

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS.

Del Jueves 11 de Mayo de 1797.

AGRICULTURA.

Del trigo.

Es el trigo la planta mas productiva y el grano mejor para hacer lo que se llama pan por excelencia; el fruto mas precioso, mas útil al hombre, y el mejor presente que le ha hecho la naturaleza; es la primera riqueza del ciudadano, y del estado, la que da el precio á todos los otros géneros y objetos de comercio, y que todo lo vivifica y pone en movimiento y circulacion.

Es ocioso el decir, que para ser una nacion rica y poderosa necesita tener mucho trigo para cambiarlo por los géneros que la faltan; como el que el aumento de esta preciosa produccion debe ser nuestro primer cuidado.

Hay diferentes especies de trigo, que varían segun es la naturaleza, el terreno y el cultivo que se les da: el trigo chamorro adquiere algunas veces aristas, y el que las tiene se hace chamorro, conforme al pais en que se cultiva, alto ó baxo, inmediato á los mares ó separado de ellos. Unos trigos tienen las aristas cortas, otros largas, unos ásperas, y otros lisas: las espigas ya son chatas, ya quadradas, y los granos varían freqüentemente de color y de tamaño, tanto en los tremesinos como en los invernizos. Asi que, es imposible fixar una exâcta nomenclatura de las diferentes va-



riedades de trigos de nuestras provincias, pues si se juntasen todas las especies de trigos de la península y se sembrasen en Aranjuez, por exemplo, se advertiria que cada una se manifestaba en forma distinta de la que tenia; lo qual si no sucede al primer año, sucederá infaliblemente al segundo, tercero ó quarto. El mismo trigo tremesino sembrado en Octubre sale mucho mas grueso; y aun se puede decir, que sembrado algunos años continuos antes del invierno en buenas y bien cultivadas tierras, adquiriria el tamaño del grano invernizo, pues está demostrado que fructifica mucho mejor aquella planta que ésta quatro ó cinco meses mas debaxo de tierra. No digo que el tremesino se siembre antes del invierno, ni el invernizo en la primavera, porque las cosechas no serian abundantes; sino que tanto á uno como á otro se les puede hacer variar de naturaleza.

La observacion constante de un sabio agricultor nos manifiesta que un mismo trigo sembrado algunos años seguidos en un mismo terreno degenera y se desmejora; y asi es muy conveniente elegir para semilla granos de otros terrenos del pais, y algo distantes de aquellos en que se han de sembrar. Esta regla general tendrá, como todas, algunas excepciones, pero no por eso dexará de ser muy cierta.

Es evidente que tal ó tal especie de trigo sale mejor en unos terrenos que en otros, y conociendo esto los labradores no perderán su tiempo en reconocer, mientras el trigo está granado, las hojas de los lugares inmediatos al suyo: reconocimiento que les dará ideas ciertas de la naturaleza del grano y del terreno, no menos que de la semejanza que éste tenga con sus tierras para sembrarlas del mismo trigo. La semilla que se trae de paises distantes está expuesta á muchas contingencias, variando, tal vez enteramente, la calidad del terreno y del clima. Lo seguro es escoger el grano en el mismo pais, y producido en tierra mas floxa que aquella en que se ha de sembrar, en cuyo caso gana mucho; pero si al contrario el grano nacido en tierra fuerte se siembra en otra de inferior calidad, degenera y se deteriora. Esta regla es general para todas las semillas, como tambien el que pasen de tierra mas fria á otra mas templada. El grano cogido cerca del mar es el que con mas facilidad pre-

prevalece en todas partes, á no ser que se transporte á un pais mucho mas caliente que el de su naturaleza.

No se debe perdonar diligencia alguna en adquirir el mejor trigo para semilla, el mas limpio de todos granos extraños, el mas abultado y hermoso, y el que se haya observado que produce mejor en tal ó tal terreno, pues está demostrado que resistirá mas á las intemperies, y que crecerá con mucho mas vigor.

Algunos creen que el trigo atizonado ó con gorgojo y otros insectos no dexa de ser bueno para semilla; pero este es un error, pues aunque germinen los granos, nadie se puede persuadir que la naturaleza haya rodeado en vano el germen de cada uno de una sustancia harinosa que se hace azucarada y como leche al tiempo de la germinacion; sirviendo este líquido de nutrimento al germen hasta que echa alguna raiz para poder tomar de la tierra su alimento; y asi el grano privado de esta sustancia harinosa no puede dar al germen todo el nutrimento necesario para crecer vigorosamente. De aqui resulta ser una economía mezquina y mal entendida la de aquellos que usan de tal grano para semilla.

El medio de que algunos se valen para procurarse el mejor trigo que ha de servir para la siembra consiste en colocar á una muger ó un muchacho delante de cada segador con una hoz pequeña ó corvillo para que vayan cortando por cima las mejores espigas, y de una misma especie de grano: de estas hace gavillas, que batidas contra un banco sueltan los granos mas gruesos y maduros, que se han de conservar aparte para sembrar al año siguiente. Este método, que solo aumenta los gastos de la siega con algunos jornales de mugeres ó muchachos, es el mas económico para conseguir el mejor grano y mas limpio, en lugar de escogerlo grano á grano como algunos hacen á mucha costa.

Para sembrar el trigo, y aun otras varias semillas, ya hemos dicho en el Núm. 2. como se han de pasar por agua de cal ó lexia quando están algo dañadas: ahora solo añadiremos, que será conducente lavar los trigos destinados para semilla, aunque al parecer estén limpios; y esta ope-

racion se hace indispensable quando en la panera han sido atacados por la polilla : el frotamiento del grano en el agua separa de él los huevecillos de estos insectos , y el que está carcomido sobrenada , y es facil separarlo y arrojarlo ; porque enseña la experiencia , que sino le entierran profundamente sale de él la polilla en forma de mariposa , y prepara la nueva generacion.

En órden al tiempo en que se ha de hacer la siembra, ya lo enseña la misma naturaleza : toda planta germina espontáneamente, crece , florece , engendra su semilla , la madura y muere ó se marchita en épocas determinadas de las estaciones ; y el trigo no se exceptua de esta ley general. En efecto , los granos que quedan en el campo despues de la siega se ven germinar naturalmente á mediados de Septiembre ó principios de Octubre , y esta es la época que se debe aprovechar para la siembra : verdad es , que haciéndola en Noviembre ó Diciembre madura el grano al mismo tiempo ; pero tambien es regla constante que quanto mas estén las semillas en tierra , tanto mejor sale el grano. Cada uno se acomodará á las circunstancias de su pais , de su clima y terreno , teniendo siempre presente que vale mas adelantar que atrasar la sementera , para que la planta vaya adquiriendo poco á poco , segun las diferentes estaciones, aquel grado de perfeccion que le conviene. Al contrario del norte , donde se siembra , y se hace la cosecha en el espacio de 50 á 80 dias , porque en verano tienen sol casi todas las 24 horas del dia , y á media noche se puede leer sin mas luz que la del mismo sol , cuyo calor no interrumpido acelera la vegetacion del grano, que en tan corto tiempo corre todos los grados de ella ; á no ser que las lluvias y vientos frios pierdan los sembrados , que suelen ser de centeno, como sucede muchas veces , cogiendo solo yerba en lugar de grano. Las sementeras adelantadas en nuestro clima tienen tambien la ventaja de poderse executar sin muchas lluvias, pues si estas comienzan con fuerza las atrasan á veces demasiado , y tienen que recurrir algunos labradores á los trigos tremesinos , que nunca son tan buenos como los invernizos.

La tierra en que se siembra ha de estar bien labrada,
con

con surcos bien juntos y cruzados, muy desmenuzada, blanda y sin terrones: si las lluvias la han endurecido alguna cosa, es necesario labrarla de nuevo para que se esponje, para que el grano no quede ahogado, para que la raicilla primera y tierna pueda penetrar profundamente, y para que el tallo salga con facilidad; y así es que jamás se ha de sembrar sino sobre una labor recién hecha.

Cada sembrador tiene su manera de sembrar, ó mas bien su rutina, que difícilmente abandona; algunos siembran una banda de dos varas de ancho la mitad á la ida, y la otra mitad á la vuelta; y otros doble anchura, igualmente yendo y viniendo: este segundo método es preferible, porque no se siembra tan espeso. Un buen sembrador es un hombre inestimable, porque se hallan poquísimos que sepan sembrar con igualdad. Si quiere sembrar espeso anda despacio, si claro, va mas apriesa, porque es necesario que tome siempre con la mano igual cantidad de grano, y que la esparza con uniformidad, pues si altera, quedará el campo sembrado desigualmente.

Es muy difícil señalar la cantidad de semilla que corresponde á un determinado espacio de terreno, variando infinito las circunstancias del clima, de la tierra, de su situacion y de las labores: mas á pesar de que los labradores deben conocer la diferencia en la porcion de semilla que pide cada tierra, sin embargo, se advierte casi en todos los paises, que uno ú otro observador hace esta distincion, y que el resto, ciego imitador de sus mayores, desperdicia en unos terrenos el grano que debia aumentar en otros segun su calidad.

Si se siembra espeso en una buena tierra, y favorece el año, crecen bien los trigos; pero si sobrevienen lluvias y vientos quando ya la espiga está formada, suelen muchas veces caerse, y no recogerse mas que paja, y si se aprovecha algun grano está expuesto á fermentar facilmente en la panera. Quanto menos espesas están las cañas tanto mas fuertes son para sostener las espigas; si están muy juntas crecen delgadas, y el peso de la espiga las hace ceder al menor esfuerzo del viento ó del agua.

Si en un pie quadrado de tierra dividido en 12 partes

t 3

hay

hay quatro plantas, cada una se aprovechará de 3 partes del terreno; pero si en el mismo pie quadrado hubiese 12, cada una se nutrirá de la duodécima parte, y saldria, respecto de las primeras, con la diferencia que va de 1 á 3, siendo constante que todo el producto de las 12 plantas no equivale al de las 4 que crecen en el mismo espacio de tierra. Está regla general no dexará de ser evidente porque tenga sus excepciones.

Veamos, pues, siguiendo la misma regla, el grano que se deberá esparcir en un terreno determinado. Un grano de trigo de mediano tamaño es el que ha servido de norma para establecer los pesos: 576 granos hacen una onza; y una libra 9216: para un buen terreno de 400 toesas quadradas se necesitan 40 libras que contienen 368,640 granos: la toesa quadrada de 6 pies de Rey, ó dos varas castellanas tiene 36 pies quadrados, que multiplicados por 400, se hallan 14,400 pies quadrados de superficie. Conocida ésta, y el número de granos que en ella se han de esparcir, resta saber quantos granos corresponden á cada pie quadrado, y se verá que son de 25 á 26, y conteniendo cada pie quadrado 72 pulgadas quadradas le corresponderán á cada grano algo menos de dos pulgadas quadradas.

Si en el mes de Marzo ó Abril arrancamos de la tierra asi sembrada una planta de trigo, veremos que la extension de sus raices capilares tiene á lo menos de 3 á 6 pulgadas; con que en la suposicion de que á cada grano le correspondan 2 pulgadas de extension al sembrarle, es claro que se confundirán y trabarán las raices entre sí, robándose unas á otras el sustento, de donde resultan necesariamente la debilidad de la caña, y la poca medra de la espiga. Si esto sucede sembrando claro ¿qué será quando en el mismo espacio de tierra se siembra 100 libras como regularmente se hace en lugar de 40?

La opinion vulgar quiere que se siembre espeso, porque una parte de la semilla no germina; otra la devoran los insectos y las aves; el frio y las lluvias inutilizan otra, y para que quede suficiente cantidad que resista á estas averías, es menester esparcir bastante; pero el consejo mas sano será siempre el de sembrar claro un grano bueno y bien limpio.

Las

Las siembras hechas antes del invierno han de cubrirse mas de tierra que las de la primavera, y las de países calientes mas que las hechas en tierras frescas, porque la fuerza y duracion del calor de otoño suele prolongarse á la entrada del invierno en los países calientes, y perjudicar á las semillas que están muy someras. De 4 á 6 pulgadas de profundidad es una buena proporcion para que el grano permanezca bastante tiempo en la tierra, arraigue bien, y al salir el tallo tenga fortaleza para penetrar la tierra blanda que le cubra. Si las labores se han dado quando esta está muy húmeda, quedan muchos terrones grandes que no le permiten salir libremente, y tal vez le sofocan. Si las mismas labores no son profundas, las raíces del trigo, que no pueden penetrar la tierra dura, se extienden hácia los lados, se enlazan unas con otras, quedan someras, y facilmente sienten la sequedad, en lugar de que si mediante las buenas y hondas labores pudiesen profundizar sus raíces, conovidamente conservarían mejor la humedad aun en tiempo seco.

Se continuará.

DE LA LECHE.

Es la leche el licor que la naturaleza destina en los animales viviparos para alimentar su tierna prole, y entre las sustancias animales la que mas se acerca á las vegetales por la poca alteracion que ha padecido; no diferenciándose del chilo sino en la mayor fluidez que adquiere en la circulacion. En los animales que se mantienen de yerba, descubre el sabor de ésta: las vacas, cuyo principal sustento sea mielga ó trebol de flor pagiza, dan una leche cuya manteca saca el mismo color. Falta hacer muchos experimentos para saber á punto fixo, qué especie de plantas, y en qué estaciones dan mas y mejor leche, porque sobre esto no hay mas que ideas generales. Ahora examinaremos las partes constitutivas de la leche, como se ha de ordeñar, el suero, sus calidades, y los usos en que se puede emplear la leche de diferentes animales.

De las partes constitutivas de la leche.

Abandonada la leche á sí misma se separa en tres sus-

tancias : la mantecosa , que es la nata ó aceyte de la leche; la parte caseosa , que tiene dividida la manteca en todo líquido ¹ , y el suero que concurre á la union de estos dos principios , y es un ácido que se halla en la leche casi lo mismo que el tártaro en el vino. Esta separacion ó descomposicion de la leche es una fermentacion espontanea que la hace pasar al estado de putrefaccion en el que desprende mucho álkalí volatil.

Quando la leche está fresca la coagulan los ácidos , dexando juntas las partes mantecosas y caseosas , y separando el suero , al que se junta el ácido. Vista la leche con un microscopio , se descubren en ella globulillos desiguales en tamaño y figura , que nadan en un líquido claro , y es facil conocer que unos son los que juntos forman manteca , y los otros el queso , y que el líquido es el suero.

Del modo de ordeñar la leche.

Estas menudencias parecen nimias , pero no lo son realmente , porque muchas veces pende de su conocimiento la abundancia ó escasez de la leche. Quando se quitan las crias á las madres á poco de haber parido , se les llenan demasiado las tetas causándoles mucho dolor , sino se las vuelve la cria. Si se las dexa abandonadas padecen mucho , y poco á poco se les va retirando la leche , perdiendo el dueño el provecho que podia sacar de ella : si se cuida bien á la madre , dará leche hasta que de nuevo sea cubierta , y algunas veces hasta el parto ; pero no es sana la leche de las que estén llenas ; perjudica á sus crias , y las mismas madres se desmejoran. Si se desea que una vaca , una burra , &c. den leche abundante , y por mucho tiempo , se las ha de ordeñar á horas fixas , é iguales intermedios de tiempo , dos veces al dia , y no tres , como lo hacen en algunas partes , ó si se hiciese , saquéseles poca de cada vez. Es verdad que á las recién paridas , que abundan de leche , es necesario ordeñarlas tres veces al dia ; mas esta excepcion no quita la regla general : todo es conforme á las calidades del ani-

¹ Del mismo modo que el mucilago de la almendra tiene dividida en la orchata su aceyte , lo que le da el color blanco.

animal, y á las yerbas con que se mantiene: si se dexan suficientes intervalos para que se vaya formando la leche, se consigue mucha mas y mejor: la duracion de estos ha de ser conforme á la naturaleza del animal. Quando se fixa una hora determinada para ordeñar, la esperan con inquietud, para que les alivien del peso que les causa en las tetas, y las mismas vacas, burras, &c. se acercan al cubo en que se ordeñan; sobre todo, si despues acostumbran á darles de comer. Las personas que no saben manejar á los animales les hacen ariscos y caprichosos, y entonces reusan el dexarse tocar; por lo que se ha de procurar tratarlas con dulzura, y no ordeñarlas hasta que estén con tranquilidad: sino facilmente echarán á rodar la vasiya y la leche, y todo se pierde.

Sino se ordeña hasta la última gota, si esto se hace varias veces, ya á unas horas, ya á otras, se verá disminuir insensiblemente la leche, y acabarse. El amo que no ve las cosas por sí mismo, y que está á lo que le dicen sus criados, se queja á veces de lo poco que le produce su ganado, y se resuelve á venderle, sin reflexionar que el mal consiste casi siempre en la negligencia ó ignorancia de su familia.

Acabada de ordeñar la leche se ha de colar por un lienzo muy blanco y lavado para separar qualquiera porqueria que tenga.

Del suero.

Córtase la leche con quajo, con flor de alcachofa, de cardo, &c. el suero es la parte que se separa de la leche, quando está cortada, y sale mas ó menos ácido, segun fuese lo que se haya empleado para cortarla. Si se usa de vinagre ó cremor de tártaro sale mas ácido que quando se emplean flores. En las fábricas grandes de manteca y queso, en la misma operacion que coagula la leche, se separa el suero, pero en las boticas y casas particulares, aunque la práctica venga á ser lo mismo, exige sin embargo mas cuidado: cada particular lo hace á su modo: y el método de preparar el suero debe ser diferente, conforme sea la enfermedad del que lo haya de tomar. Por exemplo, si se emplea un ácido como el vinagre, el cremor de tártaro ó levadura de cerveza, le queda al suero cierto agriecillo, que pue-

puede convenir en los casos en que intervenga causa pútrida. Las flores del galio blanco ú pagizo le dan un gusto meloso que no es desagradable: las del cardo no le dan gusto alguno, y se deben preferir.

Escójase la mejor leche del animal mas sano, caliéntese un poco, echésele una infusion de flor de cardo, y luego que se haya cortado póngase á colar sobre una estameña ó franela: lo que pase es el suero que se clarifica echándole un par de claras de huevo, y batiéndolas bien en él: déxese reposar: cuélese despues por papel limpio de estraza, ó solo ó colocado sobre una franela ú otra tela para que no se rompa, y quedará el suero claro como el agua, conservando solo un viso pagizo, y el gusto de la leche. Otro método hay, que se reduce á tomar quatro libras de leche de vacas, y media dragma ú ochava de quajo desleído en una cucharada de agua: mézclense en un barreño de loza que se pone á un fuego lento de ceniza caliente: quando la leche esté cortada se echa en un tamiz de seda ó de clin, puesto sobre otra vasija: á cada libra de suero se le echa una clara de huevo, y se bate bien: cuezese todo hasta que las claras se coagulen: mientras hierva, se echan ocho granos de cremor de tártaro pulverizado: cuélese todo por un lienzo fino y limpio, sin exprimirlo: filtrase despues por un papel sin cola, y se consigue un suero muy clarificado.

Esta operacion exíge la mayor limpieza, porque nada fermenta, y por consiguiente se deteriora con mas facilidad. Todos los dias se deben lavar con buena lexia las vasijas de madera que se empleen, y muchas veces en agua limpia las que fuesen de barro ó de loza, teniéndolas boca abajo, para que no les quede ninguna humedad: la bayeta, franela y filtro requieren el mismo aseo. *Se concluirá.*

ECONOMÍA DOMÉSTICA.

Conclusion del arte de hacer el pan.

De la economía que se halla comprando el pan en lugar de fabricarlo.

El hombre que se ocupa solo en una cosa la estudia y examina en todas sus relaciones procurando su perfeccion, que

que junta con la economía. En todos los talleres se observa que el buen éxito de un experimento depende mas bien del hábito de un artista que del conocimiento de la manipulación. El pan mejor fabricado y económico no es seguramente el que se hace en casa, aunque el horno esté bien construido, que cierre enteramente, y que se sepa dirigir el fuego; pues es necesario gastar mucha leña para calentar un horno frio por espacio de ocho dias, que se pasan de una hornada á otra: y si el grado de calor que debe tener el horno es difícil de conocer aun al panadero, ¿quánto mas lo será á quien no cuece mas de una vez por semana, y sin mas guía que una ciega rutina? Y asi es que los particulares suelen sacar un pan defectuoso, y con todo eso se consuelan persuadidos de que les sale mas barato que el del panadero. Algunos, fatigados del cuidado y embarazo que causa la cocedura siempre costosa, se han resuelto á enviar á cocer su pan al horno, pero no se atreven á abandonar del todo el mal modo de amasar en su casa.

La manera de disponer las levaduras, las operaciones del amasijo, el cuidado de la fermentación, son cosas que exigen toda la atención del panadero, sin embargo de que sabe los movimientos progresivos que la masa experimenta en un mismo lugar; con que es claro que un particular que no tiene esta práctica, solo conseguirá un pan de mala calidad, usando de harinas, ya secas, ya húmedas, procedidas de un trigo rancio ó reciente, que hace su masa firme ó blanda con agua hirviendo ó tibia, con levadura reciente ó agria, en grande ó en pequeña cantidad, y metiéndolo en el horno antes de estar en punto, ó habiéndose pasado éste.

En algunos pueblos grandes no se fabrica el pan en las casas, y los vecinos que tienen trigo lo venden, convencidos de que la fabricación del pan les seria mucho mas gravosa que comprándolo ya hecho, pues, velando la policía como debe sobre la conducta de los panaderos, no hay duda que tiene mas cuenta.

Re-

Recapitulacion de los preceptos que contiene este tratado.

1. El buen grano, aunque mas caro, que el mediano debe ser siempre preferido, porque da mas harina y mas masa, y de consiguiente el pan sale mas barato.
2. La eleccion del trigo consiste esencialmente en su mayor peso y limpieza: una misma medida puede pesar una décima parte mas.
3. Es necesario encerrar el trigo en el lugar de la casa mas fresco, seco y limpio, y apartado de los albañales, quadras y cosas que huelan mal.
4. Antes de enviar el trigo al molino se le ha de mojar un poco, si está muy seco, y al contrario se le ha de enxugar en el horno, si está muy húmedo.
5. El grano muy nuevo no es sano, en especial si el año ha sido muy húmedo. Si la necesidad no permite esperar á que se enxugue antes de molerle se ha de poner al sol ó cerca del horno, pues con esta precaucion se muele y ciérne mejor, y no es mal sano.
6. Hacen mal los que envian á moler juntas diferentes especies de granos, porque la forma y calidad de cada uno exíge que las piedras estén mas ó menos separadas, y siempre queda tiempo de mezclar las harinas despues que han sido molidas separadamente.
7. Es la molienda mas defectuosa de todas en la que las piedras van muy fuertes y juntas, dexando mucho salvado en la harina, y harina en el salvado: la ligera ó fresca, y mucho mas económica han de ser preferidas.^r
8. Quando el trigo es seco, y corre priesa hacer pan, se ha de cerner inmediatamente, guardando el salvado algun tiempo para volverlo á cerner, y separar de él la harina mas facilmente.
9. El cálculo del producto del grano por la medida es engañoso, es menester recibirle del molinero al peso.
10. La harina es buena quando es suave al tacto, quan-

do

1 Don Felipe Marescalchi publicó en castellano un extracto del tratado de granos, *de la molienda económica*, y modo de conservar las harinas, que escribió en francés Bequillet. Madrid en casa de Francés.

do su blancura no se ve manchada por el salvado , y quando la bolita que se forma de ella con agua se alarga sin romperse , y se endurece al ayre.

11. Un quintal de buen grano perfectamente limpio debe dar 75 libras de harina , tanto blanca como morena , y 25 de salvado , comprehendiendo la merma que es cosa de una libra: si se saca mas será el excedente de salvado molido tan fino como la harina.

12. Los trigos secos , y sus harinas se pueden conservar mucho tiempo sin gasto , á cubierto de todos los inconvenientes , conservándolos en costales separados de las paredes , y aislados hasta el momento de llevarlas al molino ó de cernerlas y convertirlas en pan.

13. Todas las aguas que sean buenas para beber sirven para hacer buen pan : lo principal consiste en el modo de emplearlas.

14. Para que las aguas estancadas sean igualmente buenas para el pan , basta cocerlas , enfriarlas , y clarificarlas colándolas por un lienzo ó tamiz.

15. Se ha de usar del agua en su estado natural en verano , y tibia en invierno ; pero es necesario que esté mas caliente para la harina de centeno , y jamas hirviendo , sea qualquiera la estacion , la naturaleza de las harinas , y la especie del pan.

16. El uso de la sal no es absolutamente necesario en el pan : es indispensable para las harinas húmedas , que con ellas dan mas y mejor pan : la proporcion es de media libra por quintal de harina , y no se ha de emplear sino disuelta en agua.

17. El salvado por bien molido que esté da peso y no pan ; antes impide que este crezca bien , y se conserve mucho tiempo : el pan mas abultado en cantidad y calidad igual , es el que mas llena y nutre.

18. Si el salvado tiene mucha harina y (mas bien que venderle , y emplearle en los animales) se prefiere aumentar con él el pan , es necesario dexarle en agua fria una noche , colar despues esta agua , y hacerla servir para el amasado : lo que queda sobre la coladera puede servir todavia mezclado con yerbas para alimentar á las bestias.

Nun-

19. Nunca se han de usar levaduras viejas, pero es fácil renovarlas desleyéndolas en agua, y mezclándolas con harina algunas horas antes de amasar.

20. La levadura debe contener la quarta parte de la harina en verano, y la tercera á lo menos en invierno.

21. Para amasar bien es menester al principio ir poco á poco hasta que se haya gastado la harina y agua: despues mas apriesa extendiendo las dos manos abiertas una junto á otra para meterlas en la masa, empuñarla, levantarla, plegarla sobre ella misma, y removerla por todas partes.

22. Quanto mas se trabaje sobre la masa, mas pan saldrá, y mejor: nada hay bueno sin trabajo.

23. En tiempo de calor se debe dividir desde luego la masa, y hacer los panes: quando hace frio se ha de dexar reposar la masa una hora.

24. Es ventajoso hacer los panes de doce libras; los que son mayores se manejan con dificultad, hacen perder mucho lugar en el horno, y se cuecen mal.

25. Las cestas ó artesoncillos en que se pone la masa para que crezca deben ser bastante profundos, para que esté bien cerrada y pueda tomar mayor altura y volumen.

26. La masa que crece se pone agria y se aplasta, sino se mete á tiempo en el horno: mas vale que este espere á la masa, que no la masa á el horno.

27. Quando la masa ha crecido lo bastante se la mete sin dilacion en el horno que no se abre hasta que el pan esté casi cocido.

28. Si la harina es de buen grano perfectamente molido y limpio de salvado, absorverá dos terceras partes de agua, y quedará en el pan una de ellas: asi que, un quintal de harina absorverá 66 libras de agua, y dará 133 libras de pan: á esta proporcion cada libra de trigo da una de pan casero.

29. El pan mejor cocido se conoce en su color amarillo claro, en el sonido de la corteza tocada con los nudillos, y en que la miga tenga muchos ojos.

30. No se debe usar del pan inmediatamente que sale del horno: se ha de dexar enfriar completamente, para que no dañe, y aproveche mas.

El

31. El pan compuesto de todas harinas, esto es, de primera, segunda y tercera clase es el mas sabroso, y el mas económico; en suma, es el verdadero pan casero.

32. Conviene que los sacos, la artesa, las cestas, artesoncillos y cubiertas estén bien limpias, sin lo qual los granos y las harinas no se conservan, la masa no crece bien, y el pan contrae un gusto desagradable: hay casas en que el desaseo es tan grande, que causa enfermedades á los que las habitan.

33. Suponiendo el mejor método de molienda, y de hacer pan, manifiesta la experiencia que es mas facil y ventajoso vender el grano y comprar harina; y que esta ventaja será mayor si se toma el pan del panadero, que le fabricará siempre mejor y á menos coste que la muger casera mas económica y diestra; y mas si el gobierno está vigilante contra la avaricia de esta gente.

Carta á los autores del diario de París, año de 1779.

Núm. 159.

Señores: yo no conozco á Parmentier, ni sé donde está; pero he leído sus obras sobre el modo de hacer pan, y deseo manifestarle mi reconocimiento donde quiera que se halle por medio del diario. Yo habito en el campo una parte del año, y me veo precisado á hacer el pan en casa para el consumo de ella: siempre he cuidado de elegir el mejor trigo, y á pesar de mi esmero, he comido mucho tiempo pan moreno, áspero y agrio, sin pensar en mejorarle, persuadido de que estos defectos procedian del agua de los pozos de que nos vemos obligados á usar.

¡Quál fue mi admiracion al leer el arte de hacer el pan! aseguro al autor, despues de multiplicadas, experiencias que toda especie de agua puede servir para amasar, con la diferencia de que solo en invierno se ha de calentar, y en verano se ha de usar como se halla; pues es menester amasar mas pronta y ligeramente, y es mejor poner á crecer la masa en cestas para ayudar á la fermentacion, y no abandonarla á sí misma: he executado á la letra estos preceptos, y he conseguido con la misma harina y agua un
pan

pan mas ligero , mas blanco , mas sabroso , que se conserva mas tiempo fresco , y lo que es mas de admirar mayor cantidad, pues el mismo horno en que cabian ocho fanegas de harina amasada como antes , no caben ahora mas que cinco.

Algunas gentes de este pais , que empleaban tambien agua muy caliente en todo el año , una levadura pequeña de ocho dias , sin renovarla , un amasado y heñido languido , y sin viveza y actividad , admiradas de las ventajas que yo habia conseguido , reformaron el método antiguo , y lograron los mismos buenos efectos.

Espero que se introduzca bien pronto esta novedad en el pais , y todos gozarán de un buen pan que tanto ha deteriorado el método vicioso de prepararlo.

AVISO Á LOS MÉDICOS.

Es muy conocida la receta de 6 granos de sublimado corrosivo , y 12 de sal ammoniaco sublimado, disueltos en 12 onzas de agua destilada , de que se toma una cucharada cada dia en un vaso de leche, ó mediado de leche y agua de cebada , para curar males vergonzosos , en las complexiones que convenga. A esta receta añadió un médico la prevencion de que se filtrase por papel de estraza : circunstancia inútil , si el papel es apropósito , porque estando bien hecha la receta nada debe quedar sobre el filtro ; y perjudicial si el papel tiene cal , como efectivamente la tiene aquí todo papel de estraza , porque es bien sabido que la cal descompone al sublimado corrosivo ; y que echado este en agua de cal , resulta lo que los Cirujanos llaman *agua fagedénica* , de que usan para corroer las carnosidades.

Algunos facultativos , haciendo secreto de la receta sobre dicha , han vendido cada botella de aquella agua (que queda clara , como la de la fuente) á 20 reales , no valiendo acaso ocho quartos : estafa escandalosa que merece severo castigo.

En el Núm. 15. pág. 226. se dice que el mejor tiempo para sembrar el lino es quando brota la encina , y debe decir , *quando brota el robie* , porque en el pais , de donde se hablaba , no hay encinas.

MADRID : EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.