15 de Setiembre.* = La historia de Josef , es la que mas nos agrada en nuestra niñez. Si amabamos á un padre anciano , pensabamos en Jacob ; si habia un hermano y un hijo bueno en la familia , en Josef ; si otro era inhumano y embidioso en Simeon. Un célebre autor francés decia que esta historia presentaba un excelente asunto para un poema épico. Mr. Bitaubé le ha compuesto en prosa á imitacion del Telemaco , y su obra ha tenido muchísima aceptacion , y ha sido generalmente leida. Los buenos autores no se han atrevido á tratar este asunto porque solo podian presentar el reconocimiento del hijo de Jacob con sus hermanos : no hay aquí accion propia de la tragedia ; y si un reconocimiento puede ser asunto de una excelente escena , no de una accion trágica. Por lo tanto , Metastasio se contentó con tratarlo en dos actos ó partes , y no como en tragedia , sino como cantata diálogada ú oratorio sacro en su *Giuseppe riconosciuto*. El mismo asunto ha sido tratado en una tragedia representada ayer por primera vez en el teatro francés con el título de *Omasis ó Josef en Egipto*. Se alaban en esta tragedia las escenas que pertenecen al asunto , pero las otras parecen largas , frias y mal dispuestas. Sin embargo , ha tenido muchísima aceptacion , porque hay en ella grandes bellezas , y mu-



cha sensibilidad, y porque ha sido representada por los mejores actores y con el mayor esmero.

## PASIGRAFIA.

*Paris 18 de Setiembre.* — Se ha comenzado en esta ciudad el primer curso de Pasigrafia, al que ha asistido muchísima gente. Este arte enteramente nuevo, presenta una escritura que retrata las ideas con sus variaciones lógicas, oratorias y de estilo. Los Pasígrafos se corresponden entre sí, sin que el uno sepa la lengua del otro, comunicándose los signos de la longitud y de la latitud, ó del lugar razonable y convenido para las ideas en una carta que cada uno tiene á la vista en su propia lengua. Se lee ó escribe una carta en algunos minutos. Doce caracteres y doce reglas que no padecen excepcion alguna, componen el instrumento con el que los Pasígrafos pintan sus pensamientos como los números árabes pintan las mismas sumas para todos los lectores de Europa, y las notas la misma música. Todo el arte se demuestra en siete quartos de hora; el estudio es una diversion: he visto á varias señoritas y caballeritos leer en nuestra lengua á medida que los Pasígrafos escribian segun el método aleman. Se disponen traducciones de este método en varias lenguas, y van á establecerse cursos públicos en muchas de las principales ciudades de Europa.

*ALEMANIA. — Viena 2 de Octubre.* — El Artista Zauner que ha fundido la hermosa estatua de Josef II., nació en el Tirol. La Emperatriz Maria Teresa le envió á Roma, donde estuvo cinco años y estudió con perfeccion su arte; volvió despues á Viena, y fué nombrado profesor de escultura. En su última obra representa á Josef á caballo, yendo á paso sosegado, extendido el brazo ácia adelante en señal de amistad, con túnica á la romana, y la cabeza coronada de laurel: el pedestal y los demas adornos están hechos al estilo



antiguo, é imprimen este mismo caracter á todo el conjunto : el Emperador y su caballo han sido vaciados en moldes separados, y el metal que para esta obra ha usado el artista, es una mezcla de cobre, de laton y de estaño, y ha empleado 374 quintales de él para la fundicion del caballo, y para la estatua del Emperador 256. El caballo tiene trece pies y medio de alto, desdo el casco hasta las orejas, y diez y seis de largo. La estatua de Josef en esta postura tiene once pies de alto. El pedestal es de granito de diez y ocho pies de alto, quarenta y seis de largo, y treinta y siete de grueso; y la altura de todo el monumento es de treinta y seis pies. Los dos baxos relieves que adornan los lados de la base, son igualmente de metal, y tienen diez pies de largo, sobre seis de alto. En los quatro ángulos del pedestal hay quatro columnas con diez y seis medallones, que representan las acciones mas memorables del Monarca austriaco. (*Diario de Ausburgo.*)

### TEATROS.

*Coliseo de la Cruz.* El lunes 24 se ha representado la comedia titulada : *Antes que te cases mira lo que haces.* Ha durado tres dias, y producido 12,202 rs.

*Coliseo del Príncipe.* El mismo dia se ha representado la comedia titulada : *Demofonte, Rey de Tracia.* Ha durado dos dias, y producido 7173 rs.

### CAMBIOS.

*Madrid 27 de Noviembre.*

Amsterdam 99. . . . .

Hamburgo 93 $\frac{1}{2}$ . . . . .

Londres 40 $\frac{3}{4}$ . . . . .

París 15...16. . . . .

Vales Reales 45 $\frac{1}{2}$  por 100..