

# SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES,

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS,

Del Jueves 13 de Abril de 1797.

## AGRICULTURA.

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

Como importa mucho que la simiente esté esparcida con igualdad, se dan dos pasos á cada tiro ó puñado de semilla, ó se toma para cada paso la mitad de lo que cabe en la mano.

Al binar antes de la siembra, como tambien al cubrir la simiente, se tendrá mucho cuidado en que las gradas ó rastrillos no se atasquen, ó arrastren delante de sí la tierra juntando la semilla en ella. Se igualarán los surcos que hiciesen las corrientes de agua y otros, ya con el arado, ya con la pala.

El tiempo para la siembra no ha de ser muy seco ni muy húmedo: procurese aprovechar un buen medio.

La grada ó rastrillo con que se allane el campo antes de sembrar, ha de ser de dientes agudos, y si hubiese muchos terrones, se repetirá esta labor; pero si fuese blando, bastará una vez. Despues de la siembra se empleará un rastrillo ó grada de dientes de madera, que por su menor peso, hincará menos en la tierra que aquel, con lo que se evitará el daño mencionado de arrastar la tierra, y si se necesitase, que entrase mas, se puede remediar poniendo encima un peso proporcionado. Suele bastar el pasar el

P

ras-



rastrillo dos á tres veces en la era para cubrir la simiente.

Además de esta operacion conviene acabar de igualar estas eras á mano con un rastrillo de hierro, y al mismo tiempo se limpiarán de la mala yerba que la grada hubiese sacado á la superficie, ó de algun pedazo de cesped que no se hubiese podrido todavia.

Si se sembrase linaza en sitios baxos, se procurará dar salida de antemano al agua, abriendo zanjás y dándolas toda la pendiente posible.

*El Cura párroco de Werden* dice en quanto á la siembra y el tiempo en que debe hacerse, que el mas seguro es quando brota la encina.

Se tiene experiencia suficiente de que, aunque pueda prosperar la siembra, no dexa de peligrar mucho al nacer por lo tierno de sus tallos en las heladas ó escarchas que se pueden seguir; quando se sabe al contrario que con dicha precaucion casi siempre han crecido bien los linos y los cáñamos.

Si el tiempo y el terreno fuesen secos y no se pudiese ya diferir la siembra, se hará en un campo que no se hubiese binado, y se cubrirá la semilla binando.

Si se pudiera sembrar despues de una lluvia blanda, seria muy bueno en tal terreno seco, porque de lo contrario se cria con la sequedad el pulgon que perjudica tanto al lino, y además nacen las plantas con desigualdad, sino sigue en breve alguna lluvia.

No debe sembrarse en un campo binado y seco, sin darle de nuevo una labor con el arado, aunque fuese por quarta vez, y entonces se sembrará.

Si hubiese caido la lluvia deseada arriba, se arará el campo, se binará y sembrará luego, pasando despues la grada. Se entiende, que no se executará todo esto, estando la tierra demasiado húmeda, no dexándose entonces labrar y sembrar bien, sino que se esperará un par de dias despues de la lluvia para acudir á esta faena. Despues de binada la tierra sembrada, se igualará aun mas al dia siguiente con un rastrillo de mano, se recogerán al mismo tiempo las piedras y otros impedimentos de la vegetacion, limpiando la era todo lo que conviene.

Al



Al cabo de largas observaciones no he hallado otro medio de preservar al lino del pulgon, sino procurando, no sembrar en terreno demasiado árido. Si el terreno es recio se forma con las lluvias una costra que no dexa salir al lino. En tal caso se rasga la tierra con un escardillo de mango largo, abriendo dicha costra.

Está introducido en Alemania el fomento de los criados de la labranza á modo de los pegujaleros en España: v. g. en los montes de minas de Saxonia, en la Lusacia, y en otras partes, reciben en remuneracion del buen cultivo del lino que han tenido á su cuidado, dos celemines de linaza, la que siembran al año próximo al mismo tiempo que el de su amo, y en el terreno de éste, quien hasta poco antes de la cosecha no les señala el pedazo de tierra que corresponde á dicha medida de siembra, para que así cuiden de todo el linar igualmente. Además se da á cada mozo veinte y quatro anas de lienzo casero, y cada muchacha obtiene cinco made-xas de lino para hilar. Si esta quiere conservar buen nombre, y la fama de ser muger ecónoma; no puede vender este lino, sino que lo ha de guardar hasta que se case, y en la cantidad del material que así han juntado fundan las esperanzas de su subsistencia y fomento propio para lo venidero; pues aunque el novio no quisiera reparar en ello, está tan radicada esta costumbre, que los padres, parientes ó amigos no dexan de mirar este punto con escrúpulo.

#### *De la semilla.*

VI. El Ecónomo mencionado de Dresde desapueba que se busque la linaza en paises remotos á mucho coste. Era costumbre sacarla de Riga y de Memel, baxo el nombre de linaza de tonel; y no se puede negar que hasta ahora la de Riga ha probado bien en casi todas partes, y no ha degenerado tan facilmente; pero por experiencia se sabe que se puede ahorrar este gasto, y que habiendo sembrado una vez buena semilla es facil aprovechar la cosecha propia para las siembras ulteriores. En notando al cabo de algunos años que comienza á degenerar así en su vegetacion, como en su producto, basta que se busque nueva semilla de otro contorno, aunque diste pocas leguas.



Se puede precaver en cierto modo dicha degeneracion, quando no se siembra la linaza fresca de un año, sino que se dexa *descansar* un par de años ó mas, como se suele decir en los países de mucho lino: siendo preciso que el lino destinado á hilo ó tejido fino y suave se arranque antes de llegar á su madurez cumplida, y quedando la semilla sin madurar, conviene se tenga la prevision de dexar en la era para que se madure enteramente aquel lino, cuyo grano se intentase guardar para la siembra.

Al limpiar la semilla se debe cuidar no solo de quitarle todas las partes extrañas, sino tambien los granos ligeros que suelen estar vanos.

Algunos empapan la linaza en diferentes lexías, creyendo que así se consigue mejorarla; pero esto es inutil: lo que importa es que la semilla en sí sea sana, y es fácil de conocer á la vista si los granos están llenos, y de color obscuro reluciente; como tambien si interiormente están frescos, y si son pesados.

El dexar *descansar* la semilla algunos años tiene tambien la ventaja de que las simientes de otras yerbas que pudiese haber entre ella pierden en tanto su vigor, pues no conteniendo tantas partes aceytosas como la linaza se inutilizan para la vegetacion al cabo de uno ó dos años.

Seria de desear que se practicase lo que hacen algunos aldeanos en países de mucho lino para tejidos, pero habrian de observar las reglas siguientes.

Primera: adquirir buena semilla de otro país para comenzar.

Segunda: sembrarla en campos bien labrados y muy limpios.

No tratándose aquí de la caña de hebras delicadas, sino de lograr mucha linaza, seria oportuno, que el terreno fuese algo mas recio que donde solo se cria lino; bastaria asimismo sembrar la mitad de lo que se emplea en este caso, á fin de que estando claras las cañas en el campo, se oreen y puedan extenderse sus ramas.

Tercera: el lino que naciese se tendrá limpio de mala yerba, escardando á menudo el terreno.

Quarta: se procurará observar el tiempo verdadero de  
ma-



madurarse las plantas, ó mas bien de estar la semilla en sazón.

Quinta : despues de arrancar las plantas se secarán las cañas y botones ó *vagas* suficientemente al ayre libre, y se recogerán haciendo buen tiempo.

Sexta : no se debe tardar mucho en *trillar* <sup>x</sup> el lino, sino hacerlo quanto antes.

Por mas que se hubiese secado el lino en el campo, si se pone en un monton en las casas, suele fermentar y sudar, y la humedad contenida en las raices gruesas, como en los botones de las semillas, que á la vista exterior no se puede conocer, ocasiona facilmente moho perjudicial.

Séptima : al aventar la simiente se tendrá mucho cuidado de separar la de encima de la de abaxo.

Octava : se continuará limpiando la semilla, ya libre de las pajillas, acribándola con cuidado.

Novena : se extenderá la semilla bien limpia en un desvan oreado, cuidando de mantenerla seca, y mudándola varias veces de una á otra parte.

Habiéndose executado todo lo referido se podrá empa-car en toneles la linaza limpia y apta para sembrar; señalando en ellos el año, y se guarda así para la venta. La semilla inferior y mala, como tambien la que no se pudiese dexar madurar por ser de lino arrancado antes de tiempo, se guardará para hacer aceyte.

La linaza sembrada clara y en buen terreno, que se dexase madurar enteramente, rinde 8, 10 á 12 por uno, y si se añade el beneficio de la caña, que, aunque gruesa y áspera, la aprovecha el labrador lo mismo que la del lino regular, se verá que sus ganancias son mucho mayores.

Siendo preciso arrancar el lino antes que la simiente acabe de madurar, suelen cogerse  $1\frac{1}{2}$  á  $2\frac{1}{2}$  granos por uno solamente, porque la mayor parte de la simiente se enmohece, encoge y pierde en la paja al aventarse.

Ya he insinuado, que estimo en muy poco todas las preparaciones que se hacen de la semilla, y mucho menos

las <sup>las</sup> En algunas partes se llama *desvagar*.



las que se recomiendan como arcanos ; me atengo por experiencia propia á los procedimientos naturales , ó por lo menos , á todo lo que es de facil comprehension y demonstracion ; por lo mismo no citaré modo ninguno de preparar la linaza , sino los sencillos que se practican en la Livonia y en Silesia. En ambos paises se hace poco antes de empacarla en toneles, lo siguiente.

En el primero de estos paises se toma por cada quintal de linaza un quarto de onza de alcanfor , y tres á quatro onzas de ajos , cuyos dos ingredientes se muelen muy bien juntos , y puesta la linaza en un monton se esparcen encima de él , y se mezcla unos con otros lo suficiente.

En la Silesia se emplea para una fanega de linaza una y media á dos libras de ceniza gravelada , que se disuelve en dos *quartillos* de agua : se extiende bien la linaza , y se esparce ó salpica sobre ella : durante tres á quatro dias se revuelve la simiente , y quando ya se ha disipado la flema, se empaca en toneles. Esta preparacion mantiene la linaza algunos años en su vigor , y destruye la generacion de mala yerba.

Es de notar que en la Marca de Brandenburgo se celebran ferias de linaza , donde se adquiere bastante barata , y se practica tambien el trocar la semilla nueva por otra vieja , cuya costumbre es utilísima y facilita la alternacion de las semillas con la mayor economía , excusando á los aldeanos acudir á Riga ú otra parte , y fiarse de los comisionados que se la manden venir. *Se continuará.*

### CARTA Á LOS EDITORES.

Tengo noticia de la comision que la Academia de ciencias de París dió á Mr. Janin, para que en compañía de otros literatos hiciesen repetidos experimentos del anti-mefitico ó licor anti-pútrido , descubierto por este mismo ; y lo que de esto resultó , fue darse al público un papel en octavo, en el que despues de hacerse presentes las opiniones de algunos fisicos de primera nota sobre la naturaleza de los cuerpos que se respiran en los hospitales, cárceles, subterraneos, embarcaciones, sentinas, &c. y sentir , sean de una naturaleza alcalina , se pres-



prescribe el vinagre modificado de varias maneras , acompañado algunas veces con el espíritu de *labanda* , y otras con solo el uso de la cal en el acto de ebullicion. Reproduxeron estos comisionados en compañía de Mr. Janin muchos y repetidos experimentos en favor del vinagre ó licor anti-pútrido , como consta del papel ; y no teniendo noticia hasta que he visto el Semanario Núm. 5. en el tratado de medicina doméstica , del modo de purificar el ayre con el método allí propuesto , he de deber á Vms. se sirvan decirme , porque me interesa , si ha sido posteriormente recibido el de Mr. Janin , pues si éste estuviese ultimamente recibido se consiguen con menos coste , trabajo , mas facilidad , y menos contingencias iguales efectos ; pues no hay duda que si atendemos al analisis del ayre segun Priestley y Fourcroy , con el método propuesto en la medicina doméstica del Semanario Núm. 5. podemos temer algunas inconseqüencias.

Como la Veterinaria esta hoy en nuestra península con tan pocos progresos , y se abunda tanto en esta tierra de campos de ganado de todas especies , teniendo al mismo tiempo muchos pueblos imposibilidad de mantener un maestro albeytar , he de deber á Vms. que toquen quanto puedan esta materia , pues harán un crecido servicio al público , y en especial á los labradores que quedan muchas veces perdidos y abandonados á la miseria por falta de alguna caballeria de labranza que acaso fenece por la impericia de los veterinarios ; y satisfecho yo del buen método con que se ha tratado , en el mismo Semanario Núm. 5. Tratado de Veterinaria , de las viruelas del ganado ovejuno , no dudo se logren por este ramo considerables ventajas , debiendo advertir á Vms. que simplifiquen el método curativo quanto sea dable. No es de menos utilidad la medicina en este pais , y por lo mismo hago igual súplica. = Nuestro Señor guarde á Vms. &c. = Juan Tellez. = Tordehumos 14 de Febrero de 1797.

#### RESPUESTA.

Es posterior al de Janin el método propuesto en el Semanario Núm. 5. para desinfectar los hospitales , cárceles , &c. en éste , el ácido de la sal ( ácido muriático ) puesto en va-



por es muy preferible al vinagre para saturar el álcali volátil que sostiene en el ayre toda especie de miasmas nocivos. No sabemos porque cree el señor Tellez, que segun el analisis del ayre por Priestley se pueden temer inconseguencias con el método publicado: mientras se sirve indicarlasy darnos luces para publicarlas en beneficio comun, solo diremos de paso, por no entrar en discusiones científicas, que hemos examinado de nuevo el analisis del ayre hecho por Priestley, Fontana y Lavoisier, y no las hallamos. El ayre mephitico ó fixo, que llama Priestley, ocupa siempre la parte inferior, por ser mas pesado: conforme á esta observacion se han de procurar construir los hospitales, cárceles, &c.

El uso de la cal es muy conducente para absorver este ayre: para destruir el mal efecto de los miasmas, no hay cosa mejor que el ácido muriático: las esencias de espliego, y otros olores solo pueden servir para engañar al olfato. El vinagre reducido á vapor produce el mismo efecto, que el ácido muriático, pero no con tanta eficacia.

En quanto á la Veterinaria daremos al señor Tellez, y principalmente al público una prueba de que nuestros deseos son los mismos que expresa la carta, publicando la siguiente receta que nos ha comunicado Don Joseph Enciso, Mariscal mayor del Regimiento de Caballería de Voluntarios de España, relativa á la viruela del ganado lanar, y tan sencilla que la puede practicar qualquier pastor.

„Las viruelas son comunmente epidémicas en el ganado lanar, porque rara vez entra en un hato esta enfermedad que no haga un estrago grande; en cuyo caso se debe remediar en la forma que he observado dos veces, y es la siguiente. Inmediatamente que aparezcan las viruelas se debe buscar en dicho hato la primera borrega que se presente con viruelas de la mejor calidad (ya conocen los mayores las que son buenas ó malas): ésta se deguella, y la sangre se amasa con la suficiente sal para que coma todo el ganado de ella: de este modo al segundo ó tercero dia salen todas las cabezas con el contagio, y en seguida se recogerán en un corral abrigado, de el que no saldrán en dia y medio mientras se verifica la erupcion: despues se sacarán



rán desde las diez del día hasta las dos de la tarde , y sucesivamente hasta que se vea que comen y rumeen : de este modo se ahorra una infinidad de impertinencias : el remedio es facil , y todos saben que dicho ganado apetece la sal con la que se hace una especie de inoculacion.”

Tambien publicaremos la siguiente carta que contiene un remedio para la sarna y roña del ganado lanar , pues ademas de ser su composicion bastante simple y poco costosa , tiene la ventaja de no perjudicar á las lanas ni manchándolas , ni dándolas mal olor.

„Muy Señores míos : he visto escrito en el Semanario sobre la viruela de las ovejas y carneros , y por si acaso quieren Vms. publicar una receta que me dió para curar la sarna de los carneros un médico de mi lugar , asegurándome ser muy buena y experimentada , pues la sacó de un libro que tenia de las memorias de la sociedad Real de medicina de París , donde la habia puesto un fulano *Aubenton* <sup>1</sup> , se la participo á Vms. con la protexta de que con ella he curado alguna sarna en los burros y demas caballerias ; pero no lo he podido practicar con ovejas y carneros por no haber rebaños en mi lugar. En fin , la receta es la siguiente. Tómese una libra de manteca , si es invierno , y de sebo si es verano ; derritase una ú otra materia , y despues de apartarla del fuego se mezclarán con la manteca ó sebo quatro onzas de aceyte de trementina : con esta mezcla se untan las partes sarnosas sin esquilarlas , pues bastará apartar ó abrir la lana que las cubra , y untar el pellejo de la res.

Dios guarde á Vms. muchos años como desea un discípulo del Albeytar de Torrelaguna.”

Este remedio es aun menos complicado que el *vedegambre* que usan nuestros pastores.

En orden á la medicina doméstica nos esforzaremos á presentarla con la mayor sencillez y claridad , como desea el autor de la carta , por cuyas advertencias le damos las mas expresivas gracias.

Un

<sup>1</sup> Memoria de *Daubenton* , publicada entre las de la sociedad de medicina , y leida en 3 de Diciembre de 1777.



Un Eclesiástico muy respetable nos ha pedido que recomendemos el uso de la fruta de la *yedra parietaria* pulverizada para los dolores de costado: dice que se ha de tomar una ochava de cada vez en caldo ú otro líquido, y que algunos prefieren darla en un poco de agua en que se hubiesen cocido quatro ó cinco hojas de salvia: á la primera toma, añade, se suelen experimentar sus buenos efectos, ó moviendo el vientre ó excitando el sudor ó el vómito; sino surte efecto, se repite segunda toma á las seis horas, y rara vez hay que llegar á la tercera."

Aunque estamos muy persuadidos de la recta intencion y buenos deseos de quien nos comunica esta receta, nos guardaremos bien de recomendarla, mientras la experiencia, y una analisis bien hecha de dichos polvos, no nos den mas luces; y aun entonces debe la prudencia modificar á las circunstancias el uso de las medicinas; que eso de que tales polvos ó tales píldoras curan todas ó algunas enfermedades, sin distincion de sexô, edad ó temperamento, es para que lo crean Hotentotes, no gentes civilizadas. El mismo sabio eclesiástico que recomienda estos polvos, advierte que se pudieran hacer algunas pruebas para asegurarse de su virtud.

## ECONOMÍA DOMÉSTICA.

### *Continuacion del arte de hacer el pan.*

#### *Medios de conocer la calidad de la harina.*

El conocimiento de las harinas es tan facil como el de los granos de que proceden, pues tienen los mismos caracteres distintivos de buenas y medianas.

No referiremos los diferentes medios que se emplean en el comercio para probarlas y asegurarse de su valor: bastará indicar las señales mas notables que pueden servir de gobierno.

La mejor harina es seca y pesada y de un color claro que tira un poco á amarillo, se pega á los dedos, y apretada en la mano queda unida como una pelota.

Pa-



Para juzgar con mas exâctitud de la naturaleza de la harina, se hará una bolita con agua, y si la pasta que resulta despues de bien amasada entre los dedos adquiere bastante consistencia al ayre, toma cuerpo y se puede estirar sin romperse, es señal de que la harina está bien molida, y que el grano era de buena calidad.

La harina de mediana calidad no tiene tan buena vista, forma la bolita una pasta que se ablanda y se pega á las manos, está encogida y se rompe facilmente quando se la estira.

Las harinas adulteradas se dan á conocer bastante en el amasado, y al tiempo de cocer el pan en el horno, ademas de que tienen un olor agrio y desagradable: olor que puede haberse ocultado en el grano, pero que las piedras del molino descubren y dan á conocer en las harinas.

Si los comerciantes de mala fe tienen la iniquidad de introducir alguna vez en las harinas cal, yeso ú otra materia semejante, bastará desleirlas en mucha agua, para que estas sustancias extrañas se posen en el fondo de la vasiija y se den á conocer. Es tambien muy facil descubrirlas haciendo con ellas pan, que saldria pesado, apelmazado y cruziria entre los dientes.

#### *De la conservacion de las harinas.*

La harina se debe conservar en sacos colocados en la misma disposicion que hemos dicho del trigo, porque si queda descubierta en montones, se lleva el viento la porcion mas ligera que está en la superficie, y ésta se empuerca con el polvo que entra por las ventanas y puertas ó cae del techo: los ratones, los gatos y los insectos tambien le ocasionan muchos perjuicios. Algunos observadores han notado que el arador, insecto tan pequeño que apenas se percibe en la harina amontonada, no penetra fácilmente en los sacos bien cerrados. El coste de éstos y el tiempo que se gasta en llenarlos, hace que algunos miren esta práctica como poco económica, y dicen que estando la harina al ayre libre es mas facil removerla con la pala para refrescarla en tiempos calientes y humedos; pero á esto

res-



responderemos que tal era la práctica antigua que se ha abandonado en muchas partes por los inconvenientes que tiene. Responderemos tambien que si temen que la harina de un trigo húmedo fermente en verano, en teniendo los sacos abiertos quando hace calor, é introduciendo por el medio del saco hasta el fondo el mango de la pala, se dexa un agujero, que en algunas partes llaman *chimenea*, con que se evitara el riesgo de la fermentacion. Estas chimeneas se pueden renovar al rededor de la primera, cubriendo el saco con alguna tela ligera para libertarla de los insectos y del polvo.

*Ventajas que tiene el vender el trigo y comprar harina.*

Es muy económico este método, pues si se muele el trigo no se puede conocer positivamente su producto en harina y salvado, y aun quando sea así es imposible usar siempre de la vigilancia que esto exige: lo regular es entregarse á la ignorancia de un molinero que pide y vuelve lo que quiere: sobre la harina que se compra al peso se puede formar un cálculo exácto del precio á que saldrá el pan; despues de que se ahorran los cuidados de la molienda, gasto de los cedazos, y la fatiga continua de vaciar y llenar los sacos: embarazos todos que hacen perder el tiempo y ocasionan mermas.

Hay contra esto, que la harina sustituida al trigo en el comercio, daria lugar á otros abusos, tanto mas peligrosos quanto seria difícil y tal vez imposible el asegurarse de las mezclas de toda especie de ingredientes, que se pueden usar para su falsificacion y aumento; pero se satisface á estas dudas, observando que todavia es mas facil ser engañado por los comerciantes de granos, pues la harina tiene caractéres muy señalados y difíciles de ocultar á los ojos menos prácticos.

Pues si se teme que use de fraudes el comerciante que tiene el mayor interés en que su mercaderia sea de buena calidad, tampoco se puede tener seguridad en el molinero, siempre indiferente en quanto á la perfeccion de su harina porque siempre se le paga lo mismo.

La compra de las harinas evitaria tambien la dependen-



dencia de los molineros , que muelen á veces en piedras recién picadas , que suspenden las moliendas en algunas temporadas , que tienen malos molinos y gobernados por mozos ignorantes y desaseados ; en lugar de que al comprar la harina de diversas clases , cada uno elegiría la que mas le conviniese , y escusaba los inconvenientes sobredichos, dexando al cuidado del comerciante el hacerlas buenas conforme á sus diferentes calidades. Este comercio no es muy conocido en España , pero seria de desear que se hiciese. Las harinas bien hechas y conservadas en sacos aislados no causan gasto alguno , antes bien se mejoran con el tiempo , se trabajan mas facilmente y rinden mas pan.

*Del agua considerada como parte del pan.*

La calidad del pan no depende en manera alguna de la del agua con que se fabrica , lo que únicamente contribuye es el grado de calor que se le da , la cantidad que se echa , y la manera de emplearla.

Toda especie de agua , con tal que sea buena para beber , puede servir indiferentemente para la fabricacion del pan , sea de pozo , de rio , de cisterna , de fuente ó de lluvia , ninguna presenta resultados diferentes en todas las experiencias que he hecho para afirmar esta verdad.

Tres circunstancias pueden determinar el temple que debe tener el agua : en verano se ha de tomar fria , tibia en invierno y caliente quando hiela mucho : estos diferentes estados del agua dan constantemente con la misma harina tres distintas calidades de pan ; es verdad que con agua fria ó tibia sale mejor que con agua caliente. Quando se usa de agua caliente no se ha de echar desde alto, ni apresuradamente sobre la levadura , porque saltarian gotas en la harina y la pondrian grumosa. Tambien es muy esencial no echar sobre la levadura el agua hirviendo , aun en los tiempos en que los grandes frios hacen necesaria el agua caliente , y aun quando se quisiese entibiarla inmediatamente con agua fria , pues en tal caso daña á la pasta , la pone de un color oscuro , floxa , escaldada y sin trabazon.

En tiempo de sequía en que los rios estan baxos suelen



len tener sus aguas un gusto cenagoso que comunicarian al pan, y entónces se cuecen para que lo pierdan. Sin esta precaucion tampoco se puede usar en los grandes calores de aguas estancadas, y aun despues se han de pasar por tamiz de clin bien túpido para separar los insectos y otras materias estrañas que contienen: esto se entiende despues de haberlas dexado enfriar; porque nunca se repetirá demasiado el encargo de que no se emplee el agua caliente en todas las estaciones, pues solo á esta práctica se debe atribuir la mayor parte de defectos que saca el pan. <sup>1</sup>

### *De la levadura.*

Advierto ante todas cosas que quanto voy á exponer en este artículo, y en los que siguen es absolutamente contrario á los principios y costumbres adoptadas hasta ahora. La levadura de la última hornada tiene algunas veces ocho dias, y aun mas, y la víspera por la noche del dia en que se ha de amasar, se deposita, batida entre las manos, en un hoyo que se hace en medio de la harina que se ha de convertir en masa; se deslie en todas las estaciones con agua muy caliente, mezclando poco á poco la harina de los lados del hoyo hasta la duodécima parte de toda la que se ha de amasar: fórmase una masa blanda, y se dexa á medio hacer toda la noche en la artesa, que se conserva cubierta y caliente: á la mañana siguiente se la halla casi siempre resquebrajada por todas partes, asentada, aplastada, y exálendo un olor agrio.

Con semejante levadura se intenta hacer buen pan: pero ¿qué se puede esperar, con tal método, del mejor grano? y mas quando se amasa sin cuidado con agua muy caliente, se trabaja mal, y se mete en el horno, ó muy presto ó muy tarde.

Las mugeres generalmente persuadidas de que la levadura mas agria es la mas apreciable, porque, á su modo de entender, surte mejor efecto, buscan entre sus vecinos ó en casa de los panaderos la mas añeja, y aunque estos les re-

<sup>1</sup> Con agua cocida sale el pan exteriormente arrugado.



repitan el proverbio *levadura nueva con molienda vieja hace pan de perlas*; sin embargo, sordas á las voces de la razon, no oyen mas que la preocupacion que las domina, y apesar de quanto se les diga prefieren su levadura rancia y pasada, que vicia la harina y da un pan agrio y malo; quando al contrario lo sacarian bueno si usasen de levadura reciente, grande, y casi sin olor, de la qual se separa un pedazo desde por la mañana, y entre el dia se le añade hasta quatro veces nueva cantidad de harina y agua, lo que se llama *renovar y refrescar la levadura*, para que ésta, formada así en diferentes tiempos, y usada tres horas antes de amasar, tenga todo el vigor que se desea. Seria en vano querer exígir de las mugeres tales preparaciones: el panadero es quien se interesa en la mejor fabricacion de su pan por la cuenta que le tiene. En las casas particulares no se buscan estos primores, contentándose con que el pan salga medianamente bueno: en esta inteligencia nos acomodaremos á las horas y métodos de las mugeres hacendosas procurando dirigirlas en ellos lo mejor que se pueda.

#### *De la preparacion de la levadura.*

La víspera del dia en que se ha de cocer, muy de tarde se desleirá en agua fria la levadura de la última hornada con la quarta parte de la harina que se ha de amasar: fórmese con ella una pasta firme y bien trabajada, que se dexará por la noche á un lado de la artesa rodeándola de harina bien apretada contra ella para darle mas solidez y contenerla.

Si en lugar de amasar á las seis de la mañana se dexa hasta las nueve, y se deslie la levadura con el resto de la harina, lo mismo que el dia anterior, dexando la pasta no tan firme, se tardaria mas, pero se lograria un pan muy sabroso sin aumento de trabajo ni de gasto.

Ninguna cosa siente mas las alteraciones de la estacion que la masa que fermenta; por esto se emplea agua caliente en los grandes frios, y se suele poner la levadura cerca de la lumbre en una cesta bien cubierta. En el verano se hace esta levadura bien firme con agua caliente, y se coloca en una cesta en el parage mas fresco de la casa.

En



En preparando la levadura como acabo de indicar jamas se pone agria, ni se abre ni ablanda demasiado: el estado de consistencia que le doy, el agua fria que empleo, la cantidad de harina que pongo, y la especie de pared que formo con ésta bien apretada todo al rededor, son otras tantas trabas que retardan los efectos apresurados de la fermentacion. Con este retardo consigo en siete ú ocho horas lo que se hace en tres con agua tibia ó caliente: á saber, una pasta blanda, empleando menos cantidad de harina.

En general la levadura se puede tener por perfecta si ha adquirido el doble de su volúmen, si está hinchada y redonda, si apretándola por encima despiđe la mano, si al echarla en la artesa conserva la misma forma, si nada sobre el agua, y finalmente, si abierta exála un olor vinoso agradable.

Si se hallase la levadura pasada, á pesar de la vigilancia y cuidado que se tiene, ya sea por alguna tempestad imprevista, ya por algun deshielo que sobrevenga en la noche, entonces se la refrescará trabajándola bien añadiendo la mitad de su peso de harina, y agua fria ó tibia, y se podrá emplear tres horas despues. *Se continuará.*

Don Joaquín Calonge, Presbítero, Regente de la Parroquia de Rañin, diócesis de Barbastro, ha comunicado al Semanario de agricultura el sumo placer con que lo lee á sus feligreses y las lisonjeras esperanzas que se promete de esta lectura en beneficio de su parroquia. Con estos escritos, dice, les persuadiré mas facilmente las verdades que tanto les importan en materia de agricultura, en la que siguen con tanto teson las prácticas antiguas, que en vano me he esforzado á persuadirles, que la poda de los olivos les renueva y mejora, pues ni aun el exemplo que les doy con algunos que tiene la iglesia y que han visto mejorados con ella, les resuelve á adoptar esta nueva práctica. „En este obispado se advierte en el clero la mejor disposicion para aprovecharse de las ideas útiles que se le comuniquen, lo que puede proceder ó de las buenas ideas de los párrocos, ó de la actividad y celo de su dignísimo prelado, ó de uno y otro.

---

MADRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.