

CAPITULO XIV.

Medios de preparar bebidas sanas para el uso de los habitantes del campo.

Muchos de los habitantes campestres no tienen otra bebida que la que les es suministrada por pozos, cisternas, ó balsas.

Las aguas de los pozos varían mucho en calidad, según la especie de terreno que atraviesan: si este está formado de capas de granito y de calcáreo primitivo, las aguas son excelentes, pero son malas si han pasado por bancos de creta (sub-carbonato de cal), ó de yeso (sulfato de cal). En el primer caso, el agua de las lluvias ha conservado toda su pureza; mas en el segundo, ha disuelto, ó llevado consigo en un estado de division extrema, algunas porciones de sub-carbonato y de sulfato de cal: en este caso el agua forma una bebida pesada y es poco propia para cocer las legumbres, y para servir para las lejías, porque, en lugar de disolver el jabon, lo descompone.

El agua de pozo, por buena que sea, puede ser alterada por las filtraciones del jugo del estiércol y de todas las sustancias que se corrompen en la circunferencia de la superficie del terreno. Esta causa de infeccion se presenta frecuentemente en los campos, en donde los pozos y los estiércoles se hallan en un mismo recinto y poco distantes los unos de los otros. He visto infestados todos los pozos de un lugar y el agua vuelta insalubre, porque habian permitido que se hiciese el embalsamiento del cáñamo en un foso que separaba las casas

del paseo público. Como atribuian este efecto á malicia, fué instado por la administracion para indagar la verdadera causa; la encontré en la filtracion de las aguas procedentes del embalsamiento del cáñamo que pasaban á los pozos. Hice secar el foso y los pozos en tres distintas veces, y las aguas recobraron su salubridad como la tenian anteriormente.

He tenido frecuentemente ocasion de ver abandonar el uso de las aguas de un pozo porque la procsimidad de un aprisco, de una cuadra, de un foso de estiércol, las alteraba con la filtracion de los orines de los animales, y del jugo de todas las sustancias que se descomponian y se corrompian en las cercanías.

Así es que, para mantener la pureza del agua en los pozos, es menester tener cuidado de no depositar, en parages cercanos á ellos, sustancia alguna vegetal, ó animal, que pueda descomponerse.

Cuando los pozos son provistos de agua por corrientes que la renuevan incesantemente, y que el terreno de sus alrededores está empedrado, ó cubierto de capas de arcilla ó de piedra dura que no den paso á las aguas, las precauciones que acabo de indicar son ménos necesarias; pero rara vez se encuentran en el campo estas felices disposiciones.

El agua de las cisternas seria la mas pura y la mejor de todas, si se cuidase de tener con la limpieza debida los tejados, las canales, y los receptáculos; pero los escrementos que los palomos y otras aves depositan sobre los tejados, son acarreados por las lluvias y corrompen el agua en los depósitos. Esta alteracion es causa que la bebida de estas aguas sea desagradable sin ser mal sana: esto es lo que he observado constantemente en las llanuras de nuestras mas elevadas montañas, en donde el habitante no tiene otro recurso para proporcionarse el agua necesaria para sus usos domésticos. He visto, así mismo, que, cuando se tenia la precaucion de limpiar de cuando en cuando las canales y los receptáculos, y de dirigir el

agua de las tempestades á las balsas en donde se hace beber al ganado, para no recibir en las cisternas otra agua que la de lluvia despues de haber sido bien lavados los tejados, este agua se conservaba todo el año, y formaba una bebida tan sana como fresca y agradable.

El agua de las balsas es, en muchas localidades, el único recurso para abreviar el ganado, y cuando se agota y que las balsas se secan, en el verano, se ven precisados á conducir el ganado á largas distancias para procurarle la bebida necesaria.

El suelo de las balsas debe estar enlozado para evitar la filtracion en la tierra y retardar la alteracion del agua.

Apesar de cuantas precauciones se puedan tomar para conservar en toda su pureza el agua de las balsas, es casi imposible de poder evitar que se deteriore; los escrementos de los animales; el desaseo de sus piés; y las plantas que se crian en las aguas estancadas transforman bien pronto su color y su naturaleza. Estas aguas toman un color verde y se vuelven gruesas y repugnantes para el hombre: felizmente, los animales son ménos delicados, y se acomodan muy bien con ellas: se puede aun decir que, cuando el ganado se ha habituado á estas aguas, las prefiere á las cristalinas que están ménos cargadas de materias estrañas. Estas aguas producen rara vez malos efectos; el excremento, que está mezclado con ellas, no se corrompe sino á la larga; las plantas que se crian en su seno las hacen sanas, y muy raramente se ve que ecshalen aquel olor fétido inseparable de la putrefaccion.

El mayor inconveniente del agua de las balsas es, que no está resguardada del calor atmosférico, y que, por lo mismo, es una bebida que no refresca de modo alguno en verano.

El habitante del campo sale difícilmente del círculo que sus hábitos le han trazado; se ocupa poco de la mejora de sus alimentos y de sus bebidas; los toma tales como la naturaleza se los presenta; sin embargo puede, con poco gasto y sin

grandes afanes, hacer que su bebida sea mas sana y mas agradable.

Sucede frecuentemente que el agua, de que se hace uso, se halla turbia y cargada de tierra, y á veces tiene tambien mal olor: para corregir estos defectos, no es menester mas que filtrarla por carbon bien pulverizado: para este efecto se toma un tonel; se le quita uno de los fondos, y se coloca en el parage mas fresco de la granja; en el fondo se forma una capa de arena, y sobre esta se estiende otra de carbon reducido á polvo; sobre estas capas se debe poner otro fondo horadado con pequeños agujeros: hallándose así dispuesto este tonel, se llena inmediatamente del agua sucia que se quiere purificar. Debajo de la capa de arena debe haber una llave por medio de la cual se estrae el agua filtrada: el agua se depura y se vuelve cristalina, perdiendo su mal olor, al atravesar las capas de carbon y de arena. La direccion de este aparato requiere pocos cuidados; no se necesita mas que mudar el carbon y lavar lo bien cuando se ve que ya no produce el mismo efecto.

Cuando el habitante campestre trabaja en el campo, en verano, está espuesto á tener que beber agua que se halla caliente, lo que lo debilita y le provoca el sudor: para tener constantemente agua fresca, le bastaria llevarla en vasijas porosas, cuya superficie estaria continuamente humedecida por el trasudor del líquido á traves de las paredes. La evaporacion continua que produce el sol por su accion sobre el agua que se rezume, refresca la del interior: así es como los españoles se proporcionan el agua fresca en los tiempos mas calurosos, poniéndola en sus *alcarazas*, las que esponen al sol en corriente de aire.

El agua, siendo buena, es sin duda alguna la bebida mas sana y mas digestiva que se conoce; pero el hombre ha contraido, casi en todas partes, el hábito de las bebidas fermentadas, y este hábito se ha convertido con respecto á él, en una

necesidad. La privación de estos licores disminuye su valor, debilita sus fuerzas, y le hace ménos apto para el trabajo.

De las bebidas fermentadas la mejor es el vino; pero el trabajador tiene, raras veces, los medios de poder hacer de ella su bebida diaria, escepto en los países en donde hay vastos viñedos, y en donde el bajo precio que tiene el vino comun proporciona de que pueda hacerse de él un uso ordinario. Es preciso pues suplir, en los demas parages, la falta de este licor con otros que puedan producir, poco mas ó ménos, el mismo efecto, y esto es lo que ya se ha obtenido, haciendo fermentar los granos, los frutos, la leche, la savia de los árboles, &c., cuyo producto forma una gran diversidad de bebidas en la Europa, de las que, algunas se han hecho un objeto muy interesante de consumo y de comercio.

Los aldeanos de muchas de nuestras comarcas se han acostumbrado ya á preparar sus bebidas por medio de la fermentación de muchas de estas sustancias: importa mucho, para el bien general, de propagar y de perfeccionar estos procedimientos, y este es el único fin que me he propuesto en este capítulo.

Me limitaré á indicar los métodos que sean de fácil ejecución, y solo prescribiré el empleo de las materias que pueden hallarse á manos en todas partes para el agricultor.

Todos los frutos mucilaginosos; todas las frutas carnosas de hueso, á escepcion de las que dan aceite; todos los granos que contienen glúten, azúcar, y almidon, son susceptibles de la fermentación espirituosa, ó alcohólica.

Cuando los frutos contienen mucho jugo, basta estraer este jugo por espresion y esponerlo á una temperatura conveniente, para determinar la fermentación: casi en todas partes se ciñen á chafar, á moler los frutos, y hacen fermentar la hez y la pulpa con el jugo: así es como son tratadas las peras, las manzanas, las uvas, las cerezas, &c.

Pero cuando los frutos son poco succulentos, y que, sin

embargo de esto, contienen azúcar y mucílago; ó bien cuando han sido desecados para poderlos conservar mejor, se emplea el agua para desleir ó disolver los principios dispuestos á la fermentación. En esta clase pueden ser colocados los frutos del serbal, del cornizo, del níspero, del madroño, del moral, del ligustro, del enebro, del acerolo, del ogiacanta ó esprno blanco, del endrino, &c.; igualmente que los frutos secos del ciruelo, de la higuera, y de algunos otros árboles ó arbustos de que acabamos de hablar.

Para hacer fermentar los granos cereales, se debe hacer desarrollar el principio azucarado por medio de la germinación, para lo cual se les humedece con agua; se escita luego la fermentación espirituosa, sumergiéndolos en este líquido, en el cual se hace desleir fermento de cerbeza, ó levadura de harina de trigo. Se puede suprimir la operación de la germinación, amazando la harina con levadura y agua tibia, dejando fermentar esta pasta durante veinte y cuatro horas, y desleyéndola despues poco á poco en el agua; la fermentación se desenvuelve dentro de algunas horas, y marcha con regularidad por el espacio de dos ó tres dias.

Como que se trata aquí mucho ménos de fabricar sidra, bebida de peras, ó cerbeza, para el consumo público, que de componer bebidas sanas y poco costosas para el uso doméstico solo de los habitantes del campo, me limitaré á lo que me parezca preciso para llegar á este fin.

De todos lo frutos, la uva es la que da la mejor y la mas abundante bebida; pero, cuando esta bebida es usada pura, apaga poco la sed, y cuando se hace de ella un uso moderado y esclusivo, debilita las fuerzas. La gente del campo sabe componer para su uso una bebida vinosa, la cual suple ventajosamente al vino; esta bebida es el *aguapié* ó *mediovino*, que tiene las propiedades de ser tónica y de apagar la sed.

El *aguapié* se fabrica con el orujo, prensado y fermentado, de las uvas coloradas; el agua, filtrando por el orujo,

toma sensiblemente color y algunas ligeras apariencias de un licor vinoso. En este estado, es ya una bebida mejor que el agua pura, por cuanto es un poco tónica; pero, si se quiere, se puede aumentar su calidad haciéndola fermentar.

Como esta bebida no puede conservarse mucho tiempo sin alteracion, y que se aceda y corrompe con facilidad, es menester poder fabricarla en todos los tiempos del año, y en proporcion á las necesidades: para este efecto, despues de haber prensado el orujo de vino tinto, se pone en toneles; se apisona con cuidado hasta que estén llenos; y entónces se cierran herméticamente afin de que el aire y la humedad no puedan penetrar interiormente; en seguida se colocan estos toneles en un parage seco y fresco.

Quando se quiere preparar el aguapié, se quita el fondo al tonel, y se echa agua en él hasta que la masa esté bien embebida y que el líquido cubra el orujo; se forma una fermentacion que se manifiesta por unas leves espumas y termina al cabo de cuatro ó cinco dias. Desde este instante, se estraer, por la parte de abajo del tonel, la porcion que se necesita de esta bebida para el consumo diario, reemplazándola con una cantidad igual de agua que se echa por encima; de este modo, un tonel de orujo de la capacidad de doscientos cincuenta litros (125 azumbres) puede suministrar quince litros (7½ azumbres á corta diferencia) de bebida diariamente sin dejar de darla buena durante el término de veinte dias.

No se hace fermentar con el jugo el orujo de uvas blancas; de consiguiente, despues de haber sido esprimida la uva para estraer el jugo que se hace fermentar en toneles, se hace el aguapié con el orujo añadiéndole el agua necesaria. Esta bebida es mas espirituosa y se conserva mejor que la que procede del orujo de las uvas coloradas que ha experimentado una primera fermentacion: así es que la guardan para hacer uso de ella en el tiempo mas remoto de la cosecha.

Si en lugar de echar agua pura sobre el orujo, como se

acostumbra en todas partes, se deslie un poco de levadura en este líquido, ligeramente azucarado y calentado, se obtiene un aguapié de superior calidad; esto es lo que he observado muchas veces. A falta de fermento de cerbeza, ó de levadura de pasta de trigo, se puede emplear para este uso las espumas que produce la fermentacion del vino, principalmente las del blanco, las que se hacen secar para conservarlas sin alteracion.

El aguapié hecho con cuidado forma una bebida muy apreciable para la salud de la gente del campo; es tónica y apaga la sed; bajo estas dos circunstancias, es preferible al vino para el uso diario; pero este recurso es puramente local; y en los paises mas abundantes en viñedos, es nulo cuando la cosecha se pierde: es preciso pues suplir su falta por otros medios, y esto se consigue por la fermentacion de los frutos.

Las peras y las manzanas son los frutos mas preciosos para la fabricacion de bebidas, en razon de que son los que mas abundan: su mezcla produce un licor de mejor calidad y mas sano que cuando son tratados por separado. Se les puede así mismo añadir endrinas y otros frutos silvestres, por cuanto su sabor verde da á la bebida un gusto ligeramente amargo que la hace mas tónica.

Se puede, generalmente, hacer una excelente bebida con las manzanas y las peras, siguiendo el procedimiento conocido para la fabricacion de la sidra y de la bebida de peras. Este procedimiento consiste en moler estos frutos con muelas y en hacer fermentar la casca con el jugo; pero en el campo, en donde no se puede cuidar bien de la conservacion de los licores que se deterioran fácilmente, es menester valerse de procedimientos fáciles y con los que se pueda preparar la bebida á medida que se necesita. Propondré pues el método siguiente.

Se empieza por recoger las manzanas y las peras que caen de los árboles á fines del mes de agosto; se continua hasta que hayan llegado al estado de una perfecta maduracion: se cortan á ruedas y se hacen desecar al sol, concluyendo la dese-

cacion metiéndolas en el horno, despues de haber sacado de él el pan: en seguida se llevan adonde se hayan de guardar, y se conservan sin alteracion durante muchos años, si han sido bien desecadas aunque suceda algunas veces que ennegrezcan.

Quando se quiere fabricar la bebida, se introduce en un tonel de doscientos cincuenta litros (125 azumbres) treinta kilogramos (65 libras castellanas) de estos frutos mezclados; se llena de agua el tonel y se deja cocer por el espacio de cuatro á cinco dias: pasado este tiempo se saca el líquido fermentado para hacer uso de él.

Este licor es muy agradable al paladar, y puesto en botellas, fermenta aun y hace saltar el tapon como sucede con el vino de Champaña espumoso.

Esta bebida, aunque sana y agradable, puede ser aun mas propia para conservar la salud de la gente del campo durante la estacion de la cosecha de granos y de la siega del heno, haciendo fermentar con las manzanas y las peras una vigésima parte de serbas desecadas del mismo modo, y una trigésima parte de bayas de enebro; entónces el licor toma un sabor un poco amargo y el gusto de la ginebra, reuniendo á su virtud refrigerante la de ser tónico y antipútrido.

El uso de esta bebida es uno de los medios mas seguros para libertar la gente del campo de las enfermedades que los abruma en otoño, y para las cuales se encuentran ya en cierto modo dispuestos por los trabajos violentos durante los grandes calores del verano.

Despues de haber estraído el licor espirituoso, se puede aun sacar partido del orujo que queda en el tonel, y formar de él un aguapié agradable: para esto no es menester mas que chafarlo y llenar el tonel de agua tibia en la que se habrá desleído un poco de levadura: la fermentacion empieza en breve tiempo y termina á los tres ó cuatro dias. Se aromatiza este licor, para hacerlo mas sano y mas tónico, añadiéndole,

antes de la fermentacion, un puñado de verbena, tres ó cuatro libras de bayas de sauco y de semilla de enebro.

Las cerezas, y principalmente las merisas, despachurradas y hechas fermentar en toneles, como el mosto de la uva, y prensadas despues para estraer el jugo, dan una bebida muy espirituosa.

Se puede destilar el vino procedente de las merisas y sacar de él un excelente licor, el cual, á pesar de no ser tan perfecto como el Kirchwasser bueno de la Selva negra, se vende en el comercio bajo el mismo nombre, y forma una bebida muy apreciable (*).

Las serbas desecadas en el horno y puestas en un tonel, que se llena de agua en la proporcion de ocho á diez kilogramos (de $17\frac{1}{2}$ á 22 libras) de fruto por cien litros (50 azumbres) de líquido, dan al cabo de cuatro á cinco dias de fermentacion, una bebida muy buena.

Del mismo modo se hacen fermentar las ciruelas y los higos desecados al sol, ó en el horno.

Conviene así mismo, como ya lo tengo manifestado, de mezclar muchos de estos frutos para que las bebidas sean mas sanas y mas agradables: por este medio se consigue de corregir los defectos de unos con las cualidades de los otros: así es como con algunos puñados del fruto colorado del serbal silvestre se hace desaparecer el desabrimiento y el sabor insípido de algunos frutos.

En nuestras aldeas recogen con cuidado las simientes del enebro para hacerlas fermentar en la proporcion de quince ki-

(*) Conozco un propietario inteligente que, sin distraerse de sus demas ocupaciones agrícolas, fabrica todos los años por el valor de dos á tres mil francos (de ocho á doce mil reales vellon) de este licor. La gente del campo le llevan las merisas y les da la mitad del producto de la destilacion.